

MODUL AJAR KURIKULUM MERDEKA

FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs

MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)

MODUL 1 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIS, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

PEMBELAJARAN 1 : MENGANALISIS DAN MEMBUAT RANCANGAN PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

INFORMASI UMUM

A. IDENTITAS MODUL

Nama Penyusun	:
Satuan Pendidikan	:	SMP/MTs Modul Guruku
Kelas / Kelas	:	VIII (Delapan) - D
Mata Pelajaran	:	PRAKARYA (Pengolahan)
Prediksi Alokasi Waktu	:	2 JP (45 x2)
Tahun Penyusunan	:	20..... / 20.....

B. KOMPETENSI AWAL

- Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.
- Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.

C. PROFIL PELAJAR PANCASILA

Beriman, bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, bergotong royong, bernalar kritis, kreatif, inovatif, mandiri, berkebhinekaan global

D. SARANA DAN PRASARANA

- | | | |
|-----------------------|-------------------|----------------------------------|
| 1. Buku Teks | 3. Akses Internet | 5. Referensi lain yang mendukung |
| 2. Laptop/Komputer PC | 4. Lembar kerja | 6. Infokus/Proyektor/Pointer |

E. TARGET PESERTA DIDIK

Peserta didik reguler, tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi ajar.

F. MODEL PEMBELAJARAN

Blended learning melalui model pembelajaran dengan menggunakan *Project Based Learning* (PBL) terintegrasi pembelajaran berdiferensiasi berbasis *Social Emotional Learning* (SEL).

KOMPONEN INTI

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.
- Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

B. PEMAHAMAN BERMAKNA

Peserta didik menyadari bahwa dengan mempelajari materi *Menganalisis dan Membuat Rancangan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi* dapat bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari.

C. PERTANYAAN PEMANTIK

Guru menanyakan kepada peserta didik seputar materi *Menganalisis dan Membuat Rancangan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi*

D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

AKTIVITAS 1

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa mengawali pembelajaran ini kita masih diberikan kesehatan dan kekuatan lahir dan batin, sehingga kita masih dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu sebagai persiapannya adalah ::

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran.
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru.
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8> tentang pesan Anak Indonesia untuk berkarya dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan Pembelajaran.

AKTIVITAS 2

1. Baca dan simaklah dengan baik materi tentang aneka produk pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan
2. Setelah membaca dan menyimak materi, Ananda dapat melakukan pengamatan olahan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukan dengan Lembar Kerja 1 (LK.1)

AKTIVITAS 3

1. Setelah Ananda mengamati olahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, lakukanlah identifikasi perbedaan beberapa tepung dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi (dilihat dari warna, bentuk, aroma, dan rabaan) dan produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahannya. Isilah lembar kerja 2

AKTIVITAS 4

1. Contoh produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan jadi siap konsumsi

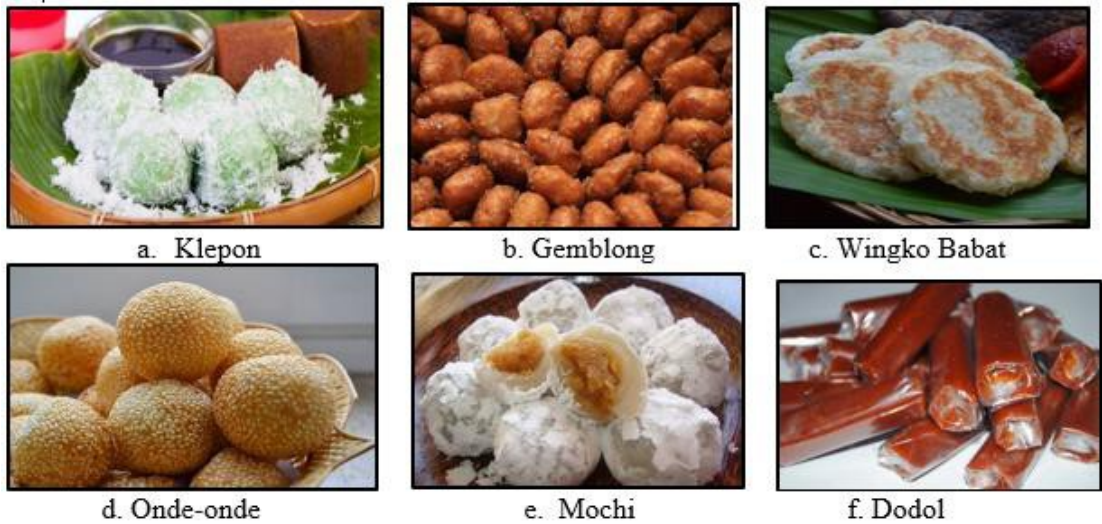
1. Olahan pangan dari tepung beras



Sumber gambar : <https://brilicious.brilio.net/unik/10-jajanan-legendaris-indonesia-dari-tepung-beras-bikin-ngiler-180307o.html>

<https://www.saribundo.biz%2Fkue-basung-makanan-tradisional-berbahan-dasar-tepung-besar.html>

2. Olahan pangan dari tepung beras ketan



Sumber gambar : <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fasrinisyah-suryaningtyas/jajanan-indonesia-berbahan-ketan-c1c2/20>

3. Olahan pangan dari tepung Tapioka



Sumber gambar <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/nur-maulidiyah/5-kreasi-olahan-tepung-tapioka-ini-bikin-kamu-pengin-nyicip-c1c2>

AKTIVITAS 5

1. Setelah ananda mengidentifikasi bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi serta produk pangannya, lakukanlah analisis produk pangan setengah jadi bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi (bahan, alat, teknik, cara membuat dan penyajiannya) dengan memilih salah satu yang ada di wilayah sekitar tempat tinggal Ananda secara mandiri, penuh percaya diri, dan rasa ingin tahu, melalui Lembar Kerja 3 (LK.3)

AKTIVITAS 6

1. Buatlah rancangan produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri sesuai bahan serta alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar, melalui Lembar Kerja 4 (LK.4)

AKTIVITAS 7

1. Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.1, LK.2, LK.3 dan LK.4) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

E. ASESMEN / PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN

a) Penilaian Sikap / Profil Pelajar Pancasila

Selama proses mengajar berlangsung guru mengamati profil pelajar Pancasila pada siswa dalam pembelajaran yang meliputi Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, Kebhinekaan Global, Mandiri, Bernalar Kritis, Gotong Royong dan Kreatif

b) Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan yang dilakukan pada Capaian Pembelajaran ini sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin di capai adalah dengan tes tertulis

c) Penilaian Keterampilan

Penilaian keterampilan yang dilakukan pada Capaian Pembelajaran ini sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin di capai adalah dengan tes unjuk kerja / praktek

PENILAIAN

1. Sikap

Teknik penilaian : Penilaian diri

Bentuk Instrumen : Lembar penilaian diri

Instrumen : Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Mengidentifikasi, produk pangan setengah jadi bahan sereal, kacang- kacangan dan umbi

Nama :

Kelas :

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	1. Berdoa setiap memulai pembelajaran. 2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran 3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran. 4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran				
2	Sosial	1. Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan 2. Percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam mengamati olahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan 3. Rasa ingin tahu untuk				

		melakukan kegiatan pembelajaran, dalam mengidentifikasi beberapa jenis tepung dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi				
		4. Teliti/cermat dalam menganalisis produk pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan				
		5. Kreatif dalam merancang produk pangan yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan				
		6. Inovatif dalam merancang membuat produk pangan yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan				
Jumlah Perolehan						

2. Pengetahuan

Teknik Penilaian : Tes Penugasan

Bentuk Instrumen : Lembar Penugasan

Instrumen :

- a. Mengamati tiga produk pangan yang dibuat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dan menyebutkan produk pangan mana yang dibuat dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi sekaligus mengisi lembar kerja 1 (LK.1) yang telah disediakan!
- b. Lakukanlah identifikasi dari beberapa jenis tepung dari sereal, kacang-kacangan dan umbi (dilihat dari warna, bentuk, aroma dan rabaan), produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahnya sekaligus mengisi lembar kerja 2 (LK.2) yang telah disediakan!
- c. Lakukanlah analisis produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan memilih salah satu contoh produk pangan sekaligus mengisi lembar kerja 3 (LK.3) yang telah disediakan tentang analisis produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacag- kacang dan umbi!

3. Keterampilan.

Teknik Penilaian : Tes Praktik

Bentuk Instrumen : Lembar praktik

Instrumen :

Buatlah rancangan pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Ananda sekaligus mengisi lembar kerja 4 (LK.4) yang telah disediakan tentang merancang produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi!

F. PENGAYAAN DAN REMEDIAL

Remedial

Peserta didik yang hasil belajarnya belum mencapai target, guru melakukan pengulangan materi dengan pendekatan yang lebih individual dengan memberikan tugas individu tambahan untuk memperbaiki hasil belajar peserta didik yang bersangkutan

Pengayaan

Peserta didik yang daya tangkap dan daya kerjanya lebih dari peserta didik lain, guru memberikan kegiatan pengayaan yang lebih menantang dan memperkuat daya serapnya terhadap materi yang telah diajarkan guru.

PROGRAM REMEDIAL DAN PENGAYAAN

Sekolah :

Mata Pelajaran :

Kelas / Semester : /

No	Nama Peserta Didik	Rencana Program		Tanggal Pelaksanaan	Hasil		Kesimpulan
		Remedial	Pengayaan		Sebelum	Sesudah	
1							
2							
3							
4							
5							
dst							

G. REFLEKSI GURU DAN PESERTA DIDIK

Lembar Refleksi Guru

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Penguasaan Materi	Apakah saya sudah memahami cukup baik materi dan aktifitas pembelajaran ini?	
2	Penyampaian Materi	Apakah materi ini sudah tersampaikan dengan cukup baik kepada peserta didik?	
3	Umpan balik	Apakah 100% peserta didik telah mencapai penguasaan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai?	

Lembar Refleksi Peserta Didik

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Perasaan dalam belajar	Apa yang menyenangkan dalam kegiatan pembelajaran hari ini?	
2	Makna	Apakah aktivitas pembelajaran hari ini bermakna dalam kehidupan saya?	
3	Penguasaan Materi	Saya dapat menguasai materi pelajaran pada hari ini a. Baik b. Cukup c. kurang	
4	Keaktifan	Apakah saya terlibat aktif dan menyumbangkan ide dalam proses pembelajaran hari ini?	
5	Gotong Royong	Apakah saya dapat bekerjasama dengan teman 1 kelompok?	

REFLEKSI

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Ananda sudah melakukan kegiatan mengamati produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, mengidentifikasi beberapa jenis tepung dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, melakukan analisis produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, dan membuat rancangan produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah Ananda masing-masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan dan identifikasi bahan, analisis produk, merancang produk serta menggunakan referensi dan menghitung perbandingan dalam membuat sketsa produk merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

LAMPIRAN - LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

LKPD 1

LEMBAR KERJA 1

Amatilah produk pangan pada gambar dibawah ini dengan seksama. Perhatikan baik-baik bahan yang digunakan dari ketiga produk pangan tersebut. Mana diantaranya olahan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi-umbian? Dan termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

		
Gambar A Sumber gambar : https://tinyurl.com/y62wk8u6	Gambar B Sumber gambar : https://tinyurl.com/y26eom3y	Gambar C Sumber gambar : https://tinyurl.com/yy8jcnet

Menurut Ananda, manakah produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi?

Apakah gambar A dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi? Mengapa? Jika iya, termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

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

Apakah gambar B dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi? Mengapa? Jika iya, termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

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

Apakah gambar C dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi? Mengapa? Jika iya, termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).

LKPD 2

LEMBAR KERJA 2

Mengidentifikasi perbedaan beberapa tepung dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahnya

No	Nama Tepung	Asal tanaman	Karakteristik (warna, bentuk, aroma, dan rabaan)	Produk pangan yang dihasilkan	Teknik Olah
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).

LKPD 3

LEMBAR KERJA (LK.3)

ANALISIS OLAHAN PANGAN BARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

1. Setelah Ananda mengamati produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada aktivitas sebelumnya, Ananda pilih salah satu produk pangan untuk dianalisis, sebagai contoh dibawah ini adalah gambar produk-produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun dilingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukanlah analisis terkait dengan produk, bahan, alat, langkah pembuatan dan penyajian, dengan memilih 1 (satu) gambar produk untuk dianalisis!



Gambar Produk Pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yaitu kue kelepon, bolu kukus, cenil, nagasari, pempek dan dadar gulung

Sumber gambar : <https://tinyurl.com/yyuhdwgr>, <https://tinyurl.com/y63b7u96>, <https://tinyurl.com/y4edec5a>, <https://tinyurl.com/y2by4w6g>, <https://tinyurl.com/y5tf3agq> dan <https://tinyurl.com/y55b3myp2>.

Berdasarkan produk pangan/gambar yang telah Ananda amati, lakukanlah pengisian tabel berikut.

Nama Produk Olahan:	:
Bahan yang digunakan:	1. 2. 3. 4.
Alat yang digunakan:	1. 2. 3. 4.
Langkah-langkah cara pembuatan:	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.
Kriteria:	1. 2. 3. 4. 5. 6.
Penyajian/kemasan	: (sesuai dengan fungsi utama kemasan)

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan analisis produk pangan setengah jadi bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).

LKPD 4

**LEMBAR KERJA (LK.4)
MERANCANG PRODUK PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIA,
KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

Rancangan Produk Pangan Setengah Jadi dari Bahan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi	
1. Ide/ Gagasan: a. Nama produk olahan: b. Alasan membuat produk olahan tersebut	2. Rencana bahan dan alat yang digunakan. a. Bahan 1. 2. 3. b. Alat 1. 2. 3.
3. Rencana langkah-langkah pembuatan produk olahan. a. b. c. d. e.	4. Sketsa/Desain produk dan penyajian

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda setelah melakukan kegiatan merancang pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan serealialia, kacang-kacangan dan umbi

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring)

LAMPIRAN 2

MATERI BAHAN AJAR

MATERI BAHAN AJAR 1

Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi Dari Bahan Sereal, Kacang- Kacangan Dan Umbi Menjadi Produk Pangan Jadi Siap Konsumsi

Indonesia dikenal sebagai salah satu pusat jajanan dunia dengan berbagai macam bentuk, rasa, dan teknik pengolahan serta memiliki keunikan karakteristik olahan masing-masing. Hal ini tentu perlu dipertahankan dan makin ditingkatkan kreativitas dalam mengolah hasil pangan, baik dari bahan dasar setengah jadi maupun bahan bakunya sendiri. Salah satu sektor yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan pertanian adalah industri pengolahan hasil pertanian (industri makanan). Pengembangan industri makanan diharapkan akan mampu memberikan nilai tambah terhadap produk pertanian, membuka kesempatan kerja, sumber devisa sekaligus menyediakan produk pangan yang makin beragam. Pengolahan makanan dengan memperhatikan gizi dan awet berhubungan erat dengan pemenuhan gizi masyarakat.

A. Pengertian

Pengolahan bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi siap konsumsi adalah mengolah produk pangan primer, baik yang diproduksi oleh rumah tangga, industri kecil, ataupun industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi menjadi makanan jadi yang siap konsumsi.

B. Jenis

Mengolah pangan sereal dan umbi menjadi produk olahan pangan setengah jadi dihasilkan jenis produk berbentuk potongan pipih tebal atau tipis, butiran besar dan butiran halus dengan teknik pengeringan. Produk olahan pangan setengah jadi ini berbentuk bahan baku kering yang selanjutnya menjadi bahan baku olahan industri rumah tangga maupun industri pabrik. Bahan pangan setengah jadi memiliki nilai ekonomi lebih tinggi karena dapat memiliki umur simpan yang lebih panjang dan dapat diolah secara cepat sesuai kebutuhan.

Berikut ini akan diuraikan jenis makanan khas Indonesia yang dihasilkan dari penggunaan bahan baku olahan bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi :

1. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk tebal atau tipis

Produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari sereal antara lain kerupuk gendar, rengginang, emping jagung, kerupuk bawang, bihun, dan mie.

		
Kerupuk gendar Sumber gambar : https://tinyurl.com/yx92hdn8	Rengginang Sumber gambar : https://tinyurl.com/y674uz43	Emping jagung Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3hxzndu
		

Kerupuk bawang Sumber gambar : https://tinyurl.com/yy4emnmz	Bihun Sumber gambar : https://tinyurl.com/yyo63oa4	Mie Sumber gambar : https://tinyurl.com/y524we5a
--	---	---

Produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari umbi antara lain kerupuk tette, keripik singkong, sawut/gaplek ubi jalar, gaplek ubi kayu, dan kentang beku.

 Kerupuk tette Sumber gambar : https://tinyurl.com/y69auo14	 Kecimpring singkong Sumber gambar : https://tinyurl.com/y22n4tyb	 Sawut ubi jalar Sumber gambar : https://tinyurl.com/y213j9d5
 Gaplek singkong Sumber gambar : https://tinyurl.com/yxlr8lwr	 Kentang beku Sumber gambar : https://tinyurl.com/yyk4svc8	 Keripik singkong Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3sgnm93

2. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari bahan sereal adalah beras/beras instan, beras jagung, jagung pipil kering dan beku, aneka butiran oat, aneka pasta, beras/biji sorgum.

 Beras instan Sumber gambar : https://tinyurl.com/y2audlhb	 Beras jagung Sumber gambar : https://tinyurl.com/yy8mp8w	 Jagung pipil kering Sumber gambar : https://tinyurl.com/yxpf3mat
 Oat Sumber gambar : https://tinyurl.com/y66o6rel	 Aneka pasta Sumber gambar : https://tinyurl.com/yyk4svc8	 Beras sorgum Sumber gambar : https://tinyurl.com/y5mb8z53

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari umbi adalah tiwul instan dan beras singkong

	
<p>Tiwul instan Sumber gambar : https://tinyurl.com/yxea42rf</p>	<p>Beras singkong Sumber gambar : https://tinyurl.com/yyk38k3h</p>

3. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari sereal yaitu tepung beras, tepung jagung/maizena, tepung terigu, dan tepung sorgum. Sedangkan, produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari umbi yaitu tepung ubi jalar, tepung tapioka, tepung talas, dan tepung kentang.

 <p>Tepung beras Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3c34jdz</p>	 <p>Tepung Maizena Sumber gambar : https://tinyurl.com/y37cr8zt</p>	 <p>Tepung terigu Sumber gambar : https://tinyurl.com/y6zcojru</p>
 <p>Tepung sorgum Sumber gambar : https://tinyurl.com/yy7e9hqu</p>	 <p>Tepung ubi jalar ungu Sumber gambar : https://tinyurl.com/y259e6qa</p>	 <p>Tepung tapioka Sumber gambar : https://tinyurl.com/y365ujkl</p>
 <p>Tepung talas Sumber gambar : https://tinyurl.com/y2kmlko</p>	 <p>Tepung kentang Sumber gambar : https://tinyurl.com/y37n3fyk</p>	

C. Kandungan dan Manfaat Zat Gizi

Makanan dibutuhkan manusia untuk kelangsungan hidupnya, proses pertumbuhan, mengganti sel-sel yang rusak, dan persediaan energi, agar proses-proses biokimiawi dalam tubuh tetap

berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini menunjukkan bahwa manusia memerlukan zat gizi dari makanan dalam jumlah tertentu untuk kelangsungan hidupnya.

Kata gizi berasal dari bahasa Arab “*ghidza*” yang artinya makanan. Oleh karena itu, kita harus dapat membedakan pengertian antara bahan makanan dan zat makanan/zat gizi/nutrisi. Zat makanan adalah satuan nutrisi yang menyusun bahan makanan tersebut. Bahan makanan disebut juga komoditas pangan dalam perdagangan, yaitu bahan-bahan makanan yang dibeli, dimasak, dan disusun menjadi hidangan.

Ada enam macam zat gizi yang diperlukan manusia yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air.

Berdasarkan kegunaannya bagi tubuh zat gizi dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok sebagai berikut :

1. Kelompok zat gizi penghasil tenaga (karbohidrat).
Bahan makanan yang mengandung karbohidrat antara lain dapat diperoleh dari beras, jagung, gandum, roti, mie, makaroni, bihun, kentang, singkong, ubi, talas, umbi-umbian, tepung-tepungan, gula, dan minyak.
2. Kelompok zat gizi pembangun sel (protein).
Protein dapat diperoleh dari daging, ayam, kelinci, telur, ikan, udang, susu, serta kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe.
3. Kelompok zat gizi pengatur dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Zat pengatur banyak terdapat dalam sayur-sayuran yang berwarna kuning, jingga, dan merah, serta buah-buahan.

D. Teknik Pengolahan

Teknik dasar pengolahan bahan pangan dibedakan menjadi dua yaitu Teknik Pengolahan panas basah (*Moist Heat*) dan Teknik Pengolahan panas kering (*Dry Heat Cooking*).

1. Teknik Pengolahan Pangan Panas Basah (*Moist Heat*)

Teknik pengolahan makanan panas basah (*Moist Heat*) adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Teknik pengolahan panas basah ini meliputi:

a. Teknik Merebus (*Boiling*)

Teknik merebus (*boiling*) adalah mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih. Cairan yang digunakan dapat berupa air, kaldu, atau susu.

b. Teknik Merebus Menutup Bahan Pangan (*Poaching*)

Teknik *poaching* ialah cara memasak bahan makanan dalam bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil di bawah titik didih (920 – 96 0C). Bahan makanan yang *dipoach* ini adalah bahan makanan yang lunak atau lembut dan tidak memerlukan waktu lama dalam memasaknya seperti buah – buahan, sayuran, telur dan ikan.

c. Teknik Merebus dengan Sedikit Cairan (*Braising*)

Teknik *braising* adalah teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan (kira – kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan–lahan. Efek dari *braising* untuk menghasilkan bahan makanan yang lebih lunak dan aroma yang keluar menyatu dengan cairannya.

d. Teknik Menyetup/Menggulai (*Stewing*)

Stewing (Menggulai/menyetup) adalah mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya dan direbus dengan cairan yang berbumbu dan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang.

e. Teknik Mengukus (*Steaming*)

Teknik mengukus (*steaming*) adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Sebelum mengukus bahan makanan, alat pengukus yang sudah berisi air harus dipanaskan terlebih dahulu hingga mendidih dan mengeluarkan uap, baru masukkan bahan makanan pada steamer atau pengukus.

f. Teknik Mendidih (*Simmering*).

Teknik simmering adalah teknik memasak bahan makanan dengan saus atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu, kemudian api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama.

g. Teknik Mengetim

Teknik mengetim adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan dua buah panci yang berbeda ukuran. Salah satu panci berukuran lebih kecil. Cara ini memang memerlukan waktu yang lama, seperti membuat nasi tim dan cokelat.

2. Teknik Pengolahan Pangan Panas Kering (*Dry Heat Cooking*)

Teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*) adalah mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Yang termasuk teknik pengolahan pangan panas kering, sebagai berikut:

a. Teknik Menggoreng dengan Minyak Banyak (*Deep Frying*)

Deep frying adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam sehingga memperoleh hasil yang kering (*Crispy*).

b. Teknik Menggoreng dengan Minyak Sedikit (*Shallow Frying*)

Shallow frying adalah mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit pada wajan datar. Dalam tehnik ini menggoreng bahan makanan biasanya hanya satu kali dibalik.

c. Teknik Menumis (*Sauteing*)

Teknik Menumis (*sauteing*) adalah teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat, diaduk-aduk, serta ditambah sedikit cairan sehingga sedikit berkuah/basah.

d. Teknik Memanggang (*Baking*)

Memanggang (*baking*) adalah pengolahan bahan makanan di dalam oven dengan panas dari segala arah tanpa menggunakan minyak atau air.

e. Teknik Membakar (*Grilling*)

Grilling adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) atau di atas panci dadar (*teflon*) yang diletakkan di atas perapian langsung. Suhu yang dibutuhkan untuk *grilling* sekitar 292 oC. *Grill* juga dapat dilakukan di atas bara langsung dengan jeruji panggangan atau alat bantu lainnya.

3. Teknik Pengolahan Pangan Lainnya

a. Menghaluskan

Membuat bahan pangan menjadi halus dengan bantuan alat blender, parutan maupun dengan cara diulek.

b. Mencampur

Menyatukan bahan pangan menjadi tercampur rata.

c. Menyaring / Memeras

Membuat bahan menjadi halus dengan alat penyaringan, baik dari saringan kawat atau kain penyaring, supaya diperoleh cairan yang jernih.

d. Tidak Dimasak

Bahan pangan ada yang dapat dimakan mentah (*Raw Food*). Umumnya buah dan sayuran dimakan tanpa dimasak. Penganut pola makan ini mengklaim bahwa cara ini yang paling sehat karena kandungan vitamin, mineral, serat dan enzim dalam sayuran dan buah tidak akan hilang.

LAMPIRAN 3

GLOSARIUM

Bekatul (*Rice Bran*) Kulit ari butiran padi yang bertekstur halus.

Blanching Proses perlakuan pemanasan awal yang dilakukan pada bahan nabati segar sebelum mengalami proses pembekuan, pengeringan atau pengalengan.

Boiling (merebus) mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih.

Braising teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan, (kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan-lahan.

Cellophane Bahan kemasan yang dikombinasikan dengan bahan plastik.

Cooling Pendinginan dengan suhu antara -20°C sampai $+10^{\circ}\text{C}$.

Deep frying memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam, sehingga memperoleh hasil yang kering (*crispy*).

Dry heat cooking (teknik pengolahan panas kering) mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

Fermentasi proses produksi energi dalam sel dalam keadaan anaerobik (tanpa oksigen).

Freezing pembekuan dengan suhu antara -120°C sampai -240°C . Ghidza (*gizi*) adalah makanan.

Glandir daun ubi jalar dalam bahasa Jawa.

Grilling teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) atau diatas pan dadar (teflon) yang diletakkan di atas perapian langsung.

Kacang-kacangan (*familia fabaceae*) biji berukuran lebih besar dibandingkan sereal yang digunakan untuk bahan pangan manusia dan hewan ternak.

Karbohidrat zat gizi penghasil tenaga.

Kalori energi.

Mengetim teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan 2 buah panci yang berbeda ukuran di mana salah satu panci lebih kecil.

Menggoreng (Frying) metode memasak bahan makanan di dalam minyak goreng panas.

Mengukus (Steaming) memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

Moist heat (teknik pengolahan makanan panas basah) mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

Pan frying/shallow frying menggoreng dengan sedikit minyak goreng.

Pengolahan bahan pangan adalah suatu kegiatan mengubah bahan mentah menjadi bahan makanan siap dikonsumsi atau menjadi bahan setengah jadi dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan bahan pangan.

Poaching teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil dibawah titik didih ($92-96^{\circ}\text{C}$).

Protein zat gizi pembangun sel.

Sangrai menggoreng tanpa/non minyak.

Sauting (menumis) teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat.

Sereal jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian/rumput-rumputan (Gramineae) yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi bijibijian sebagai sumber karbohidrat/pati.

Shallow frying teknik mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit pada wajan datar.

Simmering teknik memasak bahan makanan dengan sauce atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dkecilkan di bawah titik didih dan direbus lama.

Steaming (mengukus) teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

Stewing (menggulai/menyetup) teknik mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya, dan direbus dengan cairan yang berbumbu dan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang.

Umbi organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk (“pembengkakan”) sebagai akibat perubahan fungsinya.

LAMPIRAN 4

DAFTAR PUSTAKA

- Suci Paresti, Dewi Sri Handayani Nuswantari, Erny Yuliani, dan Indra Samsudin. (2017). *Buku Prakarya SMP Kelas VIII Semester 2*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2017). *Panduan Penilaian oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2016). *Panduan Pembelajaran Untuk Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Link Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8>

<https://www.youtube.com/channel/UCaNH3qwrX3vCjEvJELikXiA>

<https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc>

<https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw>

MODUL AJAR PRAKARYA (PENGOLAHAN)

MODUL 1 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIS, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

PEMBELAJARAN 2 : TAHAPAN PEMBUATAN PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

INFORMASI UMUM

A. IDENTITAS MODUL

Nama Penyusun	:
Satuan Pendidikan	:	SMP/MTs Modul Guruku
Kelas / Kelas	:	VIII (Delapan) - D
Mata Pelajaran	:	PRAKARYA (Pengolahan)
Prediksi Alokasi Waktu	:	2 JP (45 x2)
Tahun Penyusunan	:	20..... / 20.....

B. KOMPETENSI AWAL

- Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.
- Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.

C. PROFIL PELAJAR PANCASILA

Beriman, bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, bergotong royong, bernalar kritis, kreatif, inovatif, mandiri, berkebhinekaan global

D. SARANA DAN PRASARANA

- | | | |
|-----------------------|-------------------|----------------------------------|
| 1. Buku Teks | 3. Akses Internet | 5. Referensi lain yang mendukung |
| 2. Laptop/Komputer PC | 4. Lembar kerja | 6. Infokus/Proyektor/Pointer |

E. TARGET PESERTA DIDIK

Peserta didik reguler, tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi ajar.

F. MODEL PEMBELAJARAN

Blended learning melalui model pembelajaran dengan menggunakan *Project Based Learning* (PBL) terintegrasi pembelajaran berdiferensiasi berbasis *Social Emotional Learning* (SEL).

KOMPONEN INTI

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.
- Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.
- Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.
- Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.
- Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.
- Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.

B. PEMAHAMAN BERMAKNA

Peserta didik menyadari bahwa dengan mempelajari materi *Tahapan Pembuatan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi* dapat bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari.

C. PERTANYAAN PEMANTIK

Guru menanyakan kepada peserta didik seputar materi *Tahapan Pembuatan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi*

D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

AKTIVITAS 1

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa mengawali pembelajaran ini kita masih diberikan kesehatan dan kekuatan lahir dan batin, sehingga kita masih dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu persiapannya adalah ::

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran.
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru.
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc> tentang pesan saya pasti bisa dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan aktivitas pembelajaran.

AKTIVITAS 2

1. Baca dan simaklah secara cermat dan teliti materi terkait contoh langkah-langkah membuat produk pangan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi

AKTIVITAS 3

1. Setelah Ananda membaca materi pada aktivitas 2 dan telah menghasilkan rancangan produk pangan dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada pembelajaran sebelumnya. Silahkan Ananda cermati kembali hasil rancangan tersebut

dan catat jika terdapat perubahan rancangan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada hasil rancangan tersebut.

AKTIVITAS 4

1. Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan yang terdapat di wilayah sekitar dengan penuh rasa syukur atas karunia ciptahan Tuhan Yang Maha Esa.

AKTIVITAS 5

1. Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai perancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar dan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dalam penggunaannya.

AKTIVITAS 6

1. Mengolah adonan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan menggunakan alat dan bahan yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja), ketelitian dan akurasi serta mencari referensi penunjang lain baik dari internet maupun bahan cetak lainnya.

AKTIVITAS 7

1. Menyajikan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi menggunakan alat dan bahan yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja), ketelitian dan akurasi serta mencari referensi penunjang lain baik dari internet maupun bahan cetak lainnya.

AKTIVITAS 8

1. Mencatat setiap kegiatan dan mendokumentasikannya (foto/video) serta memberikan ulasan/komentar sendiri atas kegiatan langkah-langkah membuat produk sesuai dengan rancangan dan dituangkan pada lembar kerja 4 (LK.4)

AKTIVITAS 9

1. Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.4) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

E. ASESMEN / PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN

a) Penilaian Sikap / Profil Pelajar Pancasila

Selama proses mengajar berlangsung guru mengamati profil pelajar Pancasila pada siswa dalam pembelajaran yang meliputi Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, Kebhinekaan Global, Mandiri, Bernalar Kritis, Gotong Royong dan Kreatif

b) Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan yang dilakukan pada Capaian Pembelajaran ini sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin di capai adalah dengan tes tertulis

c) Penilaian Keterampilan

Penilaian keterampilan yang dilakukan pada Capaian Pembelajaran ini sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin di capai adalah dengan tes unjuk kerja / praktek

PENILAIAN

1. Sikap

Teknik penilaian : Penilaian diri

Bentuk Instrumen : Lembar penilaian diri

Instrumen : Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama :

Kelas :

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	<ol style="list-style-type: none">Berdoa setiap memulai pembelajaran.Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaranBersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran				
2	Sosial	<ol style="list-style-type: none">Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatanPercaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbiRasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan				

		<p>pembelajaran, dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>4. Teliti/cermat, dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>5. Kreatif dalam menyiapkan bahan dan alat, membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p> <p>6. Inovatif dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p>				
Jumlah Perolehan						

2. Pengetahuan

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

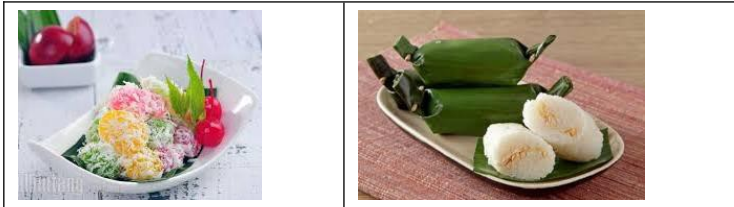
Bentuk Instrumen : Pilihan Ganda

Instrumen :

Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang Ananda anggap paling benar!

1. Perhatikan gambar

Gambar 1 	Gambar 2 
Gambar 3	Gambar 4



Berdasarkan gambar tersebut hasil produk pangan yang terbuat dari bahan setengah jadi sereal, kacang-kacangan dan umbi ditunjukkan pada nomor ...

- a. 1 dan 2
- b. 1 dan 3
- c. 2 dan 3
- d. 2 dan 4

2. Perhatikan gambar berikut :



Berdasarkan gambar tersebut bentuk olahan pangan setengah jadi pada gambar tersebut adalah ...

- a. Pipih tebal/ tipis
 - b. Butiran halus
 - c. Butiran besar
 - d. Butiran keras
3. “Memasak/ mengolah bahan makanan dengan uap air mendidih” Pernyataan tersebut merupakan pengertian dari teknik pengolahan ...
- a. Merebus
 - b. Menyetup
 - c. Mengetim
 - d. Mengukus
4. Perhatikan gambar berikut



Berdasarkan gambar tersebut manakah produk pangan yang diolah dengan menggunakan Teknik “*Deep Frying*” ...

- a. 1 dan 2

- b. 1 dan 3
 - c. 2 dan 3
 - d. 2 dan 4
5. Perhatikan gambar berikut



Berdasarkan gambar diatas merupakan kue tradisional Indonesia yaitu kue pancong, yang berasal dari bahan utama ...

- a. Tepung beras
- b. Tepung beras ketan
- c. Tepung tapioka
- d. Tepung maizena

F. PENGAYAAN DAN REMEDIAL

Remedial

Peserta didik yang hasil belajarnya belum mencapai target, guru melakukan pengulangan materi dengan pendekatan yang lebih individual dengan memberikan tugas individu tambahan untuk memperbaiki hasil belajar peserta didik yang bersangkutan

Pengayaan

Peserta didik yang daya tangkap dan daya kerjanya lebih dari peserta didik lain, guru memberikan kegiatan pengayaan yang lebih menantang dan memperkuat daya serapnya terhadap materi yang telah diajarkan guru.

PROGRAM REMEDIAL DAN PENGAYAAN

Sekolah :

Mata Pelajaran :

Kelas / Semester : /

No	Nama Peserta Didik	Rencana Program		Tanggal Pelaksanaan	Hasil		Kesimpulan
		Remedial	Pengayaan		Sebelum	Sesudah	
1							
2							
3							
4							
5							
dst							

G. REFLEKSI GURU DAN PESERTA DIDIK

Lembar Refleksi Guru

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
----	-------	---------------	---------

1	Penguasaan Materi	Apakah saya sudah memahami cukup baik materi dan aktifitas pembelajaran ini?	
2	Penyampaian Materi	Apakah materi ini sudah tersampaikan dengan cukup baik kepada peserta didik?	
3	Umpan balik	Apakah 100% peserta didik telah mencapai penguasaan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai?	

Lembar Refleksi Peserta Didik

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Perasaan dalam belajar	Apa yang menyenangkan dalam kegiatan pembelajaran hari ini?	
2	Makna	Apakah aktivitas pembelajaran hari ini bermakna dalam kehidupan saya?	
3	Penguasaan Materi	Saya dapat menguasai materi pelajaran pada hari ini a. Baik b. Cukup c. kurang	
4	Keaktifan	Apakah saya terlibat aktif dan menyumbangkan ide dalam proses pembelajaran hari ini?	
5	Gotong Royong	Apakah saya dapat bekerjasama dengan teman 1 kelompok?	

REFLEKSI

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 9 maka ananda sudah melakukan kegiatan menyiapkan bahan dan alat untuk membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, menyajikan dan mengemas produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat Pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan rancangan, menyiapkan bahan sesuai rancangan, menyiapkan alat sesuai rancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan, membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi.

4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

LAMPIRAN - LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

LKPD 1

LEMBAR KERJA (LK.4)

CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI MEMBUAT PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

Nama Produk pengolahan :

Bahan Pangan yang digunakan :

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan video)
1. Menyiapkan bahan	
2. Menggunakan Alat	
3. Mengolah adonan	
4. Menyajikan produk	

Ungkapan perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dan produk yang telah dihasilkan.

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).

LAMPIRAN 2

MATERI BAHAN AJAR

MATERI BAHAN AJAR 1

Kue Klepon



Bahan :

- 500 gr Tepung ketan
- 100 gr Tepung beras
- 450 ml Air hangat
- 1 sdt Garam
- 200 gr Gula merah
- 1 bh Kelapa parut kupas
- 3 sdm Essence pandan

Cara Membuat

1. Campur tepung ketan, tepung beras, air, essence pandan dan garam hingga menyatu menjadi adonan yg bisa dibentuk
2. Ambil adonan kurang lebih 30 gr lalu bentuk bulat dan pipihkan. Lalu isi dengan gula merah dan kembali buat bulatan.
3. Rebus adonan klepon hingga mengapung, tanda klepon sudah matang..
4. Angkat lalu gulingkan ke dalam kelapa yg sudah dikukus.

Tautan video pembuatan kue klepon

<https://www.youtube.com/channel/UCaNH3qwrX3vCjEvJELikXiA>



Diagram Alur Proses Pembuatan Kue Klepon

Tahapan Pengolahan produk pangan setengah jadi dari sereal “ Kue Klepon”

a. Perencanaan

Identifikasi Kebutuhan

Klepon merupakan jajanan pasar yang berisi irisan gula merah dan ditaburi kelapa parut yang telah dikukus disajikan sebagai cemilan di sore hari.

Ide/ Gagasan








Membuat “Klepon” sebagai makanan sore hari disajikan beserta teh panas.

b. Pelaksanaan/ Pembuatan




1) Persiapan






Mempersiapkan bahan dan alat yang diperlukan secara lengkap, agar proses memasak bisa cepat.

Bahan Klepon :

 <p>Tepung ketan putih Sumber gambar : https://tinyurl.com/yy327tdh</p>	 <p>Tepung beras Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3dk9wqy</p>	 <p>Gula merah Sumber gambar : https://tinyurl.com/y38tffx2</p>
 <p>Air hangat Sumber gambar : https://tinyurl.com/y5wavuo4</p>	 <p>Kelapa parut Sumber gambar : https://tinyurl.com/y4ems62s</p>	 <p>Garam Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3vf5txl</p>
 <p>Pasta Pandan Sumber gambar : https://tinyurl.com/y6gy8dfd</p>		

Alat-alat

 <p>Panci Sumber gambar : https://tinyurl.com/y4692y9</p>	 <p>Kompur Sumber gambar : https://tinyurl.com/yyulpwm5</p>	 <p>Talenan dan Pisau Sumber gambar : https://tinyurl.com/yyr7rfqy</p>
--	---	--

		
Sendok kayu Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3rya9ca	Kukusan Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3o25gnv	Parutan Sumber gambar : https://tinyurl.com/y3wy7xef
		
Saringan Sumber gambar : https://tinyurl.com/yxkf5mtd	Piring saji Sumber gambar : https://tinyurl.com/y4shft92	

- a. Panci, untuk merebus klepon yang sudah dibentuk
- b. Kompor, alat yang digunakan untuk memasak/mengolah klepon
- c. Talenan, digunakan sebagai alas untuk mengiris gula merah
- d. Pisau, digunakan untuk mengiris gula merah
- e. Sendok kayu, digunakan untuk mengaduk adonan
- f. Kukusan, digunakan untuk mengukus kelapa parut agar tidak mudah basi
- g. Parutan kelapa, digunakan untuk memarut kelapa
- h. Saringan, digunakan untuk meniriskan klepon yang sudah direbus
- i. Piring saji untuk menyajikan klepon yang sudah matang.

2) Proses pembuatan

		
Campur tepung ketan, tepung beras, garam, air hangat dan essence pandan aduk hingga kalis	Adonan kalis dan siap digunakan	Pulung adonan

		
Isi adonan dengan irisan gula merah	Bulatkan adonan	Rebus adonan yang sudah terisi gula merah sampai mengapung
		
Setelah matang, gulingkan pada kelapa parut	Klepon siap untuk disajikan	

c. Penyajian/ Pengemasan



Gambar Penyajian pada piring saji dan pada Sudi

Sumber gambar : <https://tinyurl.com/y4cqnvog> dan <https://tinyurl.com/yxc6t62h>

Klepon ditaburi dengan kelapa parut yang sudah dikukus agar tidak cepat basi. Klepon disajikan pada piring saji dengan dilengkapi daun pandan sebagai garnish nya. Klepon juga bisa disajikan pada kemasan tradisional dari daun pisang dengan bentuk sudi.

d. Evaluasi

Di akhir pembuatan pengolahan pangan Klepon, ujilah hasilnya dengan cara mencoba/merasakan masakanmu. Jika ada yang kurang sesuai buatlah catatan evaluasinya sebagai bahan masukkan dan bahan perbaikan nantinya.

LAMPIRAN 3

GLOSARIUM

Bekatul (*Rice Bran*) Kulit ari butiran padi yang bertekstur halus.

Blanching Proses perlakuan pemanasan awal yang dilakukan pada bahan nabati segar sebelum mengalami proses pembekuan, pengeringan atau pengalengan.

Boiling (merebus) mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih.

Braising teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan, (kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan-lahan.

Cellophane Bahan kemasan yang dikombinasikan dengan bahan plastik.

Cooling Pendinginan dengan suhu antara -20°C sampai $+10^{\circ}\text{C}$.

Deep frying memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam, sehingga memperoleh hasil yang kering (crispy).

Dry heat cooking (teknik pengolahan panas kering) mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

Fermentasi proses produksi energi dalam sel dalam keadaan anaerobik (tanpa oksigen).

Freezing pembekuan dengan suhu antara -120°C sampai -240°C . Ghidza (gizi) adalah makanan.

Glandir daun ubi jalar dalam bahasa Jawa.

Grilling teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) atau diatas pan dadar (teflon) yang diletakkan di atas perapian langsung.

Kacang-kacangan (*familia fabaceae*) biji berukuran lebih besar dibandingkan sereal yang digunakan untuk bahan pangan manusia dan hewan ternak.

Karbohidrat zat gizi penghasil tenaga.

Kalori energi.

Mengetim teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan 2 buah panci yang berbeda ukuran di mana salah satu panci lebih kecil.

Menggoreng (Frying) metode memasak bahan makanan di dalam minyak goreng panas.

Mengukus (Steaming) memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

Moist heat (teknik pengolahan makanan panas basah) mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

Pan frying/shallow frying menggoreng dengan sedikit minyak goreng.

Pengolahan bahan pangan adalah suatu kegiatan mengubah bahan mentah menjadi bahan makanan siap dikonsumsi atau menjadi bahan setengah jadi dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan bahan pangan.

Poaching teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil dibawah titik didih ($92-96^{\circ}\text{C}$).

Protein zat gizi pembangun sel.

Sangrai menggoreng tanpa/non minyak.

Sauting (menumis) teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat.

Sereal jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian/rumput-rumputan (*Gramineae*) yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi bijibijian sebagai sumber karbohidrat/pati.

Shallow frying teknik mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit pada wajan datar.

Simmering teknik memasak bahan makanan dengan sauce atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama.

Steaming (mengukus) teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

Stewing (menggulai/menyetup) teknik mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya, dan direbus dengan cairan yang berbumbu dan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang.

Umbi organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk (“pembengkakan”) sebagai akibat perubahan fungsinya.

LAMPIRAN 4

DAFTAR PUSTAKA

- Suci Paresti, Dewi Sri Handayani Nuswantari, Erny Yuliani, dan Indra Samsudin. (2017). *Buku Prakarya SMP Kelas VIII Semester 2*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2017). *Panduan Penilaian oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2016). *Panduan Pembelajaran Untuk Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Link Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8>

<https://www.youtube.com/channel/UCaNH3qwrX3vCjEvJELikXiA>

<https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc>

<https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw>

MODUL AJAR PRAKARYA (PENGOLAHAN)

MODUL 1 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIS, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

PEMBELAJARAN 3 : MENYAJIKAN DAN MENGEMAS PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

INFORMASI UMUM

A. IDENTITAS MODUL

Nama Penyusun	:
Satuan Pendidikan	:	SMP/MTs Modul Guruku
Kelas / Kelas	:	VIII (Delapan) - D
Mata Pelajaran	:	PRAKARYA (Pengolahan)
Prediksi Alokasi Waktu	:	2 JP (45 x2)
Tahun Penyusunan	:	20..... / 20.....

B. KOMPETENSI AWAL

- Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.
- Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.

C. PROFIL PELAJAR PANCASILA

Beriman, bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, bergotong royong, bernalar kritis, kreatif, inovatif, mandiri, berkebhinekaan global

D. SARANA DAN PRASARANA

- | | | |
|-----------------------|-------------------|----------------------------------|
| 1. Buku Teks | 3. Akses Internet | 5. Referensi lain yang mendukung |
| 2. Laptop/Komputer PC | 4. Lembar kerja | 6. Infokus/Proyektor/Pointer |

E. TARGET PESERTA DIDIK

Peserta didik reguler, tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi ajar.

F. MODEL PEMBELAJARAN

Blended learning melalui model pembelajaran dengan menggunakan *Project Based Learning* (PBL) terintegrasi pembelajaran berdiferensiasi berbasis *Social Emotional Learning* (SEL).

KOMPONEN INTI

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.
- Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.
- Menjelaskan cara penyajian produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.
- Membuat penyajian atau kemasan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

B. PEMAHAMAN BERMAKNA

Peserta didik menyadari bahwa dengan mempelajari materi *Menyajikan dan Mengemas Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi* dapat bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari.

C. PERTANYAAN PEMANTIK

Guru menanyakan kepada peserta didik seputar materi *Menyajikan dan Mengemas Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi*

D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

AKTIVITAS 1

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa mengawali pembelajaran ini kita masih diberikan kesehatan dan kekuatan lahir dan batin, sehingga kita masih dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu persiapannya adalah ::

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran,
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru!
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw> tentang ketika bekerja menjadi beban dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut!
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan aktivitas pembelajaran!

AKTIVITAS 2

1. Baca dan simaklah secara cermat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi berikut dengan memperhatikan fungsi dan tujuan pengemasan!

AKTIVITAS 3

1. Mencermati produk pangan yang telah dihasilkan pada pembelajaran sebelumnya dengan memperhatikan bentuk dan ukuran produk, jenis bahan yang digunakan, kekuatan produk dan estetika produk secara mandiri dan teliti. Buatlah rancangan penyajian atau pengemasan produk yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan! Sekaligus membaca referensi tentang materi penyajian atau pengemasan produk pengolahan !

AKTIVITAS 4

1. Setelah menghasilkan rancangan penyajian atau pengemasan produk pada aktivitas sebelumnya dengan penuh rasa syukur, siapkanlah bahan dan alat untuk membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.

AKTIVITAS 5

1. Membuat penyajian atau kemasan Produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.

AKTIVITAS 6

1. Mencatat setiap kegiatan dan mendokumentasikannya (foto/video) serta memberikan ulasan/komentar sendiri atas kegiatan menyajikan atau mengemas produk sesuai dengan perancangannya dan dituangkan pada LK.5

AKTIVITAS 7

1. Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.5) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

E. ASESMEN / PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN

a) Penilaian Sikap / Profil Pelajar Pancasila

Selama proses mengajar berlangsung guru mengamati profil pelajar Pancasila pada siswa dalam pembelajaran yang meliputi Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, Kebhinekaan Global, Mandiri, Bernalar Kritis, Gotong Royong dan Kreatif

b) Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan yang dilakukan pada Capaian Pembelajaran ini sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin di capai adalah dengan tes tertulis

c) Penilaian Keterampilan

Penilaian keterampilan yang dilakukan pada Capaian Pembelajaran ini sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin di capai adalah dengan tes unjuk kerja / praktek

PENILAIAN

1. Sikap

Teknik penilaian : Penilaian diri

Bentuk Instrumen : Lembar penilaian diri

Instrumen : Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama :

Kelas :

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	<ol style="list-style-type: none">1. Berdoa setiap memulai pembelajaran.2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran				
2	Sosial	<ol style="list-style-type: none">1. Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan2. Percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi rasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan pembelajaran, dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan3. Teliti/cermat, dalam membuat penyajian atau kemasan produk				

		<p>pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>4. Kreatif dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p> <p>5. Inovatif dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p>				
Jumlah Perolehan						

2. Pengetahuan

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

Bentuk Instrumen : Uraian

Instrumen :

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar!

1. Jelaskan fungsi utama dalam pengemasan produk pangan!
2. Sebutkan hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan makanan!
3. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, fungsi utama kemasan yang dimaksud adalah...

4. Jelaskan bentuk-bentuk kemasan dari daun pisang untuk mengemas produk olahan makanan?
5. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, jelaskan Langkah-langkah pembuatan kemasan produk olahan makanan tersebut!

3. Keterampilan.

Teknik Penilaian : Tes Praktik
Bentuk Instrumen : Lembar praktik
Instrumen :

Buatlah penyajian atau pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan produk pangan yang telah Ananda buat sesuai dengan rancangan dan memanfaatkan bahan yang ramah lingkungan yang terdapat di rumah dan di sekitarnya, sekaligus mengisi lembar kerja 5 (LK.5) yang telah disediakan tentang membuat penyajian dan pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi!

F. PENGAYAAN DAN REMEDIAL

Remedial

Peserta didik yang hasil belajarnya belum mencapai target, guru melakukan pengulangan materi dengan pendekatan yang lebih individual dengan memberikan tugas individu tambahan untuk memperbaiki hasil belajar peserta didik yang bersangkutan

Pengayaan

Peserta didik yang daya tangkap dan daya kerjanya lebih dari peserta didik lain, guru memberikan kegiatan pengayaan yang lebih menantang dan memperkuat daya serapnya terhadap materi yang telah diajarkan guru.

PROGRAM REMEDIAL DAN PENGAYAAN

Sekolah :
Mata Pelajaran :
Kelas / Semester : /

No	Nama Peserta Didik	Rencana Program		Tanggal Pelaksanaan	Hasil		Kesimpulan
		Remedial	Pengayaan		Sebelum	Sesudah	
1							
2							
3							
4							

5							
dst							

G. REFLEKSI GURU DAN PESERTA DIDIK

Lembar Refleksi Guru

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Penguasaan Materi	Apakah saya sudah memahami cukup baik materi dan aktifitas pembelajaran ini?	
2	Penyampaian Materi	Apakah materi ini sudah tersampaikan dengan cukup baik kepada peserta didik?	
3	Umpan balik	Apakah 100% peserta didik telah mencapai penguasaan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai?	

Lembar Refleksi Peserta Didik

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Perasaan dalam belajar	Apa yang menyenangkan dalam kegiatan pembelajaran hari ini?	
2	Makna	Apakah aktivitas pembelajaran hari ini bermakna dalam kehidupan saya?	
3	Penguasaan Materi	Saya dapat menguasai materi pelajaran pada hari ini a. Baik b. Cukup c. kurang	
4	Keaktifan	Apakah saya terlibat aktif dan menyumbangkan ide dalam proses pembelajaran hari ini?	
5	Gotong Royong	Apakah saya dapat bekerjasama dengan teman 1 kelompok?	

REFLEKSI

1. Setelah Anda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Anda sudah melakukan kegiatan membuat rancangan penyajian atau pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, membuat sajian atau kemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Anda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Anda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif

merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.

3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan produk, membuat rancangan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau kemasan produk sesuai rancangan, membuat penyajian dan kemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

LAMPIRAN - LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

LKPD 1

LEMBAR KERJA (LK.5)

CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI MENYAJIKAN/MENGEMAS PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

Nama Produk Olahan :

Bentuk Penyajian/Kemasan :

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/link Video)
1. Menyiapkan bahan penyajian/kemasan produk	
2. Menggunakan Alat untuk menyajikan/ mengemas produk	
3. Membuat penyajian/ kemasan produk	

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan menyajikan/mengemas produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dan produk yang telah dihasilkan.

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

LAMPIRAN 2

MATERI BAHAN AJAR

MATERI BAHAN AJAR 1

Penyajian dan Pengemasan

Dalam menyajikan suatu hidangan atau olahan pangan hendaknya memberikan penampilan yang menarik sehingga dapat menggugah selera bagi yang melihatnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan sebagai berikut:

1. Kombinasi Warna

Dalam tata saji, warna merupakan faktor penting yang harus diperhatikan. Padupadan warna yang indah merupakan salah satu faktor yang menjadi nilai jual suatu hidangan. Kombinasi warna yang buruk dapat merusak selera makan secara keseluruhan.

2. Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan

Bentuk suatu hidangan dapat diciptakan dari pemotongan bahan pangan. Bahan pangan dapat dipotong dadu, memanjang, dirajang secara kasar atau halus, dibentuk lonjong, bunga atau bintang. Bentuk-bentuk yang menarik mata saat memandang akan dapat meningkatkan selera makan. Demikian halnya pada tekstur olahan pangan penting untuk diperhatikan. Tekstur olahan pangan dirasakan saat di dalam mulut, apakah teksturnya lunak, kenyal, kasar, kental atau halus. Adapun yang dimaksud dengan kekentalan adalah dalam satu paket menu hendaknya memperhatikan kombinasi tingkat kekentalan hidangan yang berbeda. Misalnya, jangan semua serba berkuah atau serba kering.

3. Rasa dan Suhu

Dalam penyajian satu menu hendaknya kita juga perlu mengombinasikan rasa-rasa dasar seperti, rasa asin, rasa manis, rasa pedas, rasa gurih, rasa pahit, dan rasa asam, maupun rasa yang sangat berbumbu. Suhu dari olahan pangan yang dihidangkan juga perlu diperhatikan. Ada olahan pangan yang enak dihidangkan saat panas ada juga yang cocok dalam kondisi dingin. Misalnya, soto atau sop sebaiknya dihidangkan panas- panas, sedangkan makanan penutup seperti es krim atau puding hendaknya dihidangkan dingin.

4. Alat Saji Makanan

Alat saji tradisional misalnya dengan wadah rotan dengan dialasi daun pisang. Alat saji modern dapat berupa piring khusus untuk menu hidangan utama, sup, maupun piring kecil untuk makanan penutup yang dilengkapi sendok dan garpu yang sesuai.

5. Hiasan/Garnis

Hiasan atau garnis merupakan penunjang penampilan pada olahan pangan yang dihidangkan. Hiasan ini dapat memberikan aksen warna yang menggugah selera, bentuk yang bermacam-macam maupun tata saji yang menarik.

6. Penyajian

Dalam menyajikan suatu hidangan pada piring hendaknya memperhatikan semua hal yang perlu ditampilkan seperti yang disebutkan di atas yaitu kombinasi warna, bentuk, tekstur dan kekentalan, rasa dan suhu serta penggunaan alat saji. Tidak lupa faktor yang sangat penting diperhatikan adalah kebersihan atau higienisnya suatu hidangan. Hidangan yang tidak bersih akan langsung merusak selera makan seseorang.

Suatu hidangan juga dapat disajikan dalam sebuah kemasan. Dalam menyajikan suatu hidangan dengan menggunakan kemasan harus juga memperhatikan penampilan yang telah disebutkan di atas.

Berikut ini bentuk-bentuk kemasan tradisional menggunakan bahan daun pisang:



Sumber gambar : <https://www.calonmastah.com/2019/02/macam-macam-tradisi-bungkus-makanan-ala.html>

1. **Pincuk**, wadah dari daun pisang yang dilipat menjadi segitiga, seperti kerucut dengan sematan lidi di bagian ujungnya.
2. **Sudi**, wadah dari daun pisang yang berbentuk lingkaran, dengan ujung segitiga lancip di bagian tengahnya. Biasanya, sudi digunakan untuk wadah lauk kering pada sajian selamatan, kue, jajan pasar, dan lainnya.
3. **Takir**, wadah yang terbuat dari daun pisang dan dilipat hingga menyerupai mangkok kotak. Di kedua ujung lipatan, harus diberi sematan lidi agar lebih kuat untuk menampung makanan di dalamnya. Biasanya, takir dijadikan wadah untuk jajan pasar, makanan basah atau berkuah. Seperti bubur, jenang sumsum, atau kolak pisang.
4. **Samir**, alas makanan yang terbuat dari daun pisang berbentuk bundar. Biasanya, samir diletakkan di atas piring atau besek makanan. Di pasar, tempat para penjual menjajakan pecel atau jajan pasar, biasanya dagangan mereka diberi alas daun pisang berbentuk bundar ini.
5. **Sumpil**, pembungkus makanan dari daun pisang berbentuk segitiga dan disemat oleh lidi supaya tidak mudah lepas. Sumpil ini tidak hanya digunakan untuk membungkus makanan langsung konsumsi, tetapi juga tempe.
6. **Tum**, bungkus makanan di warung-warung yang disemat dengan lidi pada bagian atas tengahnya. Tum dianggap sebagai metode pembungkus makanan yang paling mudah dan dapat mewadahi makanan berkuah. Cara membungkus makanan dengan tum adalah dengan melipat kedua ujung daun pisang yang berbentuk persegi ke atas dan disemat lidi. Biasanya, tum digunakan untuk membungkus nasi, garang asem, botok, dan lainnya.
7. **Tempelang**, pembungkus makanan yang dibuat dengan melipat-lipat daun tanpa menyematkan lidi.
8. **Pinjung**, bentuk kemasan yang satu ini menyerupai limas. Biasa untuk membungkus kue-kue tradisional.

GLOSARIUM

- Bekatul (*Rice Bran*)** Kulit ari butiran padi yang bertekstur halus.
- Blanching** Proses perlakuan pemanasan awal yang dilakukan pada bahan nabati segar sebelum mengalami proses pembekuan, pengeringan atau pengalengan.
- Boiling** (merebus) mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih.
- Braising** teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan, (kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan-lahan.
- Cellophane** Bahan kemasan yang dikombinasikan dengan bahan plastik.
- Cooling** Pendinginan dengan suhu antara -20°C sampai $+10^{\circ}\text{C}$.
- Deep frying** memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam, sehingga memperoleh hasil yang kering (crispy).
- Dry heat cooking** (teknik pengolahan panas kering) mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.
- Fermentasi** proses produksi energi dalam sel dalam keadaan anaerobik (tanpa oksigen).
- Freezing** pembekuan dengan suhu antara -120°C sampai -240°C . Ghidza (gizi) adalah makanan.
- Glandir** daun ubi jalar dalam bahasa Jawa.
- Grilling** teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) atau diatas pan dadar (teflon) yang diletakkan di atas perapian langsung.
- Kacang-kacangan** (*familia fabaceae*) biji berukuran lebih besar dibandingkan sereal yang digunakan untuk bahan pangan manusia dan hewan ternak.
- Karbohidrat** zat gizi penghasil tenaga.
- Kalori** energi.
- Mengetim** teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan 2 buah panci yang berbeda ukuran di mana salah satu panci lebih kecil.
- Menggoreng** (Frying) metode memasak bahan makanan di dalam minyak goreng panas.
- Mengukus** (Steaming) memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.
- Moist heat** (teknik pengolahan makanan panas basah) mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.
- Pan frying/shallow frying** menggoreng dengan sedikit minyak goreng.
- Pengolahan bahan pangan** adalah suatu kegiatan mengubah bahan mentah menjadi bahan makanan siap dikonsumsi atau menjadi bahan setengah jadi dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan bahan pangan.
- Poaching** teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil dibawah titik didih ($92-96^{\circ}\text{C}$).
- Protein** zat gizi pembangun sel.
- Sangrai** menggoreng tanpa/non minyak.
- Sauting** (menumis) teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat.
- Sereal** jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian/rumput-rumputan (*Gramineae*) yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi bijibijian sebagai sumber karbohidrat/pati.
- Shallow frying** teknik mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit pada wajan datar.
- Simmering** teknik memasak bahan makanan dengan sauce atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama.

Steaming (mengukus) teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

Stewing (menggulai/menyetup) teknik mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya, dan direbus dengan cairan yang berbumbu dan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang.

Umbi organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk (“pembengkakan”) sebagai akibat perubahan fungsinya.

LAMPIRAN 4

DAFTAR PUSTAKA

- Suci Paresti, Dewi Sri Handayani Nuswantari, Erny Yuliani, dan Indra Samsudin. (2017). *Buku Prakarya SMP Kelas VIII Semester 2*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2017). *Panduan Penilaian oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2016). *Panduan Pembelajaran Untuk Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Link Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8>

<https://www.youtube.com/channel/UCaNH3qwrX3vCjEvJELikXiA>

<https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc>

<https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw>