

Buku Panduan Guru

PRAKARYA:

PENGOLAHAN

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
2022

SMP/MTs Kelas IX

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia
Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat surel buku@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan untuk SMP/MTs Kelas IX

Penulis

Yeni Yulianti
Ginny Ginanjar Mustofa
Vina Dwiyanti

Penelaah

Ana
Tantri Miharti

Penyelia/Penyelaras

Supriyatno
Lenny Puspita Ekawaty
Awaliyah Nurina Utami Umri
Faiz Alfian Ilmi

Kontributor

Mersiana Sianipar
Lara Hijriani

Illustrator

Kevin Richard Budiman

Editor

Christina Tulalessy

Desainer

Kevin Richard Budiman

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh:

Pusat Perbukuan
Kompleks Kemdikbudristek Jalan RS. Fatmawati, Cipete, Jakarta Selatan
<https://buku.kemdikbud.go.id>

Cetakan pertama, 2022

ISBN 978-602-244-892-1 (no.jil.lengkap)
ISBN 978-602-427-951-6 (jil.3)

Isi buku ini menggunakan huruf Noto Serif, 11/16 pt, Steve Matteson.
xvi, 224 hlm.: 17,6 x 25 cm.

KATA PENGANTAR

Pusat Perbukuan; Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi memiliki tugas dan fungsi mengembangkan buku pendidikan pada satuan Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah, termasuk Pendidikan Khusus. Buku yang dikembangkan saat ini mengacu pada Kurikulum Merdeka. Kurikulum ini memberikan keleluasaan bagi satuan/program pendidikan dalam mengimplementasikan kurikulum dengan prinsip diversifikasi sesuai dengan kondisi satuan pendidikan, potensi daerah, dan peserta didik.

Pemerintah dalam hal ini Pusat Perbukuan mendukung implementasi Kurikulum Merdeka di satuan pendidikan dengan mengembangkan buku siswa dan buku panduan guru sebagai buku teks utama. Buku ini dapat menjadi salah satu referensi atau inspirasi sumber belajar yang dapat dimodifikasi, dijadikan contoh, atau rujukan dalam merancang dan mengembangkan pembelajaran sesuai karakteristik, potensi, dan kebutuhan peserta didik.

Adapun acuan penyusunan buku teks utama adalah Pedoman Penerapan Kurikulum dalam rangka Pemulihan Pembelajaran yang ditetapkan melalui Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi No. 262/M/2022 Tentang Perubahan atas Keputusan Mendikbudristek No. 56/M/2022 Tentang Pedoman Penerapan Kurikulum dalam rangka Pemulihan Pembelajaran, serta Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Nomor 033/H/KR/2022 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 008/H/KR/2022 tentang Capaian Pembelajaran pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, dan Jenjang Pendidikan Menengah pada Kurikulum Merdeka.

Sebagai dokumen hidup, buku ini tentu dapat diperbaiki dan disesuaikan dengan kebutuhan dan perkembangan keilmuan dan teknologi. Oleh karena itu, saran dan masukan dari para guru, peserta didik, orang tua, dan masyarakat sangat dibutuhkan untuk pengembangan buku ini di masa yang akan datang. Pada kesempatan ini, Pusat Perbukuan menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan buku ini, mulai dari penulis, penelaah, editor, ilustrator, desainer, dan kontributor terkait lainnya. Semoga buku ini dapat bermanfaat khususnya bagi peserta didik dan guru dalam meningkatkan mutu pembelajaran.

Jakarta, Desember 2022

Kepala Pusat,

Supriyatno

NIP 196804051988121001

PRAKATA

Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan SMP/MTs Kelas IX ini merupakan buku pemandu bagi guru dalam mengajarkan mata pelajaran Prakarya: Pengolahan. Buku ini disusun selaras dengan Kurikulum Merdeka.

Buku panduan guru ini terdiri atas dua bagian, yaitu panduan umum dan panduan khusus. Pada bagian Panduan Umum, dideskripsikan latar belakang penulisan buku dan kekhasan dari Kurikulum Merdeka. Kekhasan Kurikulum Merdeka yang ditampilkan pada bagian pendahuluan buku ini meliputi Capaian Pembelajaran dan Profil Pelajar Pancasila. Sementara pada bagian Panduan Khusus, diuraikan mengenai strategi dan pengembangan aktivitas pembelajaran pada mata pelajaran Prakarya: Pengolahan untuk jenjang SMP/MTs Kelas IX (Fase D).

Pengembangan aktivitas pembelajaran dalam buku panduan guru ini dibagi ke dalam beberapa unit pembelajaran. Unit-unit yang tertera dalam buku ini mengakomodir kegiatan pembelajaran untuk satu tahun akademik pembelajaran di SMP/MTs kelas IX. Aktivitas pembelajaran disusun dengan memperhatikan fase perkembangan peserta didik, kearifan lokal, potensi daerah, dan konteks satuan pendidikan.

Harapan penulis, buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan SMP/MTs Kelas IX ini dapat menjadi inspirasi bagi guru dalam membimbing peserta didik agar memiliki pengalaman belajar yang lebih kreatif, inovatif, dan menyenangkan.

Jakarta, Desember 2022

Tim Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
PETUNJUK PENGGUNAAN BUKU PANDUAN GURU	x
BAGIAN I. PANDUAN UMUM	1
A. Pendahuluan	2
1. Latar Belakang	2
2. Tujuan Penulisan Buku Panduan Guru	3
B. Profil Pelajar Pancasila	3
C. Karakteristik Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan	11
D. Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan ..	13
1. Capaian Pembelajaran Fase D	13
2. Capaian Pembelajaran per Tahun	15
E. Strategi Umum Pembelajaran	20
1. Strategi Umum Pembelajaran Prakarya: Pengolahan	20
2. Pengelolaan Aktivitas Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan	23
BAGIAN II. PANDUAN KHUSUS	50
Unit 1. Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan dalam Hidangan	51
1. Kegiatan Pembelajaran 1	64
2. Kegiatan Pembelajaran 2	75
3. Kegiatan Pembelajaran 3	82
4. Kegiatan Pembelajaran 4	87
Unit 2. Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan Menjadi Produk Setengah Jadi	93
1. Kegiatan Pembelajaran 1	99
2. Kegiatan Pembelajaran 2	103
3. Kegiatan Pembelajaran 3	108
4. Kegiatan Pembelajaran 4	110

Unit 3. Kewirausahaan : Produk Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan	115
1. Kegiatan Pembelajaran 1	123
2. Kegiatan Pembelajaran 2	131
Unit 4. Pengolahan Bahan Hasil Samping Daging dan Ikan Menjadi Produk Pangan dan Nonpangan	137
1. Kegiatan Pembelajaran 1	144
2. Kegiatan Pembelajaran 2	149
3. Kegiatan Pembelajaran 3	153
4. Kegiatan Pembelajaran 4	157
Unit 5. Produk Pangan Kreatif Daging dan Ikan Potensi Lingkungan/Kearifan Lokal.....	161
1. Kegiatan Pembelajaran 1	167
2. Kegiatan Pembelajaran 2	172
3. Kegiatan Pembelajaran 3	177
4. Kegiatan Pembelajaran 4	180
Unit 6. Pameran dan Bazar Produk Pangan Kreatif dan Siap Jual dari Daging dan Ikan.....	183
1. Kegiatan Pembelajaran 1	193
2. Kegiatan Pembelajaran 2	199
GLOSARIUM	203
DAFTAR PUSTAKA	206
DAFTAR SUMBER GAMBAR	211
INDEKS	217
BIODATA PENULIS	218
BIDODATA PENELAAH	221
BIODATA EDITOR	223
BIODATA ILUSTRATOR DAN DESAINER.....	224

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Dimensi Profil Pelajar Pancasila	4
Gambar 2 Bagan Pembelajaran Prakarya-Pengolahan.....	13
Gambar 3 Bagan Alur Tujuan Pembelajaran Prakarya:	
Pengolahan SMP/MTs Kelas IX	19
Gambar 1.1 Peta Materi Unit 1	52
Gambar 1.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 1	59
Gambar 1.3 Klasifikasi Bahan Pangan Hewani	60
Gambar 1.4 Pangan Hewani Daging dan Ikan	65
Gambar 1.5 Hidangan dari Daging dan Ikan	76
Gambar 1.6 Alur/Tahapan Pengolahan	78
Gambar 1.7 Penyajian dan Pengemasan Hidangan Pangan Hewani	89
Gambar 2.1 Peta Materi Unit 2	94
Gambar 2.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 2	98
Gambar 2.3 Produk Pangan Setengah Jadi dari Daging dan Ikan ...	105
Gambar 2.4 Penyajian Produk Pangan Setengah Jadi dan Produk di Kemasan	112
Gambar 3.1 Peta Materi Unit 3	116
Gambar 3.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 3	120
Gambar 4.1 Peta Materi Unit 4	138
Gambar 4.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 4	142
Gambar 4.3 Penggolongan Bahan Hasil Samping Hewan	142
Gambar 4.4 Produk Pangan dan Nonpangan Bahan Hasil Samping dari daging dan Ikan	150
Gambar 4.5 Produk Pangan Maupun Nonpangan Hasil Samping Dari Daging dan Ikan	158
Gambar 5.1 Peta Materi Unit 5	162
Gambar 5.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 5	166
Gambar 5.3 Contoh Pangan Kreatif dari Daging dan Ikan yang Dimodifikasi	180
Gambar 6.1 Peta Materi Unit 6	184
Gambar 6.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 6	190

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Di Akhir Fase D Kelas IX Usia 14-15 tahun.....	7
Tabel 2 Elemen dan Deskripsi pada Mata Pelajaran Prakarya.....	12
Tabel 3 Capaian Pembelajaran Fase D Berdasarkan Elemen Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan	14
Tabel 4 Tujuan Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan SMP/MTs Kelas IX	16
Tabel 5 Alokasi Waktu pada Unit Pembelajaran Prakarya: Pengolahan Kelas IX.....	24
Tabel 6 Format Dasar Penilaian Diskusi dan Presentasi Hasil Observasi dan Eksplorasi.....	33
Tabel 7 Indikator Rubrik Penilaian Diskusi dan Presentasi	33
Tabel 8 Format Dasar Penilaian Kegiatan Perencanaan Pembuatan Produk dan Kemasan.....	34
Tabel 9 Indikator Rubrik Penilaian Perencanaan Pembuatan Produk dan Kemasan.....	35
Tabel 10 Format Dasar Penilaian Pembuatan Produk dan Kemasan.....	36
Tabel 11 Indikator Penilaian Pembuatan Produk dan Kemasan.....	37
Tabel 12 Format Dasar Penilaian Laporan Pengolahan Produk dan Kemasan.....	38
Tabel 13 Indikator Penilaian Laporan Pengolahan Produk dan Kemasan.....	39
Tabel 14 Format Dasar Penilaian Kegiatan Presentasi.....	40
Tabel 15 Indikator Penilaian Kegiatan Presentasi.....	41
Tabel 16 Lembar Kerja Peserta Didik-1 (LKPD-1)	43
Tabel 17 Lembar Kerja Peserta Didik-2 (LKPD-2)	44
Tabel 18 Lembar Kerja Peserta Didik-3 (LKPD-3)	45
Tabel 19 Lembar Kerja Peserta Didik-4 (LKPD-4) Format Laporan Karya Pengolahan	46
Tabel 1.1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Fase D Kelas IX Unit 1	54
Tabel 1.2 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 2.....	66

Tabel 1.3 Identifikasi Jenis, Karakteristik, dan Teknik Pengolahan Pangan Hewani.....	69
Tabel 1.4 Kegiatan Inti pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1	77
Tabel 1.5 Kegiatan Inti pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1	84
Tabel 3.1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Fase D Kelas IX Unit 3.....	118
Tabel 3.2 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 3.....	125
Tabel 3.3 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 3.....	132
Tabel 5.1 Produk Pangan Kreatif (Modifikasi dan Sehat) dari daging dan Ikan.....	173
Tabel 6.1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Di Akhir Fase D Kelas IX Unit 6	186
Tabel 6.2 Tahapan Kegiatan Inti 1 Unit 6	194
Tabel 6.3 Tahapan Kegiatan Inti 2 pada Unit 6.....	200

Petunjuk Penggunaan Buku Panduan Guru

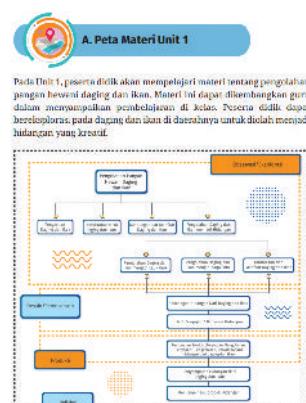
Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan SMP/MTs Kelas IX ini merupakan buku yang dapat digunakan oleh guru sebagai acuan dan petunjuk dalam memperoleh informasi serta mempermudah dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar. Penggunaan buku panduan guru ini dapat dilakukan dengan memperhatikan komponen-komponen berikut.

Bagian I Panduan Umum merupakan bagian dari buku panduan guru yang berisi bagian-bagian berikut.

<p>A. Pendahuluan</p> <p>Bagian pendahuluan tersusun atas beberapa komponen. Komponen-komponen tersebut ialah latar belakang penulisan buku, tujuan penulisan buku, Profil Pelajar Pancasila, dan karakteristik mata pelajaran Prakarya: Pengolahan.</p> <p>1. Latar Belakang</p> <p>Kurikulum Merdeka saat ini menjadi rekomendasi dalam rangka memilihkan dan mengatasi keteringgalan pembelajaran secara sistemik akibat pandemi Covid-19. Kurikulum Merdeka pada dasarnya bertujuan untuk mewujudkan pendidikan yang berkualitas dan berkeadilan dalam memumbuh-kembangkan kompetensi serta karakter secara utuh. Pada dasarnya, Kurikulum Merdeka memperkuat desain kurikulum yang telah ada selama ini, kurikulum yang selama ini ada di Indonesia. Kurikulum Merdeka berkarakter ilksibel, berdasarkan kompetensi, berfokus pada pengembangan karakter dan keterampilan lunak (soft skills), dan akomodatif terhadap kebutuhan dunia (Permendikbud No.22 Tahun 2020: 55).</p>	<p>1. Pendahuluan</p> <p>Mendeskripsikan latar belakang penulisan, tujuan penulisan, karakteristik mata pelajaran Prakarya dan keterkaitan mata pelajaran Prakarya dengan Profil Pelajar Pancasila.</p>
<p>D. Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan</p> <p>Berikut akan dijelaskan tentang Capaian Pembelajaran Fase D dan Capaian Pembelajaran per Tahun.</p> <p>1. Capaian Pembelajaran Fase D</p> <p>Pada akhir Fase D (Kelas VII, VIII, dan IX SMP), peserta didik mampu membuat, memodifikasi, dan menyajikan produk olahan pangan</p> <p>Panduan Umum 13</p>	<p>2. Capaian Pembelajaran</p> <p>Mendeskripsikan Capaian Pembelajaran pada Fase D untuk mata pelajaran Prakarya: Pengolahan kelas IX.</p>

<p>E. Strategi Umum Pembelajaran</p> <p>Strategi pembelajaran dapat diartikan sebagai pola kegiatan pembelajaran yang dipilih dan digunakan guru secara kontekstual, sesuai dengan karakteristik peserta didik, kondisi sekolah, lingkungan sekitar dan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan. Berikut ini beberapa penjelasan tentang hal tersebut.</p> <p>1. Strategi Umum Pembelajaran Prakarya: Pengolahan</p> <p>Pembelajaran dengan semangat Merdeka Belajar pada dasarnya dilakukan dengan cara memperhatikan potensi, kebutuhan perkembangan peserta didik, dan tahapan atau proses belajar peserta didik. Pada Kurikulum Merdeka, pembelajaran lebih berpusat pada peserta didik (<i>student centered learning</i>).</p> <p>Konsep dari pembelajaran yang berpusat pada peserta didik adalah menempatkan peserta didik sebagai pusat kegiatan belajar dengan cara mengalami dan memusatkan proses kegiatan belajarnya. Peserta didik berperan sebagai peserta yang aktif dan mandiri dalam proses belajar, berinisiatif mengenali kebutuhannya, menemukan sumber informasi pembelajaran, dan membentuk serta membangun kompetensi</p>	<p>3. Strategi Umum Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan</p> <p>Menguraikan beberapa strategi yang dapat digunakan guru dalam melaksanakan pembelajaran Prakarya: Pengolahan.</p>
--	--

Bagian II Panduan Khusus merupakan bagian dari buku panduan guru yang berisi informasi-informasi dalam menerapkan pembelajaran Prakarya: Pengolahan di kelas IX. Panduan Khusus memuat bagian-bagian berikut.

	<p>1. Cover unit</p> <p>Ilustrasi dari isi materi pembelajaran yang akan disampaikan pada unit tersebut.</p>
<p>A. Peta Materi Unit 1</p> 	<p>2. Peta Materi</p> <p>Bagan yang berisi materi kunci dalam pembelajaran Prakarya: Pengolahan yang akan dipelajari dari suatu unit.</p>

 <p>B. Tujuan Pembelajaran Unit 1</p> <p>Tujuan pembelajaran 1, peserta didik mampu:</p> <ul style="list-style-type: none"> TP 1.1. Mengelaborasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. TP 1.2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. TP 1.3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 	<p>3. Tujuan Pembelajaran</p> <p>Berisi rumusan tujuan pembelajaran yang harus dicapai oleh guru dan peserta didik pada kegiatan pembelajaran yang dilakukan.</p>
 <p>C. Alokasi Waktu Unit 1</p> <p>Dalam mencapai tujuan pembelajaran Unit 1, dengan maret pengolahan bahan pangan hewani daging dan ikan menjadi berbagai hidangan, diperlukan 12 JP atau 6 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau munggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.</p>	<p>4. Alokasi waktu</p> <p>Berisi informasi waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan kegiatan belajar pada suatu unit.</p>
 <p>D. Pokok-Pokok Materi Unit 1</p> <p>Materi pokok pada unit ini ialah pengolahan bahan pangan hewani daging dan ikan menjadi berbagai hidangan. Guru dapat mengacu pada perbaik dan alokasi yang disajikan. Guru juga dapat mengembangkan materi pokok sesuai dengan karakteristik peserta didik dan tersediaan bahan di wilayah setempat. Guru dapat menyampaikan <i>apa, mengapa, bagaimana</i> tentang hidangan dari daging dan ikan yang ada di Indonesia sebagai kelayakan budaya. Guru memberikan pemahaman tentang pengertian dan karakteristik yang ditinjau dari jenis bahan serta kandungan dan manfaat pangan hewani daging dan ikan. Tujuannya agar peserta didik memahami kemanfaatan bagi diri mereka. Dengan demikian, mereka dapat menyuksesi nikmat Tuhan atas ciptaan dan amanah-Nya kepada manusia. Pada bagian ini, guru hendaknya mengaitkan dengan tujuan pembelajaran tentang sikap kita sebagai individu yang harus selalu bersikur kepada Sang Pencipta dan sebagai makhluk sosial secara bersama-sama dalam memanfaatkan dan mengolah pangan hewani daging dan ikan.</p>	<p>5. Materi pokok</p> <p>Berisi materi-materi yang akan dipelajari suatu unit.</p>

 <p>E. Informasi Guru Unit 1</p> <p>Bagian ini berisi pengaturan peserta didik, lokasi pembelajaran, sarana, prasarana, dan strategi pembelajaran.</p> <p>1. Pengaturan Peserta Didik Peserta didik diatur dalam kelompok belajar oleh guru untuk berdiskusi dalam mengerjakan tugas yang diberat secara individu seperti lembar kerja dan lain sebagainya. Kelompok dapat diatur dengan cara mencampur peserta didik yang memiliki pemahaman rendah, sedang, dan tinggi. Dengan demikian, peserta didik yang memiliki pemahaman tinggi dapat membimbing peserta didik yang memiliki pemahaman sedang atau rendah.</p> <p>2. Lokasi Pembelajaran Peserta didik bersama guru dapat melaksanakan pembelajaran di dalam kelas, laboratorium/tuang dapur, perpustakaan sekolah, e-perpus, atau alternatif lain seperti LMS (Learning Management System) seperti google classroom, moodle, dan pelaksanaan daring synchronous/ataupun melalui Google Meet atau Zoom. Guru juga dapat menugaskan peserta didik untuk melaksanakan kegiatan eksplorasi di luar kelas dalam mencari berbagai potensi pangan hewani daging dan ikan di sekitar tempat tinggal peserta didik.</p> <p>3. Sarana dan Prasarana Guru dapat mempersiapkan berbagai macam sarana dan prasarana sebelum kegiatan pembelajaran.</p> <p>a. Gambar berbagai macam daging dan ikan yang tersedia di lingkungan sekitar tempat tinggal peserta didik.</p>	<p>6. Informasi untuk Guru Terdiri atas bagian-bagian berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pengaturan Peserta Didik Cara mengatur peserta didik dalam kegiatan belajar. b. Lokasi Pembelajaran Tempat pelaksanaan kegiatan belajar. c. Sarana dan Prasarana Berisi fasilitas penunjang yang harus disiapkan guru dalam pembelajaran. d. Metode Pembelajaran Metode yang digunakan guru untuk mencapai tujuan pembelajaran.
<p>1. Kegiatan Pembelajaran 1 Mengeksplorasi jenis, karakteristik, dan manfaat pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan/kearifan lokal.</p> <p>a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran Pada Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1 ini, guru dapat menggunakan berbagai model dan langkah-langkah seperti yang terdapat di Panduan Umum. Urutan kegiatan yang dijelaskan pada Panduan Inisiasi ini menggunakan discovery learning. Kegiatan Pembelajaran 1 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-1 dan 2 untuk mencapai tujuan pembelajaran 1 dan 2 seperti yang ditampilkan pada Gambar 1.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 1.</p> <p>(1) Persiapan Mengajar Guru dapat melakukan langkah seperti mempersiapkan segala sesuatunya yang diperlukan untuk kegiatan mengajar, seperti membuat rencana pelaksanaan pembelajaran serta mempersiapkan materi beserta tugas-tugas yang akan diberikan seperti mengerjakan tugas/ lembar kerja, membuat produk, dan memberikan tugas rumah kepada peserta didik.</p> <p>(2) Kegiatan Pembelajaran Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.</p>	<p>7. Langkah-langkah pembelajaran Berisi tentang tahapan-tahapan kegiatan belajar di kelas.</p>

<p>b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif</p> <p>Pada pembelajaran, kemungkinan berbagai kondisi, baik terprediksi maupun tidak terprediksi perlu diperlakukan alternatifnya termasuk Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 ini. Kegiatan alternatif dapat dilakukan dengan memberikan kebebasan peserta didik untuk eksplorasi daerah tempat tinggalnya terkait potensi bahan hewani yang ada. Misalnya peserta didik yang berada di wilayah pesisir pantai dapat mengeliplosi pangan hewani ikan air laut. Kemudian, peserta didik diminta untuk mengisi lembar observasi kegiatan. Jika memungkinkan, guru dapat meminimalkan peserta didik mengeliplosi pengetahuan melalui berbagai bentuk seperti rekanan video observasi, foto-foto kegiatan, atau poster terkait hasil eksplorasi potensi bahan hewani yang tersedia di daerah tempat tinggal. Kegiatan tersebut dapat dilakukan secara berkelompok. Pembelajaran alternatif dapat dilakukan secara daring jika guru tidak dapat hadir di kelas atau kondisi tertentu untuk bertemu tatap muka. Langkah pembelajaran dapat mengacu pada sintaks <i>discovery learning</i> atau guru dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran lain.</p>	<p>8. Kegiatan Pembelajaran Alternatif</p> <p>Berisi pilihan kegiatan belajar lainnya, apabila kegiatan utama yang telah direncakan terkendala oleh situasi dan kondisi yang tidak memadai.</p>
<p>c. Interaksi dengan Orang Tua</p> <p>Orang tua dapat membantu menumbuhkan peserta didik dalam menyiapkan bahan yang diperlukan untuk mengolah makanan yang belum desernya berasal dari wilayah setempat.</p>	<p>9. Interaksi dengan Orang Tua</p> <p>Menyajikan informasi kegiatan interaksi dengan orang tua/wali peserta didik dalam mengoptimalkan pembelajaran.</p>
<p>d. Refleksi Guru dan Peserta Didik</p> <p>Refleksi dapat dilakukan dengan mengidentifikasi beberapa pertanyaan seperti pada format refleksi guru dan peserta didik pada buku Panduan Ilmu.</p>	<p>10. Refleksi Guru dan Peserta Didik</p> <p>Berisi kegiatan refleksi yang dapat dilakukan guru dan peserta didik setelah melaksanakan pembelajaran.</p>

<p>e. Asesmen/Penilaian Penilaian yang dapat diambil dari kegiatan praktik pengolahan adalah proses pembuatan pengolahan dan produk hasil praktik berupa hidangan dari bahan ikan atau daging. Teknik penilaian keterampilan berupa tes praktik dalam bentuk lembar praktik. Instrumen yang dapat dilihat pada Tabel 10 dan 11 Penilaian pembuatan produk dan penyajian Panduan Untum.</p>	<p>11. Penilaian Berisi bentuk-bentuk penilaian yang dapat dilakukan guru untuk mengukur keberhasilan belajar peserta didik pada suatu unit.</p>
<p>g. Lembar Kegiatan Peserta Didik Lembar kegiatan peserta didik terkait praktik pembuatan Karya Hadangan dari pangan hewani daging dan ikan dapat dilihat pada Lembar Kerja 3 (LKJ) pada Panduan Untum.</p>	<p>12. Lembar Kerja Peserta Didik Berisi format-format tugas untuk peserta didik dalam menunjang kegiatan pembelajaran.</p>
<p>h. Bahan Bacaan Peserta Didik Peserta didik dapat membaca bahan bacaan peserta didik Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1, buku resep, media jejaring internet terkait pengolahan hidangan dari daging dan ikan, dan referensi lainnya serta sesuai dengan kegiatan pembelajaran.</p>	<p>13. Bahan Bacaan Berisi cuplikan materi ajar sesuai dengan kegiatan belajar yang disajikan pada suatu unit.</p>

Guru dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran yang terdapat pada Bagian II Panduan Khusus, dapat dilakukan secara berurutan unit per unit, ataupun dapat pula tidak secara berurutan. Selain itu, dalam pembuatan karya/produk pengolahan pun dapat disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan peserta didik atau konteks satuan dan kearifan wilayah setempat.

BAGIAN 1

Panduan Umum



A. Pendahuluan

Bagian pendahuluan tersusun atas beberapa komponen. Komponen-komponen tersebut ialah latar belakang penulisan buku, tujuan penulisan buku, Profil Pelajar Pancasila, dan karakteristik mata pelajaran Prakarya: Pengolahan.

1. Latar Belakang

Kurikulum Merdeka saat ini menjadi rekomendasi dalam rangka memulihkan dan mengatasi ketertinggalan pembelajaran secara sistemik akibat pandemi Covid-19. Kurikulum Merdeka pada dasarnya bertujuan untuk mewujudkan pendidikan yang berkualitas dan berkeadilan dalam menumbuh-kembangkan kompetensi serta karakter secara utuh. Pada dasarnya, Kurikulum Merdeka memperkuat desain kurikulum yang telah ada selama ini. Kurikulum Merdeka tampil dengan penyederhanaan dari kurikulum yang selama ini ada di Indonesia. Kurikulum Merdeka berkarakter fleksibel, berdasarkan kompetensi, berfokus pada pengembangan karakter dan keterampilan lunak (soft skills), dan akomodatif terhadap kebutuhan dunia (Permendikbud No.22 Tahun 2020: 55).

Kurikulum Merdeka menjadi filosofi Merdeka Belajar yang bertujuan untuk memadukan kemampuan kognitif (pikiran), kecerdasan sosial-emosional (perasaan), kemauan untuk belajar, bersikap, dan mengambil tindakan (disposisi atau afektif) untuk melakukan perubahan. Selain itu, Kurikulum Merdeka mengarahkan pembelajaran pada pengembangan kemampuan untuk menjadi pembelajar sepanjang hayat (lifelong learning) yang memiliki kemampuan untuk mengatur diri menentukan arah belajar diri peserta didik sendiri.

Sejalan dengan hal di atas, mata pelajaran Prakarya: Pengolahan memiliki sejumlah tujuan yang hendak dicapai. Tujuan yang dimaksud adalah pengembangan cipta, rasa, dan karsa dalam membuat produk olahan pangan dan nonpangan sesuai potensi dan kearifan lokal wilayah setempat.

Mata pelajaran Prakarya: Pengolahan memberikan kesempatan kepada guru untuk mendampingi peserta didik dalam belajar.

Pendampingan terutama dilakukan dalam menumbuhkan kemampuan untuk berkolaborasi, berpikir kritis, kreativitas, komunikasi, dan inisiatif sesuai abad ke-21, kebutuhan pendidikan lanjut, dan dunia kerja.

Pada akhirnya, diharapkan melalui mata pelajaran Prakarya: Pengolahan, peserta didik mendapatkan sejumlah pengalaman belajar. Pengalaman yang paling penting ialah pembelajaran karakter, literasi, numerasi, dan ilmu pengetahuan yang lebih bermakna, menyenangkan, serta mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman.

2. Tujuan Penulisan Buku Panduan Guru

Buku Panduan Guru ini sebagai acuan, petunjuk dan tuntunan dalam melakukan sebuah kegiatan kegiatan belajar mengajar. Memberikan struktur yang memudahkan pembaca untuk memperoleh informasi lebih konkret. Buku panduan ini juga dapat digunakan guru dalam mengembangkan Kurikulum Merdeka mata pelajaran Prakarya: Pengolahan. Buku ini merupakan pemandu dalam melaksanakan pembelajaran Prakarya: Pengolahan khususnya pada jenjang SMP/MTs kelas IX.

Buku Panduan Guru ini secara khusus bertujuan untuk memandu guru dalam merencanakan, memfasilitasi, melaksanakan, merefleksikan, dan mengevaluasi kegiatan pembelajaran Prakarya: Pengolahan.

B. Profil Pelajar Pancasila

Profil Pelajar Pancasila merupakan acuan bagi para guru dalam membangun dan mengembangkan karakter serta kompetensi pelajar Indonesia. Profil Pelajar Pancasila menjadi luaran pembelajaran (*learning outcomes*) yang pencapaiannya dilakukan melalui berbagai program dan kegiatan pembelajaran, baik dilakukan melalui pembiasaan ataupun keteladanan. Profil Pelajar Pancasila terintegrasi pada kegiatan intrakurikuler, kurikuler, dan ekstrakurikuler di lingkungan satuan pendidikan.

Profil Pelajar Pancasila memiliki enam dimensi, yaitu: 1) Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia; 2) berkebhinekaan global; 3) bergotong royong; 4) mandiri; 5) bernalar kritis; dan 6) kreatif. Perhatikan Gambar 1 berikut.



Gambar 1 Dimensi Profil Pancasila

Sumber: Keputusan Kepala BSKAP Kemendikbudristek N.009/H/KR/2022

Enam dimensi Profil Pelajar Pancasila berdasarkan Keputusan Kepala BSKAP Kemendikbudristek No.009/H/KR/2022 memiliki elemen-elemen dimensi yang dapat dijabarkan dengan sebagai berikut.

- 1. Beriman, Bertakwa kepada Tuhan YME, dan Berakhlak Mulia.**
Pelajar Indonesia yang beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia adalah pelajar yang berakhlak dalam hubungannya dengan Tuhan Yang Maha Esa. Dia memahami ajaran agama dan kepercayaannya serta menerapkan pemahaman tersebut dalam kehidupannya sehari-hari. Ada lima elemen kunci beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia: (1) akhlak beragama; (2) akhlak pribadi; (3) akhlak kepada manusia; (4) akhlak kepada alam; dan (5) akhlak bernegara.

2. **Berkebinekaan Global.** Pelajar Indonesia mempertahankan budaya luhur, lokalitas dan identitasnya, dan tetap berpikiran terbuka dalam berinteraksi dengan budaya lain sehingga menumbuhkan rasa saling menghargai dan kemungkinan terbentuknya dengan budaya luhur yang positif dan tidak bertentangan dengan budaya luhur bangsa. Elemen dan kunci kebinekaan global meliputi: (1) mengenal dan menghargai budaya; (2) kemampuan komunikasi interkultural dalam berinteraksi dengan sesama, dan (3) refleksi dan tanggung jawab terhadap pengalaman kebinekaan.
3. **Bergotong Royong.** Pelajar Indonesia yang memiliki kemampuan bergotong royong, yaitu kemampuan untuk melakukan kegiatan secara bersama-sama dengan sukarela agar kegiatan yang dikerjakan dapat berjalan lancar, mudah dan ringan. Elemen-elemen dari bergotong royong adalah: (1) kolaborasi; (2) kepedulian; dan (c) berbagi.
4. **Mandiri.** Pelajar Indonesia merupakan pelajar mandiri, yaitu pelajar yang bertanggung jawab atas proses dan hasil belajarnya. Elemen kunci dari mandiri terdiri atas: (1) kesadaran akan diri; (2) kesadaran akan situasi yang dihadapi; dan (3) regulasi diri.
5. **Bernalar Kritis.** Pelajar yang bernalar kritis mampu secara objektif memproses informasi baik kualitatif maupun kuantitatif, membangun keterkaitan antara berbagai informasi, menganalisis informasi, mengevaluasi dan menyimpulkannya. Elemen-elemen dari bernalar kritis adalah: (1) memperoleh dan memproses informasi dan gagasan; (2) menganalisis dan mengevaluasi penalaran; (3) refleksi pemikiran dan proses berpikir, dan (4) mengambil keputusan.
6. **Kreatif.** Pelajar yang kreatif mampu memodifikasi dan menghasilkan sesuatu yang orisinal, bermakna, bermanfaat, dan berdampak. Elemen kunci dari kreatif terdiri atas: (1) menghasilkan gagasan yang orisinal; dan (2) menghasilkan karya dan tindakan yang orisinal.

Enam dimensi kunci Profil Pelajar Pancasila dan elemennnya tidak hanya berfokus pada kemampuan kognitif, tetapi juga sikap dan perilaku sesuai jati diri sebagai bangsa Indonesia sekaligus warga dunia yang perlu dibangun secara terus-menerus dalam kegiatan pembelajaran dan kehidupan sehari-hari.

Pembelajaran Prakarya Pengolahan berorientasi pada pengembangan kemampuan mengolah bahan pangan secara higienis dan non pangan menjadi produk jadi dan produk setengah jadi dalam bentuk sajian/kemasan yang menarik berbasis kewirausahaan. Pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pengolahan melalui metoda kolaborasi, sinergi dan sintesa untuk mengkaji, memecahkan, mengevaluasi dan merefleksikan dalam kegiatan pengolahan bahan, teknik dan alat.

Pelaksanaan pembelajaran materi Prakarya Pengolahan menyesuaikan kondisi dan potensi lingkungan sosial, budaya, dan alam dengan memperhatikan kelestarian dengan pendekatan pengetahuan hayati serta ekosistem. Pembelajaran Prakarya Pengolahan diharapkan terwujudnya Profil Pelajar Pancasila dan dihasilkannya peserta didik yang menguasai teknologi tepat guna melalui sikap analitis, logis, kreatif, inovatif, konstruktif, dan prediktif serta tanggap terhadap lingkungan dan perkembangan zaman.

Pemilihan elemen dan sub elemen pada dimensi profil pelajar Pancasila perlu disesuaikan dengan capaian pembelajaran mata pelajaran Prakarya: Pengolahan serta alur perkembangan di fase D kelas IX. Berikut ini disajikan Tabel 1 Subelemen Profil Pelajar Pancasila di akhir fase D Kelas IX yang telah disesuaikan dengan capaian pembelajaran.

Tabel 1. Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Di Akhir Fase D Kelas IX Usia 14-15 tahun

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub Elemen	Alur Perkembangan di Fase D Kelas IX
1.Beriman, Bertakwa kepada Tuhan YME, dan Berakhhlak Mulia	Elemen Akhlak Pribadi	Integritas	Berani dan konsisten menyampaikan kebenaran atau fakta serta memahami konsekuensi-konsekuensinya untuk diri sendiri dan orang lain.
	Elemen Akhlak Kepada Alam	Menjaga Lingkungan Alam Sekitar	Mewujudkan rasa syukur dengan berinisiatif untuk menyelesaikan permasalahan lingkungan alam sekitarnya dengan mengajukan alternatif solusi dan mulai menerapkan solusi tersebut.
2.Berkebhinekaan Global	Elemen Mengenal dan Menghargai Budaya	Menumbuhkan rasa menghormati terhadap keanekaragaman budaya	Memahami pentingnya melestarikan dan merayakan tradisi budaya untuk mengembangkan identitas pribadi, sosial, dan bangsa Indonesia serta mulai berupaya melestarikan budaya dalam kehidupan sehari-hari.
	Elemen Berkeadilan Sosial	Berpartisipasi dalam proses pengambilan keputusan bersama	Berpartisipasi dalam menentukan kriteria dan metode yang disepakati bersama untuk menentukan pilihan dan keputusan untuk kepentingan bersama melalui proses bertukar pikiran secara cermat dan terbuka bersama dengan panduan pendidik.

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub Elemen	Alur Perkembangan di Fase D Kelas IX
3.Bergotong Royong	Elemen Kolaborasi	Kerja sama	<p>Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.</p> <p>Komunikasi untuk mencapai tujuan bersama</p> <p>Memahami informasi, gagasan, emosi, keterampilan dan keprihatinan yang diungkapkan oleh orang lain menggunakan berbagai simbol dan media secara efektif, serta memanfaatkannya untuk meningkatkan kualitas hubungan interpersonal guna mencapai tujuan bersama.</p> <p>Koordinasi Sosial</p> <p>Membagi peran dan menyelaraskan tindakan dalam kelompok serta menjaga tindakan agar selaras untuk mencapai tujuan bersama.</p>
4.Mandiri	Elemen Regulasi Diri	Mengembangkan pengendalian dan disiplin diri	Berkomitmen dan menjaga konsistensi pencapaian tujuan yang telah direncanakannya untuk mencapai tujuan belajar dan pengembangan diri yang diharapkannya.

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub Elemen	Alur Perkembangan di Fase D Kelas IX
5.Bernalar Kritis	<p>Elemen Memperoleh dan Memproses Informasi dan Gagasan</p> <p>Elemen Menganalisis dan Mengevaluasi Penalaran dan Prosedurnya</p> <p>Elemen Refleksi Pemikiran dan Proses Berpikir</p>	<p>Kerja sama Mengajukan pertanyaan</p> <p>Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan</p> <p>Menganalisis dan mengambil suatu simpulan atau keputusan.</p> <p>Merefleksi dan mengevaluasi pemikirannya sendiri</p>	<p>Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.</p> <p>Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan menganalisis informasi yang relevan serta memprioritaskan beberapa gagasan tertentu.</p> <p>Menalar dengan berbagai argumen dalam mengambil suatu simpulan atau keputusan.</p> <p>Menjelaskan asumsi yang digunakan, menyadari kecenderungan dan konsekuensi bias pada pemikirannya, serta berusaha mempertimbangkan perspektif yang berbeda.</p>

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub Elemen	Alur Perkembangan di Fase D Kelas IX
6.Kreatif	Elemen Menghasilkan Gagasan yang Orisinal	Menghubungkan gagasan yang ia miliki dengan informasi atau gagasan baru untuk menghasilkan kombinasi gagasan baru dan imajinatif untuk mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya.	<p>Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan menganalisis informasi yang relevan serta memprioritaskan beberapa gagasan tertentu.</p> <p>Mengeksplorasi dan mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya dalam bentuk karya dan/atau tindakan, serta mengevaluasinya dan mempertimbangkan dampaknya bagi orang lain.</p>

Sumber: SK Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Nomor 009/H/KR/2022 Tentang Dimensi, Element, Dan Sub elemen Profil Pelajar Pancasila Pada Kurikulum Merdeka

C. Karakteristik Pembelajaran Prakarya: Pengolahan

Kurikulum Prakarya: Pengolahan menerapkan:

1. Kurikulum progresif (*progressive curriculum*), yaitu kurikulum yang mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (iptek) sehingga materi dan metode pembelajaran menyesuaikan terhadap perkembangan teknologi yang ada;
2. Kurikulum terpadu (*integrated curriculum*), yaitu mengolaborasikan dengan sesama aspek mata pelajaran Prakarya maupun mata pelajaran lainnya;
3. Kurikulum korelatif (*correlated curriculum*), yaitu kurikulum yang memberikan kesempatan melaksanakan pembelajaran berbasis *project based learning* dengan sesama aspek prakarya atau mata pelajaran lainnya untuk menghasilkan satu karya yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari;
4. Kurikulum mandiri (*single subject curriculum*), yaitu kurikulum yang dilaksanakan secara mandiri dapat menghasilkan karya yang berguna bagi mata pelajaran yang lain baik secara *transfer of training*, *transfer of knowledge* maupun *transfer of value*.

Pembelajaran Prakarya: Pengolahan berorientasi pada produk hasil olahan pangan dan nonpangan yang berbasis kewirausahaan sesuai potensi dan kearifan lokal wilayah setempat. Kompetensi pada mata pelajaran Prakarya: Pengolahan diperoleh melalui *learning by doing* (pembelajaran teori praktis). Hal tersebut dilakukan guna terwujudnya peserta didik yang memiliki sikap analitis, logis, kreatif, inovatif, konstruktif, dan prediktif serta tanggap terhadap lingkungan dan perkembangan zaman.

Pembelajaran Prakarya: Pengolahan dilakukan juga secara mandiri, sinergi, dan gradasi. Pembelajaran secara mandiri artinya pembelajaran yang dilaksanakan sesuai minat dan kemampuan peserta didik dengan supervisi dari guru atau sekolah melalui pembelajaran berbasis proyek (*project based learning*) ataupun pembelajaran penemuan (*discovery learning*).

Pembelajaran sinergi adalah model pembelajaran yang membuka kesempatan bagi peserta didik dan sekolah untuk bekerja sama dengan dunia usaha/dunia kerja yang ada di lingkungannya meliputi kegiatan kunjungan ataupun magang.

Pembelajaran dilaksanakan secara gradasi, yaitu dimulai sejak pendidikan dasar dengan orientasi pengembangan *lifesskill* dan *homeskill* serta berorientasi pada *home industry* untuk tingkat pendidikan menengah.

Kurikulum Prakarya: Pengolahan berisi empat elemen kompetensi utama, yaitu Observasi dan Eksplorasi, Desain/Perencanaan, Produksi, serta Refleksi dan Evaluasi. Deskripsi dari setiap elemen tampak pada Tabel 2.

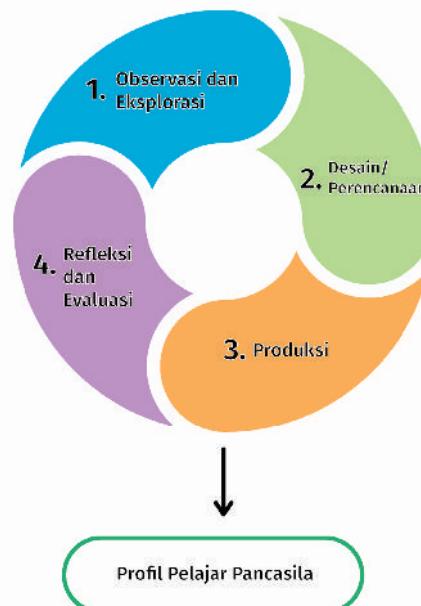
Tabel 2 Elemen dan Deskripsi pada Mata Pelajaran Prakarya

Elemen	Deskripsi
Observasi dan Eksplorasi	adalah pengamatan dan penggalian (bahan, alat dan teknik) secara sistematis dan kontekstual untuk memperoleh peluang menciptakan produk.
Desain atau perencanaan	adalah penyusunan atau pengembangan rencana produk (penciptaan, rekonstruksi, dan modifikasi) berdasarkan hasil observasi dan eksplorasi.
Produksi	adalah keterampilan pembuatan atau penciptaan produk setengah jadi dan/atau produk jadi yang kreatif dan atau inovatif melalui eksperimen dan penelitian yang menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

Refleksi dan Evaluasi	adalah kemampuan pengamatan, apresiasi, identifikasi, analisis, penilaian, dan pemberian saran perbaikan/pengembangan produk/kelayakan produk.
------------------------------	--

Sumber: Kep. KaBSKP No. 033/H/KR/2022

Elemen pada mata pelajaran Prakarya: Pengolahan saling berkaitan seperti tampak pada Gambar 2.



Gambar 2 Bagan Pembelajaran Prakarya: Pengolahan

Sumber: https://kurikulum.kemdikbud.go.id/wp-content/unduhan/CP_2022.pdf

D. Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan

Berikut akan dijelaskan tentang Capaian Pembelajaran Fase D dan Capaian Pembelajaran per Tahun.

1. Capaian Pembelajaran Fase D

Pada akhir Fase D (Kelas VII, VIII, dan IX SMP), peserta didik mampu membuat, memodifikasi, dan menyajikan produk olahan pangan

higienis dan nonpangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi-nilai budaya-nilai ekonomis secara tertulis dan lisan. Fase D Berdasarkan Elemen dapat diuraikan pada tabel 3.

Tabel 3 Capaian Pembelajaran Fase D Berdasarkan Elemen Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan

Elemen	Deskripsi
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/ potensi lingkungan dan produk nonpangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan.
Desain atau perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan nonpangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.
Produksi	Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan nonpangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan nonpangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal.

Sumber: https://kurikulum.kemdikbud.go.id/wp-content/unduhan/CP_2022.pdf

2. Capaian Pembelajaran per Tahun

Guru perlu membuat rencana penyelenggaraan pembelajaran dengan menguraikan “capaian pembelajaran (CP) Fase D” menjadi “capaian pembelajaran per tahun”. Capaian pembelajaran per tahun sering disebut juga sebagai “tujuan pembelajaran (TP)”. Tujuan pembelajaran per tahun diturunkan dari Capaian Pembelajaran per Fase.

Penguraian CP Fase D menjadi tujuan pembelajaran dilakukan dengan cara menemukan kata kunci pada setiap CP yang berkaitan dengan kompetensi pengetahuan, keterampilan, sikap, dan materi. Kemudian, kompetensi-kompetensi tersebut disusun gradasinya hingga membentuk TP per kelas.

Berikut ini merupakan contoh penguraian gradasi kompetensi Tujuan Pembelajaran per kelas.

- a. Gradasi kompetensi pengetahuan digambarkan dengan kata kerja mengidentifikasi, menjelaskan, menemukan, menganalisis, dan merencanakan.
- b. Gradasi kompetensi afektif/sikap digambarkan dengan kata kerja menanyakan, menyatakan, mendiskusikan, dan menunjukkan.
- c. Gradasi kompetensi keterampilan digambarkan dengan kata kerja mempersiapkan, melakukan, mempraktekkan, memodifikasi, dan membuat.
- d. Gradasi konten materi olahan pangan meliputi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan.

Berikut ini merupakan contoh hasil analisis CP Fase D menjadi Tujuan Pembelajaran SMP/MTs Kelas IX.

Tabel 4 Tujuan Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan SMP/MTs Kelas IX

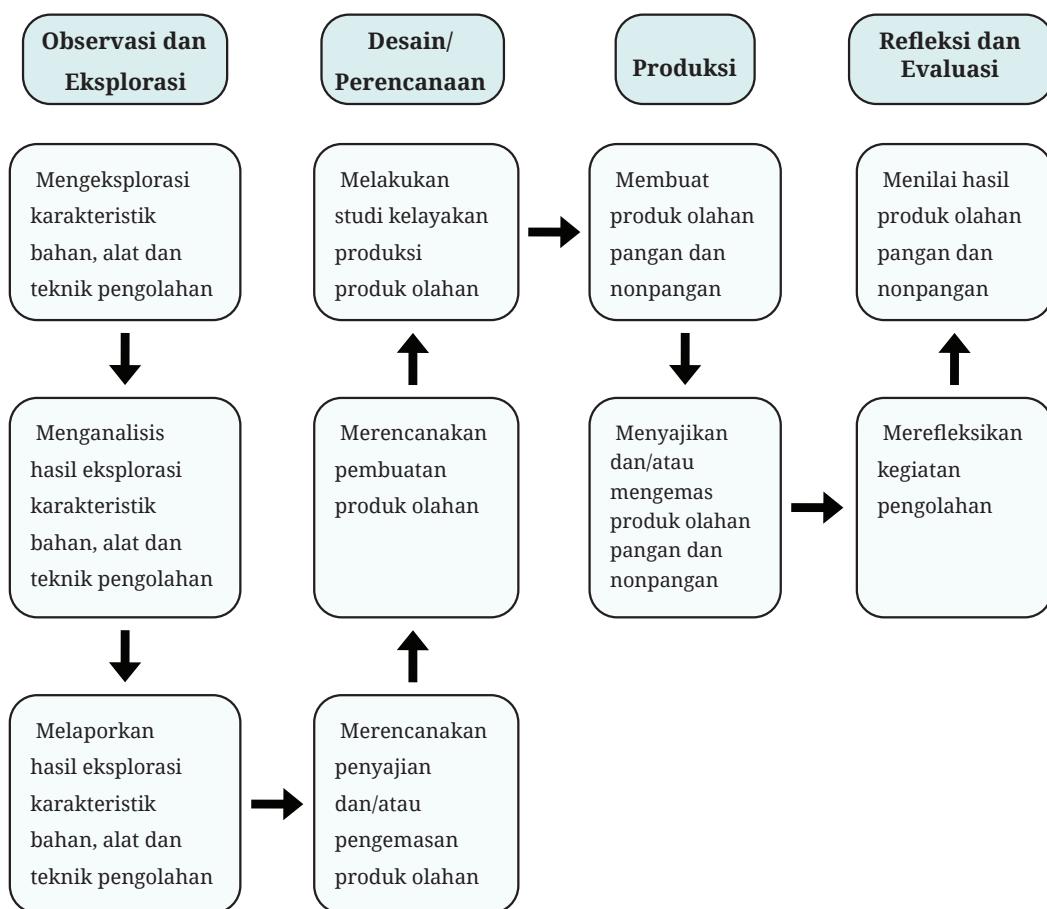
Elemen	Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran Kelas IX
Observasi dan Eksplorasi	<p>Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan dan produk nonpangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat dan teknik pengolahan produk olahan pangan dan nonpangan hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk olahan pangan dan nonpangan hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk olahan pangan dan nonpangan hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.

Desain atau Perencanaan	<p>Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan nonpangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan studi kelayakan produksi produk olahan pangan dan nonpangan melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 2. Merencanakan pembuatan produk olahan pangan dan nonpangan melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 3. Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk olahan pangan dan nonpangan melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
--------------------------------	--	---

Produksi	Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan nonpangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan, atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat produk olahan pangan dan nonpangan melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 2. Menyajikan dan/atau mengemas produk olahan pangan dan nonpangan melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan nonpangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merefleksikan kegiatan pengolahan produk olahan pangan dan nonpangan yang kreatif berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. 2. Menilai hasil produk olahan pangan dan nonpangan yang kreatif, berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan/ budaya.

Tujuan Pembelajaran (TP) yang tercantum pada Tabel 3 di atas merupakan contoh pengembangan yang dapat dilakukan guru dalam pembelajaran. Pengembangan TP tersebut dibuat sebagai inspirasi bagi guru dalam melaksanakan pembelajaran Prakarya: Pengolahan, bukan TP yang mutlak yang harus diikuti oleh guru.

Pada dasarnya, penyusunan TP merupakan tugas guru pada satuan pendidikan masing-masing. Oleh karena itu, TP dari tiap-tiap satuan pendidikan mungkin akan berbeda. Hal itu bergantung pada hasil analisis guru terhadap CP sesuai pemahaman dan pengalamannya dalam melaksanakan pembelajaran Prakarya: Pengolahan pada satuan pendidikan masing-masing.



Gambar 3 Bagan Alur Tujuan Pembelajaran Prakarya: Pengolahan SMP/MTs Kelas IX

E. Strategi Umum Pembelajaran

Strategi pembelajaran dapat diartikan sebagai pola kegiatan pembelajaran yang dipilih dan digunakan guru secara kontekstual, sesuai dengan karakteristik peserta didik, kondisi sekolah, lingkungan sekitar dan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan. Berikut ini beberapa penjelasan tentang hal tersebut.

1. Strategi Umum Pembelajaran Prakarya: Pengolahan

Pembelajaran dengan semangat Merdeka Belajar pada dasarnya dilakukan dengan cara memperhatikan potensi, kebutuhan perkembangan peserta didik, dan tahapan atau proses belajar peserta didik. Pada Kurikulum Merdeka, pembelajaran lebih berpusat pada peserta didik (*student centered learning*).

Konsep dari pembelajaran yang berpusat pada peserta didik adalah menempatkan peserta didik sebagai pusat kegiatan belajar dengan cara mengalami dan mengontrol proses kegiatan belajarnya. Peserta didik berperan sebagai peserta yang aktif dan mandiri dalam proses belajar, berinisiatif mengenali kebutuhannya, menemukan sumber informasi pembelajaran, dan membentuk serta membangun kompetensi pengetahuan hasil belajarnya secara bertanggung jawab.

Guru dalam proses pembelajaran berperan sebagai pengarah dan penunjang dalam kegiatan pembelajaran untuk membantu peserta didik dalam mengembangkan materi. Dengan demikian, guru dituntut untuk memiliki kemampuan menyampaikan materi sesuai dengan kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Strategi pembelajaran Prakarya: Pengolahan dapat dilakukan dengan menerapkan model ataupun pemilihan metode seperti model pembelajaran berbasis proyek (*project based learning*), pembelajaran berbasis penemuan (*discovery learning*), pembelajaran berbasis masalah (*problem based learning*), pembelajaran *inquiry* terbimbing/praktikum serta berbagai model pembelajaran lainnya yang mengaktifkan dan memaksa peserta didik berpikir kritis.

a. *Discovery Learning*

Discovery Learning adalah model pembelajaran yang menekankan proses pembelajaran berpusat pada peserta didik. Peserta didik secara aktif menemukan dan mengemukakan gagasannya terkait topik yang dipelajari. Sintaks pada *Discovery Learning* adalah seperti berikut.

- 1) Stimulus
- 2) Pernyataan atau identifikasi masalah
- 3) Pengumpulan data
- 4) Pengolahan data
- 5) Pembuktian
- 6) Penyimpulan kesimpulan atau generalisasi.

b. *Problem Based Learning*

Pembelajaran berbasis masalah (*Problem Based Learning*) adalah suatu model pembelajaran untuk menyelesaikan masalah yang ditemui dalam kehidupan sehari-hari. Sintaks pada model *Problem Based Learning* adalah sebagai berikut.

- 1) Orientasi peserta didik pada masalah
- 2) Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar
- 3) Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok
- 4) Mengembangkan dan menyajikan hasil karya
- 5) Menganalisis dan mengevaluasi proses penyelesaian masalah.

c. *Project Based Learning*

Pembelajaran berbasis proyek atau *Project Based Learning* adalah model pembelajaran dengan pemberian tugas proyek terkait dengan kehidupan sehari-hari yang menantang peserta didik untuk mencari kebutuhan atau pemberdayaan masyarakat yang dibutuhkan oleh lingkungan. Sintaks pada model *Project Based Learning* adalah sebagai berikut.

- 1) Peserta didik melakukan observasi-eksplorasi (menentukan tema proyek)
- 2) Membuat perencanaan
- 3) Membuat jadwal kerja proyek
- 4) Mengerjakan proyek
- 5) Memberikan penilaian produk
- 6) Melakukan evaluasi kegiatan.

d. Pembelajaran Inkuiri Terbimbing/Praktikum

Metode praktikum adalah cara penyampaian bahan pelajaran dengan memberikan kesempatan berlatih kepada peserta didik untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan/pengetahuan yang telah mereka pelajari sebelumnya mencapai tujuan pengajaran. Pembelajaran berbasis praktikum memiliki sintaks berikut.

- 1) Orientasi masalah: guru menjelaskan area yang akan diselidiki serta langkah-langkah praktikum seperti persiapan bahan, alat, dan teknik pengolahan.
- 2) Perumusan masalah: peserta didik mengidentifikasi langkah-langkah praktikum dalam bentuk lembar kerja/rancangan praktik.
- 3) Melakukan praktikum: peserta didik melakukan kegiatan praktikum dan mengidentifikasi kesulitan dalam prosesnya.
- 4) Mengatasi kesulitan: peserta didik berusaha mengatasi kesulitan selama praktikum secara mandiri berdasarkan pengetahuan dan racangan yang telah disusun.
- 5) Merefleksikan hasil: mengaitkan hasil praktikum atau penyelidikan dengan konsep atau teori dalam bentuk laporan hasil praktikum.

2. Pengelolaan Aktivitas Pembelajaran Mata Pelajaran Prakarya: Pengolahan

Komponen-komponen yang merupakan fitur-fitur pengelolaan kegiatan pembelajaran pada mata pelajaran Prakarya: Pengolahan di kelas IX dapat dijabarkan dengan sebagai berikut.

a. Peta Materi

Peta materi merupakan bagan, skema atau ilustrasi grafis berupa rangkaian konsep materi yang saling berhubungan. Melalui peta materi, diharapkan guru dapat memahami arah konsep materi yang akan disampaikan. Peta materi akan dapat membantu mengorganisasikan dan merencanakan kegiatan pembelajaran serta membangkitkan ide-ide pengembangan proses pembelajaran.

b. Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran merupakan kompetensi yang hendak dicapai oleh peserta didik pada satu unit atau beberapa kegiatan pembelajaran. Kompetensi pembelajaran meliputi kompetensi pengetahuan, keterampilan, dan sikap Profil Pelajar Pancasila. Tujuan Pembelajaran Prakarya: Pengolahan per Unit yang digunakan dalam buku ini telah disusun sebagaimana terdapat pada Tabel 3 ini menjadi acuan dalam merencanakan aktivitas pembelajaran. Guru dapat mengembangkan tujuan pembelajaran sendiri untuk diterapkan di kelas sesuai dengan karakteristik sekolah, peserta didik, dan lingkungan.

c. Alokasi Waktu

Alokasi waktu merupakan lamanya waktu yang tersedia untuk dapat melaksanakan tujuan pembelajaran kepada peserta didik. Dalam Struktur Kurikulum SMP/MTs, mata pelajaran Prakarya: Pengolahan memiliki alokasi waktu untuk SMP/MTs kelas VIII adalah 64 JP. Alokasi waktu per tahun untuk mata pelajaran Prakarya: Pengolahan kelas IX secara rinci dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5 Alokasi Waktu pada Unit Pembelajaran Prakarya: Pengolahan Kelas IX

Unit Pembelajaran	Alokasi Intrakulikuler (Minggu)	Total JP (64)	Pertemuan
Semester 1		32 JP	16 pertemuan
Unit 1. Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan Dalam Hidangan	6 x 2 JP	12 JP	6 pertemuan x 2 JP
Unit 2. Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan dalam Produk Setengah Jadi	6 x 2 JP	12 JP	6 pertemuan x 2 JP
Unit 3. Kewirausahaan: Produk Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan	4 x 2 JP	8 JP	4 pertemuan x 2 JP
Semester 2		32 JP	16 pertemuan
Unit 4. Pengolahan Bahan Hasil Samping dari Daging dan Ikan menjadi Produk Pangan dan Nonpangan	6 x 2 JP	12 JP	6 pertemuan x 2 JP
Unit 5. Produk Pangan Kreatif dari Daging dan Ikan Potensi Lingkungan/ Kearifan Lokal	6 x 2 JP	12 JP	6 pertemuan x 2 JP

Unit 6. Pameran dan Bazar Produk Pangan Kreatif dan Siap Jual dari Daging dan Ikan Potensi	4 x 2 JP	8 JP	4 pertemuan x 2 JP
---	----------	------	--------------------

d. Materi Pokok

Materi pokok merupakan uraian materi yang dapat disampaikan oleh guru dalam pembelajaran Prakarya: Pengolahan. Materi pokok adalah pokok-pokok materi pembelajaran yang perlu dipelajari dan diperaktikkan peserta didik sebagai sarana pencapaian kompetensi. Pengorganisasian materi pokok pembelajaran perlu dilakukan dengan memperhatikan tingkat perkembangan, kebermaknaan, dan kebermanfaatan bagi kehidupan, keterlibatan secara aktif, dan kedekatan/dikenal oleh peserta didik. Prinsip-prinsip dasar dalam menentukan materi pokok pembelajaran ialah kesesuaian, keajegan/konsistensi, dan kecukupan. Materi pokok dapat berupa konsep, prinsip, fakta, prosedur atau gabungan lebih dari satu jenis materi.

Pengembangan materi pokok mata pelajaran Prakarya: Pengolahan dengan mempertimbangkan relevansi dengan karakteristik daerah, sesuai dengan potensi dan perkembangan peserta didik, kebermanfaatan bagi peserta didik, aktual-keluasan dan kedalaman materi serta kesesuaian dengan alokasi waktu yang tersedia.

e. Informasi untuk Guru

Informasi untuk guru memberikan gambaran tentang pengaturan pembelajaran peserta didik, konteks pengembangan kegiatan pembelajaran, serta sarana dan prasarana yang digunakan dalam belajar. Informasi untuk guru berisi berbagai saran atau rekomendasi tentang konsep ilmu, penerapan pembelajaran dengan berbagai pendekatan/metode pembelajaran, penggunaan material dan media, prosedur keselamatan kerja, pengalaman empiris maupun penilaian. Informasi untuk guru ini diharapkan dapat memandu guru secara baik dalam melaksanakan pembelajaran di kelas.

f. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran adalah proses interaksi peserta didik dengan guru dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Pembelajaran sebagai proses belajar yang dibangun oleh guru untuk mengembangkan kreativitas berpikir yang dapat meningkatkan kemampuan berpikir peserta didik dengan berbagai strategi dan metode pembelajaran yang menyenangkan, sebagai upaya meningkatkan penguasaan yang baik terhadap capaian pembelajaran.

1) Langkah-Langkah Pembelajaran

Langkah-langkah pembelajaran merupakan satu tahapan sistematis yang dilakukan guru ketika melaksanakan proses belajar-mengajar. Guru perlu memahami langkah-langkah pembelajaran saat mengajar di kelas. Seorang guru perlu mengatur jam belajar yang tersedia dengan susunan kegiatan-kegiatan pembelajaran secara baik agar materi tersampaikan kepada peserta didik secara bermakna dan tercapai tujuan pembelajarannya. Langkah-langkah pembelajaran meliputi beberapa langkah berikut.

a) Persiapan Mengajar

Sebelum melakukan kegiatan pembelajaran, guru perlu melakukan persiapan mengajar yang matang agar kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik. Persiapan mengajar yang dapat dilakukan antara lain seperti berikut.

- 1) Melakukan persiapan penampilan diri
- 2) Mempersiapkan rencana pembelajaran
- 3) Menyiapkan sumber-sumber belajar bagi peserta didik
- 4) Menyiapkan media pembelajaran
- 5) Menyiapkan formar-format penilaian pembelajaran

b) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran pada umumnya terdiri atas tiga kegiatan, yaitu: kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

(1) Kegiatan Pendahuluan

Pada kegiatan pendahuluan, guru dapat mengawali pembelajaran dengan memberikan salam pembuka, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan presensi, apersepsi, motivasi, penyampaian tujuan pembelajaran dan memberikan pengantar materi berupa tes diagnostik yang diwujudkan dalam bentuk pertanyaan pemantik pembelajaran.

(2) Kegiatan Inti

Pada kegiatan inti, guru membimbing peserta didik untuk melakukan berbagai kegiatan pembelajaran yang memacu berpikir kritis seperti melakukan eksplorasi, berdiskusi dengan kelompok, mengerjakan lembar kerja, bertanya hal yang tidak dimengerti kepada guru, menyelesaikan masalah, membuat suatu produk, mempresentasikan, dan sebagainya.

Pelaksanaan kegiatan pembelajaran dapat didukung dengan menggunakan berbagai model pembelajaran, metode, dan sarana/media pendukung. Pada saat peserta didik melakukan aktivitas belajar, guru dapat berperan sebagai fasilitator yang memberikan pelayanan untuk memudahkan peserta didik dalam proses pembelajaran dan membantu peserta didik yang mengalami kesulitan dalam belajar. Segala kegiatan yang dilakukan peserta didik diupayakan agar memberikan pengalaman langsung sehingga membentuk sikap Profil Pelajar Pancasila.

(3) Kegiatan Penutup

Pada kegiatan penutup, guru dan peserta didik dapat melakukan refleksi pembelajaran, kemudian guru dapat mengucapkan pujian sebagai penghargaan terhadap kinerja peserta didik, dan mengucapkan salam penutup untuk mengakhiri pembelajaran.

2) Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif digunakan saat kondisi guru dan/atau peserta didik tidak dapat melaksanakan prosedur kegiatan belajar utama dikarenakan berbagai alasan. Kegiatan ini menjadi bahan inspirasi bagi guru untuk melakukan kreativitas pembelajaran yang sesuai kondisi/kebutuhan sekolah.

3) Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana disiapkan agar peserta didik dapat memilih media pembelajaran yang akan digunakan sesuai dengan kenyamanan, gaya belajar dan minat peserta didik dalam mengikuti pembelajaran. Sarana prasarana yang sifatnya khusus akan dijelaskan pada setiap unit per kegiatan pembelajaran. Namun, sarana prasarana pada setiap unit per kegiatan pembelajaran yang sifatnya umum akan dijelaskan sebagai berikut.

Sarana dan Prasarana

Sarana dan Prasarana yang perlu disiapkan oleh guru sebelum kegiatan pembelajaran, antara lain sebagai berikut.

1. Daftar hadir peserta didik.
2. Lembar kerja (LK) untuk peserta didik.
3. Buku, alat tulis, atau komputer/laptop.
4. Ruang belajar di dalam dan di luar kelas yang cukup dan memadai.
5. Sumber internet dan youtube tentang pengolahan pangan dan nonpangan.

4) Interaksi dengan Orang Tua

Keberhasilan peserta didik di sekolah merupakan tanggung jawab bersama antara guru dan orang tua. Guru dan orang tua merupakan mitra dalam menunjang keberhasilan pembelajaran peserta didik. Guru perlu mengomunikasikan kegiatan pembelajaran peserta didik kepada orang tua dan bekerjasama dalam ketercapaian pembelajarannya.

5) Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi terhadap suatu proses pembelajaran sangat dibutuhkan baik bagi guru maupun peserta didik. Refleksi guru sangat dibutuhkan untuk mengintrospeksi diri guru terhadap kemampuan kegiatan pengajaran yang disampaikan kepada peserta didik. Refleksi guru pada dasarnya bertujuan untuk mengukur kemampuan guru dalam mengajar terhadap ketercapaian tujuan pembelajaran.

Peserta didik memberikan refleksi terhadap aktivitas pembelajaran yang diterimanya. Ungkapan refleksi peserta didik diberikan kebebasan berpendapat terhadap strategi pembelajaran, cara mengajar, dan pengalaman pembelajaran yang didapatnya. Pemberian kesempatan pada peserta didik untuk mengekspresikan diri melalui Refleksi Peserta Didik akan mendekatkan hubungan antara guru dan peserta didik.

Refleksi sangat bermanfaat bagi guru dan peserta didik. Berikut ini pertanyaan-pertanyaan terkait refleksi guru dan refleksi peserta didik. Guru dapat mengembangkan pertanyaan-pertanyaan sesuai kondisi masing-masing. Contoh lembar yang dapat guru gunakan dalam kegiatan refleksi dapat dilihat pada format lembar refleksi guru berikut ini.

REFLEKSI GURU PERTEMUAN / UNIT PEMBELAJARAN KE

A. Merencanakan Pembelajaran

1. Merumusakan indikator

2. Pengorganisasian materi, media, dan sumber

3. Perancangan skenario pembelajaran/langkah pembelajaran

4. Merencanakan alat evaluasi

B. Pelaksanaan pembelajaran

1. Menerapkan strategi pembelajaran

2. Berkomunikasi dengan peserta didik

3. Menerapkan strategi pembelajaran

4. Berkomunikasi dengan peserta didik

5. Mendemonstrasikan variasi metode mengajar

6. Mendemonstrasikan penguasaan mata pelajaran

7. Mendorong keterlibatan peserta didik dalam proses pembelajaran

8. Menutup pelajaran

Berikut ini contoh format yang dapat guru acu dalam kegiatan refleksi peserta didik.

Refleksi Peserta Didik

Setelah kalian mempelajari materi...

1. Bagian mana yang paling menarik dalam pembelajaran hari ini?
2. Adakah sesuatu yang belum dipahami dalam pembelajaran hari ini?

3. Apakah ada yang menghambat pembelajaran hari ini?
4. Perubahan apa saja yang kalian rasakan setelah pembelajaran hari ini?
5. Hal baru apa yang yang kalian dapatkan setelah mengikuti pembelajaran pada materi ini?
6. Sikap dan perilaku apa saja yang dapat kalian tumbuhkan setelah mengikuti pembelajaran pada materi ini?
7. Keterampilan apa saja yang dapat kalian kembangkan setelah mengikuti pembelajaran pada materi ini?
8. Pengalaman apa yang didapat setelah mengikuti kegiatan ini?
9. Tantangan apa yang kamu jumpai dalam proses pembelajaran tadi?
10. Apakah yang kamu lakukan hari ini sudah mencapai tujuan dari desain yang kamu buat?
11. Ide apa yang kamu dapatkan setelah pembelajaran hari ini?
12. Hal positif apa yang kalian ambil dari pembelajaran hari ini?
13. Apakah yang paling membuat kalian senang dalam melakukan pembelajaran hari ini?
14. Apa yang akan kalian lakukan selanjutnya setelah kalian menguasai materi ini?

6) Penilaian

Penilaian mengacu pada tujuan pembelajaran sebagai alat ukur keberhasilan pembelajaran peserta didik. Penilaian dilakukan selama proses pembelajaran, yaitu berupa penilaian diagnostik dan penilaian formatif yang ditujukan pada individu peserta didik maupun per kelompok peserta didik.

a) Penilaian Diagnostik

Penilaian diagnostik merupakan penilaian di sebelum pembelajaran, pada umumnya, dilakukan di awal unit. Penilaian diagnostik bertujuan untuk mengukur pengetahuan atau kompetensi yang dimiliki peserta

didik yang berhubungan dengan materi yang akan dipelajari. Jika terdapat materi prasyarat yang harus dikuasai peserta didik untuk dapat mempelajari materi tujuan pembelajaran, materi prasyarat itu harus merupakan pertanyaan utama di penilaian diagnostik. Hasil penilaian diagnostik akan digunakan guru sebagai titik awal materi dasar yang akan dipelajari oleh peserta didik. Adapun, instrumen penilaian diagnostik telah tersedia di setiap unit. Guru dapat menerapkan dan memberikan penilaiannya.

b) Penilaian Formatif

Penilaian formatif dilakukan selama proses pembelajaran berlangsung. Penilaian pada Kurikulum Merdeka meliputi ranah pengetahuan, keterampilan dan afektif (berupa Profil Pelajar Pancasila) menjadi satu kesatuan yang utuh. Hal ini mengingat setelah peserta didik mendapatkan pengetahuan, diharapkan dapat diperlakukan/diimplementasikan menjadi memiliki keterampilan bagi peserta didik, yang pada akhirnya terbentuk sikap/afektif Profil Pelajar Pancasila sesuai pengalaman pembelajaran yang diperolehnya.

Hasil penilaian formatif digunakan sebagai umpan balik yang akan memotivasi peserta didik dalam mencapai tujuan pembelajaran. Penilaian formatif perlu dilakukan agar perkembangan belajar dalam usaha mencapai tujuan pembelajaran dapat dipantau. Tentunya, banyak penugasan yang diberikan oleh guru dalam proses pembelajaran. Pada mata pelajaran Prakarya: Pengolahan, penugasan diberikan pada setiap elemen dari setiap Tujuan Pembelajaran sehingga setiap ada penugasan, tentu perlu dibuat penilaiannya.

(1) Penilaian Kegiatan Diskusi dan Presentasi

Penguatan profil Pancasila dalam penilaian kegiatan diskusi dan presentasi pada dimensi gotong royong (sub elemen Kerja sama, komunikasi untuk mencapai tujuan bersama, koordinasi Sosial) dan dimensi mandiri (Mengembangkan pengendalian dan disiplin diri). Berikut adalah Tabel 6 yang menyajikan Format penilaian diskusi dan presentasi.

Tabel 6 Format Dasar Penilaian Diskusi dan Presentasi Hasil Observasi dan Eksplorasi

No.	Nama	Diskusi Kelompok		
		Keterlibatan Anggota Kelompok	Hasil Diskusi	Ketepatan Waktu

Keterangan:

Rentang Skor 1-4

1: Kurang 2: Cukup 3: Baik 4: Sangat baik

Pengisian format di atas dengan merujuk pada rubrik penilaian di Tabel 7.

Tabel 7 Indikator Rubrik Penilaian Diskusi dan Presentasi

Aspek	Indikator	Skor
Keterlibatan Anggota Kelompok	Semua anggota terlibat dalam diskusi.	4
	Sebagian besar anggota terlibat dalam diskusi.	3
	Sebagian kecil anggota terlibat dalam diskusi.	2
	Semua anggota kelompok tidak menunjukkan niat dan usaha untuk berdiskusi.	1
Hasil Diskusi	Peserta didik dapat mempresentasikan hasil diskusi terkait proses pembuatan, dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan dan nonpangan dengan bahasa yang baik dan benar.	4
	Peserta didik dapat mempresentasikan hasil diskusi terkait proses pembuatan, serta karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan dan nonpangan tapi bahasa belum baik dan benar.	3
	Peserta didik dapat mempresentasikan hasil diskusi hanya terkait proses pembuatan atau hanya karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan dan nonpangan.	2

Aspek	Indikator	Skor
	Peserta didik hanya dapat menuliskan hasil diskusi dan belum dapat mempresentasikan hasil diskusi terkait proses pembuatan, serta karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan dan nonpangan.	1
Ketepatan Waktu	Peserta didik selesai merumuskan dan mengirimkan hasil diskusi tepat pada waktunya atau lebih awal.	4
	Terlambat 1-5 menit dalam merumuskan dan mengirimkan hasil diskusi.	3
	Terlambat 6-10 menit dalam merumuskan dan mengirimkan hasil diskusi.	2
	Terlambat 11-15 menit dalam merumuskan dan mengirimkan hasil diskusi	1

Skor Maksimal: 12 poin

$$N = \frac{\text{(Jumlah skor yang diperoleh Peserta Didik)}}{\text{(Skor Maksimal)}} \times 100 = \dots$$

(2) Penilaian Kegiatan Perencanaan Produk dan Kemasan

Penerapan penguatan profil Pancasila dalam penilaian kegiatan perencanaan produk dan kemasan pada dimensi gotong royong (sub elemen kerja sama, komunikasi untuk mencapai tujuan bersama) dan dimensi bernalar kritis (sub elemen mengajukan pertanyaan; mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan; merefleksi dan mengevaluasi pemikirannya sendiri). Format Tabel 8 Penilaian kegiatan perencanaan produk dan kemasan dapat dilihat di bawah ini.

Tabel 8. Format Dasar Penilaian Kegiatan Perencanaan Pembuatan Produk dan Kemasan

No.	Nama Peserta Didik	Keterlibatan Anggota Kelompok	Rancangan Produk	Rancangan Kemasan	Orisinalitas Karya

Keterangan:

Rentang Skor 1-4

1: Kurang 2: Cukup 3: Baik 4: Sangat baik

Pengisian format di atas dilakukan dengan merujuk Tabel 9 Indikator Rubrik Penilaian Perencanaan di bawah ini.

Tabel 9 Indikator Rubrik Penilaian Perencanaan Pembuatan Produk dan Kemasan

Aspek	Indikator	Skor
Keterlibatan Anggota Kelompok	Semua anggota terlibat dalam proses perencanaan.	4
	Sebagian besar anggota terlibat dalam proses perencanaan.	3
	Sebagian kecil anggota terlibat dalam proses perencanaan.	2
	Semua anggota kelompok tidak menunjukkan niat dan usaha untuk ikut proses perencanaan	1
Rancangan Produk	Peserta didik dapat menuliskan rancangan bahan, alat, dan langkah kerja yang akan dilaksanakan serta gambaran produk yang akan dibuat pada proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan dengan bahasa yang baik dan benar serta sistematis.	4
	Peserta didik hanya dapat menuliskan rancangan bahan, alat, dan langkah kerja yang akan dilaksanakan pada proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan tanpa disertai gambaran produk.	3
	Peserta didik hanya dapat menuliskan rancangan bahan dan alat yang akan digunakan pada proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan tanpa disertai langkah kerja dan gambaran produk.	2
	Peserta didik hanya dapat menuliskan jenis produk olahan pangan/nonpangan	1
Rancangan Kemasan	Peserta didik dapat menuliskan jenis kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk olahan pangan/nonpangan, gambaran bentuk kemasan, serta label dengan sistematis dan bahasa yang baik dan benar.	4
	Peserta didik dapat menuliskan jenis kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk olahan pangan/nonpangan, gambaran bentuk kemasan, serta label, tetapi belum sistematis dan bahasa belum baik dan belum benar.	3

Aspek	Indikator	Skor
	Peserta didik hanya menuliskan jenis kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk olahan pangan/nonpangan serta gambaran bentuk kemasan tersebut.	2
	Peserta didik hanya menuliskan jenis kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk olahan pangan/nonpangan.	1
Orisinalitas Karya	Perencanaan menampilkan kebaruan ide dan kreativitas peserta didik.	4
	Perencanaan merupakan hasil modifikasi dari ide yang ditawarkan guru.	3
	Perencanaan meniru ide dari guru.	2
	Perencanaan meniru ide dari peserta didik lainnya.	1

Skor Maksimal: 12 poin

$$N = \frac{(\text{Jumlah skor yang diperoleh Peserta Didik})}{(\text{Skor Maksimal})} \times 100 = \dots$$

(3) Penilaian Kegiatan Pembuatan Produk Pangan dan Nonpangan serta Kemasan

Penerapan penguatan profil Pancasila dalam penilaian kegiatan pembuatan produk pangan dan nonpangan serta kemasan pada dimensi kreatif (sub-elemen Menghasilkan Gagasan yang Orisinal, Menghasilkan Karya dan Tindakan yang Orisinal, Memiliki Keluwesan Berpikir dalam Mencari Alternatif Solusi Permasalahan). Format penilaian kegiatan pembuatan produk pangan dan nonpangan serta kemasan ditunjukkan oleh Tabel 10.

Tabel 10 Format Dasar Penilaian Pembuatan Produk dan Kemasan

No.	Nama Peserta Didik	Pembuatan Produk		
		Persiapan	Proses Produksi	Produk Akhir

Rentang Skor: 1 – 4

1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; 4 = Sangat Baik

Pengisian format di atas dilakukan dengan merujuk pada Tabel 11 rubrik penilaian di bawah ini.

Tabel 11 Indikator Penilaian Pembuatan Produk dan Kemasan

Aspek	Indikator	Skor
Persiapan	Alat dan bahan lengkap sesuai dengan proses pembuatan produk yang higienis disertai dengan kelengkapan alat pelindung diri.	4
	Alat dan bahan lengkap sesuai dengan proses pembuatan produk yang higienis.	3
	Alat dan bahan tidak lengkap, tetapi sesuai dengan proses pembuatan produk yang higienis.	2
	Alat dan bahan tidak lengkap dan tidak sesuai dengan proses pembuatan produk yang higienis.	1
Proses Produksi	Proses pembuatan produk sudah sesuai dengan urutan langkah kerja rancangan produk dan selesai sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan	4
	Proses pembuatan produk sudah sesuai dengan urutan langkah kerja rancangan produk dan selesai tidak sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan.	3
	Proses pembuatan produk tidak sesuai dengan urutan langkah kerja rancangan produk, tetapi selesai sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan.	2
	Proses pembuatan produk tidak sesuai dengan urutan langkah kerja rancangan produk dan tidak terselesaikan.	1
Produk Akhir	Produk olahan pangan sangat baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan kenampakan.	4
	Produk olahan pangan baik dari segi rasa dan aroma, tetapi warna dan tekstur kurang baik sehingga kenampakannya pun kurang menarik.	3
	Produk olahan pangan kurang dari segi rasa dan aroma, tetapi baik dari segi kenampakan kenampakan.	2
	Produk olahan pangan tidak memenuhi kriteria rasa, aroma, dan kenampakan.	1

Skor Maksimal: 12 poin

$$N = \frac{(\text{Jumlah skor yang diperoleh Peserta Didik})}{(\text{Skor Maksimal})} \times 100 = \dots$$

(4) Penilaian Kegiatan Pelaporan Pengolahan Produk Pangan dan Nonpangan serta Kemasan

Penerapan penguatan profil Pancasila dalam penilaian kegiatan pelaporan pengolahan produk dan kemasan pada dimensi bernalar kritis (sub-elemen mengajukan pertanyaan; mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan; merefleksi dan mengevaluasi pemikirannya sendiri). Format penilaian kegiatan pelaporan pengolahan produk pangan dan nonpangan serta kemasan ditunjukkan oleh Tabel 12.

Tabel 12 Format Dasar Penilaian Laporan Pengolahan Produk dan Kemasan

No.	Nama Peserta Didik	Pendahuluan	Isi Laporan	Tampilan Laporan

Rentang Skor: 1 – 4

1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; 4 = Sangat Baik

Pengisian format di atas dilakukan dengan merujuk pada rubrik penilaian Tabel 13 di bawah ini.

Tabel 13 Indikator Penilaian Laporan Pengolahan Produk dan Kemasan

Aspek	Indikator	Skor
Pendahuluan	Bagian pendahuluan memuat seluruh komponen yang diminta:	
	1. Latar belakang pemilihan bahan baku;	4
	2. Latar belakang pemilihan jenis produk;	
	3. Tujuan pengolahan;	
	4. Keterangan waktu dan tempat pelaksanaan.	
	Bagian pendahuluan hanya memuat tiga komponen yang diminta.	3
	Bagian pendahuluan hanya memuat dua komponen yang diminta.	2
	Bagian pendahuluan hanya memuat satu komponen yang diminta.	1
Isi Laporan	Bagian isi memuat seluruh komponen yang diminta:	
	1. Alat;	4
	2. Bahan;	
	3. Langkah kerja;	
	4. Pembahasan.	
	Bagian isi laporan hanya memuat tiga komponen yang diminta.	3
	Bagian isi laporan hanya memuat dua komponen yang diminta.	2
	Bagian isi laporan hanya memuat satu komponen yang diminta.	1
Tampilan Laporan	Tampilan laporan memuat seluruh komponen yang diminta:	
	1. Tulisan rapi;	4
	2. Keterbacaan mudah dipahami;	
	3. Pemilihan kata tepat;	
	4. Kesimpulan dan saran berkaitan.	
	Bagian isi tampilan laporan hanya memuat tiga komponen yang diminta.	3
	Bagian isi tampilan laporan hanya memuat dua komponen yang diminta.	2
	Bagian isi tampilan laporan hanya memuat satu komponen yang diminta.	1

Skor Maksimal: 12 poin

$$N = \frac{(\text{Jumlah skor yang diperoleh Peserta Didik})}{(\text{Skor Maksimal})} \times 100 = \dots$$

(5) Penilaian Kegiatan Presentasi Laporan Pelaksanaan Kegiatan Pengolahan

Penguatan profil Pancasila dalam penilaian kegiatan presentasi laporan pelaksanaan pengolahan pada dimensi gotong royong (sub-elemen Kerja Sama, Komunikasi untuk Mencapai Tujuan Bersama, Koordinasi Sosial) dan dimensi mandiri (Mengembangkan Pengendalian dan Disiplin Diri). Format penilaian kegiatan presentasi laporan pelaksanaan kegiatan pengolahan ditunjukkan oleh Tabel 14.

Tabel 14 Format Dasar Penilaian Kegiatan Presentasi

No.	Nama Peserta Didik	Kegiatan Presentasi		
		Kelengkapan Materi	Penulisan Materi	Kemampuan Presentasi

Rentang Skor: 1 – 4

1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; 4 = Sangat Baik

Pengisian format di atas dilakukan dengan merujuk pada Tabel 15 rubrik penilaian di bawah ini.

Tabel 15 Indikator Penilaian Kegiatan Presentasi

Aspek	Indikator	Skor
Kelengkapan Materi	Kelengkapan materi memenuhi semua kriteria: 1. Power point terdiri atas judul, isi, materi, dan daftar pustaka. 2. Power point disusun sistematis sesuai materi. 3. Terdapat daftar pustaka dari internet yang telah relevan. 4. Dilengkapi dengan gambar/animasi yang menarik dan sesuai dengan materi.	4
	Kelengkapan materi hanya memenuhi tiga kriteria	3
	Kelengkapan materi hanya memenuhi dua kriteria	2
	Kelengkapan materi hanya memenuhi satu kriteria	1
Penulisan Materi	Penulisan materi memenuhi semua kriteria: 1. Materi dibuat dalam bentuk power point. 2. Setiap slide dapat terbaca dengan jelas. 3. Isi materi dibuat ringkas dan berbobot. 4. Materi sesuai dengan pokok pembahasan.	4
	Penulisan materi hanya memenuhi tiga kriteria.	3
	Penulisan materi hanya memenuhi dua kriteria.	2
	Penulisan materi hanya memenuhi satu kriteria.	1
Kemampuan Presentasi	Kegiatan presentasi memenuhi semua kriteria: 1. Dipresentasikan dengan percaya diri, antusias, dengan kalimat yang terdengar jelas. 2. Seluruh anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi. 3. Dapat mengemukakan ide dan berargumen dengan baik. 4. Mampu mengelola waktu presentasi dengan baik.	4
	Kemampuan presentasi hanya memenuhi tiga kriteria	3
	Kemampuan presentasi hanya memenuhi dua kriteria	2
	Kemampuan presentasi hanya memenuhi satu kriteria	1

Skor Maksimal: 12 poin

$$N = \frac{(\text{Jumlah skor yang diperoleh Peserta Didik})}{(\text{Skor Maksimal})} \times 100 = \dots$$

7) Pengayaan

Pengayaan adalah suatu bentuk kegiatan yang diberikan kepada peserta didik secara individu yang lebih cepat dalam mencapai kompetensi dibandingkan dengan peserta didik. Tujuannya agar mereka dapat memperdalam kecakapannya atau dapat mengembangkan potensinya secara optimal. Tugas yang diberikan guru kepada peserta didik dapat melalui tutor sebaya, mengembangkan latihan secara lebih mendalam, membuat karya baru ataupun melakukan suatu proyek. Kegiatan pengayaan hendaknya menyenangkan dan mengembangkan kemampuan kognitif tinggi sehingga mendorong peserta didik untuk mengerjakan tugas yang diberikan.

8) Remedial

Remedial adalah pembelajaran yang diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai ketuntasan kompetensi. Remedial menggunakan berbagai metode yang diakhiri dengan penilaian untuk mengukur kembali tingkat ketuntasan belajar peserta didik. Pembelajaran remedial diberikan kepada peserta didik bersifat terpadu. Artinya guru memberikan pengulangan materi dan terapi masalah pribadi ataupun kesulitan belajar yang dialami oleh peserta didik.

9) Lembar Kerja Peserta Didik

Lembar kerja peserta didik (LKPD) merupakan sarana untuk membantu dan mempermudah kegiatan belajar mengajar sehingga terbentuk interaksi efektif antara peserta didik dan pendidik. LKPD berupa lembar kerja yang harus dikerjakan oleh peserta didik pada suatu unit materi tertentu. Berikut format LKPD 1 terkait penugasan observasi untuk peserta didik.

Lembar Kerja Peserta Didik-1 (LKPD-1)

Lembar Kerja-1 (LK-1)

Nama Kelompok :

Nama Anggota :

Kelas :

Laporan Kelompok: Observasi dan Wawancara di Lingkungan Sekitar
(Sesuai Unit)

Nama Produk Olahan	
Bahan yang digunakan	1. 2. 3. 4. 5.
Alat yang digunakan	1. 2. 3. 4. 5.
Langkah-langkah cara pembuatan	1. 2. 3. 4. 5.
Kriteria	1. 2. 3. 4. 5.
Penyajian dan kemasan (sesuai dengan fungsi utama kemasan)

Ungkapan Perasaan/komentar setelah melakukan kegiatan analisis produk olahan pangan/nonpangan..... :

Selanjutnya adalah format lembar kerja peserta didik dalam rancangan produk olahan pangan/non pangan.

Lembar Kerja Peserta Didik-2 (LKPD-2)

Rancangan Produk Olahan Pangan/Nonpangan	
Ide/ Gagasan	Rencana Bahan dan Alat yang Digunakan
a. Nama produk olahan: b. Dasar pemilihan produk olahan tersebut	a. Bahan 1) 2) 3) b. Alat 1) 2) 3)
Rencana Langkah-langkah Pembuatan Produk Olahan	Sketsa/Desain Produk dan Penyajian
a. b. c. d. e.	

Format lembar kerja peserta didik dalam pelaksanaan proses pengolahan produk olahan pangan/non pangan.

Lembar Kerja Peserta Didik-3 (LKPD-3)

Lembar Kerja-3 (LK-3)

Nama Kelompok :

Nama Anggota :

Kelas :

Pembuatan Karya :

Nama Produk Olahan	
Perencanaan (Identifikasi kebutuhan, ide gagasan)
Persiapan (Persiapan bahan, alat, rencana kerja, presentasi rencana kerja)
Pelaksanaan Pengolahan (proses pembuatan)
Penyajian dan Pengemasan (Penyajian, presentasi proses pembuatan)
Evaluasi (Analisis/ evaluasi produk dari guru dan teman)

Format lembar kerja peserta didik dalam pelaksanaan proses pengolahan produk olahan pangan/non pangan.

Lembar Kerja Peserta Didik-4 (LKPD-4) Format Laporan Karya Pengolahan

**LAPORAN
PRAKARYA: PENGOLAHAN
KELAS**

Materi Praktik :

Nama Hidangan/Olahan :

Nama Peserta Didik :

Tanggal Praktikum :

I. Pendahuluan

A. Latar Belakang

(Berisi pemahaman tentang bahan baku produk dan produk, serta alasan pemilihan bahan baku produk dan produk)

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

B. Tujuan Praktikum

(Berisi tujuan dilakukan praktikum pengolahan produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan)

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

II. Isi

A. Deskripsi Produk Olahan

(Berisi teori dasar tentang bahan baku produk dan produk olahan)

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

B. Daftar Belanja Bahan

(Berisi bahan-bahan yang digunakan dan total belanja bahan dalam proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan).

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
Total				

C. Daftar Penggunaan Alat

(Berisi alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan)

No.	Nama Alat	Jumlah	Fungsi	Gambar
Total				

D. Desain Produk/Karya

(Berisi desain/rancangan yang akan dibuat dalam bentuk prototipe yang dibuat manual atau dengan program/software/aplikasi yang mendukung ilustrasi produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan)

.....
.....

E. Langkah Kerja

(Berisi langkah apa saja yang dilaksanakan dalam proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan)

.....
.....

F. Hasil /Kriteria

(Berisi hasil produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan yang dibuat berdasarkan kriteria rasa, aroma, warna, tekstur, dll)

.....
.....

G. Pembahasan

(Berisi hasil pengamatan produk dan/atau temuan-temuan yang muncul selama proses pembuatan produk pangan/nonpangan hewani daging dan ikan dikaitkan dengan materi pembelajaran pengolahan/unit yang telah dipelajari sebelumnya)

.....
.....

III. Penutup

(Berisi kesimpulan dari pembahasan praktikum yang telah dilaksanakan beserta saran untuk proses pembuatan produk olahan pangan/nonpangan hewani daging dan ikan selanjutnya)

.....
.....

Referensi

(Berisi daftar referensi/pustaka/acuan dalam proses pembuatan produk maupun laporan parktikum)

.....
.....

Lampiran Hasil

(Foto/dokumentasi)

10) Bahan Bacaan

Bahan bacaan berfungsi untuk membantu guru dan peserta didik dalam memberikan informasi dan memahami materi pembelajaran Prakarya: Pengolahan. Bahan bacaan ini sangat bermanfaat untuk mengetahui seluk beluk materi yang disampaikan serta menunjang kegiatan pembelajaran. Guru sangat diharapkan dapat memperkaya bahan bacaan dengan menggunakan berbagai literatur terbaru yang dimiliki sebagai usaha memperluas wawasan peserta didik.

BAGIAN 2

PANDUAN KHUSUS



UNIT 1

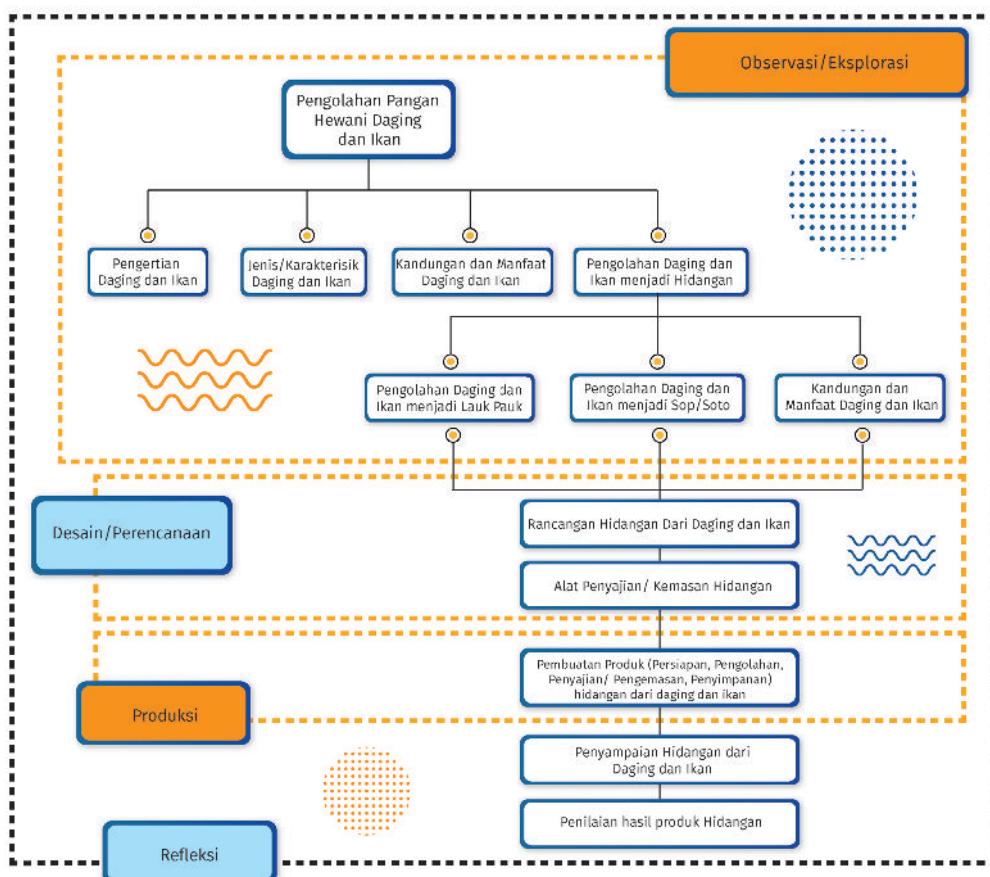
Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan dalam Hidangan





A. Peta Materi Unit 1

Pada Unit 1, peserta didik akan mempelajari materi tentang pengolahan pangan hewani daging dan ikan. Materi ini dapat dikembangkan guru dalam menyampaikan pembelajaran di kelas. Peserta didik dapat bereksplorasi pada daging dan ikan di daerahnya untuk diolah menjadi hidangan yang kreatif.



Gambar 1.1 Peta Materi Unit 1



B. Tujuan Pembelajaran Unit 1

Tujuan pembelajaran 1, peserta didik mampu:

- TP 1.1 Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 1.2 Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis
- TP 1.3 Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 1.4 Melakukan studi kelayakan produksi hidangan dari pangan hewani daging dan ikan melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 1.5 Merencanakan pembuatan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 1.6 Merencanakan penyajian dan kemasan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 1.7 Membuat produk dan kemasan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi

- bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 1.8 Menyajikan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 1.9 Merefleksikan kegiatan pengolahan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang kreatif dan bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 1.10 Menilai hasil produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang kreatif berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Penguatan Profil Pancasila pada Unit 1 ini mengacu pada Panduan Umum, enam dimensi Profil Pancasila terkait pada Unit 1 namun sesuai tujuan pembelajaran fokus dimensinya pada bernalar kritis dan kreatif karena unit ini berfokus dalam mengolah pangan hewani daging dan ikan menjadi hidangan yang dapat terlihat pada penjelasan dimensi, elemen, sub elemen dan alur perkembangan pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Fase D Kelas IX Unit 1

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub Elemen	Alur Pekrembang di Fase D Kelas IX
1.Beriman, Bertakwa kepada Tuhan YME, dan Berakhhlak Mulia	Elemen Akhlak Kepada Alam	Menjaga lingkungan alam sekitar	Mewujudkan rasa syukur dengan berinisiatif untuk menyelesaikan permasalahan lingkungan alam sekitarnya dengan mengajukan alternatif solusi dan mulai menerapkan solusi tersebut.

2. Berkebhinekaan Global	Elemen Mengenal dan Menghargai Budaya	Menumbuhkan rasa menghormati terhadap keanekaragaman budaya	Memahami pentingnya melestarikan dan merayakan tradisi budaya untuk mengembangkan identitas pribadi, sosial, dan bangsa Indonesia serta mulai berupaya melestarikan budaya dalam kehidupan sehari-hari.
3. Bergotong Royong	Elemen Kolaborasi	Kerja sama	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.
4. Mandiri	Elemen Regulasi Diri	Mengembangkan pengendalian dan disiplin diri	Berkomitmen dan menjaga konsistensi pencapaian tujuan yang telah direncanakannya untuk mencapai tujuan belajar dan pengembangan diri yang diharapkannya.

5.Bernalar Kritis	Elemen Memperoleh dan Memproses Informasi dan Gagasan	Mengajukan pertanyaan	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.
	Mengidentifikasi,mengklarifikasi -si serta mengolah informasi dan gagasan	Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan menganalisis informasi yang relevan serta memprioritaskan beberapa gagasan tertentu.	
	Elemen Menganalisis dan Mengevaluasi Penalaran dan Prosedurnya		Menalar dengan berbagai argumen dalam mengambil suatu simpulan atau keputusan.
	Elemen Refleksi Pemikiran dan Proses Berpikir	Merefleksi dan mengevaluasi pemikirannya sendiri	Menjelaskan asumsi yang digunakan, menyadari kecenderungan dan konsekuensi bias pada pemikirannya, serta berusaha mempertimbangkan perspektif yang berbeda.

6. Kreatif	Elemen Menghasilkan Gagasan yang Orisinal		Menghubungkan gagasan yang ia miliki dengan informasi atau gagasan baru untuk menghasilkan kombinasi gagasan baru dan imajinatif untuk mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya.
	Elemen Menghasilkan Karya dan Tindakan yang Orisinal		Mengeksplorasi dan mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya dalam bentuk karya dan/atau tindakan, serta mengevaluasinya dan mempertimbangkan dampaknya bagi orang lain.
	Elemen Memiliki Keluwesan Berpikir dalam Mencari Alternatif Solusi Permasalahan		Menghasilkan solusi alternatif dengan mengadaptasi berbagai gagasan dan umpan balik untuk menghadapi situasi dan permasalahan



C. Alokasi Waktu Unit 1

Dalam mencapai tujuan pembelajaran Unit 1, dengan materi pengolahan bahan pangan hewani daging dan ikan menjadi berbagai hidangan, diperlukan 12 JP atau 6 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau minggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.

Pertemuan/ minggu ke- 1-2

- TP 1.1. Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 1.2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis
- TP 1.3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.

Pertemuan/ minggu ke- 3-4

- TP 1.4. Melakukan studi kelayakan produksi hidangan dari pangan hewani daging dan ikan melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 1.5. Merencanakan pembuatan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 1.6. Merencanakan penyajian produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan/ minggu ke-5

- TP 1.7. Membuat produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 1.8. Produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan/ minggu ke-6

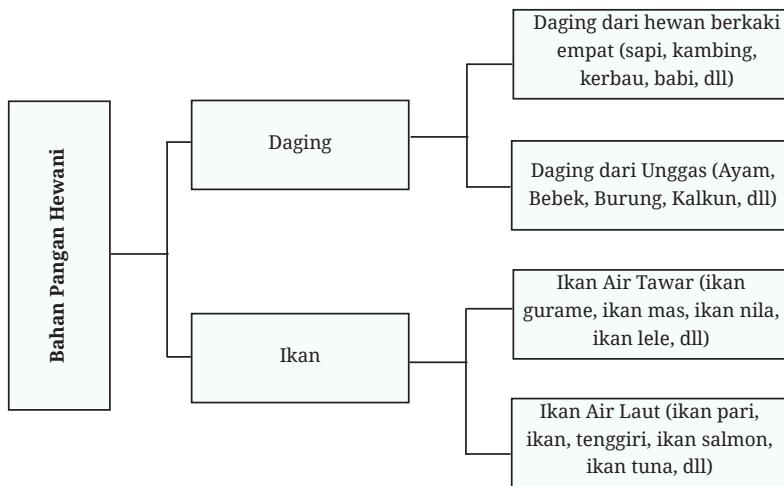
- TP 9. Merefleksikan kegiatan pengolahan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang kreatif berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis.
- TP 10. Menilai hasil produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang kreatif, berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan/ budaya.

Gambar 1.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 1



D. Pokok-Pokok Materi Unit 1

Materi pokok pada unit ini ialah pengolahan bahan pangan hewani daging dan ikan menjadi berbagai hidangan. Guru dapat mengacu pada peta materi dan alokasi yang disajikan. Guru juga dapat mengembangkan materi pokok sesuai dengan karakteristik peserta didik dan ketersediaan bahan di wilayah setempat. Guru dapat menyampaikan *apa, mengapa, bagaimana* tentang hidangan dari daging dan ikan yang ada di Indonesia sebagai kekayaan budaya. Guru memberikan pemahaman tentang pengertian dan karakteristik yang ditinjau dari jenis bahan serta kandungan dan manfaat pangan hewani daging dan ikan. Tujuannya agar peserta didik memahami kemanfaatan bagi diri mereka. Dengan demikian, mereka dapat mensyukuri nikmat Tuhan atas ciptaan dan anugerah-Nya kepada manusia. Pada bagian ini, guru hendaknya mengaitkan dengan tujuan pembelajaran tentang sikap kita sebagai individu yang harus selalu bersyukur kepada Sang Pencipta dan sebagai makhluk sosial secara bersama-sama dalam memanfaatkan dan mengolah pangan hewani daging dan ikan.



Gambar 1.3 Klasifikasi Bahan Pangan Hewani

Guru juga dapat menjelaskan pengolahan pangan hewani menjadi hidangan yang ditinjau dari macam-macam hidangan daging dan ikan seperti lauk pauk, soto, sup, dan sepinggan. Teknik pengolahan dasar dan peralatan yang digunakan dapat disesuaikan dengan daerah setempat. Hal ini dimaksudkan agar peserta didik mengetahui dan tertarik terhadap pengolahan pangan yang mereka temui dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, diharapkan peserta didik dapat berkreasi lebih kreatif dan inovatif.

Selanjutnya, guru dapat mengembangkan materi tentang cara merancang suatu proses pembuatan produk pengolahan. Hal ini perlu ditanamkan kepada peserta didik agar mereka terbiasa bekerja dengan suatu sistem. Perancangan berkaitan dengan tujuan akhir dari pembuatan suatu produk yang nantinya memiliki nilai kemanfaatan bagi diri sendiri dan keluarganya. Selain itu, penanaman nilai-nilai karakter yang berkaitan dengan kewirausahaan, yang diharapkan ke depannya peserta didik memiliki nilai-nilai jiwa kewirausahaan.

Pembiasaan terhadap pelaksanaan setiap tahapan pengolahan akan berdampak positif terhadap nilai-nilai karakter, sosial, dan religius peserta didik. Selanjutnya, di akhir kegiatan Unit 1, guru dapat mengembangkan materi terkait penyajian dan pengemasan. Penyajian makanan merupakan prinsip dari sanitasi dan higienitas. Selain itu, alat atau kemasan sajian serta penyimpanan sangat menentukan kualitas dari produk pengolahan pangan. Alat penyajian dan kemasan

dapat menggunakan kerajinan tradisional dan modern berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.



E. Informasi Guru Unit 1

Bagian ini berisi pengaturan peserta didik, lokasi pembelajaran, sarana, prasarana, dan strategi pembelajaran.

1. Pengaturan Peserta Didik

Peserta didik diatur dalam kelompok belajar oleh guru untuk berdiskusi dalam mengerjakan tugas yang dibuat secara individu seperti lembar kerja dan lain sebagainya. Kelompok dapat diatur dengan cara mencampur peserta didik yang memiliki pemahaman rendah, sedang, dan tinggi. Dengan demikian, peserta didik yang memiliki pemahaman tinggi dapat membimbing peserta didik yang memiliki pemahaman sedang atau rendah.

2. Lokasi Pembelajaran

Peserta didik bersama guru dapat melaksanakan pembelajaran di dalam kelas, laboratorium/ruang dapur, perpustakan sekolah, e-perpus, atau alternatif lain seperti LMS (Learning Management System) seperti google classroom, moodle, dan pelaksanaan daring synchronous/tatap maya melalui Google Meet atau Zoom. Guru juga dapat menugaskan peserta didik untuk melaksanakan kegiatan eksplorasi di luar kelas dalam mencari berbagai potensi pangan hewani daging dan ikan di sekitar tempat tinggal peserta didik.

3. Sarana dan Prasarana

Guru dapat mempersiapkan berbagai macam sarana dan prasarana sebelum kegiatan pembelajaran.

- a. Gambar berbagai macam daging dan ikan yang tersedia di lingkungan sekitar tempat tinggal peserta didik.

- b. Produk bahan pangan daging dan ikan maupun contoh hidangannya yang tersedia di lingkungan sekitar tempat tinggal peserta didik.
- c. Sarana lainnya dapat dilihat pada panduan umum.

4. Strategi Pembelajaran

Strategi pembelajaran adalah seperangkat kegiatan yang dilakukan oleh guru untuk mencapai tujuan pembelajaran. Dalam Prakarya: Pengolahan, strategi pembelajaran merupakan segala kegiatan yang dapat menghasilkan produk dari peserta didik untuk dinilai oleh guru. Strategi pembelajaran terdiri atas metode, teknik, dan prosedur. Ketiga hal tersebut akan memandu peserta didik mencapai tujuan pembelajaran. Dalam rangka menghasilkan produk, peserta didik dapat menempuh tiga teknik, yaitu proyek, karya/produk, dan unjuk kerja. Teknik yang dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran Unit 1 ialah produk dan unjuk kerja. Guru juga dapat memilih strategi lain yang sesuai dengan karakteristik peserta didik.

Strategi pembelajaran yang dapat guru gunakan dalam Unit 1 berikut.

a. Discovery Learning

Peserta didik berpartisipasi aktif dalam kegiatan diskusi, mengesplorasi, dan belajar mandiri untuk mencari dan mengidentifikasi berbagai pangan hewani daging dan ikan yang ada di lingkungan sekitar peserta didik berdasarkan karakteristik yang sedang dipelajari. Sintaks *discovery learning* dapat dilihat di Panduan Umum.

b. Praktikum

Peserta didik diberikan kesempatan berlatih oleh guru untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah mereka pelajari sebelumnya dan rancangan lembar kerja praktikum hidangan daging dan ikan secara berkelompok. Selanjutnya, setiap kelompok menampilkan hasil hidangan yang dibuat dan membuat laporan praktikum.



F. Aktivitas/Kegiatan Pembelajaran Unit 1

Aktivitas pembelajaran dalam unit ini berpusat pada peserta didik (*student center learning*), bukan pada guru maupun materi ajar. Artinya, peserta didik merupakan subjek yang aktif dan bertanggung jawab dalam pembelajaran diri sendiri sesuai dengan kecepatan belajar peserta didik. Aktivitas-aktivitas belajar dalam unit ini sedapat mungkin memaksimalkan potensi semua sumber belajar yang ada di lingkungan sekitar peserta didik. Terdapat 4 aktivitas besar dalam Unit 1 seperti berikut.

- 1) Mengeksplorasi jenis, karakteristik, dan manfaat pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan/kearifan lokal.
- 2) Merancang produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan/kearifan lokal serta alat dan teknik pengolahan yang sesuai.
- 3) Membuat produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan tahapan pembuatan serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.
- 4) Memberi penilaian produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang ditampilkan pada meja *display* di sekolah.



G. Prosedur Kegiatan Pembelajaran

Dalam Unit 1, terdapat empat kegiatan pembelajaran. Berikut rincian setiap kegiatan pembelajaran.

1. Kegiatan Pembelajaran 1

Mengeksplorasi jenis, karakteristik, dan manfaat pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan/kearifan lokal.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1 ini, guru dapat menggunakan berbagai model dan langkah-langkah seperti yang terdapat di Panduan Umum. Uraian kegiatan yang dijelaskan pada Panduan Khusus ini menggunakan *discovery learning*. Kegiatan Pembelajaran 1 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-1 dan 2 untuk mencapai tujuan pembelajaran 1 dan 2 seperti yang ditampilkan pada Gambar 1.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 1.

(1) Persiapan Mengajar

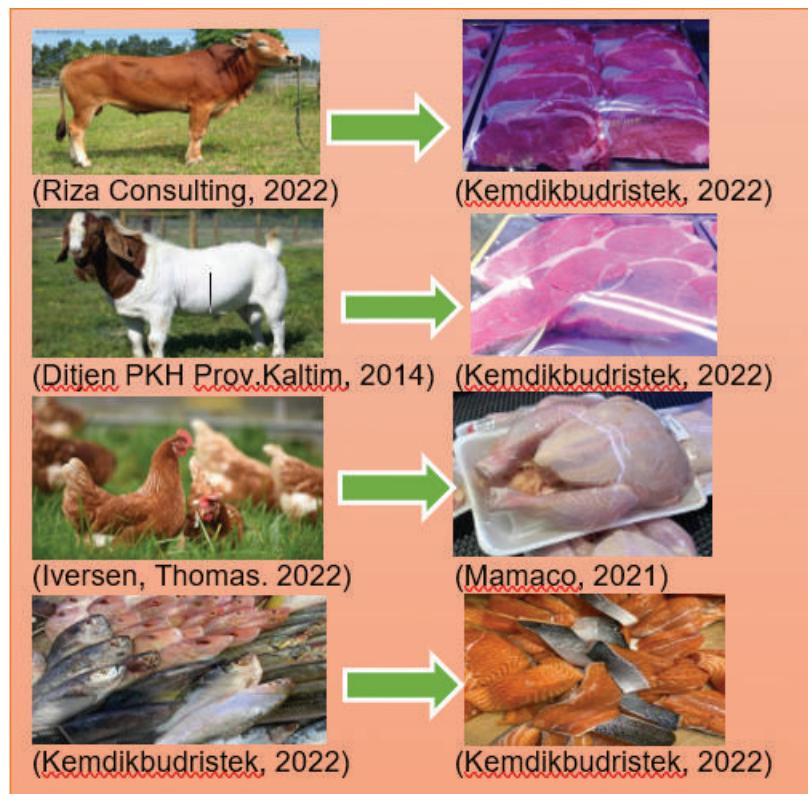
Guru dapat melakukan langkah seperti mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar, seperti membuat rencana pelaksanaan pembelajaran serta mempersiapkan materi beserta tugas-tugas yang akan diberikan seperti mengerjakan tugas/ lembar kerja, membuat produk, dan memberikan tugas rumah kepada peserta didik.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru menyambut peserta didik dengan mengucapkan salam dan menanyakan kabar peserta didik. Kemudian, guru mengecek kehadiran peserta didik dan menyampaikan rencana pembelajaran yang akan dilaksanakan. Peserta didik melakukan kesepakatan bersama. Guru memberikan pertanyaan pemantik atau dengan kegiatan apersepsi bentuk lain. Guru mengumpulkan jawaban peserta didik melalui pertanyaan yang sudah diajukan untuk kemudian dijawab oleh guru saat pemaparan materi. Berikut contoh pertanyaan pemantik yang dapat digunakan guru untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik pada yang tersaji pada Gambar 1.4 Pangan Hewani Daging dan Ikan.



Gambar 1.4 Pangan Hewani Daging dan Ikan

Pertanyaan Pemantik

- 1) Dari gambar yang disajikan, apakah hewan/binatang tersebut dapat dikonsumsi? Apakah termasuk ke dalam golongan pangan?
- 2) Sebutkan hewan/binatang pada gambar A!
- 3) Apa perbedaan yang paling terlihat antara gambar A dan B?

Berikut tahapan di kegiatan inti jika guru menggunakan model *discovery learning* pada Tabel 1.2 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran.

Tabel 1.2 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 2

Tahapan Kegiatan Inti	Uraian Kegiatan
Stimulus (Kegiatan Literasi)	<p>Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca, dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi pengolahan pangan hewani daging dan ikan menjadi hidangan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.</p>
Pernyataan atau Identifikasi Masalah (<i>Critical Thinking</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi pengolahan pangan hewani daging dan ikan menjadi hidangan. • Peserta didik diharapkan dapat mengidentifikasi pangan hewani daging dan ikan yang ada di daerah sekitar atau diketahui. Selain itu, peserta didik juga diharapkan dapat mengidentifikasi peralatan dan teknik pengolahan pangan hewani daging dan ikan yang biasa digunakan masyarakat setempat.

<p>Pengumpulan Data dan Pengolahan Data <i>(Collaboration)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi ke dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai materi pengolahan hidangan dari daging dan ikan. • Setelah peserta didik melakukan identifikasi hal-hal yang dicari, tempat, dan sumber acuan yang digunakan untuk pengumpulan data, guru dapat memberikan tugas observasi/ pengamatan di lingkungan sekitar untuk mempermudah peserta didik secara langsung dalam mengumpulkan informasi yang konkret terkait pangan hewani daging dan ikan serta alat dan teknik pengolahan di daerah sekitar. • Peserta didik bersama kelompok berdiskusi dalam mengolah data informasi tugas terkait menggunakan lembar kerja yang diberikan sesuai ketentuan dari guru.
---	--

Pernyataan atau Identifikasi Masalah (Critical Thinking)	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi pengolahan pangan hewani daging dan ikan menjadi hidangan. • Peserta didik diharapkan dapat mengidentifikasi pangan hewani daging dan ikan yang ada di daerah sekitar atau daerah yang diketahui. Selain itu, peserta didik juga diharapkan dapat mengidentifikasi peralatan dan teknik pengolahan pangan hewani daging dan ikan yang biasa digunakan oleh masyarakat setempat.
Penyimpulan atau Generalisasi (Creativity)	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami. • Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait peralatan, pengolahan, dan hidangan Indonesia dari pangan hewani daging dan ikan yang biasanya disajikan dalam bentuk lauk pauk basah, lauk pauk kering, sayuran berkuah seperti sup dan soto, dan hidangan sepinggan.

Tugas eksplorasi jenis dan karakteristik pangan hewani daging dan ikan dapat menggunakan berbagai pengembangan pertanyaan dan format. Berikut contoh penugasan yang dapat diberikan guru pada peserta didik.

TUGAS KELOMPOK 1.1

Amati gambar pada Tabel 1.3 di bawah ini. Sebutkan nama/jenis daging, karakteristiknya, dan contoh hidangannya. Temu dan kenalilah peralatan dan teknik pengolahan yang digunakan pada setiap contoh hidangan!

Tabel 1.3 Identifikasi Jenis, Karakteristik, dan Teknik Pengolahan Pangan Hewani

No	Gambar	Jenis	Karakteristik	Contoh Hidangan	Pengolahan
1.	 Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Ayam	<ul style="list-style-type: none">• Warna daging putih kemerahan dan cerah• Bertekstur kenyal• Serat daging halus	 Ayam goreng Sumber: Mamaco (2021)	Teknik: menggoreng Alat: Pisau, Wajan, Sutil, Saringan Minyak, Piring hidang

2.	 Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Sapi	<ul style="list-style-type: none"> Warna daging merah cerah Tekstur daging kenyal Serat-serat daging kasar dan besar Lemak banyak, keras dan kekuningan 	 Empal daging Sumber: Maksindo (2022)	<p>Teknik: merebus dan menggoreng</p> <p>Alat: panci, pisau, wajan, sutil, saringan minyak, piring hidang</p>
3.	 Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Kambing	<ul style="list-style-type: none"> Warna daging merah pucat Serat-seratnya halus Lemaknya berwarna putih dan agak keras 	 Tongseng Sumber: Wahyu W, Oktaviani (2021)	<p>Teknik: merebus dan menumis</p> <p>Alat: pisau, panci, wajan, sendok sayur, mangkuk</p>
4.	 Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Ikan	<ul style="list-style-type: none"> Warna daging putih kemerahuan Serat halus dan tekstur lembut Lemak lunak 	 Ikan Asam Padeh Sumber: Resep Koki / Luthfiyyah (2021)	<p>Teknik: Menumis dan merebus</p> <p>Alat: Pisau, Wajan, Sutil Mangkuk</p>

Kegiatan eksplorasi pengen hewani daging dan ikan dapat juga dilakukan dengan penugasan observasi/pengamatan secara langsung di lokasi. Hal itu untuk memberikan pengalaman pada peserta didik dan bentuk menghargai potensi lingkungan sekitar serta membangun kerja tim di luar kelas. Berikut contoh tugas observasi yang dapat diberikan guru.

TUGAS KELOMPOK 1.2: OBSERVASI

- 1) Pergilah ke pasar, peternakan, tambak, atau lokasi penyediaan pangan hewani yang berada di lingkungan sekitar!
- 2) Identifikasi ciri fisik seperti bentuk, warna, dan aroma dari berbagai jenis daging dan ikan.
- 3) Wawancarailah orang tua, tokoh masyarakat, atau budayawan. Cari tahu hubungan bahan olahan daging dan ikan dengan budaya di daerah setempat.
- 4) Ungkapkan kesan yang kamu dapatkan dalam hubungannya dengan karunia Tuhan dan sebagai makhluk sosial. (Lihat LK-1.1)

b) Kegiatan Penutup

Pada kegiatan penutup, diharapkan guru dapat melakukan hal-hal berikut.

- (1) Guru menanyakan kesulitan apa yang dihadapi, kesan terhadap pelajaran yang baru saja dijalani terkait pengertian, jenis, karakteristik, alat, dan teknik pengolahan hidangan pangan hewani daging dan ikan.
- (2) Guru meminta beberapa peserta didik untuk menyampaikan rangkuman materi. Guru bersama dengan peserta didik membuat kesimpulan materi.
- (3) Peserta didik melakukan refleksi dengan panduan guru untuk mengevaluasi semua aktivitas pembelajaran. Peserta didik menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan bagi dirinya.

- (4) Guru mengapresiasi dan memotivasi peserta didik sehingga tujuan pembelajaran dapat dicapai dengan maksimal.
- (5) Peserta didik juga menerima informasi dari guru tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Pada pembelajaran, kemungkinan berbagai kondisi, baik terprediksi maupun tidak terprediksi perlu dipersiapkan alternatifnya termasuk Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 ini. Kegiatan alternatif dapat dilakukan dengan memberikan kebebasan peserta didik untuk eksplorasi daerah tempat tinggalnya terkait potensi bahan hewani yang ada. Misalnya peserta didik yang berada di wilayah pesisir pantai dapat mengekplorasi pangan hewani ikan air laut. Kemudian, peserta didik diminta untuk mengisi lembar observasi kegiatan. Jika memungkinkan, guru dapat meminta peserta didik mengeksplorasi pemahaman melalui berbagai bentuk seperti rekaman video observasi, foto-foto kegiatan, atau poster terkait hasil eksplorasi potensi bahan hewani yang tersedia di daerah tempat tinggal. Kegiatan tersebut dapat dilakukan secara berkelompok. Pembelajaran alternatif dapat dilakukan secara daring jika guru tidak dapat hadir di kelas atau kondisi tertentu untuk bertemu tatap muka. Langkah pembelajaran dapat mengacu pada sintaks *discovery learning* atau guru dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran lain.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam menjelaskan jenis-jenis dan karakteristik potensi pangan hewani daging dan ikan di wilayah setempat. Orang tua juga dapat membantu peserta didik saat melakukan observasi di wilayah setempat.

d. Refleksi

Refleksi guru dapat dilakukan dengan mengidentifikasi beberapa pertanyaan seperti pada format lembar refleksi guru dan dapat menggunakan format lembar refleksi peserta didik dapat dilihat di Panduan Umum.

e. Asesmen/Penilaian

Penilaian yang dilakukan pada saat peserta didik melakukan tugas 1 dan 2, yaitu pengamatan. Guru dapat menilai sikap dan pengetahuan yang diperoleh peserta didik. Guru dapat melakukannya dengan membuat catatan khusus bagi peserta didik selama melakukan kegiatan pembelajaran. Asesmen dapat dilihat pada Tabel 6 dan 7. Format penilaian dan rubrik diskusi dan presentasi pada Panduan Umum.

f. Pengayaan

Pengayaan diberikan hanya kepada peserta didik yang telah tuntas dalam mencapai tujuan pembelajaran dan berminat mempelajari lebih lanjut. Pembelajaran pengayaan dapat dilakukan melalui belajar mandiri, yaitu peserta didik diberi instrumen pengayaan untuk dikerjakan sendiri.

MATERI PENGAYAAN

- 1) Tahukah kamu apa saja jenis-jenis daging dan ikan yang ada di negara lain beserta manfaatnya? Cari tahu untuk memperluas wawasan pengetahuanmu.
- 2) Apa yang kamu rasakan setelah mengetahui kandungan dan manfaat dari daging dan ikan?
- 3) Bagaimana sebaiknya sikapmu kepada Tuhan dan tanah airmu setelah mempelajari materi ini?
- 4) Tahukah kamu apa kandungan gizi dan manfaat lain dari daging dan ikan?

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar Kerja-1 (LK-1)

Nama Kelompok :

Nama Anggota :

Kelas :

Mengidentifikasi ciri fisik daging dan ikan yang ada di lingkunganmu.

Jenis Bahan	Ciri-Ciri Fisik				Hubungannya Dengan Budaya Setempat
	Bentuk	Warna	Aroma	Tekstur	

Ungkapan Perasaan:

.....

.....

.....

.....

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca Buku Siswa kelas IX mata pelajaran Prakarya tahun 2018, Modul PJJ Prakarya Pengolahan Kelas 9 Semester Genap yang dapat dikases pada laman <https://ditsmp.kemdikbud.go.id/modul-pjj-prakarya-pengolahan-kelas-9-semester-genap/> serta bahan bacaan lain terkait pengolahan hidangan daging dan ikan.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan bacaan dapat diakses melalui tautan berikut:

1. <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/17/jenis-jenis-pangan-hewani-daging-dan-ikan-serta-karateristiknya/>
2. <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/17/teknik-pengolahan-makanan-dan-peralatan/>

2. Kegiatan Pembelajaran 2

Merancang produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal serta alat dan teknik pengolahan yang sesuai.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Kegiatan Pembelajaran 2 ini digunakan metode praktikum yang merupakan rangkaian tahapan merancang produk olahan. Kegiatan dilakukan pada pertemuan atau minggu ke-3 dan 4 untuk mencapai tujuan pembelajaran 4 hingga 6 seperti yang ditampilkan pada Gambar 1.2 Alokasi waktu pembelajaran Unit 1. Guru dapat mengembangkan langkah-langkah pembelajaran lain yang sesuai dengan kondisi belajar peserta didik.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar yang diperlukan pada Kegiatan Pembelajaran 2.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Kegiatan pendahuluan sama dengan Kegiatan Pembelajaran 1. Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan dan manfaat) dengan mempelajari Kegiatan Pembelajaran 2 merancang produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal serta alat dan teknik pengolahan yang sesuai. Selain itu, peserta didik dan guru dapat pula berdiskusi melalui pertanyaan pemantik.



Rawon (Jawa Timur)

Sumber: Jensoee (2021)



Sate Maranggi (Jawa Barat)

Sumber: Christabelle (2021)



Rendang (Padang/Sumbar)

Sumber: Zulaika & Sukma (2021)



Garang Asem (Jawa Tengah)

Sumber: Bellboy (2021)



Arsik (Tapanuli)

Sumber: Fauziah (2021)

Gambar 1.5 Hidangan dari Daging dan Ikan

Pertanyaan Pemantik

- 1) Dari gambar yang disajikan, hidangan tersebut berasal dari pangan hewani jenis apa?
- 2) Sebutkan teknik pengolahan hidangan yang disajikan dalam gambar!
- 3) Sebutkan alat yang digunakan dalam pengolahannya!

b) Kegiatan Inti

Peserta didik akan merancang cara pengolahan daging dan ikan menjadi hidangan secara berkelompok. Metode praktikum pada kegiatan ini dilakukan pada 2 tahap awal, yaitu orientasi masalah dan perumusan masalah yang disusun dalam bentuk rancangan kerja. Pembelajaran dapat dilakukan seperti Tabel 1.4.

Tabel 1.4 Kegiatan Inti pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1

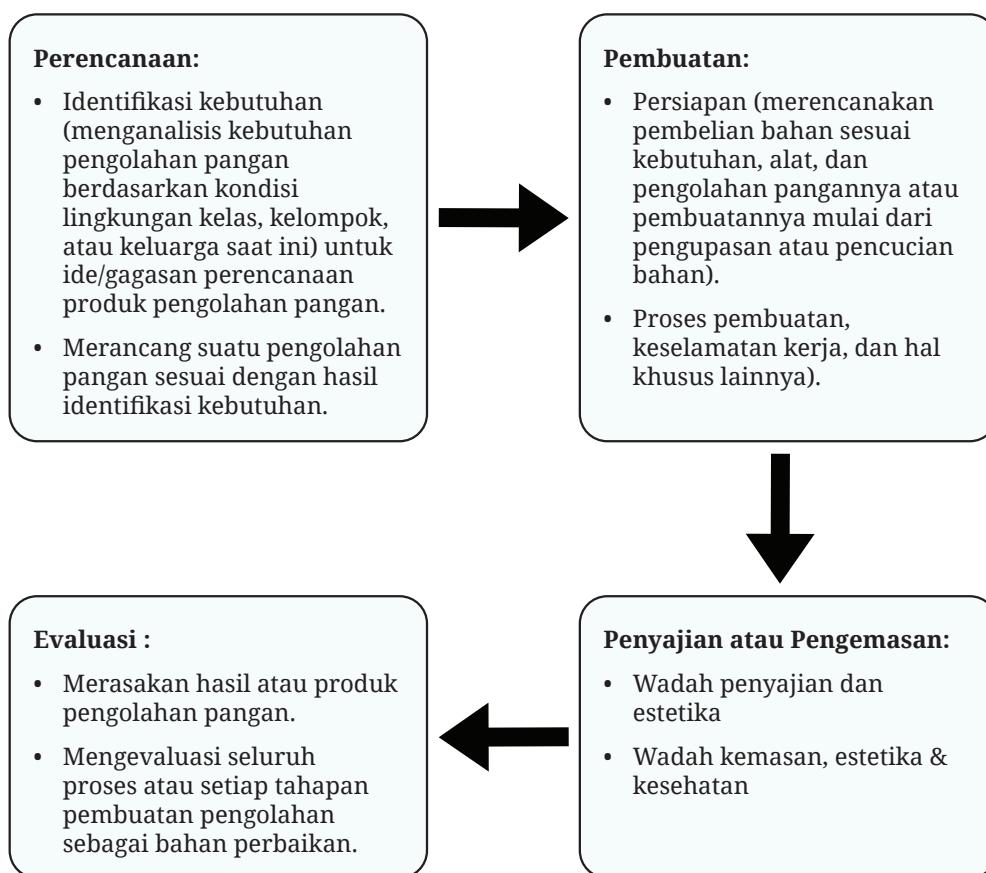
Tahapan	Uraian Kegiatan
Orientasi Masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendapat penjelasan tentang ketentuan yang akan dilakukan dalam merancang pengolahan daging dan ikan serta langkah-langkah praktikum seperti persiapan bahan, alat, teknik pengolahan, penyajian, dan kemasan. • Peserta didik mendapat pengarahan dalam memilih pangan hewani daging dan ikan yang tersedia di lingkungan sekitar serta hidangan khas setempat dengan jenis hidangan berupa lauk pauk, sup atau soto. • Selanjutnya, peserta didik bersama dengan kelompok menyepakati jenis bahan dan hidangan yang dibuat.
Perumusan Masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok berdiskusi merencanakan kegiatan pengolahan hidangan dimulai dengan menentukan ide atau gagasan jenis olahan yang akan dibuat, analisis kebutuhan alat dan bahan, langkah pembuatan serta pembagian tugas. • Peserta didik diberikan kesempatan untuk mencerahkan pendapat dalam merancang praktik. • Peserta didik dibimbing selama proses diskusi kelompok dalam merancang hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan lingkungan atau kearifan lokal.

Berikut ini contoh penugasan dalam merancang hidangan dari pangan hewani daging dan ikan.

TUGAS KELOMPOK 1.3

Buatlah rancangan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan secara kelompok. Buatlah rancangan tersebut sesuai bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal masing-masing. Kerjakan Lembar Kerja 2. (LK 2) pada Panduan Umum.

Peserta didik perlu disampaikan langkah-langkah pelaksanaan praktikum pengolahan pangan hewani daging dan ikan sehingga memiliki gambaran kerja dengan tertib.



Gambar 1.6 Alur/Tahapan Pengolahan

Pada Kegiatan Pembelajaran 2, dilakukan 2 pertemuan. Guru dapat menjadwalkan pertemuan selanjutnya untuk setiap kelompok mempresentasikan hasil lembar kerja merancang hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan lingkungan atau kearifan lokal. Setiap kelompok menjelaskan alasan memilih jenis olahan tersebut dari berbagai aspek seperti asal hidangan, jenis hidangan, bahan, alat, teknik pengolahan, manfaat hidangan, dan kriteria hasil hidangan. Hal ini dilakukan untuk menggali keaktifan dan tanggung jawab kerja tim. Selain itu, guru dan peserta didik lainnya dapat memberikan saran atau masukan pada rancangan yang dibuat sebelum pelaksanaan praktikum.

Peserta didik juga perlu ditanamkan dalam mengamati berbagai aneka penyajian dan pengemasan yang ada pada buku peserta didik. Memanfaatkan bahan dan alat penyajian yang ada di sekitar sebagai alat praktis dengan kearifan lokal seperti daun pisang, daun jati, daun pandan, peralatan hidang dari batok kelapa, peralatan hidang dari gerabah, atau peralatan yang tersedia di lingkungan sekitar yang tentunya memperhatikan higienitas dan keamanan. Setelah itu, menyeleksi hasil rancangan setiap kelompok.

c) *Kegiatan Penutup*

Pada kegiatan penutup dapat dilihat pada Kegiatan Pembelajaran 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan alternatif yang dapat dilakukan ialah setiap kelompok merancang produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan secara mandiri dan dapat dibantu pemahaman konsep rancangan pengolahan dari narasumber di luar guru. Narasumber tersebut seperti *chef*, juru masak, atau koki yang bertugas mengolah makanan di lingkungan setempat misalnya di kantin sekolah, warung makan, restoran, dan lainnya serta dapat dibantu oleh orang tua peserta didik.

Peserta didik sebelumnya dibimbing oleh guru pada tahapan awal orientasi masalah berupa penjelasan ketentuan yang akan dilakukan dalam merancang pengolahan daging dan ikan serta langkah-langkah praktikum seperti persiapan bahan, alat, teknik pengolahan, penyajian, dan kemasan. Peserta didik dibimbing pada saat presentasi rancangan

praktik. Pembelajaran alternatif dapat dilakukan secara daring jika guru tidak dapat hadir di kelas atau kondisi tertentu untuk bertemu tatap muka. Langkah pembeajaran dapat mengacu pada sintaks pembelajaran praktikum atau guru dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran lain yang sesuai dengan profil pelajar Pancasila.

TUGAS KELOMPOK PEMBELAJARAN ALTERNATIF

Wawancarailah *chef* atau juru masak yang ada di lingkungan sekitarmu : Amatilah caranya mengolah daging dan ikan. Tanyakan beberapa hal berikut

- 1) Apa nama hidangan yang dapat diolah dari pangan hewani daging dan ikan?
- 2) Bahan dan alat apa saja yang dapat dipergunakan untuk membuat hidangan tersebut?
- 3) Bagaimana persiapan mengolah hidangan daging dan ikan?
- 4) Bagaimana proses pembuatannya?
- 5) Apa bahan kemasan dan bagaimana penyajiannya?
- 6) Bagaimana prosedur keselamatan kerja dan hal khusus apa yang harus menjadi perhatian saat proses pembuatannya?

Saat melakukan observasi dan wawancara, hendaknya kamu bersikap ramah, berbicara sopan, bekerja sama, dan toleransi dengan teman kelompokmu. Hasil observasi atau wawancara dituangkan dalam rancangan praktik. (Lihat LK-1) pada Panduan Umum.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam mengidentifikasi jenis hidangan setempat dari pangan hewani serta menjelaskan nilai-nilai yang terkandung dalam proses pengolahan hidangan berbahan dasar daging dan ikan yang disajikan pada menu sehari-hari. Membantu peserta didik saat melakukan observasi di wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat dilakukan dengan menganalisis seberapa jauh tingkat pemahaman peserta didik melalui nilai tugas dan penilaian wawancara langsung kepada peserta didik terkait capaian pembelajaran. Hasil asesmen formatif dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan kegiatan refleksi. Refleksi dapat dilakukan dengan mengidentifikasi beberapa pertanyaan seperti Format refleksi yang tersedia pada Panduan Umum.

e. Asesmen/Penilaian

Keterampilan dinilai dengan merancang pembuatan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang terdapat di rumah maupun sekitar tempat tinggal peserta didik yang dapat dilihat pada Tabel 8 dan 9 penilaian kegiatan perencanaan pembuatan produk dan kemasan di Panduan Umum.

f. Pengayaan

Berikut ialah contoh materi pengayaan.

MATERI PENGAYAAN

- 1) Buatlah rancangan menu makanan harian berbahan dasar daging dan ikan seperti lauk pauk, soto, atau sup!
- 2) Tentukan langkah pengolahannya dan deskripsikan secara jelas prosedur membuatnya!
- 3) Cari berbagai hidangan berbahan pangan hewani daging dan ikan dari berbagai sumber seperti buku, website, dan Youtube. Tuliskan nama hidangan, bahan, alat, pengolahan dan penyajiannya.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar kerja penugasan terkait rancangan produk hidangan dari bahan pangan hewani daging dan ikan dapat dilihat pada Lembar Kerja-2 (LK-2) di Panduan Umum. Langkah kerja pembelajaran alternatif menggunakan Lembar Kerja Peserta Didik penugasan terkait

Laporan Kelompok: observasi dan wawancara pengolahan daging dan ikan di lingkungan sekitar dapat dilihat pada Lembar Kerja-1 (LK-1) di Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan peserta didik Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1, buku teks, buku resep, media jejaring, internet terkait pengolahan, dan referensi lainnya yang dianjurkan dan sesuai dengan kegiatan pembelajaran.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan bacaan guru terkait pengolahan hidangan pangan hewani daging dan ikan dapat menjadi sumber belajar yang dapat diakses melalui tautan berikut :

- Modul Hidangan Pangan Hewani: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/18/hidangan-pangan-hewani/>
- Contoh Rancangan Hidangan Pangan Hewani: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/21/contoh-rancangan-hidangan-pangan-hewani/>
- Buku Pengembangan Kuliner Pangan Hewani: <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/PENGEMBANGAN-KULINER-FINAL-SC.pdf>
- Pengemasan dan Pelabelan Makanan: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/21/penyajian-dan-pengemasan-hidangan/>
- <http://staffnew.uny.ac.id/upload/198703282014042002/pengabdian/TEKNIK%20PENGEMASAN%20DAN%20LABELING%20PRODUK%20MAKANAN.pdf>

3. Kegiatan Pembelajaran 3

Membuat produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan tahapan pembuatan serta ditampilkan dalam bentuk penyajian yang menarik.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Kegiatan Pembelajaran 3 lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1 menggunakan metode praktikum untuk membuat produk hidangan pangan hewani daging dan ikan. Kegiatan pembelajaran 3 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-5 untuk mencapai tujuan pembelajaran 7-8 seperti yang ditampilkan pada Gambar 1.2 Alokasi Waktu.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar khususnya pada kegiatan praktik membuat hidangan pangan hewani daging dan ikan.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa, memeriksa kehadiran peserta didik. Selanjutnya menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan dan manfaat) dalam materi terkait praktikum. Guru dapat melakukan apersepsi terkait persiapan praktikum, lembar kerja praktik, dan pengkondisian peserta didik dalam praktikum seperti mengecek kelengkapan bahan, alat, dan atribut pengolahan yang digunakan peserta didik seperti apron, dan penutup kepala untuk menjaga kebersihan diri saat mengolah. Penggunaan atribut pengolahan dapat disesuaikan guru dengan kondisi peserta didik.

b) Kegiatan Inti

Peserta didik akan membuat hidangan pangan hewani daging dan ikan secara berkelompok. Sintaks metode praktikum pada kegiatan merupakan lanjutan dari tahapan Kegiatan Pembelajaran 2, yaitu melakukan praktikum dan mengatasi masalah pada kegiatan praktik yang disusun dalam lembar kerja uraian praktik/karya. Guru dapat melakukan pembelajaran seperti Tabel 1.5 Kegiatan Inti Pembelajaran 3.

Tabel 1.5 Kegiatan Inti pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1

Tahapan	Uraian Kegiatan
Melakukan Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat hidangan dari daging dan ikan sesuai rancangan yang telah dibuat. • Peserta didik perlu dibimbing dan diawasi oleh guru dalam bekerja terutama dalam menggunakan alat dan teknik pembuatan karya hidangan pangan hewani daging dan ikan. Ingatkan peserta didik tentang keselamatan kerja saat praktik. • Peserta didik mengidentifikasi kesulitan dalam proses praktikum membuat hidangan.
Mengatasi masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berusaha mengatasi kesulitan selama praktikum secara mandiri dan kelompok berdasarkan pengetahuan yang diperoleh sebelumnya terkait pengolahan hidangan pangan hewani dan rancangan yang telah disusun • Setiap kelompok diberikan kesempatan untuk menyampaikan hasil pengolahan sesuai dengan data identifikasi masalah yang terkumpul pada saat praktikum. • Evaluasi pada kelompok dilakukan terhadap hasil praktikum dan masalah yang teridentifikasi melalui lembar kerja karya pengolahan produk yang dibuat.

Pada kegiatan ini, peserta didik dapat membuat lembar kerja praktik dan uraian masalah yang dialami selama proses praktik sehingga dapat digunakan dalam evaluasi kegiatan praktik.

TUGAS KARYA KELOMPOK

Tuliskan semua tahapan pembuatan karya atau produk olahan secara lengkap dan menarik. Misalnya, menguraikan perencanaan, persiapan bahan dan alat, proses pembuatan dan penyajian hingga pengemasan. Pada tahapan akhir, produk tersebut diujicobakan kepada teman maupun guru di sekolah. Catatlah hasil penilaian teman dan gurumu sebagai bahan refleksi dirimu. (Lihat LK-3) pada Panduan Umum.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat dilihat pada Kegiatan Pembelajaran 1 dengan penyesuaian materi.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Peserta didik diberikan penugasan membuat hidangan pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan ketersediaan pangan lokal dan lingkungan sekitar di luar kelas seperti rumah perwakilan anggota kelompok, warung, kantin, atau dapur lain yang mendukung pelaksanaan praktik pengolahan. Namun, sebelum peserta didik melakukannya secara mandiri, guru perlu memberi penjelasan materi dengan demonstrasi pengolahan pangan hewani atau melalui video tentang pengolahan yang dapat diakses dengan jejaring internet seperti youtube.

Jika memungkinkan, hasil pengolahan didokumentasikan dalam bentuk foto atau video dan dideskripsikan pada lembar kerja. Peserta didik membuat tugas hingga tuntas dengan jujur dan tanggung jawab. Hasil dokumentasi dalam bentuk video dapat diunggah pada platform media sosial maupun Youtube. Selanjutnya, peserta didik mengirim lembar kerja kepada guru secara luring atau jika dimungkinkan secara daring (WhatsApp, surat elektronik, Google Classroom dan sebagainya), kemudian menyimak hasil nilai dan respons atau penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan. Langkah pembelajaran dapat mengacu pada sintaks pembelajaran praktikum atau dapat dikembangkan kegiatan pembelajaran lain yang sesuai dengan profil pelajar Pancasila.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua dapat membantu membimbing peserta didik dalam menyiapkan bahan yang diperlukan untuk mengolah makanan yang bahan dasarnya berasal dari wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi dapat dilakukan dengan mengidentifikasi beberapa pertanyaan seperti pada format refleksi guru dan peserta didik pada buku Panduan Umum.

e. Asesmen/Penilaian

Penilaian yang dapat diamati dari kegiatan praktik pengolahan adalah proses pembuatan pengolahan dan produk hasil praktik berupa hidangan dari bahan ikan atau daging. Teknik penilaian keterampilan berupa tes praktik dalam bentuk lembar praktik. Instrumen yang dapat dilihat pada Tabel 10 dan 11 Penilaian pembuatan produk dan penyajian Panduan Umum.

f. Pengayaan

Peserta didik dapat menguraikan atau mencari definisi sendiri tentang tahapan kegiatan pembuatan hidangan dari daging dan ikan berdasarkan pemahaman yang dimiliki. Peserta didik juga dapat menambah penguasaan keterampilan membuat hidangan dengan membantu kegiatan memasak di rumah dan menambah wawasan melalui kursus memasak hidangan pangan hewani baik secara luring maupun daring.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar kegiatan peserta didik terkait praktik pembuatan Karya: Hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dapat dilihat pada Lembar Kerja 3 (LK.3) pada Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan peserta didik Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1, buku resep, media jejaring internet terkait pengolahan hidangan dari daging dan ikan, dan referensi lainnya serta sesuai dengan kegiatan pembelajaran.

i. Bahan Bacaan Guru

Contoh Video Tayang

Hidangan Rawon

<https://www.youtube.com/watch?v=XYev1tljzUE>

Hidangan Soto Lamongan

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

Hidangan Sup Ikan Kemangi

<https://www.youtube.com/watch?v=P-gqFCiSSPY>

Hidangan Empal Gepuk

<https://www.youtube.com/watch?v=LiU7d7kRCI8&t=52s>

Hidangan Tongseng daging kambing

<https://www.youtube.com/watch?v=e8NcGUVCv9o>

Hidangan Ayam Woku

<https://www.youtube.com/watch?v=QS0As2cgZ4Q>

Hidangan Sate Kambing

<https://www.youtube.com/watch?v=EpV1yUbZQFY>

Hidangan Kuah Asam Ikan

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

4. Kegiatan Pembelajaran 4

Memberi penilaian produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan yang ditampilkan pada meja display di sekolah.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran 4, lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 dan 3, menggunakan metode praktikum untuk menilai laporan produk hidangan pangan hewani daging dan ikan. Kegiatan Pembelajaran 4

dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-6 untuk mencapai tujuan pembelajaran 9-10 seperti yang ditampilkan pada Gambar 1.2 Alokasi Waktu.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar dalam penilaian laporan hasil praktikum pengolahan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru mengucapkan salam, dilanjutkan dengan berdoa, dan mengecek kehadiran peserta didik. Peserta didik mempersiapkan laporan hasil praktium. Guru menjelaskan lingkup penilaian yang akan dilaksanakan dalam kegiatan pembelajaran (sikap, pengetahuan, dan keterampilan). Guru menjelaskan aktivitas pembelajaran peserta didik dan me-review pelaksanaan praktikum sebelumnya. Guru melakukan apersepsi dengan peserta didik melalui pertanyaan pemantik untuk meningkatkan pemahaman konsep penilaian tampilan hidangan.

A

Ayam Goreng

Sumber: Kemdikbudristek (2022)



Semur Daging

Sumber: Resepdapurmama (2021)



Kemasan karton hidangan kering

Sumber: Pustakamadani (2019)



Kemasan besek

Sumber: Mavita Jaya (2022)

B

Ayam Goreng

Sumber: dapurkobe.co.id (2021)



Semur Daging

Sumber: Sajiansedap/Ferdiaz (2019)



Kemasan plastik (food container)

Sumber: Vania (2021)



Kemasan paper bowl

Sumber: Pola (2020)

Gambar 1.7 Penyajian dan Pengemasan Hidangan Pangan Hewani

Pertanyaan Pemantik

- 1) Dari gambar yang disajikan, bagaimana tampilan hidangan tersebut?
- 2) Manakah gambar tampilan hidangan yang menarik? Gambar A atau B? Berikan alasannya.
- 3) Sebutkan kriteria apa saja dalam menilai hidangan tersebut!
- 4) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk menyajikan hidangan yang menarik berdasarkan gambar di atas!
- 5) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk mengemas hidangan yang menarik berdasarkan gambar di atas!

b) Kegiatan Inti

Peserta didik akan mempresentasikan laporan hasil praktik hidangan pangan hewani daging dan ikan secara berkelompok. Peserta didik dari kelompok lain menilai hasil presentasi dan melakukan tanya jawab. Sintaks metode praktikum pada kegiatan merupakan lanjutan dari tahapan Kegiatan Pembelajaran 2 yaitu merefleksikan hasil dengan mengaitkan hasil praktikum atau penyelidikan dengan konsep atau teori dalam bentuk laporan hasil praktikum.

Peserta didik melakukan presentasi hasil praktik pengolahan makanan pada pertemuan yang lalu. Peserta didik diberikan pengarahan dalam mengomunikasikan pendapatnya. Guru dapat menyelipkan informasi mengenai penilaian proses pembuatan hidangan pangan hewani daging dan ikan, tampilan hidangan dengan hiasan/garnish yang baik, serta penyajian dan kemasan hidangan yang menarik. Peserta didik dan guru dapat mengomentari hasil pekerjaan peserta didik. Peserta didik menyampaikan tips dari setiap kegiatan mereka yang disampaikan kepada kelompok lain agar dapat saling belajar. Peserta didik diharapkan dapat menerima kritik dan saran untuk berkarya lebih baik ke depannya.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu Kegiatan Pembelajaran 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Peserta didik memberikan produk dan laporan hasil praktikum pengolahan pada masyarakat di lingkungan sekitar seperti *chef*, koki, atau juru masak dan orang yang membidangi keahlian pengolahan. Kemudian, mereka diminta untuk menilai dan mengomentari hasil produk. Selain itu, mereka juga dapat melakukan penilaian dengan menjual produk hasil pengolahan, lalu pembeli diminta memberikan kesan saat mencicipi produk. Hal tersebut dapat meningkatkan nilai-nilai kewirausahaan dan mau menerima kritik dan saran yang membangun.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua mengapresiasi karya peserta didik jika hasil penyajian dan kemasannya bagus dan rasanya enak. Berikan kesempatan peserta didik untuk mengembangkannya di rumah sebagai langkah awal memulai wirausaha.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi dapat dilakukan dengan mengidentifikasi beberapa pertanyaan seperti pada format refleksi guru dan peserta didik pada Panduan Umum.

e. Asesmen/Penilaian

Guru menilai proses kerja peserta didik dalam membuat karya individu atau kelompok. Penilaian dapat berupa penilaian keterampilan dan sikap wirausaha. Gunakan format pada Panduan Umum pada Tabel 13 dan 14 dasar penilaian laporan dan Tabel 15 dan 16 terkait presentasi dan penilaian hasil praktik.

Peserta didik membuat penilaian diri (*self assessment*). Peserta didik mencatat masukan dari mereka. Lalu, peserta didik membuat penilaian diri, apakah yang dinilai oleh teman-teman dan guru sesuai dengan keinginan. Peserta didik dapat memperbaiki olahan pangan, penyajian, atau kemasan agar menjadi lebih baik lagi.

f. Pengayaan

Bagi peserta didik yang sangat tertarik pada bidang Prakarya: Pengolahan ini dapat mengembangkan olahan pangan lainnya yang belum dilakukan. Cari informasi sebanyak-banyaknya tentang resep Nusantara dari ikan dan daging beserta teknik pembuatannya terutama yang ada di wilayah setempat. Informasi dapat dicari melalui internet, studi pustaka, majalah, surat kabar, atau bahkan observasi langsung pada pengusaha pangan. Hal ini dilakukan untuk memperluas pengetahuan dan pengalaman peserta didik.

g. Lembar Peserta Didik

Lembar kegiatan peserta didik terkait rancangan laporan karya pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan dapat dilihat pada Lembar Kerja-4 (LK-4) pada Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan peserta didik Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat menambah bahan bacaan dari berbagai sumber, salah satunya dengan mengakses tautan berikut: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/18/garnish-pada-hidangan/>

UNIT 2

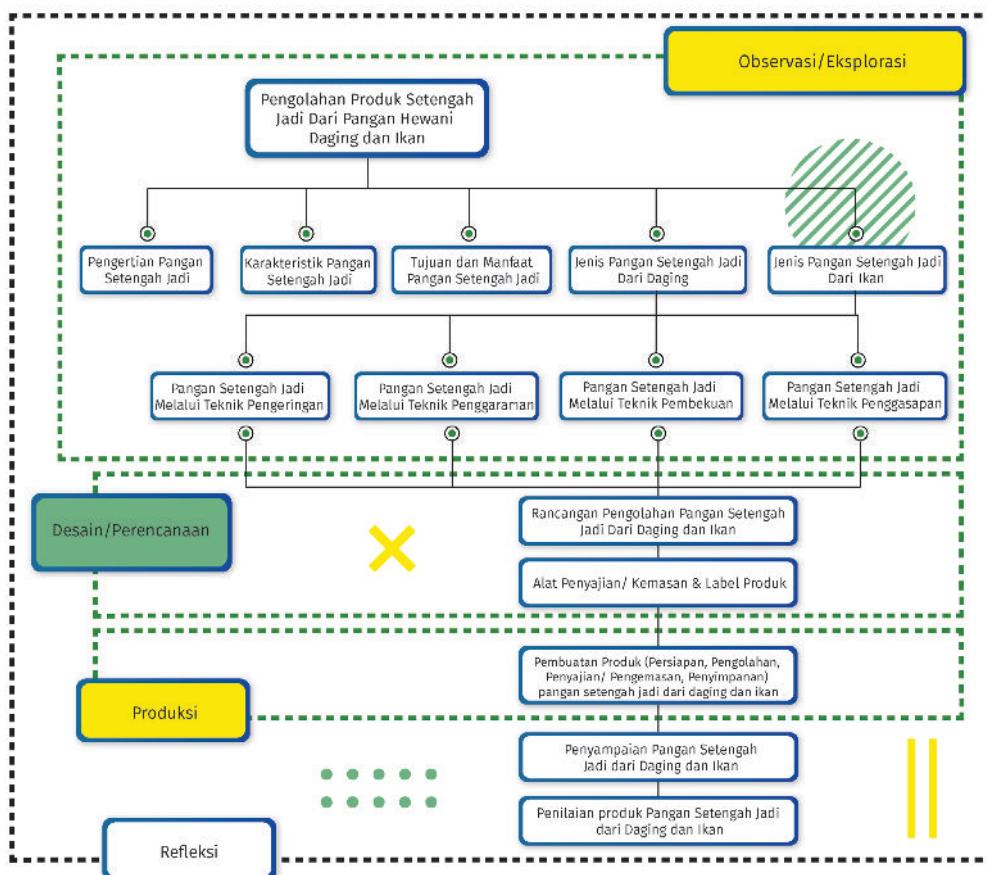
Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan Menjadi Produk Setengah Jadi





A. Peta Materi Unit 2

Pada unit 2 akan mempelajari materi tentang pengolahan pangan hewani daging dan ikan menjadi produk setengah jadi, materi ini dapat dikembangkan dalam pembelajaran di kelas dan peserta didik mengekplorasi pangan hewani yang ada di lingkungan sekitar.



Gambar 2.1 Peta Materi Unit 2



B. Tujuan Pembelajaran Unit 2

Tujuan pembelajaran unit 2, peserta didik mampu:

- TP 2.1 Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 2.2 Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis
- TP 2.3 Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 2.4 Melakukan studi kelayakan produksi olahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 2.5 Merencanakan pembuatan produk olahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.6 Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk olahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

- TP 2.7 Membuat produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis beserta kemasannya melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.8 Menyajikan dan/atau mengemas produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.9 Merefleksikan kegiatan pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang kreatif dan bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.10 Menilai hasil produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang kreatif berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Penguatan Profil Pancasila pada Unit 2 ini mengacu pada Tabel dimensi, elemen, sub-elemen dan alur perkembangan Unit 1 hanya fokus materi pengolahan pangan hewani daging dan ikan menjadi produk setengah jadi.



Dalam mencapai tujuan pembelajaran Unit 1, dengan materi pengolahan bahan pangan hewani daging dan ikan menjadi produk setengah jadi, diperlukan 12 JP atau 6 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau minggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.

Pertemuan/ minggu ke 7-8

- TP 2.1. Mengelaksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 2.2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis
- TP 2.3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.

Pertemuan/ minggu ke 9-10

- TP 2.4. Melakukan studi kelayakan produksi olahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 2.5. Merencanakan pembuatan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.6. Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan/ minggu ke 11

- TP 2.7. Membuat produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan berserta kemasannya yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.8. Menyajikan dan/atau mengemas produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan/ minggu ke **12**

- TP 2.9. Merefleksikan kegiatan pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang kreatif dan bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 2.10. Menilai hasil produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang kreatif berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Gambar 2.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 2



D. Pokok-Pokok Materi Unit 2

Pada Unit 2 ini diuraikan dengan pokok-pokok materi tentang pengolahan pangan hewani daging dan ikan menjadi produk pangan setengah jadi. Peserta didik diberikan pemahaman pengetahuan dengan pemberian tugas yang mengaktifkan peserta didik agar berpikir kritis dan diakhiri dengan praktik pembuatan produk pangan setengah jadi dari pangan hewani daging dan ikan. Selain itu produk pangan setengah jadi dikemas dan disimpan dengan tepat.



E. Informasi Guru Unit 2

Bagian ini berisi pengaturan peserta didik, lokasi pembelajaran, sarana dan prasarana, strategi pembelajaran.

1. Pengaturan Peserta Didik

Peserta didik dibentuk menjadi kelompok belajar. Pengelompokan tersebut untuk berdiskusi dalam mengerjakan tugas yang dibuat secara individu seperti lembar kerja dan lain sebagainya.

2. Lokasi Pembelajaran

Penjelasan tentang Lokasi Pembelajaran dapat mengacu pada Lokasi Pembelajaran Unit 1.

3. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana yang diperlukan dalam Unit 2 dapat mengacu pada Sarana dan Prasarana Unit 1 dengan penyesuaian materi: pangan setengah jadi.

4. Strategi Pembelajaran

Strategi pembelajaran yang dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran 2 dapat mengacu pada Unit 1 dengan penyesuaian materi: produk setengah jadi.



F. Aktivitas/Kegiatan Pembelajaran Unit 2

Sama seperti di Unit 1, aktivitas pembelajaran dalam unit ini terdiri atas 4 aktivitas: mengeksplorasi, merancang, membuat, dan menilai produk. Fokusnya ialah produk setengah jadi.



G. Prosedur Kegiatan Pembelajaran

Dalam Unit 2, terdapat empat kegiatan pembelajaran. Berikut rincian setiap kegiatan pembelajaran.

1. Kegiatan Pembelajaran 1

Mengeksplorasi jenis, karakteristik, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Unit 2 Kegiatan Pembelajaran 1, guru dapat pula menggunakan metode yang disajikan pada Panduan Umum. Kegiatan Pembelajaran 1 ini menggunakan *discovery learning*. Kegiatan 1 dapat dilakukan pada pertemuan atau minggu ke-7 dan 8 untuk mencapai tujuan pembelajaran 1 dan 3 seperti yang ditampilkan pada Gambar 2.2 Alokasi waktu pembelajaran Unit 2.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat mengembangkan kegiatan pendahuluan untuk menamamkan rasa disiplin, cinta tanah air, dan toleransi antarsesama melalui kegiatan berdoa, mengecek kehadiran peserta didik, dan memotivasi peserta didik melalui pengenalan keberagaman produk Indonesia khususnya pangan setengah jadi dari pangan hewani daging dan ikan. Selain itu, peserta didik dan guru dapat berdiskusi melalui pertanyaan pemantik sebagai bentuk apersepsi.

Pertanyaan Pemantik

- 1) Apakah kamu pernah mendengar istilah produk pangan setengah jadi (produk awetan) dari daging dan ikan?
- 2) Jika pernah mendengarnya, apa yang kamu ketahui terkait produk tersebut?
- 3) Apa perbedaan produk pangan setengah jadi (produk awetan) dengan produk pangan jadi (hidangan pangan) hewani daging dan ikan?

b) Kegiatan Inti

Setelah guru melakukan apersepsi, kegiatan berikutnya jika menggunakan metode *discovery learning* untuk Kegiatan Pembelajaran 1, dapat mengacu pada Tabel 1.1 dengan fokus pembelajaran produk pangan setengah jadi.

Berikut contoh tugas observasi untuk memberikan pengalaman pada peserta didik dan bentuk menghargai potensi lingkungan sekitar serta membangun kerja tim di luar kelas. Selain itu, peserta didik perlu menggali informasi tentang teknik pengolahan setengah jadi seperti mengeringkan, membekukan, menggarami, membuat tepung, dan mengasap. Hal ini diperlukan pada saat peserta didik praktik membuat pengolahan pangan setengah jadi.

TUGAS KELOMPOK 2.1

Berkunjunglah ke pasar, toko, atau tempat produksi pangan setengah jadi dari ikan atau daging yang ada di daerahmu. Identifikasi dan tanyakan beberapa hal berikut.

- 1) Identifikasikan ciri fisik seperti bentuk, warna, dan aroma jenis produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan.
- 2) Apa bahan yang diperlukan? Bagaimana cara memilih bahan?
- 3) Apa alat yang digunakan?
- 4) Bagaimana proses pembuatannya?
- 5) Apakah ada cerita budaya sejarah yang terkandung pada olahan pangan tersebut? Jika ada, dapatkah diceritakan kembali?

Saat melakukan observasi dan wawancara, hendaknya kamu bersikap ramah, berbicara sopan, bekerja sama dan toleransi dengan teman kelompokmu. (Lihat LK.1 Panduan Umum)

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 dengan penyesuaian materi: produk setengah jadi.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada kegiatan pembelajaran alternatif Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1. Dengan demikian, peserta didik dapat mengeksplorasi produk pangan setengah jadi dari bahan hewani sesuai dengan ketersediaan di lingkungan sekitar tanpa harus terpaku pada jenis daging dan ikan.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam menjelaskan produk potensial pangan hewani daging dan ikan yang dapat dimanfaatkan dalam olahan pangan setengah jadi. Orang tua juga membantu peserta didik saat melakukan observasi di wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

f. Pengayaan

Pembelajaran pengayaan dapat diberikan kepada peserta didik yang telah tuntas. Pilihlah salah satu dari materi pengayaan berikut.

MATERI PENGAYAAN

- 1) Buat rangkuman terkait produk pangan setengah jadi dari pangan hewani daging dan ikan. Cari contoh video pengolahan produk pangan setengah jadi dari pangan hewani daging dan ikan.
- 2) Carilah minimal 10 produk pangan setengah jadi atau produk pengawetan berbagai sumber seperti buku, internet, maupun lingkungan sekitar! Setelah itu, lakukanlah pengisian seperti pada Lembar Kerja-1 (LK-1) Panduan Umum.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar kerja penugasan 2.1 menggunakan Lembar Kerja-1 (LK-1) yang dapat diacu guru pada Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan peserta didik Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1, buku resep, media jejaring internet terkait pengolahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan, dan referensi lainnya yang sesuai dengan kegiatan pembelajaran.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat mengacu pada bahan bacaan guru yang direferensikan pada unit sebelumnya maupun berbagai sumber yang tertera dalam daftar pustaka. Berikut bahan bacaan yang dapat diakses melalui tautan berikut ini.

- Produk Pengolahan Pangan Setengah Jadi dari Daging dan Ikan: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/19/poduk-pangan-setengah-jadi-dari-bahan-pangan-hewani/>

2. Kegiatan Pembelajaran 2

Merancang produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran 2 ini merupakan tahapan pada metode praktikum. Kegiatan Pembelajaran 2 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-9 dan 10 untuk mencapai tujuan pembelajaran 4 hingga 6 seperti yang ditampilkan pada Gambar 2.2 Alokasi waktu pembelajaran Unit 2. Guru dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran lain yang sesuai dengan kondisi belajar peserta didik.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar dalam proses merancang produk pengolahan.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru melakukan kegiatan pendahuluan sesuai dengan tahapan yang telah dirancang pada rencana belajar. Guru juga dapat mengecek penguasaan awal kompetensi yang sudah dimiliki peserta didik dengan melakukan diskusi interaktif tentang kesukaan mereka terhadap produk olahan setengah jadi dari bahan hewani daging dan ikan sebagai upaya mengondisikan suasana belajar yang menyenangkan melalui pertanyaan pemantik.

Teknik Pengeringan	 Kerupuk Ikan Febriana, Rina, Yulianti, Yeni (2022)  Terasi Kemendikbudristek (2022)
--------------------	--

Teknik Pembekuan		Nugget Ayam, Sosis Sapi, Bakso Daging Sapi Kemdikbudristek (2022)
Teknik Penggaraman		Ikan Asin Kemendikbudristek (2022)
Teknik Pengasapan		Ikan asap Yulianti, Yeni, dkk (2021)

Gambar 2.3 Produk Pangan Setengah Jadi dari Daging dan Ikan

Pertanyaan Pemantik

Guru menayangkan gambar-gambar pada Gambar 2.3.

- 1) Apakah kamu mengetahui atau pernah mengonsumsi produk tersebut?
- 2) Mengapa produk-produk tersebut dikatakan produk pangan setengah jadi?

b) Kegiatan Inti

Peserta didik akan merancang pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan secara berkelompok. Guru dapat melakukan pembelajaran seperti Tabel 1.3 Kegiatan Inti Pembelajaran Unit 1.

Berikut ini contoh penugasan dalam merancang hidangan dari pangan setengah jadi dari produk hewani daging dan ikan.

TUGAS KELOMPOK 2.2.

Buatlah rancangan pengolahan produk pangan setengah jadi atau produk pengawetan dari pangan hewani daging dan ikan secara kelompok. Buatlah sesuai bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal masing-masing, melalui Lembar Kerja (LK.2 Panduan Umum).

Penjelasan selanjutnya dari kegiatan inti dapat dilihat Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1.

c) Kegiatan Penutup

Aktivitas pada kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada kegiatan

pembelajaran alternatif Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1 dengan penyesuaian fokus pembelajaran: produk setengah jadi.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam memberikan informasi atau referensi ide rancangan pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang tersedia di wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1 dengan fokus penilaian produk setengah jadi.

f. Pengayaan

Guru meminta peserta didik yang telah tuntas dan tertarik untuk memperdalam materi untuk mencari tahu sebanyak-banyaknya dan mengidentifikasi jenis-jenis produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang ada di wilayah setempat. Informasi juga dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti internet, studi pustaka, majalah, surat kabar, dan observasi langsung pada pusat pengolahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan. Jika peserta didik menemukan hal baru di luar pengetahuan yang ada di buku, mintalah untuk mendemonstrasikannya dalam pembelajaran. Dengan demikian peserta didik lainnya dapat belajar sebagai tutor sebaya. Atau peserta didik dapat memberikan contoh-contohnya dan melaporkannya dalam tulisan dan ditempel di mading kelas.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar kerja penugasan rancangan produk pangan setengah jadi dari bahan hewani daging dan ikan dapat mengacu pada Lembar Kerja-2 (LK-2) Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan peserta didik Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1 serta referensi lain yang terkait.

i. Bahan Bacaan Guru

Berikut ini contoh rancangan pengolahan pangan setengah jadi dari pangan hewani yang dapat diakses melalui tautan berikut ini. <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/21/contoh-produk-setengah-jadi-dari-pangan-hewani/>

Selain itu bahan bacaan guru terkait teknik pengolahan pangan setengah jadi dapat diakses melalui tautan berikut ini. : <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/19/teknik-pengolahan-pangan-setengah-jadi/>

3. Kegiatan Pembelajaran 3

Membuat produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan berdasarkan tahapan pembuatan serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran 3 merupakan lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 2 dengan metode pembelajaran praktikum untuk membuat produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan. Kegiatan pembelajaran 3 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-11 untuk mencapai tujuan pembelajaran 7 dan 8 seperti yang ditampilkan pada Gambar 2.2 Alokasi waktu pembelajaran Unit 2.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Aktivitas pada Kegiatan Pendahuluan dapat mengacu pada Kegiatan Pendahuluan, Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

b) Kegiatan Inti

Pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 2, peserta didik akan membuat

produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan secara berkelompok. Guru dapat melakukan pembelajaran seperti Tabel 1.4 Kegiatan Inti Pembelajaran Unit 1.

Tugas karya kelompok dapat mengacu pada kegiatan inti Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

c) Kegiatan Penutup

Aktivitas pada kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1. Langkah pembelajaran dapat mengacu pada sintaks metode praktikum atau guru dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran lain yang sesuai dengan profil pelajar Pancasila.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua dapat membantu peserta didik dalam menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan untuk mengolah pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang di mana bahan dasarnya berasal dari wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1 dengan fokus penilaian produk setengah jadi dari daging dan ikan.

f. Pengayaan

Guru meminta peserta didik yang telah tuntas dan tertarik untuk menambah penguasaan keterampilan membuat produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan dengan mencoba bentuk produk olahan pangan setengah jadi pangan hewani lainnya di rumah dan tempat lain yang mendukung proses pengolahan.

g. Lembar Peserta Didik

Lembar kerja penugasan terkait lembar kerja pembuatan karya: produk

pangan setengah jadi dari pangan hewani daging dan ikan dapat dilihat pada Lembar Kerja-3 (LK-3) Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca Peserta didik dapat membaca bahan bacaan Unit 1 Kegiatan Pembelajaran 1, buku resep, dan media jejaring internet terkait Pengolahan Pangan Setengah Jadi Dari Daging dan Ikan.

i. Bahan Bacaan Guru

Contoh Video Tayang Pengolahan Pangan Setengah Dari Daging dan Ikan

Sosis

<https://www.youtube.com/watch?v=ys2Y2YHfqVs>

Nugget

<https://www.youtube.com/watch?v=3qA-ESoweq0>

Bakso Daging Sapi

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

Ikan Asin

https://www.youtube.com/watch?v=XLQjh53f2_s

Ikan Asap

<https://www.youtube.com/watch?v=op50wtMVdYc>

Kerupuk udang

<https://www.youtube.com/watch?v=cQ7tVUHom18>

4. Kegiatan Pembelajaran 4

Memberi penilaian produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang ditampilkan pada meja *display* di sekolah.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Kegiatan Pembelajaran 4 lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 dan 3 Unit 2 menggunakan metode praktikum untuk menilai laporan produk pangan setengah jadi bahan hewani daging dan ikan. Kegiatan

Pembelajaran 4 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-12 seperti yang ditampilkan pada Gambar 2.2 Alokasi waktu pembelajaran Unit 2.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru melakukan apersepsi dengan peserta didik melalui pertanyaan pemantik untuk mengetahui pemahaman konsep penilaian tampilan produk pangan setengah jadi.



Hidangan dari Bakso

Sumber: Resepkoki (2021)



Hidangan dari Nugget

Sumber: Aprilia Intan (2020)



Hidangan dari Ikan Asap

Sumber: Resepkoki (2021)



Hidangan dari Ikan Asin

Sumber: Hardian (2019)



Kemasan Nugget

Sumber: Husna (2018)



Kemasan bakso

Sumber: BaksopakTino (2022)



Kemasan Ikan Asin

Sumber: Suntoro (2018)



Kemasan ikan asap

Sumber: Bulkebul (2020)

Gambar 2.4 Penyajian Produk Pangan Setengah Jadi dan Produk di Kemasan

Pertanyaan Pemantik

Guru menyajikan gambar produk pangan setengah jadi dari pangan hewani daging dan ikan yang diolah maupun yang dikemas.

- 1) Dari gambar yang disajikan, bagaimana tampilan produk tersebut?
- 2) Sebutkan kriteria apa saja dalam menilai produk setengah jadi tersebut!
- 3) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk menyajikan produk yang menarik berdasarkan gambar di atas!
- 4) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk mengemas produk setengah jadi/produk pengawetan yang menarik berdasarkan gambar di atas!

b) Kegiatan Inti

Kegiatan inti dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1 dengan fokus materi produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif pada pembelajaran ini dapat mengacu kegiatan alternatif pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua mengapresiasi karya peserta didik, yaitu dengan membeli hasil olahan pangan setengah jadi dari daging dan ikan yang dibuat oleh putra-putrinya di sekolah.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

f. Pengayaan

Peserta didik yang sangat tertarik pada bidang pembuatan olahan pangan setengah jadi ini dapat mengembangkan olahan pangan setengah jadi kreasinya.

g. Lembar Peserta Didik

Format laporan karya pengolahan dapat mengacu pada Lembar Kerja-4 (LK-4) di Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca buku terkait Pengolahan Pangan Setengah Jadi Dari Daging dan Ikan dan sumber internet.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat mengacu pada bahan bacaan guru yang direferensikan pada unit sebelumnya maupun berbagai sumber yang tertera dalam daftar pustaka.

UNIT 3

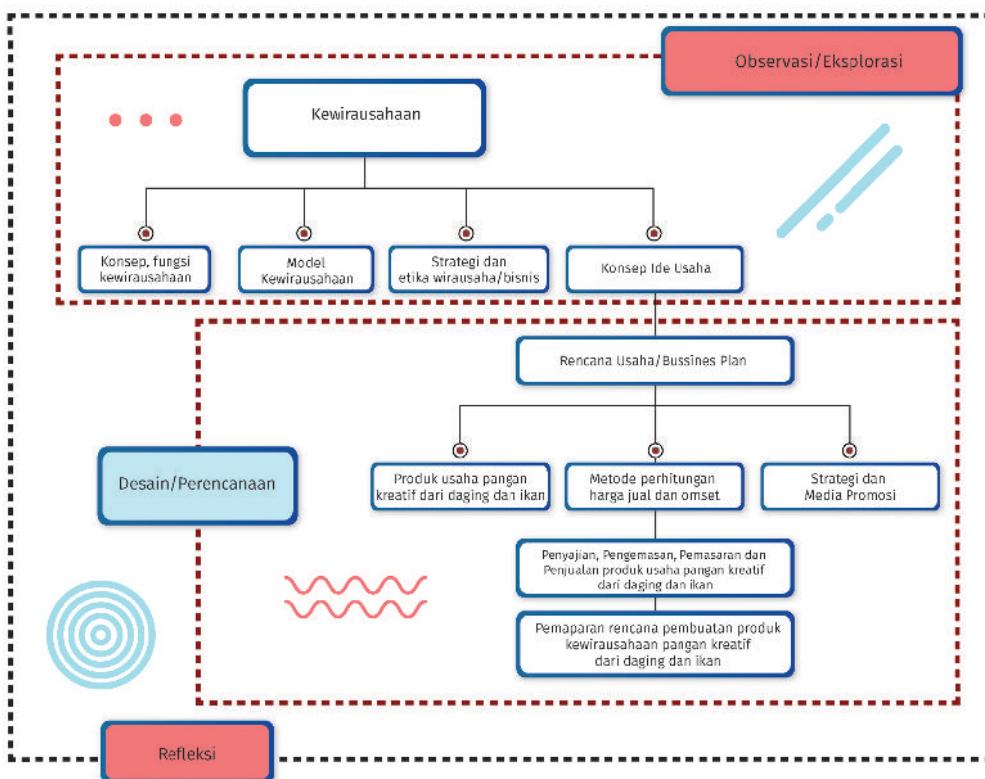
Kewirausahaan : Produk Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan





A. Peta Materi Unit 3

Pada Unit 3, peserta didik akan mempelajari materi tentang kewirausahaan: produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan. Materi ini dapat dikembangkan dalam pembelajaran di kelas dan bersama peserta didik.



Gambar 3.1 Peta Materi Unit 3



B. Tujuan Pembelajaran Unit 3

Tujuan pembelajaran unit 3, peserta didik mampu:

- TP 3.1 Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan hasil modifikasi kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 3.2 Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan hasil modifikasi kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 3.3 Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan hasil potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 3.4 Melakukan studi kelayakan produksi produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 3.5 Merencanakan pembuatan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis dilengkapi perhitungan *food cost* atau biaya produksi dan harga jual melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 3.6 Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis untuk sasaran promosi dan pemasaran melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Penguatan Profil Pancasila pada Unit 3 ini mengacu pada Panduan Umum, lima dimensi profil Pancasila terkait pada Unit 3 namun sesuai tujuan pembelajaran fokus dimensinya pada bernalar kritis dalam menghasilkan suatu rencana usaha produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan yang dapat terlihat pada Tabel 3.1 dimensi, elemen, sub-elemen dan alur perkembangan.

Tabel 3.1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Fase D Kelas IX Unit 3

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub-elemen	Alur Pekrembangan di Fase D Kelas IX
1.Beriman, Bertakwa kepada Tuhan YME, dan Berakhhlak Mulia	Elemen Akhlak Kepada Alam	Menjaga lingkungan alam sekitar	Mewujudkan rasa syukur dengan berinisiatif untuk menyelesaikan permasalahan lingkungan alam sekitarnya dengan mengajukan alternatif solusi dan mulai menerapkan solusi tersebut.
2.Bergotong Royong	Elemen Kolaborasi	Kerja sama	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.
3.Mandiri	Elemen Regulasi Diri	Menunjukkan inisiatif dan bekerja secara mandiri	Mengkritisi efektivitas dirinya dalam bekerja secara mandiri dengan mengidentifikasi hal-hal yang menunjang maupun menghambat dalam mencapai tujuan.

4. Bernalar Kritis	Elemen Memperoleh dan Memproses Informasi dan Gagasan	Mengajukan pertanyaan	Mengajukan pertanyaan untuk klarifikasi dan interpretasi informasi, serta mencari tahu penyebab dan konsekuensi dari informasi tersebut.
	Mengidentifikasi,mengklarifikasi -si serta mengolah informasi dan gagasan	Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan menganalisis informasi yang relevan serta memprioritaskan beberapa gagasan tertentu.	
	Elemen Menganalisis dan Mengevaluasi Penalaran dan Prosedurnya		Menalar dengan berbagai argumen dalam mengambil suatu simpulan atau keputusan.
	Elemen Refleksi Pemikiran dan Proses Berpikir	Merefleksi dan mengevaluasi pemikirannya sendiri	Menjelaskan asumsi yang digunakan, menyadari kecenderungan dan konsekuensi bias pada pemikirannya, serta berusaha mempertimbangkan perspektif yang berbeda.
5.Kreatif	Elemen Menghasilkan Gagasan yang Orisinal		Menghubungkan gagasan yang ia miliki dengan informasi atau gagasan baru untuk menghasilkan kombinasi gagasan baru dan imajinatif untuk mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya.



C. Alokasi Waktu Unit 3

Dalam mencapai tujuan pembelajaran Unit 3, dengan materi kewirausahaan produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan, diperlukan 8 JP atau 4 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau minggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.

Pertemuan atau minggu ke 13-14

- TP 3.1. Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan hasil modifikasi kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 3.2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan hasil modifikasi kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 3.3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan hasil potensi lingkungan yang bernilai ekonomi.

Pertemuan atau minggu ke 14-16

- TP 3.4. Melakukan studi kelayakan produksi produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.
- TP 3.5. Merencanakan pembuatan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis dilengkapi perhitungan *food cost* atau biaya produksi dan harga jual melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 3.6. Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk kewirausahaan pangan kreatif dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis untuk sasaran promosi dan pemasaran melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Gambar 3.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 3



D. Pokok-Pokok Materi Unit 3

Pada Unit 3 diuraikan pokok-pokok materi tentang ruang lingkup kewirausahaan produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan. Tinjauan materi meliputi konsep, fungsi, dan model kewirausahaan, startegi, etika, ide usaha, metode perhitungan, rencana bisnis (*business plan*), promosi, dan pemasaran.

Sehubungan dengan hal tersebut, sangatlah penting pengembangan kewirausahaan (*entrepreneurship*) bagi peserta didik. Pendorong utama meningkatnya kebutuhan akan entrepreneur ialah munculnya aneka ragam kesempatan berusaha dalam era perkembangan teknologi tinggi. Berkembangnya teknologi informasi dan program-program komputer yang canggih telah mendorong tumbuhnya kesempatan kemudahan wirausaha yang makin beranekaragam. Pengenalan berbagai produk pengolahan pangan hewani daging dan ikan yang digunakan diharapkan peserta didik dapat berkreasi lebih kreatif dan inovatif.

Selanjutnya, diuraikan tentang cara merancang usaha (*business plan*) sebagai bentuk dokumen tertulis yang disiapkan oleh wirausaha. *Business plan* mengambarkan semua unsur-unsur yang relevan, baik internal maupun eksternal mengenai perusahaan untuk memulai usaha.

Pentingnya perencanaan perlu ditanamkan kepada peserta didik agar mereka terbiasa menyusun rencana dalam mencapai peluang usaha. Hal itu disebabkan karena tujuan akhir dari suatu pembelajaran nantinya memiliki nilai kemanfaatan bagi diri dan keluarganya serta penanaman nilai-nilai karakter yang berkaitan dengan kewirausahaan. Peserta didik diharapkan mampu menguasai semua itu agar memiliki nilai-nilai jiwa kewirausahaan. Penanaman melalui pembiasaan terhadap pelaksanaan setiap tahapan pengolahan diharapkan akan berdampak positif terhadap nilai-nilai karakter, sosial, dan religius peserta didik



E. Informasi Guru Unit 3

Bagian ini berisi pengaturan peserta didik, lokasi pembelajaran, sarana, prasarana, dan strategi pembelajaran.

1. Pengaturan Peserta Didik

Kegiatan pembelajaran dilakukan dengan cara mengelompokkan peserta didik. Pengelompokan tersebut untuk berdiskusi dalam mengerjakan tugas yang dibuat secara individu seperti lembar kerja dan lain sebagainya.

2. Lokasi Pembelajaran

Penjelasan tentang Lokasi Pembelajaran dapat mengacu pada Lokasi Pembelajaran Unit 1 dengan lokasi diperluas, yaitu tempat usaha.

3. Sarana dan Prasarana

Sarana dan Prasarana yang diperlukan dalam Unit 3 dapat mengacu pada Sarana dan Prasarana Unit 1 dengan penyesuaian materi: kewirausahaan.

4. Strategi Pembelajaran

Strategi pembelajaran yang dapat digunakan dalam Unit 3 adalah karya. Model pembelajaran yang dapat digunakan ialah *Problem Based Learning*. Guru memberikan pemahaman tentang tentang konsep, fungsi, model proses kewirausahaan, strategi wirausaha, etika usaha, dan ide peluang usaha dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal dengan penyampaian langsung secara lisan kepada peserta didik. Peserta didik melaksanakan kegiatan diskusi tentang identifikasi dan pengamatan tempat usaha produk pangan hewani dan rencana usaha dari ide potensi pangan hewani yang ada di lingkungan sekitar peserta didik. Peserta didik berpartisipasi aktif dalam kegiatan diskusi untuk menyusun rencana pembuatan produk kewirausahaan pangan kreatif hewani yang ada di lingkungan sekitar peserta didik.



F. Aktivitas/Kegiatan Pembelajaran Unit 3

Kegiatan pembelajaran pada Unit 3 terdiri atas 2 aktivitas berikut.

- 1) Mengaktualisasikan ruang lingkup kewirausahaan dalam ide usaha produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan.
- 2) Menyusun rencana pembuatan produk usaha/ bussines plan pangan kreatif berbahan daging dan ikan.



G. Prosedur Kegiatan Pembelajaran

Pembelajaran Unit 3 terdiri atas 2 kegiatan yang dapat disimak lebih detail sebagai berikut.

1. Kegiatan Pembelajaran 1

Mengaktualisasikan ruang lingkup kewirausahaan dalam ide usaha produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Unit 3 Kegiatan Pembelajaran 1 ini, guru dapat menggunakan model yang disajikan pada Panduan Umum. Kegiatan Pembelajaran 1 menggunakan model *problem based learning*. Kegiatan Pembelajaran 1 dapat dilakukan pada pertemuan atau minggu ke-13 dan 14 untuk mencapai tujuan pembelajaran 1 hingga 3 yang ditampilkan pada gambar 3.2 Alokasi waktu pembelajaran Unit 3.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar. Contohnya, mempersiapkan materi beserta tugas-tugas yang akan diberikan seperti mengerjakan tugas/lembar kerja, menentukan ide usaha, dan memberikan tugas rumah kepada para peserta didik. Pelaksanaan kegiatan

pembelajaran melalui model *problem based learning* agar peserta didik dapat mengidentifikasi jenis produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan yang dapat dijadikan usaha serta menyampaikan ide atau gagasan untuk mengatasi masalah dalam berwirausaha dalam bentuk rancangan ide usaha, sikap disiplin, tanggung jawab, kemauan bekerja sama, dan percaya diri.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri dari kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup yang perlu dilakukan.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat membuka kelas dengan salam dan dilanjutkan dengan doa. Memberikan motivasi pembelajaran melalui link video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=-mGdjFzglCo> tentang pesan anak Indonesia untuk berusaha aktif dan inovatif. Peserta didik dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut. Selanjutnya, guru dapat melakukan apersepsi pada peserta didik melalui pertanyaan pemantik berikut.

Pertanyaan Pemantik

- 1) Apakah kamu pernah mendengar istilah kewirausahaan?
- 2) Apakah kamu mengetahui perbedaan wirausaha dan wiraswasta?
- 3) Sebutkan contoh produk usaha pangan berbahan daging dan ikan yang menjadi tren dan digemari saat ini!
- 4) Mengapa perlu menumbuhkan jiwa wirausaha sejak dini?

b) Kegiatan Inti

Setelah guru melakukan apersepsi, kegiatan berikutnya jika guru menggunakan *problem based learning* untuk kegiatan 1 dengan langkah pada Tabel 3.2 Kegiatan Inti 1 Unit 3.

Tabel 3.2 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 3

Tahapan	Uraian Kegiatan
Orientasi peserta didik pada masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati video tayang terkait tokoh <i>enterpreneur</i> sukses membangun usaha dari kecil. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha sejak dini. Selain itu, guru juga memberikan masalah terkait ide usaha pangan hewani daging dan ikan. • Peserta didik dan guru bertanya jawab tentang video tayang dan masalah yang disajikan tersebut. • Pada kegiatan ini, peserta didik mendapatkan pemaparan secara umum tentang konsep, fungsi, model proses kewirausahaan, strategi wirausaha, etika usaha, dan ide peluang usaha dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dibagi ke dalam kelompok-kelompok belajar, kemudian guru membagikan lembar kerja peserta didik untuk mengerjakan tugas tentang permasalahan yang berkaitan dengan pembentukan ide peluang usaha dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal. • Peserta didik berdiskusi tentang faktor penyebab dan akibat dari masalah tersebut. • Peserta didik membuat ide usaha dalam bentuk prototipe desain usaha.

Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok	<ul style="list-style-type: none"> • Guru berkeliling, membimbing, dan mengarahkan jika ada kelompok yang belum paham.
Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi mereka dan menghasilkan karya berupa prototipe desain produk usaha berbahan pangan hewani daging dan ikan.
Menganalisis dan mengevaluasi proses penyelesaian masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dengan bimbingan guru bersama-sama menyimak, menganalisis, dan mengevaluasi presentasi masing-masing kelompok. • Peserta didikan diarahkan dan dikoreksi jika ada pemahaman yang kurang tepat. • Peserta didik diberikan penguatan terhadap materi-materi penting terkait merancang ide usaha produk pangan kreatif dari daging dan ikan

Berikut contoh video yang dapat guru berikan terkait materi kewirausahaan dan ilustrasi manfaat menumbuhkan jiwa wirausaha sejak dini melalui berbagai sumber seperti YouTube https://youtu.be/G1_R0r-2Kfg. Guru dapat menambahkan contoh kisah-kisah inspiratif anak muda yang sukses dalam berwirausaha. Selain itu, contoh tugas dapat guru berikan dalam tahapan orientasi peserta didik pada masalah.

TUGAS KELOMPOK LK 3.1.

Diskusikan dengan kelompok terkait sebuah kasus yang potensi pangan hewannya melimpah, tetapi belum dioptimalkan, padahal dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha. Misalnya di wilayah pesisir pantai, sebagian besar masyarakat mata pencahariannya adalah nelayan. Ikan-ikan hasil tangkapan mereka biasanya dijual ke pelelangan. Namun, pada saat pandemi Covid-19, terjadi penurunan yang signifikan terhadap penjualan ikan karena pembatasan akses dan banyak usaha makanan tutup sementara bahkan gulung tikar. Hal ini berdampak juga pada ekonomi masyarakat pesisir pantai yang ikan-ikan hasil tangkapannya hanya dikonsumsi sendiri sisanya, dibuang karena ikan yang disimpan terlalu lama akan membusuk. Hal ini perlu diperhatikan. Dengan kreativitas dan jiwa kewirausahaan mungkin akan menjadi peluang usaha baru bagi mereka. Jadi, ikan tidak hanya dijual dalam kondisi segar saja, tetapi bisa menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar bahkan bisa menjadi produk oleh-oleh khas masyarakat setempat.

Berdasarkan contoh kasus di atas, peserta didik secara berkelompok dapat menyelesaikan tugas berikut ini.

- 1) Mengapa perlu memahami konsep dan fungsi kewirausahaan?
- 2) Jelaskan manfaat berwirausaha dalam berbagai aspek kehidupan, khususnya pada contoh kasus tersebut!
- 3) Bagaimana menumbuhkan jiwa wirausaha untuk masyarakat tersebut?
- 4) Buat satu contoh ide usaha terkait produk pangan hewani ikan yang menjadi peluang usaha masyarakat pesisir pantai! Lalu buat deskripsinya terkait usaha tersebut!

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif kegiatan ini dapat menggunakan model *problem based learning*, dengan menugaskan peserta didik secara individu atau berkelompok memilih satu tempat usaha produk pangan hewani daging dan ikan tanpa membatasi jenis skala usahanya. Selanjutnya, peserta didik mengidentifikasi pemasalahan yang pernah atau sering terjadi pada usaha tersebut. Peserta didik membuat peta permasalahan dan ide atau gagasan dalam mengatasi permasalahan yang terjadi. Misalkan peserta didik memilih tempat usaha ikan asin skala rumahan (*home industry*). Selanjutnya, mewawancarai narasumber terkait kendala dan permasalahan yang pernah atau sering terjadi saat produksi. Setelah dilakukan wawancara, teridentifikasi beberapa masalah antara lain sulitnya mendapat bahan baku ikan karena nelayan lebih memilih menjual ke pelelangan, cuaca yang tidak menentu menghambat proses pengeringan ikan asin, tempat penyimpanan dan pengemasan yang belum memadai, serta minimnya pengetahuan terkait teknologi dalam memasarkan melalui alat digital.

Peserta didik dapat menentukan solusi permasalahan yang ada. Guru menyampaikan kepada peserta didik tentang ide usaha. Ide usaha (bisnis) adalah respons seseorang, banyak orang, atau suatu organisasi untuk menyelesaikan masalah yang teridentifikasi atau untuk memenuhi kebutuhan di suatu lingkungan (pasar, masyarakat). Mencari sebuah ide bisnis yang bagus adalah langkah awal untuk mengubah keinginan dan kreatifitas pengusaha menjadi peluang usaha atau bisnis.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam menentukan ide usaha dengan mempertimbangkan ketersediaan pangan setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

f. Pengayaan

Pembelajaran pengayaan dapat dilakukan pada peserta didik yang telah tuntas dan dapat memperdalam materi pengayaan di luar jam pelajaran. Peserta didikan dapat mencari video pada platform tertentu seperti YouTube terkait profil wirausahawan yang sukses dalam bidang pengolahan produk pangan hewani. Selain itu, peserta didik dapat melakukan penelusuran beberapa pelaku usaha produk olahan pangan hewani di lingkungan tempat tinggal sehingga mendapat gambaran dalam mengelola usaha, serta dapat mengidentifikasi potensi pangan hewani daging dan ikan di wilayah sekitar yang dapat dijadikan ide usaha. Hal ini perlu dilakukan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dengan belajar mencari peluang usaha.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar Kerja-3.1 (LK-3.1)

Nama Kelompok :

Nama Anggota :

Kelas :

Mendeskripsikan konsep, fungsi, dan manfaat kewirausahaan terhadap kehidupan.

Konsep kewirausahaan	Fungsi	Manfaat

Menumbuhkan jiwa wirausaha sejak dini.

Ungkapan Perasaan:

.....

.....

Contoh ide usaha pada pengolahan pangan hewani daging dan ikan terkait kasus potensi lingkungan sekitar yang tidak dioptimalkan.

.....

.....

LEMBAR KERJA-KEGIATAN ALTERNATIF

Observasi dan Wawancara Tempat Usaha Produk Pangan Hewani Daging dan Ikan

Deskripsi Usaha	Aspek keuangan
a. Nama usaha:	a. Harga jual
b. Jenis produk yang dijual:	b. Omset penjualan
c. Keunggulan produk yang dijual:	c. Keuntungan
Promosi yang dilakukan a. b. c. d. e.	Strategi dalam bertahan pada usaha tersebut

Dokumentasi

Ungkapan perasaan/komentar setelah melakukan kegiatan observasi dan wawancara di tempat usaha produk pangan hewani daging dan ikan

.....
.....

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca Buku terkait kewirausahaan dan materi kewirausahaan untuk kelas IX yang tersedia dari berbagai sumber seperti internet.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan bacaan guru terkait konsep wirausaha dapat diakses melalui tautan berikut.

- <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/11/04/konsep-kewirausahaan-analisis-swot-promosi/>
- <https://adoc.pub/konsep-kewirausahaan-dan-pendidikan-kewirausahaan-di-sekolah.html>

2. Kegiatan Pembelajaran 2

Menyusun rencana pembuatan produk usaha (*business plan*) pangan kreatif berbahan daging dan ikan.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Unit 3 Kegiatan Pembelajaran 2 ini, digunakan *problem based learning*. Kegiatan dapat dilakukan pada pertemuan atau minggu ke-15 dan 16 untuk mencapai tujuan 4 hingga 6 seperti yang ditampilkan pada Gambar 3.2 Alokasi waktu Unit 3.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan penutup sebagai berikut.

a) Kegiatan Pendahuluan

Pada aktivitas pembelajaran ini, peserta didik akan mempelajari tentang menghitung harga jual, menyusun rencana usaha (*business plan*), melakukan promosi, dan pemasaran produk pengolahan yang kreatif dari bahan hewani daging dan ikan dengan memanfaatkan teknologi komunikasi. Sampaikan kepada peserta didik bahwa menyusun rencana usaha sangat penting dalam membangun suatu usaha.

Pertanyaan Pemantik

- 1) Apa yang kamu ketahui tentang harga jual dalam kewirausahaan?
- 2) Apa perbedaan omzet dan laba dalam suatu usaha?
- 3) Mengapa penting melakukan promosi dan pemasaran dalam menjalankan usaha?
- 4) Mengapa *business plan* sangat penting dalam memulai suatu usaha?

Tabel 3.3 Tahapan dan Uraian Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 3

Tahapan	Uraian Kegiatan
Orientasi peserta didik pada masalah	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati video tayang terkait kegagalan usaha akibat rencana usaha yang tidak matang dan promosi yang tepat.• Peserta didik dan guru bertanya jawab tentang video tayang dan masalah yang disajikan tersebut.• Guru perlu menjelaskan dahulu terkait konsep, metode perhitungan, dan cara menghitung harga jual produk produksi pengolahan yang kreatif dari bahan hewani daging dan ikan.

Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik dibagi ke dalam kelompok-kelompok belajar, kemudian guru membagikan lembar kerja peserta didik untuk mengerjakan tugas tentang permasalahan atau kesulitan yang berkaitan dengan perhitungan harga jual, pemasaran, dan promosi. Peserta didik berdiskusi tentang faktor penyebab dan akibat dari masalah tersebut. Peserta didik membuat laporan rencana usaha (<i>business plan</i>) sebagai bentuk solusi perencanaan usaha yang baik dalam mengatasi permasalahan tersebut.
Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok	<ul style="list-style-type: none"> Guru berkeliling, membimbing, dan mengarahkan jika ada kelompok yang belum paham.
Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	<ul style="list-style-type: none"> Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi mereka. Guru dapat pula meminta peserta didik memaparkan rencana usaha (<i>business plan</i>) produk pangan hewani daging dan ikan yang dapat meningkatkan rasa ingin tahu peserta didik dan kreativitas.
Menganalisis dan mengevaluasi proses penyelesaian masalah	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik dengan bimbingan guru bersama-sama menyimak, menganalisis, dan mengevaluasi presentasi masing-masing kelompok. Guru mengarahkan dan mengoreksi jika ada pemahaman yang kurang tepat.

Berikut contoh penugasan membuat laporan rencana usaha (*business plan*) produk pangan kreatif dari daging dan ikan secara kelompok sebagai bentuk penyelesaian kasus daerah sekitar atau wilayah tertentu yang terkendala kurangnya pengoptimalan potensi pangan hewani daging dan ikan sebagai peluang usaha. Rencana usaha perlu dipertimbangkan dengan melakukan analisis sederhana dengan teknik SWOT melalui identifikasi faktor eksternal peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*) dengan faktor internal kekuatan (*strengths*), dan kelemahan (*weaknesses*) dalam pemilihan usaha jenis produk.

TUGAS KELOMPOK LK 3.2.

- 1) Amati lingkungan sekitar atau pilih wilayah tertentu dari berbagai sumber terkait potensi pangan hewani daging dan ikan yang belum dioptimalkan secara maksimal sehingga memberikan dampak luas seperti pencemaran lingkungan akibat pembusukan atau kerusakan bahan hewani, kurang bervariasiannya produk olahan berbahan pangan hewani daging dan ikan, dan rendahnya pendapatan atau perekonomian masyarakat setempat.
- 2) Buatlah laporan rencana usaha (*business plan*) produk pangan kreatif dari daging dan ikan sebagai bentuk penyelesaian kasus potensi pangan hewani secara kelompok sesuai bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal wilayah pilihan melalui Lembar Kerja 3.2. (LK.3.2).

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif yang dapat dilaksanakan ialah melanjutkan Kegiatan Pembelajaran Alternatif pada Kegiatan

Pembelajaran 1. Setelah peserta didik secara berkelompok memilih tempat usaha yang mengalami permasalahan seperti kegagalan dalam penjualan atau mengalami kerugian. Peserta didik menentukan ide usaha lain dari potensi pangan hewani daging dan ikan yang kreatif. Selanjutnya, peserta didik secara berkelompok membuat laporan rencana usaha sebagai bentuk penyelesaian kasus sehingga meminimalisir terjadinya kembali kegagalan dalam proses penjualan pada tempat usaha tersebut.

Laporan harus memberikan deskripsi kasus yang terjadi secara jelas, kemudian disajikan dengan rencana yang tepat seperti ide usaha kreatif, analisis SWOT, penjelasan aspek keuangan (perhitungan harga jual), serta aspek pemasaran dan promosi yang baik. Khusus untuk promosi upayakan memanfaatkan literasi digital. Laporan ini merupakan hasil dari upaya pembelajaran peserta didik untuk berpikir kritis dalam menghadapi situasi, khususnya pemecahan kasus yang sering terjadi pada usaha produk pangan hewani sehingga diharapkan dapat menumbuhkan nilai-nilai wirausaha dan kreativitas dalam pengembangan ide usaha produk olahan dari pangan hewani daging dan ikan.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam memberikan informasi terkait tokoh *entrepreneur* yang sukses di wilayah setempat. Orang tua juga membantu peserta didik dalam menyusun laporan rencana usaha, baik secara langsung maupun tidak langsung.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

f. Pengayaan

Mencari informasi tentang pengembangan produk wirausaha dari pangan hewani daging dan ikan.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

LEMBAR KERJA 3.2. (LK-3.2)

Format Bussines Plan

Cover

Kata Pengantar

Daftar Isi

Bab I Pendahuluan

- A. Latar Belakang
- B. Tujuan

Bab II Strategi Perencanaan Usaha

- A. Ide Usaha Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan
- B. Konsep/Deskripsi Usaha Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan
- C. Analisis SWOT
- D. Aspek Pemasaran/Segmentasi Pemasaran
- E. Aspek Manajemen
- F. Aspek Keuangan (*Food Cost*, Harga Jual, dan Laba)

Bab III Penutup

- A. Kesimpulan
- B. Saran

Daftar Pustaka

Lampiran

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan yang disarankan pada Kegiatan Pembelajaran 1.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat membaca materi terkait perhitungan harga jual dan penyusunan rencana usaha dapat diakses melalui tautan berikut.

<https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/19/perhitungan-harga-jual-dan-perencanaan-usaha/>

UNIT 4

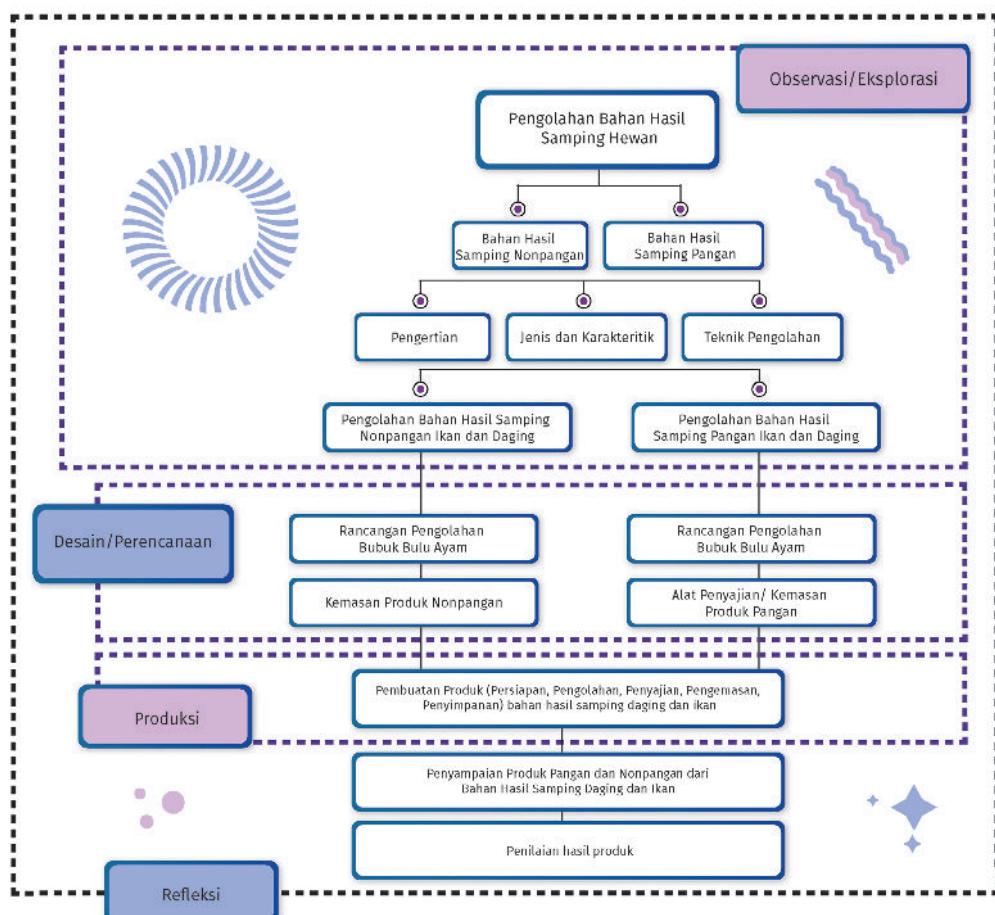
Pengolahan Bahan Hasil Samping Daging dan Ikan Menjadi Produk Pangan dan Nonpangan





A. Peta Materi Unit 4

Pada unit 4 akan mempelajari materi tentang pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan. Materi ini dapat dikembangkan dalam pembelajaran di kelas bersama peserta didik.



Gambar 4.1 Peta Materi Unit 4



B. Tujuan Pembelajaran Unit 4

Tujuan pembelajaran unit 4, peserta didik mampu:

- TP 4.1 Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan potensi lingkungan yang bernilai ekonomis;
- TP 4.2 Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan potensi lingkungan yang bernilai ekonomis;
- TP 4.3 Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan potensi lingkungan yang bernilai ekonomis;
- TP 4.4 Melakukan studi kelayakan produksi pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.5 Merencanakan pembuatan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.6 Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

- TP 4.7 Membuat produk dan kemasan pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.8 Menyajikan dan/atau mengemas produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.9 Merefleksikan kegiatan pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang kreatif dan bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.10 Menilai hasil produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang kreatif, berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Penguatan Profil Pancasila pada Unit 4 ini mengacu pada Tabel 1.1 dimensi, elemen, sub-elemen dan alur perkembangan Unit 1 hanya berfokus pada materi pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.



Dalam mencapai tujuan pembelajaran Unit 1, dengan materi pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan, diperlukan 12 JP atau 6 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau minggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.

Pertemuan/ minggu ke- 17-18

- TP 4.1. Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 4.2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 4.3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.

Pertemuan atau minggu ke- 19-20

- TP 4.4. Melakukan studi kelayakan produksi pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui hasil modifikasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.5. Merencanakan pembuatan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.6. Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan/ minggu ke- 21

- TP 4.7. Membuat produk dan kemasan pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.8. Menyajikan dan/atau mengemas produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui modifikasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

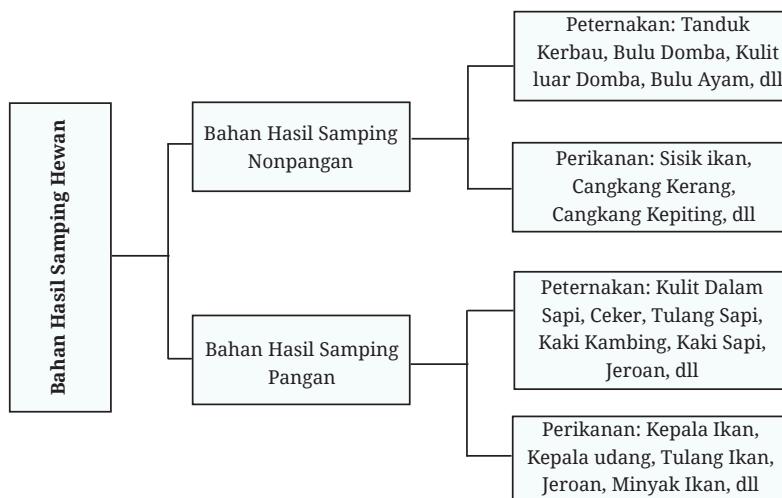
Pertemuan/ minggu ke- 22

- TP 4.9. Merefleksikan kegiatan pengolahan produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang kreatif bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 4.10. Menilai hasil produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan yang kreatif, berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Gambar 4.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 4



Peserta didik diberikan pemahaman pengetahuan dengan pemberian tugas yang mengaktifkan peserta didik agar berpikir kritis dan diakhiri dengan praktik pembuatan produk pangan kreatif dari bahan hasil samping pangan dan nonpangan hewani daging dan ikan. Bahan samping dari hewan terbagi menjadi pangan dan nonpangan.



Gambar 4.3 Penggolongan Bahan Hasil Samping Hewan

Adapun teknik pengolahan bahan hasil samping dari daging dan ikan yang diperkenalkan ialah teknik pengolahan dasar. Dengan mengenal berbagai teknik pengolahan dan peralatan yang digunakan, diharapkan peserta didik dapat berkreasi lebih kreatif dan inovatif. Selanjutnya, diuraikan tentang cara merancang suatu proses tahapan pembuatan hingga pengemasan produk bahan hasil samping dari daging dan ikan menjadi pangan dan nonpangan.



E. Informasi Guru Unit 4

Pelaksanaan materi unit ini sebaiknya diterapkan model *discovery learning* dan metode praktik dalam bentuk diskusi, kerja sama, observasi, presentasi, dan pembuatan hasil karya untuk menunjang pencapaian tujuan. Lokasi pembelajaran dapat dilakukan di kelas, sekolah, laboratorium, ruang dapur, lingkungan sekitar, atau LMS yang dapat mengakomodir terlaksananya pembelajaran yang didukung dengan sarana, prasarana serta sumber belajar yang memadai.



F. Aktivitas/Kegiatan Pembelajaran Unit 4

Sama seperti di Unit 1, aktivitas pembelajaran dalam unit ini terdiri atas 4 aktivitas: mengeksplorasi, merancang, membuat, dan menilai produk. Fokusnya ialah produk bahan hasil samping pangan hewani daging dan ikan.



G. Prosedur Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran Unit 4 terdiri dari 4 aktivitas, detail kegiatan dijelaskan sebagai berikut.

1. Kegiatan Pembelajaran 1

Mengeksplorasi jenis, karakteristik, alat, dan teknik pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Unit 4 Kegiatan Pembelajaran 1 ini, guru dapat menggunakan *discovery learning* atau model pembelajaran lain yang disajikan pada Panduan Umum. Kegiatan Pembelajar 1 dapat dilakukan pada pertemuan atau minggu ke-17 dan 18 untuk mencapai tujuan pembelajaran 1 hingga 3 seperti yang ditampilkan pada Gambar 4.2 Alokasi waktu Pembelajaran Unit 4.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat membuka pembelajaran dengan kegiatan yang menanamkan rasa cinta tanah air, disiplin, dan toleransi. Guru memberikan motivasi pembelajaran seperti yang disajikan melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc> tentang pesan pelajar untuk berkarya dan menyimpulkan pesan serta makna yang disampaikan. Apersepsi dapat dilakukan guru melalui pertanyaan pemantik berikut ini.

Pertanyaan Pemantik

- 1) Apakah peserta didik pernah mendengar istilah bahan hasil samping dari daging dan ikan?
- 2) Apakah peserta didik pernah melihat kegiatan pemanfaatan hasil samping dari daging dan ikan?
- 3) Teknik apa saja yang dapat digunakan pada pengolahan hasil samping dari daging dan ikan?
- 4) Sebutkan contoh produk pangan maupun nonpangan hasil samping dari daging dan ikan yang ditemui di lingkungan sekitar atau pasar!

b) Kegiatan Inti

Setelah guru melakukan apersepsi, kegiatan berikutnya jika guru dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 dengan fokus pembelajaran pengolahan bahan hasil samping pangan dan nonpangan hewani daging dan ikan.

Berikut contoh penugasan yang dapat guru berikan untuk mengeksplorasi jenis dan karakteristik produk hasil samping dari pangan maupun nonpangan hewani daging dan ikan yang ada di daerah setempat dan Indonesia. Peserta didik mengamati keuntungan yang diperoleh dari adanya olahan pangan maupun nonpangan hasil samping dari daging dan ikan.

TUGAS KELOMPOK (LK.4.1)

- 1) Amati jenis-jenis bahan hasil samping dari daging dan ikan yang ada di daerahmu.
- 2) Catatlah jenis bahan hasil samping dari daging dan ikan tersebut, dapat digunakan apa saja di daerahmu.
- 3) Bagaimana latar belakang atau sejarah pemanfaatan hasil samping dari daging dan ikan tersebut?
- 4) Kesan apa yang kamu rasakan terhadap ciptaan Tuhan tersebut?

Saat melakukan observasi dan wawancara, hendaknya kamu bersikap ramah, berbicara sopan, dan dapat bekerja sama dengan narasumber yang kamu wawancarai serta toleransi dengan teman kelompokmu.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 dengan fokus pembelajaran pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif ini dapat mengacu pada kegiatan pembelajaran alternatif kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 dengan fokus pembelajaran pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam mengeksplorasi jenis-jenis bahan hasil samping dari daging dan ikan. Orang tua juga membantu peserta didik saat melakukan observasi di wilayah setempat terkait produk olahan pangan dan nonpangan dari hasil samping daging dan ikan.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

f. Pengayaan

Peserta didik yang telah tuntas dapat mencari tahu sebanyak-banyaknya dan mengidentifikasi jenis-jenis produk hasil samping dari hasil daging dan ikan yang ada di wilayah setempat.

MATERI PENGAYAAN

Berkunjunglah ke pasar, toko, atau tempat produksi bahan hasil samping dari ikan atau daging yang ada di daerahmu. Tanyakan beberapa hal berikut.

- 1) Apa bahan yang diperlukan? Bagaimana cara memilih bahan?
- 2) Apa alat yang digunakan?
- 3) Bagaimana proses pembuatannya?
- 4) Apa cerita budaya sejarah yang terkandung pada olahan pangan tersebut?

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar Kerja-4.1 (LK-4.1)

Nama Kelompok :

Nama Anggota :

Kelas :

Identifikasi bahan hasil samping pangan maupun nonpangan dari daging dan ikan serta hubungannya dengan budaya setempat!

Nama Jenis Daging dan Ikan	Nama/ Hasil Samping daging dan ikan	Produk	Teknik Olah	Manfaat	Hubungan -nya Dengan Budaya Setempat

Ungkapan Perasaan:

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

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan Buku Siswa mata Pelajaran Prakarya kelas IX tahun 2018, Modul PJJ Prakarya Pengolahan Kelas 9 Semester Gasal yang diakses pada laman <https://ditsmp.kemdikbud.go.id/modul-pjj-gasal-prakarya-pengolahan-kelas-ix/>, serta referensi lain terkait pengolahan bahan hasil sampung daging dan ikan.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan bacaan guru yang dapat diakses melalui tautan berikut.

- Bahan hasil samping hewani daging dan ikan: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/20/bahan-hasil-samping-pangan-dan-non-pangan-hewani/>
- Pengolahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk nonpangan: <https://pengertianislamnusantara.blogspot.com/2020/03/pengolahan-hasil-samping-dari-ikan-dan.html>

2. Kegiatan Pembelajaran 2

Merancang produk bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran 2 ini merupakan tahapan pada metode praktikum. Kegiatan pembelajaran 2 unit 4 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-19 dan 20 untuk mencapai tujuan pembelajaran 4 hingga 6 seperti yang ditampilkan pada Gambar 4.2 Alokasi waktu Unit 4.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri dari kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat memberikan motivasi pembelajaran yang disajikan melalui tautan video <https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8> tentang pesan anak Indonesia untuk berkarya. Pada kegiatan pendahuluan, peserta didik dan guru dapat berdiskusi melalui pertanyaan pemantik sebagai apersepsi.



Gulai Kepala Kakap

Sumber: Shellymelisa (2020)



Sop kikil Sapi

Sumber: iStock (2021)



Kerupuk kulit sapi

Sumber: Shutterstock/Ambarwati (2021)



Ceker rica-rica

Sumber: FaktualNews.co/Istimewa (2021)



Keripik ceker ayam

Sumber: Ericoyandika (2021)



Ampap hati ikan

Sumber: Ha Sue (2011)



Pupuk Organik Limbah Ikan

Sumber: Rofik dhatomo (2020)



Pakan ternak dari bulu ayam

Sumber: toko pakan skippy (2021)

Gambar 4.4 Produk Pangan dan Nonpangan Bahan Hasil Samping dari daging dan Ikan

Pertanyaan Pemantik

Guru menayangkan gambar di atas, kemudian menanyakan hal berikut.

- 1) Apakah kamu mengetahui atau pernah mengonsumsi produk tersebut?
- 2) Mengapa produk-produk tersebut dikatakan produk pangan bahan hasil samping?
- 3) Sebutkan contoh produk pengolahan bahan hasil samping dari daging dan ikan yang peserta didik ketahui!

b) Kegiatan Inti

Kegiatan Pembelajaran 2 ini dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1 dengan fokus pembelajaran pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

Berikut ini contoh penugasan dalam merancang pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

TUGAS KELOMPOK 4.1.

Buatlah rancangan pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan secara kelompok. Gunakan bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal masing-masing. Gunakan Lembar Kerja 2 (LK.2 Panduan Umum)

c) Kegiatan Penutup

Aktivitas kegiatan penutup ini dapat mengacu pada kegiatan penutup di Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

c. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif pada Kegiatan Pembelajaran 2 dapat mengacu pada kegiatan pembelajaran alternatif Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1 dengan penyesuaian materi.

d. Interaksi dengan Orang Tua

Berikut kegiatan interaksi yang dapat dilakukan orang tua.

- 1) Diskusikan dengan orang tua tentang bahan hasil samping daging dan ikan.
- 2) Tugaskan peserta didik menanyakan pendapat orang tua tentang ketertarikan pada pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

e. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1.

f. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1.

g. Pengayaan

Peserta didik yang sudah tuntas dapat menguraikan atau mencari definisi sendiri tentang tahapan kegiatan pembuatan produk pangan maupun nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan berdasarkan pemahaman yang dimiliki.

h. Lembar Kegiatan Peserta Didik

Lembar kerja penugasan 2 terkait rancangan produk pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan dapat dilihat pada Lembar Kerja-2 (LK-2) Panduan Umum.

i. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan Unit 4 Kegiatan Pembelajaran 1, buku resep dan media jejaring internet terkait pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan.

j. Bahan Bacaan Guru

Berikut bahan bacaan terkait perancangan pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan: <https://yeniylanti13.wordpress.com/2022/09/20/pengolahan-bahan-hasil-samping-hewani-daging-dan-ikan-menjadi-produk-pangan-dan-non-pangan/>

3. Kegiatan Pembelajaran 3

Membuat produk bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan yang ekonomis berdasarkan tahapan pembuatan serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada kegiatan 3 lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 4 dengan metode pembelajaran praktikum. Kegiatan pembelajaran 3 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-20 untuk mencapai tujuan pembelajaran 7 dan 8 seperti yang ditampilkan pada Gambar 4.2 Alokasi waktu Unit 4.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka, berdoa, dan memeriksa kehadiran peserta didik. Guru dapat pula mengecek lembar kerja praktik dan pengkondisian peserta didik dalam praktikum seperti mengecek kelengkapan bahan, alat, dan atribut. Penggunaan atribut pengolahan dapat disesuaikan guru dengan kondisi peserta didik.

b) Kegiatan Inti

Pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 4, peserta didik akan membuat produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping hewani daging dan ikan secara berkelompok. Kegiatan Pembelajaran 3 dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 2 dengan fokus pembelajaran membuat produk bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

Pada kegiatan ini, peserta didik dapat membuat lembar kerja praktik dan uraian masalah yang dialami selama proses praktik sehingga dapat digunakan dalam evaluasi kegiatan praktik.

TUGAS KARYA KELOMPOK

Tuliskan semua tahapan pembuatan karya atau produk pangan maupun nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan secara lengkap dan menarik. Misalnya, menguraikan perencanaan, persiapan bahan dan alat, proses pembuatan dan penyajian hingga pengemasan. Pada tahapan akhir, produk tersebut diujicobakan kepada teman maupun guru di sekolah. Catatlah hasil penilaian teman dan gurumu sebagai bahan refleksi dirimu. (Lihat LK-3) pada Panduan Umum.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada kegiatan penutup Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 2.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1. Langkah pembelajaran dapat mengacu pada sintaks metode praktikum atau guru dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran lain yang sesuai dengan Profil Pelajar Pancasila.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua dapat membimbing peserta didik dalam menentukan tahapan pengolahan produk olahan hasil samping dari daging dan ikan dengan bahan dasarnya berasal dari wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

f. Pengayaan

Bagi peserta didik yang telah tuntas dan tertarik pada bidang pengolahan dapat mengembangkan produk pangan maupun nonpangan dari hasil samping lainnya yang belum dilakukan.

g. Lembar Peserta Didik

Lembar kerja penugasan 3 terkait pembuatan produk pangan maupun nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan dapat dilihat pada Lembar Kerja-3 (LK-3) Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca yang disarankan seperti Kegiatan Pembelajaran 1.

i. Bahan Bacaan Guru

Contoh Video Produk Olahan Pangan dan Nonpangan Hewani

Gulai kepala ikan

<https://www.youtube.com/watch?v=M1CHdEDx7iM>

kerupuk kulit

<https://www.youtube.com/watch?v=oa6ucxKszAY>

Keripik ceker

<https://www.youtube.com/watch?v=A0Nge9uB97Q>

Tepung tulang ikan

<https://www.youtube.com/watch?v=1e4g6iAfQ9g>

Pengolahan Limbah Ikan menjadi POC (Pupuk Organik Cair)

<https://www.youtube.com/watch?v=CQqR5bGsDtg&t=12s>

Pengolahan Bulu Ayam Menjadi Tepung Bulu Ayam (Pakan Ternak)

https://www.youtube.com/watch?v=UNI18uto_Lc

4. Kegiatan Pembelajaran 4

Memberi penilaian produk pangan dan nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan dengan menampilkan hasil pada meja *display* di sekolah.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada kegiatan Pembelajaran 4 lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 dan 3 Unit 4 untuk menilai laporan pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan. Kegiatan Pembelajaran 4 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-21 seperti pada Gambar 4.2 Alokasi wktu Unit 4.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru membuka pelajaran dengan mengucap salam dan meminta peserta didik berdoa sebelum belajar. Selanjutnya, memeriksa kehadiran peserta didik serta menyampaikan tujuan pembelajaran. Guru dapat memberikan video motivasi melalui <https://www.youtube.com/watch?v=CEQAPd3HNak>. Berikut contoh apersepsi yang dapat dilakukan guru.



Hidangan Sop Kepala ikan

Sumber: Sii Trias (2020)



Kerupuk kulit ikan kakap

Sumber: bagus_wi (2022)



Hidangan Oseng Kikil Cabai Hijau

Sumber: Yoanitasavit (2022)



Pakan ternak dari bulu ayam

Sumber: toko pakan skipy (2021)

Gambar 4.5 Produk Pangan Maupun Nonpangan Hasil Samping Dari Daging dan Ikan

Pertanyaan Pemantik

Guru menyajikan gambar produk pangan maupun nonpangan dari hasil samping daging dan ikan yang diolah maupun yang dikemas.

- 1) Dari gambar yang disajikan, Bagaimana tampilan produk tersebut?
- 2) Sebutkan kriteria apa saja dalam menilai produk hasil tersebut?
- 3) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk menyajikan produk yang menarik berdasarkan gambar di atas!
- 4) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk mengemas produk hasil samping yang menarik berdasarkan gambar di atas!

b) Kegiatan Inti

Kegiatan inti ini dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1 hanya fokusnya adalah pengolahan bahan hasil samping dari daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat dilihat pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu Kegiatan Pembelajaran Alternatif 4 Unit 1.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua dapat memberikan motivasi peserta didik untuk mengembangkan diri dan meningkatkan keterampilan pengolahan produk.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen/penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

f. Pengayaan

Bagi peserta didik yang telah tuntas dan sangat tertarik pada bidang pembuatan produk pangan maupun nonpangan dari bahan hasil samping daging dan ikan ini dapat mengembangkan olahan lainnya yang belum dilakukan.

g. Lembar Peserta Didik

Lembar kegiatan peserta didik terkait laporan karya pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan dapat dilihat pada Lembar Kerja-4 (LK-4) Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Bahan bacaan peserta didik sama dengan kegiatan pembelajaran sebelumnya.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat mengacu pada bahan bacaan guru yang direferensikan pada unit sebelumnya maupun berbagai sumber yang tertera dalam daftar pustaka.

UNIT 5

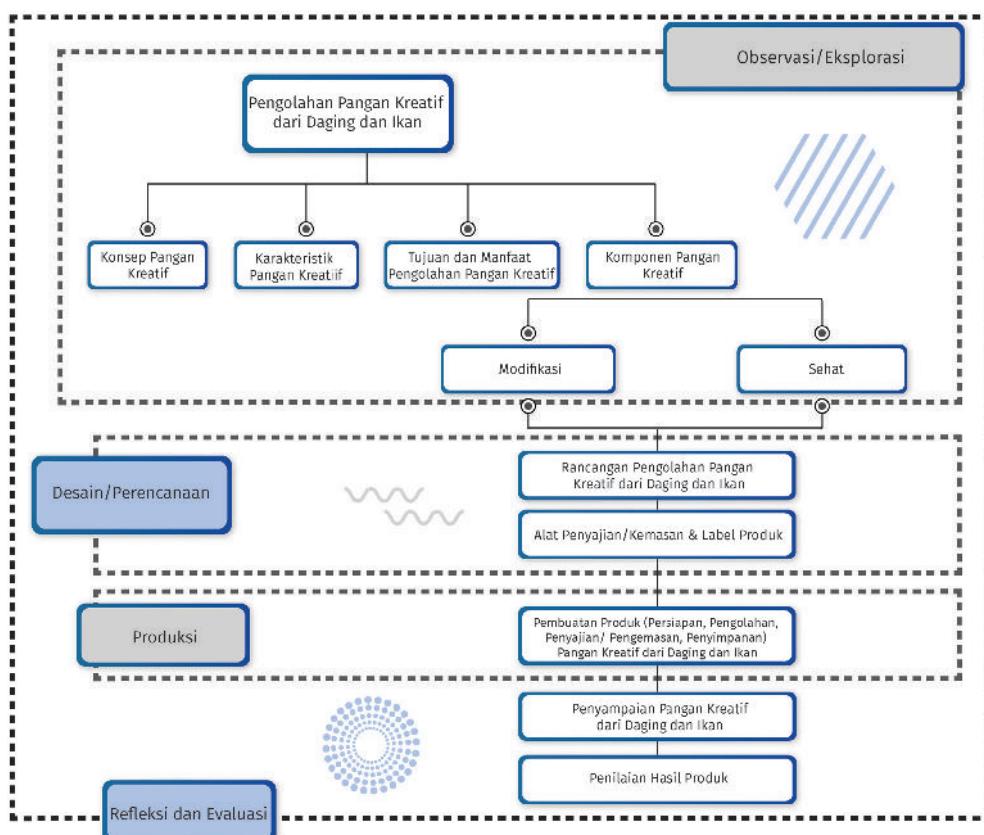
Produk Pangan Kreatif Daging dan Ikan Potensi Lingkungan/ Kearifan Lokal





A. Peta Materi Unit 5

Pada Unit 5, peserta didik akan mempelajari materi tentang pengolahan produk pangan kreatif daging dan ikan potensi lingkungan/kearifan lokal.



Gambar 5.1 Peta Materi Unit 5



B. Tujuan Pembelajaran Unit 5

Tujuan pembelajaran unit 5, peserta didik mampu:

- TP 5.1 Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 5.2 Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis
- TP 5.3 Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 5.4 Melakukan studi kelayakan produksi pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui hasil eksplorasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.5 Merencanakan pembuatan produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.6 Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

- TP 5.7 Membuat produk dan kemasan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.8 Menyajikan dan/atau mengemas produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.9 Merefleksikan kegiatan pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.10 Menilai hasil produk pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Penguatan Profil Pancasila pada Unit 6 ini mengacu pada Panduan Umum, enam dimensi Profil Pancasila terkait pada Unit 6. Namun, tujuan pembelajarannya berfokus pada dimensi bergotong royong, bernalar kritis, dan kreatif untuk menyelenggarakan pameran dan bazar produk pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan.



Dalam mencapai tujuan pembelajaran Unit 1, dengan materi pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan, diperlukan 12 JP atau 6 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau minggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.

Pertemuan atau minggu ke- 23-24

- TP 5.1. Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.
- TP 5.2. Menganalisis hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis
- TP 5.3. Melaporkan hasil eksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan hasil kearifan lokal atau potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.

Pertemuan atau minggu ke- 25 - 26

- TP 5.4. Melakukan studi kelayakan produksi pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui hasil eksplorasi bahan, alat, dan teknik sesuai potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.5. Merencanakan pembuatan produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan/ atau kearifan lokal.
- TP 5.6. Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan atau minggu ke- 27

- TP 5.7. Membuat produk dan kemasan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.8. Menyajikan dan/atau mengemas produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang bernilai ekonomis melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Pertemuan atau minggu ke- 28

- TP 5.9. Merefleksikan kegiatan pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 5.10. Menilai hasil produk pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Gambar 5.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 5



D. Pokok-Pokok Materi Unit 4

Pada Unit 5, tujuan pembelajaran diuraikan dengan pokok-pokok materi tentang pengolahan pangan kreatif dari daging dan ikan. Tinjauan materi meliputi konsep pangan kreatif, karakteristik, tujuan, dan manfaat, komponen pengolahan pangan kreatif, teknik dasar pengolahan pangan, peralatan, dan tahapan pembuatan atau pengolahan.

Penyajian dari produk akhir pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan sangat perlu mendapat perhatian. Selain itu, alat atau kemasan sajian makanan serta penyimpanan sangat menentukan kualitas dari produk pengolahan pangan. Untuk alat penyajian, kemasan, dan penyimpanan hidangan makanan dapat digunakan kerajinan tradisional dan modern berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.



E. Informasi Guru Unit 5

Pelaksanaan materi unit ini sebaiknya diterapkan model *discovery learning* dan metode praktikum dalam bentuk diskusi, strategi kerja

sama, observasi, presentasi, dan pembuatan hasil karya untuk menunjang pencapaian tujuan. Lokasi pembelajaran dapat dilakukan di kelas, sekolah, laboratorium, ruang dapur, lingkungan sekitar, atau LMS (*Learning Management System*) yang dapat mengakomodir terlaksananya pembelajaran yang didukung dengan sarana prasarana serta sumber belajar.



F. Aktivitas/Kegiatan Pembelajaran Unit 5

Sama seperti di Unit 1, aktivitas pembelajaran dalam unit ini terdiri atas 4 aktivitas: mengeksplorasi, merancang, membuat, dan menilai produk. Fokusnya ialah produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.



G. Prosedur Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran Unit 5 terdiri dari 4 aktivitas, detail kegiatan dijelaskan berikut ini.

1. Kegiatan Pembelajaran 1

Mengeksplorasi jenis, karakteristik, tujuan, dan manfaat produk kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 5 menggunakan *discovery learning* untuk menggali peserta didik berpikir kritis dan mandiri dalam mencari informasi. Kegiatan Pembelajaran 1 dapat dilakukan pada pertemuan

atau minggu ke-23 dan 24 untuk mencapai tujuan pembelajaran 1 hingga 3 seperti yang ditampilkan pada Gambar 5.2 Alokasi waktu Unit 5.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat memberikan motivasi pembelajaran yang disajikan melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc> tentang pesan pelajar untuk berkarya. Pada kegiatan pendahuluan, peserta didik dan guru dapat melakukan apersepsi dengan berdiskusi melalui pertanyaan pemantik.

Pertanyaan Pemantik

- 1) Apakah kamu pernah mendengar istilah pangan kreatif?
- 2) Apakah kamu pernah melihat produk modifikasi dari daging dan ikan?
- 3) Apakah kamu pernah mendengar istilah pangan sehat?
- 4) Apakah kamu pernah melihat produk olahan sehat dari daging dan ikan?

b) Kegiatan Inti

Tahapan kegiatan inti dengan penerapan *discovery learning* dapat mengacu pada langkah Kegiatan 1 Unit 1 hanya fokusnya pada materi produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal .

Berikut contoh tugas pengamatan produk pangan kreatif (modifikasi) dan sehat yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal peserta didik.

TUGAS KELOMPOK 5.1 (LK.5.1)

- 1) Cari dan amati produk pangan kreatif dengan komponen modifikasi dan sehat dari daging dan ikan yang ada di daerahmu.
- 2) Catatlah nama produk, bahan dasar, teknik olah, dan hal yang dimodifikasi dari daging dan ikan tersebut.
- 3) Kesan apa yang kamu rasakan terhadap produk pangan yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan tersebut?

Saat melakukan observasi dan wawancara, hendaknya bersikap ramah, berbicara sopan, dan dapat bekerja sama dengan narasumber yang kamu wawancarai serta toleransi dengan teman kelompokmu.

Selain itu, guru juga dapat melakukan penugasan kelompok dalam bentuk observasi terkait produk pangan kreatif dari daging dan ikan yang ada di daerah sekitar. Observasi dilakukan untuk melakukan analisis produk olahan pangan kreatif yang dimodifikasi (bahan, alat, teknik, cara membuat, dan penyajiannya).

TUGAS KELOMPOK 5.2

Pilih salah satu produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang terdapat di rumah maupun di lingkungan tempat tinggal peserta didik. Lakukanlah analisis terkait dengan produk, bahan, alat, langkah pembuatan, penyajian, dan pengemasan produk, dengan memilih 1 (satu) produk untuk dianalisis! (Lihat LK-1 Panduan Umum.)

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1 dengan penyesuaian materi: produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif ini dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran Alternatif 1 Unit 1.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam mengamati contoh pengolahan produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan di wilayah setempat.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Penilaian yang dilakukan pada saat peserta didik melakukan tugas 5.1 dan 5.2 yaitu pengamatan dapat dilihat pada Tabel 6 dan 7 Kegiatan diskusi dan presentasi di Panduan Umum.

f. Pengayaan

Peserta didik yang telah tuntas dapat menambah wawasan dengan mencari tahu sebanyak-banyaknya dan mengidentifikasi produk pangan kreatif dari daging dan ikan melalui video pengolahan yang dapat diakses berbagai media.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

LEMBAR KERJA-5.1 (LK-5.1)					
Nama Kelompok :					
Nama Anggota :					
Kelas :					
Mengidentifikasi bahan produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari pangan hewani daging dan ikan serta hubungannya dengan makanan khas setempat atau yang menjadi tren.					
Nama Produk Pangan Kreatif	Bahan Baku	Hal-Hal yang Dimodifikasi	Teknik Olah	Manfaat	Hubungan -nya dengan Makanan Khas Setempat atau yang Menjadi Tren

Ungkapan Perasaan:

.....

.....

.....

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca buku dan materi terkait produk pangan kreatif dari daging dan ikan, modul PJJ Prakarya Pengolahan Kelas 9 Semester Genap yang diakses pada laman <https://ditsmp.kemdikbud>.

go.id/modul-pjj-prakarya-pengolahan-kelas-9-semester-genap/, serta Modul PJJ Prakarya Pengolahan Kelas 9 Semester Gasal <https://ditsmp.kemdikbud.go.id/modul-pjj-gasal-prakarya-pengolahan-kelas-ix/>.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan bacaan terkait konsep pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari pangan hewani dapat diakses melalui tautan berikut. <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/20/produk-pangan-kreatif-modifikasi-dari-bahan-hewani-daging-dan-ikan/>

2. Kegiatan Pembelajaran 2

Merancang produk kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pada Kegiatan Pembelajaran 2 ini, menggunakan metode praktikum. Kegiatan Pembelajaran 2 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-25 dan 26 untuk mencapai tujuan pembelajaran 3 hingga 4 seperti yang ditampilkan pada Gambar 5.2 Alokasi waktu Unit 5.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri dari kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat mengondisikan kelas yang menyenangkan dan memberikan motivasi pembelajaran yang disajikan melalui video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8> tentang pesan anak Indonesia untuk berkarya dan peserta didik dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan. Pada kegiatan pendahuluan, peserta didik dan guru berdiskusi melalui pertanyaan pemantik sebagai bentuk apersepsi. Berikut contoh pertanyaan apersepsi yang dapat digunakan guru.

Tabel 5.1 Produk Pangan Kreatif (Modifikasi dan Sehat) dari daging dan Ikan

No	Bahan Dasar	Makanan Belum Dimodifikasi	Makanan yang Dimodifikasi	Makanan Asal Daerah
1.	Ikan Teri  Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Ikan Teri Balado  Sumber: Asri (2020)	Sambal Teri Petai  Sumber: Kalimaya, Putri (2021)	Nigiri balado, Padang
2.	Ikan Tenggiri  Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Otak-Otak  Sumber: Resepedia (2020)	Otak-Otak Keju Goreng  Sumber: Brigittawang (2022)	Kepulauan Riau
3.	Ikan Bandeng  Sumber: Kemdikbudristek (2022)	Bandeng Presto  Sumber: Agrowindo (2021)	Abon Ikan Bandeng  Sumber: Yulianti, Y (2022)	Semarang Jawa Tengah

4.	Daging Ayam 	Opor Ayam 	Rollade Ayam Keju Bumbu Opor 	Jawa
5.	Daging Sapi 	Rendang 	Bakso Rendang 	Rendang Sumatra Barat

Pertanyaan Pemantik

- 1) Apakah kamu mengetahui atau pernah mengonsumsi produk tersebut?
- 2) Mengapa produk-produk tersebut dikatakan produk pangan kreatif yang dimodifikasi?
- 3) Apa yang perbedaan antara makanan yang belum dan sudah dimodifikasi?
- 4) Sebutkan contoh lain produk pangan modifikasi dan sehat dari daging dan ikan!

b) Kegiatan Inti

Sintaks metode praktikum pada kegiatan inti ini dilakukan 2 tahap awal, yaitu orientasi masalah dan perumusan masalah yang disusun

dalam bentuk rancangan kerja yang dapat mengacu pada Kegiatan Inti 2 Unit 1 yang berfokus pada produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal. Berikut contoh penugasan yang dapat guru lakukan.

TUGAS KELOMPOK 5.3

Buatlah rancangan pengolahan produk pangan modifikasi dan sehat dari daging dan ikan secara kelompok sesuai bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal masing-masing melalui Lembar Kerja 5.3. (LK.5.3).

c) Kegiatan Penutup

Pada kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif ini dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran Alternatif 2 Unit 1.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua dan peserta didik dapat melakukan diskusikan tentang potensi pangan lokal dari daging dan ikan dan pendapat orang tua tentang ketertarikan pada pengolahan produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan sebagai pengembangan bahan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi dapat guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Penilaian dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 1.

f. Pengayaan

Peserta didik yang telah tuntas dapat memperdalam materi dengan menguraikan atau mencari definisi sendiri tentang tahapan kegiatan

pembuatan produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan berdasarkan pemahaman yang dimiliki.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

LEMBAR KERJA-5.3 (LK-5.3)	
Rancangan Produk Pangan Kreatif (Modifikasi dan Sehat) dari Bahan Pangan Hewani Daging dan Ikan	
Ide/Gagasan a. Nama produk olahan dan asal sebelum dimodifikasi: b. Nama produk olahan sesudah dimodifikasi: c. Alasan membuat produk olahan tersebut d. Hal-hal yang dimodifikasi dalam produk pangan yang dibuat	Rencana Bahan dan Alat yang Digunakan a. Bahan 1) 2) 3) b. Alat 1) 2) 3)
Rencana Langkah-langkah Pembuatan Produk Olahan a. b. c. d. e.	Sketsa/Desain Produk dan Penyajian
Ungkapan perasaan atau komentar setelah melakukan kegiatan merancang	

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca buku siswa kelas IX mata pelajaran Prakarya: Pengolahan.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan bacaan terkait rancangan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari pangan hewani dapat diakses melalui tautan berikut. <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/20/produk-pangan-kreatif-modifikasi-dari-bahan-hewani-daging-dan-ikan/>

3. Kegiatan Pembelajaran 3

Membuat produk kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang ekonomis berdasarkan tahapan pembuatan serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran 3 merupakan lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 Unit 5, menggunakan metode praktikum. Kegiatan Pembelajaran 3 dapat dilakukan pada pertemuan atau minggu ke-27 untuk mencapai tujuan pembelajaran 7-8 seperti yang ditampilkan pada Gambar 5.2 Alokasi waktu Unit 5.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Kegiatan pendahuluan dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

b) Kegiatan Inti

Kegiatan inti dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1 hanya fokusnya adalah produk pangan kreatif (modifikasi dan

sehat) dari daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

Berikut contoh penugasan peserta didik dalam membuat lembar kerja praktik dan uraian masalah yang dialami selama proses praktik sehingga dapat digunakan dalam evaluasi kegiatan praktik.

TUGAS KARYA KELOMPOK

Tuliskan semua tahapan pembuatan karya atau produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari bahan hewani daging dan ikan secara lengkap dan menarik. Misalnya, menguraikan perencanaan, persiapan bahan dan alat, proses pembuatan dan penyajian hingga pengemasan. Selanjutnya, produk tersebut diujicobakan kepada teman maupun guru di sekolah. Catatlah hasil penilaian teman dan gurumu sebagai bahan refleksi dirimu.

(Lihat LK-3) pada Panduan Umum.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran Alternatif 3 Unit 1.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua dapat membimbing peserta didik dalam berkreasi pada pangan hewani daging dan ikan menjadi produk yang kreatif dan memiliki nilai jual.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi guru dan peserta didik dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 3 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Penilaian yang dapat diamati dari kegiatan praktik pengolahan produk kreatif dari bahan ikan atau daging. Instrumen dapat mengacu pada yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 10 dan 11 Penilaian pembuatan produk dan kemasan.

f. Pengayaan

Peserta didik juga dapat menambah penguasaan keterampilan membuat produk olahan kreatif potensi lingkungan atau kearifan lokal dengan mempelajari materi dari berbagai sumber dan mengaplikasikannya dengan pengolahan secara mandiri untuk meningkatkan kreatifitas.

g. Lembar Peserta Didik

Lembar kerja penugasan terkait pembuatan produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan sebagai pengembangan potensi lingkungan atau kearifan lokal dapat dilihat pada LEMBAR KERJA-3 (LK-3) Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan yang disaranakan pada Kegiatan Pembelajaran 1.

i. Bahan Bacaan Guru

Berikut contoh video tayang sebagai bahan guru :

Semur Bola Daging

<https://www.youtube.com/watch?v=VFJtQXhPx6c>

Nugget Balado

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

4 kreasi serba ikan

<https://www.youtube.com/watch?v=L0SCYjdsvkI>

Kreasi Daging Ayam

<https://www.youtube.com/watch?v=mgX5P7wAuK4>

Kreasi Daging

<https://www.youtube.com/watch?v=Hl9VLJkaMtY>

4. Kegiatan Pembelajaran 4

Memberi penilaian produk kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan dengan menampilkan hasil pada meja *display* di sekolah.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran 4 merupakan lanjutan dari Kegiatan Pembelajaran 2 dan 3 Unit 5, menggunakan metode praktikum untuk menilai laporan produk pangan kreatif (modifikasi) hewani daging dan ikan. Kegiatan Pembelajaran 4 dapat guru lakukan pada pertemuan atau minggu ke-28 seperti yang ditampilkan pada Gambar 5.2 Alokasi waktu Unit 5.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat memberikan video motivasi melalui video <https://www.youtube.com/watch?v=CEQAPd3HNak>. Pada kegiatan pendahuluan, peserta didik dan guru berdiskusi melalui pertanyaan pemantik sebagai bentuk kegiatan apersepsi.



Ayam Geprek Mozarella

Sumber: Mamiko (2021)



Abon Ikan Tenggiri Rasa Kari

Sumber: Yulianti, Y, dkk (2022)

Gambar 5.3 Contoh Pangan Kreatif dari Daging dan Ikan yang Dimodifikas

Pertanyaan Pemantik

Guru menyajikan gambar produk pangan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan yang diolah maupun yang dikemas.

- 1) Dari gambar yang disajikan, bagaimana tampilan produk tersebut?
- 2) Sebutkan kriteria apa saja dalam menilai produk pangan modifikasi dan sehat dari daging dan ikan tersebut!
- 3) Sebutkan hal-hal yang dapat diperhatikan untuk menyajikan produk yang menarik berdasarkan gambar di atas!

b) Kegiatan Inti

Kegiatan inti dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1, hanya fokusnya pada produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan yang baik.

c) Kegiatan Penutup

Kegiatan penutup dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua mengapresiasi karya peserta didik yaitu olahan kreatif yang dimodifikasi dan sehat dari daging dan ikan potensi lingku atau kearifan lokal.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi dapat mengacu Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Asesmen dapat mengacu pada Kegiatan Pembelajaran 4 Unit 1.

f. Pengayaan

Peserta didik yang telah tuntas dapat menambah materi dengan mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang olahan modifikasi dari ikan dan daging juga teknik pembuatannya, terutama yang ada di wilayah setempat.

g. Lembar Peserta Didik

Gunakan format sebagai acuan pada lembar kegiatan peserta didik terkait rancangan laporan karya pengolahan dapat dilihat pada LEMBAR KERJA-4 (LK-4) Panduan Umum.

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan yang disaranakan pada Kegiatan Pembelajaran 1.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat mengacu pada bahan bacaan guru yang direferensikan pada unit.

UNIT 6

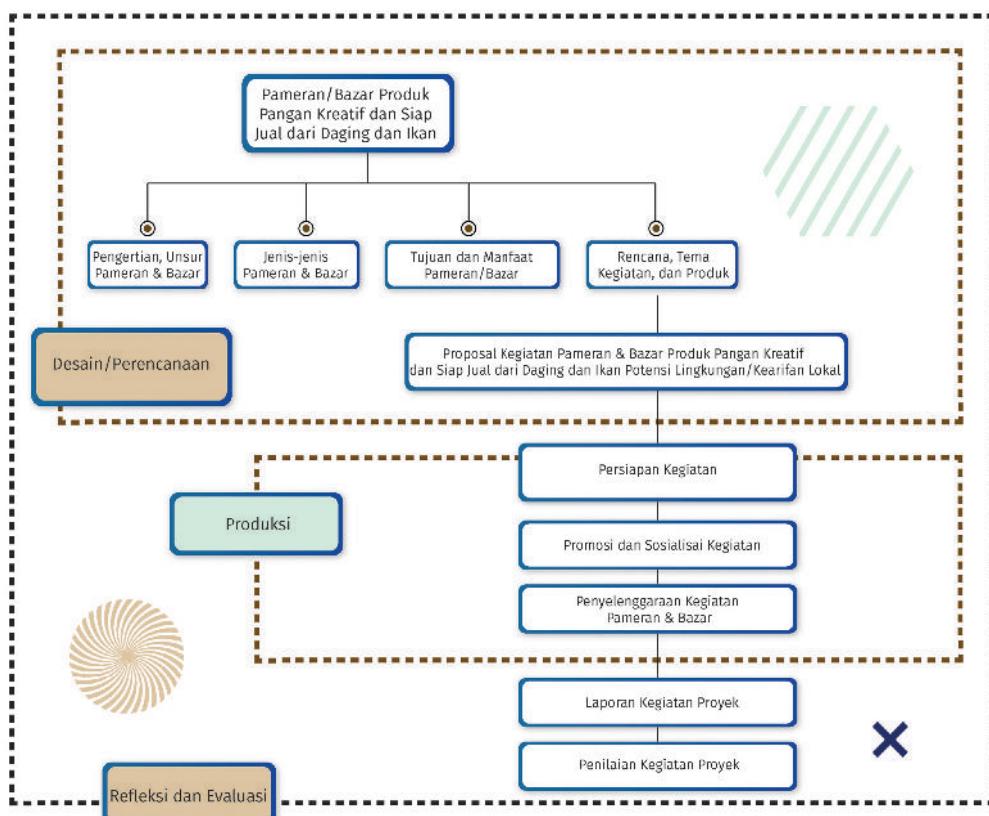
Pameran Dan Bazar Produk Pangan Kreatif dan Siap Jual Dari Daging dan Ikan





A. Peta Materi Unit 6

Pada Unit 6, peserta didik akan mempelajari materi terkait pameran dan bazar produk pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan untuk mengakomodir materi pengolahan pada unit sebelumnya. Dengan demikian, di akhir pembelajaran Prakarya: Pengolahan, peserta didik dapat menghasilkan karya pengolahan yang dipamerkan dan dapat dijual. Di akhir pembelajaran, kegiatan tersebut juga dapat menanamkan nilai-nilai kolaboratif, wirausaha, dan kreatif.



Gambar 6.1 Peta Materi Unit 6



B. Tujuan Pembelajaran Unit 6

Tujuan pembelajaran Unit 6, peserta didik mampu:

- TP 6.1 Melakukan studi kelayakan penyelenggaraan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 6.2 Merencanakan penyelenggaraan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 6.3 Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pameran atau bazar yang kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 6.4 Membuat produk pameran atau bazar yang kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produksi, penyajian, pengemasan, potensi lingkungan atau kearifan lokal, yang bernilai ekonomis.
- TP 6.5 Menyajikan dan/atau mengemas produk pameran atau bazar yang kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan atau kearifan lokal, yang bernilai ekonomis.
- TP 6.6 Merefleksikan kegiatan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal yang bernilai ekonomis.
- TP 6.7 Menilai hasil kegiatan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Penguatan Profil Pancasila pada Unit 6 ini mengacu pada Panduan Umum, enam dimensi Profil Pancasila terkait pada Unit 6. Namun, tujuan pembelajarannya berfokus pada dimensi bergotong royong, bernalar kritis, dan kreatif untuk menyelenggarakan pameran dan

bazar produk pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan yang dapat terlihat pada penjelasan Tabel 6.1 pada bagian dimensi, elemen, sub-elemen, dan alur perkembangan.

Tabel 6.1 Alur Perkembangan Dimensi Profil Pancasila Di Akhir Fase D Kelas IX Unit 6

Dimensi Profil Pancasila	Elemen	Sub-Elemen	Alur Pekembangan di Fase D Kelas IX
1.Beriman, Bertakwa kepada Tuhan YME, dan Berakhhlak Mulia	Elemen Akhlak Kepada Alam	Menjaga lingkungan alam sekitar	Mewujudkan rasa syukur dengan berinisiatif untuk menyelesaikan permasalahan lingkungan alam sekitarnya dengan mengajukan alternatif solusi dan mulai menerapkan solusi tersebut.
2.Berkebhineka-an Global	Elemen Mengenal dan Menghargai Budaya	Menumbuh-kan rasa menghormati terhadap keanekaragaman budaya	Memahami pentingnya melestarikan dan merayakan tradisi budaya untuk mengembangkan identitas pribadi, sosial, dan bangsa Indonesia serta mulai berupaya melestarikan budaya dalam kehidupan sehari-hari.

3. Bergotong Royong	Elemen Kolaborasi	Kerja sama	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.
		Komunikasi untuk mencapai tujuan bersama	Memahami informasi, gagasan, emosi, keterampilan, dan keprihatinan yang diungkapkan oleh orang lain menggunakan berbagai simbol dan media secara efektif, serta memanfaatkannya untuk meningkatkan kualitas hubungan interpersonal guna mencapai tujuan bersama.
		Koordinasi Sosial	Membagi peran dan menyelaraskan tindakan dalam kelompok serta menjaga tindakan agar selaras untuk mencapai tujuan bersama.
4. Mandiri	Elemen Regulasi Diri	Mengembangkan pengendalian dan disiplin diri	Berkomitmen dan menjaga konsistensi pencapaian tujuan yang telah direncanakannya untuk mencapai tujuan belajar dan pengembangan diri yang diharapkannya.

5.Bernalar Kritis	Elemen Memperoleh dan Memproses Informasi dan Gagasan	Mengajukan pertanyaan	Mengajukan pertanyaan untuk klarifikasi dan interpretasi informasi, serta mencari tahu penyebab dan konsekuensi dari informasi tersebut.
		Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan	Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan menganalisis informasi yang relevan serta memprioritaskan beberapa gagasan tertentu.
	Elemen Menganalisis dan Mengevaluasi Penalaran dan Prosedurnya		Menalar dengan berbagai argumen dalam mengambil suatu simpulan atau keputusan.
	Elemen Refleksi Pemikiran dan Proses Berpikir	Merefleksi dan mengevaluasi pemikirannya sendiri	Menjelaskan asumsi yang digunakan, menyadari kecenderungan dan konsekuensi bias pada pemikirannya, serta berusaha mempertimbangkan perspektif yang berbeda.

6. Kreatif	Elemen Menghasilkan Gagasan yang Orisinal	Menghubungkan gagasan yang ia miliki dengan informasi atau gagasan baru untuk menghasilkan kombinasi gagasan baru dan imajinatif untuk mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya.
	Elemen Menghasilkan Karya dan Tindakan yang Orisinal	Mengeksplorasi dan mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya dalam bentuk karya dan/ atau tindakan, serta mengevaluasinya dan mempertimbangkan dampaknya bagi orang lain.
	Elemen Memiliki Keluwesan Berpikir dalam Mencari Alternatif Solusi Permasalahan	Menghasilkan solusi alternatif dengan mengadaptasi berbagai gagasan dan umpan balik untuk menghadapi situasi dan permasalahan



C. Alokasi Waktu Unit 6

Dalam mencapai pembelajaran Unit 6 dengan materi pameran dan bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan/kearifan lokal, diperlukan 8 JP atau 4 pertemuan x 2 JP. Setiap pertemuan atau minggu dilakukan 1 x 2 JP atau 80 menit.

Pertemuan atau minggu ke- 29-30

- TP 6.1. Melakukan studi kelayakan penyelenggaraan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 6.2. Merencanakan penyelenggaraan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
- TP 6.3. Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk pameran atau bazar yang kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal

Pertemuan/ minggu ke- 31-32

- TP 6.4. Membuat produk pameran atau bazar yang kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produksi, penyajian, pengemasan, potensi lingkungan atau kearifan lokal yang bernilai ekonomis.
- TP 6.5. Menyajikan dan/atau mengemas produk pameran atau bazar yang kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan atau kearifan lokal, yang bernilai ekonomis.
- TP 6.6. Merefleksikan kegiatan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan atau kearifan lokal yang bernilai ekonomis.
- TP 6.7. Menilai hasil kegiatan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan berdasarkan studi kelayakan produk dan dampak lingkungan atau budaya.

Gambar 6.2 Alokasi Waktu Pembelajaran Unit 6



D. Pokok-Pokok Materi Unit 6

Pada Unit 6, diuraikan pokok-pokok materi tentang pameran dan bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal. Secara detail, pada tahap perencanaan, melakukan studi kelayakan terkait pengertian, unsur-unsur, jenis-jenis, tujuan, dan manfaat pameran dan bazar dengan tujuan peserta didik memahami kreatifitas dalam berwirausaha.

Hal ini dilakukan untuk memperkuat pemahaman dalam menyusun sebuah rencana. Rencana tersebut perlu disusun secara sistematis dan logis supaya pada waktu pelaksanaannya berjalan dengan lancar. Selanjutnya, diuraikan tentang cara menyusun proposal kegiatan sebagai bentuk dokumen tertulis yang disiapkan. Apabila pameran tersebut diselenggarakan di sekolah, proposal penyelenggaraan diajukan kepada kepala sekolah dan dijadikan pedoman bagi penyelenggaraan kegiatan.



E. Informasi Guru Unit 6

Bagian ini berisi pengaturan peserta didik, lokasi pembelajaran, sarana, prasarana, dan strategi pembelajaran.

1. Pengaturan Peserta Didik

Kegiatan pembelajaran dilakukan dengan cara mengelompokkan peserta didik untuk berdiskusi dalam mengerjakan tugas rencana pameran dan bazaar.

2. Lokasi Pembelajaran

Pelaksanaan pembelajaran dapat dilakukan di dalam kelas, perpustakan sekolah, atau e-perpus. Guru juga dapat menugaskan

peserta didik untuk melaksanakan kegiatan eksplorasi di luar kelas dalam menyelenggarakan pameran dan bazar.

3. Sarana dan Prasarana

Guru dapat mempersiapkan berbagai macam sarana dan prasarana sebelum kegiatan pembelajaran seperti yang ada pada Panduan Umum.

4. Interaksi dengan Orang Tua

Guru dapat menjalin komunikasi dengan orang tua peserta didik agar dapat membimbing kegiatan eksplorasi dalam penyelenggaraan pameran dan bazar produk pangan hewani.

5. Strategi Pembelajaran

Strategi pembelajaran yang dapat dipilih pada unit ini adalah *project based learning*, pendekatan pengajaran yang dibangun untuk kegiatan pembelajaran dan tugas nyata yang memberikan tantangan bagi peserta didik dalam menyelenggarakan pameran dan bazar secara berkelompok. Peserta didik mendapatkan pengalaman yang sangat berharga dengan berpartisipasi aktif dalam penggerakan proyeknya.



F. Aktivitas/Kegiatan Pembelajaran Unit 6

Kegiatan pembelajaran pada Unit 6 terdiri atas 2 aktivitas berikut.

1. Menyusun rencana dan proposal kegiatan penyelenggaraan pameran dan bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.
2. Melakukan dan menilai penyelenggaraan pameran dan bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.



G. Prosedur Kegiatan Pembelajaran

Guru menyajikan pokok-pokok materi dengan menarik dan memastikan peserta didik dapat berkerja dengan tim untuk menjalankan proyek yang sesuai dengan sintaks prosedur kegiatan yang akan dilaksanakan.

1. Kegiatan Pembelajaran 1

Menyusun rencana dan proposal kegiatan penyelenggaraan pameran dan bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah kegiatan pembelajaran unit 6 menggunakan langkah kegiatan sesuai dengan sintaks *project based learning* yang ada di Panduan Umum untuk pertemuan atau minggu ke-29 dan 30 dengan Tujuan Pembelajaran 1 hingga 3 Unit 6. Guru dapat mengembangkan langkah kegiatan yang sesuai dengan kondisi pembelajaran.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Guru dapat membuka dengan salam pembuka, berdoa untuk memulai pembelajaran, dan memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin sebelum melakukan apersepsi. Guru dapat memberikan motivasi pembelajaran melalui tautan berikut. <https://www.youtube.com/watch?v=-mGdjFzglCo> tentang pesan anak Indonesia untuk berusaha aktif dan inovatif.

b) Kegiatan Inti

Pada Kegiatan Pembelajaran 1, guru dapat melaksanakan 3 sintaks pertama dari *project based learning*, yaitu penentuan proyek, perancangan langkah-langkah penyelesaian proyek, dan penyusunan jadwal pelaksanaan. Sintaks berikutnya akan dilakukan pada Kegiatan Pembelajaran 2. Secara jelas dapat dilihat pada Tabel 6.1 Tahapan Kegiatan Inti Unit 6.

Tabel 6.2 Tahapan Kegiatan Inti 1 Unit 6

No.	Tahapan	Uraian Kegiatan
1.	Penentuan Proyek	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik memperhatikan tayangan video atau gambar tentang pameran Prakarya: Pengolahan. Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>brainstorming</i> tentang pameran dan bazar berdasarkan tayangan video atau gambar.• Peserta didik secara berkelompok dibimbing oleh guru yang menentukan tema proyek, yaitu “pameran dan bazaar pengolahan pangan hewani daging dan ikan” dengan produk berupa olahan kreatif pangan dan nonpangan hewani daging dan ikan yang terpilih dan membuat proposal rencana penyelenggaraan pameran dan bazar yang menunjukkan gagasan atau ide. Di samping itu, juga dibahas tentang kriteria penilaian.• Pada tahap ini, peserta didik dikenalkan dengan konsep, unsur-unsur, jenis-jenis, dan hal-hal yang diperhatikan dalam penyelenggaraan kegiatan pameran dan bazar produk dari pangan hewani daging dan ikan dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

2.	Perancangan Langkah-Langkah Penyelesaian Proyek	Peserta didik dengan difasilitasi oleh guru menyusun langkah-langkah membuat rancangan proyek produk olahan dan penyusunan proposal kegiatan pameran dan bazar. Peserta didik ditugaskan untuk merancang ide atau tema kegiatan pameran dan bazar pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan.
3.	Penyusunan Jadwal Pelaksanaan	Peserta didik secara berkelompok menyusun jadwal proyek yang terdiri atas waktu pelaksanaan kegiatan proyek secara detail. Kegiatan diakhiri dengan presentasi rancangan proyek dan jadwal kegiatan yang telah disusun untuk menerima masukan dari guru dan kelompok lainnya.

Berikut ini contoh video tayang yang dapat diberikan guru terkait pemahaman dalam pelaksanaan proyek.

Contoh Video

Guru dapat memberikan ilustrasi penyelenggaraan pameran dan bazar melalui video seperti:

Pameran Kearifan Lokal Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila Diterapkan SMPN 12 Batam

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

MARKET DAY SMP N 1 SOLEAR Bazar Produk Hasil Olahan Pangan Materi Pelajaran Prakarya Kelas 7 & 8

<https://www.youtube.com/watch?v=IOrJIU37-oM>

Pameran Produk Hasil Karya Siswa dan Start Up Bisnis SMKN 1 Sebatik Barat Tahun 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=8fEMs0Rs6k4>

Pameran Produk Siswa, Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila

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

Berikut contoh bentuk penugasan rancangan proyek dan penyusunan proposal kegiatan pameran dan bazar pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan.

TUGAS KELOMPOK 6.1

Buatlah rancangan rencana kegiatan dan proposal pameran dan bazar produk pangan kreatif dan siap jual dari pangan hewani daging dan ikan secara kelompok dengan mempertimbangkan potensi lingkungan atau kearifan lokal masing-masing. (LK.6.1).

c) Kegiatan Penutup

Pada kegiatan penutup diharapakan guru dapat :

- a) guru memfasilitasi peserta didik membuat butir-butir simpulan mengenai materi pembelajaran yang telah dipelajari;
- b) guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk menyelesaikan proyek;
- c) guru memberikan pesan-pesan moral untuk bersikap santun dan bekerja sama dengan teman lain dalam kelompok;
- d) guru menyampaikan informasi tentang kegiatan pembelajaran yang akan datang, yaitu menyelenggarakan pameran dan bazar, serta menyusun laporan proyek.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif pada kegiatan ini dapat dilakukan guru dengan membentuk kelompok peserta didik. Setiap kelompok ditugaskan untuk menyusun rencana proyek produk pangan kreatif berbahan daging dan ikan atau pangan hewani lainnya yang tersedia di lingkungan sekitar atau berkearifan lokal. Setiap kelompok membuat rencana 1 produk pangan kreatif dari hewani yang akan dijual di acara tertentu seperti *car free day*, pesta rakyat, bazar atau pameran di lingkungan tempat tinggal, pentas seni, atau event lainnya yang akan dihadiri oleh banyak orang yang menjadi sasaran penjualan produk. Sintaks kegiatan pembelajaran alternatif dapat mengacu pada Kegiatan Inti 1 Unit 6.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Orang tua diharapkan dapat membimbing peserta didik dalam menjelaskan nilai-nilai yang terkandung dalam kreatifitas, kerja sama, dan kewirausahaan. Orang tua memastikan keberlangsungan peserta didik dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi dapat mengacu pada Refleksi Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 1.

e. Asesmen/Penilaian

Penilaian yang dilakukan pada saat peserta didik melakukan tugas 6.1. pada Instrumen Tabel 8 dan 9 Perencanaan produk di Panduan Umum.

f. Pengayaan

Pembelajaran pengayaan dapat dilakukan oleh peserta didik yang telah tuntas untuk memperdalam materi dapat diberikan materi pengayaan sebagai berikut.

MATERI PENGAYAAN

Buatlah rangkuman materi yang telah dipelajari selama 2 semester dalam mata pelajaran Prakarya: Pengolahan. Lalu, susun materi dan resep-resep yang telah dipraktikkan dalam bentuk portofolio.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

LEMBAR KERJA 6.1. (LK-6.1)

Format Penyusunan Proposal Pameran & Bazar

Cover

Kata Pengantar

Daftar Isi

Bab I Pendahuluan

- A. Latar Belakang
- B. Tujuan Penyelenggraan

Bab II Perencanaan dan Startegi Penyelenggaraan

- A. Tema kegiatan
- B. Bentuk kegiatan
- C. Sasaran kegiatan
- D. Peserta yang terlibat
- E. Susunan kepanitiaan
- F. Waktu dan tempat penyelenggaraan
- G. Rencana anggaran
- H. Jadwal kegiatan

Bab III Penutup

- A. Kesimpulan
- B. Saran

Daftar Pustaka

Lampiran

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca Buku, artikel, video kegiatan, dan laporan kegiatan pelaksanaan pameran dan bazar produk pengolahan.

i. Bahan Bacaan Guru

Bahan Bacaan guru dapat diakses melalui tautan berikut ini tentang konsep pameran dan bazar: <https://yeniyulianti13.wordpress.com/2022/09/21/konsep-pameran-dan-bazar/>

2. Kegiatan Pembelajaran 2

Melakukan penyelenggaraan pameran dan bazar produk pengolahan pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan potensi lingkungan atau kearifan lokal.

a. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah Kegiatan 2 Unit 6 merupakan lanjutan langkah kegiatan sesuai dengan sintaks *project based learning* pada pertemuan sebelumnya. Kegiatan ini dilaksanakan untuk pertemuan atau minggu ke-31 dan 32.

(1) Persiapan Mengajar

Kegiatan ini meliputi persiapan segala sesuatu yang diperlukan untuk kegiatan mengajar.

(2) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran terdiri atas kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

a) Kegiatan Pendahuluan

Pada aktivitas pembelajaran ini, peserta didik akan mempersiapkan kebutuhan bahan dan alat, melakukan promosi dan sosialisasi kegiatan pameran dan bazar produk pengolahan yang kreatif dari bahan hewani daging dan ikan dengan memanfaatkan teknologi komunikasi. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan dengan *project based learning*, yaitu pada tahapan penyelesaian proyek dan penyusunan laporan. Guru menyampaikan lingkup penilaian dan teknik penilaian yang akan digunakan.

b) Kegiatan Inti

Kegiatan inti 2 Unit 6 yang dapat dilaksanakan guru dalam pembelajaran *project based learning* yang merupakan lanjutan dari tahapan pertemuan sebelumnya.

Tabel 6.3 Tahapan Kegiatan Inti 2 pada Unit 6

No.	Tahapan	Uraian Kegiatan
1.	Penyelesaian Projek dengan Fasilitasi dan Monitoring Guru	<p>Tahapan ini dilakukan dalam dua kegiatan, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tahapan pengumpulan data. <p>Tahapan ini dilakukan di luar jam pelajaran. Guru memberikan pembekalan dan pengarahan tentang apa yang harus dilakukan selama persiapan pameran dan bazar produk olahan hewani daging dan ikan. Peserta didik melakukan wawancara dan observasi di lokasi yang telah ditentukan. Pada tahap ini, guru tetap memberikan pendampingan secara daring.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Tahapan pengolahan data. <p>Tahapan ini dilakukan penyelenggaraan pameran dan bazar produk olahan hewani daging dan ikan. Peserta didik dibimbing guru melakukan pameran dan bazar. Pada tahapan ini, juga dilakukan penguatan konsep-konsep yang sesuai tema.</p>
2.	Penyusunan Laporan dan Presentasi/ Publikasi Hasil Proyek	<p>Setiap kelompok membuat laporan dalam penyelenggaraan pameran dan bazar produk olahan hewani daging dan ikan.</p> <p>Seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan dibuat dalam bentuk laporan dan dokumentasi video yang diunggah melalui media sosial seperti YouTube, situs web sekolah, Instagram dan Facebook.</p> <p>Tahap ini di pertemuan berikutnya setiap kelompok mempresentasikan laporan hasil proyeknya di depan kelas.</p>
3.	Evaluasi Proses dan Hasil Projek	Peserta didik bersama guru melakukan evaluasi terhadap aktivitas dan hasil tugas proyek

c) Kegiatan Penutup

Pada kegiatan penutup, peserta didik diberikan pesan-pesan moral untuk peduli terhadap sesama manusia dan potensi lingkungan sekitar serta terus berkarir dan kreatif.

b. Kegiatan Pembelajaran Alternatif

Kegiatan pembelajaran alternatif pada kegiatan ini dapat melanjutkan sintaks seperti pada Tabel 6.2 dengan Kegiatan Pembelajaran 1 Unit 6 yang telah dilakukan setiap kelompok dengan rencana proyek yang disusun. Setiap kelompok mengaplikasikan rencananya pada acara di luar sekolah dan membuat laporan kegiatan.

Selain itu, untuk kegiatan pembelajaran alternatif lainnya, peserta didik dapat melakukan kunjungan pameran dan bazar produk pangan kreatif yang diselenggarakan oleh pihak lain. Kemudian, membuat studi dokumentasi dan literatur dalam bentuk laporan hasil.

c. Interaksi dengan Orang Tua

Jika ada pameran atau bazar yang dilakukan di sekolah, sebaiknya orang tua mengapresiasi karya peserta didik, yaitu dengan membeli hasil olahan makanan yang dibuat oleh putra-putrinya di sekolah.

d. Refleksi Guru dan Peserta Didik

Refleksi dapat mengacu seperti pada Format refleksi guru dan peserta didik di Panduan Umum.

e. Asesmen/Penilaian

Guru menilai proses kerja peserta didik dalam membuat karya kelompok. Penilaian pelaksanaan projek dan rubriknya dapat dilihat pada Tabel 10 dan 11 Kegiatan projek. Penilaian laporan projek Tabel 12 dan 13 dan presentasi pada Tabel 14 dan 15 Panduan Umum.

f. Pengayaan

Bagi peserta didik yang sangat tertarik pada bidang Prakarya: Pengolahan dapat meningkatkan pengetahuan wawasannya melalui kursus, membuat portofolio kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dalam bentuk laporan, atau melanjutkan ke jenjang sekolah menengah atas bidang keahlian kuliner.

g. Lembar Kegiatan Peserta Didik

LAPORAN KEGIATAN PAMERAN & BAZAR

Cover

Kata Pengantar

Daftar Isi

Bab I Pendahuluan

Bab II Pembahasan

1. Tema
2. Deskripsi kegiatan
3. Struktur organisasi
4. Daftar Penggunaan Bahan
5. Daftar Penggunaan Alat
6. Pendapatan dan Pengeluaran belanja
7. Layout ruangan
8. Metode Promosi dan Sosialisasi
9. Hasil dan Kendala Kegiatan
10. Evaluasi Kegiatan

Bab III Penutup

Daftar Pustaka

Lampiran

h. Bahan Bacaan Peserta Didik

Peserta didik dapat membaca bahan bacaan yang disarankan pada Kegiatan Pembelajaran 1.

i. Bahan Bacaan Guru

Guru dapat membaca yang mendukung pembelajaran peserta didik kelas IX mata pelajaran Prakarya: Pengolahan.

Glosarium

analisis

: mengamati aktivitas objek dengan cara mendeskripsikan komposisi objek dan menyusun kembali komponen-komponennya untuk dikaji atau dipelajari secara detail

apresiatif

: sikap penilaian atau penghargaan terhadap suatu karya seni/produk

asynchronous learning

: pembelajaran yang dilakukan secara daring, tetapi pemateri dan peserta pelatihan tidak dapat saling berkomunikasi secara langsung.
: Dalam hal ini peserta pelatihan melakukan belajar secara mandiri dengan tugas dan materi yang bisa diakses sendiri tanpa kehadiran pemateri.

bazar

: kegiatan yang diselenggarakan dengan tujuan untuk mengembangkan wirausaha kecil dan juga mengembangkan wirausaha dari masyarakat umum

bernalar kritis

: memperoleh dan memproses informasi dan gagasan, menganalisis dan mengevaluasi penalaran, merefleksi pemikiran dan proses berpikir, dan mengambil keputusan

discovery

: penemuan dari suatu unsur kebudayaan yang baru, baik berupa suatu alat baru, ide baru, yang diciptakan oleh seorang individu atau kelompok masyarakat yang bersangkutan

ekstrakurikuler

: kegiatan yang diselenggarakan di luar jam pelajaran yang tercantum dalam susunan program sesuai dengan keadaan dan kebutuhan sekolah, dan dirancang secara khusus agar sesuai dengan faktor minat dan bakat peserta didik

intrakurikuler	kegiatan utama per sekolah yang dilakukan dengan menggunakan alokasi waktu yang telah ditentukan dalam struktur program
inovasi	pembaruan dan penggunaan sumber-sumber alam, energi, dan modal, pengaturan baru dari
karakteristik pangan	: tenaga kerja dan penggunaan teknologi baru yang akan menyebabkan adanya sistem produksi yang menghasilkan produk-produk baru sifat yang terdapat dalam produk olahan pangan dan nonpangan yang bersifat terukur, organoleptik terhadap kesehatan dan keamanan
kemasan (<i>packaging</i>)	: suatu wadah ataupun pembungkus produk olahan pangan dan nonpangan yang memiliki fungsi untuk mencegah ataupun meminimalisir terjadinya kerusakan, serta menarik dan aman
kewirausahaan	: kegiatan membangun usaha untuk menciptakan sebuah produk atau jasa
kreatif	gagasan terhadap konsep dan rencana untuk kemajuan, gagasan ini dibutuhkan dalam pemikiran dan juga hasil karya seseorang di dalam memecahkan masalah-masalah sosial yang sedang berkembang
modifikasi	: pengubahan, penambahan, pengurangan, penggabungan, terhadap susunan bahan, bentuk, alat, teknik, dan sistem produksi pengolahan pangan
nasionalisme	: paham atau ajaran untuk mencintai bangsa dan negara atas kesadaran bersama
pameran	: suatu kegiatan penyajian karya seni rupa untuk dikomunikasikan sehingga dapat diapresiasi oleh masyarakat luas.

pendekatan saintifik	: sebuah pendekatan yang menggunakan tahapan saintifik dalam proses pembelajaran. Ada 5 tahapan yang harus dilakukan dalam pembelajaran sering dikenal dengan istilah 5M, yaitu 1) mengamati, 2) mencoba, 3) menanya, 4) menalar, 5) mempresentasikan
<i>platform</i>	: sebuah wadah digital yang banyak dipakai manusia untuk beragam keperluan.
<i>project-based learning (PjBL)</i>	: model pembelajaran yang menggunakan proyek/kegiatan sebagai inti pembelajaran. : Peserta didik melakukan eksplorasi, penilaian, interpretasi, sintetis, dan informasi untuk menghasilkan berbagai bentuk belajar
<i>protoype</i>	<i>Prototype</i> bisa diartikan sebagai contoh atau model awal yang diciptakan guna melakukan uji coba konsep yang telah diperkenalkan sebelumnya.
perencanaan	sumber daya alam, manusia, dan budaya yang berasal dari lingkungan sekitar dapat dimanfaatkan sebagai sumber ide/gagasan, penyusunan proposal, penciptaan karya, produksi pengolahan dan penyajiannya
<i>Synchronous learning</i>	pembelajaran yang penyelenggarannya dilakukan pada waktu yang terjadwal. Pembelajaran daring ini dilakukan dengan komunikasi langsung. Media pembelajaran yang digunakan meliputi <i>video call</i> , <i>virtual meeting</i> , <i>chatting</i> , dan lain-lain. Hal ini memungkinkan peserta didik dan pemateri memiliki interaksi dalam waktu bersamaan.
<i>SWOT</i>	singkatan dari lingkungan internal <i>Strengths</i> (kekuatan) dan <i>Weaknesses</i> (kelemahan) serta lingkungan eksternal <i>Opportunities</i> (peluang) dan <i>Threats</i> (ancaman) yang dihadapi dunia usaha.

Daftar Pustaka

- Adikari, S. B., & Sharma, A. "Marketing Pattern Of Rubber Plantation In Tripura. International Journal Of Current Microbiology And Applied Sciences, 2018 : 7(06) p847–853. Diakses pada halaman web 12 Mei 2022: <Https://Doi.Org/10.20546/Ijcmas.2018.706.099>
- Agic, E., Cinjarevic, M., Kurtovic, E., & Cicic, M. "Strategic Marketing Patterns And Performance Implications". European Journal Of Marketing, 2016, 50(12): p2216–2248. Diakses pada halaman web pada tanggal 18 Mei 2022: <Https://Doi.Org/10.1108/Ejm-08-2015-0589>
- Agung Bawantara, P. E. Khazanah Negeriku; Mengenal 33 Provinsi Di Indonesia, Yogyakarta : Anak Kita, 2011.
- Alsuhendra, Ridawati. "Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Label Makanan Bagi Pelaku Usaha Makanan Di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor". Jurnal Sarwahita Vol. 14 2017, 2. h85-93. Diakses pada halaman web tanggal 18 Mei 2022: DOI: <https://doi.org/10.21009/sarwahita.142.01>
- Aminuddin. Semantik: Pengantar Studi Tentang Makna. Bandung: PT Refika Aditama, 2015.
- Amri, R.F., Ratnawuri, T. "Pengaruh Penggunaan Strategi Pembelajaran Peningkatan Kemampuan Berpikir (SPPKB) Terhadap Hasil Belajar Kewirausahaan Peserta didik Kelas XI Semester Genap SMK Muhammadiyah 2 Metro T.P. 2015/2016". Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi. 4(1), 2016: h46-54. Diakses pada halaman web tanggal 19 Juni 2022: <http://ojs.fkip.ummetro.ac.id/index.php/ekonomi/article/view/475..>
- Anugrah, R. J. "Efektivitas Penerapan Strategi Online Marketing Oleh Umkm Dalam Masa Pembatasan Sosial Berskala Besar (Psbb) Corona Viruses Disease 2019 (Covid-19)". Jurnal Manajemen Dan Inovasi (Manova), 2(2), 2020, h55–65. Diakses pada halaman web tanggal 19 Juni 2022: <Https://Doi.Org/10.15642/Manova.V3i2.302>
- Anugerah, K. "Optimalisasi Usaha Kuliner di Obyek Wisata Hiu Paus Desa Botu Barani Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo". Jurnal Pariwisata Pesona, 3, 2018, Desember: h191-204. Diakses pada halaman web tanggal 21 Juni 2022: <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp>

- Apriyanti, M. E. "Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan". Sosio E-Kons, 10(1), 2018: h20–27. Diakses pada halaman web tanggal 21 Juni 2022:
<Https://Doi.Org/10.30998/Sosioekons.V10i1.2223>
- Baharuddin, E. N. Teori Belajar & Pembelajaran. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2015.
- Baiq Wahidah, dkk. "Menyulap Limbah Bulu Ayam Menjadi Banten Eksotik (Bantal Tenun Eksklusif, Original, Dan Cantik)". Jurnal Warta Desa. e-ISSN: 2685-2101. Vol.1 No. 2 Juli 2019: h180-186. Diakses pada halaman web tanggal 28 Juni 2022: <http://jwd.unram.ac.id/index.php/jwd/article/view/51/28>
- Cahyana dan Guspri Devi Artanti. Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2015.
- D.Marthalasanjaya. Ensiklopedia Kuliner Indonesia. Indonesia: Magma Insan Prima, 2010.
- Darmawan, D. Pendidikan Teknologi Informasi Dan Komunikasi. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012.
- Fadiati, Ari dan Purwana, Dedi. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2011.
- Fadiati, Ari. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2013.
- Fauziah, Ulfa. Modul Pembelajaran Jarak Jauh Pada Masa Pandemi Covid-19 Untuk Jenjang SMP Prakarya : Pengolahan Semester 1. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2020.
- Febriana, Rina., Yulianti, Yeni. Dkk. "Buku Petunjuk: Pelatihan Pengolahan Variasi Olahan Ikan Dengan Teknik Pengeringan". (Jakarta: UNJ, 2022). Diakses pada halaman web tanggal 8 Juli 2022: <https://bit.ly/PetunjukPengolahanIkan>
- Gardjito, M. Kuliner Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2017.
- Gardjito, M. Makanan Tradisional Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2019.
- Handika, M. R., Maradona, A. F., & Dharma, G. S. "Strategi Pemasaran Bisnis Kuliner Menggunakan Influencer Melalui Media Sosial Instagram". Jurnal Manajemen Dan Bisnis Undiknas, 15(2), 2018: 192–203. Diakses pada halaman web tanggal 24 Mei 2022: <Https://Doi.Org/10.38043/Jmb.V15i2.601>

Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. "Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Peserta didik Smkn 9 Bandung". Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner, 6(1), 2017: h 43-57

Diakses pada halaman web tanggal 8 Mei 2022: DOI: <https://doi.org/10.17509/boga.v6i1.8844>

Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia. "Nomor 56/M/2022 Tentang Pedoman Penerapan Kurikulum Dalam Rangka Pemulihan Pembelajaran". 2022.

Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia. "Nomor 371/M/2021 Tentang Program Sekolah Penggerak". 2021.

Khadafi, Rizal. Atlas Kuliner Nusantara : Makanan Spektakuler 33 Provinsi. Jakarta: Gramedia, 2008.

Majelis Luhur Persatuan Taman Peserta didik. Ki Hadjar Dewantara: Pemikiran, Konsepsi, Keteladanan, Sikap Merdeka (Bagian I: Pendidikan). Yogyakarta: UST-Press, 2013.

Mamuaja,Christine F. Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. Manado: Unsrat Press, 2016. Diakses pada halaman web tanggal 8 Mei 2022: http://repo.unsrat.ac.id/2032/1/PENGAWASAN_MUTU_DGN_COVER_MUKA_17-07-18.pdf

Mariani dan Cahyana, Cucu. Dasar Boga. Jakarta: UNJ Press, 2015.

Minantyo, Hari. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2011.

Murdiati, Agnes dan Amaliah. Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua Edisi 2. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group, 2013.

OECD. "Assessment for learning formative assessment". OECD/CERI International Conference Learning in the 21st Century: Research, Innovation and Policy, 2008.

OECD. "OECD Skills Strategy 2019: Skills to Shape a Better Future". Paris, France: OECD, 2019.

Patriani, Peni., Hafid, Harapin., Mirwandhono, Edhy. Teknologi Pengolahan Daging. Medan: CV. Anugrah Pangeran Jaya Press, 2020.

- Rachmawati, E. Ilmu dan Teknologi Boga Dasar. Yogyakarta: Deepublish, 2021.
- Rahmawati, Fitri. Pengemasan Dan Pelabelan. UNY: Materi Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY, 2013.
- Rahmawati, Fitri. Modul Pembelajaran Jarak Jauh Pada Masa Pandemi Covid-19 Untuk Jenjang SMP Prakarya : Pengolahan Semester 2. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2020.
- Rochyat, Indra Gunara. "Pameran Seni Dan Apreasiasi Seni". (Modul 14 Pendidikan Keterampilan. Jakarta: Universitas Esa Unggul, 2020).
- Setyo Yuwono, Sudarminto., Fibrianto, Kiki., Shinta Wulandari, Eka. Teknologi Pengolahan Pada Industri Ikan & Hasil Laut. Jakarta: Gramedia, 2022.
- SK Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi. "Nomor 008/H/KR/2022 Tentang Capaian Pembelajaran Pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, Dan Jenjang Pendidikan Menengah Pada Kurikulum Merdeka". 2022.
- SK Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi. "Nomor 009/H/KR/2022 Tentang Dimensi, Elemen, Dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila Pada Kurikulum Merdeka". 2022.
- SK Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi "Nomor 009/H/KR/2022 Tentang Dimensi, Elemen, Dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila Pada Kurikulum Merdeka". 2022.
- Soeparno. Ilmu Dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2009.
- Sole, F. B., & Anggraeni, D. "Inovasi Pembelajaran Elektronik dan Tantangan Guru Abad 21". Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmu Pendidikan: E-Saintika, II(1), 2018: 10-18.
- Susanto, E. "Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar". Jurnal Ternak, 5(1), 2014: 3–8.
- Sufyandi, Susanti., dkk. Panduan Pembelajaran dan Asesmen. Jakarta : Pusat Asesmen dan Pembelajaran-Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan - Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, 2021.

- Syarifah, L. L. "Analisis Kemampuan Pemahaman Matematisasi pada Mata Kuliah Pembelajaran SMA Kelas II". *Jurnal Penelitian Pendidikan Matematika*, 10(2), 2017: 57–71.
- Undang-Undang Republik Indonesia. "Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan". 2021. Diakses pada 26 Februari 2022: <https://www.dpr.go.id/dokjdih/document/uu/278.pdf>.
- Wahyuningsih. Pengolahan Makanan Nusantara. Jogyakarta: Deepublish, 2020.
- Wijaya, Daffa Arya Sena. "Standardisasi Tongseng dari Provinsi Yogyakarta". (Tugas Akhir. A.Md., Universitas Negeri Jakarta, 2021).
- Widodo, & Widayanti, L. "Peningkatan Aktivitas Belajar dan Hasil Belajar Peserta didik dengan Metode Problem Based Learning pada Peserta didik Kelas VIIA MTs Negeri Donomulyo Kulonprogo Tahun Pelajaran 2012/2013". *Jurnal Fisika Indonesia*, XVII(49), 2013: 32-28.
- Yulianti, Yeni., dkk. "Produk Praktikum Pengawetan Makanan". (Modul. Jakarta: UNJ, 2022).

Daftar Sumber Gambar

- 123rf.com. "Berbagai jenis ikan (bahan makanan dari laut/seafood)". Website, 2017. Diunduh 10 Mei 2022 <https://www.kompasiana.com/lhapiye/570c407a369773ef041b76ee/konsumsi-ikan-masyarakat-indonesia-perlu-terus-ditingkatkan>
- Agrowindo. "Ikan bandeng presto". Website, 2021. Diunduh 18 Juli 2022 <http://www.agrowindo.com/peluang-usaha-bandeng-presto-juwana-dan-analisa-usahanya.htm>
- Alibaba. "Kemasan Karton". Website, 2020. Diunduh 12 Mei 2022 <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/kraft-paper-packaging-takeaway-snack-packaging-box-disposable-fried-food-carton-take-away-box-for-fried-chicken-1600113128250.html>
- Ambarwati, Dewi. "Kerupuk kulit sapi". Website, 2021. Diunduh 27 Juli 2022 <https://www.fimela.com/food/read/4814760/5-cara-menggoreng-kerupuk-kulit-agar-mengembang-tidak-kempis>
- Aprilia, Intan. "Hidangan dari Ikan Asap". Website, 2020. Diunduh 29 Mei 2022. <https://www.orami.co.id/magazine/resep-nugget-ayam-sayur-untuk-bekal>
- Ariska, Putri Melati. "Tongseng". Website, 2022. Diunduh 15 Mei 2022 <https://palembang.tribunnews.com/2022/07/10/resep-tongseng-daging-sapi-tanpa-santan-masakan-berkuah-yang-menggugah-seler>
- bdg.freshfood, "Ikan Segar". Website, 2022. Diunduh 10 Mei 2022 <https://shopee.co.id/Ikan-salem-segar-500-grm-makanan-laut-pasar-segar-Bandung-i.175324795.2757039238>
- Baksopaktino, "Bakso kemasan". Website, 2022. Diunduh 29 Mei 2022 <https://paxelmarket.co/product/bakso-polos-kecil-daging-sapi-by-bakso-pak-tino-kemasan-750-gr/>

Bulkebul. "Ikan Asap Kemasan". Website, 2020. Diunduh 29 Mei 2022
<https://produkjoss.com/ikan-asap>

Christabelle. "Sate Maranggi (Jawa Barat)". Website, 2021. Diunduh 17 Mei 2022. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/gebialya-rahmani-1/ragam-hidangan-daging-c1c2/10>

Brigittawang. "Otak-otak keju goreng". Website, 2020. Diunduh 18 Juli 2022 <https://berita.baca.co.id/64640091?origin=relative&pageId=ae37fc8e-6d5f-451c-8e54-0ef96b072c13&PageIndex=2>

Dapurkobe. "Ayam goreng". Website, 2021. Diunduh 27 Agustus 2022
<https://www.dapurkobe.co.id/ayam-goreng-pedas>

Dapur Dapur. "Food container". Website, 2021. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/1gwrtbjual-food-container-kotak-box-makanan-wadah-plastik-500ml>

Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Prov. Kaltim. "Kambing Daging Sapi". Website, 2014. Diunduh 10 Mei 2022 <https://peternakan.kaltimprov.go.id/artikel/targetkan-52-329-kambing-dan-domba>

dm.foodiary. "Sop ikan khas Batam punya kuah bening yang lezat." Bahan-bahan utamanya yakni ikan kakap merah, udang, dan sawi asin". Website, 2019. Diunduh 17 Mei 2022. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/prila-anofani/masakan-ikan-asli-indonesia-yang-bikin-nagih/10>

Ericoyandika. "Keripik ceker". Website, 2021. Diunduh 27 Juli 2022
<https://www.kaskus.co.id/thread/5a1c4f03162ec2f97a8b4567/cara-membuat-keripik-ceker-ayam-yang-enakgurih-dan-renyah/>

FaktualNews.co/Istimewa. "Ceker rica-rica". Website, 2021. Diunduh 27 Juli 2022 <https://faktualnews.co/2021/11/10/resep-rica-rica-ceker-ayam-dan-cara-memasaknya/288317/>

Ferdiaz, Nikita/ Sajiansedap. "Semur daging". Website, 2019. Diunduh 27 Agustus 2022 <https://health.grid.id/read/351723932/semur-daging-lezat-tapi-tak-dianjurkan-sebagai-menu-sahur-mengapa?page=all>

Galih/Juragan Resep. "Beberapa menu olahan daging sapi dan kambing dengan resep praktis, mudah, dan sederhana". Website, 2021. Diunduh 28 Mei 2022 <https://priangantimurnews.pikiran-rakyat.com/humaniora/pr-1222240834/menu-spesial-idul-adha-7-resep-olahan-daging-sapi-kambing-praktis-mudah-sederhana-dan-lezat-luar-biasa>

GDDSLTD/freepi.com. "Contoh promosi". Pinterest, 2020. Diunduh 10 Juni 2022 <https://www.pinterest.com/pin/911486412057861286/>

Hardian, Nur Luthfiana. "Hidangan dari Ikan Asin". Website, 2019. Diunduh 29 Mei 2022 <https://www.briliofood.net/resep/5-resep-olahan-ikan-asin-ini-maknyus-cocok-untuk-lauk-190710d.html>

Ha Sue. "Ampap Hati Ikan Hiu". Website, 2011. Diunduh 27 Juli 2022 <http://sue-hasue.blogspot.com/2011/12/ampap-hati-ikan-yu-keenakan-yang-sukar.html>

Husna. "Nugget kemasan". Website, 2018. Diunduh 29 Mei 2022 <https://www.modern.id/2020/02/yuk-bikin-sendiri-nugget-ayam-homemade.html>

Indra, Rizky. "Ikan tongkol". Website, 2021. Diunduh 17 Juli 2022 <https://www.lemonilo.com/blog/berikut-5-manfaat-ikan-tenggiri-dan-cara-pengolahannya>

iStockphoto/narvikk. "5 Cara Memasak Daging Kambing agar Bebas 'Prengus'. iStockphoto, 2021. Diunduh 10 Meni 2022 <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210716101933-262-668507/5-cara-memasak-daging-kambing-agar-bebas-prengus>.

Iversen, Thomas. "Ayam". Website, 2022. Diunduh 10 Mei 2022 <https://unplash.com> <https://www.liputan6.com/global/read/4855882/apa-jadinya-jika-semua-ayam-di-muka-bumi-punah>

Kalimaya, Putri. "Sambal Teri Petai Kecombrang". Website, 2021. Diunduh 24 Juli 2022 <https://padiumkm.id/product/jasa-boga-katering/527694-sambal-goreng?x-prerender=1>

Luthfiyyah, Atsarina /Resep Koki. "Ikan Woku Belanga". Website, 2021.

Diunduh 10 Mei 2022 <https://resepkoki.id/15-sajian-ikan-khas-nusantara-yang-unik-menggugah-selera/>

Maizatulezma/Shutterstol.com. "Sup Tunjang". Website, 2021. Diunduh 25 Mei 2022. <https://www.fimela.com/food/read/4660738/resep-sop-tunjang-khas-riau>

Mamiko. "Ayam geprek mozzarella". Website, 2021. Diunduh 20 Juli 2022 <https://cookpad.com/id/resep/13579361-ayam-geprek-mozzarella>

Markthambas, " Ayam Tangkap (Aceh). 14 Olahan Ayam Khas Indonesia, Bikin Selera Makan Menggila". Website, 2018. Diunduh 17 Mei 2022. <https://travelingyuk.com/olahan-ayam-khas-indonesia/95368>

Maksindo. "Peluang Usaha Empal Daging Sapi dan Analisa Usahanya". Website, 2022. Diunduh 10 Mei 2022 <https://www.tokomesin.com/peluang-usaha-empal-daging-sapi-dan-analisa-usahanya.html>

Mavita Jaya. "Besek Bambu Kemasan". Website, 2022. Diunduh 25 Mei 2022 <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/home-stuff/n1qife-jual-besek-bambu-kemasan-2-ukuran>

Nanang/Mikirbae.com. "Jenis-jenis Bahan Setengah Jadi Hasil Perikanan dan Peternakan". Website, 2018. Diunduh 28 Mei 2022 <https://www.mikirbae.com/2018/11/jenis-jenis-bahan-setengahjadi-hasil.html>

Nengfirma. "Opor ayam bumbu kuning, foto dan resep oleh: @ nengfirma120"

Pikbest, 2021. Contoh promosi. Website, Diunduh 10 Juni 2022 <https://www.pinterest.com/pin/1099230221524563080/>

Resepdapurmama. "Semur daging". Website, 2021. Diunduh 27 Agustus 2021 <https://resepdapurmama.com/17-resep-semur-daging-sapi-tanpa-ribet/>

Resepedia. "Otak-otak ikan tenggiri", Website, 2020. diunduh 17 Juli 2020 <https://resepedia.id/resep/otak-otak-tenggiri>

ResepKoki. "Olahan Bakso". Website, 2021. Diunduh 25 Mei 2022. <https://resepkoki.id/14-jenis-olahan-bakso-sapi-lezat-dan-mudah/>

Rofik dhatomo. "Pupuk cair organik limbah ikan". Website, 2020. Diunduh 27 Juli 2022 <https://www.bukalapak.com/p/hobi-koleksi/berkebun/pupuk-nutrisi-tanaman/6j2fm-jual-1-liter-pupuk-cair-organik-tanaman-hidrolisat-ikan-berbahan-dasar-ikan-laut-hanya-dijual-di-pulau-jawa>

Resepedia. "Tengkleng Kambing". Website, 2021. Diunduh 15 Mei 2022. <https://resepedia.id/resep/tengkleng-kambing>

Rizal Consulting. "Dunia Sapi". Website, 2022. Diunduh 10 Mei 2022 <https://www.duniasapi.com/ilmu-pengetahuan-dan-teknologi-ternak-sapi/sapi-madura-adalah-jenis-sapi-indonesia-yang-menjadi-primadona-para-peternak.html>

Sajiansedap. "Rollade ayam bumbu opor". Website, 2020. Diunduh 19 Juli 2022 <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/25/081100975/resep-rolade-ayam-sayur-cocok-untuk-lauk-anak>

Sajiansedap. "Opor ayam". Website, 2022. Diunduh 19 Juli 2022 <https://m.tribunnews.com/resep-masakan/2022/04/30/resep-opor-ayam-yang-enak-dan-mudah-dibuat-cocok-disajikan-sebagai-menu-lebaran>

Sastriani, Demi. "Rendang Bakso". Website, 2021. Dunduh 24 Juli 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=bBxeDfsN1K4>

Shellymelisa. "Gulai kepala kakap". Website, 2020. Diunduh 26 Juli 2022 <https://shopee.co.id/Gulai-kepala-ikan-kakap-ala-padang-i.844711.1586517984>

Sii Trias. "Sup Kepala Kakap Merah". Website, 2020. Diunduh 12 Agsutsus 2022 <https://cookpad.com/id/resep/14035375-sup-ikan-kakap-merah>

Suntoro, Silvester /Mentawaikita.com. "Kemasan ikan asin". Website, 2018. Diunduh 29 Mei 2022 <https://www.mentawaikita.com/baca/2204/ikan-asinbose-oleh-oleh-khas-mentawai-yang-laris-manis>

Surya Semesta. "Desain Promosi Makanan". Website, 2020. Diunduh 16 Juni 2022 <https://suryasemesta.com/7-contoh-kalimat-promosi-makanan-yang-menarik-dan-sering-digunakan.html>

Syarafina, "Hidangan Ikan". Website, 2017. Diunduh 25 Mei <https://www.infoikan.com/2017/01/aneka-olahan-masakan-ikan-air-tawar.html>

toko pakan skipy. "Bubuk bulu ayam". Website, 2021. Diunduh 22 Juni 2022 <https://www.tokopedia.com/toko-pakan>

Uli's Kitchen. "Rendang daging". Website, 2021. Diunduh 19 Juli 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=qdtflnUxCDs>

Unprint.id. "Paper bowl". Website, 2020. Diunduh 25 Mei 2022. <https://abcsemanggi.com/hai-pengusaha-kuliner-ini-jenis-jenis-kemasan-makanan-yang-perlu-kamu-tahu/>

Wahyu Widayanti, Oktaviani. "Resep Bumbu Tongseng Kambing, Rasanya Pedas Gurih Bikin Nagih" Website, 2021. Diunduh 10 Mei 2022. <https://www.tribunnews.com/resep-masakan/2021/07/19/resep-bumbu-tongseng-kambing-rasanya-pedas-gurih-bikin-nagih>

Yoanitasavit. "Oseng kikil cabe hijau". Website, 2022. Diunduh 15 Agustus 2022 <https://www.resepkekinian.com/recipe/resep-oseng-kikil-cabai-hijau-menu-favorit-keluarga-yang-bikin-boros-nasi/>

Zaihnudin, Ovan. "Cup plastik kemasan makanan". Alibaba. 2019. Diunduh 23 Mei 2022 <https://harga.web.id/harga-cup-plastik-makanan-usaha-kemasan-packaging.info/cup-kemasan-makanan?noamp=mobile>

Indeks

A

analisis 203, 218
apresiatif 203, 218
asynchronous learning 203, 218

B

bazar 203, 218
bernalar kritis 203, 218

D

discovery 203, 218

E

ekstrakurikuler 203, 218

I

inovasi 204, 218
intrakurikuler 204, 218

K

karakteristik pangan 204, 218
kearifan lokal 218
kemasan (packaging) 204, 218
kewirausahaan 204, 218
kreatif 204, 218

M

modifikasi 204, 218

N

nasionalisme 204, 218

P

pameran 204, 218
pendekatan saintifik 205, 218
perencanaan 205, 218
platform 205, 218
potensi lingkungan 218
project-based learning (PjBL) 218

S

SWOT 205, 218
synchronous learning 218

Profil Penulis

Nama Lengkap : Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd.
Instansi : Pendidikan Tata Boga-Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
Alamat Instansi : Gedung H, Kampus A Univ. Negeri Jakarta
Jl.Rawamangun Muka Jakarta Timur



Bidang Keahlian : • Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Kuliner/Tata Boga

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2015 s/d sekarang : Dosen program studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta
2. 2015 s/d sekarang : Dosen Tidak Program studi Perhotelan, Akademi Pariwisata Indonesia
3. 2019 s/d sekarang : Instruktur *Table Manner*
4. 2019 : Penilai Ahli Program Kuliner Buku Teks Pelajaran SMK/MAK Kelas X, Program C2, Kurikulum 2013
5. 2020 s/d sekarang : Admin Learning Management System (LMS) Program Pendidikan Profesi Guru (PPG) Dalam Jabatan UNJ
6. 2021 s/d sekarang : Narasumber Pendalaman Materi Pelayanan Makan dan Minum dalam Kegiatan Kompetensi Peserta didik SMK Negeri 57 Jakarta
7. 2021 : Pengkaji Materi GBIM, JM Bahan Belajar Audio Vokasi Bidang Tata Boga, Pusat Data dan Teknologi Informasi, Kemendikbudristek

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta tahun 2012
2. S2 Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Universitas Negeri Jakarta tahun 2015

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Gizi dan Kesehatan Anak Pra Sekolah (2015, 2018)
2. *Food Service (Tata Hidang)* (2017, 2018, 2019)
3. Solusi Cerdas Memilih Minuman Sehat Untuk Anak (2022)

Profil Penulis

Nama Lengkap : Ginny Ginanjar Mustofa
Instansi : UPTD SMP Negeri 7 Banjar
Alamat Instansi : Jl. Siliwangi, No. 181, Raharja,
Kec. Purwaharja, Kota Banjar,
Jawa Barat 46333



Bidang Keahlian : • Guru

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Staff Kewirausahaan – Yayasan Pribadi Kamila, Sekolah Islam Cendikia Cianjur (2017-2018)
2. Guru Prakarya – SMP Negeri 2 Cianjur (2018-2020)
3. Guru Prakarya – SMP Negeri 7 Kota Banjar (2021- sekarang)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. SD Negeri Tugusari (2001-2007)
2. SMP Negeri 4 Cianjur (2007-2010)
3. SMA Negeri 1 Cilaku Cianjur (2010-2013)
4. S1-Pendidikan Kesejahteraan Keluarga – Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan – Universitas Pendidikan Indonesia (2013-2017)
5. S2- Pendidikan Teknologi dan Kejuruan – Sekolah Pascasarjana – Universitas Pendidikan Indonesia (2019-2021)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Antologi Puisi Anti Korupsi (2022)
2. Antologi Puisi Ramadhan (2022)

Profil Penulis

Nama Lengkap : Vina Dwiyanti, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Universitas Pendidikan Indonesia

Alamat Instansi : Jl. Dr. Setiabudhi No.229,
Bandung



Bidang Keahlian : • Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2020-sekarang: Dosen Tetap Universitas Pendidikan Indonesia
2. 2019-2020: Pegawai Tidak Tetap Universitas Pendidikan Indonesia
3. 2015-2016: Guru SMPIT Al-Irsyad Al Islamiyah Karawang

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia, 2011-2015
2. S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia, 2017-2019

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Covid-19 From Health, Education, Economic to Science and Technology in South East Asia and India* (2020)
2. Panduan penilaian *employability skill* yang dibutuhkan industri (2020)
3. Panduan penilaian *transferable skills* yang dibutuhkan industri (2020)

Profil Penelaah

Nama Lengkap : Assoc. Prof. Dr. Ana M.Pd
Instansi : Universitas Pendidikan Indonesia
Alamat Instansi : Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Kota bandung
Bidang Keahlian : • Tata Boga



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 1999 – Sekarang: Dosen Departemen PKK FPTK UPI
2. 2011 – 2016: Kepala Laboratorium Layanan Anak dan Lansia Departemen PKK FPTK UPI
3. 2016 – 2017: Anggota Senat UPI
4. 2016 – sekarang: Wakil Dekan FPTK UPI
5. 2020 – 2021: Research Counselor RMUTT Thailand bidang TVET

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. 1997: IKIP Bandung Jurusan Pendidikan Tata Boga
2. 2004: Universitas Negeri Yogyakarta Jurusan Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
3. 2011: Universitas Negeri Yogyakarta Jurusan Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. 2021: Model Kompetensi Lulusan Pendidikan Vokasional Berbasis Kurikulum 4.0
2. 2021: Panduan PjB2L *Project Based Blended Learning* Menggunakan *Google Classroom*
3. 2020: *Covid-19 From Health, Education, Economic to Science and Technology in South East Asia and India*
4. 2020: SUNAME (Sus Naga Merah)
5. 2020: Sus Noriyaman
6. 2020: Panduan penilaian *employability skill* yang dibutuhkan industry

7. 2020: Panduan penilaian *transferable skills* yang dibutuhkan industri
8. 2018: Brownde (Brownis kacang kedelai) produk inovatif dalam *patisserie project based learning*
9. 2016: Cake dan *pastry*
10. 2015: *Sulay cake* (sukun *layer cake*)

Profil Penelaah

Nama Lengkap : Tantri Miharti, S.Pd. M.M
Instansi : BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata
Alamat Instansi : Jl. Raya Parung Km 22-23, Depok,
Jawa Barat
Bidang Keahlian : • Tata Boga



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2008 – 2021: Instruktur Departemen Boga
2. 2013 – 2014: Pengawas Makanan Kantin Balai Peni, BISPAR
3. 2015 – 2021: Teknisi Laboratorium Departemen Boga
4. 2022 – Sekarang: Widya Iswara Departemen Boga

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. 2003: Universitas Negeri Jakarta Pendidikan Tata Boga
2. 2017: Universitas Budi Luhur Jurusan Manajemen Pendidikan

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. 2021: Penyajian Makanan Thailand
2. 2019: *A Guide Book For National Training, Action Oriented Tourism Education For Sustainable Development, UNESCO*
3. 2019: Kamus Tata Boga
4. 2018: Kamus Pariwisata
5. 2013: Buku Siswa Ilmu Gizi Jilid 1

Profil Editor

Nama Lengkap : Christina Tulalessy

Instansi : Bekasi

Alamat Instansi : Jl. Naskah No. 1

Bidang Keahlian : • Penyuntingan Naskah



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Pusat Kurikulum dan Perbukuan s.d. tahun 2021

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. Penelitian dan Evaluasi Pendidikan (S3) 2017

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Penelitian Tindakan Kelas: Apa, Mengapa, Bagaimana, 2021

Profil Desainer dan Ilustrator

Nama Lengkap : Kevin Richard Budiman
Instansi : Sekolah Bogor Raya
Alamat Instansi : Jl. Danau Bogor Raya No.19,
RT.04/RW.07, Tanah Baru, Kec.
Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa
Barat 16154
Bidang Keahlian : Layouter/setting



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2018 – 2022 : Staff Multimedia Sekolah Bogor Raya
2. 2016 – 2018 : Visual Art Officer Lippo Plaza Bogor
3. 2013 – sekarang : Freelancer Pusat Kurikulum dan Perbukuan

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- S-1: Desain Komunikasi Visual (DKV), TriSakti Jakarta (2011)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Buku Guru dan Siswa PJOK kelas 9 Kemendikbud
2. Buku Guru dan Siswa Agama Buddha kelas 2 Kemendibud
3. Buku Guru dan Siswa Agama Hindu kelas 10 Kemendikbud
4. Buku Suplemen Kelas 4 SD Kemendikbud
5. Buku Guru Prakarya SMP Kelas 7 Kemendikbud