

Lampiran 01. Pedoman Observasi

Tabel 1. Pedoman Observasi

Aspek yang di Observasi	
Benda	<ul style="list-style-type: none"> - Keladi yang digunakan untuk membuat sate - Kelapa yang dicampurkan ke adonan sate - Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Sate Keladi</i> - Alat tradisional yang digunakan untuk mengukus keladi - Alat modern yang digunakan untuk mengukus keladi - Alat pemangangan tradisional - Alat pemangangan modern
Orang/Aktivitas	<ul style="list-style-type: none"> - Aktivitas panen keladi - Aktivitas pengolahan <i>Sate Keladi</i> - Aktivitas penyiapan alat-alat pembuatan <i>Sate Keladi</i> - Aktivitas penyiapan bahan-bahan pembuatan <i>Sate Keladi</i>
Peristiwa	<ul style="list-style-type: none"> - Mengamati perubahan yang terjadi pada alat pembuatan <i>Sate Keladi</i> - Mengamati perubahan yang terjadi pada bahan pembuatan <i>Sate Keladi</i> - Mengamati perubahan perilaku pada masyarakat yang membuat <i>Sate Keladi</i>
Lokasi	<ul style="list-style-type: none"> - Pekarangan/kebun yang ada pohon keladi

Lampiran 02. Pedoman Wawancara

Tabel 2. Pedoman Wawancara

1. Latar belakang masyarakat pedawa mempertahankan pengolahan

Sate Keladi

Poin-Poin Wawancara	Informan
Identitas masyarakat yang sering membuat <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Sejarah <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Manfaat <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Tujuan pembuatan <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Fungsi <i>Sate Keladi</i> sebagai pemenuhan kebutuhan individu	Masyarakat Pedawa
Fungsi <i>Sate Keladi</i> sebagai pemenuhan kebutuhan social	Masyarakat Pedawa
Fungsi <i>Sate Keladi</i> sebagai pemenuhan kebutuhan dalam ritual keagamaan	Masyarakat Pedawa
cara mendapatkan pengetahuan tradisional dalam membuat <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Dimana mendapatkan pengetahuan mengolah <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Siapa yang menemukan pengolahan <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Cara mewariskan pengetahuan tradisional dalam membuat <i>Sate Keladi</i> ke generasi muda	Masyarakat Pedawa
Kondisi lingkungan di Desa Pedawa	Masyarakat Pedawa
Cara masyarakat mempertahankan makanan tradisional <i>Sate Keladi</i> ditengah-tengah banyaknya makanan modern yang mulai ada di Pedawa	Masyarakat Pedawa

2. Dinamika pengolahan *Sate Keladi* dalam perspektif perubahan sosial

Poin-Poin Wawancara	Informan
Semua jenis keladi bisa dijadikan sate	Masyarakat Pedawa
Cara masyarakat mengetahui jenis keladi yang bisa di jadikan sate	Masyarakat Pedawa
Berapa jenis keladi yang bisa tumbuh di Pedawa	Masyarakat Pedawa
Bahan yang digunakan	Masyarakat Pedawa
Ketentuan keladi umur berapa yang bisa dijadikan sate	Masyarakat Pedawa
Cara mengolah keladi sehingga bisa menjadi sate	Masyarakat Pedawa
Cara memasak <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Siapa yang memasak <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Aturan/larangan ketika memasak <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Cara masyarakat Pedawa menyajikan makanan <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
<i>Sate Keladi</i> termasuk kategori makanan pembuka, inti, atau penutup	Masyarakat Pedawa
Saat ini ada penambahan bahan-bahan yang digunakan pada saat membuat <i>Sate Keladi</i>	Masyarakat Pedawa
Alat yang digunakan selama proses pembuatan <i>Sate Keladi</i> dari dulu hingga sekarang	Masyarakat Pedawa
Perubahan dari cara memasak, mengolah, dan menyajikan	Masyarakat Pedawa

3. Unsur-unsur pengetahuan tradisional *Sate Keladi* yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar di SMA dan SMK

Poin-Poin Wawancara
Aktivitas pengolahan <i>Sate Keladi</i> dalam aspek perubahan
Perubahan sosial



Lampiran 03. Contoh Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) SMA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

SMA / MA

S O S I O L O G I

Nama Sekolah : SMAN 2 BANJAR
Kelas / Semester : XII (Duabelas) / 1
Nama Guru : NYOMAN PAWANA, S.Pd
NIP / NIK : 19690904 200003 1 006

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMAN 2 BANJAR
Mata Pelajaran : Sosiologi
Kelas / Semester : XII / Ganjil
Materi Pokok : Perubahan Sosial dan Dampaknya
Alokasi Waktu : 2 x 25 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Membuka wawasan terhadap berbagai peradaban dunia untuk memperkuat nilai keagamaan dan mendorong penghormatan terhadap keragaman peradaban.
- 2.1 Mengembangkan kemampuan penyesuaian diri terhadap perubahan sosial.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1.1.1 Memperluas wawasan dengan mengeksplor berbagai informasi tentang perubahan sosial dan dampaknya dalam menghadapi peradaban dunia yang semakin berkembang untuk memperkuat nilai keagamaan.
- 1.1.2 Menghargai keberagaman peradaban dengan melakukan kerja sama dalam berbagai bidang untuk memperkuat nilai keagamaan
- 2.1.1 Mengikuti perkembangan yang terjadi dalam masyarakat dengan tetap menjaga jati diri.
- 2.1.2 Melakukan penyesuaian terhadap perubahan yang terjadi dalam masyarakat sesuai kemampuan.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Perubahan sosial adalah proses perubahan yang terjadi dalam struktur dan fungsi masyarakat.
2. Faktor penyebab perubahan sosial.
 - a. Faktor yang berasal dari dalam masyarakat adalah sebagai berikut.
 - 1) Berkembangnya ilmu pengetahuan.
 - 2) Jumlah penduduk.
 - 3) Pertentangan dan pemberontakan.
 - b. Faktor yang berasal dari luar masyarakat.
 - 1) Pengaruh kebudayaan masyarakat lain.
 - 2) Peperangan.

- 3) Terjadinya bencana alam (kerusakan kondisi lingkungan fisik).
3. Dalam perubahan sosial dapat terjadi melalui beberapa proses. Proses tersebut adalah sebagai berikut.
 - a. Penyesuaian masyarakat terhadap perubahan.
 - b. Saluran perubahan sosial dan kebudayaan.
 - c. Disorganisasi (disintegrasi) dan reorganisasi (reintegrasi).
 - d. Ketidakserasian perubahan-perubahan dan ketertinggalan budaya (cultural lag).
 - e. Arah perubahan (directing of change).
 4. Perubahan sosial yang ada di masyarakat dapat dibedakan menjadi tiga bentuk.
 - a. Perubahan lambat dan perubahan cepat.
 - b. Perubahan kecil dan perubahan besar.
 - c. Perubahan dikehendaki (direncanakan) dan perubahan tidak dikehendaki (tidak direncanakan)

Fakta

- Definisi perubahan sosial adalah Proses perubahan yang terjadi dalam struktur dan fungsi masyarakat (Kingsley Davis, 1960).
- Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan sosial
 - Faktor penyebab,

Konsep

Perubahan Sosial

- 1) Definisi perubahan sosial
- 2) Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan sosial :
 - Faktor penyebab perubahan sosial
- 3) Proses perubahan sosial :
 - Penyesuaian masyarakat terhadap perubahan
 - Saluran perubahan sosial dan kebudayaan
 - Ketidakeserasian perubahan-perubahan dan ketertinggalan budaya (*culture lag*)
 - Disorganisasi (*Disintegrasi*) dan Reorganisasi (*Reintegrasi*)
 - Arah Perubahan (*Directing of Change*)

Prinsip

- Bentuk-bentuk perubahan sosial
 - Perubahan lambat dan perubahan cepat,

- Perubahan kecil dan perubahan besar, serta
 - Perubahan yang dikehendaki (direncanakan) dan perubahan yang tidak dikehendaki (tidak direncanakan).
- Proses perubahan sosial
- Penyesuaian masyarakat terhadap perubahan,
 - Saluran perubahan sosial dan kebudayaan,
 - Disorganisasi (disintegrasi) dan reorganisasi (reintegrasi),
 - Ketidakserasian perubahan-perubahan dan ketertinggalan budaya (cultural lag), serta
 - Arah perubahan (directing of change).

Prosedur

- Pertemuan Pertama

Pada minggu pertama, peserta didik mempelajari mengenai definisi perubahan sosial yang dikemukakan oleh beberapa ahli

- Pertemuan Kedua

Pada minggu kedua, peserta didik mempelajari mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan sosial. Faktor yang dimaksud ialah faktor penyebab perubahan sosial.

E. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)	Waktu
<p style="text-align: center;">Kegiatan Pendahuluan</p> <p>Guru :</p> <p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran • Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin • Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran. <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengaitkan materi/<i>tema/kegiatan</i> pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/<i>tema/kegiatan</i> sebelumnya, yaitu : <i>Materi Kelas XI</i> • Mengingat kembali materi prasyarat dengan bertanya. • Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitannya dengan 	<p>15 menit</p>

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)		Waktu
<p>pelajaran yang akan dilakukan.</p> <p>Motivasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari. • Apabila materitema// proyek ini dikerjakan dengan baik dan sungguh-sungguh ini dikuasai dengan baik, maka peserta didik diharapkan dapat menjelaskan tentang: <i>Definis Perubahan Sosial</i> • Menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung • Mengajukan pertanyaan. <p>Pemberian Acuan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberitahukan materi pelajaran yang akan dibahas pada pertemuan saat itu. • Memberitahukan tentang kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator, dan KKM pada pertemuan yang berlangsung • Pembagian kelompok belajar • Menjelaskan mekanisme pelaksanaan pengalaman belajar sesuai dengan langkah-langkah pembelajaran. 		
Kegiatan Inti		150 menit
Sintak Model Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	
Stimulation (stimulasi/ pemberian rangsangan)	<p>Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik <i>mengidentifikasi definisi perubahan sosial</i> dengan cara :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melihat (tanpa atau dengan alat) Menayangkan gambar/foto tentang <i>perubahan sosial</i> “<i>Apa yang kalian pikirkan tentang foto/gambar tersebut?</i>” • Mengamati <ul style="list-style-type: none"> ➢ <i>lembar kerja</i> ➢ <i>pemberian contoh-contoh materi untuk dapat dikembangkan peserta</i> 	

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)		Waktu
	<p><i>didik, dari media interaktif, dsb</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Membaca (dilakukan di rumah sebelum kegiatan pembelajaran berlangsung), <i>materi dari buku paket atau buku-buku penunjang lain, dari internet/materi yang berhubungan dengan lingkungan</i> • Mendengar <i>pemberian materi oleh guru</i> • Menyimak, penjelasan pengantar kegiatan secara garis besar/global tentang materi pelajaran mengenai : <i>definisi perubahan sosial</i>, untuk melatih kesungguhan, ketelitian, mencari informasi. 	
Problem statemen (pertanyaan/identifikasi masalah)	<p>Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar yang disajikan dan akan dijawab melalui kegiatan belajar, contohnya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang: <i>definsi perubahan sosial</i> yang tidak dipahami dari apa yang diamati atau pertanyaan untuk mendapatkan informasi tambahan tentang apa yang diamati (dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik) untuk mengembangkan kreativitas, rasa ingin tahu, kemampuan merumuskan pertanyaan untuk membentuk pikiran kritis yang perlu untuk hidup cerdas dan belajar sepanjang hayat. Misalnya : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apa yang dimaksud dengan <i>perubahan sosial</i>? ➤ Bagaimana <i>perubahan sosial</i> itu dapat terjadi? 	
Data collection (pengumpulan)	<p>Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan untuk menjawab pertanyaan yang telah diidentifikasi melalui kegiatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati obyek/kejadian, 	

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)		Waktu
data)	<p><i>mengamati dan memahami artikel perubahan social dengan sungguh-sungguh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Membaca sumber lain selain buku teks, <i>mengunjungi laboratorium computer sekolah untuk mencari dan membaca artikel perubahan social yang dapat diperoleh di internet</i> • Mengumpulkan informasi <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>menulis pada buku catatan informasi yang diperoleh tentang perubahan social</i> ➤ <i>mendownload artikel perubahan social yang lain di internet</i> • Saling tukar informasi tentang : <i>definisi perubahan sosial dengan ditanggapi aktif oleh peserta didik dari kelompok lainnya sehingga diperoleh sebuah pengetahuan baru yang dapat dijadikan sebagai bahan diskusi kelompok kemudian, dengan menggunakan metode ilmiah yang terdapat pada buku pegangan peserta didik atau pada lembar kerja yang disediakan dengan cermat untuk mengembangkan sikap teliti, jujur, sopan, menghargai pendapat orang lain, kemampuan berkomunikasi, menerapkan kemampuan mengumpulkan informasi melalui berbagai cara yang dipelajari, mengembangkan kebiasaan belajar dan belajar sepanjang hayat.</i> 	
Data processing (pengolahan Data)	<p>Peserta didik dalam kelompoknya berdiskusi mengolah data hasil pengamatan dengan cara :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdiskusi tentang data : <i>definisi perubahan sosial yang sudah dikumpulkan / terangkum dalam kegiatan sebelumnya.</i> • Mengolah informasi yang sudah dikumpulkan dari hasil kegiatan/pertemuan sebelumnya mau pun hasil dari kegiatan mengamati dan kegiatan mengumpulkan informasi yang sedang berlangsung dengan bantuan pertanyaan-pertanyaan pada lembar kerja. 	

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)		Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengerjakan beberapa soal mengenai <i>definisi perubahan sosial</i> 	
Verification (pembuktian)	<p>Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatannya dan memverifikasi hasil pengamatannya dengan data-data atau teori pada buku sumber melalui kegiatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menambah keluasan dan kedalaman sampai kepada pengolahan informasi yang bersifat mencari solusi dari berbagai sumber yang memiliki pendapat yang berbeda sampai kepada yang bertentangan untuk mengembangkan sikap jujur, teliti, disiplin, taat aturan, kerja keras, kemampuan menerapkan prosedur dan kemampuan berpikir induktif serta deduktif dalam membuktikan : <i>definisi perubahan sosial</i> , antara lain dengan : Peserta didik dan guru secara bersama-sama membahas jawaban soal-soal yang telah dikerjakan oleh peserta didik. 	
Generalizatio (menarik kesimpulan)	<p>Peserta didik berdiskusi untuk menyimpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan hasil diskusi berupa kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya untuk mengembangkan sikap jujur, teliti, toleransi, kemampuan berpikir sistematis, mengungkapkan pendapat dengan sopan • Mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara klasikal tentang : <i>definisi perubahan sosial</i> • Mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan dan ditanggapi oleh kelompok yang mempresentasikan • Bertanya atas presentasi yang dilakukan dan peserta didik lain diberi kesempatan untuk menjawabnya. • Menyimpulkan tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan berupa : Laporan hasil pengamatan secara tertulis tentang <i>definisi perubahan sosial</i> 	

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)		Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab pertanyaan yang terdapat pada buku pegangan peserta didik atau lembar kerja yang telah disediakan. • Bertanya tentang hal yang belum dipahami, atau guru melemparkan beberapa pertanyaan kepada siswa. • Menyelesaikan uji kompetensi yang terdapat pada buku pegangan peserta didik atau pada lembar kerja yang telah disediakan secara individu untuk mengecek penguasaan siswa terhadap materi pelajaran 	
<p>Catatan :</p> <p>Selama pembelajaran berlangsung, guru mengamati sikap siswa dalam pembelajaran yang meliputi sikap: disiplin, rasa percaya diri, berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah tanggungjawab, rasa ingin tahu, peduli lingkungan)</p>		
<p style="text-align: center;">Kegiatan Penutup</p> <p>Peserta didik :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat resume dengan bimbingan guru tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan. • Mengagendakan pekerjaan rumah. <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Membuat kelompok dengan jumlah anggota 4 -6 orang. Kemudian setiap kelompok membaca definisi perubahan social menurut beberapa tokoh.</i> ➤ <i>Melakukan Tanya jawab dengan anggota kelompoknya mengenai definisi perubahan social</i> ➤ <i>Melakukan studi pustaka untuk menambah informasi mengenai defines perubahan social</i> ➤ <i>Mendiskusikan dengan anggota kelompoknya mengenai definisi perubahan social dan mengaitkannya dengan informasi yang diperoleh. Hasil diskusi kelompok ditulis pada selembar kertas dengan mencantumkan identitas kelompok.</i> ➤ <i>Setiap kelompok menentukan perwakilan kelompoknya utuk membacakan pekerjaannya kepada kelompok lain.</i> • Mengagendakan proyek yang harus mempelajari pada pertemuan berikutnya di luar jam sekolah atau dirumah. 		15 menit

1. Pertemuan Ke-1 (4 x 45 menit)	Waktu
Guru : <ul style="list-style-type: none"> • Memeriksa pekerjaan siswa yang selesai langsung diperiksa. Peserta didik yang selesai mengerjakan proyek dengan benar diberi paraf serta diberi nomor urut peringkat, untuk penilaian proyek. • Memberikan penghargaan kepada kelompok yang memiliki kinerja dan kerjasama yang baik 	

F. PENILAIAN PEMBELAJARAN REMEDIAL DAN PENGAYAAN

1) Jenis/teknik Penilaian:

a. Sikap

- Penilaian Diri
- Penilaian Jurnal
- Penilaian Observasi
- Penilaian Teman Sebaya

b. Pengetahuan

- Penugasan
- Tes Lisan
- Tertulis Uraian dan atau Pilihan Ganda

c. Keterampilan

- Penilaian Portofolio
- Penilaian Proyek
- Penilaian Unjuk Kerja

2) Bentuk Instrumen dan instrument

3) Pedoman Penskoran

Jenis/Teknik Penilaian		Bentuk Instrumen dan Instrumen	Pedoman Penskoran
Sikap	Diri	Terlampir	terlampir
	Jurnal	Terlampir	terlampir
	Observasi	Terlampir	terlampir

	Teman Sebaya	Terlampir	terlampir
Pengetahuan	Penugasan	Terlampir	terlampir
	Tes Lisan	Terlampir	terlampir
	Tertulis Uraian dan atau PG	Terlampir	terlampir
Keterampilan	Portofolio	Terlampir	terlampir
	Proyek	Terlampir	terlampir
	Unjuk Kerja	Terlampir	terlampir

4) Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial dan Pengayaan dilakukan segera setelah penilaian

Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1) Remedial

Guru memberi semangat kepada peserta didik yang belum mencapai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Guru akan memberikan tugas bagi peserta didik yang belum mencapai KKM (Kriterian Ketuntasan Minimal), misalnya sebagai berikut.

1. Peserta didik mengamati perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitarnya. Perubahan sosial merupakan proses perubahan yang terjadi dalam struktur dan fungsi masyarakat. Dalam masyarakat pasti mengalami perubahan, baik dari aspek sosial, ekonomi, budaya, politik, maupun aspek lainnya.
2. Peserta didik menyebutkan contoh perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitarnya.
3. Peserta didik menulis jawaban pada buku tugas dengan rapi.

2) Pengayaan

Perubahan sosial adalah proses sosial yang dialami oleh anggota masyarakat serta semua unsur-unsur budaya dan sistem sosial. Semua tingkat kehidupan masyarakat dipengaruhi oleh unsur eksternal yang meninggalkan pola kehidupan, budaya, dan sistem sosial lama kemudian menyesuaikan diri atau menggunakan pola-pola kehidupan, budaya, dan sistem sosial yang Baru.

Perubahan sosial terjadi ketika ada kesediaan anggota masyarakat untuk meninggalkan unsur budaya dan sistem sosial lama dan mulai beralih menggunakan unsur-unsur budaya dan sistem sosial yang Baru. Perubahan sosial dipandang sebagai konsep yang serba mencakup

seluruh kehidupan masyarakat, baik pada tingkat individual, kelompok, masyarakat, negara, dan dunia yang mengalami perubahan.

Sumber: *Ulfianti, Santi, Perubahan Sosial*, <https://www.academia.edu>

Selain materi tersebut, guru dapat memberikan informasi kepada peserta didik untuk membaca sumber referensi, misalnya sebagai berikut.

1. Website <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dra-nur-djazifah-er-msi/ppm-modul-sosiologi-perubahan-sosial.pdf>
2. Sztompka, Piotr. 2011. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Prenada.
3. Martono, Nanang. 2012. *Sosiologi Perubahan Sosial: Perspektif Klasik, Modern, Posmodern, dan Poskolonial*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.

G. MEDIA, ALAT, BAHAN DAN SUMBER PEMBELAJARAN

➤ Media :

- *Worksheet* atau lembar kerja (siswa)
- Lembar penilaian
- Laboratorium komputer sekolah atau warnet
- Perpustakaan sekolah

Alat/Bahan :

- Penggaris, spidol, papan tulis
- Laptop & infocus
- Slde presentasi (ppt)

Sumber Belajar :

- Sunarto, Kamanto. 2004. *Pengantar Sosiologi (Edisi Revisi)*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Syukur, Abdul. 2012. *Studi Budaya di Indonesia*. Bandung: Pustaka Setia.
- Soekanto Soerjono, 2012, *Sosiologi Suatu Pengantar*, Jakarta : raha Grafindo Persada.
- Basrowi, 2005, *Pengantar Sosiologi*, Bogor, Ghalia Indonesia
- Buku Sosiologi Siswa Kelas XII, Kemendikbud, tahun 2014

- *Ensiklopedia Nasional Indonesia (Jilid 4)*, 2008, Bekasi: Delta pamungkas
- Haryanto, Dany dan G. Edwil Nugrohadi. 2011. *Pengantar Sosiologi Dasar*. Jakarta: Prestasi Pustaka
- Jurnal ilmiah tentang proses perubahan sosial
- Jurnal ilmiah tentang perubahan sosial

Mengetahui:
Kepala Sekolah
SMAN II Banjar

Banjar, 16 Juli 2019
Guru Mata Pelajaran,

I Gede Damar, S.Pd, M.Ag
NIP. 19671216 198804 1 001

Nyoman Pawana, S.Pd
NIP. 19690904 200003 1 006

Catatan Kepala Sekolah

.....

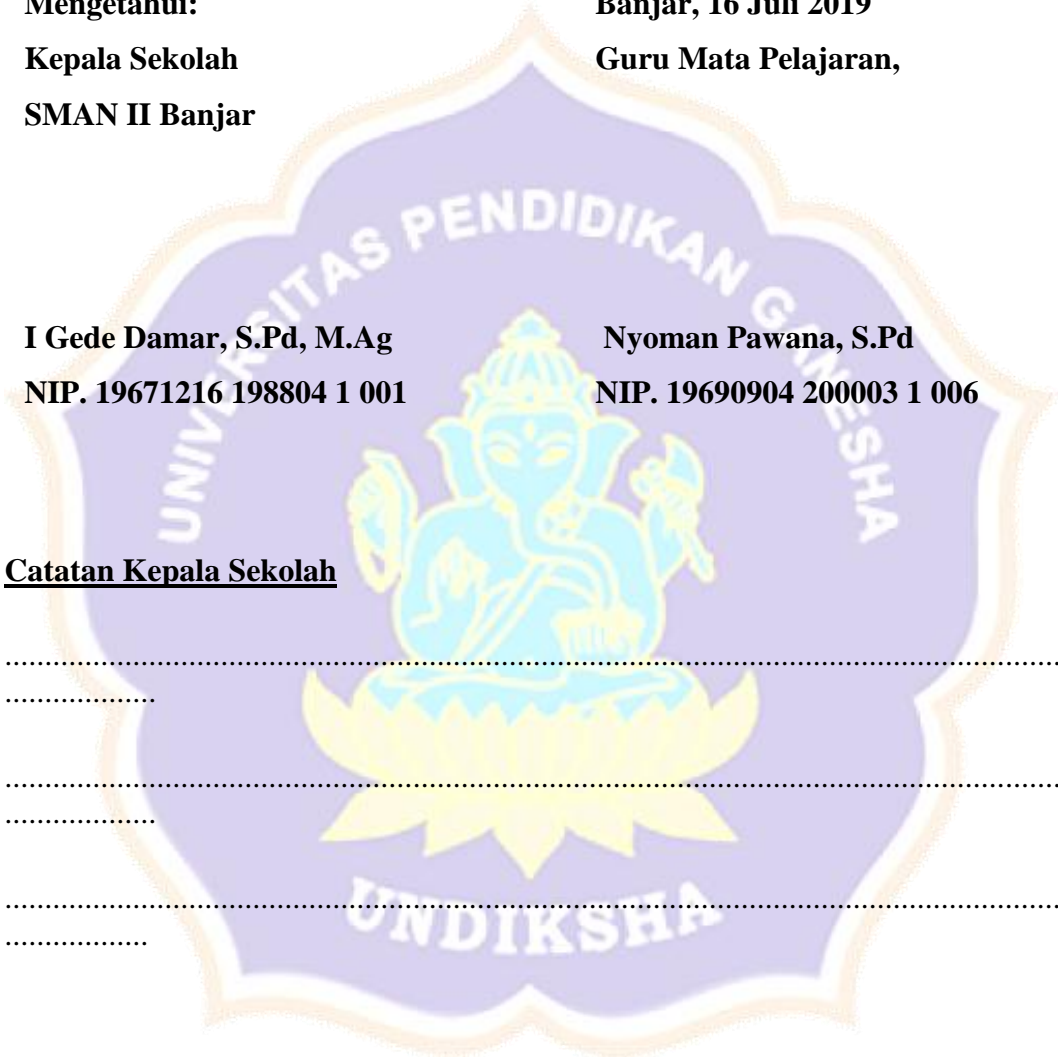
.....

.....

.....

.....

.....



Lampiran 04. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) SMA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMAN 2 Banjar
Mata Pelajaran : Sosiologi
Kelas/Program/Semester : XII/IPS/Ganjil
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 45 menit)
Pertemuan : 1 x Pertemuan

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.1 Memahami berbagai jenis dan faktor perubahan sosial serta akibat yang ditimbulkan dalam kehidupan masyarakat.	3.1.1 Memahami pengertian perubahan sosial 3.1.2 Menjelaskan faktor-faktor penyebab perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa
4.1 Menalar berdasarkan pemahaman dari pengamatan dan diskusi tentang perubahan sosial dan akibat yang ditimbulkan	4.1.1 Membuat rangkuman dan mempresentasikan faktor-faktor perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa

C. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu memahami pengertian perubahan sosial
2. Peserta didik mampu menjelaskan faktor-faktor perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian perubahan sosial
2. Faktor-faktor perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa

E. Model, Pendekatan Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : *Discovery learning*
2. Pendekatan : Saintifik (*scientific*)
3. Metode Pembelajaran : Studi literature, tanya jawab, diskusi kelompok, presentasi dan penugasan.

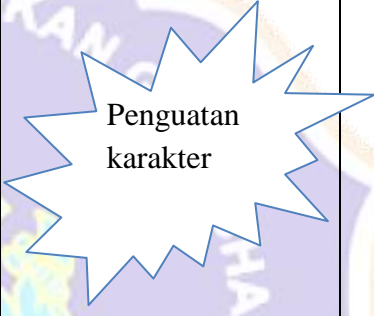

F. Media/Alat dan Bahan

1. Media : Gambar atau foto dan Power point
2. Alat dan Bahan : Papan tulis dan spidol

G. Sumber Belajar

1. Maryati & Suryati. 2015. *Sosiologi Kelompok Peminatan Ilmu-Ilmu Sosial untuk SMA/MA Kelas XII*. Jakarta : Penerbit Erlangga

H. Langkah-langkah Pembelajaran

No	Kegiatan	Aktivitas Pembelajaran AC, HOTS,	Waktu
I	Pendahuluan		15 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi salam, memulai pembelajaran dengan doa, mengecek kehadiran siswa dan memberi motivasi agar peserta didik siap untuk mengikuti pelajaran 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan berlangsung 3. Guru menanyakan kepada peserta didik tentang perubahan sosial yang ada di masyarakat 4. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	 <p>Penguatan karakter</p>	
II	Inti		55 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Stimulation</i> (Pemberian Stimulus) <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta Didik mengamati power point yang berkaitan dengan perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa 2. Guru mengelompokan siswa kedalam 5 kelompok terdiri dari 5-6 siswa. Pembagian kelompok secara acak 3. Peserta didik diminta mengajukan pertanyaan, tanggapan atau 	 <p>KREATIF, Berfikir KRITIS dan</p>	



HOTS

	<p>komentar berkaitan power point yang ditampilkan oleh guru</p> <p>2. <i>Problem Statement</i> (Identifikasi Masalah)</p> <p>1. Peserta didik dalam menemukan permasalahan yang diamati dalam power point, sehingga peserta didik diberikan pengalaman untuk menanya, mencari informasi tentang pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa.</p> <p>3. <i>Data Collecting</i> (mengumpulkan data)</p> <p>1. Peserta didik diminta mendiskusikan data atau informasi yang telah di diperoleh sesuai dengan topik mengenai perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa</p> <p>2. Setiap kelompok menuliskan data dan informasi sesuai dengan topik yang didiskusikan</p> <p>4. <i>Data Processing</i> (mengolah data)</p> <p>1. Masing-masing kelompok berdiskusi merumuskan kesimpulan atas topik yang di dapat.</p> <p>2. Secara berkelompok peserta didik menuliskan hasil pembahasan dan diskusi kelompok pada kolom yang tersedia</p> <p>5. <i>Verification</i></p> <p>1. Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatan dan memverifikan hasil pengamatannya dengan data-data atau teori pada buku sumber</p> <p>2. Kelompok lain diberi kesempatan untuk memberi tanggapan atau</p>		
--	--	--	--

KREATIF,
Berfikir KRITIS,
dan
KOLABORATIF

HOTS

	<p>pertanyaan setiap informasi atau data yang ditayangkan oleh kelompok.</p> <p>6. <i>Generalization</i> (Menyimpulkan)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyampaikan hasil diskusi berupa kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya 2. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara klasikal 3. mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan dan ditanggapi oleh kelompok yang mempresentasikan 4. Bertanya atas presentasi yang dilakukan dan peserta didik lain diberi kesempatan untuk menjawabnya 		
III	Penutup		25 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama-sama dengan peserta didik membuat kesimpulan tentang materi pembelajaran yang telah dipelajari 2. Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 3. Guru memberikan tugas mandiri kepada peserta didik 4. Guru menginformasikan kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya 5. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan salam dan doa 		

I. Penilaian Hasil Belajar (terlampir)

Bentuk instrument dan jenis penilaian:

- a. Bentuk Tes : Tes tertulis
- b. Bentuk Non-Tes : Penilaian sikap
- c. Bentuk Keterampilan : Tugas kelompok berbasis Projek
- d. Instrumen penilaian : Terlampir
- e. *Remedial* :

Pembelajaran *remedial* dilakukan bagi peserta didik yang belum mencapai Ketuntasan Belajar Minimal (KBM) pada kompetensi dasar yang ditentukan. Tahapan pembelajaran *remedial* dilaksanakan melalui *remedial teaching* (klasikal), atau tutor sebaya atau tugas lain dan diakhiri dengan tes.

Tes *remedial* dilakukan sebanyak 1 kali dan jika masih belum mencapai ketuntasan, maka *remedial* dilakukan dalam bentuk tugas tanpa tes tertulis kembali.

Mengetahui:

Kepala Sekolah SMAN 2 Banjar

Banjar, 27 Agustus 2020

Guru Mata Pelajaran Sosiologi

I Gede Damar, S.Pd, M.Ag

NIP.19671216 198804 1 001

I Nyoman Pawana, S.Pd

NIP. 19690904 200001 1 006

Lampiran 1. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Pengetahuan Tradisional

Menurut Peter Jaszi (dalam Rohaini, 2015:432) pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang dihasilkan dari aktivitas intelektual yang dikembangkan melalui pengalaman dan pengamatan, yang memiliki sifat dinamis dan akan selalu berubah berdasarkan kondisi dan kebutuhan masyarakat. Pengetahuan tradisional biasanya dikuasai atau dimiliki oleh suatu komunitas, masyarakat, atau suku tertentu yang diwariskan secara turun temurun dan terus berkembang sesuai dengan perubahan lingkungan. Pengetahuan tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal yang berarti bahwa suatu hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya untuk keberlangsungan hidupnya. Berdasarkan definisi diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tradisional merupakan pengetahuan asli yang dimiliki oleh masyarakat yang diporeleh dari pengalaman, aktifitas, dan sistem kepercayaan masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi untuk membantu masyarakat menunjang keberlangsungan hidupnya.

2. Pengertian Perubahan Sosial

Kingsley Davis (dalam Rasyid, 2018:3) menyatakan bahwa perubahan sosial adalah bagian dari perubahan kebudayaan yang mencakup semua bagian seperti kesenian, ilmu pengetahuan, teknologi, filsafat, bahkan perubahan dalam bentuk serta aturan-aturan organisasi sosial. Selo Soemardjan (2018:3) menjelaskan perubahan sosial merupakan perubahan yang terjadi pada lembaga-lembaga kemasyarakatan dalam suatu struktur masyarakat yang mempengaruhi sistem sosialnya termasuk nilai, sikap dan pola perilaku antara kelompok-kelompok dalam masyarakat.

Menurut Tejokusumo (2015:43) perubahan sosial adalah perubahan yang dialami secara terus menerus oleh masyarakat di dalam menjalankan kehidupannya baik berubah secara positif maupun negatif. Oleh karena itu manusia tidak pernah lepas dari suatu perubahan karena jika kita melihat kehidupan dahulu dengan sekarang pasti ada saja yang mengalami perubahan misalnya dari warna kulit, berat badan, pola pikir, dan lainnya.

Dari penjelasan di atas maka dapat di simpulkan bahwa Perubahan sosial merupakan suatu perubahan yang terjadi melalui proses secara terus menerus, banyak sedikit, yang dialami oleh setiap masyarakat dengan hasil perubahan yang berbeda sesuai dengan situasi dan kondisi masyarakat tersebut.

3. Faktor-Faktor Penyebab Perubahan Sosial Dalam Pengolahan *Sate Keladi*

Faktor-faktor perubahan sosial menurut sifatnya dapat dibedakan menjadi dua yaitu, 1) Faktor internal, masyarakat melakukan perubahan karena dorongan dari perkembangan atau kondisi yang terjadi dalam lingkungan masyarakat, 2) Faktor eksternal, masyarakat melakukan perubahan tanpa adanya kesadaran dan dipengaruhi oleh lingkungan luar sehingga masyarakat luar secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi perubahan sosial dalam masyarakat yang bersangkutan (Rasyid, 2018:24)

Faktor-faktor perubahan yang terjadi pada pengolahan *Sate Keladi* Desa Pedawa ini terjadi secara internal maupun eksternal karena adanya kemajuan teknologi dan komunikasi sehingga masyarakat dengan mudah mengikuti perkembangan zaman. Secara internal dapat dilihat dari salah satu variasi yang terjadi pada bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sate. Pada dahulu masyarakat Pedawa hanya mengandalkan bahan lokal dan alat tradisional seperti tungku untuk pemanggangan, akan tetapi saat ini dengan berkembangnya teknologi masyarakat setempat menggunakan pemanggangan dari besi ataupun pemanggangan lainnya yang lebih modern. Sedangkan faktor eksternal yang dialami selama pengolahan *Sate Keladi* adalah pandangan masyarakat luar terhadap suatu daerah yang maju adalah daerah yang memiliki keunikan dan banyak dikunjungi oleh wisatawan luar, sehingga pandangan tersebut mempengaruhi masyarakat Pedawa dengan berusaha mempertahankan makanan unik yang bisa menarik masyarakat luar datang ke Pedawa sehingga menjadi daerah atau Desa yang maju.

Lampiran 2 Lembar Kegiatan Peserta Didik

Judul Kegiatan	: Perubahan Sosial pada Pengetahuan Tradisional Pengolahan <i>Sate Keladi</i>
Jenis Kegiatan	: Diskusi Kelompok

Tujuan Kegiatan : Menjelaskan faktor-faktor perubahan sosial pada pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa

Langkah Kegiatan :

1. Lakukan studi pustaka dengan menggunakan buku pegangan siswa atau internet
2. Diskusi dengan kelompok
3. Analisis hasil diskusi mengenai faktor-faktor perubahan sosial pada pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa
4. Presentasikan di depan kelas hasil kerjamu dengan penuh rasa percaya diri.

No	Faktor-faktor penyebab perubahan sosial pada pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i>
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Lampiran 3. Lembar Penilaian

INSTRUMEN PENILAIAN

Nama/Sekolah : SMA Negeri 2 Banjar
 Kelas/Semester : XII IPS/2
 Tahun Pelajaran : 2020-2021
 Nama Guru : Nyoman Pawana, S.Pd.

1. Penilaian Kompetensi Sikap

No	Waktu	Nama	Kejadian/ Perilaku	Butir Sikap	Positif/ Negatif	Tindak lanjut	Tanda Tangan
1							
2							
3							
4							
5							

*) diisi sengan butir-butir sikap (spiritual dan sosial)

2. Penilaian Kompetensi Pengetahuan

Nama/Sekolah : SMA Negeri 2 Banjar
 Kelas/Semester : XII IPS/2
 Tahun Pelajaran : 2020-2021
 Nama Guru : Nyoman Pawana, S.Pd.
 KKM :

No	Nama	KD	Hasil Penilaian Harian					Penilaian Akhir Semester	Rerata (Pembulatan)
			1 (Tugas 1)	2 (PH 1)	3	4	...		
1.									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

KISI-KISI SOAL

No	Materi	Indikator	Bentuk Soal	Nomor Soal
1	Pengertian perubahan sosial	3.1.1 Memahami pengertian perubahan sosial	Essay	2
2	Faktor-faktor perubahan sosial	3.1.2 Menjelaskan faktor-faktor perubahan sosial pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa	Essay	3

Tes Tertulis (Pengetahuan)

Soal :

1. Jelaskan pengertian perubahan sosial menurut salah satu para ahli!
2. Jelaskan pengertian perubahan sosial menurut pendapat anda !
3. Sebutkan dan jelaskan faktor-faktor penyebab perubahan sosial pada pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa!
4. Coba jelaskan bagaimana faktor internal pada pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa !
5. Coba jelaskan faktor eksternal pada pengetahuan tradisional pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa !

Kunci jawaban dan Pedoman Penskoran

No	KUNCI JAWABAN	SKOR
1	Selo Soemardjan menjelaskan perubahan sosial merupakan perubahan yang terjadi pada lembaga-lembaga kemasyarakatan dalam suatu struktur masyarakat yang mempengaruhi sistem sosialnya termasuk nilai, sikap dan pola perilaku antara kelompok-kelompok dalam masyarakat.	10
2	Perubahan sosial merupakan suatu perubahan yang terjadi melalui proses secara terus menerus, banyak sedikit, yang dialami oleh setiap masyarakat dengan hasil perubahan yang berbeda sesuai dengan situasi dan kondisi masyarakat tersebut.	15
3	Faktor-faktor perubahan sosial menurut sifatnya dapat	15

	dibedakan menjadi dua yaitu, 1) Faktor internal, masyarakat melakukan perubahan karena dorongan dari perkembangan atau kondisi yang terjadi dalam lingkungan masyarakat, 2) Faktor eksternal, masyarakat melakukan perubahan tanpa adanya kesadaran dan dipengaruhi oleh lingkungan luar sehingga masyarakat luar secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi perubahan sosial dalam masyarakat yang bersangkutan.	
4	Secara internal dapat dilihat dari salah satu variasi yang terjadi pada bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sate. Pada dahulu masyarakat Pedawa hanya mengandalkan bahan lokal dan alat tradisional seperti tungku untuk pemanggangan, akan tetapi saat ini dengan berkembangnya teknologi masyarakat setempat menggunakan pemanggangan dari besi ataupun pemanggangan lainnya yang lebih modern	30
5	faktor eksternal yang dialami selama pengolahan <i>Sate Keladi</i> adalah pandangan masyarakat luar terhadap suatu daerah yang maju adalah daerah yang memiliki keunikan dan banyak dikunjungi oleh wisatawan luar, sehingga pandangan tersebut mempengaruhi masyarakat Pedawa dengan berusaha mempertahankan makanan unik yang bisa menarik masyarakat luar datang ke Pedawa sehingga menjadi daerah atau Desa yang maju.	30

Penilaian Keterampilan

Penilaian keterampilan dilakukan terhadap pengerjaan lembar kegiatan oleh siswa, menggunakan rubrik sebagai berikut.

Kompetensi Dasar	Indikator
4.1 Menalar berdasarkan pemahaman dari pengamatan dan diskusi tentang perubahan sosial dan akibat yang ditimbulkan	4.1.1 Membuat rangkuman dan mempresentasikan faktor-faktor penyebab perubahan sosial dari pengetahuan tradisional pengolahan <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa

No	Nama	Skor Untuk					Jumlah Skor	Nilai
		1	2	3	4	5		
1	A.....							
2	B.....							
3	C.....							
4	D.....							
5	E.....							
6	F.....							
7							

Ketengan :

1. Mengamati
2. Menggali Informasi
3. Mengolah Informasi

6. Menyimpulkan 5. Mengomunikasikan

Pedoman penskoran penugasan

No	Kategori	Skor	Alasan
1	Apakah tugas dikerjakan lengkap dan dikumpulkan tepat waktu		
2	Apakah terdapat ketepatan konsep yang digunakan		
3	Apakah sesuai dengan konsep dasar sosiologi		
4	Apakah bahasa yang digunakan untuk menginterpretasikan lugas, sederhana, runtut, dan sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia		
5	Kemampuan mengomunikasikan hasil kerja/mengajukan pertanyaan/menjawab pertanyaan		

Kriteria

5 = sangat baik, 4 = baik, 3 = cukup, 2 = kurang, dan
1 = sangat kurang

$$\text{Nilai Perolehan} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Lampiran 05. Contoh Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) SMK



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 SINGARAJA
Jalan Srikandi No. 9 Singaraja, Bali 81151 Telp./Fax. : (0362) 23217
Email : smkn2singaraja@gmail.com | Website : www.smkn2singaraja.sch.id



R P P

Satuan Pendidikan : SMK
Kompetensi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/Semester : XII/I
Materi Pokok : Salad Indonesia
Alokasi Waktu : 2 X Pertemuan (@ 9 X 45 Menit)

A. KOMPETENSI INTI

KI 3: Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam

wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

3.13 Menganalisis salad Indonesia

4.13 Menunjukkan pembuatan Salad Indonesia

C. INDIKATOR

3.13.1 Mengamati dan mengevaluasi hidangan salad Indonesia berdasarkan warna, rasa. Bau, tekstur, bentuk, dan cara penyajian

3.13.2 Mengungkapkan /menjelaskan pengertian salad Indonesia

3.13.3 Mengungkapkan /menjelaskan komposisi salad Indonesia

3.13.4 Mengungkapkan /menjelaskan kualitas salad yang baik dan jenis-jenis salad

4.13.1 Merencanakan bahan bahan untuk membuat hidangan salad Indonesia sesuai dengan resep

4.13.2 Merencanakan alat untuk membuat salad Indonesia sesuai resep

4.13.3 Merencanakan cara membuat atau teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan salad sesuai dengan teknik pengolahan, kriteria hasil dan hygiene sanitasi.

4.13.4 Membuat perencanaan penyajian salad Indonesia sesuai dengan kriteria penyajian dan hygiene sanitasi.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

3.13.1 Siswa mampu mengamati dan mengevaluasi hidangan salad Indonesia berdasarkan warna, rasa. Bau, tekstur, bentuk, dan cara penyajia

3.13.5 Siswa mampu mengungkapkan /menjelaskan pengertian salad Indonesia

3.13.6 Siswa mampu mengungkapkan /menjelaskan komposisi salad Indonesia

3.13.7 Siswa mampu mengungkapkan /menjelaskan kualitas salad yang baik dan jenis-jenis salad

- 4.13.1 Siswa mampu merencanakan bahan bahan untuk membuat hidangan salad Indonesia sesuai dengan resep
- 3.13.2 Siswa mampu merencanakan alat untuk membuat salad Indonesia sesuai resep
- 3.13.3 Siswa mampu merencanakan cara membuat atau teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan salad sesuai dengan teknik pengolahan, kriteria hasil dan hygiene sanitasi.
- 3.13.4 Siswa mampu membuat perencanaan penyajian salad Indonesia sesuai dengan kriteria penyajian dan hygiene sanitasi.

E. MATERI PEMBELAJARAN

- Pengertian Salad Indonesia
- Komposisi Salad Indonesia
- Kualitas Salad Indonesia yang baik
- Jenis-jenis salad Indonesia
- Jenis-jenis bahan yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- Fungsi bahan yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- Mutu bahan yang digunakan dalam pengolahan Salad Indonesia
- Jenis alat yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- Fungsi alat yang digunakan dalam pengolahan salad Indonesia
- Cara mengolah salad Indonesia
- Cara menyajikan salad indonesia
- Kriteria hasil salad Indonesia

F. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan : Saintifik
- Model Pembelajaran : Problem Based Learning dan Proyek Based Learning
- Metode Pembelajaran : Demonstrasi,praktek, diskusi, kerja kelompok dan penugasan

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

PERTEMUAN KE I

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran :Problem based learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru masuk kelas dengan memberi salam kepada peserta didik. 2. Peserta didik diajak dan dibiasakan berdoa sebelum dan sesudah memulai kegiatan. 3. Guru mengecek kesiapan kelas untuk kegiatan belajar mengajar seperti kebersihan dan kerapian kelas beserta absensi peserta didik. 4. Guru menyiapkan alat/media, serta sumber pembelajaran yang akan dipergunakan. 5. Peserta didik dibentuk menjadi beberapa kelompok dan kelas dikondisikan sesuai dengan pembagian kelompoknya. 6. Guru menyampaikan topik pembelajaran serta kompetensi yang harus dicapai peserta didik 	10 Menit
Kegiatan Inti		<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebelum peserta didik membahas lebih jauh ke topik ruang lingkup salad Indonesia, guru melalui power point memberikan sedikit gambaran materi mengenai pengertian, salad Indonesia 2. Peserta didik ditayangkan power poin tentang contoh- contoh hidangan salad Indonesia <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik distimulus melalui argumen-argumen sehingga timbul pertanyaan terkait power point salad Indonesia <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diberikan kesempatan untuk mendiskusikan powerpoin mengenai salad Indonesia yang sudah ditayangkan untuk dibuat suatu jawaban sementara sesuai dengan hasil diskusi kelompoknya. 2. Peserta didik dimotivasi dan difasilitasi untuk mencari dan menemukan informasi terkait dengan power poin tentang 	285 menit

		<p>pengertian, komposisi, kualitas, jenis-jenis, bahan dan alat, teknik pengolahan dan penyajian salad Indonesia, dari buku dan sumber belajar lain.</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>1. Peserta didik dimediasi dalam proses diskusi kelompok sehingga mampu mengolah informasi yang didapatkan dari sumber belajar.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>1. Peserta didik dipilih secara acak untuk mengkomunikasikan hasil diskusi kelompok.</p> <p>2. Pada saat salah satu kelompok menyampaikan hasil diskusinya, kelompok lain memperhatikan agar nanti mampu memberikan sanggahan atau masukan sehingga didapatkan konsep yang terbaik.</p>	
Kegiatan Penutup		<p>1. Guru merefleksi dan mencari umpan balik secara lisan tentang penguasaan peserta didik terhadap materi fusion food</p> <p>2. Guru bersama-sama dengan peserta didik membuat kesimpulan terkait dengan diskusi dan materi.</p> <p>Guru mengakhiri pembelajaran dengan terlebih dahulu mengajak peserta didik untuk berdoa.</p>	20 menit
		Jumlah	315 menit

PERTEMUAN KE 2

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran : Problem based learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<p>1. Guru memberi salam, selanjutnya menanyakan kabar peserta , dengan menyampaikan ucapan “ Bagaimana kabar kalian hari ini ? sudah siap belajar?, Siapa saja yang tidak hadir</p> <p>2. Guru meminta peserta didik untuk mengecek kebersihan kelas, minimal di sekita meja dan kursi tempat duduk</p>	10 menit

		<p>3. Guru mengajukan pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari, dengan pertanyaan bisakah kalian memberi contoh jenis hidangan continental yang sering digunakan sebagai hidangan pembuka dingin atau cold appetizer</p> <p>5. Memberikan motivasi kepada peserta didik akan pentingnya mengetahui tentang makanan continental khususnya hidangan pembuka dingin yaitu salad</p> <p>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran atau KD yang akan dicapai</p>	
Kegiatan Inti		<p>Persiapan</p> <p>1. Menentukan proyek ·</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencari recipe salad Indonesia di internet atau majalah, dilanjutkan dengan komentar dan tanya jawab. • Peserta didik dibagi dalam kelompok kecil terdiri dari 4-5 orang dengan diberikan tugas proyek “ untuk membuat salad Indonesia • Peserta didik menyusun kebutuhan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia <p>2. Merancang langkah-langkah penyelesaian proyek ·</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) berdiskusi dalam pengolahan salad Indonesia • Peserta didik mendiskusikan produk makanan yang mereka akan buat yang akan digunakan dalam membuat tugas. • Peserta didik (secara berkelompok) membagi tugas masing-masing anggota kelompok.. • Peserta didik menyusun langkah-langkah proses pembuatan salad Indonesia 	285 menit

		<p>3. Menyusun jadwal pelaksanaan projek ·</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) berdiskusi menentukan jadwal kegiatan projek sesuai dengan target waktu yang telah disampaikan oleh guru. • Peserta didik (secara berkelompok) menyusun jadwal kegiatan penyelesaian tugas projek tahap demi tahap <table border="1" data-bbox="754 663 1281 1435"> <thead> <tr> <th>NO</th> <th>Kegiatan</th> <th>WAK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menyiapkan bahan dan alat</td> <td>20 me</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Membuat sauce atau bumbu</td> <td>20 me</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Membuat makanan yang disajikan dengan teknik fusion</td> <td>50 me</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Presentasi hasil praktek yaitu salad</td> <td>30 me</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Berkemas II</td> <td>20 me</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Menyusun laporan</td> <td>40 me</td> </tr> <tr> <td></td> <td>JUMLAH</td> <td>180 m</td> </tr> </tbody> </table>	NO	Kegiatan	WAK	1	Menyiapkan bahan dan alat	20 me	2	Membuat sauce atau bumbu	20 me	3	Membuat makanan yang disajikan dengan teknik fusion	50 me	4	Presentasi hasil praktek yaitu salad	30 me	5	Berkemas II	20 me	6	Menyusun laporan	40 me		JUMLAH	180 m	
NO	Kegiatan	WAK																									
1	Menyiapkan bahan dan alat	20 me																									
2	Membuat sauce atau bumbu	20 me																									
3	Membuat makanan yang disajikan dengan teknik fusion	50 me																									
4	Presentasi hasil praktek yaitu salad	30 me																									
5	Berkemas II	20 me																									
6	Menyusun laporan	40 me																									
	JUMLAH	180 m																									
		<p>Pelaksanaan</p> <p>1. Menyelesaikan projek dengan fasilitasi dan monitoring guru ·</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok)melaksanakan persiapan bahan dan alat • Peserta didik (secara berkelompok) melakukan pelatihan pembuatan sauce atau bumbu· • Peserta didik (secara berkelompok) melakukan pelatihan pembuatan 																									

		<p>salad indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) melakukan pelatihan untuk menyajikan hidangan salad Indonesia <p>2. Menyusun laporan dan presentasi hasil proyek ·</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) mendiskusikan hasil produk dengan yang telah dihasilkan. • Peserta didik secara berkelompok menyusun laporan kegiatan proyek dengan mendeskripsikan urutan proses produksi. 	
Kegiatan Penutup		<p>Kegiatan Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari. Guru menanyakan pengalaman apa yang didapat peserta didik pada pembelajaran pembuatan salad Indonesia • Guru menyampaikan informasi pembelajaran pada pertemuan berikutnya. <p>Evaluasi proses dan hasil proyek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok mempresentasikan hasil tugas kelompoknya secara bergantian di depan kelas. Sementara satu kelompok presentasi, kelompok lain mengamati dengan seksama. • Disamping presentasi hasil praktek peserta didik dalam kelompok juga menceritakan proses berlangsungnya tugas proyek serta menceritakan hambatan dalam mengerjakan tugas proyek sebagai bentuk refleksi kegiatan dalam pembelajaran. • Peserta didik kelompok lain memberikan tanggapan dan komentar tentang presentasi kelompok lain. sesuai pembagian kelompok yang telah direncanakan 	20 menit

		4 – 5 peserta didik.	
		Jumlah	315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR, REMIDIAL DAN PENGAYAAN

1. Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
Menganalisis salad Indonesia	Pengertian salad Indonesia	Mengetahui pengertian salad Indonesia Mengetahui komposisi salad Indonesia Mengetahui kualitas salad Indonesia Mengetahui jenis-jenis salad, bahan, bumbu dan peralatan salad Indonesia. Mengetahui contoh hidangan salad	Essay	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah yang dimaksud dengan salad ? 2. Sebutkan empat bagian salad yang lengkap (complete salad). Jelaskan ! 3. Sebutkan 4 (empat) kualitas salad Indonesia yang baik 4. Sebutkan jenis-jenis salad beserta bahan, bumbu dan peralatan salad Indonesia 5. Sebutkan 3 contoh hidangan salad Indonesia

No	Aspek yang diamati	Sangat Baik 4	Baik 3	Cukup 2	Kurang 1
1	Perencanaan	Membuat langkah kerja lengkap dan alat dan bahan tertulis rinci	Membuat langkah kerja lengkap tapi alat bahan tidak terinci	Langkah kerja kurang lengkap dan alat bahan tidak terinci	Langkah kerja tidak lengkap dan alat bahan tidak terinci
2	Pengerjaan (Menyiapkan dan membuat)	Sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Kurang sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Kurang sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Tidak sesuai petunjuk dan tidak tepat waktu
3	Hasil Proyek	Bukti fisik laporan lengkap, dan produk sesuai standar	Bukti fisik laporan kurang lengkap, dan produk sesuai standar	Bukti fisik laporan kurang lengkap, dan produk tidak sesuai standar	Bukti fisik laporan tidak lengkap, dan produk tidak sesuai standar

Jumlah skor yang di peroleh
 Nilai = $\frac{\text{Jumlah skor yang di peroleh}}{100} \times 100 = \dots\dots\dots$

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMKN 2 Singaraja

Singaraja, Juli 2019
Guru Mapel P2M

Nyoman Sudimahayasa, S.T., M.Pd.
S.Pd.,M.Pd
Pembina Tk 1
199601 2 001
NIP: 19730411 200501 1 011

Ni Made Muliartini,
NIP. 19711129

Lampiran 06. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) SMK

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
 Kelas/Semester : XII/I
 Materi Pokok : Sate dan Hidangan Panggang Indonesia
 Alokasi Waktu : 2 X Pertemuan (9 X 45 Menit)

G. KOMPETENSI INTI

KI 3: Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena 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

H. KOMPETENSI DASAR

3.22 Menganalisis makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang

4.22 Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang

I. INDIKATOR

3.13.8 Mengamati dan mengevaluasi hidangan jenis *Sate Keladi* di Desa Pedawa dan cara penyajian

3.13.9 Mengungkapkan /menjelaskan pengertian sate

3.13.10 Mengungkapkan /menjelaskan komposisi *Sate Keladi* Pedawa

4.13.1 Merencanakan bahan bahan untuk membuat hidangan *Sate Keladi* sesuai dengan resep

4.13.5 Merencanakan alat untuk membuat *Sate Keladi* sesuai resep

4.13.6 Merencanakan cara membuat atau teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan *Sate Keladi* sesuai dengan resep Pedawa

4.13.7 Membuat perencanaan penyajian *Sate Keladi* sesuai dengan kriteria penyajian.

J. TUJUAN PEMBELAJARAN

3.13.5 Siswa mampu mengamati dan mengevaluasi hidangan jenis *Sate Keladi* di Desa Pedawa dan cara penyajia

- 3.13.6 Siswa mampu mengungkapkan /menjelaskan pengertian sate
- 3.13.7 Siswa mampu mengungkapkan /menjelaskan komposisi *Sate Keladi* Pedawa
- 4.13.1 Siswa mampu merencanakan bahan-bahan untuk membuat hidangan *Sate Keladi* sesuai dengan resep
- 4.13.2 Siswa mampu merencanakan alat untuk membuat *Sate Keladi* sesuai resep
- 4.13.3 Siswa mampu merencanakan cara membuat atau teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan *Sate Keladi* sesuai dengan resep Pedawa
- 4.13.4 Siswa mampu membuat perencanaan penyajian *Sate Keladi* sesuai dengan kriteria penyajian.

K. MATERI PEMBELAJARAN

- **Pengertian Sate**
Sate merupakan makanan khas Indonesia yang pada umumnya terbuat dari bahan dasar daging seperti ayam, kambing, sapi, kelinci, dan daging lainnya.
- **Komposisi *Sate Keladi* Desa Pedawa**
Komposisi yang digunakan untuk membuat *Sate Keladi* adalah keladi misa, kelapa, daun sere, lengkuas, kencur, kunyit, daun salam, daun jeruk purut, bawang merah, bawang putih, terasi, garam, cabe, gula merah, dan buah lemo.
- **Bahan-bahan *Sate Keladi* sesuai resep Pedawa**
Untuk menghasilkan sate dengan kurang lebih 28 tusuk diperlukan beberapa bahan yaitu, keladi misa 4-5 buah, kelapa satu buah, daun sere 1-1/2 batang, lengkuas 1 buah, kencur 1 buah, kunyit 1 buah, daun salam 5 lembar, daun jeruk purut 5-7 lembar, bawang merah 2 biji, bawang putih 5 biji, terasi secukupnya, garam sdm, cabe 30 biji, gula merah secukupnya, dan lemo 1 buah.
- **Alat pembuatan *Sate Keladi***
Alat yang digunakan selama pengolahan *Sate Keladi* yaitu, pisau, lesung, baskom 2 buah, tungku, bambu untuk tusuk sate, pemanggangan sate, arang, *talenan*, sendok nasi untuk memindahkan keladi dari baskom ke lesung, nampan untuk penyajian atau sesuai dengan selera masing-masing.
- **Cara mengolah *Sate Keladi* sesuai resep Pedawa**
Hal pertama yang perlu disiapkan adalah cari keladi jenis keladi misa lalu kupas keladi dan potong keladi kecil-kecil, taruh keladi yang sudah dipotong di panci lalu dikukus selama 15-20 menit. Sambil menunggu keladi matang, kupas kelapa muda dan di parut, kupas dan potong daun sere, lengkuas, kencur, kunyit, daun salam, daun jeruk purut, bawang merah, bawang putih dan cabe rawit. Bahan-bahan yang sudah dikupas dan dipotong kemudian di tumbuk di lesung lalu campur dengan garam, terasi, dan gula merah. Jika bumbu sudah halus kemudian diangkat, lalu masukkan keladi dan kelapa parut ke lesung kemudia haluskan jika sudah halus pindahkan ke baskom lalu campur dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan tambah lemo satu buah

kemudian aduk hingga merata, jika sudah rata adonan sate dililit ke bambu yang sudah disiapkan lalu panggang *Sate Keladi* hingga matang.

- Cara menyajikan *Sate Keladi*

Penyajian sate sangat beragam, biasanya masyarakat Pedawa hanya menyajikan sate dengan di taruh di nampan jika untuk makan sendiri dan di taruh di *ingke* jika disajikan untuk tamu.

L. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan : Saintifik
- Model Pembelajaran : Problem Based Learning dan Proyek Based Learning
- Metode Pembelajaran : Demonstrasi,praktek, diskusi, kerja kelompok dan penugasan

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

PERTEMUAN KE I

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran :Problem based learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		7. Guru masuk kelas dengan memberi salam kepada peserta didik. 8. Peserta didik diajak dan dibiasakan berdoa sebelum dan sesudah memulai kegiatan. 9. Guru mengecek kesiapan kelas untuk kegiatan belajar mengajar seperti kebersihan dan kerapian kelas beserta absensi peserta didik. 10. Guru menyiapkan alat/media, serta sumber pembelajaran yang akan dipergunakan. 11. Peserta didik dibentuk menjadi beberapa kelompok dan kelas dikondisikan sesuai dengan pembagian kelompoknya. 12. Guru menyampaikan topik pembelajaran serta kompetensi yang harus dicapai peserta didik	10 Menit

Kegiatan Inti		<p>Mengamati</p> <p>3. Sebelum peserta didik membahas lebih jauh ke topik ruang lingkup sate, guru melalui power point memberikan sedikit gambaran materi mengenai pengertian sate</p> <p>4. Peserta didik ditayangkan power point tentang jenis <i>Sate Keladi</i> yang ada di Indonesia dan resepnya</p> <p>Menanya</p> <p>2. Peserta didik distimulus melalui argumen-argumen sehingga timbul pertanyaan terkait power point sate</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <p>1. Peserta didik diberikan kesempatan untuk mendiskusikan power point mengenai resep <i>Sate Keladi</i> yang sudah ditayangkan untuk dibuat suatu jawaban sementara sesuai dengan hasil diskusi kelompoknya.</p> <p>2. Peserta didik dimotivasi dan difasilitasi untuk mencari dan menemukan informasi terkait dengan power point tentang pengertian, komposisi, bahan dan alat, teknik pengolahan dan penyajian <i>Sate Keladi</i>, dari buku dan sumber belajar lain.</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>2. Peserta didik dimediasi dalam proses diskusi kelompok sehingga mampu mengolah informasi yang didapatkan dari sumber belajar.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>3. Peserta didik dipilih secara acak untuk mengkomunikasikan hasil diskusi kelompok.</p> <p>4. Pada saat salah satu kelompok menyampaikan hasil diskusinya, kelompok lain memperhatikan agar nanti mampu memberikan sanggahan atau masukan sehingga didapatkan konsep yang terbaik.</p>	285 menit
Kegiatan Penutup		<p>3. Guru merefleksikan dan mencari umpan balik secara lisan tentang penguasaan peserta didik terhadap materi sate dan makanan panggang</p> <p>4. Guru bersama-sama dengan peserta didik membuat kesimpulan terkait dengan</p>	20 menit

		diskusi dan materi. Guru mengakhiri pembelajaran dengan terlebih dahulu mengajak peserta didik untuk berdoa.	
		Jumlah	315 menit

PERTEMUAN KE 2

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran : Problem based learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi salam, selanjutnya menanyakan kabar peserta. 2. Guru meminta peserta didik untuk mengecek kebersihan kelas. 3. Guru mengajukan pertanyaan tentang materi yang telah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari, dengan pertanyaan bisakah kalian menjelaskan hidangan makanan panggang apa saja yang di miliki indonesia 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran atau KD yang ingin dicapai 	10 menit
Kegiatan Inti		<p>Persiapan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan proyek <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencari resep umum pembuatan sate di internet atau majalah, dilanjutkan dengan komentar dan tanya jawab. • Peserta didik dibagi dalam kelompok kecil terdiri dari 4-5 orang dengan diberikan tugas proyek untuk membuat <i>Sate Keladi</i> • Peserta didik menyusun kebutuhan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan <i>Sate Keladi</i> 2. Merancang langkah-langkah penyelesaian 	285 menit

		<p>projek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) berdiskusi dalam pengolahan <i>Sate Keladi</i> • Peserta didik (secara berkelompok) membagi tugas masing-masing anggota kelompok. • Peserta didik menyusun langkah-langkah proses pembuatan <i>Sate Keladi</i> <p>3. Menyusun jadwal pelaksanaan projek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) berdiskusi menentukan jadwal kegiatan projek sesuai dengan target waktu yang telah disampaikan oleh guru. • Peserta didik (secara berkelompok) menyusun jadwal kegiatan penyelesaian tugas projek tahap demi tahap <table border="1" data-bbox="703 1016 1305 1720"> <thead> <tr> <th>NO</th> <th>Kegiatan</th> <th>WAKTU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menyiapkan bahan dan alat</td> <td>20 menit</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Membuat sauce atau bumbu</td> <td>20 menit</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Membuat makanan yang disajikan dengan teknik fusion (perpaduan)</td> <td>50 menit</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Presentasi hasil praktek yaitu <i>Sate Keladi</i></td> <td>30 menit</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Berkemas II</td> <td>20 menit</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Menyusun laporan</td> <td>40 menit</td> </tr> <tr> <td></td> <td>JUMLAH</td> <td>180 menit</td> </tr> </tbody> </table> <p>Pelaksanaan</p> <p>1. Menyelesaikan projek dengan fasilitasi dan monitoring guru</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) 	NO	Kegiatan	WAKTU	1	Menyiapkan bahan dan alat	20 menit	2	Membuat sauce atau bumbu	20 menit	3	Membuat makanan yang disajikan dengan teknik fusion (perpaduan)	50 menit	4	Presentasi hasil praktek yaitu <i>Sate Keladi</i>	30 menit	5	Berkemas II	20 menit	6	Menyusun laporan	40 menit		JUMLAH	180 menit	
NO	Kegiatan	WAKTU																									
1	Menyiapkan bahan dan alat	20 menit																									
2	Membuat sauce atau bumbu	20 menit																									
3	Membuat makanan yang disajikan dengan teknik fusion (perpaduan)	50 menit																									
4	Presentasi hasil praktek yaitu <i>Sate Keladi</i>	30 menit																									
5	Berkemas II	20 menit																									
6	Menyusun laporan	40 menit																									
	JUMLAH	180 menit																									

		<p>melaksanakan persiapan bahan dan alat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) melakukan pelatihan pembuatan sauce atau bumbu. • Peserta didik (secara berkelompok) melakukan pelatihan pembuatan <i>Sate Keladi</i> • Peserta didik (secara berkelompok) melakukan pelatihan untuk menyajikan hidangan <i>Sate Keladi</i> <p>2. Menyusun laporan dan presentasi hasil proyek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik (secara berkelompok) mendiskusikan hasil produk dengan yang telah dihasilkan. • Peserta didik secara berkelompok menyusun laporan kegiatan proyek dengan mendeskripsikan urutan proses produksi. 	
Kegiatan Penutup		<p>Kegiatan Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari. Guru menanyakan pengalaman apa yang didapat peserta didik pada pembelajaran pembuatan <i>Sate Keladi</i> • Guru menyampaikan informasi pembelajaran pada pertemuan berikutnya. <p>Evaluasi proses dan hasil proyek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok mempresentasikan hasil tugas kelompoknya secara bergantian di depan kelas. Sementara satu kelompok presentasi, kelompok lain mengamati dengan seksama. • Disamping presentasi hasil praktek peserta didik dalam kelompok juga menceritakan proses berlangsungnya tugas proyek serta menceritakan hambatan dalam mengerjakan tugas 	20 menit

		<p>projek sebagai bentuk refleksi kegiatan dalam pembelajaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik kelompok lain memberikan tanggapan dan komentar tentang presentasi kelompok lain. sesuai pembagian kelompok yang telah direncanakan 4-5 peserta didik. 	
		Jumlah	315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR, REMEDIAL DAN PENGAYAAN

3. Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
Menganalisis makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang	Mengamati dan mengevaluasi hidangan jenis <i>Sate Keladi</i> di Desa Pedawa dan cara penyajian	<p>Mengetahui pengertian sate</p> <p>Mengetahui komposisi <i>Sate Keladi</i></p> <p>Mengetahui bahan <i>Sate Keladi</i>.</p> <p>Mengetahui peralatan <i>Sate Keladi</i></p> <p>Mengetahui cara mengolah <i>Sate Keladi</i></p>	Essay	<p>6. Apakah yang dimaksud dengan sate?</p> <p>7. Sebutkan komposisi <i>Sate Keladi</i>, Jelaskan!</p> <p>8. Sebutkan bahan yang digunakan selama proses pembuatan <i>Sate Keladi</i>!</p> <p>9. Sebutkan peralatan yang digunakan selama pengolahan <i>Sate Keladi</i>?</p> <p>10. Jelaskan bagaimana cara mengolah <i>Sate Keladi</i>!</p>

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Masing-masing item **Nilainya 10**, apabila jawabannya tepat sesuai dengan **Instrumen Rubrik Penilaian**

--

4. PENILAIAN KETERAMPILAN (PRODUK)

Mata Ajar : Pengolahan dan Penyajian Hidangan
 Nama Proyek : Sate dan Hidangan Panggang
 Alokasi Waktu : 8 x 45 menit
 Nama Peserta didik :
 Kelas/SMT : XII/1

No.	Tahapan	Skor (1 – 100)*
1	Tahap Perencanaan b. Penyusunan LKS (Lembar Kerja Sisiwa)	10
2	Tahap Proses Pembuatan c. Persiapan Alat dan Bahan d. Teknik membuat 4. Cara memotong 5. Cara mencampur 6. Cara menghaluskan /pengolahan	10 10 10 10
3	Tahap Akhir (Hasil Produk) f. Warna g. Rasa h. Konsistensi i. Tekstur j. Presentasi	10 10 10 10 10
TOTAL SKOR:		100

Keterangan kriteria nilai tiap aspek pada penilaian proyek

No	Aspek yang diamati	Sangat Baik 4	Baik 3	Cukup 2	Kurang 1
1	Perencanaan	Membuat langkah kerja lengkap dan alat dan bahan tertulis	Membuat langkah kerja lengkap tapi	Langkah kerja kurang lengkap dan alat bahan tidak terinci	Langkah kerja tidak lengkap dan alat bahan tidak terinci

		rinci	alat bahan tidak terinci		
2	Pengerjaan (Menyiapkan dan membuat)	Sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Kurang sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Kurang sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Tidak sesuai petunjuk dan tidak tepat waktu
3	Hasil Proyek	Bukti fisik laporan lengkap, dan produk sesuai standar	Bukti fisik laporan kurang lengkap, dan produk sesuai standar	Bukti fisik laporan kurang lengkap, dan produk tidak sesuai standar	Bukti fisik laporan tidak lengkap, dan produk tidak sesuai standar

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang di peroleh}}{100} \times 100 = \dots\dots\dots$$

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMKN 2 Singaraja

Singaraja, 26 Agustus 2020

Guru Mapel P2M

Nyoman Sudimahayasa, S.T., M.Pd.
Pembina Tk 1
NIP: 19730411 200501 1 011

Ni Made Muliartini, S.Pd.,M.Pd
NIP. 19711129 199601 2 001

Lampiran 07. Transkrip Wawancara

TRANSKIP WAWANCARA**Informan 1**

Nama : Ketut Sukrata (Masyarakat Pedawa dan Tokoh Adat Desa Pedawa)

Umur : 64 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana sejarah munculnya kuliner <i>Sate Keladi</i> ?	Pembuatan <i>Sate Keladi</i> berawal dari kebutuhan masyarakat pedawa sebagai alternatif makanan pokok masyarakat Pedawa agar bisa bertahan hidup. Hal ini dikarenakan jarak/lokasi tempat tinggal masyarakat jauh dari area perkotaan sehingga masyarakat susah mendapatkan daging dan bahan-bahan lainnya yang dapat dijadikan sebagai makanan pokok untuk sayur dan sate, oleh karena itu masyarakat menggali sumber daya alam yang ada untuk dijadikan alternatif sebagai bahan pokok sate yaitu keladi. Selain itu pohon keladi di Pedawa sangat banyak dan hampir semua lahan kosong tumbuh pohon keladi jadi inilah yang juga membuat kenapa sampai saat ini Pedawa masih mempertahankan kuliner tradisional ini. Untuk jenis keladi disini sangat banyak ya ada tiga lah yaitu keladi sela yang umbinya kuning batangnya berwarna hitam dan daun hijau biasa di pake sayur, keladi misa umbi putih batang warna hijau dan daun hijau biasa dijadikan sate, dan keladi kebo umbi hitam pohon warna hitam dan daun hitam.
2.	Menurut bapak apakah arti penting keladi bagi lingkungan masyarakat Pedawa?	Untuk keladi pentingnya bagi masyarakat Pedawa itu adalah pertama, membantu dari pada e masyarakat untuk mempermudah mencari bahan pakan babi. Kedua, itu membantu dari pada masyarakat untuk mengkonsumsi apa namanya bisa dikatakan dicampur nasi sebagai salah satu makanan. Kemudian ketiga, ini dijadikan sebagai cemilan oleh masyarakat pedawa ketika bekerja di kebun gitu dan termasuk jenis-jenis keladi yang ada di Pedawa itu kan banyak terus ada salah satu jenis keladi yang dijadikan sebagai sarana upacara panca yadnya seperti keladi sela yang digunakan itu umbinya dan untuk daun dan batang keladi sela itu semuanya bisa digunakan.

3.	<p>Bagaimanakah awal mula pengenalan <i>Sate Keladi</i> kepada masyarakat luar sehingga kuliner ini bisa menjadi ikon Pedawa?</p>	<p><i>Sate Keladi</i> menjadi salah satu ikon Pedawa karena makanan ini merupakan makanan murni dari pengetahuan masyarakat Pedawa yang tentunya tidak ada di Desa lain yang memiliki kuliner sate dari keladi, oleh karena itu sekitar tahun 2016 adalah awal pengenalan <i>Sate Keladi</i> ke masyarakat luar. Pengenalannya bermula ketika band Slank hendak berkunjung ke Pedawa dan menginap di rumah adat Bandung Rangki untuk merayakan ulang tahun sehingga kami masyarakat Pedawa beserta aparat Desa memiliki ide untuk memberikan hal unik yang mengesankan salah satunya melalui makanan sehingga band Slank bisa mengenang masa-masa mereka ketika menginap disini. Dan tidak di sangka ternyata kami mendapat respon yang baik dari mereka dimana mereka bilang suka dengan makanan tersebut dan mulai tahun tersebut kami masyarakat Pedawa berusaha mengenalkan secara luas kuliner <i>Sate Keladi</i> kepada masyarakat yang berkunjung kesini. Tujuannya sih simple yaitu kami pengen orang luar mengakui keberadaan kami melalui <i>Sate Keladi</i> sehingga mereka tidak bosan berkunjung dan selalu ingin mencoba makanan tersebut ketika berkunjung.</p>
4.	<p>Apakah masyarakat Pedawa pernah menerima pembinaan mengenai teori cara penyajian yang baik? Jika iya, kapan pembinaan itu dilakukan, siapa yang dibina, dan dimana pembinaan dilakukan.</p>	<p>Sudah ada pembinaan mengenai teori penyajian dari dinas pariwisata yaitu sekolah Mapindo Triatmajaya itu dari kampus kapal pesiar yang ada di Denpasar dia mengadakan sebuah pengabdian masyarakat nah disana diajarkan bagaimana caranya menyajikan supaya tampilan dari makanan tradisional ketika ada tamu itu supaya lebih menarik gitu dan dia gini mengubah dari pada cara pembuatan tradisional <i>Sate Keladi</i> ini, waktu itu di pake sere kemudian di kepal satenya ditaruh dinasi kemudian bentuknya sudah ada. Untuk pembinaannya yang saya ingat saat ini itu tahun 2019 kalo tidak salah bulan april tempatnya di Rumah Adat Bandung Rangki dan yang ikut pembinaannya itu sebenarnya semua tapi waktu itu dari desa undangannya mendadak jadi yang terlibat waktu itu kadus kemudian kayoman kemudian pelaku pariwisata kemudian juga apa dilingkungan sekitar saja cuman sedikit kok waktu itu. Namun hal tersebut belum bisa diterapkan oleh masyarakat pedawa karena beberapa hal yang mungkin tidak bisa tiang jelaskan. Sehingga cara penyajian sate keladi masih sama seperti pada umumnya dengan beralaskan piring dan menyajikan sate keladi ala masyarakat pedawa.</p>

Informan 2

Nama : Made Genong

Umur : 52 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Siapakah penemu makanan ini dan bagaimana cara masyarakat Pedawa mengenalkan kuliner <i>Sate Keladi</i> kepada generasi muda?	Saya juga belum tau siapa penemu <i>Sate Keladi</i> karena saya juga mewariskan daripada orang tua dan belum hm apa namanya secara detail tidak bertanya kearah itu siapa penemu dan lainnya kurang tau juga. Tapi karena saya diwariskan oleh orang tua dan awal di kenalkan waktu saya umur sekitar 7/10 tahun, pas itu orang tua saya sering buat dengan teman-temannya tapi saya cuman bantu lihat dan kalo sudah jadi saya disuruh coba. Pas hm nyoba rasanya tidak begitu enak karena baru pertama kali, tapi karena orang tua saya hampir sering buat saya jadi suka dan sekarang saya sampai bisa buat sendiri hehe bahkan sering di panggil oleh tetangga ketika mereka ingin membuat sate. Dari situ saya juga coba untuk eee ngasi tau ke anak saya tapi ya mungkin jalannya berbeda karena anak saya tidak tinggal di Pedawa dan dia kerja di kantoran ya makanya eee sampai sekarang dia tidak bisa membuat sate, tapi kalau makan wah dia sangat suka bahkan dia sering pesan sama saya pas mau melali ke Pedawa untuk dibuatkansatedan menantu saya juga eee suka jadi kalo mereka pulang ke rumah pasti makanan yang ditunggu-tunggu adalah <i>Sate Keladi</i> hehehe.
2.	Apakah lingkungan sekitar Pedawa mendukung tumbuhnya pohon keladi sehingga masyarakat setempat masih mengkonsumsi <i>Sate Keladi</i> ?	Ya untuk di Pedawa itu tanaman keladinya bisa dibilang memang banyak dan ya kita bisa temukan di mana saja seperti di belakang rumah, lahan, bahkan pekarangan kosong. Terus orang-orang disini juga ada yang sengaja nanam keladi karena kan di pakai untuk makanan ternak, jadi sekaligus untuk di masak seperti di rebus, dan di buat sate. Makanya ndak heran kalo sekarang orang-orang masih sering buat <i>Sate Keladi</i> kan bahannya gampang di temukan bahkan sekarang di pekarangan rumah saya juga ada tanaman keladi meskipun tidak banyak ya tapi cukuplah untuk saya dan istri.

3.	Bagaimanakah proses pengolahan <i>Sate Keladi</i> pada jaman orang tua bapak?	Seingat saya ya waktu itu karena saya masih tidak terlalu fokus untuk bikin <i>Sate Keladi</i> jadi saya ndak tau sekali bahan sama alat dan semuanya, pokoknya pas saya dulu nanya bapak saya bilang kalo bahannya itu masih sama seperti sekarang terus alat pake pemanggangannya bukan yang ada seperti sekarang tapi masih pake tungku. Dan kalo dulu seringan buat di lahan itu kebun ya meskipun dapat buat di rumah tapi seringan di kebun katanya kalo di kebun kan dingin sejuk ya jadi lebih enak makannya, terus yang buat itu ya kita-kita saja ndak banyak yang ikut kan cuman makan sendiri kecuali kalo ada orang lain di kebun bisa saja rame-rame buatnya kan cuman buat di makan saja ndak ada tujuan hm apa ndak ada tujuan lainnya kalo dulu.
4.	Bagaimanakah proses pengolahan <i>Sate Keladi</i> pada jaman bapak?	Kalo untuk saya buat <i>Sate Keladi</i> nya ya seperti ini sangat simpel ya kurang lebih sama seperti apa yang bapak saya bikin bahan-bahannya masih mudah ditemukan disini ndak terlalu ribetlah untuk cari bahan, alatnya juga cuman alatnya sekarang kan sudah sangat modern kayak pemanggangan dari besi ini, baskom, <i>talam</i> yang pake naruh sate ya adalah berubah. Dan lokasinya juga dulu sering dikebun awalnya kalo sekarang dirumah, pertemuan, orang ada acara 3 bulan yang buat ya rame-rame kadang-kadang sesuai sama siapa yang makan, kayak kemarin itu kan buatnya lagi sama adek ada tiga orang ya buatnya sama itu saja kalo yang makan sepuluh orang ya buatnya sama sepuluh orang itu begitu. Hm kalo tujuan buatnya kalo saya sendiri sih untuk makan aja sama senang-senang kumpul-kumpul sama orang banyak terus dengar-dengar kan orang luar sudah banyak yang tau juga.
5.	Apa yang membedakan bahan <i>Sate Keladi</i> jaman dulu dengan sekarang?	Kalo bahan <i>Sate Keladi</i> tidak terlalu rumit karena dari dulu sudah digunakan dan bahan-bahannya memang bahan yang ada di sekitar kita seperti cabe, keladi, buah lemo, daun salam, daun jeruk purut, bawang merah/putih, kelapa, dan lainnya, jadi tidak terlalu repot untuk mencari. Sedangkan alatnya memang beberapa sudah mengalami perubahan seperti alat pemanggangan, dulu manggangnya pake kayu bakar dengan kanan kiri dikasi batu bata atau apa saja yang bisa menahan api. Terus untuk tempat merebus keladi, dulu masih menggunakan tungku tapi sekarang sudah ada yang pake kompor. Tapi saya masih pake tungku, cuman kan

		<p>pasti ada yang sudah pake kompor di era sekarang ini. Alat lainnya itu kayak alat yang digunakan dulu itu pake baskom dari seng, sendok kayu, <i>pengikian</i>, tungku, <i>kau</i>, <i>lesung</i> nya dulu ada yang pake terbuat dari kayu, itu saja beberapa yang saya ingat.</p>
6.	Aspek apakah yang menentukan kualitas rasa sate?	<p>Kalo untuk apa lagi tadi ya aspeknya yang sangat menentukan kualitas rasa dari <i>Sate Keladi</i> itu adalah kualitas keladinya, kayak keladinya yang di pakai itu masih muda atau sudah tua keladi yang masih muda itu sekitar 3 bulanan terus hasil satanya nanti sangat lembut, terus lalu aspek bumbunya tepat dan hasil panggangnya.</p>
7.	Bagaimanakah dinamika cara mengolah <i>Sate Keladi</i> ?	<p>Selama proses pembuatannya yang berubah yaitu dari segi tusuk sate yang digunakan sesuai hidangan atau sesuai dengan siapa yang akan memakan <i>Sate Keladi</i>. Jika masyarakat pedawa yang mengkonsumsi maka tusuk sate yang digunakan lebih panjang atau sederhana, namun jika ada tamu dari luar pedawa seperti slank pada saat tahun 2016 kalau tidak salah maka tusuk sate yang digunakan lebih pendek agar lebih terlihat cantik dan menarik.</p>
8.	Selama proses memasak <i>Sate Keladi</i> apakah ada aturan tertentu seperti larangan atau siapa yang memasak?	<p>Kalo untuk memasak bisa dilakukan oleh siapa saja dan itu tidak ada aturannya. Tapi tidak jarang juga perempuan ikut memasak karena membagi tugas, tapi ya sampai saat ini sih masih boleh-boleh saja yang masak siapa. Ya kalo di tanya siapa yang lebih sering antara laki-kali atau perempuan itu sih tergantung dari kita sendiri kalo mau nyuruh yang perempuan yang masak ya silahkan, tapi kalo tidak juga tidak masalah.</p>

Informan 3

Nama : Putu Yuli Supriyandana

Umur : 28 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	<i>Sate keladi</i> merupakan pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat setempat, biasanya masyarakat Pedawa mengkonsumsi lauk apa saja selain <i>Sate Keladi</i> ?	Biasanya gini eee artinya banyak sih tergantung pada apa namanya tergantung dari kondisi dan tanahnya tersebut nah namun sekarang kan sudah ada perkembangan jaman, perkembangannya sudah daging ayam, daging babi itu sudah gampang di cari disini nah terus kalo jaman dulu itu artinya kebanyakan apa yang ada di kebunnya itu yang diambil oleh masyarakat dipakai untuk apa namanya e makanan sehari-hari misalkan kayak <i>kare</i> , <i>jepang</i> , <i>bongkot</i> , kemudian juga <i>kecicang</i> (<i>bunga bongkot</i>) niki yang dipakai kemudian terus <i>paku</i> kadang <i>sudang</i> , teri itu juga yang dipakai dan biasanya sesuai dengan kondisi masyarakat. Intinya kalo untuk pendamping <i>Sate Keladi</i> lauk untuk dirumah yang dikonsumsi itu sayur-sayuran, kalo daging apa namanya biasanya di konsumsi hari-hari tertentu seperti galungan atau cuman satu minggu sekali karena sudah bosan. Nah sementara untuk waktu konsumsi <i>Sate Keladi</i> dulu itu kan dikonsumsi hanya sekedar pas musim hujan ketika dia itu e apa namanya menggarap kebun kemudian ada keladi biasanya keladinya itu di kukus kan begitu, nah kalo tidak habis keladinya itu daripada dibuang lebih baik dibawa pulang lalu lebih baik di isi bumbu. Nah karena sekarang datangnya slank dan termasuk juga kru-kru dari luar itu yang datang ke Pedawa bisa dikatakan berwisata barulah <i>Sate Keladi</i> dijadikan sebagai makanan tradisional gitu khas Desa Pedawa, makanya kalo ada tamu dari luar pasti di suguhi sate keladi jadi waktu membuatnya ndak nentu lah sesuka hati kita saja.
2.	<i>Sate Keladi</i> sebagai pemenuhan kebutuhan sosial, apakah ketika membuat sate masyarakat merasa	Tentu terasa sekali perbedaannya ketika membuat <i>Sate Keladi</i> secara pribadi dengan membuat <i>Sate Keladi</i> sama teman-teman, kalo pribadi itu kan biasanya kita hanya di dapur memakai tungku dan menghangatkan badan tapi kalo dengan teman itu canda tawa ya apa namanya hati bergembira ini saling kerjain kemudian melihat teman bahagia itu terasa sekali ya artinya suasana kekeluargaannya lebih kental lah gitu. Artinya kalo menurut saya ketika kita membuat <i>Sate Keladi</i> rame-rame, banyak pelajaran yang bisa di ambil salah satunya dari belajar bagaimana caranya membuat cita rasa yang benar misalnya saya membuat <i>Sate Keladi</i> terus

	<p>memiliki hubungan yang erat dengan teman-teman dan apakah setelah membuat sate diberikan ke tetangga atau saudara?</p>	<p>kekurangan garam nah pastinya kita minta teman untuk mencicipi dan akhirnya kita bisa belajar dari sana dan banyak pelajaran lainnya yang bisa saya ambil ketika membuat sate bersama teman-teman. Sementara gini kalo untuk <i>Sate Keladi</i> karena tidak seperti sate ayam dan sate babi yang biasanya ketika ada kegiatan upacara ritual dirumah maupun dimana pun itu biasanya kan ada istilah ngejot baik kepada tetangga, diluar tetangga yang ada hubungan saudara kan biasanya ngejot. Nah terus untuk <i>Sate Keladi</i> yang pernah saya lakukan secara pribadi ini ya itu pernah di lakukan karena lebih membuatnya karena kapasitasnya banyak jadi saya waktu itu bagikan kepada saudara, itu kalo tidak salah 3 KK saya bagikan, tapi kalo kapasitas <i>Sate Keladi</i> nya atau bahannya sedikit cukup saya konsumsi di rumah saja tapi kalo pada saat makan-makan biasanya ada saja yang lainnya bawa pulang sisa sate yang masih.</p>
3.	<p>Bagaimana kah pengolahan <i>Sate Keladi</i> pada generasi bapak?</p>	<p>Pada generasi saya tidak beda jauh hm ya sama pak ginong ya karena ya bisa dibilang generasi kita berdua masih bisa melakukan penyesuaian gitu jadi gampang untuk ikut, paling bedanya cuman di orang yang mampu missal beli pemanggangan modern tapi kalo saya sih masih sama seperti generasi pak ginong bahkan kadang saya lebih suka manggang sate kalo buat sendiri itu di tungku dari pada pemanggangan besinya itu karena kayak lebih enak rasanya. Terus orang yang terlibat itu beragam biasa sama teman-teman di kayoman atau tamu-tamu lokal atau luar yang berkunjung ke Pedawa dan bahkan kadang sendiri kalo lagi pengen tapi jarang sih sendiri terus tujuannya pada generasi saya ini kan sangat apa ya sangat tinggilah karena maunya kami generasi kami ini menjadikan <i>Sate Keladi</i> ini sebagai makanan unik yang bisa diterima dan dikenal oleh banyak orang luar seperti terkenalnya gula aren, tapi ya semoga saja tujuan baik kami ini bisa terjadi suatu saat kan gitu ya meskipun sekarang memang sudah terkenal tapi alangkah lebih baiknya kalo lebih banyak lagi yang tau begitu.</p>
4.	<p>Apa yang membedakan bahan <i>Sate Keladi</i> jaman dulu dengan sekarang?</p>	<p>Jadi kalo dulu sih saya tidak tahu sekali ya, tapi kalo seumuran saya itu biasanya yang membedakan dulu dengan sekarang itu kalo dulu kan masih alami ya dalam artian dia itu tidak pake gini seperti garamnya itu dulu masih garam yang besar-besar kayak dikonsumsi ibu rumah tangga nah terus kalo yang sekarang itu ada yang sudah berubah memakai garam berprotodium yang kecil-kecil itu yg halus, kemudian terasinya itu dulu pake terasi lokal saja tapi kalo sekarang itu yang bermerk dan ada juga memakai terasi yang di buat dari luar Provinsi Bali kayak misalnya saya ke lombok terus</p>

		<p>pulang bawa terasi kemudian sampe dirumah buat <i>Sate Keladi</i> menggunakan terasi itu gitu. Terus yang ketiga itu dari campurannya kadang sekarang ada yang sudah memakai penyedap rasa gitu salah satunya ajinomoto, masako gitu dan ada juga yang tidak memakai campuran itu karena tidak kuat seperti batuk-batuk. Nah kalo untuk bumbu lainnya itu kalo dulu jarang yang memakai daun lemo mungkin langsung campur dengan buahnya itu untuk cari airnya, tapi sekarang daun dan buah lemo itu harus ada untuk mencampur bahan-bahan lainnya biar terasa dan bahkan dicampur dengan <i>janggar ulam</i>. Terus alatnya sekarang pake alat-alat saat ini seperti baskom plastik, sendok nasi plastik, <i>talam</i>, ya bahan-bahan yang berplastik banyak digunakan sekarang.</p>
5.	<p>Apakah dalam membuat <i>Sate Keladi</i> semua bahan-bahannya harus lengkap? Bagaimana jika salah satu bahannya tidak ada.</p>	<p>Ya harus lengkap sih karena kalo tidak lengkap akan mengurangi cita rasanya. Misalnya dalam membuat <i>Sate Keladi</i> itu kan perlu bahan-bahan yang simple kayak <i>base genep</i> dan semua bahannya alami terus kita mau menambahkan daging misalnya pasti cita rasa murni dari <i>Sate Keladi</i> itu hilang karena sudah ada penambahan bahan jadi sama halnya jika bahannya berkurang pasti cita rasanya akan kurang juga.</p>
6.	<p>Dari segi bentuknya, mengapa bahan <i>Sate Keladi</i> di letakkan di tengah tusuk sate bukan di ujung? Apakah bentuk ini tetap atau berubah?</p>	<p>Oh itu sebuah variasi dek dan itu mungkin kalo secara pribadi saya jadi kalo membuat di tungku kayu bakar itu cepat matangnya, tahu kan tungku yang ada lobangnya itu jadi ketika ditaruh ditengah itu akan lebih mudah dan lebih cepat matang dari pada di taruh di ujung karena ujung katiknya itu kan kosong jadi kita lebih mudah menaruhnya di tungku dari pada kalo bahannya diujung kan sulit naruhnya. Gini untuk bentuknya itu dari dulu memang begitu dan bukan hanya <i>Sate Keladi</i> saja tapi ada sate pae sate ketela juga caranya seperti itu biar lebih mudah dan cepat matang, tapi itu balik lagi kepada yang membuatnya kalo saya secara pribadi lebih baik ditaruh ditengah-tengah meskipun sudah pakai pemangangan.</p>

Informan 4

Nama : Yohanes Adi Saputra

Umur : 21 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	<i>Sate keladi</i> merupakan pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat setempat, biasanya masyarakat Pedawa mengkonsumsi lauk apa saja selain <i>Sate Keladi</i> ?	Bukan hanya <i>Sate Keladi</i> namun di desa Pedawa terdapat berbagai macam sayuran dan umbi-umbian lainnya dan pastinya terkadang berbagai macam olahan daging. Dan kalo untuk waktu buat satenya itu tidak menentu sesuai dengan kemampuan kita saja.
2.	Menurut saudara apakah arti penting keladi bagi lingkungan masyarakat Pedawa?	Keladi merupakan umbi yang sangat berguna dan bermanfaat tatkala jika kita tidak punya beras kita bisa menggunakan <i>Sate Keladi</i> sebagai makanan pokok, karena itu keladi sangat penting bagi masyarakat dan lingkungan sekitar.
3.	Aspek apakah yang menentukan kualitas rasa sate?	Biasanya sih gini itu tergantung dari pada yang membuat karena masing-masing yang membuat itu beda bumbu dan beda cita rasa kemudian caranya juga berbeda misalnya ada yang dikurangi. Cuman kalo dari cita rasa gini kalo kita sampai terlalu kelewatan anggap keladi belum matang sekali kan itu cita rasanya bisa berkurang, besoknya itu tidak bisa dipakai ya itu yang membuat cita rasanya dan termasuk itu juga e untuk menjaga kualitas yang baik <i>Sate Keladi</i> itu tergantung dari kematangannya semakin tipis apa namanya kita mengepalnya maka akan kering sampai ke dalam itu lebih bagus dan cita rasanya yang paling enak ketika menikmati <i>Sate</i>

		<i>Keladi</i> itu pas hangat karena kalo sudah tidak hangat kurang menarik lah untuk dimakan.
--	--	---

Informan 5

Nama : Putu Eka Ratnawan

Umur : 38 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	<i>Sate Keladi</i> sebagai pemenuhan kebutuhan sosial, apakah ketika membuat <i>sate</i> masyarakat merasa memiliki hubungan yang erat dengan teman-teman dan apakah setelah membuat <i>sate</i> diberikan ke tetangga atau saudara?	Iya pasti merasa semakin dekat, lebih lagi pas <i>sate</i> sudah selesai kita suka saling <i>mecande</i> atau saling ejek mengejek supaya suasananya lebih heboh. Nah kalo untuk bagikan ke tetangga itu kadang saya cuman ngasi ke tetangga dan teman terdekat yang membantu dalam pembuatannya, terkadang membuat <i>Sate Keladi</i> hanya untuk orang yang membuatnya saja untuk mencukupi kebutuhannya sendiri.
2.	Pada tahun 2016 lalu, masyarakat Pedawa mengenalkan <i>Sate Keladi</i> ke band slank. Selain ke slank masyarakat pedawa memperkenalkan <i>Sate Keladi</i> kepada siapa saja?	Buih kalo orang-orangnya saya tidak begitu pas ya artinya yah ada beberapa yang saya tau seperti itu ada dari kementerian desa apa namanya yah itu kalo ndak salah dari kementerian nasional pernah datang kesini dan itu di suguhkan <i>Sate Keladi</i> , nah terus waktu slank, nanoe biru, kemudian siapa namanya ayu saraswati, ajik cok krisna, dan e ada artis-arti yang lain termasuk indro warkop, termasuk siapa namanya itu yang tinggi yang main warkop yang baru yang isi tato itu oh ya tora sudiro, kemudian terus termasuk RRI Singaraja juga pernah menikmati, kru dari pada jejak petualang kalo tidak salah itu pernah menikmati <i>sate keladi</i> , dan termasuk dinas-dinas dari pada di Kabupaten maupun Provinsi juga seperti itu.

3.	Apakah dalam membuat <i>Sate Keladi</i> semua bahan-bahannya harus lengkap? Bagaimana jika salah satu bahan tidak ada?	Ya, semua bahan-bahan dalam pembuatan <i>Sate Keladi</i> harus lengkap, jika salah satu bahan tidak ada misalnya keladi tidak ada berarti tidak bisa membuatnya.
----	--	--

Informan 6

Nama : Nyoman Pawana

Umur : 51 Tahun

Alamat : Br. Kajanan, Desa Joanyar

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah bapak sudah memberikan contoh-contoh tentang perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitar peserta didik?	Untuk materi perubahan sosial ketika memberikan contoh-contoh perubahan saya sering ngasi penjelasan yang real di alami siswa, tapi untuk menyinggung contoh-contoh perubahan sosial secara spesifik dengan menyebutkan nama desa seperti Desa Pedawa saya belum pernah karena siswa-siswi disini sangat sensitif akan hal itu sehingga jika saya memberikan contoh dengan nyebut nama desa takutnya ada ketersinggungan antar siswa. Makanya saya tidak pernah memberikan contoh perubahan sosial yang terjadi di Pedawa.

Informan 7

Nama : Luh Putri Utami

Umur : 18 Tahun

Alamat : Banjar Dinas Desa, Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah guru pada saat menjelaskan sudah memberikan contoh-contoh perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitar?	Guru pas ngajar materi perubahan sosial sering kok ngasi contoh yang ada di sekitar siswa dan bapaknya juga jarang memberikan contoh perubahan sosial yang ada di buku paket, tapi kalo memberikan contoh perubahan sosial yang ada di Desa Pedawa bapaknya belum pernah.

Informan 8

Nama : Wayan Wirya Suteja

Umur : 43 Tahun

Alamat : Desa Selat

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah bapak sudah memberikan contoh-contoh tentang perubahan sosial yang ada di lingkungan sekita peserta didik?	Saat saya menjelaskan materi perubahan sosial, saya menjelaskan struktur dan proses perubahan sosial, pada saat saya memberikan contoh tentang perubahan sosial saya hanya memberikan contoh yang umum saja tidak ada mengaitkan dengan contoh-contoh perubahan sosial yang terjadi di Desa tertentu. Dan menekankan berperilaku siswa agar tidak kekota-kotaan, kadang saya melakukan riset tentang perilaku siswa di sekolah.

Informan 9

Nama : Ni Putu Juni Aristawati

Umur : 18 Tahun

Alamat : Desa Cempaga

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah guru pada saat menjelaskan sudah memberikan contoh-contoh perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitar?	Pada saat menjelaskan materi perubahan sosial guru saya tidak ada menyinggung tentang pengolahan gula aren yang terdapat di Pedawa, beliau hanya menjelaskan perubahan sosial secara umum saja. Padahal pengolahan gula aren yang ada di Pedawa sangat cocok materi perubahan sosia, walaupun saya tidak berasal dari Pedawa tetapi saya tahu gula aren Pedawa itu sangat terkenal.

Informan 10

Nama : Ni Made Muliartini

Umur : 49 Tahun

Alamat : Jln. Laksamana Gang Parikesit Singaraja

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah ibu mengetahui bahwa di singaraja yaitu Pedawa terdapat kuliner tradisional <i>Sate Keladi</i> yang bisa dijadikan sebagai sumber belajar P2M?	Untuk materi P2M saya biasanya menjelaskan makanan atau kuliner lokal maupun internasional misalnya kalo lokal itu kayak sate kemudian internasional itu seperti salad dan makanan-makanan lainnya baik yang dipanggang maupun tidak. Tapi kalo untuk kuliner sate yang tadi adek bilang itu saya belum pernah mengajarkan karena memang saya tidak tahu ada makanan unik seperti itu.