

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

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

A. Topik/Tema Pembelajaran

Pengolahan Makanan berbahan Ikan dan Daging

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

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

Kegiatan Pembelajaran

1. 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 dalaam 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

➤ **Komunikasi (*Communication*)**

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

➤ **Kerjasama (*Collaboration*)**

- Peserta didik berdiskusi dengan orang tuanya untuk merencanakan membuat makanan olahan berbahan ikan yang mudah dibuat dan murah.
- Peserta didik dengan bantuan orang tua mengumpulkan bahan-bahan untuk membuat makanan olahan 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 olahan berbahan ikan kreasinya sehingga bisa menghasilkan makanan olahan yang lezat, bergizi dan bernilai jual yang berbeda dengan yang banyak beredar dipasaran.

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

- Peserta didik membuat makanan olahan berbahan ikan 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 makanan olahan berbahan ikan buatannya melalui media sosial

3. 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.

H. Penilaian Pembelajaran

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

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 51 Bandung

Bandung, 13 Juli 2020
Guru Mata Pelajaran Prakarya

HARLINA, S.Pd, MM
NIP. 196206061984032012

BAMBANG SOEGIHARTO, SS, M.Ds
NIP. 196707062005011004

LAMPIRAN

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

A. KD

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

C. Materi Pembelajaran

PEMPEK

<https://id.wikipedia.org/wiki/Pempek>

Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari daging ikan yang digiling lembut dan tepung kanji (secara salah kaprah sering disebut sebagai "tepung sagu"), serta beberapa komposisi lain seperti telur, bawang putih yang dihaluskan, penyedap rasa dan garam. Sebenarnya sulit untuk mengatakan bahwa penganan pempek pusatnya adalah di Palembang karena hampir semua daerah di Sumatera Selatan memproduksinya.

Pempek bisa ditemukan dengan sangat mudah di seantero Kota Palembang; ada yang menjual di restoran, ada yang di pinggir jalan, dan juga ada yang dipikul. Tahun 1980-an, penjual biasa memikul satu keranjang penuh pempek sambil berjalan kaki berkeliling menjajakan makanannya.

SEJARAH



Pempek kapal selam dan keriting disirami kuah cuko.

Menurut sejarahnya, pempek telah ada di Palembang sejak masuknya perantau Tionghoa ke Palembang, yaitu di sekitar abad ke-16, saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di kesultanan Palembang-Darussalam. Nama empek-empek atau pempek diyakini berasal dari sebutan *apek* atau *pek-pek*, yaitu sebutan untuk paman atau lelaki tua Tionghoa.

Berdasarkan cerita rakyat, sekitar tahun 1617 seorang *apek* berusia 65 tahun yang tinggal di daerah Perakitan (tepi Sungai Musi) merasa prihatin menyaksikan tangkapan ikan yang berlimpah di Sungai Musi yang belum seluruhnya dimanfaatkan dengan baik, hanya sebatas digoreng dan dipindang. Ia kemudian mencoba alternatif pengolahan lain. Ia mencampur daging ikan giling dengan tepung tapioka, sehingga dihasilkan makanan baru. Makanan baru tersebut dijajakan oleh para apek dengan bersepeda keliling kota. Oleh karena penjualnya dipanggil dengan sebutan "pek ... apek", maka makanan tersebut akhirnya dikenal sebagai empek-empek atau pempek.

Namun, cerita rakyat ini patut ditelaah lebih lanjut karena singkong baru diperkenalkan bangsa Portugis ke Indonesia pada abad 16, sementara bangsa Tionghoa telah menghuni Palembang sekurang-kurangnya semenjak masa Sriwijaya. Selain itu *velocipede* (sepeda) baru dikenal di Perancis dan Jerman pada abad 18. Dalam pada itu Sultan Mahmud Badaruddin baru dilahirkan tahun 1767. Walaupun begitu memang sangat mungkin pempek merupakan adaptasi dari makanan Tionghoa seperti bakso ikan, *kekian* atau pun *ngohiang*.

BAHAN-BAHAN



Adonan pempek

Pada awalnya pempek dibuat dari daging ikan belida. Namun, dengan semakin langka dan mahalnya harga ikan belida, ikan tersebut lalu diganti dengan ikan gabus yang harganya lebih murah, tetapi dengan rasa yang tetap gurih.

Pada perkembangan selanjutnya, beberapa jenis ikan sungai lainnya juga dapat digunakan, misalnya ikan putak, toman, dan bujuk. Dipakai juga jenis ikan laut seperti tenggiri, kakap merah, parang-parang, ekor kuning, dan ikan sebelah. Bahkan ada juga yang menggunakan ikan dencis, ikan lele serta ikan tuna putih.

Penyajian pempek ditemani oleh kuah saus berwarna hitam kecokelat-cokelatan, yang disebut *cuko* atau *cuko* (bahasa Palembang). *Cuko* dibuat dari air yang dididihkan, kemudian ditambah gula merah, ebi (udang kering), cabai rawit tumbuk, bawang putih,

dan garam. Bagi masyarakat asli Palembang, *cuko* dari dulu dibuat pedas untuk menambah nafsu makan. Namun seiring masuknya pendatang dari luar Pulau Sumatera maka saat ini banyak ditemukan *cuko* dengan rasa manis bagi yang tidak menyukai pedas. Pelengkap yang lain untuk menyantap panganan khas ini adalah mentimun segar yang diiris dadu dan mie kuning.

JENIS-JENIS PEMPEK



Pempek Tunu, telah dipanggang dan siap dimakan

Jenis pempek yang terkenal adalah "pempek kapal selam", yaitu pempek yang diisi dengan telur ayam dan digoreng dalam minyak panas. Ada juga yang lain seperti pempek lenjer, pempek bulat (atau terkenal dengan nama "ada'an"), pempek kulit ikan, pempek pistel (berisi irisan pepaya muda rebus yang sudah ditumis dan dibumbui), pempek telur kecil, dan pempek keriting.

Dari satu adonan pempek, ada banyak makanan yang bisa dihasilkan, bergantung baik pada komposisi maupun proses pengolahan akhir dan pola penyajian. Di antaranya adalah laksanakan, tekwan, model, celimpungan dan lenggang. Laksanakan dan celimpungan disajikan dalam kuah yang mengandung santan; sedangkan model dan tekwan disajikan dalam kuah berisi kepingan jamur kuping, kepala udang, bengkuang, serta ditaburi irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng dan bumbu lainnya. Varian baru juga sudah mulai dibuat orang, misalnya saja kreasi pempek keju, pempek baso sapi, pempek sosis serta pempek lenggang keju yang dipanggang di wajan anti lengket, serta sekarang warga Palembang pun membuat pempek dengan bahan dasar terigu dan nasi sebagai pengganti ikan.

7 Cara Membuat Pempek Palembang yang Enak dan Empuk Husnul Abdi

<https://hot.liputan6.com/read/4312731/7-cara-membuat-pempek-palembang-yang-enak-dan-empuk>

Cara membuat Pempek Palembang tidak begitu sulit diterapkan. Mulai dari restoran hingga jajanan gerobak keliling menjualnya. Hal ini tentunya tidak terlepas dari rasa Pempek Palembang yang menggugah selera. Cita rasa yang gurih dan lezat dipadukan dengan kuah asam manis pedas yang disebut *cuko* mampu menggoyang lidah penikmatnya.

Makanan yang terbuat dari daging ikan yang digiling lembut (biasanya ikan tenggiri), tepung kanji, telur, bumbu bawang putih, garam, dan penyedap rasa ini disukai banyak

orang, sehingga sekarang mungkin sudah diujakan di seluruh Indonesia. Pempek Palembang ini umumnya disajikan dengan cuco yang berwarna coklat dari bahan-bahan yakni cuca, asam jawa, gula merah, cabai merah tumbuk dan garam.

Cara membuat Pempek Palembang bisa kamu terapkan jika ingin berkreasi sesuai selera. Tentunya kamu bisa membayangkan betapa enakny Pempek Palembang yang rasa ikannya sangat kental, ditambah dengan kuah cuco yang enak, dan ditaburi dengan potongan mentimun yang membuatnya makin segar.

1. Cara Membuat Kuah Pempek (Cuko)



Bahan-bahan:

- ✓ 3/4 liter air bersih
- ✓ 150 gr bawang putih (cincang halus)
- ✓ 60 gr air asam jawa
- ✓ 250 gr gula merah (sisir halus)
- ✓ 1 sdm ebi kering bubuk
- ✓ -100 gr cabe rawit (haluskan)

Cara membuat kuah pempek:

1. Siapkan wadah, lalu masukkan air, air asam jawa, dan gula merah, rebus sampai mendidih.
2. Masukkan cabe rawit, bawang putih, ebi, dan garam, lalu aduk sampai tercampur merata.
3. Angkat dari kompor, lalu biarkan hingga menjadi hangat.

Dalam cara membuat Pempek khususnya membuat kuahnya ini, kamu perlu memperhatikan beberapa tips penting, yaitu :

- Penggunaan gula aren akan mempengaruhi rasa dan warna pekat dari kuah cuco empek-empek.
- Menggunakan gula batok aren yang berwarna pekat akan menjadikan cuco yang berwarna hitam pekat.
- Untuk mengatur kekentalan kuah cuco tergantung pada jumlah takaran air yang digunakan.
- Gunakan cabe rawit hijau agar tidak memengaruhi warna cuco, sedangkan pemakaian cabe rawit merah akan membuat cuco menjadi berwarna merah.

2. Cara Membuat Pempek Kapal Selam



Bahan-bahan:

- ✓ 500 gr ikan tenggiri giling
- ✓ 1 butir putih telur - 250 ml air
- ✓ 1 sdm garam
- ✓ 1 sdt penyedap jamur
- ✓ 350 gr tepung sagu
- ✓ Air secukupnya untuk merebus
- ✓ Telur secukupnya (untuk isian)

Cara membuat Pempek Kapal Selam:

1. Masukkan ikan ke dalam baskom, beri putih telur, air, garam dan penyedap jamur, aduk rata
2. Masukkan tepung sagu, aduk rata kembali
3. Ambil 150 gr adonan, beri isian 1 butir telur
4. Masukkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam air mendidih, masak hingga mengapung.
5. Angkat dan tiriskan dengan cuko pempek.

3. Cara Membuat Pempek Lenggang



Pempek lenggang, salah satu jenis pempek Palembang dengan citarasa yang nikmat. Pempek lenggang, salah satu jenis pempek Palembang dengan citarasa yang nikmat.

Bahan-bahan:

- ✓ 30 gram daging ikan tenggiri bagian putihnya
- ✓ 1 butir telur
- ✓ 35 gram terigu

- ✓ 230 gram tepung sagu
- ✓ 175 ml air
- ✓ 3 siung bawang putih,haluskan
- ✓ 3/4 sdt garam
- ✓ 1 sdt gula pasir
- ✓ 1/2 sdt lada halus
- ✓ 1 sdt kaldu ayam bubuk
- ✓ 1 lembar daun bawang, iris
- ✓ 8 buah telur
- ✓ garam secukupnya
- ✓ air untuk merebus
- ✓ minyak untuk menggoreng

Cara membuat Pempek Lenggang:

1. Siapkan dalam wadah, campur bawang putih, garam, gula, lada halus, kaldu, terigu dan air sampai tercampur rata.
2. Masak dengan api kecil sampai kental seperti bubur sumsum, jangan sampai mendidih. Sisihkan.
3. Campur adonan tersebut dengan ikan dan telur sampai rata.
4. Tambahkan tepung sagu sedikit demi sedikit sampai tercampur. Tidak perlu terlalu diuleni agar tidak keras.
5. Bagi adonan menjadi 8 buah.
6. Beri sedikit minyak goreng di tangan, bentuk adonan lenjer berbentuk lonjong, lakukan sampai adonan habis. Rebus dalam air mendidih hingga mengambang, biarkan 5-10 menit. Angkat, tiriskan.
7. Kocok 1 buah telur dengan sejumput garam, beri sedikit daun bawang, masukkan 1 buah adonan yang sudah dipotong-potong, kocok kembali.
8. Goreng adonan di minyak yang cukup dengan api sedang, masak hingga matang.
9. Sajikan dengan cuko, timun, mie, dan ebi sesuai selera.

4. Pempek Lenjer Ayam Udang

Bahan-bahan:

- 200 gr daging ayam
- 300 gr udang
- garam secukupnya
- 50 gram terigu
- 375 ml air
- 5 siung bawang putih haluskan
- 180 gram tepung sagu

Cara membuat Pempek Lenjer Ayam Udang:

1. Masak terigu, air dan bawang putih sampai kental dan menjadi seperti bubur
2. Campurkan bubur terigu yang sudah dimasak ke daging ayam dan udang yang sudah halus, aduk sampai rata, tambahkan tepung sagu, aduk rata sampai bisa dibentuk.
3. Bentuk bulat memanjang kira-kira 15 cm atau terserah saja kalau mau lebih panjang. Rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat. Sisihkan

4. Goreng pempek, potong-potong, siap disajikan dengan kuah cuko dan potongan timun.

5. Cara Membuat Pempek Dos



Bahan-bahan:

- 700 ml air panas
- 500 gram sagu tani
- 250 gram tepung terigu
- 5 sendok makan tepung beras
- 2 sendok makan minyak sayur
- 1 telur ayam
- Garam secukupnya
- Mentimun secukupnya, potong dadu
- Mi kuning secukupnya, seduh

Cara membuat Pempek Dos:

1. Campurkan tepung terigu, tepung beras, dan garam. Kemudian tuangi air panas dan uleni sampai rata.
2. Masukkan minyak sayur dan telur. Aduk rata, kemudian tuangkan tepung sagu sedikit demi sedikit sampai adonan bisa diuleni dengan tangan.
3. Bentuk pempek sesuai selera. Setelah itu rebus sampai mengambang.
4. Rebus semua bahan cuko sampai mendidih, kemudian sisihkan.
5. Goreng pempek sampai berwarna kuning keemasan, kemudian potong-potong. Sajikan bersama mentimun, mi kuning, dan cuko.

6. Cara Membuat Pempek Kulit



Bahan-bahan:

- 400 gram kulit ikan tenggiri
- 1,5 sendok makan gula pasir
- 1,5 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 5 siung bawang putih dihaluskan
- 125-150 ml air dingin
- 300 gram tepung sagu/tapioka

Cara membuat Pempek Kulit:

1. Haluskan kulit ikan tenggiri yang masih setengah beku dengan food processor atau penggiling.
2. Campur dengan bahan lainnya kecuali tepung sagu. Aduk rata.
3. Campurkan tepung sagu sedikit demi sedikit.
4. Balurkan tepung sagu di tangan dan di talenan. Sendokkan adonan pempek, gulingkan di talenan lalu bentuk pipih. Lakukan sampai adonan habis.
5. Goreng pempek dengan api sedang dan sudah panas agar pempek garing dan tidak menyerap minyak terlalu banyak. Adonan yang belum digoreng bisa disimpan di chiller.
6. Sajikan pempek kulit dengan sambal cuko.

7. Cara Membuat Pempek Udang

Bahan-bahan:

- ✓ 500 gr udang giling
- ✓ 1 butir putih telur
- ✓ 50 ml air
- ✓ 1 sdm garam
- ✓ 1/2 sdt bawang putih bubuk
- ✓ 1/4 sdt lada
- ✓ 1/4 sdt penyedap jamur
- ✓ 350 tepung sagu atau secukupnya
- ✓ air secukupnya untuk merebus

Cara membuat Pempek Udang:

1. Masukkan udang giling ke dalam baskom, masukkan putih telur, air, aduk rata.
2. Tambahkan garam, gula, lada, bawang putih bubuk dan penyedap jamur secukupnya, aduk rata.
3. Terakhir masukkan sagu, aduk rata.
4. Ambil adonan bentuk memanjang, sisihkan
5. Siapkan air untuk merebus, setelah mendidih masukkan adonan yang sudah dibentuk dan masak hingga mengapung/matang.
6. Angkat dan tiriskan.
7. Sajikan dengan saos cuko merah.

LEMBAR KERJA SISWA

Tugas Kelompok

1. Susunlah rencana praktek meliputi daftar belanja, rencana penggunaan alat, tertib pekerjaan
2. Buatlah Resume dari hasil praktik. Resume: (Bisa berbentuk hasil yang dipraktikan) dibandingkan dengan kriteria masakan
3. Buatlah laporan

Outline Laporan

- a. Judul
- b. Bab I. Pendahuluan yang berisikan :
 1. Latar belakang
 2. Tujuan
 3. Sasaran
- c. Bab II. Hasil Yang Diperoleh
 1. Alat dan Bahan
 2. Waktu dan tempat
 3. Deskripsi Materi
 4. Cara kerja
 5. Tabel hasil pengamatan
 6. Pembahasan

Tugas Individu

Jawablah Pertanyaan di bawah ini dengan tepat !

1. Apa yang dimaksud dengan pempek !
2. Sebutkan bahan pokok untuk membuat pempek !
3. Sebutkan bahan pelengkap pempek !
4. Jelaskan cara menghidangkan pempek !
5. Sebutkan kriteria pempek !