

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. 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 daging ayam yang mudah dibuat dan murah.

➤ **Kerjasama (*Collaboration*)**

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

➤ **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 daging ayam 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 daging ayam 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 daging ayam 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 makanan olahan dari daging ayam 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, 19 Juli 2021
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

Resep Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Ala Rumahan yang Bikin Nagih

Penulis: Ayu Miranti

<https://plus.kapanlagi.com/6-resep-cara-membuat-ayam-geprek-pedas-ala-rumahan-yang-bikin-nagih-number-d0cf81.html>



Asal Mula Ayam Geprek Pedas

Berawal dari Warung Ayam geprek Bu Rum di Yogyakarta, hidangan ini mulai dikenal oleh masyarakat luas hingga menjamur ke berbagai kota. Ruminah (56) mulai membuat ayam geprek pada tahun 2003. Inspirasi pertamanya adalah ingin membuat ayam kentucky (goreng tepung).

Salah satu pelanggannya seorang mahasiswa memintanya untuk membuat ayam goreng tepung yang diberi aneka sambal. Sebutannya pun beraneka ragam, mulai dari ayam

gejrot hingga ayam ulek. Kemudian, beliau memberinya nama ayam geprek. Kini Ruminah sudah memiliki enam cabang warung ayam geprek di Yogyakarta.

Terinspirasi dari hidangan Ruminah, muncul banyak versi pembuatan ayam geprek yang beredar di masyarakat. Berikut ini adalah 7 resep cara membuat ayam geprek pedas rumahan yang bikin nagih.

1. Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Praktis

Merasa ribet dengan berbagai resep cara membuat ayam geprek pedas? resep ayam geprek pedas sederhana ini bisa dicoba. Bahannya praktis dan bisa dibuat oleh pemula dan juga anak kos.

Bahan yang dibutuhkan:

- 1/2 kg ayam (boleh bagian paha atau dada)
- 1 bungkus Tepung bumbu serbaguna
- 1 sdm soda kue
- 2 sdm air jeruk lemon
- 1 butir telur
- Cabai rawit sesuai selera
- 1 siung bawang putih
- Garam secukupnya

Cara membuat:

- Campurkan telur, soda kue, air jeruk lemon dan ayam dalam sebuah wadah. Marinasi minimal 10 menit agar bumbu meresap. Gulingkan ayam pada tepung bumbu hingga rata, lalu cubit hingga membentuk buliran tepung yang diinginkan.
- Siapkan minyak goreng panas, goreng ayam hingga terlihat krispi dan warna kekuningan. Angkat dan tiriskan. Goreng juga bumbu sambal yakni cabai dan bawang putih sebentar, uleg kasar dan tambahkan garam. Geprek ayam dengan sambal, lalu sajikan.

2. Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Sambal Bawang



Sajian ayam geprek pedas punya banyak versi sambal. Tapi, yang paling nggak bisa bikin *move on* adalah ayam geprek pedas sambal bawang. Setuju nggak? Simak yuk cara membuatnya.

Bahan dan bumbu ayam geprek

- 1 Ekor ayam kampung, potong sesuai selera
- 5 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih (haluskan)
- 1 batang serai (memarkan)
- 2 cm kunyit
- 1 cm lengkuas
- 1 cm jahe
- 3 lembar daun salam
- garam secukupnya
- air secukupnya
- Bumbu sambal bawang
- 15 buah cabe rawit
- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- garam secukupnya

Cara membuat:

Haluskan semua bumbu ayam geprek, lalu aduk rata dengan ayam. Tambahkan air secukupnya dan rebus hingga ayam lunak. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, goreng ayam hingga berubah kecokelatan. Tumis bumbu sambal hingga harum, lalu tambahkan garam secukupnya. Ulek sambel bawang dan geprek ayam hingga hancur. Sajikan.

3. Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Yogyakarta

Bahan ayam geprek:

- 1/2 kg ayam potong
- 3 siung bawang putih (haluskan)
- lada secukupnya
- garam secukupnya
- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 1 butir telur
- Bahan sambal ayam geprek:
- 2 siung bawang putih
- Tomat secukupnya (iris)
- Cabai rawit sesuai selera
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

Cara membuat:

- Marinasi ayam dengan bawang putih, lada dan garam selama 30 menit dalam kulkas. Jika bumbu sudah meresap, masukkan pada wadah yang telah berisi tepung terigu dan maizena. Di wadah lain, kocok telur lepas. Masukkan ayam pada telur, lalu masukkan lagi pada wadah tepung sambil dicubit-cubit. Panaskan minyak goreng api sedang, goreng ayam hingga kecokelatan. Tiriskan.
- Goreng bawang putih, cabai dan tomat hingga harum. Tambahkan gula dan garam, uleg kasar. Geprek ayam pada sambal. Sajikan dengan potongan timun atau daun kemangi.

4. Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Istimewa

Ingin ayam geprek yang super empuk dan bumbu yang merasuk? Ayam geprek pedas istimewa bisa menjadi pilihan yang bisa dicoba. Sajikan selagi hangat dengan nasi, bakalan nagih banget.

Bahan ayam geprek yang dibutuhkan:

- 1 ekor ayam kampung
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- garam secukupnya
- merica secukupnya
- 4 sdm tepung terigu
- 1/2 sdt baking powder
- 1 butir telur
- lada secukupnya

Bahan sambal ayam geprek

- 15 cabe rawit
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat ukuran sedang
- garam secukupnya
- gula secukupnya

Cara membuat ayam geprek istimewa:

Haluskan semua bumbu ayam geprek, tambahkan air, campurkan dengan potongan ayam. Rebus selama 10 menit atau hingga ayam empuk. Angkat dan tiriskan ayam. Dalam wadah, kocok telur, masukkan garam, merica dan 1 sdm tepung terigu. Aduk rata. Siapkan piring datar, masukkan 3 sdm tepung terigu, lada, garam dan baking powder, aduk hingga rata. Ambil ayam, lapisi dengan telur dan tepung kering. Goreng dengan minyak panas hingga krispi dan berwarna kuning, angkat.

Tumis bumbu sambal ayam geprek hingga harum. Uleg kasar dan tambahkan garam dan gula. Geprek ayam pada cobek, hidangan siap disajikan.

5. Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Sambal Rawit Hijau



Ayam geprek pedas sambal rawit hijau juga salah satu idola yang nggak boleh kamu lewatkan. Rasa pedasnya yang nampol dan ayam yang super krispi ternyata cara membuatnya gampang banget.

Bahan ayam geprek kripsi:

- Daging ayam filet tipis
- Air es secukupnya
- Tepung bumbu serbaguna
- 1 butir telur
- Bahan sambal:
- 15 cabe rawit hijau (atau sesuai selera)
- Garam secukupnya
- 2 cm kencur
- 1 siung bawang putih besar

Cara Membuat ayam geprek:

Siapkan wadah, kocok telur lepas. Dalam piring datar, tuang tepung serbaguna. Masukkan ayam ke dalam tepung lalu tepung kering. Lakukan berulang kali hingga 2-3 kali, hingga kulit krispinya memiliki ketebalan yang kamu inginkan. Goreng ayam hingga berwarna keemasan.

Cara membuat sambal ayam geprek:

Masukkan semua bahan sambal ayam ke dalam cobek, uleg hingga halus. Bagi yang suka sambal matang, bisa digoreng dulu ya bahannya. Setelah halus, masukkan ayam dan geprek hingga ayam hancur. Sajikan dengan nasi hangat.

6. Cara Membuat Ayam Geprek Pedas Sambal Matah



Ayam geprek pedas sambal matah bisa dibuat di rumah dengan cara yang super praktis. So, kamu nggak perlu jajan di luar lagi.

Bahan ayam geprek:

- 1/2 kg daging ayam fillet bagian dada
- Tepung bumbu kriuk serbaguna
- 1 butir telur ayam
- Bahan sambal matah:
 - 5 siung bawang merah
 - 10 cabe rawit
 - 5 cabe besar
 - 1 buah jeruk limau
 - 1/2 terasi bakar/goreng

Cara membuat ayam geprek:

Cuci bersih ayam dengan air mengalir. Pastikan tidak ada kotoran atau kulit yang tertinggal. Dalam wadah, kocok telur lepas. Lalu, siapkan tepung bumbu kriuk di wadah terpisah. Celupkan ayam ke dalam telur, lalu gulingkan di atas tepung terigu. Lakukan 1-2 kali atau sesuai ketebalan kriuk yang kamu inginkan. Panaskan minyak goreng api sedang, goreng hingga berwarna kekuningan dan tiriskan.

Cara membuat Sambal Matah:

Cuci bersih semua bahan. Iris tipis bawang merah. Goreng cabai merah dan rawit, lalu uleg dengan terasi yang sudah dibakar. Tambahkan garam dan gula. Geprek ayam di atasnya, lalu tambahkan irisan bawang merah dan juga perasan jeruk limau. Ayam geprek sambal matah siap disantap.

D. Tugas Dan Langkah-Langkah Kerja

1. Mengapa kita membuat olahan ikan berupa “Ayam Geprek”?

Peluang	Ancaman

2. Perencanaan

Alat dan Bahan/Resep

--

3. Langkah-langkah Pembuatan

--

4. Penyajian dan Pengemasan

E. Penilaian

1. Penilaian Sikap
2. Penilaian Pengetahuan

Jawablah pertanyaah dibawah ini dengan jelas dan singkat!

1. Apa yang dimaksud dengan ayam geprek!
2. Apa yang harus dilakukan untuk mengolah ayam menjadi ayam geprek yang enak rasanya!
3. Mengapa kita harus membuat ayam geprek, apa keuntungannya dan apa kerugiannya!
4. Untuk membuat ayam geprek, alat dan bahan apa saja yang dibutuhkan!
5. Bagaimana kita mengemas ayam geprek supaya menarik dan bernilai jual!

3. Penilaian Keterampilan

- Buatlah laporan tertulis pembuatan ayam geprek yang kalian lakukan.
- Sistematika laporannya silahkan ditanyakan ke Guru Bahasa Indonesia.

- Buatlah video pembuatan ayam geprek 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

Resep Ayam Geprek Rumahan Enak dan Lezat

Penulis : Sira

<https://www.resepistimewa.com/resep-ayam-geprek-rumahan/>



Ayam Geprek

Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan favorit banyak orang. Daging ayam bisa diolah menjadi banyak resep dan menu yang enak dan lezat. Salah satu yang cukup populer saat ini adalah ayam geprek. Resep ayam geprek rumahan ini bisa Anda jadikan salah satu menu alternatif untuk makan siang ataupun makan malam bersama keluarga di rumah.

Saat ini ayam geprek mempunyai banyak variasi dalam penyajiannya. Namun, ciri khas dari ayam geprek terletak pada ayam goreng yang dibalut tepung krispi, lalu digeprek bersama sambal mentah dari campuran bawang putih, cabai rawit, dan terasi, atau bisa juga menggunakan sambal lainnya. Berikut ini beberapa resep ayam geprek rumahan yang bisa Anda coba.

Resep Ayam Geprek Rumahan



Resep ayam geprek rumahan

Ayam geprek mempunyai cita rasa yang gurih. Daging ayam yang dibalut dengan tepung bumbu yang renyah, lalu digeprek bersama sambal pedas membuatnya semakin enak untuk dinikmati, dan disajikan bersama lalapan berupa daun kemangi, mentimun, tomat maupun selada. Simak resepnya berikut ini.

Bahan dan Bumbu Ayam Geprek

Bahan:

- 500 gr ayam, potong sesuai selera
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
-

Bahan pencelup (aduk rata):

- 4 sdm terigu serba guna
- 2 sdm tepung maizena
- 1 bh bawang putih, halus kan
- 3/4 sdt merica bubuk
- Secukupnya air es
- Secukupnya garam dan kaldu bubuk

Bahan kering (aduk rata):

- 5 sdm terigu serbaguna
- 2 sdm maizena
- Secukupnya garam dan kaldu bubuk

Bahan Sambal:

- 20 bh cabai rawit merah, sesuai selera
- 5 siung bawang putih
- Secukupnya garam & gula
- 1 bh jeruk limau

Cara Membuat Ayam Geprek:

1. Cuci ayam lalu lumuri dengan perasan air jeruk nipis dan garam, diamkan kurang lebih 15 menit, lalu cuci lagi hingga bersih.
2. Masukkan ayam ke dalam adonan pencelup, sambil di remas-remas atau dicubit-cubit, lalu simpan didalam kulkas kurang lebih 15 menit, agar bumbu meresap.
3. Setelah 15 menit, ambil ayam dari adonan pencelup dan gulingkan ke adonan kering, sambil diremas-remas agar tepung menempel sempurna.
4. Panaskan minyak dengan api sedang, lalu goreng ayam hingga kering dan matang.
5. Setelah ayam matang, angkat dan geprek di atas sambal bawang.
6. Sajikan bersama nasi hangat beserta pelengkap sayuran.

Cara Membuat Sambal:

1. Tumis bawang putih dan cabai hingga agak empuk, tapi jangan terlalu kering. Angkat dan tiriskan.
2. Uleg kasar bawang putih dan cabai yang telah di tumis, lalu tambahkan sedikit garam dan gula.

3. Siram dengan sedikit minyak panas bekas goreng ayam dan kukuri dengan air perasan jeruk limau. Bagaimana, tidak terlalu sulit kan resep ayam geprek rumahan ini.

Resep Ayam Geprek Rumahan Simple



Ayam Geprek – kredit: @resepmamamudah

Bahan:

- 4 potong ayam
- 1 buah jeruk nipis
- 1 bungkus tepung crispy 500gr
- 2 siung bawang putih
- Secukupnya garam dan penyedap rasa.
- sesuai selera Cabai rawit
- Secukupnya minyak goreng

Cara Membuat Ayam Geprek:

1. Cuci ayam hingga bersih, lumuri dengan air perasan jeruk nipis dan garam, diamkan beberapa saat, lalu cuci lagi hingga bersih.
2. Siapkan adonan tepung krispi basah dan kering secukupnya dengan menggunakan tempat terpisah.
3. Masukkan ayam ke adonan tepung basah, remas dan cubit-cubit daging ayam.
4. Setelah itu, gulirkan ayam ke adonan tepung kering, remas dan cubit-cubit lagi daging ayam, agar tepung menempel sempurna.
5. Panaskan minyak dengan api sedang, lalu goreng ayam hingga kering dan matang. Angkat dan sisihkan.
6. Siapkan sambal geprek. Tumis bawang putih dan cabai rawit hingga agak empuk, angkat dan tiriskan.
7. Uleg bawang putih dan cabai rawit bersama sedikit garam dan penyedap rasa. Tambahkan sedikit minyak sisa menggoreng ayam.
8. Geprek ayam diatas sambal, dan sajikan bersama nasi hangat dan lalapan.

