Tahap Stimulasi

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

Bumbu Dasar Pada Masakan Indonesia

Pada kegiatan pembelajaran sebelumnya, kamu sudah mempelajari tentang bumbu dan rempah pada masakan Indonesia. Sudah dapatkah kamu membedakan berbagai macam bumbu dan rempah pada masakan Indonesia? (jawaban ya atau tidak)

Amati gambar berikut ini! Jika kamu sudah memahami materi sebelumnya dengan baik, kamu dapat mengikuti kegiatan pembelajaran ini yang masih berhubungan dengan bumbu dan rempah pada masakan Indonesia.



(gambar: dokumentasi penulis)

Setelah kamu mengamati gambar sebelumnya. Lanjutkanlah pembelajaran dengan mengamati video berikut ini!

(video bumbu dasar)

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 dasar pada masakan Indonesia sesuai dengan materi yang telah disampaikan pada tahap stimulasi. Lalu rumuskan pertanyaan terkait dengan bumbu dasar pada masakan Indonesia berdasarkan stimulasi yang telah diberikan.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan tahap stimulasi, coba kemukakan permasalahan yang ditemukan.				
1.	Apa saja klasifikasi bumbu dasar?			
2.	Bumbu dan rempah apa yang digunakan untuk membuat bumbu dasar putih?			
3.				
4.				
5.				
	·····			
	·····			
	······································			
	······································			
	······································			

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

Hipotesis				
Contoh: 1. Bumbu dasar putih terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, lengkuas, merica.				
J,				

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 Dasar Pada Masakan Indonesia"
- Mengamati gambar bumbu dan rempah pada masakan Indonesia, kemudian carilah informasi tentang bahan yang digunakan dalam pembuatan bumbu dasar dan hidangan yang dapat dibuat menggunakan bumbu dasar tersebut.

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

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/video dan bahan bacaan literatur tentang "Bumbu Dasar Pada 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/video dengan format tabel berikut ini:

No	Gambar Bumbu	Nama	Komposisi Bumbu	Jenis Hidangan
	Dasar	Bumbu	Dasar	yang Dihasilkan
		Dasar		
1				
2				
3				
4				

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 dasar pada masakan Indonesia dengan informasi yang berhasil ditemukan; apakah sesuai atau tidak.

Verification				
Berikanlah kebenaran hioptesis awal kamu dan berikan penjelasan!				

Generalization

(Menarik kesimpulan)

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

KESIMPULAN				
••••••				
••••••				