



Direktorat Sekolah Menengah Pertama
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini,
Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI

Mata pelajaran

PRAKARYA

Aspek Pengolahan

MODUL PEMBELAJARAN JARAK JAUH
PADA MASA PANDEMI COVID-19
UNTUK JENJANG SMP

KELAS
IX
2020

**MODUL PEMBELAJARAN JARAK JAUH
PADA MASA PANDEMI COVID-19
UNTUK JENJANG SMP**



**Mata Pelajaran
Prakarya (Aspek Pengolahan)
Kelas IX**

**Direktorat Sekolah Menengah Pertama
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan
Dasar, dan Pendidikan Menengah**

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI
2020**

Hak Cipta © 2020 pada Direktorat Sekolah Menengah Pertama

Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI

Dilindungi Undang-Undang

MILIK NEGARA TIDAK DIPERDAGANGKAN

Pengarah:

Drs. Mulyatsyah, M.M
(Direktur Sekolah Menengah Pertama)

Penanggungjawab:

Dra. Ninik Purwaning Setyorini, MA
(Koordinator Bidang Penilaian)

Modul 1

Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Hasil Samping Dari Peternakan dan Perikanan

Penulis: Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri Yogyakarta)

Modul 2

Merancang, Membuat, Menyajikan dan Mengemas Olahan Bahan Hasil Samping Dari Hasil Peternakan dan Perikanan

Penulis: Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri Yogyakarta)

Editor:

Sudarwanti

Desain dan Tata Letak:

1. Renaldo Rizki Yanuar, M.PD
2. Choirul Abdul Jabar Malik, S.Pd
3. Muhammad Haris Fajar Rahmatullah, A.Md.Ak
4. I Made Yana Pratyaksa

Cover Picture:

Freepik.com

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat-Nya, kami dapat melaksanakan salah satu tugas dan fungsi Direktorat Sekolah Menengah Pertama (SMP) yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 9 Tahun 2020, tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor: 45 Tahun 2019, tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, antara lain “pelaksanaan kebijakan penjaminan mutu di bidang penilaian pada sekolah menengah pertama” dan “fasilitasi penyelenggaraan di bidang penilaian pada sekolah menengah pertama”.

Sejalan dengan pelaksanaan tugas dan fungsi tersebut serta beberapa kebijakan dan regulasi terkait lainnya, khususnya kebijakan dan regulasi yang terkait dengan pelaksanaan pendidikan pada masa pandemi Covid-19, kami telah berhasil menyusun sejumlah modul dari sembilan mata pelajaran, yang disesuaikan dengan kebijakan kurikulum kondisi khusus dan pelaksanaan Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) pada masa pandemi Covid-19 untuk jenjang Sekolah Menengah Pertama (SMP). Selain itu, telah dihasilkan pula buku Pedoman Pengelolaan Pembelajaran Jarak Jauh jenjang SMP pada masa pandemi Covid-19. Penyiapan dokumen-dokumen tersebut dilakukan dalam rangka mendukung pelaksanaan kebijakan penjaminan mutu dan pemberian fasilitasi penyelenggaraan pendidikan, khususnya untuk jenjang SMP pada masa pandemi Covid-19 ini.

Besar harapan kami, agar dokumen-dokumen yang telah dihasilkan oleh Direktorat SMP bersama tim penulis yang berasal dari unsur akademisi dan praktisi pendidikan tersebut, dapat dimanfaatkan secara optimal oleh semua pihak terkait, baik dari unsur dinas pendidikan kabupaten/kota, para pendidik, dan tenaga kependidikan, sehingga pada akhirnya dapat menjadi

bagian alternatif yang dapat membantu sekolah dalam penyelenggaraan pendidikan.

Kami menyadari bahwa dokumen yang dihasilkan ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak, untuk perbaikan dan penyempurnaan lebih lanjut.

Kami menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya atas peran serta aktif dari berbagai pihak dalam penyusunan semua dokumen yang dikeluarkan oleh Direktorat SMP tahun 2020 ini. Secara khusus diucapkan terima kasih dan penghargaan kepada tim penyusun yang telah bekerja keras dalam menuntaskan penyusunan dokumen-dokumen tersebut.

Jakarta, September 2020

Direktur Sekolah Menengah Pertama,



Drs. Mulyatsyah, MM

NIP 19640714 199303 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
PENDAHULUAN	1
PEMETAAN KOMPETENSI	5
MODUL 1 Merancang, Membuat, Menyajikan, Dan Mengemas Olahan	
Bahan Pangan Setengah Jadi Dari Hasil Peternakan dan Perikanan.....	7
Kompetensi Dasar	7
Pembelajaran 1	7
A. Tujuan Pembelajaran.....	7
B. Peran Guru dan Orang Tua.....	8
C. Aktivitas Pembelajaran	9
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran	9
Aktivitas 2 Mengidentifikasi Produk Olahan dari Bahan Pangan	
Setengah jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	10
Aktivitas 3 Menganalisis Produk Olahan dari Bahan Pangan	
Setengah jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	16
Aktivitas 4 Merancang Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah	
jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	20
Aktivitas 5 Mengirimkan Tugas Pembelajaran	21
D. Latihan	21
E. Rangkuman	26
F. Refleksi.....	26
 Pembelajaran 2	28
A. Tujuan Pembelajaran.....	28
B. Peran Guru dan Orangtua.....	28
C. Aktivitas Pembelajaran	30
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran	30

Aktivitas 2 Langkah-langkah Membuat Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	30
Aktivitas 3 Mencermati Rancangan yang sudah dibuat	32
Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan dan Alat untuk Membuat Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	32
Aktivitas 5 Membuat Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	32
Aktivitas 6 Menyajikan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	33
Aktivitas 7 Mencatat Kegiatan dan Mendokumentasikan Pembuatan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan.....	33
Aktivitas 8 Mengirimkan Tugas Pembelajaran	35
D. Latihan	35
E. Rangkuman	41
F. Refleksi.....	42
Pembelajaran 3	43
A. Tujuan Pembelajaran.....	43
B. Peran Guru dan Orangtua	43
C. Aktivitas Pembelajaran	45
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran	45
Aktivitas 2 Memahami Materi terkait Penyajian dan Pengemasan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan....	46
Aktivitas 3 Membuat Rancangan Penyajian dan Pengemasan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	50
Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan dan Alat untuk membuat Penyajian/Kemasan	50

Aktivitas 5 Membuat Penyajian atau Kemasan	50
Aktivitas 6 Mencatat dan Mendokumentasikan Penyajian atau Pengemasan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan	50
Aktivitas 7 Mengirimkan Tugas Pembelajaran	52
D. Latihan	52
E. Rangkuman	58
F. Refleksi.....	58
G. Evaluasi.....	59
 PEMETAAN KOMPETENSI	 66
 MODUL 2 Merancang, Membuat, Menyajikan Dan Mengemas Olahan Bahan Hasil Samping Dari Hasil Peternakan Dan Perikanan	 68
Kompetensi Dasar.....	68
Pembelajaran 1	68
A. Tujuan Pembelajaran.....	68
B. Peran Guru dan Orang Tua.....	69
C. Aktivitas Pembelajaran	71
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran	71
Aktivitas 2 Mengidentifikasi Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan Perikanan	71
Aktivitas 3 Menganalisis Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan Perikanan	77
Aktivitas 4 Merancang Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan Perikanan	80
Aktivitas 5 Mengirimkan Tugas Pembelajaran	81
D. Latihan	81
E. Rangkuman	86
F. Refleksi.....	86

Pembelajaran 2 88

A. Tujuan Pembelajaran..... 88

B. Peran Guru dan Orangtua..... 88

C. Aktivitas Pembelajaran 90

Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran 90

Aktivitas 2 Langkah-langkah Membuat Produk Olahan Hasil Samping
dari Hasil Peternakan dan Perikanan 90

Aktivitas 3 Mencermati Rancangan yang sudah dibuat 92

Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan dan Alat untuk Membuat Produk
Olahan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan
Perikanan..... 92

Aktivitas 5 Membuat Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil
Peternakan dan Perikanan 92

Aktivitas 6 Menyajikan Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil
Peternakan dan Perikanan 92

Aktivitas 7 Mencatat Kegiatan dan Mendokumentasikan Pembuatan
Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan
Perikanan..... 93

Aktivitas 8 Mengirimkan Tugas Pembelajaran 94

D. Latihan 95

E. Rangkuman 102

F. Refleksi..... 102

Pembelajaran 3 103

A. Tujuan Pembelajaran..... 103

B. Peran Guru dan Orangtua..... 103

C. Aktivitas Pembelajaran 105

Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran..... 105

Aktivitas 2 Membuat Rancangan Penyajian dan Pengemasan Produk
Olahan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan
Perikanan..... 105

Aktivitas 3 Menyiapkan Bahan dan Alat untuk membuat Penyajian atau Kemasan	105
Aktivitas 4 Membuat Penyajian atau Kemasan	106
Aktivitas 5 Mencatat dan Mendokumentasikan Penyajian atau Pengemasan Produk Olahan Hasil Samping dari Hasil Pernakan dan Perikanan	106
Aktivitas 6 Mengirimkan Tugas Pembelajaran.....	107
D. Latihan	107
E. Rangkuman	113
F. Refleksi.....	113
G. Evaluasi.....	114
GLOSARIUM	120
DAFTAR PUSTAKA.....	121

PENDAHULUAN

Modul ini merupakan bahan ajar berseri yang dirancang untuk Anda gunakan dalam belajar mandiri. Modul ini akan membantu dan memberikan pengalaman belajar yang bermakna bagi Anda untuk mencapai kompetensi yang dituju secara mandiri.

Sebagai bahan ajar, unsur-unsur pokok modul ini terdiri atas (a) tujuan pembelajaran, (b) aktivitas pembelajaran, dan (c) evaluasi. Tujuan pembelajaran menjadi sasaran penguasaan kompetensi yang dituju dalam belajar. Aktivitas pembelajaran berupa aktivitas-aktivitas yang Anda akan lakukan agar memperoleh pengalaman-pengalaman belajar yang bermakna dalam mencapai tujuan pembelajaran. Evaluasi ialah proses penentuan kesesuaian antara proses dan hasil belajar dengan tujuan pembelajaran. Dalam hal ini, evaluasi bertujuan untuk memberikan latihan sekaligus mengukur tingkat ketercapaian kompetensi yang Anda peroleh sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan pada bagian awal modul.

Modul ini menggunakan pendekatan belajar tuntas. Dalam hal ini Anda harus mencapai tingkat ketuntasan kompetensi tertentu sebelum Anda melanjutkan untuk pencapaian kompetensi selanjutnya pada modul berikutnya.

Belajar mandiri ialah proses belajar aktif yang Anda akan lakukan dengan menggunakan modul ini. Dalam belajar aktif tersebut dibutuhkan dorongan niat atau motif Anda untuk menguasai kompetensi yang telah ditetapkan pada bagian awal modul. Sasaran utama dalam belajar mandiri tersebut ialah Anda dapat memperoleh kompetensi yang telah ditetapkan serta memperoleh kemandirian dalam belajar.

Aktivitas pembelajaran dalam modul ini berpusat pada diri Anda, bukan pada guru maupun materi ajar. Artinya, Anda merupakan subjek yang aktif dan bertanggung jawab dalam pembelajaran Anda sendiri sesuai dengan kecepatan belajar Anda.

Strategi pembelajaran dalam modul ini memfasilitasi pengalaman belajar bermakna. Selain memperoleh kompetensi utama, yaitu kompetensi

yang ditetapkan pada tujuan pembelajaran, Ananda juga akan memperoleh pengalaman belajar terkait dengan pengembangan karakter, literasi, berpikir kritis, kreativitas, kolaborasi, dan komunikasi efektif.

Modul ini juga dapat digunakan oleh orang tua Ananda secara mandiri untuk mendukung aktivitas belajar Ananda di rumah. Dukungan orang tua sangat diharapkan agar Ananda benar-benar memiliki kebiasaan belajar yang mandiri dan bertanggungjawab. Orang tua juga diharapkan menyediakan diri untuk berdiskusi dan terlibat dalam aktivitas belajar jika Ananda membutuhkannya.

Aktivitas-aktivitas belajar Ananda dalam modul ini ini sedapat mungkin memaksimalkan potensi semua sumber belajar yang ada di lingkungan sekitar Ananda. Amatilah dan manfaatkanlah.

Setiap aktivitas pembelajaran dapat disesuaikan dengan kondisi Ananda, orang tua, guru, sekolah, dan lingkungan sekitar. Bagaimana pun utamakan kesehatan. Jangan melakukan hal-hal yang membahayakan kesehatan diri sendiri, keluarga, guru, sekolah, dan lingkungan Ananda.

Tetap semangat dan selamat belajar!



MODUL 1

**PENGOLAHAN
BAHAN
PANGAN SETENGAH
JADI DAN HASIL
SAMPING DARI
PETERNAKAN DAN
PERIKANAN**

**Penulis:
Dr Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri
Yogyakarta)**

PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan modul Prakarya (Pengolahan) untuk tingkat SMP. Mata Pelajaran Prakarya mempunyai peranan penting dalam mengembangkan potensi peserta didik dalam proses penyiapan masa depannya. Modul ini bertujuan untuk membantu siswa dalam pembelajaran jarak jauh pada masa pandemi covid-19. Modul Prakarya (Pengolahan) untuk pembelajaran jarak jauh pada masa pandemi covid-19 ini memuat tentang berbagai aktivitas di setiap pembelajarannya yang berkaitan dengan kompetensi yang harus dikuasai siswa.

Modul Pembelajaran Prakarya (Pengolahan) kelas IX ini terdiri dari dua unit modul dengan beberapa aktivitas pembelajaran. Modul dapat digunakan untuk pembelajaran pada semester gasal ataupun semester genap tergantung pemilihan aspek dan pelaksanaan kegiatan yang ditentukan oleh satuan pendidikan. Modul 1 berisi aktivitas-aktivitas yang akan membantu peserta didik untuk mencapai kompetensi merancang, membuat, menyajikan, dan mengemas olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan. Modul 2 berisi tentang aktivitas-aktivitas untuk pencapaian kompetensi merancang, membuat, menyajikan, dan mengemas olahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.

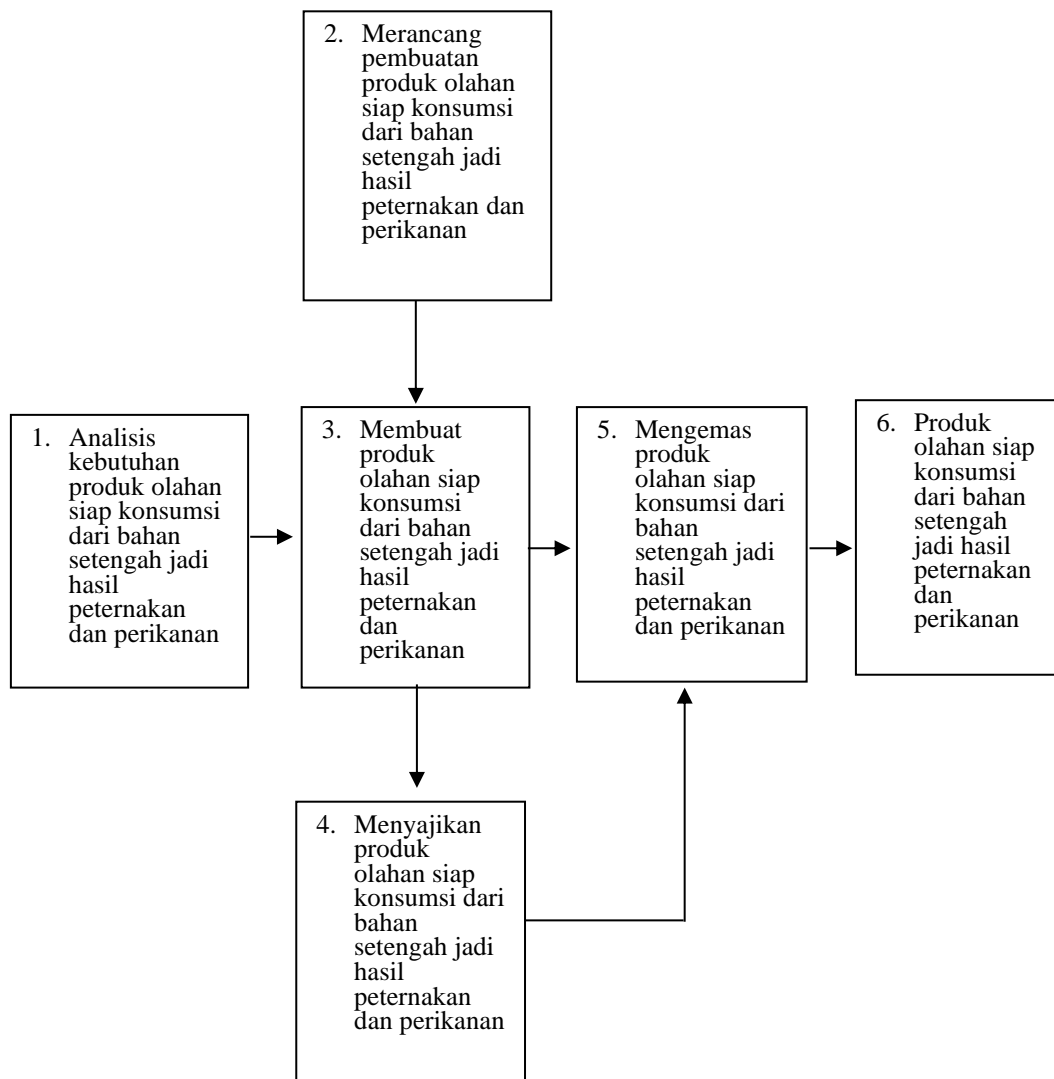
Kami berharap bahwa modul ini juga dapat menambah referensi bagi siswa SMP dalam pembelajaran Prakarya (Pengolahan). Kami menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan modul ini. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan modul ini. Kami mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu proses penyelesaian modul ini. Semoga modul ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya para peserta didik.

Yogyakarta, September 2020

Penulis

PEMETAAN KOMPETENSI

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi siap konsumsi yang ada di wilayah setempat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis prinsip perancangan produk olahan siap konsumsi dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan 2. Menganalisis proses pembuatan produk olahan siap konsumsi dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan 3. Menganalisis teknik penyajian olahan siap konsumsi dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan 4. Menganalisis teknik pengemasan olahan siap konsumsi dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan
4.3. Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi siap konsumsi serta menyajikan atau melakukan pengemasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat perancangan pembuatan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan siap konsumsi 2. Memilih bahan dan alat untuk pembuatan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan siap konsumsi 3. Membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan siap konsumsi 4. Menyajikan produk olahan siap konsumsi dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan 5. Mengemas produk olahan siap konsumsi dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan



MODUL 1

MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

MATA PELAJARAN PRAKARYA ASPEK PENGOLAHAN



Sumber Gambar kerajinanprakarya.blogspot.com

Kompetensi Dasar

- 1.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi siap konsumsi yang ada di wilayah setempat
- 4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi siap konsumsi serta menyajikan atau melakukan pengemasan

Pembelajaran 1

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran peserta didik dapat:

1. Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara percaya diri dan rasa ingin tahu.
2. Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Menyampaikan pentingnya peserta didik memahami tujuan pembelajaran yang akan dicapai dalam bahan ajar ini.
2. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan sudah diterima serta dapat digunakan dengan baik oleh peserta didik terutama bahan ajar ini.
3. Memfasilitasi peserta didik berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan media offline atau online.
4. Memastikan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran terutama pada penyiapan bahan, alat dan media yang digunakan dalam pembelajaran seperti bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan.
5. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
6. Melakukan koordinasi kepada orang tua melalui walikelas tentang kesiapan dan keberlangsungan pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar ini
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada Learning Management System (LMS) seperti menggunakan google classroom dan peserta didik dapat bergabung (join), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukan kedalam Classwork (penugasan) dan dapat melampirkan bahan ajar ini.

Peran orang tua terkait pembelajaran peserta didik dalam menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Memastikan ananda sudah menerima dan siap menggunakan bahan ajar ini untuk pembelajaran.
2. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan bahan yaitu berupa bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-

alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan. Upayakan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang ada disekitar wilayah tempat tinggal.

3. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan alat dan media untuk membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, dengan alat sederhana yang tersedia dirumah seperti wajan, panci, dsb. yang mendukung pembelajaran bahan ajar ini.
4. Memastikan ananda memahami setiap instruksi yang terdapat bahan ajar ini.
5. Memastikan keberlangsungan ananda dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerjas)
6. Berkoodinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan bahan ajar ini.
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan orang tua dapat membantu ananda untuk menyiapkan fasilitas online dengan menggunakan kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh instruksi aktivitas pembelajaran didalam *Classwork* (penugasan pembelajaran) dapat di akses oleh peserta didik dengan lampiran bahan ajar ini.

C. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas 1

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

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran,
2. Isilah kehadiran pada link yang telah disiapkan oleh guru
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui link video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8> tentang pesan anak

Indonesia untuk berkarya dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.

4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan pembelajaran

Aktivitas 2

1. Baca dan simaklah dengan baik materi tentang aneka produk pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan

Produk Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan

Bakso

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan selanjutnya direbus. Berbeda dengan sosis, bakso dibuat tanpa mengalami proses kiuring, pembungkusan maupun pengasapan. Biasanya istilah bakso tersebut diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso ayam, dan bakso sapi. Parameter mutu bakso yang diperhatikan para pengolah maupun konsumen adalah tekstur, warna dan rasa. Tekstur yang biasanya disukai adalah yang halus, kompak, kenyal dan empuk. Halus dimana permukaan irisannya rata, seragam dan serta dagingnya tidak tampak. Kekenyalan bakso dapat ditentukan dengan melempar bakso ke permukaan meja dan lantai, dimana bakso yang kenyal akan memantul, sedangkan keempukan diukur dengan cara digigit, dimana bakso yang empuk akan mudah pecah.



Sumber Gambar: <https://www.bukalapak.com/p/food/makanan/9guc9q-jual-bakso-malang-frozen-cak-kaji>

Sosis

Sosis (*Sausage*) berasal dari bahasa Latin *Salsus* yang berarti penggaraman atau pengawetan daging dengan larutan garam, memberikan rasa, warna dan aroma yang khas pada sosis terutama disebabkan adanya proses *curing* dan pemasakan. Sosis dapat didiskripsikan sebagai produk olahan dari daging (sapi atau ayam) yang telah dicincang, diberi bumbu-bumbu, kemudian dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang dapat berupa usus hewan atau pembungkus buatan dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa diasap (Hadiwiyoto S., 1983). Sosis pada prinsipnya diolah dengan cara mengemulsikan lemak ke dalam protein daging, dengan molekul protein bertindak sebagai *emulsifier*-nya.



Sumber Gambar: <http://www.sosiskimbo.com/detailpost/newspromo/mengenal-jenis-jenis-sosis>

Kornet

Corned Beef atau Kornet, adalah salah satu jenis produk olahan daging sapi yang banyak digunakan dalam resep masakan Indonesia. Kornet daging sapi diolah dengan cara diawetkan dalam air garam, kemudian dimasak dengan cara simmering, yaitu direbus dengan api kecil untuk menghindari hancurnya tekstur daging sapi. Tujuan pembuatan kornet daging sapi adalah untuk tetap dapat memperoleh produk daging sapi yang berwarna merah, awet dan praktis. Dengan diproses menjadi kornet, masalah penyimpanan daging sapi segar dapat diatasi. Agar awet, daging sapi segar memang harus disimpan pada suhu dingin atau suhu beku, akibatnya menjadi tidak praktis apabila akan digunakan. Sedangkan daging sapi segar yang telah diproses menjadi kornet kemudian

dikalengkan, dapat disimpan pada suhu kamar sekitar dua tahun. Daging kornet dapat dihidangkan sebagai campuran perkedel, telur dadar, mi rebus, pengisi roti, serta makanan lain.



Sumber Gambar: <https://productnation.co/id/kuliner/makanan/11272/kornet-enak-terbaik-indonesia>

Dendeng

Dendeng adalah makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng termasuk makanan yang dibuat dengan cara pengeringan. Kandungan air dendeng antara 15 sampai 50 persen, bersifat plastis dan tidak terasa kering. Dendeng perlu direndam air, lalu dimasak terlebih dulu sebelum dikonsumsi. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan dendeng adalah garam dapur, gula merah, vetsin dan rempah-rempah. Garam dapur merupakan bahan pemberi cita rasa dan pengawet pada makanan karena dapat menghambat pertumbuhan mikroba.



Sumber Gambar: <https://www.tokopedia.com/aafamily/dendeng-kering-asli-minang-kemasan-14-kg>

Nugget

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (*batter*) dan diselimuti tepung roti (*breadcrumb*). Produk nugget dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain, tetapi yang populer di masyarakat adalah nugget ayam. Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan.



Sumber Gambar: <https://tirto.id/resep-cara-dan-bahan-membuat-nugget-ayam-di-rumah-edZW>

Telur Asin

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat dan lain sebagainya. Untuk menjaga kesegaran dan mutu isi telur, diperlukan teknik penanganan yang tepat, agar nilai gizi telur tetap baik serta tidak berubah rasa, bau, warna, dan isinya. Telur asin adalah telur utuh yang diawetkan dengan adonan yang dibubuhi garam. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan

bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat dan lain sebagainya.



Sumber Gambar: <https://www.cookin.id/read/025435/bikin-telur-asin-sendiri-di-rumah-kenapa-nggak>

Ikan Asin

Salah satu pengawetan ikan dan seafood yang paling sering ditemui di Indonesia adalah ikan asin. Bukan hanya di tanah air, ikan asin juga populer di negara-negara penghasil ikan laut. Sesungguhnya proses pengawetan ikan dan seafood sudah dilakukan sejak zaman dahulu kala dengan cara sederhana, yakni ikan dijemur di bawah terik matahari. Berikut adalah beberapa jenis pengawetan ikan yang umum dikenal di dunia.



Sumber Gambar: <https://endeus.tv/artikel/tips-menyimpan-ikan-asin-biar-awet>

Surimi

Surimi merupakan produk olahan hasil perikanan setengah jadi. Bahan bakunya berupa daging ikan lumat beku yang telah mengalami

proses pencucian (leaching), pengepresan, penambahan bahan tambahan (cryoprotectant), dan pengepakan. Surimi biasanya dibuat dari ikan laut berdaging putih dan digunakan sebagai bahan awal pembuatan aneka produk olahan ikan (Fish Jelly Product), seperti: sosis, otak-otak, nugget, kamaboko, suji, chikuwa, ekado, lobster/udang/kepiting imitasi, dan lainnya. Surimi biasanya disimpan dan diperjual belikan dalam bentuk beku atau frozen. Sebelum surimi diolah maka terlebih dahulu harus di thawing atau dicairkan atau dipotong kecil-kecil. Selanjutnya surimi bisa dicampurkan dengan bahan lain dan dimasak sesuai dengan proses produksinya.



Sumber Gambar: <http://www.koran-jakarta.com/surimi--produk-olahan-ikan-setengah-jadi/>

2. Setelah membaca dan menyimak materi, Ananda dapat melakukan pengamatan produk setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Ananda.
3. Lakukanlah Identifikasi produk olahan yang berasal dari produk setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukan dengan Lembar Kerja 1 (LK.1) berikut.

LEMBAR KERJA (LK.1)
IDENTIFIKASI PRODUK OLAHAN DARI BAHAN
SETENGAH JADI DARI HASIL PETERNAKAN
DAN PERIKANAN YANG ADA DI DAERAH SEKITAR

Nama produk setengah jadi	Bahan baku	Teknik olah	Produk olahan siap saji yang dapat dibuat
1.			
2.			
3.			
4.			

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan mengidentifikasi produk olahan dari bahan produk setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang ada di daerah sekitar

.....

Aktivitas 3

Setelah mengidentifikasi produk setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang ada di daerah sekitar serta menemukan olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi tersebut, lakukanlah analisis produk olahan dari bahan pangan setengah jadi (bahan, alat, teknik, cara membuat dan penyajiannya) dengan memilih




salah satu yang terdapat di rumah maupun dilingkungan tempat tinggal Ananda secara mandiri dengan penuh percaya diri dan rasa ingin tahu, melalui Lembar Kerja 2 (LK.2) berikut.

LEMBAR KERJA (LK.2)

ANALISIS PRODUK OLAHAN DARI BAHAN PANGAN SETENGAH JADI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

1. Pilih salah satu produk olahan dari pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan untuk dianalisis, sebagai contoh dibawah ini adalah gambar produk-produk olahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun dilingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukanlah analisis terkait dengan produk, bahan, alat, langkah pembuatan, penyajian dan pengemasan produk, dengan memilih 1 (satu) gambar produk untuk dianalisis!

1	2	3
 <p><i>Sumber: klikhotel.com</i></p>	 <p><i>Sumber: portalmadura.com</i></p>	 <p><i>Sumber: royco.co.id</i></p>
4	5	6
 <p><i>Sumber: resephariini.com</i></p>	 <p><i>Sumber: id.pinterest.com</i></p>	 <p><i>Sumber: thespruceeats.com</i></p>

7	8	9
 <p><i>Sumber: tribunnews.com</i></p>	 <p><i>Sumber: resepkoki.id</i></p>	 <p><i>Sumber: resepkoki.id</i></p>

2. Berdasarkan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan/gambar yang telah Ananda amati, lakukanlah pengisian tabel berikut.

Nama Produk Olahan:	:
Bahan yang digunakan:	1. 2. 3. 4.
Alat yang digunakan:	1. 2. 3. 4.

Langkah-langkah cara pembuatan:	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.
Kriteria:	1. 2. 3. 4.
Penyajian/kemasan	: (sesuai dengan fungsi utama kemasan)

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan analisis produk kerajinan berbahan serat dan tekstil.

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen online/offline atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) dengan memperhatikan sumber bacaan dan memanfaatkan mesin pencarian di internet

Aktivitas 4

Setelah melakukan analisis produk olahan dari pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan pada aktivitas sebelumnya, buatlah rancangan produk olahan dari pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri sesuai bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan potensi daerah Anda masing-masing, melalui Lembar Kerja 3. (LK.3) berikut.

LEMBAR KERJA (LK.3)

MERANCANG PRODUK OLAHAN MAKANAN BERBAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

Rancangan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi Hasil Peternakan dan Perikanan	
1. Ide/ Gagasan: a. Nama produk olahan: b. Alasan membuat produk olahan tersebut	2. Rencana bahan dan alat yang digunakan. a. Bahan 1. 2
Rancangan Produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi Hasil Peternakan dan Perikanan	
.....	3. b. Alat 1. 2. 3.
3. Rencana langkah-langkah pembuatan produk olahan. a. b. c.	4. Sketsa/ Desain produk dan penyajian

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda setelah melakukan kegiatan merancang pembuatan produk olahan berbahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan.

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen online/offline atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) dengan memperhatikan sumber bacaan dan memanfaatkan mesin pencarian di internet

Aktivitas 5

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

D. Latihan

1. Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran mengamati, menganalisis, dan merancang produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah dan sekitarnya.

No	Pernyataan
1.	Saya merasa bersyukur atas ketersediaan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan untuk dijadikan produk olahan yang enak dan menarik. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

No	Pernyataan
2.	<p>Saya dalam mengamati dan menganalisis produk olahan pangan dari bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
3.	<p>Saya mengawali dengan berdoa dalam membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
4.	<p>Saya membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri tanpa dibantu oleh orang tua.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
5.	<p>Saya membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan kreativitas dan inovasi saya sendiri.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>

Ananda dapat mengikuti pembelajaran selanjutnya apabila Ananda mendapat predikat **Baik** dalam penilaian sikap, untuk itu Ananda dapat menghitung nilai dan predikat sikap Ananda dengan panduan berikut.

$$\begin{aligned} \text{Skor: Ya} &= 1 \quad \text{Tidak} = 0 \\ \text{Nilai Akhir} &= \frac{\text{Jumlah Ya}}{5} \times 100\% \\ &\quad 5 \text{ (skor maksimum)} \end{aligned}$$

Predikat nilai Sikap

$$\begin{aligned} 88 - 100 &= \text{Sangat Baik} \\ 75 - 87 &= \text{Baik} \\ 70 - 74 &= \text{Cukup} \\ < 70 &= \text{Kurang} \end{aligned}$$

2. Untuk penilaian pengetahuan Ananda sudah melakukan dalam penugasan kelas dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.1 dan LK.2 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 2 dan 3) yang dilakukan dalam pembelajaran. Sebagai acuan penilaiannya Ananda dapat memperhatikan rubrik dan pendomanan penskoran berikut.

Rubrik Penilaian dan Panduan Tes Penugasan (LK.1 dan LK.2).

LK	Instrumen	Bobot Skor	Skor yang diperoleh	Panduan Skor
LK.1	Ananda dapat mengidentifikasi bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan	10		Terpenuhi: 1. 4 = 100% 2. 3 = 75% 3. 2 = 50 % 4. 1 = 25 %
	Ananda dapat menemukan bahan baku pembuatan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menjelaskan Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menjelaskan produk yang dapat dihasilkan dari bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	20		

LK	Instrumen	Bobot Skor	Skor yang diperoleh	Panduan Skor
LK.2	Ananda dapat menganalisis bahan pangan setengah jadi yang digunakan dalam produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis alat yang digunakan dalam membuat produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis teknik atau langkah-langkah dalam membuat produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis kriteria produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis penyajian produk olahan dari bahan setengah jadi	10		

LK	Instrumen	Bobot Skor	Skor yang diperoleh	Panduan Skor
	hasil peternakan dan perikanan			
	Jumlah Skor	100		

3. Untuk penilaian keterampilan Ananda sudah melakukannya dalam kegiatan praktik pembelajaran dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.3 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 4) yang dilakukan dalam pembelajaran ke 1, yaitu membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang dibuat sesuai kebutuhan Ananda. Sebagai acuan penilaian berikut rubrik penilaian dan panduan penskorannya.

Rubrik penilaian merancang produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Ide/gagasan			
2. Merencanakan Bahan			
3. Merencanakan Alat			
4. Merencanakan langkah-langkah pembuatan			
5. Merencanakan penyajian dan pengemasan			
Jumlah Skor	...		
Skor maksimum	15		

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

E. Rangkuman

1. Bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan merupakan bahan setengah matang, terbuat dari bahan hasil peternakan atau hasil perikanan yang telah melalui proses pengawetan.
2. Bakso, sosis, kornet, dendeng, nugget, telur asin, ikan asin dan surimi merupakan contoh bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan.

F. Refleksi

1. Bersyukur Ananda telah melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 5 maka Ananda sudah melakukan kegiatan mengidentifikasi bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, melakukan analisis produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, dan membuat rancangan produk produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan potensi daerah Ananda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif

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

3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, analisis produk olahan dari bahan setengah jadi yang ada, merancang produk serta menggunakan referensi dalam membuat rancangan produk merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan kriteria ketuntasan minimal (KKM yaitu = 80), Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

Pembelajaran 2

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajarannya peserta didik dapat:

1. Menjelaskan prinsip pembuatan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri.
2. Menjelaskan langkah pembuatan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara percaya diri.
3. Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan dengan rasa ingin tahu.
4. Menyiapkan bahan dalam membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti.
5. Menyiapkan alat dalam membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti.
6. Membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara kreatif dan inovatif.

B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Menyampaikan pentingnya peserta didik memahami tujuan pembelajaran yang akan dicapai dalam bahan ajar ini.
2. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan sudah diterima serta dapat digunakan dengan baik oleh peserta didik terutama bahan ajar ini.
3. Memfasilitasi peserta didik berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan media *offline* atau *online*.
4. Memastikan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran terutama pada penyiapan bahan, alat dan media yang digunakan dalam pembelajaran seperti bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan.

5. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
6. Melakukan koordinasi kepada orang tua melalui walikelas tentang kesiapan dan keberlangsungan pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar ini
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan bahan ajar ini.

Peran orang tua terkait pembelajaran peserta didik dalam menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Memastikan ananda sudah menerima dan siap menggunakan bahan ajar ini untuk pembelajaran.
2. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan bahan yaitu berupa bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan. Upayakan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang ada disekitar wilayah tempat tinggal.
3. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan alat dan media untuk membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, dengan alat sederhana yang tersedia dirumah seperti wajan, panci, dsb. yang mendukung pembelajaran bahan ajar ini.
4. Memastikan ananda memahami setiap instruksi yang terdapat bahan ajar ini.
5. Memastikan keberlangsungan ananda dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerjas)
6. Berkoodinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan bahan ajar ini.

7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan orang tua dapat membantu ananda untuk menyiapkan fasilitas online dengan menggunakan kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh instruksi aktivitas pembelajaran didalam *Classwork* (penugasan pembelajaran) dapat di akses oleh peserta didik dengan lampiran bahan ajar ini.

C. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas 1

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini kita masih diberikan kesehatan lahir batin sehingga dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu sebagai persiapan Ananda lakukan:

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

Aktivitas 2

Baca dan simaklah secara cernat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh langkah-langkah membuat produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan.

BAKSO BAKAR

Bahan:

32 butir bakso sapi

8 tusuk sate

1 sdm margarin

Bumbu:

2 buah cabai rawit merah

2 siung bawang putih

2 siung bawang merah

2 buah cabai merah

½ sdt ketumbar bubuk

1 sdt kaldu sapi bubuk 2 sdm kecap manis

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bumbu dan campur dalam satu wadah
2. Lumuri bakso dengan campuran bumbu no 1. Diamkan selama 30 menit, lalu tusuk 4 buah bakso dengan 1 tusuk sate. Lakukan hingga habis



3. Panaskan margarin pada wajan panggang dengan api besar. Panggang sate bakso, olesi dengan sisa bumbu, masak hingga sedikit kering dan matang.



4. Sajikan atau kemas yang menarik



Aktivitas 3

Setelah Ananda membaca materi pada aktivitas 2 dan telah menghasilkan rancangan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan pada pembelajaran sebelumnya. Silahkan Ananda cermati kembali hasil rancangan tersebut dan catat jika terdapat perubahan rancangan produk produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan pada hasil rancangan tersebut.

Aktivitas 4

Siapkanlah bahan dan alat untuk membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan sesuai perancangan yang telah Ananda buat, dengan penuh rasa syukur atas karunia ciptahan Tuhan Yang Maha Esa dan memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar dan memperhatikan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) dalam penggunaannya.

Aktivitas 5

Buatlah produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang kalian siapkan dengan menggunakan alat yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan dengan memperhatikan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).

Aktivitas 6

Sajikan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang telah Anda secara menarik, kreatif dan inovatif.

Aktivitas 7

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

LEMBAR KERJA (LK.4)
CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI
MEMBUAT PRODUK OLAHAN DARI BAHAN PANGAN
SETENGAH JADI DARI HASIL PETERNAKAN DAN
PERIKANAN

Nama Produk Olahan :

Bahan setengah jadi yang digunakan :

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/link Video)
1. Menyiapkan bahan	
2. Menggunakan Alat	

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/link Video)
3. Membuat/mengolah	
4. Menyajikan/mengemas	

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda dalam melakukan pembuatan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan dan produk yang telah dihasilkan.

.....

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen online/offline atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) dengan memperhatikan sumber bacaan dan memanfaatkan mesin pencarian di internet

Aktivitas 8

Kirimlah dan lampirkan tugas pembelajaran (LK.4) kepada guru melalui *offline* atau jika dimungkinkan *online* (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

D. Latihan

1. Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah dan sekitarnya.

No	Pernyataan
1.	Saya merasa bersyukur dapat menyiapkan bahan dan alat membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
2.	Saya dalam mengamati rancangan dalam membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
3.	Saya mengawali dengan berdoa dalam membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
4.	Saya membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri tanpa dibantu oleh orang tua. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

No	Pernyataan
5.	<p>Saya membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan kreativitas dan inovasi saya sendiri.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>

Ananda dapat mengikuti pembelajaran selanjutnya apabila Ananda mendapat predikat **Baik** dalam penilaian sikap, untuk itu Ananda dapat menghitung nilai/ predikat Ananda dengan panduan berikut.

Skor: Ya = 1 Tidak = 0

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Ya}}{5} \times 100\%$
 5 (skor maksimum)

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

2. Untuk penilaian pengetahuan pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini Ananda dapat menjawab soal pilihan ganda berikut.

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

1. Perhatikan gambar!

Gambar 1	Gambar 2
	
Gambar 3	Gambar 4
	

Berdasarkan gambar tersebut yang merupakan produk setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan ditunjuk pada nomor ...

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



Berdasarkan gambar tersebut, teknik pengolahan yang dilakukan pada gambar tersebut adalah....

- a. merebus
- b. mengukus

- c. menggoreng
 - d. membakar
3. Perhatikan pernyataan berikut.
- 1. membuat rancangan pengolahan produk
 - 2. menyiapkan bahan
 - 3. menyiapkan alat pengolahan produk
 - 4. melakukan pengolahan
 - 5. menyajikan dan mengemas produk hasil olahan

Berdasarkan pernyataan tersebut urutan yang benar dalam membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan adalah...

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



Berdasarkan gambar olahan di atas merupakan produk pengolahan dengan bahan, dan teknik olah

- a. Steak, dengan teknik olah goreng
- b. Katsu, dengan teknik olah goreng
- c. Nugget, dengan teknik olah saute
- d. Nugget, dengan teknik olah goreng

5. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, alat dan teknik olah yang tepat untuk membuat produk olahan tersebut adalah

- a. Wajan, menggoreng
- b. Panci, merebus
- c. Mengukus, dandang
- d. Memanggang, oven

Kunci Jawaban

1. b (gambar 1 dan 3 merupakan produk setengah jadi dari hasil peternakan sedangkan gambar 2 dan 4 merupakan produk olahan jadi atau siap saji)
2. d (mengukus)
3. a (urutan Langkah-langkah dalam membuat produk olahan adalah: 1) membuat rancangan pengolahan produk, 2) menyiapkan bahan, 3) menyiapkan alat pengolahan produk, 4) melakukan pengolahan, 5) menyajikan dan mengemas produk hasil olahan)
4. c (jika dilihat dari produk Nampak bahwa produk tersebut adalah nugget dengan Teknik goreng)
5. b (jika dilihat dari produk yang berkuah banyak maka alat yang digunakan adalah panci dan teknik olah yang digunakan adalah merebus)

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

2. Untuk penilaian keterampilan Ananda sudah melakukannya dalam kegiatan praktik pembelajaran dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.4 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 7) yang dilakukan dalam pembelajaran pertemuan ke 2, yaitu membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Ananda dan produk olahan yang dibuat sesuai kebutuhan Ananda. Sebagai acuan penilaian berikut rubrik penilaian dan panduan penskorannya.

Rubrik Penilaian Tes Praktik membuat Produk olahan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Membuat rancangan pembuatan produk			
2. Menyiapkan bahan			
3. Meyiapkan alat			
4. Melakukan pengolahan			
5. Penyajian dan pengemasan			
Jumlah Skor		
Skor maksimum	15		

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	Melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat
2	Melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	Melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

E. Rangkuman

1. Bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan masih memerlukan proses atau tahapan pengolahan lanjutan.
2. Teknik olah yang biasa digunakan dalam proses pembuatan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan antara lain penggilingan, penggorengan atau pemanggangan.

F. Refleksi

1. Bersyukur Ananda telah melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Ananda sudah melakukan kegiatan menyiapkan bahan dan alat untuk membuat produk produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, membuat produk, dan menyajikan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Ananda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan rancangan, menyiapkan bahan sesuai rancangan, menyiapkan alat sesuai rancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan, membuat produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan kriteria ketuntasan minimal (KKM), Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

Pembelajaran 3

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajarannya peserta didik dapat:

1. Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri
2. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri
3. Menjelaskan cara penyajian produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan dengan percaya diri.
4. Membuat penyajian atau kemasan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Menyampaikan pentingnya peserta didik memahami tujuan pembelajaran yang akan dicapai dalam bahan ajar ini.
2. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan sudah diterima serta dapat digunakan dengan baik oleh peserta didik terutama bahan ajar ini.
3. Memfasilitasi peserta didik berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan media *offline* atau *online*.
4. Memastikan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran terutama pada penyiapan bahan, alat dan media yang digunakan dalam pembelajaran seperti bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan.
5. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
6. Melakukan koordinasi kepada orang tua melalui walikelas tentang kesiapan dan keberlangsungan pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar ini

7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan bahan ajar ini.

Peran orang tua terkait pembelajaran peserta didik dalam menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Memastikan ananda sudah menerima dan siap menggunakan bahan ajar ini untuk pembelajaran.
2. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan bahan yaitu berupa bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan. Upayakan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang ada disekitar wilayah tempat tinggal.
3. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan alat dan media untuk membuat produk olahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan, dengan alat sederhana yang tersedia dirumah seperti wajan, panci, dsb. yang mendukung pembelajaran bahan ajar ini.
4. Memastikan ananda memahami setiap instruksi yang terdapat bahan ajar ini.
5. Memastikan keberlangsungan ananda dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerjas)
6. Berkoodinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan bahan ajar ini.
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan orang tua dapat membantu ananda untuk menyiapkan fasilitas online dengan menggunakan kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh instruksi aktivitas

pembelajaran didalam *Classwork* (penugasan pembelajaran) dapat di akses oleh peserta didik dengan lampiran bahan ajar ini.

C. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas 1

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

Aktivitas 2

Baca dan simaklah secara cermat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan berikut dengan memperhatikan fungsi dan tujuan pengemasan!

Penyajian dan Pengemasan

A. Penyajian

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

1. Kombinasi Warna

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

2. Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan

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

3. Rasa dan Suhu

Dalam penyajian satu menu hendaknya kita juga perlu mengombinasikan rasa-rasa dasar seperti, rasa asin, rasa manis, rasa pedas,

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

4. Alat Saji Makanan

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

5. Hiasan/Garnis

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

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

B. Pengemasan

Kemasan atau *packaging* menjadi salah satu unsur penting dalam suatu produk. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu suatu produk makanan. Makanan yang diberi wadah atau pembungkus akan tercegah dari kerusakan, pencemaran (debu) serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran).

1. Fungsi Kemasan

Fungsi Kemasan secara mendasar adalah untuk mawadahi dan melindungi produk dari kerusakan. Selain itu fungsi lain dari kemasan adalah: 1) memudahkan distribusi produk, sehingga tidak tercecer, 2) sebagai identitas produk yang membandingkan produk satu dengan yang lainnya, 3) menambah daya tarik calon pembeli. Pemilihan bahan dalam pengemasan disesuaikan dengan jenis produk makanan yang kita hasilkan. Apakah produk tersebut termasuk olahan basah, kering, atau lainnya. Pengemasan yang baik tentu akan meningkatkan estetika produk, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Selain itu juga dapat menjaga kualitas suatu produk dari udara luar yang menyebabkan produk cepat basi, kotor, dan mlemperm. Ragam kemasan makanan tradisional yang sering dijumpai seperti kemasan dengan menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelepah daun jagung), daun kelapa/enau (aren), daun jambu air dan daun jati. Sedangkan secara modern, jenis bahan kemasan dapat berupa: kertas, aluminium foil, film, dan plastik.

Desain Kemasan

Kemasan agar menarik harus dirancang dan dibuat sebaik mungkin, dalam merancang atau merencanakan pembuatan suatu kemasan sebaiknya kita memperhatikan hal-hal seperti berikut ini:

a. Kesesuaian antara produk dengan bahan pengemasnya.

Maksudnya adalah dalam menentukan bahan pengemas kita harus mempertimbangkan produk yang kita miliki. Jika produk kita berbentuk cairan seperti jus atau sirup, kita bisa memilih bahan pengemas seperti botol atau gelas plastik. Jika produk kita berupa makanan kering seperti keripik, kerupuk, atau yang lainnya kita bisa menggunakan plastik transparan dan lain sebagainya. Plastik dapat digunakan sebagai kemasan primer sekaligus dengan labelnya, juga bisa dimasukkan kedalam kemasan lain seperti dus kertas sebagai kemasan sekunder.

b. Ukuran Kemasan dan ketebalan bahan kemasan.

Ukuran kemasan berkaitan dengan banyak sedikitnya isi yang diinginkan, sedangkan ketebalan berkaitan dengan keawetan dari produk

yang ada didalamnya. Jika produknya sangat ringan seperti kerupuk sebaiknya kemasan di buat dalam ukuran relatif besar.

c. Bentuk kemasan.

Agar kemasan menarik bentuk pengemas bisa dirancang dalam bentuk yang unik tergantung dari kreativitas perancangannya. Misalnya kemasan dus kertas bisa di buat seperti tabung, kubus, balok, trapesium atau bentuk-bentuk lainnya

C. Labeling

Label merupakan identitas dari suatu produk. Dengan adanya label, konsumen akan mampu membedakan antara produk satu dengan produk lainnya. Labeling adalah upaya memberi label berupa informasi singkat mengenai produk tersebut. Beberapa informasi yang perlu dicantumkan dalam label meliputi a) nama produk, b) pembuat produk, c) alamat pembuat produk, d) bahan yang digunakan untuk membuat produk, e) komposisi gizi, f) masa kadaluarsa, g) izin depkes atau instansi terkait



a. Kemasan dari bahan kertas



b. Kemasan bahan plastik dan foil

Sumber Gambar:

<https://topcareer.id/read/2019/12/31/18741/alasan-lambatnya-pertumbuhan-industri-kemasan>

<https://m.lampost.co/berita-kemasan-dapat-meningkatkan-nilai-jual-produk-ikm.html>

Aktivitas 3

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

Aktivitas 4

Setelah menghasilkan rancangan penyajian atau pengemasan produk pada aktivitas sebelumnya dengan penuh rasa syukur, siapkanlah bahan dan alat untuk membuat penyajian atau kemasan produk pengolahan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja!

Aktivitas 5

Buatlah penyajian atau kemasan produk pengolahan yang telah kalian hasilkan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.

Aktivitas 6

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

LEMBAR KERJA (LK.5)
CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI
MENYAJIKAN/MENGEMAS PRODUK PENGOLAHAN
DARI BAHAN SETENGAH JADI HASIL PETERNAKAN
DAN PERIKANAN

Nama Produk Olahan :

Bentuk Penyajian/Kemasan :

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

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan menyajikan/mengemas produk olahan dari bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan dan kemasan yang telah hasilkan.

.....

Aktivitas 7

Kirim dan lampirkanlah tugas pembelajaran (LK.5) kepada guru melalui *offline* atau *online* (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

D. Latihan

1. Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran membuat produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah dan sekitarnya.

No	Pernyataan
1.	Saya merasa bersyukur dapat menyiapkan bahan dan alat membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai dengan wilayah setempat. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
2.	Saya dalam mengamati rancangan dalam membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar dilakukan secara cermat dan teliti. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
3.	Saya mengawali dengan berdoa dalam membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
4.	Saya membuat penyajian/ produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar dilakukan secara mandiri tanpa dibantu oleh orang tua. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

5.	<p>Saya membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar dilakukan sesuai dengan kreativitas dan inovasi saya sendiri.</p> <p> <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak </p>
----	--

Ananda dapat mengikuti pembelajaran selanjutnya apabila Ananda mendapat predikat **Baik** dalam penilaian sikap, untuk itu Ananda dapat menghitung nilai dan predikat Ananda dengan panduan berikut.

Skor = Ya = 1 Tidak = 0

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Ya}}{5} \times 100\%$
 5 (skor maksimum)

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

2. Untuk penilaian pengetahuan pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini Ananda dapat menjawab soal uraian berikut.

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar!

1. Jelaskan fungsi utama dalam pengemasan produk makanan!
2. Perhatikan gambar berikut.



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

3. Jelaskan bahan-bahan yang dapat digunakan dalam pengemasan produk makanan!
4. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, jelaskan bahan dan teknik yang digunakan dalam membuat kemasan produk pengolahan tersebut!

5. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, jelaskan produk olahan yang seperti apakah yang sesuai dikemas dengan kemasan tersebut!

Kunci Jawaban

1. Fungsi utama dalam pengemasan produk pengolahan adalah
 1. melindungi produk
 2. memudahkan proses pengangkutan
 3. memperpanjang masa simpan
 4. memperindah penampilan produk, dan
 5. menjual produk
2. Perhatikan gambar berikut.



Fungsi utama kemasan yang dimaksud dalam gambar tersebut adalah melindungi produk dan mempermudah pengangkutan

3. Bahan-bahan yang dapat digunakan dalam pengemasan produk pengolahan adalah Daun, kertas, plastik, dan kaca
4. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, bahan dan teknik yang digunakan dalam membuat kemasan produk olahan makanan adalah dengan bahan plastik dan teknik sealer.

5. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar diatas produk olahan yang sesuai dengan kemasan tersebut adalah produk yang berkuah.

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	2
4	3
5	3
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

3. Untuk penilaian keterampilan Ananda sudah melakukannya dalam kegiatan praktik pembelajaran dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.5 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 6) yang dilakukan dalam pembelajaran ke 3, yaitu membuat penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Ananda dan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang dibuat sesuai kebutuhan Ananda. Sebagai acuan penilaian berikut rubrik penilaian dan panduan penskorannya.

Rubrik penilaian tes praktik membuat penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan.

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Menyiapkan bahan/media penyajian/kemasan			
2. Menggunakan alat untuk penyajian/kemasan			
3. Membuat penyajian dan kemasan produk pengolahan makanan			
Jumlah Skor		
Skor maksimum	15		

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat (<i>fungsi utama kemasan</i>)
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat (<i>fungsi utama kemasan</i>)
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat (<i>fungsi utama kemasan</i>)

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

E. Rangkuman

1. Pengemasan mempunyai fungsi dasar untuk mewadahi dan melindungi produk dari kotoran
2. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian produk adalah kombinasi warna, bentuk, rasa dan suhu, serta alat penyajian
3. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan adalah bahan, ukuran dan alat pengemas

F. Refleksi

1. Bersyukur Ananda telah melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7, maka Ananda sudah melakukan kegiatan membuat rancangan penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan, membuat sajian atau kemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Ananda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan produk, membuat rancangan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau kemasan produk sesuai rancangan, membuat penyajian dan kemasan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan.

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

G. EVALUASI

1. Naskah Soal

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

1. Perhatikan pernyataan berikut!
- 1) Membuat rancangan pembuatan produk
 - 2) Menyiapkan bahan
 - 3) Menyiapkan alat
 - 4) Melakukan proses pengolahan
 - 5) Menyajikan/mengemas produk

Dari daftar pernyataan tersebut, urutan yang tepat dalam menghasilkan produk pengolahan ditunjukkan pada nomor

- a. 1 – 2 – 3 – 4 – 5
- b. 2 – 4 – 5 – 3 – 1
- c. 1 – 3 – 5 – 4 – 2
- d. 2 – 3 – 4 – 5 – 1

2. Perhatikan produk pengolahan berikut ini!



Berdasarkan gambar tersebut produk pengolahan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan ditunjukkan pada nomor ...

- a. I
- b. II

- c. III
- d. IV

Untuk menjawab nomor 3 s.d 4, perhatikan tabel berikut!

Nomor	Kegiatan
I	Penghalusan
II	Pencampuran
III	Pembentukan
IV	Perebusan

3. Kegiatan dari proses awal pembuatan bakso, terdapat pada nomor ...
 - a. I
 - b. II
 - c. III
 - d. IV
4. Proses pemasakan bakso, terdapat pada nomor ...
 - a. I
 - b. II
 - c. III
 - d. IV
5. Perhatikan gambar berikut



Berdasarkan gambar tersebut teknik olah yang dapat dilakukan pada pengolahan dendeng kering adalah

- a. perebusan
- b. penggorengan
- c. pengukusan
- d. pengovenan

6. Teknik yang dapat digunakan untuk pembuatan dendeng sapi adalah adalah ...
- pengovenan
 - penjemuran
 - perebusan
 - pengukusan
7. Teknik olah yang biasa dilakukan untuk memperoleh hasil pemasakan nugget adalah dengan teknik olah
- rebus
 - goreng
 - kukus
 - oven
8. Perhatikan tabel langkah – langkah pembuatan bakso bakar berikut ini!

No	Keterangan
I	Pembuatan bumbu
II	Persiapan bahan
III	Proses pembakaran
IV	Penyajian/pengemasan

Urutan pengolahan yang benar untuk membuat bakso bakar, adalah

- I – II – III – IV
- II – I– III – IV
- III – IV – I – II
- IV – I – II – III

9. Perhatikan gambar berikut.



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

- a. Menjual dan memperindah
 - b. Menjual dan melindungi
 - c. Melindungi dan mempermudah
 - d. Melindungi dan memperindah
10. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kemasan tersebut adalah ...

- a. Plastik lembaran, gunting
- b. Plastik lembaran, cutter
- c. Kantong plastik, sealer
- d. Kantong plastik, lem

2. Kunci Jawaban

1. a Langkah membuat produk pengolahan
 - I. Membuat rancangan pembuatan produk
 - II. Menyiapkan bahan
 - III. Menyiapkan alat
 - IV. Melakukan proses pengolahan
 - V. Menyajikan/mengemas produk
2. c (Gambar III adalah sup sosis merupakan produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan)
3. a (Penghalusan daging merupakan proses awal pembuatan bakso)
4. d (Perebusan merupakan proses pemasakan bakso)
5. b (Penggorengan adalah teknik olah yang bisa kita lakukan pada dendeng kering)
6. b (Teknik yang dilakukan pada pembuatan dendeng sapi adalah pengeringan)
7. b (Teknik pemasakan nugget adalah dengan cara digoreng)

Urutan pengolahan yang benar untuk membuat bakso bakar adalah:

No	Keterangan
I	Persiapan bahan
II	Pembuatan bumbu
III	Proses pembakaran
IV	Penyajian/pengemasan

8. c (Kemasan stoples yang diterapkan pada produk teri goreng tersebut bertujuan untuk melindungi dan mempermudah pengangkutan)
9. c (bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kemasan tersebut adalah kantong plastik dan direkatkan menggunakan alat sealer/pres plastik)

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

MODUL 2

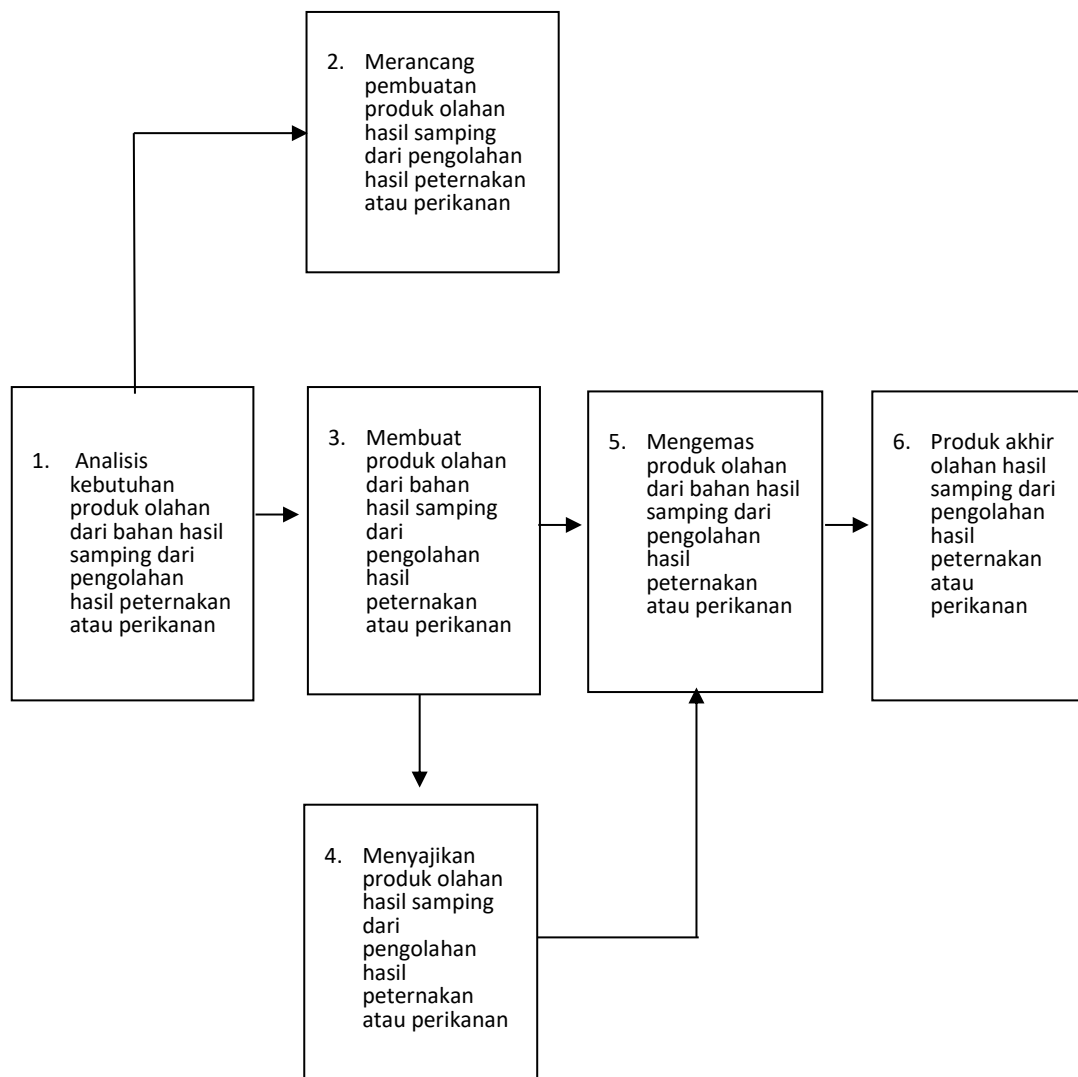
MERANCANG,
MEMBUAT,
MENYAJIKAN DAN
MENGEMAS
OLAHAN BAHAN
HASIL SAMPING
DARI HASIL
PETERNAKAN DAN
PERIKANAN



Penulis:
Dr Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri
Yogyakarta)

PEMETAAN KOMPETENSI

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis prinsip perancangan produk olahan dari bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan. 2. Menganalisis proses pembuatan produk olahan dari bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan 3. Menganalisis teknik penyajian produk olahan dari bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan. 4. Menganalisis teknik pengemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan.
4.4 Mengolah bahan hasil samping dari hasil pengolahan hasil peternakan atau perikanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat perancangan pembuatan produk olahan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan 2. Memilih bahan dan alat untuk pembuatan produk olahan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan 3. Membuat produk olahan dari hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan 4. Menyajikan produk olahan dari bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan 5. Mengemas produk olahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan



MODUL 2

MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN HASIL SAMPING DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

MATA PELAJARAN PRAKARYA ASPEK PENGOLAHAN



Sumber gambar

<https://www.minapoli.com>; <https://www.bukalapak.com>; <https://fakta.co.id>;

<https://www.timesindonesia.co.id>

Kompetensi Dasar

- 3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan atau perikanan.
- 4.5 Mengolah bahan hasil samping dari hasil pengolahan hasil peternakan atau perikanan.

Pembelajaran 1

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran peserta didik dapat:

1. Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara percaya diri.

2. Membuat rancangan produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Menyampaikan pentingnya peserta didik memahami tujuan pembelajaran yang akan dicapai dalam bahan ajar ini.
2. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan sudah diterima serta dapat digunakan dengan baik oleh peserta didik terutama bahan ajar ini.
3. Memfasilitasi peserta didik berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan media offline atau online.
4. Memastikan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran terutama pada penyiapan bahan, alat dan media yang digunakan dalam pembelajaran seperti bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan.
5. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
6. Melakukan koordinasi kepada orang tua melalui wali kelas tentang kesiapan dan keberlangsungan pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar ini
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System (LMS)* seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan bahan ajar ini.

Peran orang tua terkait pembelajaran peserta didik dalam menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Memastikan ananda sudah menerima dan siap menggunakan bahan ajar ini untuk pembelajaran.
2. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan bahan yaitu berupa bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan. Upayakan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang ada disekitar wilayah tempat tinggal.
3. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan alat dan media untuk membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, dengan alat sederhana yang tersedia dirumah seperti wajan, panci, dsb. yang mendukung pembelajaran bahan ajar ini.
4. Memastikan ananda memahami setiap instruksi yang terdapat bahan ajar ini.
5. Memastikan keberlangsungan ananda dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerjas)
6. Berkoodinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan bahan ajar ini.
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan orang tua dapat membantu ananda untuk menyiapkan fasilitas online dengan menggunakan kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh instruksi aktivitas pembelajaran didalam *Classwork* (penugasan pembelajaran) dapat di akses oleh peserta didik dengan lampiran bahan ajar ini.

C. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas 1

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

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

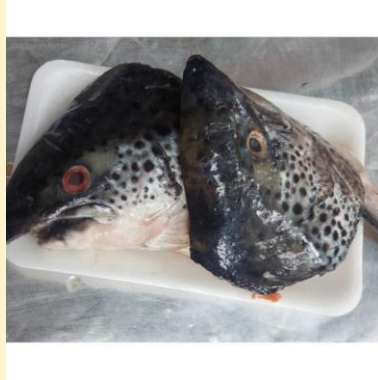
Aktivitas 2

1. Baca dan simaklah dengan baik materi tentang aneka produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan

Produk Pangan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan Perikanan

Kepala ikan

Kepala ikan adalah bagian kepala dari tubuh ikan, di mana terdapat insang, mata ikan, dan mulut ikan. Bagian kepala ikan dapat diolah menjadi hidangan yang lezat dan bergizi seperti: gulai kepala ikan atau sup kepala ikan, bagian kepala ikan masih memiliki sedikit daging serta nikmat menyatap bagian mata ikan, memiliki nilai nutrisi yang hampir sama dengan bagian tubuh utama di mana terdapat daging ikan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi serta memiliki nilai jual.



Sumber Gambar: <https://shopee.co.id/PROMO-Kepala-salmon-norway-i.104596570.7032811922>

Kulit

Kulit ialah bagian paling luar daging. Kulit merupakan organ tunggal tubuh paling berat, kulit juga merupakan hasil ternak yang paling tinggi nilai ekonominya yaitu sekitar 59% dari nilai keseluruhan produk yang dihasilkan oleh seekor ternak. Kulit mempunyai banyak fungsi antara lain sebagai alat perasa, pelindung jaringan di bawahnya, memberi bentuk, mengatur suhu tubuh, tempat sintesis vitamin D. Kulit dapat diolah menjadi produk pangan seperti kerupuk dan masakan lainnya.



Sumber Gambar: <https://shopee.co.id/Kulit-sapi-kikil-sapi-i.109825327.2321537060>

Ceker ayam

Ceker ayam adalah bagian dari tubuh ayam yaitu bagian kaki ayam. Tekstur yang unik dan rasanya yang gurih membuat ceker ayam digemari oleh banyak orang. Bagian tubuh ayam ini masih memiliki nilai gizi dan manfaat bagi tubuh. Ceker ayam mengandung protein, kolagen, zat kapur/kalsium dan kartilago. Ceker ayam memiliki sedikit daging disemua

bagian hingga ruas-ruas jarinya, ceker ayam juga memiliki tulang lunak yang rasanya gurih dan lezat. Ceker ayam yang dimasak biasanya akan mengeluarkan cairan atau gel khusus yang banyak mengandung gelatin. Ceker ayam dapat diolah menjadi produk pangan seperti, keripik ceker ayam, baso ceker ayam, sup ceker ayam, dan lain-lain.



Sumber Gambar: <http://news.unair.ac.id/2019/10/04/potensi-ceker-ayam-sebagai-bahan-biomaterial-bidang-rekayasa-jaringan/>

Tulang ikan

Selain kepala ikan yang bisa mengurangi terjadinya osteoporosis ternyata tulang ikan juga dapat membantu menguatkan dan memperkuat tulang tubuh manusia karena tulang ikan mengandung kalsium, fosfor, dan vitamin D yang sangat dibutuhkan oleh tubuh dalam menjaga kokohnya tulang. Tulang ikan biasanya dikeringkan dan digiling menjadi tepung, setelah menjadi tepung ini baru bisa diversifikasi dalam bentuk olahan berupa cemilan, seperti pangsit ikan, stik ikan, kerupuk, dan lainnya.



Sumber Gambar: <http://www.bandengolahan.web.id/2017/10/kreatif-duri-ikan-bandeng-ini-bisa.html>

Hati ikan

Hati ikan merupakan bahan baku dalam pengolahan minyak hati ikan. Hati ikan yang digunakan biasanya hati ikan dari jenis ikan cucut/hiu, ikan pari, atau kadang-kadang hati ikan tuna. Ikan cucut dikenal memiliki kandungan 18 vitamin A yang tinggi. Namun ternyata, hanya jenis cucut permukaan yang mengandung minyak dengan kadar vitamin A yang tinggi. Dalam proses pengolahan, hati ikan haruslah dalam keadaan segar dan tidak busuk. Hati ikan yang busuk akan menghasilkan minyak dengan kualitas yang rendah.



Sumber Gambar:

<https://sumberbelajar.seamolec.org/product.php?id=NTk4OGY2ZTg4NjVIYWM4OTA0ZjdkMzBl>

Kepala udang

Kepala udang yang digunakan sebagai bahan baku dalam pengolahan produk hasil samping sebaiknya berasal dari ikan yang segar, belum lama disimpan dan tidak terjadi kerusakan baik secara fisik, mekanis maupun biologis. Hal ini agar proses pengolahan lebih mudah terhindar dari kontaminasi dan dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang tinggi. Kepala udang ini biasanya dimanfaatkan untuk pembuatan petis dengan cara mengambil sari setelah dilakukan perebusan. Bahan pendukung dalam pembuatan petis dari sari kepala udang ini antara lain gula pasir atau gula merah, garam dan tepung beras.



Sumber Gambar: <http://informasiperikanan.blogspot.com/2016/08/membuat-petis-kepala-udang.html>

2. Setelah membaca dan menyimak materi, Ananda dapat melakukan pengamatan produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Ananda.
3. Lakukanlah Identifikasi produk olahan yang berasal dari produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukan dengan Lembar Kerja 1 (LK.1) berikut.

LEMBAR KERJA (LK.1)

IDENTIFIKASI PRODUK OLAHAN DARI HASIL SAMPING DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN YANG ADA DI DAERAH SEKITAR

Nama produk hasil samping	Bahan baku	Teknik olah	Produk olahan siap saji yang dapat dibuat
1.			

Nama produk hasil samping	Bahan baku	Teknik olah	Produk olahan siap saji yang dapat dibuat
2.			
3.			
4.			

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan mengidentifikasi produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang ada di daerah sekitar

.....

Aktivitas 3



Setelah mengidentifikasi produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang ada di daerah sekitar serta menemukan olahan yang dapat dibuat dari bahan hasil samping tersebut, lakukanlah analisis produk olahan dari bahan hasil samping (bahan, alat, teknik, cara membuat dan penyajiannya) dengan memilih salah satu yang terdapat di rumah maupun dilingkungan tempat tinggal Ananda secara mandiri dengan penuh percaya diri dan rasa ingin tahu, melalui Lembar Kerja 2 (LK.2) berikut.

LEMBAR KERJA (LK.2)

ANALISIS PRODUK OLAHAN DARI BAHAN PANGAN HASIL SAMPING DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

1. Pilih salah satu produk olahan dari pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan untuk dianalisis, sebagai contoh dibawah ini adalah gambar produk-produk olahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun dilingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukanlah analisis terkait dengan produk, bahan, alat, langkah pembuatan, penyajian dan pengemasan produk, dengan memilih 1 (satu) gambar produk untuk dianalisis!

1	2	3
		
<i>Sumber: youtube.com</i>	<i>Sumber: resepkoki.id</i>	<i>Sumber: tokopedia.com</i>

4	5	6
 <p>Sumber: unileverfoodsolutions.co.id</p>	 <p>Sumber: intisari.grid.id</p>	 <p>Sumber: alatpresplastik.com</p>
7	8	9
 <p>Sumber: asliindonesia.net</p>	 <p>Sumber: pesonanusantara.co.id</p>	 <p>Sumber: manhaj.home.blog</p>

2. Berdasarkan produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan/gambar yang telah Ananda amati, lakukanlah pengisian tabel berikut.

Nama Produk Olahan:	:
Bahan yang digunakan:	1. 2. 3. 4.
Alat yang digunakan:	1. 2. 3. 4.

Langkah-langkah cara pembuatan:	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.
Kriteria:	1. 2. 3. 4.
Penyajian/kemasan	: (sesuai dengan fungsi utama kemasan)
Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan analisis produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen online/offline atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) dengan memperhatikan sumber bacaan dan memanfaatkan mesin pencarian di internet

Aktivitas 4

Setelah melakukan analisis produk olahan dari hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan pada aktivitas sebelumnya, buatlah rancangan produk olahan dari pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri sesuai bahan dan alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar dengan potensi daerah Anda masing-masing, melalui Lembar Kerja 3. (LK.3) berikut.

LEMBAR KERJA (LK.3)

MERANCANG PRODUK OLAHAN MAKANAN BERBAHAN PANGAN HASIL SAMPING DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

Rancangan Produk Olahan dari Bahan Pangan Hasil Samping dari Hasil Peternakan dan Perikanan	
1. Ide/ Gagasan: a. Nama produk olahan: b. Alasan membuat produk olahan tersebut	2. Rencana bahan dan alat yang digunakan. a. Bahan 1. 2. 3. b. Alat 1. 2. 3.
3. Rencana langkah-langkah pembuatan produk olahan. a. b. c. d. e.	4. Sketsa/ Desain produk dan penyajian

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda setelah melakukan kegiatan merancang pembuatan produk olahan berbahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.

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

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen online/offline atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) dengan memperhatikan sumber bacaan dan memanfaatkan mesin pencarian di internet

Aktivitas 5

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

D. Latihan

1. Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran mengamati, menganalisi, dan merancang produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah dan sekitarnya.

No	Pernyataan
1.	Saya merasa bersyukur atas ketersediaan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan untuk dijadikan produk olahan yang enak dan menarik. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

No	Pernyataan
2.	<p>Saya dalam mengamati dan menganalisis produk olahan pangan dari bahan pangan hasil samping hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
3.	<p>Saya mengawali dengan berdoa dalam membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
4.	<p>Saya membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri tanpa dibantu oleh orang tua.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
5.	<p>Saya membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan kreativitas dan inovasi saya sendiri.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>

Ananda dapat mengikuti pembelajaran selanjutnya apabila Ananda mendapat predikat **Baik** dalam penilaian sikap, untuk itu Ananda dapat menghitung nilai dan predikat sikap Ananda dengan panduan berikut.

$$\begin{aligned} \text{Skor: Ya} &= 1 \quad \text{Tidak} = 0 \\ \text{Nilai Akhir} &= \frac{\text{Jumlah Ya}}{5 \text{ (skor maksimum)}} \times 100\% \end{aligned}$$

Predikat nilai Sikap

$$\begin{aligned} 88 - 100 &= \text{Sangat Baik} \\ 75 - 87 &= \text{Baik} \\ 70 - 74 &= \text{Cukup} \\ < 70 &= \text{Kurang} \end{aligned}$$

2. Untuk penilaian pengetahuan Ananda sudah melakukan dalam penugasan kelas dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.1 dan LK.2 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 2 dan 3) yang dilakukan dalam pembelajaran. Sebagai acuan penilaiannya Ananda dapat memperhatikan rubrik dan pendomanan penskoran berikut.

Rubrik Penilaian dan Panduan Tes Penugasan (LK.1 dan LK.2).

LK	Instrumen	Bobot Skor	Skor yang diperoleh	Panduan Skor
LK.1	Ananda dapat mengidentifikasi bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	10		Terpenuhi: 1. 4 = 100% 2. 3 = 75% 3. 2 = 50 % 4. 1 = 25 %
	Ananda dapat menemukan bahan baku pembuatan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menjelaskan Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menjelaskan produk yang dapat dihasilkan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	20		

LK	Instrumen	Bobot Skor	Skor yang diperoleh	Panduan Skor
LK.2	Ananda dapat menganalisis bahan pangan hasil samping yang digunakan dalam produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis alat yang digunakan dalam membuat produk olahan dari bahan hasil samping peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis teknik atau langkah-langkah dalam membuat produk olahan dari bahan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis kriteria produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan	10		
	Ananda dapat menganalisis penyajian produk olahan dari hasil samping dari	10		

LK	Instrumen	Bobot Skor	Skor yang diperoleh	Panduan Skor
	hasil peternakan dan perikanan			
	Jumlah Skor	100		

3. Untuk penilaian keterampilan Ananda sudah melakukannya dalam kegiatan praktik pembelajaran dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.3 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 4) yang dilakukan dalam pembelajaran ke 1, yaitu membuat rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang dibuat sesuai kebutuhan Ananda. Sebagai acuan penilaian berikut rubrik penilaian dan panduan penskorannya.

Rubrik penilaian merancang produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Ide/gagasan			
2. Merencanakan Bahan			
3. Merencanakan Alat			
4. Merencanakan langkah-langkah pembuatan			
5. Merencanakan penyajian dan pengemasan			
Jumlah Skor	...		
Skor maksimum	15		

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

E. Rangkuman

1. Bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan merupakan bagian yang tidak dimanfaatkan sebagai bahan utama
2. Bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan antara lain kulit, hati, jeroan, kepala, ceker dan tulang

F. Refleksi

1. Bersyukur Ananda telah melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 5 maka Ananda sudah melakukan kegiatan mengidentifikasi bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, melakukan analisis produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, dan membuat rancangan produk produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan potensi daerah Ananda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.

3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, analisis produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang ada, merancang produk serta menggunakan referensi dalam membuat rancangan produk merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan kriteria ketuntasan minimal (KKM yaitu=80), Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

Pembelajaran 2

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran peserta didik dapat:

1. Menjelaskan prinsip pembuatan produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri.
2. Menjelaskan langkah pembuatan produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara percaya diri.
3. Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara rasa ingin tahu.
4. Menyiapkan bahan dalam membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti.
5. Menyiapkan alat dalam membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti.
6. Membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara kreatif dan inovatif.

B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Menyampaikan pentingnya peserta didik memahami tujuan pembelajaran yang akan dicapai dalam bahan ajar ini.
2. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan sudah diterima serta dapat digunakan dengan baik oleh peserta didik terutama bahan ajar ini.
3. Memfasilitasi peserta didik berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan media *offline* atau *online*.
4. Memastikan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran terutama pada penyiapan bahan, alat dan media yang digunakan dalam pembelajaran seperti bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan.

5. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
6. Melakukan koordinasi kepada orang tua melalui wali kelas tentang kesiapan dan keberlangsungan pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar ini
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan bahan ajar ini.

Peran orang tua terkait pembelajaran peserta didik dalam menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Memastikan ananda sudah menerima dan siap menggunakan bahan ajar ini untuk pembelajaran.
2. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan bahan yaitu berupa bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan. Upayakan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang ada disekitar wilayah tempat tinggal.
3. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan alat dan media untuk membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, dengan alat sederhana yang tersedia dirumah seperti wajan, panci, dsb. yang mendukung pembelajaran bahan ajar ini.
4. Memastikan ananda memahami setiap instruksi yang terdapat bahan ajar ini.
5. Memastikan keberlangsungan ananda dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerjas)
6. Berkoodinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan bahan ajar ini.

7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan orang tua dapat membantu ananda untuk menyiapkan fasilitas online dengan menggunakan kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh instruksi aktivitas pembelajaran didalam *Classwork* (penugasan pembelajaran) dapat di akses oleh peserta didik dengan lampiran bahan ajar ini.

C. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas 1

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini kita masih diberikan kesehatan lahir batin sehingga dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu sebagai persiapan Ananda lakukan:

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

Aktivitas 2

Baca dan simaklah secara cernat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh langkah-langkah membuat produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.

CEKER PEDAS



Bahan:

500 gr ceker ayam

2 sdm minyak goreng

200 cc air

Bumbu:

11 buah cabai keriting merah

7 buah cabai rawit merah

6 buah bawang merah

3 buah bawang putih

3 lembar daun jeruk

Garam

Gula merah

Kaldu ayam bubuk

Cara Membuat:

1. Cuci dan bersihkan kuku ceker ayam
2. Rebus ceker ayam selama kurang lebih 15 menit, lalu buang airnya
3. Haluskan semua bumbu lalu tumis dengan minyak hingga harum.
Masukkan ceker ayam
4. Tuang air dan ungkep ceker ayam kurang lebih selama 10 menit sampai bumbu meresap dan air menyusut
5. Matikan api kompor, angkat lalu sajikan atau kemas ceker pedas dengan menarik

Aktivitas 3

Setelah Ananda membaca materi pada aktivitas 2 dan telah menghasilkan rancangan produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan pada pembelajaran sebelumnya. Silahkan Ananda cermati kembali hasil rancangan tersebut dan catat jika terdapat perubahan rancangan produk produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan pada hasil rancangan tersebut.

Aktivitas 4

Siapkanlah bahan dan alat untuk membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan sesuai perancangan yang telah Ananda buat, dengan penuh rasa syukur atas karunia ciptahan Tuhan Yang Maha Esa dan memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar dan memperhatikan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) dalam penggunaannya.

Aktivitas 5

Buatlah produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang kalian siapkan dengan menggunakan alat yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan dengan memperhatikan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).

Aktivitas 6

Sajikan produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang telah Ananda secara menarik, kreatif dan inovatif.

Aktivitas 7

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

LEMBAR KERJA (LK.4)		
CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI		
MEMBUAT PRODUK OLAHAN DARI BAHAN PANGAN HASIL SAMPING DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN		
Nama Produk Olahan :		
Bahan Hasil Samping yang digunakan :		
Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/link Video)
1. Menyiapkan bahan	
2. Menggunakan Alat	
3. Membuat/mengolah	

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/link Video)
1. Menyajikan/mengemas	
<p>Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan pembuatan produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan dan produk yang telah dihasilkan.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen online/offline atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) dengan memperhatikan sumber bacaan dan memanfaatkan mesin pencarian di internet

Aktivitas 8

Kirimlah dan lampirkan tugas pembelajaran (LK.4) kepada guru melalui offline atau jika dimungkinkan online (WhatsApp, e-mail, google classroom dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

D. Latihan

1. Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah dan sekitarnya.

No	Pernyataan
1.	Saya merasa bersyukur dapat menyiapkan bahan dan alat membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
2.	Saya dalam mengamati rancangan dalam membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara cermat dan teliti. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
3.	Saya mengawali dengan berdoa dalam membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
4.	Saya membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri tanpa dibantu oleh orang tua. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
5.	Saya membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan kreativitas dan inovasi saya sendiri. <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

Ananda dapat mengikuti pembelajaran selanjutnya apabila Ananda mendapat predikat **Baik** dalam penilaian sikap, untuk itu Ananda dapat menghitung nilai/ predikat Ananda dengan panduan berikut.

Skor: Ya = 1 Tidak = 0

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Ya}}{5 \text{ (skor maksimum)}} \times 100\%$

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik





70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

2. Untuk penilaian pengetahuan pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini Ananda dapat menjawab soal pilihan ganda berikut.

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

1. Perhatikan gambar.

Gambar 1	Gambar 2	Gambar 3	Gambar 4
			

Berdasarkan gambar tersebut yang merupakan produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan ditunjuk pada nomor ...

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



Berdasarkan gambar tersebut, teknik pengolahan yang dilakukan pada gambar tersebut adalah...

- a. merebus
- b. mengukus
- c. menggoreng
- d. membakar

3. Perhatikan pernyataan berikut.

1. Tulang ikan
2. Ikan tuna
3. Kepala udang
4. Kulit sapi
5. Petis

Berdasarkan daftar tersebut, bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kerupuk antara lain...

- a. 1, 2, 5
- b. 2, 3, 4
- c. 1, 3, 5
- d. 1, 3, 4

4. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar olahan di atas merupakan produk pengolahan dengan salah satu bahan hasil samping dari hasil peternakan, yaitu...

- a. Jeroan sapi
- b. Hati ikan
- c. Kulit sapi
- d. Kulit ayam

5. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang digunakan beserta teknik olahannya adalah...

- a. Kulit tahu, merebus
- b. Kulit sapi, merebus
- c. Jeroan sapi, merebus
- d. Kulit tahu, menumis basah

Kunci Jawaban

1. d (gambar 3 dan 4 merupakan produk hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan)
2. a (merebus)
3. d (bahan pangan samping dari hasil peternakan dan perikanan yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kerupuk antara lain tulang ikan, kepala udang dan kulit sapi)
4. c (gambar merupakan produk dengan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan yaitu kulit sapi)
5. b (bahan hasil samping yang digunakan pada masakan sambel goreng krecek adalah kulit sapi, jika dilihat dari produk yang berkuah banyak teknik olahannya adalah merebus)

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

- Untuk penilaian keterampilan Ananda sudah melakukannya dalam kegiatan praktik pembelajaran dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.4 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 7) yang dilakukan dalam pembelajaran pertemuan ke 2, yaitu membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Ananda dan produk olahan yang dibuat sesuai kebutuhan Ananda. Sebagai acuan penilaian berikut rubrik penilaian dan panduan penskorannya.

Rubrik Penilaian Tes Praktik membuat Produk olahan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Membuat rancangan pembuatan produk			
2. Menyiapkan bahan			
3. Meyiapkan alat			
4. Melakukan pengolahan			
5. Penyajian dan pengemasan			
Jumlah Skor		
Skor maksimum	15		

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

E. Rangkuman

1. Olahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan dapat diolah menjadi cemilan maupun lauk seperti keripik ceker, keripik kulit ikan, kerupuk kulit sapi, sop kepala ikan, gulai kikil dan lain sebagainya
2. Teknik olah yang dapat digunakan antara lain perebusan, penggorengan, pemanggang, penumisan dan penjemuran

F. Refleksi

1. Bersyukur Anda telah melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Anda sudah melakukan kegiatan menyiapkan bahan dan alat untuk membuat produk produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, membuat produk, dan menyajikan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Anda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Anda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Anda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Anda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan rancangan, menyiapkan bahan sesuai rancangan, menyiapkan alat sesuai rancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan, membuat produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Anda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan kriteria ketuntasan minimal (KKM yaitu=80), Anda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

Pembelajaran 3

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran peserta didik dapat:

1. Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri
2. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri
3. Menjelaskan cara penyajian produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan dengan percaya diri.
4. Membuat penyajian atau kemasan produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Menyampaikan pentingnya peserta didik memahami tujuan pembelajaran yang akan dicapai dalam bahan ajar ini.
2. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan sudah diterima serta dapat digunakan dengan baik oleh peserta didik terutama bahan ajar ini.
3. Memfasilitasi peserta didik berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan media *offline* atau *online*.
4. Memastikan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran terutama pada penyiapan bahan, alat dan media yang digunakan dalam pembelajaran seperti bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan.
5. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
6. Melakukan koordinasi kepada orang tua melalui wali kelas tentang kesiapan dan keberlangsungan pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar ini

7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan bahan ajar ini.

Peran orang tua terkait pembelajaran peserta didik dalam menggunakan bahan ajar ini adalah:

1. Memastikan ananda sudah menerima dan siap menggunakan bahan ajar ini untuk pembelajaran.
2. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan bahan yaitu berupa bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, bahan tambahan, serta alat-alat memasak (wajan, panci, dsb.) yang digunakan dalam pembuatan produk pengolahan. Upayakan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang ada disekitar wilayah tempat tinggal.
3. Memfasilitasi ananda dalam menyiapkan alat dan media untuk membuat produk olahan bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, dengan alat sederhana yang tersedia dirumah seperti wajan, panci, dsb. yang mendukung pembelajaran bahan ajar ini.
4. Memastikan ananda memahami setiap instruksi yang terdapat bahan ajar ini.
5. Memastikan keberlangsungan ananda dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerjas)
6. Berkoodinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan bahan ajar ini.
7. Jika guru dan seluruh peserta didik siap dengan penggunaan media online dapat dimungkinkan orang tua dapat membantu ananda untuk menyiapkan fasilitas online dengan menggunakan kelas maya pada *Learning Management System* (LMS) seperti menggunakan *google classroom* dan peserta didik dapat bergabung (*join*), seluruh instruksi aktivitas

pembelajaran didalam *Classwork* (penugasan pembelajaran) dapat di akses oleh peserta didik dengan lampiran bahan ajar ini.

C. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas 1

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

Aktivitas 2

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

Aktivitas 3

Setelah menghasilkan rancangan penyajian atau pengemasan produk pada aktivitas sebelumnya dengan penuh rasa syukur, siapkanlah bahan dan alat untuk membuat penyajian atau kemasan produk pengolahan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja!

Aktivitas 4

Buatlah penyajian atau kemasan produk pengolahan yang telah kalian hasilkan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.

Aktivitas 5

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

LEMBAR KERJA (LK.5)

CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI

MENYAJIKAN/MENGEMAS PRODUK PENGOLAHAN DARI BAHAN HASIL SAMPING DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

Nama Produk Olahan:

Bentuk Penyajian/Kemasan:

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

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/link Video)
3. Membuat penyajian/ kemasan produk	

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan menyajikan/mengemas produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan dan kemasan yang telah dihasilkan.

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

Aktivitas 6

Kirim dan lampirkanlah tugas pembelajaran (LK.5) kepada guru melalui *offline* atau *online* (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

D. Latihan

- Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran membuat produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat dirumah dan sekitarnya.

No	Pernyataan
1.	<p>Saya merasa bersyukur dapat menyiapkan bahan dan alat membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan dirumah sesuai dengan wilayah setempat.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>

No	Pernyataan
2.	<p>Saya dalam mengamati rancangan dalam membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar dilakukan secara cermat dan teliti.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
3.	<p>Saya mengawali dengan berdoa dalam membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
4.	<p>Saya membuat penyajian/ produk olahan dari bahan hasil samping hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar dilakukan secara mandiri tanpa dibantu oleh orang tua.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>
5.	<p>Saya membuat penyajian/kemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan di rumah sesuai wilayah sekitar dilakukan sesuai dengan kreativitas dan inovasi saya sendiri.</p> <p><input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak</p>

Ananda dapat mengikuti pembelajaran selanjutnya apabila Ananda mendapat predikat **Baik** dalam penilaian sikap, untuk itu Ananda dapat menghitung nilai dan predikat Ananda dengan panduan berikut.

Skor = Ya = 1 Tidak = 0

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Ya}}{5} \times 100\%$
5 (skor maksimum)

Predikat nilai Sikap

88 – 100	= Sangat Baik	75 – 87	= Baik
70 – 74	= Cukup	<70	= Kurang

2. Untuk penilaian pengetahuan pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini Ananda dapat menjawab soal uraian berikut.

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar!

1. Jelaskan fungsi dasar pengemasan produk!
2. Sebutkan hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengemasan produk makanan!
3. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, sebutkan fungsi utama dari kemasan yang digunakan!

4. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, jelaskan bahan dan teknik yang digunakan dalam membuat kemasan produk pengolahan tersebut!

5. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, jelaskan produk olahan yang seperti apakah yang sesuai dikemas dengan kemasan tersebut!

Kunci Jawaban

1. Fungsi dasar pengemasan produk adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan.
2. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan adalah:
 - 1) Kombinasi Warna
 - 2) Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan
 - 3) Rasa dan Suhu
 - 4) Alat Saji Makanan
 - 5) Hiasan/Garnis
 - 6) Penyajian
3. Fungsi utama kemasan pada gambar tersebut adalah untuk memberi identitas dan meningkatkan daya jual produk.
4. Berdasarkan gambar tersebut, bahan dan teknik yang digunakan dalam membuat kemasan produk olahan makanan adalah dengan bahan plastik vakum dan teknik vakum sealing
5. Berdasarkan tersebut produk olahan yang sesuai dengan kemasan adalah produk yang kering atau berkuah sedikit dan produk-produk yang baru saja matang atau dijual dalam keadaan hangat/panas.

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	2
4	3
5	3
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

3. Untuk penilaian keterampilan Ananda sudah melakukannya dalam kegiatan praktik pembelajaran dengan cara mengisi lembar kerja yaitu LK.5 sesuai dengan aktivitas (aktivitas 6) yang dilakukan dalam pembelajaran ke 3, yaitu membuat penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Ananda dan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang dibuat sesuai kebutuhan Ananda. Sebagai acuan penilaian berikut rubrik penilaian dan panduan penskorannya.

Rubrik penilaian tes praktik membuat penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Menyiapkan bahan/media penyajian/kemasan			
2. Menggunakan alat untuk penyajian/kemasan			
3. Membuat penyajian dan kemasan produk pengolahan makanan			
Jumlah Skor	...		
Skor maksimum	15		

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat (<i>fungsi utama kemasan</i>)
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat (<i>fungsi utama kemasan</i>)
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat (<i>fungsi utama kemasan</i>)

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

E. Rangkuman

1. Pengemasan mempunyai fungsi dasar untuk mewadahi dan melindungi produk dari kotoran
2. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian produk adalah kombinasi warna, bentuk, rasa dan suhu, serta alat penyajian
3. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan adalah bahan, ukuran dan alat pengemas

F. Refleksi

1. Bersyukur Ananda telah melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7, maka Ananda sudah melakukan kegiatan membuat rancangan penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan, membuat sajian atau kemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Ananda masing masing.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan produk, membuat rancangan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau kemasan produk sesuai rancangan, membuat penyajian dan kemasan produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam

merancang produk olahan dari bahan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan.

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

D. EVALUASI

1. Naskah Soal

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

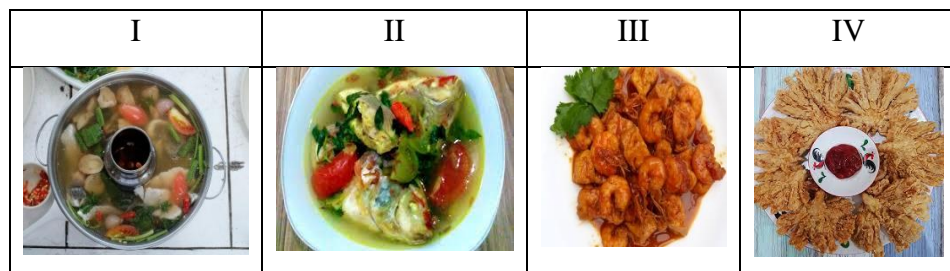
1. Perhatikan daftar di bawah ini!

- 1) Tulang
- 2) Kepala
- 3) Kulit
- 4) Hati
- 5) Jeroan

Berdasarkan daftar di atas, yang merupakan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan adalah...

- a. 1) , 2) dan 3)
- b. 2) , 3) , 4) , 5)
- c. 1) , 2) , 3) , 4)
- d. Semua benar

2. Perhatikan produk pengolahan berikut ini!



Berdasarkan gambar tersebut produk pengolahan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan ditunjukkan pada nomor..

- a. I
- b. II

- c. III
- d. IV

3. Perhatikan gambar berikut ini!



Berdasarkan gambar di atas, bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang digunakan adalah ...

- a. Kulit sapi
 - b. Jeroan sapi
 - c. Tulang ikan
 - d. Kulit ikan
4. Teknik yang digunakan pada pengolahan produk di bawah ini adalah...



- a. membakar
 - b. menggoreng
 - c. menumis
 - d. mengukus
5. Perhatikan gambar berikut



Berdasarkan gambar tersebut teknik olah yang dapat dilakukan pada pengolahan keripik kulit ikan adalah

- a. perebusan

- b. penggorengan
 - c. pengukusan
 - d. pengovenan
6. Teknik yang dapat digunakan untuk pembuatan gulai kikil adalah...
- a. pengovenan
 - b. penjemuran
 - c. perebusan
 - d. pengukusan
7. Kemasan yang cocok untuk mengemas kerupuk kulit adalah...
- a. Plastik vakum
 - b. Paper lunch
 - c. Plastik seal
 - d. Paper bag
8. Perhatikan tabel langkah – langkah pembuatan ceker mercon berikut ini!

No	Keterangan
I	Pembuatan bumbu
II	Persiapan bahan
III	Proses penumisan
IV	Penyajian/pengemasan

Urutan pengolahan yang benar untuk membuat ceker pedas adalah ...

- a. I – II – III – IV
 - b. III – IV – I – II
 - c. IV – I – II – III
 - d. II – I– III – IV
9. Perhatikan gambar berikut.



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

- a. Menjual dan mempermudah
- b. Menjual dan melindungi
- c. Melindungi dan mempermudah
- d. Melindungi

10. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, bahan dan alat utama yang digunakan dalam membuat kemasan tersebut adalah ...

- a. Plastik seal, sealer
- b. Plastik seal, gunting
- c. Plastik seal, lem
- d. Plastik seal, vakum sealer

2. Kunci Jawaban

1. d (semua benar karena tulang, kepala, kulit, hati dan jeroan merupakan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan)
2. b (produk pengolahan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan ditunjukkan pada nomor II, yaitu sop kepala ikan)
3. a (bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan yang digunakan untuk pembuatan kerupuk kulit adalah kulit sapi)
4. c (Teknik yang digunakan pada pengolahan produk ceker pedas adalah menumis karena diolah dengan minyak sedikit)
5. b (Berdasarkan gambar tersebut teknik olah yang dapat dilakukan pada pengolahan keripik kulit ikan adalah penggorengan)
6. c (Teknik yang dapat digunakan untuk pembuatan gulai kikil adalah perebusan karena mengandung kuah banyak)
7. c (Kemasan yang cocok untuk mengemas kerupuk kulit adalah plastik seal karena anti udara dan anti cairan)
8. d (II – I– III – IV)
9. b (Menjual dan melindungi)
10. a (Plastik seal, sealer)

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

GLOSARIUM

Batter adalah adonan

Breeding adalah pembiakan

Emulsifier atau zat pengemulsi adalah zat untuk membantu menjaga kestabilan emulsi minyak dan air.

Kartilago: tulang yang sifatnya bingkas, merupakan sebagian dari kerangka dan menutupi ujung tulang yang panjang untuk melancarkan persendian

Kelobot atau klobot adalah daun pembungkus tongkol jagung

Kemasan primer mengalami kontak langsung dengan produk, bahkan ikut terproses bersama dengan produk.

Kemasan Sekunder, yaitu kemasan yang fungsi utamanya melindungi kelompok kemasan lainnya

Kemasan Tersier dan Kuarter, yaitu kemasan yang diperlukan untuk menyimpan, pengiriman atau identifikasi.

Kolagen adalah jenis protein terbesar pada tubuh yang terbuat dari asam amino, bersifat keras, dan tidak larut di air.

Kuiring asal kata curing yang artinya pengawetan

Mengemulsikan adalah proses pemecahan suatu zat ke bentuk yang lebih sederhana atau dapat dibagi lagi dalam beberapa bentuk

Mikroba adalah organisme yang berukuran sangat kecil sehingga untuk mengamatinya diperlukan alat bantuan.

Osteoporosis adalah kondisi berkurangnya kepadatan tulang.

Packaging artinya kemasan

Pengasapan adalah salah satu cara memasak, memberi aroma, atau proses pengawetan makanan, terutama daging, ikan. Makanan diasapi dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu, dan tidak diletakkan dekat dengan api agar tidak terpengang atau terbakar

Protein hewani adalah protein yang berasal dari hewan, meliputi daging ruminansia (daging sapi, daging kambing, daging rusa), daging unggas (daging ayam, daging bebek), seafood, serta telur dan susu.

DAFTAR PUSTAKA

Dewi Sri Handayani Nuswantari, Sukri Faroki, Yenti Rokhmulyenti, dan Sri Sarmini. (2018) *Buku Prakarya SMP Kelas IX Semester 2*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Tim Direktorat SMP. (2017). *Panduan Penilaian oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Tim Direktorat SMP. (2016). *Panduan Pembelajaran Untuk Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Link Video:

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

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

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



**Direktorat Sekolah Menengah Pertama
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini,
Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI
2020**