

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Kebumen
Kelas/semester : VII/ 2
Tema : Teks deskripsi
Materi Pokok : Teks deskripsi makanan tradisional Jawa
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 20 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis makanan tradisional.
2. Siswa dapat memasangkan antara teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa dengan gambarnya.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Orientasi /Pembukaan <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka pembelajaran dengan berdoa, salam, dan menanyakan siswa yang tidak hadir Apersepsi <ul style="list-style-type: none">• Guru melakukan apersepsi untuk mengaitkan materi yang telah dikuasai siswa dan yang akan dipelajari• Siswa menerima informasi tentang materi makanan tradisional Jawa dan kekhasannya dan teks deskripsi Motivasi <ul style="list-style-type: none">• Guru memotivasi siswa• Siswa menerima informasi kompetensi, tujuan, dan manfaat mempelajari makanan tradisional Jawa dan kekhasannya dan teks deskripsi Pemberian acuan <ul style="list-style-type: none">• Siswa menerima informasi sumber belajar yang bisa digunakan	5 Menit
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa menjadi tiga kelompok.• Guru memberi teks bacaan deskripsi makanan tradisional Jawa dan gambar makanan tradisional Jawa kepada masing-masing kelompok.• Masing-masing kelompok berdiskusi untuk memasangkan antara teks dengan gambar.• Perwakilan dari setiap kelompok maju untuk mempresentasikan hasil pekerjaannya.	10 menit

Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memfasilitasi peserta didik membuat butir-butir simpulan mengenai teksdeskripsi makanan tradisional. • Guru bersama-sama peserta didik melakukan identifikasi kelebihan dan kekurangan kegiatan pembelajaran. • Guru memberi umpan balik peserta didik dalam proses dan hasil pembelajaran dengan cara.. • Guru menyampaikan kegiatan belajar yang dikerjakan sebagai PR yaitu mencari makanan tradisional dan membuat karangan deskripsi. • Guru memberitahukan kegiatan belajar yang akan dikerjakan pada pertemuan berikutnya, yaitu aksara jawa. 	5 menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Jenis Penilaian :

1. Jenis/teknik penilaian
 - a. Kompetensi Sikap:
 - Observasi
 - b. Kompetensi Pengetahuan:
 - Unjuk kerja
 - c. Kompetensi Keterampilan:
 - Tes praktik

Mengetahui

Kepala Sekolah

Martiyono, S.Pd., M.Pd
NIP.19730420 199802 1 001

Kebumen, 11 Januari 2021

Guru Mapel

Nur Sangadah, S.Pd
NIP. 19830512 201001 2 038

Lampiran 1

a. Penilaian Sikap
Observasi

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI

Mata Pelajaran : Bahasa Jawa
Kelas/Program : X
Kompetensi : Sikap
Materi : Teks deskripsi makanan tradisional khas jawa

No	Nama	Sikap							Jml Skor	Nilai
		Jujur	disiplin	tanggung jawab	peduli	santun	responsif	proaktif		
1	Sigit	4	3	4	4	3	4	3	25	3,5
2										
3										
4										
5										

Keterangan pengisian skor

4. Sangat baik
3. Baik
2. cukup
1. Kurang

b. Penilaian Pengetahuan

TES TERTULIS

I. Ingsior iki ana wangsulan sing bener, pilihan!

1. Panganan wujud bunder dawa digawe saka beras lan dibuntel godhong gedhang yaiku

- a. lempér
 - b. lonthong
 - c. karok/cengkarok
 - d. kupa
 - e. randha royal/tape goreng
2. Panganan sing digawe saka beras dibuntel janur wujudé pesagi yaiku
 - a. lempér
 - b. lonthong
 - c. karok/cengkarok
 - d. kupa
 - e. randha royal/tape goreng
 3. Panganan sing digawe saka ketan, isiné abon utawa srundeng, dibuntel godhong gedhang, lan didang yaiku
 - a. lempér
 - b. lonthong
 - c. karok/cengkarok
 - d. kupa
 - e. randha royal/tape goreng
 4. Panganan sing digawe saka tape pohung, dicelupke adonan gandum, lan digoreng yaiku
 - a. lempér
 - b. lonthong
 - c. karok/cengkarok
 - d. kupa
 - e. randha royal/tape goreng
 5. Panganan sing digawe saka sega wayu dipeme nganti garing, banjur sigoreng yaiku
 - a. lempér
 - b. lonthong
 - c. karok/cengkarok
 - d. kupa
 - e. randha royal/tape goreng

II. Essay

1. Jlentrehna teks deskripsi panganan tradisional Jawa lan kekhasané ing desamu migunakake basa krama!!

c. Penilaian Ketrampilan

Soal

1. Crtiakna panganan tradisional kang kok ngretni ing dhaerahmu nggunakake unggah-ungguh basa krama?
2. Awehana tanggapan tumrap andharan panganan tradisional kang dijlentrehake dening kancamu nggunakake unggah-ungguh basa jawa krama!

No	Nama Siswa	Kinerja Presentasi			Jumlah Skor	Nilai
		kelancaran	Kebahasaa n	Unggah- ungguh basa		
1						
2						
3						
4						
5						

Keterangan pengisian skor
 4. Sangat tinggi
 3. Tinggi
 2. Cukup tinggi
 1. Kurang

LAMPIRAN

MATERI

Teks deskripsi inggih menika sawijining teks kang ana sesambungane karo pambudidayane panulis kanggo menehi peprincen-peprincen saka sawijining objek (barang, manungsa, panggonan lan sapanunggalane) . sajroning teks deskripsi panulis mindhahakenkesan-kesane , asile pengamatan, lan rasa pangrasane marang pamaca. Ancas saking teks deskripsi yaiku ngripta daya khayale pamaca , kaya-kaya pamaca bisa nyawang dhewe objek kuwi mau kanthi wutuh lan cetha.

1. Tempe

Ora kaya panganan *dhele* tradisional liyane kang biyasane asale saka Cina lan Jepang, *tempe* iku asli saka Indonesia. Ora cetha kapan panggawene tempe iku kawitan. Nanging nyatane panganan tradisional iki wis dikenal wiyit pirang-pirang abad kawuri, utamane ing tatanan budaya panganan masarakat Jawa. Ing bab 3 lan bab 12

manuskrip *Serat Centhini* kanthi seting Jawa abad kaping 16, wis ditemokake tembung “tempe”, umpamane kanthi nyebut jeneng nyamikan *jae santen tempe* (saemper masakan tempe nganggo santen) lan *dhele tempe srundengan*.

Tembung *dhele* kang ditulis *kadhele* ing basa Jawa ditemokake ing *Serat Sri Tanjung* (abad 12 utawa 13). Saliyane iku ing serat legenda kota Banyuwangi iku, tembung *dhele* uga ditemokake ing *Serat Centhini* taun 1814. Ing jilid kapindho *Serat Centhini* digambarake lelakone *Cebolang* saka *Purbalingga* tumuju menyang *Mataram*, banjur nginep ing omahe *Ki Amongtrustha*, kang nyugata dhahar wengi kanthi lawuh bubuk *dhele*. Ing *Mataram*, *Cebolang* diwenehi ngerti dene sesaji ing kacar-kucur, yaiku upacara arep nikahake anak, ana *kacang kawak* lan *dhele kawak*, *beras kuning*, *kembang*, lan *dhuwit cring*. (*wikipedia*).

Tembung “*tempe*” dirasa saka basa Jawa kuna. Ing jaman Jawa kuna ana panganan kang werna putih digawe saka glepung/tepung sagu kang diarani *tumpi*. *Tempe* seger kang awarna putih katon saemper karo panganan *tumpi* kasebut. Saliyane iku ana rujukan ngenani *tempe* saka taun 1875 ing sawijining kamus basa Jawa-Belanda.

Andharan kasebut nyata nuduhake lamun panganan kang diarani *tempe* iku dikenal dening wong Indonesia wis pirang-pirang abad kawuri. Mula sepira bungaha lamun awake dhewe iku duwe sawijining panganan khas kang ora diduweni dening tlatah liya.

2. Sega megono

Wis kondhang kaloka yen *sega megana* (sering ditulis *megono*), idhentic karo Pekalongan. Ana kang duwe panemu yen *mrgono* iku saka tembung *mergo* tegese sebab lan ono kang tegese ana.

Saliyane iku uga ana kang ngandharake yen *sego megono* iku saka *sego*, *mego* ‘awan’, lan *gegono* ‘angkasa’. Yen rinakit tembung dadi ukara *megono* = *mego* ing *gegono*. Banjur saka kahanan iki ndadekake *sego megono* iki kaya *mega* ing *gegana*. Nitik saka wernane *mega* lan *angkasa* kang putih resik, peteng, jingga lan abang branang.

Ana maneh kang ngandharake yen sing nemokake resep *megono* iku ahli logistik saka Kraton *Mataram* jenenge *Bandoro Raden Haryo Tejokusumo*, putra *Sri Sultan Hamengkubuwono II*. Ing taun 1825, *Pangeran Diponegoro* ajak-ajak supaya kabeh gelem perang mungsuh Kolonial Belanda. *BPH Tejokusumo* kang rikala semana wis yuswa 56 taun gelem melu lan mutusake menyang *Mataram* kanggo nyengkuyung *Pangeran Diponegoro*. Minangka sawijining pawongan kang ahli logistik, piyambake ngrasa prihatin nulad prajurite *Pangeran Diponegoro* kang kerep kekurangan pangan, saka pambudidayane, piyambake nemokake lawuh kang praktis lan gampang dimasak ing ngendi wae lan kapan wae, kanthi bahan kang akeh dumunung ing saindhenging Jawa Tengah, piyambake milih nangka. Nangka mau dicacah dadi cilik lan dibumboni saanane. Bumbu-bumbu mau banjur diulet karo klapa parutan. Banjur klapa parutan kang wis dibumboni mau banjur dicampur karo nangka, mula banjur diarani *megono*.

Saka andharan kasebut *sega megono* mung awujud prasaja jebul nyimpen sejarah perjuangan kamardikan Indonesia kang elok banget. Saliyane iku, awake dhewe kudu bombong lamun pepundhen lan leluhure dhewe iki ahli ing babagan logistik.

3. Thiwul

Wektu iki *thiwul* dikenal minangka jajanan pasar kang merakyat. Panganan iki gampang ditemokake ing sawenehe papan. Yen diturut saka sejaraha, *thiwul* iku mula bukane minangka panganan pokok masarakat ing jaman biyen nalika penjajahan Jepang lan udakara ing taun 1960-an. *Thiwul* digawe saka pohung (*singkong*) didadekake panganan pokok kanggo ngganti beras nalika regane larang lan ora bisa ketuku. Ing jaman biyen *thiwul* dipangan kaya dene *sega*, kanthi lawuh lan janganan/sayur.

Thiwul digawe saka pohung kang dipeme nganti garing, utawa kulina diarani *gaplek*. *Gaplek* banjur didhepok nganti alus, banjur didang nganti mateng. Asil dang-dangan iki kang diarani *thiwul*. Yen dipangan minangka panganan pokok, *thiwul* bisa dipangan nganggo lawuh janganan lombok ijo, *tempe gembus goreng*, lan *sambel*.

Sega thiwul kulina digathukake karo kemelaratan, nanging kabeh mau ora bener satus persen, sebab ing tlatah liya *thiwul* iku dadi pangan favorit. Tuladhane ing *Madiun*. Saliyane dadi panganan kang disenengi, *thiwul* uga nyehatkan, mligine kanggo kang duwe lara diabetes, darah tinggi, lan sapiturute. *Thiwul* uga dipercaya bisa nyegah lara maag.

Siji maneh panganan kang kawentar lan minangka sawijining perangan kang baku tumrap perjuangane para pahlawan kamardikan. Saliyane iku pejuwang biyen iku ora mikir apa kang dipangan nanging kepiye bisane Indonesia iku mardika.

Tuladha teks deskripsi panganan tradhisional Jawa

Lumpia Semarang. Panganan iki khas banget lan nikmat banget yen dimaem nalika anget. Luwih enak maneh yen ditambah saos kental manis. Isine lumpia iku ing antarane bung (rebung), ayam, endhog, lan urang. Isen-isèn kuwi mau dibuntel nganggo kulit kang digawe saka adonan gandum saemper karo kulit martabak. Yen wis dibuntel sakabehe

Sega Gandul Pati. Sega gandum iki pancèn khas banget amarga nggunakake bumbu kang mligi saka kutha Pati. Sega iki diajangi nganggo piring kang dilambari godhong gedhang, diwenehi duduh kang rada gurih legi, lawuhe daging sapi iris cilik-cilik. Bisa ditambahi lawuh liyane, kayata tempe goreng, ayang bacem, endhog bacem, lan sapiturute.

Sega liwet Solo. Sega liwet iku sega gurih kang dimasak nganggo santèn klapa, lan disuguhake kanthi sayur jipan (*labu siam*), daging pitik opor disuwir-suwir, endhog bacem. Rasane gurih lan enak amarga saka sega lan sayure.

Mendoan Purwokerto. Mendoan iku panganan kang bahan dhasare saka tempe. Tempe sadurunge digoreng dicelupake ana ing adhonan kang digawe saka gandum lan dicampuri irisan godhong brambang.

Garang asem. Garang asem minangka sawijining panganan sehat amarga ora kakehan gajih (*lemak*). Kena ngapa? Amarga garang asem anggone masak kanthi cara didang (*dikukus*). Jumbuh karo jenenge, garang asem duwe rasa kang khas yaiku rasa asem lan gurih. Rasa asem iku saka blimbing wuluh kang minangka bahan dhasar lan bumbu utama panganan iki. Anggone ngedang dibuntel nganggo godhong gedhang nambahi rasa sedhep. Isen-isèn garang asem iki umume pitik.

Sambel bajak. Yen miturut saka jenenge pancèn kaya sambel-sambel umume. Sing mbedakake karo sambel liyane yaiku, nalika nggawene dicampuri nganggo banyu asem. Mula saka iku ora mung rasa pedhes sing dirasakake, nanging uga rasa seger saka banyu asem kuwi.

**Karanganyar,
Guru mata pelajaran**

Umi Bakti Utami