

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

SMP	:	SMP Negeri 2 Srengat
Kelas/ Semester	:	IX (Sembilan)/ 2
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan)
Materi Pokok/ Pembelajaran	:	olahan produk pangan setengah jadi menjadi makanan
Pertemuan ke	:	10 s.d 14
Alokasi Waktu	:	10 x 40 menit

A. Kompetensi Inti (KI) :

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
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

3.3 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan olahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternaka(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) atau merah menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.

4.3 Membuat olahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.3.1 Membuat rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan olahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternaka(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) atau merah menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.

3.3.2 Membuat rancangan penyajian dan pengemasan olahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternaka(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) atau merah menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.

3.3.3 Menunjukkan rasa ingin tahu rancangan pengemasan produk pangan jadi dan setengah jadi dari bahanpangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

4.3.1 memiliki motivasi internal dalam Membuat olahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

C. Tujuan Pembelajaran

3.3.3.1 Menunjukkan rasa ingin tahu rancangan penyajian produk pangan jadi dan setengah jadi dari bahanpangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

3.3.3.2 Menunjukkan rasa ingin tahu rancangan pembuatan produk pangan jadi dan setengah jadi dari bahanpangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

3.3.3.3 Menunjukkan rasa ingin tahu rancangan pengemasan produk pangan jadi dan setengah jadi dari bahanpangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

3.3.3.4 rasa ingin tahu tujuan dari pengemasan makanan.

3.3.3.5 menunjukkan kemandirian dalam menyebutkan beberapa contoh jenis kemasan makanan

3.3.3.6 menunjukkan dengan jujur faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam menyuguhkan hasil olahan masakan

4.4.3.1 memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman olahan masakan setengah jadi daripangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

4.4.3.2 menunjukkan perilaku bertanggungjawab saat melakukan berbagai kegiatan membuat olahan masakan setengah jadi dari ikan, daging merah dan putih

4.4.3.3 menunjukkan perilaku taat aturan dan berhati-hati dalam melakukan praktik pembuatan olahan makanan setengah jadi.

Materi Pembelajaran

1. Materi Reguler

- Tujuan pengemasan masakan
- Jenis kemasan
- Faktor-faktor dalam penyajian/ pengemasan
- Prinsip higienis dan sanitasi dalam pengemasan
- Citarasa
- Warna dan tekstur
- Alat dan pengemasan
-

2. Materi Remidi

- Tujuan pengemasan masakan
- Jenis kemasan
- Faktor-faktor dalam penyajian/ pengemasan
- Prinsip higienis dan sanitasi dalam pengemasan

3. Materi Pengayaan

- Perencanaan pembuatan olahan masakan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
- Jenis olahan pangan setengah jadi dari bahan ikan

D. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENGAMATI



Sumber: Dok. Kemdikbud

Gambar 4.54 Pengemasan ikan dan daging setengah jadi

Tanyakan pada peserta didik tentang gambar untuk mengetahui persepsi awal peserta didik. Tugas pengamatan menjadi hal yang sangat menarik untuk bahan diskusi di dalam kelas. Ajaklah peserta didik untuk berpikir dari mana kira-kira bahan dasar dari pengemasan yang ada pada gambar. Lalu, siapakah yang memproduksi dari kemasan diatas. Mintalah peserta didik untuk mengungkapkannya dalam pembelajaran untuk dapat dipelajari oleh peserta didik lainnya

Ungkapkan pendapatmu tentang bahan pangan setengah jadi yang tertera pada gambar. Apakah kamu pernah melihatnya? Temukanlah jenis pengemasan pangan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,

cumi, rumput laut) apa yang dapat dibuat menjadi bahan pangan setengah jadi!
Sampaikan dalam pembelajaran

PENGAYAAN

Berikan contoh produk kemasan olahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut). Gali lebih jauh tentang olahan pangan tersebut dari daerah setempat. Manfaatkan gambar dan contoh produk kemasan yang ada dari daerah setempat. Ingatkan untuk selalu menyukuri nikmat Tuhan atas keberagaman ini

MENANYA

Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan pengemasan, penyajian dari hasil olahan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut). Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan *snowball throwing*, setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian, guru dapat membuat bola salju, yaitu: kertas yang ditulis pertanyaan dan jawaban, lalu kertas dijadikan bola dan dilempar ke segala arah. Siapa yang menangkap, harus membacanya. Pertama yang dibaca adalah pertanyaan, sementara peserta didik lain yang memiliki jawaban pasangannya, diminta membacakan dengan lantang. Dengan demikian, peserta didik dapat belajar menyimak dengan baik

buku siswa semester 1 hal 224

c. Penutup

- Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran
- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
- Guru menanyakan sejauhmana hasil pekerjaan pada LK 2 dari siswa yang belum mendapatkan kesempatan presentasi

2. Pertemuan Kedua

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan *snowball throwing*.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENGUMPULKAN INFORMASI

Sampaikan kepada peserta didik tujuan pengemasan hasil pengolahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang dimaksud dalam pembelajaran. Peserta didik diminta mendengarkan informasi sebelum peserta didik mengerti dan memahami jenis pengemasan olahan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) tersebut. Sebutkan manfaat yang diperoleh dalam pengemasan bahan pangan setengah jadi, baik dari produsen maupun konsumen. Kaitkan dengan bahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang banyak terdapat di daerah tempat tinggal peserta didik. Juga olahan pangan apa yang biasanya dilakukan oleh masyarakat sekitar terhadap jenis bahan pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) tersebut

Peserta didik diminta mengerjakan tugas lembar kerja pertama yang dilakukan secara kelompok. Peserta didik dihimbau untuk melakukan pengamatan di lingkungan sekitar, dimana masyarakat menjual produk bahan setengah jadi. Mintalah peserta didik untuk berkata dengan baik agar pemilik dapat mengizinkan peserta didik untuk melakukan pengamatan. Dalam proses pembelajaran, guru dapat menambah contoh pengemasan hasil pengolahan setengah jadi dari pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang telah disiapkan agar peserta didik dapat melihat secara langsung sebelum observasi ke lapangan. Setelah kegiatan observasi, peserta didik diminta untuk mendiskusikan bersama kelompok tentang informasi yang diperoleh. Bentuk kelompok diskusi. Peserta didik membuat laporan dan mempresentasikannya dalam kelas dengan waktu yang telah ditentukan

Pergilah ke pasar/ toko atau studi pustaka maupun internet. Lakukan kegiatan berikut

1. identifikasikan ciri dan fisik, bentuk dan warna dari berbagai jenis penyajian, pengemasan hasil pengolahan pangan setengah jadi dari pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut).
2. Lakukan wawancara dengan orang tua/tokoh masyarakat/ penjual dalam hubungannya dengan budaya penyajian, pengemasan hasil olahan pangan setengah jadi dari pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) di daerah setempat.
3. Ungkapkan kesan yang kamu peroleh dalam hubungannya sebagai makhluk sosial yang berTuhan.

(Lihat LK-3)

Informasi tambahan :

- Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan pangan.
- Pangan olahan ini mencakup pangan olahan yang siap dikonsumsi untuk manusia maupun pangan olahan setengah jadi (produk pangan primer), yang digunakan selanjutnya sebagai bahan baku pangan

Ikan olahan dibagi berdasarkan cara pengolahannya yaitu seperti berikut :

1. Ikan pengolahan tradisional, yaitu ikan yang pengolahannya secara tradisional, contoh ikan asin, ikan pindang, ikan kembung rebus, ikan asap, ikan peda, terasi, dan kecap. Ikan ini diolah dengan tehnik penggaraman, perebusan, serta pengasapan.
2. Ikan pengolahan modern yaitu ikan yang diolah dengan cara modern, contoh ikan dalam kaleng, gel ikan, ikan beku, fillet, fish stick, dan *fish steak*.
(Buku siswa 226 – 232)

c. Penutup

- Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran
- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
- Guru menanyakan sejauhmana hasil pekerjaan pada LK 2 dari siswa yang belum mendapatkan kesempatan presentasi.

Remidi

- Tanyakan kepada peserta didik tentang jenis olahan pangan setengah jadi
- daripangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di daerah mereka.
- Peserta didik minimal harus memperlihatkan gambar makanan olahan
- ikan tersebut serta nama panganan apa, bahan dasarnya apa, tekniknya
- bagaimana
- Guru menyampaikan pembelajaran pada pertemuan ke-3

d. Penutup

- Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran
- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
- Guru menanyakan sejauhmana hasil pekerjaan pada LK 2 dari siswa yang belum mendapatkan kesempatan presentasi

3. Pertemuan Ketiga

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENGASOSIASI

Mengasosiasikan

Peserta didik dapat dibagi dalam beberapa kelompok untuk membahas mengenai topik bahan setengah jadi dari daging unggas sebagai bahan makanan setengah jadi. Setiap kelompok akan mencari tahu seputar, seperti jenis, warna, kandungan gizi, rasa, dan olahan pangan yang berasal dari daging tersebut.

Pengayaan : Peserta didik diminta untuk mencari tahu informasi tentang pengolahan bahan pangan dari daging ayam yang telah disampaikan. Dapatkah peserta didik mencari modifikasi olahan pangan setengah jadi dari ayam dan daging? Sampaikan dalam pemberlajaran

Remidi : Peserta didik diminta menyebutkan setiap jenis bahan setengah jadi dari pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang dapat dibuat olahan pangan

Buku siswa hal 228 – 232

Peserta didik dapat dibagi dalam beberapa kelompok untuk membahas mengenai topik bahan setengah jadi dari daging unggas sebagai bahan makanan setengah jadi. Setiap kelompok akan mencari tahu seputar, seperti jenis, warna, kandungan gizi, rasa, dan olahan pangan yang berasal dari daging tersebut. Tidak lupa, peserta didik pun diminta mengungkapkan perasaannya saat belajar berkelompok dan perasaannya mengamati produk olahan dari daging yang berasal dari unggas.

Pada bagian ini, dijelaskan mengenai jenis bahan lain dari bahan daging, yaitu dari daging sapi. Beberapa daerah di Indonesia banyak yang menggunakan daging sapi pada kegiatan adatnya dan sebagai bahan makanan khasdaerahnya. Daging sapi mengandung protein hewani. Produk setengah jadi dari daging sapi dapat ditemukan dalam kondisi beku ataupun kering. Saat ini produk olahan setengah jadi yang sudah diverifikasi dari daging sapi sangatlah banyak dan mudah ditemukan di masyarakat, seperti sosis, rolade, dendeng, kornet, dan bakso.

Peserta didik dapat dibagi dalam beberapa kelompok untuk membahas mengenai topik daging sapi setengah jadi. Dalam hal ini, setiap kelompok akan mencari tahu seputar daging sapi dalam bahan pangan setengah jadi, seperti jenis, bentuk, warna, kandungan gizi, rasa, dan olahan pangan

Pengayaan : Peserta didik mencari informasi mengenai jenis pangan dari bahan baku daging sapi yang diolah dengan cara lain selain dibekukan dan dikeringkan. Peserta didik dapat bekerja secara berkelompok dan dikemukakan dalam kelas sambil membawa jenis olahan pangan yang dihasilkannya

Remidi : Peserta didik dapat diminta untuk menjelaskan jenis-jenis olahan pangan setengah jadi dari daging sapi dan di presentasikan di depan kelas

Interaksi orang tua : Orang tua membantu mengajarkan proses pembuatan produk setengah jadi dari daging sapi dengan cara sederhana

Model pembelajaran kelompok digunakan pada kegiatan observasi dan wawancara.

1. Kegiatan dilakukan melalui observasi dan wawancara
2. Observasi dapat dilakukan dengan mendatangkan pengelola *home industry* yang menggunakan bahan setengah jadi dari ikan atau daging
3. Jika masih kesulitan, dapat dilakukan dengan menonton video kegiatan pengolahan makanan dari bahan setengah jadi (pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
4. Mintalah peserta didik menyiapkan daftar pertanyaan

Apa yang kamu rasakan setelah mengetahui aneka jenis olahan pangan setengah jadi dari bahan daging yang diuraikan di atas? Untuk memperluas wawasan pengetahuanmu, cobalah cari tahu jenis produk olahan pangan setengah jadi dari bahan daging lainnya seperti daging kambing atau daging kerbau yang ada di daerahmu!

Observasi dan Wawancara

Amatilah lingkunganmu!

Berkunjuglah ke tempat produksi bahan pangan setengah jadi dari bahan ikan atau daging yang ada di daerahmu. Tanyakan beberapa hal berikut:

- Apa bahan yang diperlukan? Bagaimana cara memilih bahan?
- Apa alat yang digunakan?
- Bagaimana proses pembuatannya?
- Apa cerita budaya sejarah yang terkandung pada olahan pangan tersebut?
- Apa bahan kemasan dan cara pengemasannya ?
- Catat keselamatan kerja dan hal khusus yang harus menjadi perhatian saat proses pembuatannya.

Saat melakukan observasi dan wawancara, hendaknya kamu bersikap ramah, berbicara sopan, bekerjasama, dan toleransi dengan teman kelompokmu.

(Lihat LK-5)

LEMBAR KERJA-2 (LK-2)

Nama kelompok :
Nama anggota :
Kelas :

Laporan Kelompok: Observasi dan Wawancara.
Pengolahan ikan dan daging menjadi produk setengah jadi di lingkungan sekitar.

Bahan: • •	Alat: • •
Proses Pembuatan (Gambar dan tuliskan prosesnya) • •	Kemasan dan Penyajian (Gambar dan tuliskan bahan dan caranya) • •

Cerita budaya sejarah dari pengolahan pangan ikan dan atau daging di lingkungan sekitar:

.....
.....
.....

Catatan khusus saat proses pembuatan (keselamatan kerja, tips, dan lain-lain):

.....
.....
.....

- Proses pengolahan (buku siswa hal 238)
 - o Perencanaan
 - o Pelaksanaan (alat dan bahan)
 - o Proses pembuatan
 - o Penyajian dan pengemasan
- c. Penutup
 - Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran
 - Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
 - Guru menanyakan sejauhmana hasil pekerjaan pada LK 2 dari siswa yang belum mendapatkan kesempatan presentasi
 - o **Pengayaan** : Cari informasi sebanyak-banyaknya tentang bahan setengah jadi dari pangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,

cumi, rumput laut) yang ada di daerah tempat tinggal peserta didik. Bagaimanakah cara pengolahan pangan sederhana yang sering dilakukan oleh masyarakat sekitar. Tuliskan jenis bahan setengah jadi daripangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) serta olahan pangan sederhananya dalam sebuah laporan kecil dan dapat dipresentasikan di depan kelas

4. Pertemuan Keempat

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENKOMUNIKASIKAN

MENCIPTA –perencanaan

TUGAS PEMBUATAN KARYA

- Buatlah olahan bahan pangan setengah jadi dari ikan dan daging berdasarkan informasi hasil observasi dan wawancara atau berdasarkan hasil bedah buku sumber/referensi yang kamu miliki.
- Tuliskan semua tahapan pembuatan karyamu secara lengkap dan menarik. Misalnya, hasil identifikasi kebutuhan dan ide gagasan sebagai rencana pembuatan karya, bahan, alat dan proses pembuatan sebagai pelaksanaan pembuatan, penyajiannya/pengemasannya, dan evaluasinya.
- Catat pula, keselamatan kerja dan hal khusus yang kamu temui saat pembuatan karya.
- Pada akhirnya, produk tersebut diujicobakan kepada teman maupun guru di sekolah. Catatlah hasil penilaian teman dan gurumu sebagai bahan refleksi/feedback dirimu. (Lihat LK-3)

LEMBAR KERJA 2 (LK-2)

Nama kelompok:

Nama Anggota :

Kelas :

Laporan Pembuatan Karya

1. Perencanaan

(Identifikasi kebutuhan, ide gagasan)

.....

2. Persiapan/Pelaksanaan

(Bahan, alat, dan proses pembuatan)

.....

3. Penyajian/Pengemasan

.....

4. Evaluasi

(analisis/evaluasi produk dari guru dan teman)

.....

Catatan khusus saat proses pembuatan (keselamatan kerja, tips, dll)

.....

Ungkapkan kesan saat mengerjakan karya:

.....

a. Perencanaan

Di semester I, kamu telah mempelajari bagaimana membuat perencanaan dalam pengolahan makanan. Pada semester II, akan diulas kembali bahwa perencanaan perlu dibuat yang tujuannya tercapai efisiensi kerja. Rencana kerja pengolahan adalah rencana yang dibuat untuk semua pekerjaan yang akan dilakukan di dapur tempat pengolahan dilakukan. Yang termasuk rencana kerja tersebut adalah seperti berikut.

1. Menentukan jadwal kegiatan pengolahan.
2. Menentukan jenis pengolahan ikan yang akan dilakukan, membuat rencana belanja, yaitu rencana yang disusun sebelum berbelanja agar sesuai dengan biaya yang dianggarkan.
3. Menyiapkan kebutuhan sarana alat dan bahan, jumlah bahan disesuaikan dengan jumlah orang yang akan memakannya.
4. Membuat urutan kerja, yaitu suatu urutan tertib pekerjaan. Hal ini dimaksudkan untuk menghemat waktu dan tenaga serta tercapainya efisiensi kerja.
5. Menentukan kemasan/penyajian.
6. Membagi tugas pada anggota kelompok.

Urutan tertib pekerjaan dalam pengolahan pempek:

1. Mengupas dan menggiling ikan.
2. Mengupas dan menghaluskan bumbu adonan pempek dan bumbu kuah pempek.
3. Membentuk pempek.
4. Merebus pempek dan membuat kuah pempek.
5. Penyajian/pengemasan
6. Berkemas/mengupas tempat dan peralatan yang telah digunakan.

Identifikasi

- a. Identifikasi Kebutuhan
Proses diversifikasi dari bahan setengah jadi berbahan baku ikan untuk memberikan asupan protein hewani pada tubuh.
- b. Merancang
Membeli tepung tapioka dan beberapa rempah-rempah di pasar atau di warung. Pilihlah rempah-rempah yang masih segar.

TUGAS KELOMPOK 1

OBSERVASI & WAWANCARA!

- Kunjungi beberapa tempat pengolahan ikan dan daging. Kemudian amati dan wawancara.
- Jika tidak ada tempat budi daya di lingkunganmu, carilah informasi dari buku sumber atau media lainnya!
- Tuliskan laporan hasil observasimu. Sertakan gambar untuk visualisasinya.
- Presentasikan di muka kelas serta simpulkan! (Lihat LK-1)

LEMBAR KERJA 1 (LK-1)

Nama kelompok :

Nama Anggota :

Kelas :

Laporan Observasi dan Wawancara

Jenis Bahan Baku	Nama Produk	Gambar

c. Penutup

5. Pertemuan Kelima

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENCIPTA

Tahapan pengolahan *Proses Pengolahan Ikan Setengah Jadi*

Buku guru hal 370

Buku siswa hal 247

Produk setengah jadi dari bahan ayam berupa fillet ayam. Fillet ayam berupa daging ayam yang terpisah dari tulang. Daging ayam tanpa tulang, daging ayam tanpa tulang ini sering diolah menjadi produk diverifikasi lainnya berupa bakso, nugget, sosis dan

sebagainya. Proses penyimpanan produk setengah jadi menggunakan freezer yang diatur suhunya sampai minus delapan belas derajat (-18 C). Bagian ikan yang banyak diminati adalah bagian dada, paha dan sayap. Bagian dada ayan memiliki daging yang tebal sehingga mengandung kolesterol yang rendah dan baik untuk pembentukan otot tubuh. Bagian paha dan sayap mengandung lemak yang tinggi sehingga ketika kita mengonsumsi bagian tersebut rasanya sangat gurih. Bahaya bagian paha dan sayap pada ayam potong dikarenakan pada bagian tersebut sering dilakukan penyuntikan penambahan hormon maupun vaksin, sehingga ketika kita mengonsumsi bagian tersebut, mampu memengaruhi hormon tubuh kita

Ide gagasan

Proses pembuatan pempek, makanan khas Palembang.

b. Pelaksanaan

Pada proses pelaksanaan pengolahan ikan fillet menjadi makanan khas Palembang, yaitu pempek, diperlukan alat dan bahan sebagai berikut.

1). Alat dan Bahan

Bahan:



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.5 Bahan: minyak goreng, tapioka, telur, gula merah, bawang putih, cabai rawit, asam jawa, dan *fillet* ikan yang sudah digiling.

Alat:



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.6 Alat: kompor, suti spatula, talenan, pisau, panci, wajan, blender/ulekan, dan baskom.

2). Proses pembuatan



1 Ikan yang sudah difilet digiling sampai halus.

2 Campurkan tapioka dan telur lalu diuleni.

3 Aduk bahan sampai kalis.

4 Cetak lalu masukkan telur.

5 Rapikan kembali adonan sampai bagian pinggirnya menempel.

6 Rebus hingga matang.

7 Tiriskan hingga dingin.

8 Goreng dengan minyak yang panas pada api sedang.

9 Setelah berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.

10 Haluskan rawit dan bawang putih.

11 Masukkan rawit yang sudah halus ke dalam air gula merah yang telah ditambah asam.

12 Cuka pempek yang telah dingin siap disajikan.

Sumber: Dokumen Kemdikbud
Gambar 4.7 Proses pembuatan pempek.

c. Penyajian

Proses penyajian pempek setelah digoreng dicampurkan dengan cuka lalu diberikan tambahan berupa potongan mentimun dan mie serta ebi bubuk.



Sumber:
Dokumen Kemdikbud
Gambar 4.8
Penyajian pempek.

d. Evaluasi Diri

Di akhir pengolahan pempek silahkan uji masakannya, dengan mempersilakan guru dan temanmu untuk mencobanya. Buatlah catatan evaluasi tentang masakanmu sebagai bahan perbaikan.

TUGAS KELOMPOK 3

TUGAS KEGIATAN SEKOLAH (PAMERAN)

Tentunya di sekolahmu ada pameran atau kegiatan khusus di sekolah lainnya. Cobalah untuk berpartisipasi pada kegiatan di sekolahmu dengan membuat karya pengolahan pangan yang telah kamu pelajari.

1. Buatlah sebuah kelompok.
2. Ciptakan kreativitas karya pengolahanmu, baik itu olahan pangan dari bahan ikan dan daging menjadi makanan khas daerah setempat, maupun olahan pangan setengah jadi dari bahan ikan dan daging khas daerah setempat. Amati lingkungan dan wawancarai apa yang menjadi minat teman-teman dan warga sekolah secara umum!
3. Ciptakan berkreasilah pada pembuatan kemasan dari karya pengolahan panganmu dengan unik agar menarik untuk dijual.
4. Hasil penjualanmu bisa kamu gunakan untuk kegiatan sosial sekolahmu atau melengkapi keperluan kelas bersama.

KESELAMATAN KERJA

INGATLAH!

- Gunakan celemek, gunakan penutup kepala agar tidak ada rambut yang terjatuh pada makanan saat bekerja. Cuci tangan sebelum bekerja atau gunakan
- Hati-hatilah dalam bekerja baik dalam menggunakan peralatan tajam, listrik, kompor gas/minyak tanah, maupun pecah belah.
- Jalinlah kerja sama yang baik dengan memperhatikan etika dalam bersosialisasi antar teman.
- Jagalah kebersihan tempat kerja dan peralatan yang digunakan pada saat pembuatan karya, baik saat akan mulai maupun setelah selesai bekerja.
- Matikan kompor dengan baik saat selesai memakainya.

TUGAS MEMBUAT KARYA

Buatlah inovasi olahan pangan dari bahan ikan dan daging. Bisa inovasi dari makanan khas tradisional setempat atau makanan modern saat ini. Tuliskan semua tahapan pembuatan karyamu secara lengkap dan menarik. Misalnya, menguraikan perencanaan dari hasil identifikasi kebutuhan, ide gagasan, persiapan bahan dan alat, proses pembuatan, dan penyajian.

Pada akhirnya, produk tersebut diujicobakan kepada teman maupun guru di sekolah. Catatlah hasil penilaian teman dan gurumu sebagai bahan refleksi dirimu. (Lihat LK-3)

REFLEKSI KELOMPOK

Kalian telah melaksanakan praktik kegiatan pengolahan pangan dari bahan olahan ikan dan daging menjadi makanan. Bagaimana hasilnya? Apakah kelompokmu sudah mengerjakan kegiatan dengan baik? Evaluasilah kelompok pembuatan pengolahan ikan dan daging. Isilah lembar kerja di bawah ini dengan melengkapi tabel. Beri tanda ceklis (v) sesuai jawabanmu dan sertakan alasannya.

Uraian	Baik	Cukup	Kurang	Alasan
Pengamatan				
Perencanaan				
Persiapan				
Pelaksanaan				
Evaluasi				
Pelaporan				
Kerja sama				
Disiplin				
Tanggung jawab				

Tuliskan kesimpulan berdasarkan refleksi di atas:

.....

.....

c. Penutup

Evaluasi

Di akhir pembuatan pengolahan pangan dendeng daging sapi, ujilah hasilnya dengan cara mencoba/merasakan masakanmu. Buatlah angket penilain sederhana, mintalah beberapa teman dan guru untuk mengisi angket tersebut. Jika ada yang kurang sesuai, buatlah catatan evaluasinya sebagai bahan masukkan dan bahan perbaikan berikutnya

E. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1. Teknik penilaian:

- a. Sikap
 - Spiritual : observasi, penilaian diri.
 - Sosial : observasi, penilaian diri, penilaian antar teman, jurnal.
- b. Pengetahuan : tes tertulis (uraian)
- c. Keterampilan : praktik, proyek, produk, portofolio.

2. Instrumen Penilaian dan pedoman penskoran

- a. Pertemuan Pertama (terlampir)
- b. Pertemuan Kedua (terlampir)
- c. Pertemuan Ketiga (terlampir)
- d. Pertemuan Keempat (terlampir)

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

a. Pembelajaran Remedial

Berdasarkan hasil analisis penilaian, bagi peserta didik yang belum mencapai KKM diberikan kegiatan pembelajaran dengan bentuk remedial misalnya:

- 1) Pembelajaran ulang
- 2) Bimbingan perorangan
- 3) Pemanfaatan tutor sebaya, dll.

b. Pembelajaran Pengayaan

Berdasarkan hasil analisis penilaian, bagi peserta didik yang sudah mencapai KKM diberikan kegiatan pembelajaran dengan bentuk pengayaan yaitu tugas berupa proyek (merencanakan, membuat produk dan laporan) pembuatan satu macam makanan kudapan dari bahan pangan sereal dan umbi yang berasal dari daerah setempat.

F. Media/ alat, Bahan dan Sumber Belajar

1. Media/alat:

- i. Media:
 - Video pembuatan pengolahan makanan setengah jadi dari ikan
 - *Chart*/gambar-gambar.
 - Lembar Kerja Siswa
 - o Contoh produk bahan pangan setengah jadi daripangan hasil peternakan(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
- ii. Alat :

Papan tulis, alat tulis, alat peraga yang berupa sereal dan umbi-umbian, peralatan pengolahan sereal dan umbi-umbian

2. Bahan Ajar:

- *Hand out* materi ajar
- Lembar Kerja Siswa.
- *Job sheet* untuk pembelajaran praktik.

3. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2014.*Prakarya SMP/ MTs Kelas VIII*. Kemdikbud RI.Jakarta (hal: 170-184)

b. Kemdikbud.2014.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VIII*. Kemdikbud RI .Jakarta
(hal: 154-184)

Mengetahui
Kepala SMPN 2 Srengat

Srengat, Januari 2020
Guru Prakarya

- HERI SASMITO, S.Pd
NIP. 19690908 199512 1 003

Dra. ENDANG SULASTRI
NIP. 19671107 199703 2 001