



## **MODUL AJAR**

### **KURIKULUM MERDEKA (*Deep Learning*)**

**Nama Sekolah** : .....

**Nama Penyusun** : .....

**NIP** : .....

**Mata pelajaran** : **Prakarya (Pengolahan)**

**Fase D, Kelas / Semester** : **IX (Sembilan) / I (Ganjil)**

---

**MODUL AJAR DEEP LEARNING**  
**MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)**  
**BAB 1 : PENGOLAHAN PANGAN HEWANI DAGING DAN IKAN DALAM**  
**HIDANGAN**

**A. IDENTITAS MODUL**

**Nama Sekolah** : .....

**Nama Penyusun** : .....

**Mata Pelajaran** : **Prakarya (Pengolahan)**

**Kelas / Fase / Semester** : **IX (Sembilan) / D / 1 (Ganjil)**

**Alokasi Waktu** : **12 JP (6 kali pertemuan)**

**Tahun Pelajaran** : **20... / 20...**

**B. IDENTIFIKASI KESIAPAN PESERTA DIDIK**

- **Pengetahuan Awal** : Peserta didik memiliki pengetahuan dasar tentang jenis-jenis hewan yang dapat dikonsumsi (daging dan ikan) yang biasa ditemui di lingkungan sekitar mereka. Beberapa peserta didik mungkin sudah bisa membedakan antara daging sapi, ayam, dan jenis ikan tertentu.
- **Minat** : Sebagian besar peserta didik memiliki minat dalam kegiatan praktik memasak dan mencoba resep baru. Ada juga kelompok peserta didik yang tertarik pada aspek wirausaha dan penjualan produk makanan.
- **Latar Belakang** : Peserta didik berasal dari latar belakang keluarga dan lingkungan yang beragam, ada yang sering terlibat dalam kegiatan memasak di rumah, ada pula yang jarang. Beberapa peserta didik tinggal di daerah pesisir yang akrab dengan olahan ikan, sementara yang lain lebih akrab dengan olahan daging.
- **Kebutuhan Belajar** :
  - **Visual**: Peserta didik yang belajar melalui gambar, video, dan demonstrasi langsung. Mereka akan sangat terbantu dengan tayangan video proses memasak, gambar-gambar produk hidangan yang menarik, dan peta materi.
  - **Auditori**: Peserta didik yang belajar melalui penjelasan lisan, diskusi, dan tanya jawab. Mereka akan lebih memahami materi melalui penjelasan guru yang jelas, diskusi kelompok, dan presentasi.
  - **Kinestetik**: Peserta didik yang belajar melalui praktik langsung (learning by doing). Mereka membutuhkan kegiatan praktik memasak, merancang produk, dan menyajikan hidangan secara langsung untuk memahami konsep secara mendalam.

**C. KARAKTERISTIK MATERI PELAJARAN**

- **Jenis Pengetahuan yang Akan Dicapai**
  - **Konseptual**: Memahami pengertian, jenis, karakteristik, kandungan, dan manfaat dari bahan pangan hewani (daging dan ikan). Memahami prinsip dasar teknik pengolahan, penyajian, dan pengemasan.
  - **Prosedural**: Mampu mengikuti dan merancang langkah-langkah pengolahan hidangan dari daging dan ikan, mulai dari persiapan, proses pembuatan, hingga penyajian dan pengemasan produk.

- **Relevansi dengan Kehidupan Nyata Peserta Didik:** Materi ini sangat relevan karena berkaitan langsung dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Peserta didik belajar mengolah bahan pangan yang mudah ditemukan di lingkungan sekitar menjadi hidangan yang lezat, bergizi, dan berpotensi untuk wirausaha.
- **Tingkat Kesulitan:** Sedang. Materi konsep mudah dipahami, namun tantangan terletak pada kegiatan praktik yang membutuhkan ketelitian, keterampilan dasar memasak, dan manajemen waktu.
- **Struktur Materi:** Materi disusun secara sistematis mengikuti alur elemen pembelajaran: **Observasi dan Eksplorasi** (mengetahui bahan), **Perencanaan** (merancang produk), **Produksi** (membuat produk), dan **Refleksi & Evaluasi** (menilai produk).
- **Integrasi Nilai dan Karakter:**
  - **Keimanan dan Ketakwaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia:** Mensyukuri karunia Tuhan atas keragaman bahan pangan hewani dan menjaga kelestarian alam.
  - **Bernalar Kritis:** Menganalisis karakteristik bahan, memilih teknik pengolahan yang tepat, dan mengevaluasi hasil produk secara objektif.
  - **Kreativitas:** Memodifikasi resep, merancang penyajian dan kemasan yang menarik dan inovatif.
  - **Kolaborasi/Bergotong Royong:** Bekerja sama dalam kelompok saat melakukan observasi, diskusi, dan praktik memasak.
  - **Kemandirian:** Merancang dan melaksanakan proyek pengolahan secara mandiri maupun berkelompok dengan rasa tanggung jawab.
  - **Kepedulian:** Menjaga kebersihan lingkungan kerja (dapur) dan menerapkan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja (K3).

#### D. DIMENSI PROFIL LULUSAN

- **Keimanan dan Ketakwaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia:** Peserta didik mewujudkan rasa syukur dengan memanfaatkan sumber daya alam (pangan hewani) secara bijak dan bertanggung jawab.
- **Kewargaan:** Mempelajari dan melestarikan hidangan khas daerah dari daging dan ikan sebagai bagian dari budaya bangsa.
- **Penalaran Kritis:** Mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan mengevaluasi informasi mengenai bahan, alat, dan teknik pengolahan untuk mengambil keputusan dalam menciptakan produk.
- **Kreativitas:** Menghasilkan gagasan dan karya (hidangan) yang orisinal dan bernilai, baik dari segi rasa maupun penampilan, melalui modifikasi resep dan penyajian.
- **Kolaborasi:** Mampu bekerja sama secara efektif dalam tim, menyelaraskan tindakan untuk mencapai tujuan bersama dalam proyek pengolahan.
- **Kemandirian:** Menunjukkan inisiatif dan tanggung jawab dalam proses belajar dan pengerjaan tugas, mulai dari perencanaan hingga evaluasi.
- **Kesehatan:** Memahami pentingnya mengolah makanan secara higienis dan memilih bahan pangan yang sehat untuk menjaga kesehatan diri dan orang lain.
- **Komunikasi:** Mampu menyampaikan ide, hasil kerja, dan laporan secara efektif baik lisan maupun tulisan melalui kegiatan presentasi dan diskusi.

## DESAIN PEMBELAJARAN

### A. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP)

Pada akhir Fase D, murid memiliki kemampuan sebagai berikut.

- **Observasi dan Eksplorasi**  
Mengidentifikasi dan mengomunikasikan karakteristik bahan, alat, teknik pengolahan, pengemasan, dan penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan sesuai potensi lingkungan.
- **Perencanaan**  
Merancang modifikasi bahan, alat, atau teknik pengolahan, pengemasan atau penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan.
- **Produksi**  
Membuat, mengemas, dan menyajikan produk olahan pangan dan atau nonpangan hasil rancangan modifikasi dengan menerapkan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).
- **Refleksi dan Evaluasi**  
Mengevaluasi dan merefleksi proses dan produk hasil modifikasi.

### B. LINTAS DISIPLIN ILMU

- **Ilmu Pengetahuan Alam (IPA):** Memahami karakteristik biologis bahan pangan (daging dan ikan), kandungan gizi, dan perubahan kimia saat proses memasak.
- **Matematika:** Menghitung takaran bahan, estimasi waktu memasak, dan merencanakan biaya produksi.
- **Bahasa Indonesia:** Menyusun laporan observasi, menuliskan resep dan langkah kerja, serta mempresentasikan hasil kerja secara sistematis.
- **Seni Budaya:** Merancang penyajian (plating) dan kemasan hidangan yang estetik dan menarik.

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

- **Pertemuan 1 (2 JP):** Peserta didik mampu mengeksplorasi dan menganalisis karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal.
- **Pertemuan 2 (2 JP):** Peserta didik mampu melaporkan hasil eksplorasi dalam bentuk diskusi dan presentasi serta melakukan studi kelayakan sederhana untuk modifikasi produk.
- **Pertemuan 3 (2 JP):** Peserta didik mampu merencanakan pembuatan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan secara berkelompok, termasuk merancang langkah kerja dan penyajian/kemasan.
- **Pertemuan 4 (2 JP):** Peserta didik mampu mempresentasikan rencana pembuatan produk dan menerima masukan untuk perbaikan rancangan.
- **Pertemuan 5 (2 JP):** Peserta didik mampu membuat produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan rancangan yang telah dibuat dengan menerapkan K3.
- **Pertemuan 6 (2 JP):** Peserta didik mampu menyajikan produk, melakukan refleksi, dan menilai hasil produk hidangan secara individu maupun kelompok.

## D. TOPIK PEMBELAJARAN KONTEKSTUAL

Pemanfaatan daging dan ikan yang melimpah di lingkungan sekitar (misalnya: ikan laut di daerah pesisir, ikan air tawar di daerah perairan darat, atau daging sapi/ayam dari peternakan lokal) untuk diolah menjadi hidangan khas daerah atau hidangan populer yang kreatif dan bernilai ekonomis.

## E. KERANGKA PEMBELAJARAN

### PRAKTIK PEDAGOGIK

- **Model Pembelajaran:** Project Based Learning (PjBL) dan Discovery Learning
- **Pendekatan:** Deep Learning (Mindful, Meaningful, Joyful Learning)
  - **Mindful Learning:** Peserta didik diajak untuk fokus dan sadar penuh saat melakukan observasi bahan, merasakan tekstur, aroma, serta teliti dalam mengikuti setiap langkah proses memasak.
  - **Meaningful Learning:** Peserta didik menghubungkan pengetahuan baru tentang pengolahan pangan dengan pengalaman mereka sehari-hari, memahami manfaat gizi, dan melihat potensi wirausaha dari keterampilan yang dipelajari.
  - **Joyful Learning:** Pembelajaran dibuat menyenangkan melalui kegiatan praktik memasak bersama, eksplorasi resep, dan kebanggaan saat berhasil menciptakan dan menyajikan hidangan hasil karya sendiri.
- **Metode Pembelajaran:** Diskusi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Praktikum, Presentasi.
- **Strategi Pembelajaran Berdiferensiasi**
  - **Diferensiasi Konten:** Menyediakan sumber belajar yang beragam (buku teks, video tutorial, artikel online, contoh produk nyata) untuk memenuhi gaya belajar visual, auditori, dan kinestetik.
  - **Diferensiasi Proses:** Memberikan kebebasan kepada kelompok untuk memilih jenis daging atau ikan yang akan diolah berdasarkan potensi lingkungan mereka. Guru memberikan bimbingan yang berbeda sesuai tingkat kemampuan kelompok.
  - **Diferensiasi Produk:** Peserta didik dapat memilih bentuk laporan akhir, bisa berupa laporan tertulis, presentasi powerpoint dengan foto, atau video proses memasak. Produk hidangan yang dihasilkan pun akan beragam sesuai kreativitas masing-masing kelompok.

### KEMITRAAN PEMBELAJARAN

- **Lingkungan Sekolah:** Berkolaborasi dengan guru mata pelajaran lain (IPA, Matematika, Seni Budaya) untuk proyek terintegrasi. Bekerja sama dengan pengelola kantin sekolah sebagai narasumber atau tempat observasi.
- **Lingkungan Luar Sekolah/Masyarakat:** Mengundang orang tua atau pelaku usaha kuliner lokal (pemilik warung makan, catering) sebagai narasumber. Melakukan kunjungan ke pasar tradisional atau tempat pelelangan ikan.
- **Mitra Digital:** Memanfaatkan platform seperti YouTube untuk mencari referensi resep dan teknik memasak, serta media sosial (Instagram, TikTok) untuk mempublikasikan hasil karya.

### LINGKUNGAN BELAJAR

- **Ruang Fisik:**
  - Ruang kelas untuk kegiatan teori, diskusi, dan presentasi.

- Laboratorium/Dapur sekolah yang dilengkapi peralatan memasak dasar.
- Perpustakaan untuk mencari sumber referensi.
- Halaman sekolah atau area terbuka untuk kegiatan bazar atau pameran kecil.
- **Ruang Virtual:**
  - Learning Management System (LMS) seperti Google Classroom untuk pengumpulan tugas dan materi.
  - Grup WhatsApp untuk komunikasi dan koordinasi kelompok.
  - Platform meeting online (Google Meet/Zoom) untuk pembelajaran alternatif atau konsultasi.
- **Budaya Belajar:**
  - Mendorong budaya bertanya, berani mencoba, dan tidak takut gagal.
  - Menghargai setiap proses dan hasil karya teman.
  - Membangun kerja sama tim yang solid dan saling mendukung.
  - Menjaga kebersihan dan keselamatan bersama di lingkungan belajar, terutama di dapur.

## **PEMANFAATAN DIGITAL**

- **Perpustakaan Digital/Sumber Daring:** Mengakses e-book resep, jurnal tentang gizi, blog makanan, dan situs web kuliner.
- **Forum Diskusi Daring:** Menggunakan fitur forum di LMS atau grup chat untuk berdiskusi di luar jam sekolah.
- **Penilaian Daring:** Menggunakan Google Forms atau platform kuis online untuk asesmen diagnostik dan formatif.
- **Media Presentasi Digital:** Menggunakan Canva, Google Slides, atau PowerPoint untuk membuat materi presentasi yang menarik.
- **Media Publikasi Digital:** Mengunggah foto atau video hasil karya ke media sosial sekolah atau pribadi untuk mendapatkan umpan balik yang lebih luas.

## **F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN BERDIFERENSIASI**

### **PERTEMUAN 1 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik : Kegiatan 1: Mengeksplorasi Karakteristik Bahan Pangan Hewani (Daging dan Ikan)

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (15 MENIT)**

- **Orientasi:** Guru membuka pelajaran dengan salam, berdoa, dan memeriksa kehadiran.
- **Apersepsi (Mindful):** Guru menampilkan beberapa gambar berbagai jenis daging (sapi, ayam) dan ikan (lele, tuna). Peserta didik diminta mengamati dengan saksama dan menyebutkan nama serta perbedaannya.
- **Motivasi (Meaningful):** Guru mengajukan pertanyaan pemantik: “Dari gambar tadi, mana yang sering kalian makan? Tahukah kalian manfaatnya bagi tubuh?”
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini.
- **Asesmen Diagnostik:** Guru melakukan tanya jawab singkat untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik tentang daging dan ikan.

#### **KEGIATAN INTI (55 MENIT)**

- **Stimulasi (Discovery Learning):** Guru menyajikan video singkat tentang perjalanan ikan dari laut ke meja makan atau proses di rumah potong hewan.
- **Identifikasi Masalah:** Peserta didik secara berkelompok diminta untuk merumuskan

pertanyaan terkait video dan gambar yang disajikan.

- **Pengumpulan Data (Joyful):**
  - **Diferensiasi Konten:** Guru menyediakan berbagai sumber: buku siswa, artikel dari internet yang sudah disiapkan, dan beberapa contoh nyata bahan.
  - Peserta didik secara berkelompok melakukan eksplorasi untuk mengidentifikasi ciri fisik (bentuk, warna, aroma, tekstur) dari berbagai jenis daging dan ikan dan mencatatnya dalam lembar kerja (LK-1).
- **Pengolahan Data:** Peserta didik dalam kelompok mendiskusikan temuan mereka.
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Proses:** Kelompok dengan pemahaman lebih cepat dapat ditantang untuk mencari tahu kandungan gizi spesifik, sementara kelompok yang memerlukan bimbingan dibantu guru untuk fokus pada identifikasi ciri-ciri fisik dasar.

#### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Refleksi:** Guru meminta perwakilan beberapa kelompok untuk menyampaikan satu hal menarik yang mereka pelajari hari ini.
- **Rangkuman:** Guru bersama peserta didik menyimpulkan karakteristik umum dari daging dan ikan yang segar.
- **Tindak Lanjut:** Guru menugaskan setiap kelompok untuk membawa satu foto hidangan berbahan dasar daging atau ikan khas daerah mereka untuk pertemuan berikutnya.
- **Penutup:** Salam dan doa.

#### **PERTEMUAN 2 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik : Kegiatan 1 (Lanjutan): Pelaporan Hasil Eksplorasi dan Studi Kelayakan

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Orientasi:** Salam, doa, dan presensi.
- **Apersepsi:** Guru menanyakan kembali tugas membawa foto hidangan dan meminta beberapa siswa menunjukkannya.
- **Motivasi (Meaningful):** "Dari foto-foto hidangan yang kalian bawa, kira-kira hidangan mana yang paling laku jika dijual? Mengapa?"
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yaitu melaporkan hasil eksplorasi dan melakukan studi kelayakan sederhana.

#### **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**

- **Verifikasi (Pembuktian):** Setiap kelompok mempresentasikan hasil temuan mereka dari pertemuan sebelumnya menggunakan LK-1.
  - **Diferensiasi Produk:** Presentasi bisa dalam bentuk lisan, menggunakan peta pikiran di papan tulis, atau slide sederhana.
- **Diskusi dan Tanya Jawab (Mindful):** Kelompok lain memberikan tanggapan atau pertanyaan. Guru memfasilitasi diskusi.
- **Studi Kelayakan Sederhana:** Guru memandu diskusi kelas untuk melakukan studi kelayakan sederhana terhadap beberapa ide hidangan yang muncul (ketersediaan bahan, alat, target pasar).
- **Generalisasi (Menarik Kesimpulan):** Peserta didik menyimpulkan bahwa untuk membuat sebuah produk, perlu dipertimbangkan ketersediaan bahan, alat, dan target pasar.

### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Refleksi:** Peserta didik menuliskan 3 hidangan dari daging/ikan yang menurut mereka paling potensial untuk dibuat di buku catatan.
- **Rangkuman:** Guru merangkum pentingnya presentasi dan studi kelayakan dalam sebuah perencanaan.
- **Tindak Lanjut:** Guru menginformasikan bahwa pertemuan berikutnya akan mulai merancang proyek pembuatan hidangan.
- **Penutup:** Salam dan doa.

### **PERTEMUAN 3 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik : Kegiatan 2: Perancangan Proyek Pembuatan Hidangan

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Orientasi:** Salam, doa, presensi.
- **Apersepsi:** "Berdasarkan diskusi kemarin, kelompok kalian akan membuat hidangan apa?"
- **Motivasi (Joyful):** "Sekarang saatnya menuangkan ide hebat kalian ke dalam sebuah rencana yang matang, seperti seorang arsitek kuliner!"
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yaitu merancang proyek pembuatan hidangan secara detail.

#### **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**

- **Menentukan Proyek (Project Based Learning):** Setiap kelompok memilih SATU jenis hidangan (dari daging atau ikan) yang akan mereka buat sebagai proyek akhir bab ini.
- **Merancang Langkah-langkah:**
  - **Diferensiasi Proses:** Guru membagikan Lembar Kerja Perancangan (LK-2) yang berisi kolom-kolom: Nama Hidangan, Alasan Pemilihan, Daftar Alat, Daftar Bahan & Takaran, Langkah Kerja, dan Desain Penyajian/Kemasan.
  - Kelompok berdiskusi untuk mengisi LK-2. Guru berkeliling memberikan bimbingan.
- **Diskusi Kelompok (Kolaborasi):** Peserta didik membagi tugas dalam kelompok untuk persiapan praktik (siapa membawa apa).

#### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Refleksi:** Guru bertanya, "Apa bagian tersulit dari merancang proyek hari ini? Bagaimana kalian mengatasinya?"
- **Rangkuman:** Guru menekankan pentingnya perencanaan yang matang.
- **Tindak Lanjut:** Memastikan semua kelompok sudah memiliki rancangan yang jelas. Mengingatkan untuk mempresentasikan rancangan di pertemuan berikutnya.
- **Penutup:** Salam dan doa.

### **PERTEMUAN 4 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik : Kegiatan 2 (Lanjutan): Presentasi Rancangan Proyek

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Orientasi:** Salam, doa, presensi.
- **Apersepsi:** "Apakah semua kelompok sudah siap dengan rancangan supernya?"
- **Motivasi (Meaningful):** "Seorang chef profesional selalu mempresentasikan rencananya kepada tim sebelum memasak. Hari ini kita akan melakukan hal yang sama untuk

memastikan proyek kita sukses!"

- **Penyampaian Tujuan:** Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yaitu mempresentasikan rancangan untuk mendapatkan masukan.

#### **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**

- **Presentasi Rancangan:** Setiap kelompok maju untuk mempresentasikan LK-2 mereka (Rancangan Proyek).
- **Umpan Balik (Mindful):** Setelah setiap presentasi, guru dan kelompok lain memberikan masukan yang membangun.
- **Revisi Rancangan:** Berdasarkan masukan yang diterima, setiap kelompok menyempurnakan kembali rancangan mereka.
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Produk:** Kelompok bisa memilih cara presentasi, apakah dengan juru bicara, semua anggota berbicara, atau menggunakan poster sederhana.

#### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Refleksi:** Peserta didik menuliskan satu masukan paling berharga yang diterima kelompoknya.
- **Rangkuman:** Guru menyimpulkan bahwa umpan balik sangat penting untuk perbaikan.
- **Tindak Lanjut:** Finalisasi rancangan dan persiapan akhir untuk praktik di pertemuan selanjutnya. Menekankan aspek K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja).
- **Penutup:** Salam dan doa.

#### **PERTEMUAN 5 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik : Kegiatan 3: Praktik Membuat Hidangan (Produksi)

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Orientasi:** Salam, doa, presensi.
- **Persiapan (Mindful):** Guru meminta setiap kelompok untuk menata bahan dan alat di meja kerja masing-masing. Guru mengecek kesiapan dan kebersihan.
- **Motivasi (Joyful):** "Dapur sudah siap, chef sudah siap! Mari kita ciptakan mahakarya kuliner kita!"
- **Penguatan K3:** Guru mengingatkan kembali aturan keselamatan kerja: hati-hati menggunakan pisau dan kompor, serta menjaga kebersihan area kerja.

#### **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**

- **Melaksanakan Proyek (Praktik):**
  - Peserta didik bekerja dalam kelompok untuk membuat hidangan sesuai dengan rancangan yang telah disempurnakan.
  - Guru memonitor setiap kelompok, memberikan bantuan jika ada kesulitan teknis, dan mengamati proses kerja sama tim.
- **Penerapan Prinsip (Meaningful):** Peserta didik menerapkan pengetahuan tentang teknik memotong, menumis, merebus, dll yang telah dipelajari.
- **Manajemen Waktu:** Guru mengingatkan sisa waktu secara berkala.
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Proses:** Guru memberikan bantuan lebih intensif pada kelompok yang terlihat kesulitan, dan memberikan tantangan (misal: "Coba buat hiasan tambahan") pada kelompok yang sudah mahir.

### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Finishing:** Kelompok menyelesaikan hidangan dan menatanya di piring saji.
- **Refleksi Cepat:** "Bagaimana perasaan kalian setelah berhasil memasak bersama?"
- **Tindak Lanjut:** Membereskan dan membersihkan semua peralatan dan dapur hingga bersih seperti semula. Menyimpan hasil masakan untuk dinilai pada pertemuan berikutnya.
- **Penutup:** Salam dan doa.

### **PERTEMUAN 6 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik : Kegiatan 4: Penyajian, Refleksi, dan Evaluasi Produk

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Orientasi:** Salam, doa, presensi.
- **Persiapan:** Setiap kelompok menata hasil karya hidangan mereka di atas meja display yang sudah disiapkan.
- **Motivasi:** "Selamat datang di 'Galeri Cita Rasa Kelas 9!' Hari ini kita akan menjadi kritikus makanan dan mengapresiasi semua kerja keras kita."
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yaitu menyajikan, merefleksi, dan menilai hasil produk.

#### **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**

- **Penyajian Produk:** Setiap kelompok berdiri di dekat karyanya. Satu orang juru bicara menjelaskan secara singkat tentang hidangan yang mereka buat.
- **Evaluasi (Gallery Walk):**
  - Peserta didik dari kelompok lain berkeliling untuk mengamati, mencicipi (jika memungkinkan dan higienis), dan memberikan penilaian terhadap karya kelompok lain menggunakan lembar penilaian sederhana (kriteria: rasa, aroma, tekstur, penampilan).
  - Guru juga berkeliling melakukan penilaian.
- **Refleksi dan Evaluasi Kelompok (Meaningful):** Setelah gallery walk, setiap kelompok kembali berkumpul dan mendiskusikan hasil penilaian dari teman-temannya serta melakukan refleksi diri.
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Produk:** Hasil refleksi bisa disampaikan secara lisan atau ditulis dalam bentuk laporan singkat.

#### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Apresiasi:** Guru memberikan apresiasi umum kepada semua kelompok dan mengumumkan beberapa kategori penghargaan (misal: "Penyajian Terkreatif", "Rasa Paling Otentik", "Kerja Sama Tim Terbaik").
- **Rangkuman:** Guru merangkum seluruh proses pembelajaran di Bab 1.
- **Tindak Lanjut:** Menginformasikan tentang materi di bab selanjutnya.
- **Penutup:** Salam dan doa, dilanjutkan dengan menikmati hasil masakan bersama (jika kondisi memungkinkan).

### **G. ASESMEN PEMBELAJARAN ASESMEN DIAGNOSTIK**

- **Tanya Jawab:** Dilakukan di awal bab untuk mengukur pengetahuan awal siswa tentang jenis-jenis daging dan ikan serta manfaatnya.
- **Kuis Singkat:** Kuis dengan 3-5 pertanyaan dasar tentang bahan pangan hewani di awal pertemuan pertama.

#### ASESMEN FORMATIF

- **Tanya Jawab:** Seputar materi yang sedang dibahas, seperti “Apa perbedaan antara teknik merebus dan mengukus?” atau “Mengapa daging perlu dimarinasi?”.
- **Diskusi Kelompok:** Penilaian keaktifan, kemampuan berpendapat, dan kerja sama saat diskusi kelompok (menggunakan lembar observasi).
- **Latihan Soal/LKPD:**
  - LK-1: Mengidentifikasi karakteristik fisik 5 jenis pangan hewani.
  - LK-2: Merancang sebuah produk hidangan lengkap dengan alat, bahan, dan langkah kerja.
- **Observasi:** Guru mengamati sikap siswa (kolaborasi, mandiri, kreatif, bernalar kritis) selama proses pembelajaran, terutama saat praktik.
- **Produk (Proses):**
  - Penilaian draf rancangan proyek (LK-2).
  - Penilaian saat proses praktik (keterampilan menggunakan alat, kebersihan, kerja sama, manajemen waktu).
  - Penilaian presentasi rancangan proyek.

#### ASESMEN SUMATIF

- **Produk (Proyek):**
  - **Hasil Akhir Hidangan:** Penilaian produk jadi berdasarkan kriteria rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kematangan.
  - **Penyajian/Kemasan:** Penilaian kreativitas dan estetika dalam penyajian hidangan.
- **Praktik (Kinerja):**
  - **Keterampilan Proses:** Penilaian kemampuan siswa dalam mengikuti prosedur kerja, menggunakan peralatan dengan benar, dan menerapkan K3 selama praktik.
  - **Presentasi Akhir:** Kemampuan menjelaskan produk hasil karya dan merefleksikan proses pembuatannya.
- **Tes Tertulis:** Tes akhir bab untuk mengukur pemahaman konseptual dan prosedural secara keseluruhan.

#### Contoh Tes Tertulis :

##### Soal Pilihan Ganda

1. Daging sapi segar memiliki ciri-ciri sebagai berikut, kecuali...
  - a. Berwarna merah cerah
  - b. Bertekstur kenyal dan padat
  - c. Berbau khas daging segar
  - d. Berwarna kebiruan dan berlendir
  - e. Serat dagingnya terlihat jelas
2. Teknik memasak bahan makanan dalam cairan yang mendidih (100°C) disebut...
  - a. Menggoreng (Frying)
  - b. Merebus (Boiling)
  - c. Menumis (Sautéing)

- d. Membakar (Grilling)
  - e. Mengukus (Steaming)
3. Tujuan utama dari penyajian makanan di atas piring (plating) adalah untuk...
    - a. Menambah jumlah porsi makanan
    - b. Membuat makanan lebih awet
    - c. Meningkatkan nilai estetika dan selera makan
    - d. Mempermudah proses penghitungan kalori
    - e. Mengurangi kandungan lemak pada makanan
  4. Berikut ini yang merupakan hidangan khas Indonesia berbahan dasar utama ikan adalah...
    - a. Rendang
    - b. Opor Ayam
    - c. Sate Maranggi
    - d. Rawon
    - e. Arsik
  5. Dalam merancang sebuah produk olahan, langkah pertama yang paling penting untuk dilakukan setelah menentukan ide adalah...
    - a. Langsung membeli bahan
    - b. Menyiapkan daftar alat dan bahan
    - c. Meminjam uang untuk modal
    - d. Mencari lokasi penjualan
    - e. Membuat kemasan yang bagus

**Soal Esai**

1. Jelaskan perbedaan mendasar antara karakteristik daging ayam dengan daging sapi dilihat dari warna, serat, dan tekstur!
2. Anda dan kelompok Anda ditugaskan untuk membuat hidangan "Sate Ayam Madura" untuk acara sekolah. Buatlah sebuah rancangan kerja sederhana yang mencakup persiapan bahan utama dan bumbu, alat yang dibutuhkan, serta langkah-langkah pengolahannya secara singkat!

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

....., ..... 20..  
Guru Mata Pelajaran

.....  
NIP. ....

.....  
NIP. ....