**SILABUS**

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di

sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| **Kompetensi Dasar** | **Materi Pokok** | **Pembelajaran** | **Penilaian** | **Alokasi Waktu** | **Sumber Belajar** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Daging dan Hasil olahnya** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi , mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba

 pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging* Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl) atau 3 minggu | * Video/Gambar struktur dan potongan daging
* daging dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnya
 |
|
|
| 4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Unggas dan hasil olahnya** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar struktur dan potongan unggas
* daging unggas dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya
 |
| 1. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Ikan dan hasil olahnya** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi , potongan, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahnya
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) Atau 2 minggu | * Gambar struktur dan potongan ikan
* ikan dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahnya
 |
| 1. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Susu dan hasil olahnya** | **Mengamati :*** Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang susu terkait dengan fungsi, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan , penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau 4 minggu | * Gambar susu dan hasil olah susu
* Bahan praktek susu dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya
 |
| 1. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Telur dan hasil olahnya** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi , mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahnya secara berkelompok
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi telur dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi telur dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur
* telur dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya
 |
| 1. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Lemak dan minyak** | **Mengamati :*** Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat lemak dan minyak

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak, perbandingan lemak dan minyak; pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi lemak dan minyak
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi lemak dan minyak
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Bahan praktek lemak dan minyak
* Referensi / bahan ajar terkait lemak dan minyak
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak
 |
| 1. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | Serealia (gandum dan beras) dan hasil olahnya | **Mengamati :*** Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur serealia

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang serealia terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat serealia dan hasil olahnya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat serealia dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu serealia dan hasil olahnya,; pengaruh pengolahan terhadap serealia dan hasil olahnya
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang serealia dan hasil oalhnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu serealia ; , pengaruh pengolahan terhadap mutu serealia dana hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi serealia dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi serealia dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar serealia dan hasil olahnya
* Bahan praktek serealia dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait serealia dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Memilih bahan makanan dari serealia (gandum dan beras) dan hasil olahnya
 |
| 1. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari serealia akibat pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | Kacang-kacangan dan hasil olahnya | **Mengamati :*** Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahnya

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan dan hasil olahnya,; pengaruh pengolahan terhadap kacang-kacangan dan hasil olahnya
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahnya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahnya
* Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya
 |
| 1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan** | **Mengamati :*** Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan,; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan.

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi sayuran dan buah-buahan
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi sayuran dan buah-buahan
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar sayuran dan buah-buahan
* Bahan praktek sayuran dan buah-buahan
* Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
 |
| 1. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakukan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | bumbu dan rempah | **Mengamati :*** Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk,
* Melakukan penilaian mutu bumbu dan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbu dan rempah
* Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbu dan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbu dan rempah.

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bumbu dan rempah
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar bumbu dan rempah
* Bahan praktek bumbu dan rempah
* Referensi / bahan ajar terkait bumbu dan rempah
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Membedakan bumbu dan rempah
 |
| 1. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | Bahan makanan tambahan  | **Mengamati :*** Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ,; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan **Mengkomunikasikan :**

Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan  | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar bahan makanan tambahan
* Bahan praktek bahan makanan tambahan
* Referensi / bahan ajar terkait bahan makanan tambahan
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan
 |
| 1. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | Bahan minuman (kopi, teh, coklat) | **Mengamati :*** Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman (kopi, teh, coklat)

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) terkait dengan fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan minuman (kopi, the, coklat) ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan minuman (kopi, teh, coklat)

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat),; pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat)
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat)

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bahan makanan tambahan
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bahan minuman (kopi, teh, coklat)
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu | * Video/Gambar bahan minuman (kopi, teh, coklat)
* bahan minuman (kopi, teh, coklat)
* Referensi / bahan ajar terkait bahan minuman (kopi, teh, coklat)
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)
 |
| 1. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Gula dan hasil olahnya** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenis gula dan hasil olahnya

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil olahnya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahnya

**Mengumpulkan Data:*** Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahnya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahnya,
* Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahnyagula dan hasil olahnya

**Mengasosiasi :*** Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi
* Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap sifat-sifat gula dan hasil olahnya

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi gula dan hasil olahnya
* Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi gula dan hasil olahnya
 | **Observasi** * Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung | 4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)Atau 2 minggu | * Video/Gambar jenis-jenis gula dan hasil olahnya
* gula dan hasil olahnya
* Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahnya
* Alat pengolahan makanan
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
 |
| 1. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahnya
 |
| 1. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan
 |