**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

**(4)**

**SEKOLAH : SD --------------------------**

**MATA PELAJARAN : PLBJ**

**KELAS / SEMESTER : VI (Enam)/ I (Satu)**

**MATERI POKOK : Es Selndang Mayang**

**ALOKASI WAKTU : 4 x 35 menit (2 x pertemuan)**

1. **Kompetensi Inti (KI)**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya  |
| 2. | Memiliki perilaku jujur, disiplin, bertanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, dan guru. |
| 3. | Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca) dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah dan di sekolah. |
| 4. | Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia. |

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

|  **Kompetensi Dasar** | **Indikator** |
| --- | --- |
| 3.5 Mengenal keragaman kuliner khas Betawi  es selendang mayang | 3.5.1 Menjelaskan asal mula es selendang mayang |
| 4.5 Membuat kuliner khas Betawi es selendang  mayang  | 4.5.1 Membuat es selendang mayang |

1. **Tujuan Pembelajaran**
2. Dengan membaca teks, siswa dapat menjelaskan asal mula es selendang mayang sebagai makanan khas Betawi dengan baik.
3. Dengan menyimak asal mula es selendang mayang, siswa dapat menjelaskan arti nama es selendang mayang dengan benar.
4. Dengan membaca teks dan mencermati gambar, siswa dapat menjelaskan ciri dari es selendang mayang dengan rinci.
5. Melalui sajian resep, siswa dapat menjelakan cara membuat es selendang mayang dengan benar
6. Melalui kegiatan kelompok, siswa dapat mempraktikkan membuat es selendang mayang dengan baik.
7. Dengan mencemati bahan-bahan dasar dan cita rasa es selendang mayang, siswa dapat membuat kreasi baru es selendang mayang dengan cita rasa yang tinggi.
8. Melalui kegiatan-kegiatan pembelajaran tentang es selendang mayang, siswa dapat menjelaskan cara melestarikan es selendang mayang agar tidak punah.
9. Melalui sajian kasus tentang sikap terhadap kuliner khas Betawi, siswa dapat menyelesaikan masalah kasus tersebut yang mengarah pada upaya pelestarian kuliner khas Betawi dengan benar.
10. **Materi Pembelajaran**
11. Asal mula es selendang mayang.
12. Membuat es selendang mayang
13. **Metode Pembelajaran**
* Tanya jawab
* Ceramah
* Demonstrasi
* Praktik
* Penugasan
1. **Media/Alat, Bahan dan Sumber Belajar**
* Es selendang mayang
* Bahan-bahan dan alat-alat untuk membuat es selendang mayang
* Buku PLBJ kelas 6 Penerbit Erlangga, halaman 27 s.d 34
1. **Langkah-Langkah Pembelajaran**

**Pertemuan 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pendahuluan** | 1. Mengucapkan salam dan mengondisikan siswa agar lebih siap untuk mengikut pembelajaran.
2. Pembacaan doa dipimpin oleh salah satu siswa (jika pembelajaran jam pertama)
3. Menyampaikan tujuan dan ruang lingkup pembelajaran.
4. Melakukan apersepsi dengan:
* Mengajak siswa untuk mencermati gambar es selendang mayang pada buku PLBJ pada Baba 4 halaman 27 (Jika memungkinkan, bisa diperlihatkan es selendang mayang yang asli)

Gambar es selendang mayang pada buku halaman 27* Tanya jawab tentang es selendang mayang yang mungkin sudah diketahui siswa (rasa, asal mula, bahan baku, dan cara membuatnya)
 | 10 menit |
| **Inti**  | 1. Siswa membaca teks bacaan tentang asal mula selendang mayang
2. Beberapa siswa menjawab pertanyaan guru tentang asal mula es selendang mayang yang telah dibacanya.
3. Diskusi kelompok untuk menuliskan kembali tentang es selendang mayang (es yang mendapat julukan Minuman Betawi Jadul, ciri-ciri, perkembangannya, cara pelestariannya)
4. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang es selendang mayang, sebagai penguatan.
5. Siswa mencermati resep membuat es selendang mayang.

Gambar resep membuat es selndang mayang pada buku halaman 291. Masing-masing kelompok mengidentifikasi dan mencatat kembali bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan.
2. Pembagian tugas untuk menyiapkan bahan-bahan dan alat-alat kepada setiap anggota kelompok (Kerjasama)
3. Setiap kelompok melakukan pembagian tugas untuk menyiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan. (Disiplin)

  | 50 menit |
| **Penutup** | 1. Dengan bimbingan guru, siswa membuat rangkuman hasil pembelajaran tentang asal mula es selendang mayang.
2. Siswa bersama guru melakukan refleksi tentang asal mula es selendang mayang yang telah dipelajarinya
3. Siswa menerima tugas dari guru untuk:
* Menyiapkan alat-alat dan bahan-bahan untuk membuat es selendang mayang minggu yanag akan datang.
1. Kegiatan ditutup dengan doa
 | 10 menit |

**Pertemuan 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pendahuluan** | 1. Mengucapkan salam dan mengondisikan siswa agar lebih siap untuk mengikut pembelajaran.
2. Pembacaan doa dipimpin oleh salah satu siswa (jika pembelajaran jam pertama)
3. Menyampaikan tujuan dan ruang lingkup pembelajaran.
4. Melakukan apersepsi dengan:
* Mengingatkan kembali kepada siswa tentang asal mula es selendang mayang
* Tanya jawab tentang langkah-langkah membuat es selndang mayang.
 | 10 menit |
| **Inti**  | 1. Siswa mencermati kembali langkah-langkah membuat es selendang mayang pada buku PLBJ halaman 30
2. Masing-masing kelompok siswa menyiapkan bahan-bahan dan alat-alat untuk membuat es selendang mayang ( sikap yag dikembangkan adalah kerja sama, dan peduli)
3. Guru mencermati bahan-bahan dan alat-alat yang telah disiapkan siswa.
4. Mempraktikkan membuat es selendang mayang sesuai langkah-langkah yang tertera pada resep. (Sikap yang dikembangkan adalah kedisiplinan, dan percaya diri)
5. Masing-masing kelompok menyajikan es selendang mayang yang telah dibuatnya. (Percaya diri)
 | 45 menit |
| **Penutup** | 1. Penilaian es selendang mayang hasil kerja kelompok.
2. Dengan bimbingan guru, siswa membuat kesimpulan tentang es selendang mayang.
3. Siswa bersama guru melakukan refleksi tentang es selendang mayang yang telah dibuatnya
4. Siswa menerima tugas dari guru untuk:
* Melestarikan minuman khas Betawi es selndang mayang, dengan cara mengenalkan kepada teman dan kerabatnya.
* Membuat kreasi baru es selendang mayang dengan cita rasa yang tinggi.
* Memiliki kebanggaan terhadap kuliner khas Betawi es selndang mayang
1. Kegiatan ditutup dengan doa
 | 15 menit |

1. **Penilaian**
2. **Penilaian Sikap :**
* Teknik Penilaian : Observasi
* Instrumen penilaian :

**Beri tanda cek (√) Jika ya, dan tanda silang (X) Jika tidak**

| No | Nama Siswa | Perilaku | Keterangan/ Tindak Lanjut |
| --- | --- | --- | --- |
| Disiplin | Percaya Diri | Peduli |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| dst |  |  |  |  |  |

1. **Penilaian Pengetahuan**

KD 3.5 Mengenal keragaman kuliner khas Betawi es selendang mayang

* Teknik Penilaian : Tes tertulis
* Bentuk Penilaian : PG, Isian, dan UT
* Instrumen penilaian : Buku PLBJ kelas 6 halaman 32 sampai 34
* Bobot Penilian :

|  |  |
| --- | --- |
| Bentuk Soal | Bobot Setiap Butir Soal |
| PG | 1 |
| Isian | 2 |
| UT | 3 |

1. **Penilaian Keterampilan**

**Jenis Penilaian : Kinerja Produk**

|  |  |
| --- | --- |
| **Aspek yang Dinilai** | **Skor** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Kelengkapan bahan |  |  |  |  |
| Rasa minuman |  |  |  |  |
| Tampilan atau sajian minuman |  |  |  |  |

Rubrik membuat es selendang mayang

|  |  |
| --- | --- |
| **Aspek/ Kriteria** | **Skor** |
| **Sangat Baik (4)** | **Baik (3)** | **Cukup (2)** | **Perlu Pendampingan****(1)** |
| Kelengkapan bahan | Bahan yang disajikan lengkap sampai 100% | Kelengkapan bahan yang disajikan sampai 75% | Kelengkapan bahan yang disajikan sampai 50% | Kelengkapan bahan yang disajikan baru sampai 25% |
| Rasa minuman | Rasa minuman sangat sesuai (rasa manis, kekenyalan, santan) | Rasa minuman sesuai (rasa manis, kekenyalan, santan) | Rasa minuman cukup sesuai (rasa manis,kekenyalan, santan) | Rasa minuman kurang sesuai (rasa manis, kekenyalan, santan) |
| Tampilan atau sajian minuman | Tampialn sajian sangat menarik (tempat sajian warna minuman, variasi tambahan, seperti daun pandan) | Tampialn sajian menarik (tempat sajian warna minuman, variasi tambahan, seperti daun pandan) | Tampialn sajian cukup menarik (tempat sajian warna minuman, variasi tambahan, seperti daun pandan) | Tampialn sajian kurang menarik (tempat sajian warna minuman, variasi tambahan, seperti daun pandan) |

Lembar Penilaian Keterampilan

| No | Nama Siswa | Kelengkapan bahan | Kelengkapan bahan | Tampilan atau sajian minuman  | Jumlah Skor | Nilai |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |   |   |   |   |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| dst |  |  |  |  |  |  |

Keterangan:

Nilai = Jumlah Skor Perolehan x 100%

 Jumlah Skor Maksimum

|  |
| --- |
| ***Refleksi Guru*** |

............, ......................2019

Mengatahui,

 **Kepala Sekolah Guru Kelas VI**

 (.......................................) (.......................................)