Sintak 1

Tahap Stimulasi

Pada tahap ini kamu diminta untuk dapat memusatkan perhatian pada materi pembelajaran dengan membaca dan melihat gambar berikut ini:

Bumbu dan Rempah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki aneka ragam jenis dan bentuk masakan. Masakan khas Indonesia selalu identik dengan cita rasa yang kuat karena hampir seluruh masakannya kaya akan bumbu dapur yang berasal dari rempah-rempah. Sebuah masakan akan kurang sedap jika tidak ditambahkan bumbu atau rempah dalam masakan tersebut. Bumbu dan rempah merupakan penyedap makanan yang berbeda. Tahukah kamu bahwa terdapat perbedaan bumbu dan rempah? (jawaban ya atau tidak)

Perhatikan dan amati gambar berikut ini!

A B

(Gambar bumbu dan rempah: google.com)

Berdasarkan gambar tersebut, menurut kamu gambar manakah yang merupakan jenis bumbu? (pilihan jawaban a atau b)

Lalu, gambar yang mana merupakan rempah? (pilihan jawaban a atau b)

Jika kita mengamati gambar dengan teliti, akan terlihat adanya perbedaan antara bumbu dan rempah. Bumbu adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada masakan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu memiliki karakteristik yang dapat

menyebabkan tidak dapat bertahan lama dan mudah busuk. Bumbu dapat dibedakan sesuai kelompoknya yaitu, bumbu yang berasal dari buah, daun, batang, bunga, umbi, dan akar.

Sedangkan rempah merupakan bahan penyedap masakan yang dapat disimpan dan tahan lama. Sama seperti bumbu, rempah juga dapat dibedakan sesuai kelompoknya yaitu, rempah yang berasal dari batang, biji, bunga dan buah.

Selain bumbu dan rempah yang berasal dari tumbuhan, juga terdapat bumbu masakan yang berasal dari hewani.

Sintak 2

Tahap Problem Statement (Pertanyaan/ Identifikasi masalah)

Mengidentifikasi atau merumuskan masalah pada stimulasi dalam bentuk pertanyaan.

Pada tahap ini, langkah yang harus kamu lakukan adalah :

1) Pada tahap ini kamu diminta untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah yang berkaitan dengan bumbu dan rempah sesuai dengan materi yang telah disampaikan pada tahap stimulasi. Lalu rumuskan pertanyaan terkait dengan bumbu dan rempah pada masakan Indonesia berdasarkan stimulasi yang telah diberikan.

Berdasarkan tahap stimulasi, coba kemukakan permasalahan yang ditemukan.

1. Apakah perbedaan bumbu dan rempah?
2. Apa saja klasifikasi bumbu dan rempah?
3. Apa saja yang termasuk klasifikasi bumbu yang berasal dari buah?
4. ……..……..
5. ……
6. ……
   ……
   ……
   ……
   ……
   ……

2) Setelah kamu membuat identifikasi pertanyaan dari tahap stimulasi, buatlah hipotesis atau jawaban sementara atas pertanyaan yang telah kamu rumuskan.

Hipotesis

Contoh :

1. Bumbu merupakan bahan penyedap makanan yang basah, sedangkan rempah bertekstur kering.

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

Sintak 3

Pengumpulan Data

Pada tahap ini kamu diminta untuk mengumpulkan informasi yang relevan untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Informasi ini dapat diperoleh melalui kegiatan:

- ✓ Membaca berbagai literatur, buku maupun internet tentang “Bumbu dan Rempah Masakan Indonesia”
- ✓ Mengamati gambar bumbu dan rempah, kemudian carilah informasi tentang jenis dan karakteristik dari masing-masing bumbu maupun rempah.

Kegiatan-kegiatan tersebut dilakukan untuk membuktikan kebenaran hipotesis atau jawaban sementara yang telah kamu rumuskan.

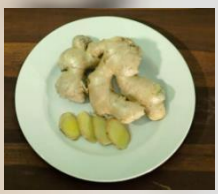
Sintak 4

Pengolahan Data

Membuat dan menentukan hasil pertimbangan berdasarkan latar belakang fakta-fakta

Pada tahap ini kamu diminta untuk mengolah informasi yang diperoleh dengan cara:

- ✓ Mendiskusikan hasil pengumpulan informasi dari hasil pengamatan gambar dan bahan bacaan literatur tentang "Bumbu dan Rempah Masakan Indonesia";
- ✓ Memperhatikan pertanyaan - pertanyaan pada lembar kegiatan sintak 2, dan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut berdasarkan informasi yang diperoleh dari bahan bacaan dan pengamatan gambar dengan format tabel berikut ini:

No	Gambar	Nama Bahan	Klasifikasi	Asal	Karakteristik
1		Jahe	Bumbu Basah	Akar	• Jahe memiliki bau yang tajam dan dapat memberi rasa dan aroma. • Jahe dapat menghilangkan bau anyir pada ikan, daging sapi dan ayam. • Jahe digunakan dalam keadaan segar, dikeringkan atau dalam bentuk bubuk.
2					
3					
4					

5					
6					
7					
8					
9					
10					
dst					

Langkah 5

Verification (Pembuktian)

Pada tahap ini kamu diminta membuktikan benar atau tidaknya hipotesis yang telah kamu rumuskan dengan cara:

- ✓ Memeriksa secara cermat rumusan hipotesis;
- ✓ Mencocokkan rumusan hipotesis tentang bumbu dan rempah dengan informasi yang berhasil ditemukan; apakah sesuai atau tidak.

Verification

Berikanlah kebenaran hioptesis awal kamu dan berikan penjelasan!

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Langkah 6

Generalization
(Menarik kesimpulan)

Pada tahap terakhir, kamu diminta untuk membuat kesimpulan dari hasil pengumpulan informasi dan pengolahan data yang telah kamu lakukan.

KESIMPULAN

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……