

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

|                |  |
|----------------|--|
| Sekolah        | : SMP Negeri 51 Bandung  |
| Mata Pelajaran | : Prakarya/Pengolahan  |
| Kelas/Semester | : VII/1  |
| Materi Pokok   | : Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman |
| Alokasi Waktu  | : 10 Menit   |

### A. Topik/Tema Pembelajaran

Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman

### B. 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

### C. Kompetensi Dasar

3.1. Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat

4.1. Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

### D. Tujuan Pembelajaran

Setelah melalui proses pembelajaran saintifik peserta didik dapat memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat serta mampu mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

### E. Indikator Hasil Pembelajaran

3.1.1 Peserta didik dapat memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat.

4.1.1 Peserta didik mampu mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat.

### F. Materi Pembelajaran

➤ Lihat dilampiran

## **G. Metode/Strategi Pembelajaran**

### **Kegiatan Pembelajaran**

#### **1. 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 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.

#### **2. Kegiatan Inti**

##### ➤ **Mengamati**

- Pada tahap ini peserta didik melakukan proses pembelajaran dengan mengamati. Peserta didik melakukan kegiatan membaca, mendengar, menyimak, melihat (tanpa atau dengan alat) materi pembelajaran tentang pengolahan buah segar menjadi makanan dan minuman.

##### ➤ **Menanya**

- Pada tahap ini kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan tentang informasi yang diamati atau pertanyaan untuk mendapatkan informasi tambahan tentang apa yang diamati yaitu tentang pengolahan buah segar menjadi makanan dan minuman.

##### ➤ **Mengumpulkan Informasi**

- Peserta didik mengumpulkan informasi dengan melakukan kegiatan pembelajaran yang berupa membaca sumber lain selain buku teks dan berdiskusi secara kelompok. Pada tahap ini peserta didik secara berkelompok melanjutkan pembelajaran dengan membuat perencanaan pengolahan buah menjadi makanan dan minuman berdasarkan informasi yang sudah dikumpulkannya.

#### **3. Kegiatan Penutup**

1. Peserta didik diminta untuk menyimpulkan hasil dari proses kegiatan pembelajaran
2. Guru menyampaikan materi pembelajaran yang akan dipelajari pada minggu berikutnya.
3. Guru dan peserta didik mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT.

## **H. Penilaian Pembelajaran**

1. Penilaian sikap berdasarkan pengamatan pada saat proses pembelajaran
2. Penilaian pengetahuan berdasarkan wawancara pada saat proses pembuatan makanan dan minuman berbahan buah segar dan hasil laporan.
3. Penilaian keterampilan dengan melihat proses pembuatan makanan dan minuman berbahan buah segar.



# PENGOLAHAN BAHAN PANGAN BUAH SEGAR MENJADI MAKANAN DAN MINUMAN

## A. Pengertian Buah Segar

Secara harfiah buah segar adalah bahan pangan yang tidak memerlukan pengolahan sudah dapat dikonsumsi secara langsung. Buah-buahan mengandung vitamin dan mineral yang sangat diperlukan tubuh. Buah-buahan mempunyai rasa yang beraneka ragam, segar dan warnanya menarik.

## B. Karakteristik Buah-buahan

### 1. Berdasarkan Proses Pematangannya.

- a. Buah Klimaterik, yaitu buah yang setelah dipanen dapat menjadi matang hingga terjadi pembusukan. Proses pematangan buah dalam fase klimaterik ditandai dengan perubahan warna, tekstur dan bau buah. Contohnya pisang, manga, pepaya, jambu biji, apel dan sebagainya.
- b. Buah Non Klimaterik, yaitu buah yang setelah dipanen tidak akan mengalami proses pematangan tetapi langsung kearah pembusukan. Contohnya semangka, anggur, jambu air dan nanas.

### 2. Berdasarkan Iklim Tempat Tumbuhnya

- a. Buah tropis, buah-buahan dari tanaman yang tumbuh dari iklim panas atau tropis suhu udara sekitar 25<sup>o</sup> atau lebih Contohnya rambutan, nanas, mangga, durian, pisang, durian.
- b. Buah subtropis, buah dari tanaman yang tumbuh di iklim sedang atau didaerah yang mempunyai suhu udara maksimum 22<sup>o</sup> C contohnya apel, jeruk, stroberi, anggur dan sebagainya.

### 3. Berdasarkan Musim Berbuahnya.

1. Buah Musiman. Adalah buah yang hanya ada di waktu musim tertentu. Pada suatu saat berbuah banyak dan pada saat lain tidak berbuah sama sekali. Contohnya buah duren, manga, kedondong, duku dan rambutan.
2. Buah Sepanjang Tahun. Adalah jenis buah – buahan yang tersedia sepanjang tahun. Buah ini dihasilkan dari tanaman yang berubah sepanjang tahun tidak tergantung musim. Buah yang dapat kita nikmati kapan saja, yang sepanjang tahun tersedia. Contohnya nanas, pisang pepaya, jambu air, markisa dan sebagainya.

## C. Kandungan dan manfaat buah-buahan

### 1. Jambu Biji

Jambu biji kaya akan kandungan dan manfaat. Banyak mengandung vitamin C.



### 2. Alpukat

Memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dan kecantikan, kandungan lemak nabati yang tinggi dan tidak jenuh bermanfaat untuk menurunkan kolesterol.



### 3. Pepaya

Tumbuh sepanjang tahun dan kaya akan kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh, sangat bermanfaat bagi tubuh.



### 4. Belimbing

Kandungan gizi belimbing memiliki banyak vitamin C dan serat cukup besar, vitamin A,E, dan B kompleks.



## RESEP ES BUAH SEGAR

Bahan Buah:

- 2 Potong Semangka
- 2 Potong Melon
- 2 Buah Strawberry

Catatan: Buah dapat diganti sesuai selera, boleh juga ditambahkan nata de coco, selasih, cincau atau agar agar/jelly.

Bahan Air Es:

- 500 ml air mineral
- 6 Sendok makan susu kental manis
- 6 Sendok makan sirup vanili/sirup cocopandan
- 2 Gelas es batu

Alat-alat yang dibutuhkan:

- Pisau/ moul
- Talenan
- Baskom
- Sendok sayur
- Gelas/Cup plastic
- Sendok / sedotan

**CARA MEMBUAT ES BUAH SEGAR:**

- Potong buah buahan sesuai selera.
- Siapkan wadah, masukkan semua bahan air es, aduk sampai tercampur, lalu sisihkan
- Siapkan gelas, lalu masukkan potongan buah buahan secukupnya, tambahkan bahan air es lalu tambah kembali es batu secukupnya.
- Es buah segar siap disajikan.