



MODUL PROYEK

Tema Kearifan Lokal

EKSPLORASI MAKANAN KHAS DAERAH



TIM PEMBIMBING :

Adina Nur fauziah
Asep kartono Rusliawan
Mila Rosdiana
Muhammad Rijal
Nurul Saidah
Riska Sopari
Risma Salima
Siti Nuraeni Suparman
Syamsudin
Yuliani
Zeni Noor Muhammad Zen



SEKOLAH
PENGGERAK



DAFTAR ISI

Daftar Isi	
Panduan Pelaksanaan	
Glosarium	
Bab 1 : Pendahuluan	
Latar Belakang	
Tujuan.....	
Sasaran Projek.....	
Hasil Yang Diharapkan	
Bab 2 : Alur dan Target Pencapaian Projek	
Elemen Dimensi Profil Pelajar Panc	
Kerangka Pengalaman Belajar	
Bab 3 : Eksplorasi makanan khas daerah Kampung Rancamaya	
Bab 4 : Monitoring, Evaluasi, dan Tindak Lanjut.....	
Monitoring dan Evaluasi	
Tindak Lanjut	
Daftar Pustaka.....	
Lampiran.....	





PANDUAN PELAKSANAAN

Panduan Eksplorasi Makanan Khas Daerah ini dirancang untuk memenuhi kegiatan ko-kurikuler di sekolah dengan mengusung tema Kearifan Lokal. Panduan ini dirancang untuk guru, kepala sekolah, pengawas sekolah, dan/atau pihak pengelola sekolah yang membutuhkan informasi terkait proyek Kearifan Lokal untuk kelas 7 SMP (Fase D) dengan total alokasi waktu 12 JP (40 menit/JP). Sebelum mengaplikasikan kegiatan pada panduan ini, sebaiknya pihak terkait memahami budaya daerah, salah satunya melalui makanan khasnya, asal-usulnya dan cara pembuatannya. Ini berguna agar kearifan lokal yang sudah menjadi budaya akan tetap lestari di tengah zaman yang semakin maju dan berkembang.

Proyek ini dilakukan di semester pertama dimana agenda kegiatan pada panduan ini sudah dirancang sedemikian rupa, agar tidak hanya menambah wawasan dan pengetahuan pelajar akan kearifan lokal, tetapi juga suatu upaya dalam melestarikan budaya khas daerah melalui makanan khasnya.

Sekolah baik guru dan/atau kepala sekolah tidak berkewajiban untuk mengaplikasikan seluruh kegiatan yang ada pada panduan ini. Sekolah diberikan kebebasan dan kewenangan untuk mengembangkan kegiatan yang ada dengan menyesuaikan kegiatan, alokasi waktu, bahan ajar, dan sarana prasarana dengan situasi dan kondisi sekolah.



Glosarium

- Eksplorasi** = penjelajahan lapangan dengan tujuan memperoleh pengetahuan lebih banyak (tentang keadaan), terutama sumber-sumber alam yang terdapat di tempat itu; penyelidikan; penjajakan
- Entrepreneurship** = *Kewirausahaan ; proses kegiatan kreativitas dan inovasi menciptakan perubahan dengan memanfaatkan peluang dan sumber-sumber yang ada untuk menghasilkan nilai tambah bagi diri sendiri dan orang lain serta memenangkan persaingan.*
- Holistik** = **holisme** didefinisikan sebagai cara “ pendekatan terhadap suatu masalah atau gejala, dengan memandang gejala atau masalah itu sebagai suatu kesatuan yang utuh. Dari **kata holisme** itulah **kata holistik** diartikan sebagai cara pandang yang menyeluruh atau secara keseluruhan.
- Interpretasi** = pemberian kesan, pendapat, atau pandangan teoretis terhadap sesuatu; tafsiran
- Introduction** = pengenalan atau perkenalan
- Kearifan lokal** = pandangan hidup oleh masyarakat lokal yang merupakan hasil proses adaptasi turun temurun dalam periode waktu yang sangat lama terhadap suatu lingkungan alam tempat mereka tinggal. ... Kearifan lokal merupakan produk budaya yang patut dijadikan pegangan hidup karena banyaknya nilai yang bisa diambil.
- Kuliner** = berhubungan dengan masak-memasak
- Observasi** = Pengamatan = aktivitas terhadap suatu proses atau objek dengan maksud merasakan dan kemudian memahami pengetahuan dari sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya, untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian



BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Program Sekolah Penggerak adalah upaya untuk mewujudkan visi Pendidikan Indonesia dalam mewujudkan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri, dan berkepribadian melalui terciptanya Pelajar Pancasila. Program Sekolah Penggerak berfokus pada pengembangan hasil belajar siswa secara holistik yang mencakup kompetensi (literasi dan numerasi) dan karakter, diawali dengan SDM yang unggul (kepala Sekolah dan guru). Sebagaimana tertuang dalam Permendikbud Nomor 22 tahun 2020 tentang Rencana Strategis kementerian Pendidikan dan kebudayaan tahun 2020-2024 yang memiliki Visi, Misi dan Tujuan untuk mewujudkan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri, dan berkepribadian melalui terciptanya pelajar Pancasila sebagai pelajar sepanjang hayat yang memiliki kompetensi global dan berperilaku sesuai dengan nilai-nilai Pancasila, dengan enam ciri utama : Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia, berkebinekaan global, bergotong royong, mandiri, bernalar kritis dan kreatif.

Salah satu upaya mewujudkan profil Pelajar pancasila di sekolah penggerak adalah dengan Pelaksanaan Kegiatan proyek penguatan Profil pelajar pancasila yang mana ini merupakan kegiatan yang dimaksudkan untuk memperdalam dan menghayati materi pelajaran yang telah dipelajari dalam kegiatan intrakurikuler di dalam kelas. Kegiatan ini dapat dilakukan individual maupun kelompok.

Pelaksanaan kegiatan proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila di SMP Plus Al Kohar untuk yang pertama ini akan mengambil tema Kearifan Lokal dengan mengangkat kajian tentang Eksplorasi Makanan Khas daerah Khususnya makanan khas dari kampung Rancamaya Desa Sukabati Kecamatan Tarogong Kidul Kabupaten Garut. Tema ini diambil karena melihat budaya dan potensi yang ada di daerah dimana sekolah SMP Plus Al Kohar berada, dengan harapan guru, kepala sekolah, pengawas sekolah, maupun pihak pengelola sekolah mendapatkan informasi terkait bagaimana cara menerapkan pembelajaran ko-kurikuler dengan tema kearifan lokal di sekolah, juga cara menumbuhkan pelajar yang Beriman dan bertakwa kepada Tuhan YME dan berakhlak mulia; bergotong royong; bernalar kritis; dan kreatif. Pelaksanaan proyek ini melibatkan kolaborasi antara seluruh mata pelajaran dengan mengacu pada model pembelajaran berbasis proyek (PJBL).

Pelaksanaan kegiatan ini didampingi oleh guru mata pelajaran, pembina dan wali kelas dengan tetap melibatkan orang tua baik secara langsung maupun tidak langsung. Pihak sekolah



mengadakan pemantauan terkait kegiatan proyek tersebut. Peran guru dalam proyek Kearifan Lokal ini adalah mengenalkan dan memotivasi pelajar untuk lebih mencintai dan melestarikan budayanya. Selain bisa menginspirasi pelajar untuk menjadi wirausahawan di bidang kuliner, pendidikan ini juga bisa melatih pelajar untuk bernalar kritis, berani mengambil resiko, serta meningkatkan hubungan interpersonal, kerja sama, kemampuan berbicara di depan publik, dan melatih rasa percaya diri.

1.2. Tujuan

Eksplorasi makanan khas daerah menjadi salah proyek yang menarik untuk dilakukan sebagai aktivitas pembelajaran berbasis kearifan lokal untuk membentuk Profil Pelajar Pancasila. Proyek ini bertujuan untuk mengangkat nilai-nilai kearifan lokal masyarakat Indonesia, khususnya yang berada di kampung Rancamaya Desa Sukabakti Kabupaten Garut melalui berbagai makanan khasnya seperti rengginang, renggining, kerupuk genar, bangkerok dan sale pisang yang nantinya dimasukkan dalam pengalaman belajar yang kontekstual bagi siswa, guru, dan masyarakat sekolah lainnya.

Modul ini sebagai panduan bagi guru, kepala sekolah, pengawas sekolah, pengelola pendidikan, dan penyelenggara pendidikan dalam rangka membentuk pelajar yang memiliki kesadaran dan tanggung jawab atas kearifan lokal serta budaya daerah yang dimilikinya. Melalui panduan ini diharapkan pihak-pihak terkait mendapatkan informasi mengapa Proyek ini penting dilakukan, elemen profil pelajar pancasila apa yang bisa dibentuk, langkah-langkah kegiatan, dan asesmen seperti apa yang bisa digunakan.

1.3. Sasaran Proyek

Yang menjadi target dalam Pelaksanaan kegiatan proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila ini adalah para pelajar Kelas 7, Guru Mata Pelajaran di semua mata pelajaran, Kepala Sekolah, Pengawas Sekolah dan Pengelola Sekolah.

1.4. Hasil Yang Diharapkan

Pengguna Modul ini mendapatkan informasi mengenai tata cara penyelenggaraan Proyek penguatan profil pelajar pancasila dengan tema kearifan lokal. Pengguna Modul ini dapat melaksanakan Proyek penguatan profil pelajar pancasila dengan tema kearifan lokal.

Pengguna panduan ini dapat membentuk pelajar yang memiliki sikap mencerminkan profil pelajar pancasila, seperti Beriman, Bertakwa kepada Tuhan YME, dan Berakhlak Mulia; Bergotong Royong; Bernalar Kritis; dan Kreatif.



BAB II

EKSPLORASI MAKANAN KHAS DAERAH KAMPUNG RANCAMAYA

Makanan tradisional menjadi salah satu identitas yang dimiliki oleh setiap daerah yang tersebar di Indonesia yang menggambarkan gaya hidup, perilaku serta kehidupan sosial masyarakatnya. Setiap makanan tradisional bahan utamanya bersumber dari hasil pertanian daerah sendiri dan diolah dengan cara yang khusus dari setiap daerahnya yang kemudian pada akhirnya akan berkembang menjadi sebuah ciri khas budaya yang tidak terlepas dari unsur sejarah setiap daerah di dalamnya.

Salah satu daerah yang mempunyai ciri dan budaya khasnya adalah Garut, khususnya kampung Rancamaya yang mempunyai beragam makanan khas yang mempunyai citarasa yang beraneka ragam dengan citarasa manis, gurih dan asin. Bahan dasar utamanya berupa beras atau tepung beras dan ketan atau tepung ketan. Contoh makanan khas Kampung Rancamaya diantaranya; rengginang, rengging, bugis, kue cucur, kerupuk genar dan bangkerok. Menurut sejarahnya merupakan warisan turun temurun dan juga dipengaruhi oleh hubungan sosial, akulturasi budaya atau kearifan lokal masyarakat sunda, khususnya masyarakat Jawa Barat.

Kampung Rancamaya terletak di wilayah desa Sukabakti Kecamatan Tarogong Kidul kabupaten Garut, jaraknya kurang lebih empat kilo meter dari pusat kota (alun-alun Garut). Batas desa Sukabakti sebelah utara desa Sukajaya, sebelah selatan desa Cibunar, sebelah timur kelurahan Sukakarya dan sebelah barat berbatasan dengan desa Kersamenak dan desa Cintarasa Samarang. Sebagian besar wilayah Sukabakti adalah persawahan sehingga sebagian besar pula sumber perekonomiannya berasal dari pertanian padi dan ketan.

Makanan khas yang berbahan dasar tepung beras dan tepung ketan merupakan salah satu komoditas yang telah mampu mengangkat citra kampung Rancamaya sebagai penghasil makanan khas Garut khususnya. Kekhasan dan keanekaragaman makanan yang menarik dan pengenalan mengenai makanan khas Rancamaya ini sangat diperlukan agar masyarakat umum dan khususnya masyarakat Garut agar tetap mempertahankan dan melestarikan makanan khas daerahnya sebagai budaya dan ciri khas setiap daerahnya melalui promosi yang terlebih dahulu melakukan eksplorasi.



Menurut Ari Kunto (2010 ; 14) “eksplorasi adalah suatu kegiatan untuk memperoleh pengalaman baru dan situasi yang baru. Eksplorasi dapat memperkaya pengalaman melalui informasi, fasilitas dan berinteraksi serta mengamati dan membedakan gejala yang ada. Promosi merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menyampaikan informasi mengenai produk kepada pasar, sehingga produk tersebut dapat dikenal dan mendorong konsumen untuk membelinya.”

Dengan begitu masyarakat umum mengenal Garut tidak hanya dodol, jeruk, dan kambingnya saja melainkan kearifan kuliner khas kampung Rancamaya juga perlu dilestarikan ditengah berkembangnya makanan khas yang lebih modern seperti cimol bojot, seblak dan baso aci. Ini juga diharapkan menambah jumlah wisatawan ke kampung Rancamaya dan menjadi inspirasi bagi siswa sebagai generasi penerus untuk menjadi *enterpreunership* di bidang kulier khas daerah.





BAB III

ALUR DAN TARGET PENCAPAIAN PROJEK

Projek ini mengikuti lima tahapan yaitu: introduction (pengenalan), observasi (pengamatan), understanding (pemahaman) create (cipta/ membuat) serta refleksi dan evaluasi. Di tahapan introduction, siswa diarahkan untuk menyampaikan pengetahuannya tentang makanan khas daerah, khususnya yang berada di kampung Rancamaya. Di tahapan observasi, guru dan siswa akan menjalani pengalaman nyata yang berhubungan dengan makanan khas daerah mulai dari kegiatan berinteraksi dan melihat langsung proses pengolahan makanan khas daerah dengan produsennya, menggali informasi tentang pemasarannya dan kebutuhan informasi lainnya yang memberikan inspirasi, gambaran dan pemahaman bersama antara guru dan siswa. Di tahapan understanding, siswa akan lebih mendalami dan memahami tentang seluk beluk makanan khas daerah yang disampaikan melalui seorang narasumber. Di tahapan Create, siswa akan belajar bersama membuat salah satu olahan makanan khas daerah sehingga dapat merasakan pengalaman yang berharga dalam pengolahannya. Di tahapan refleksi dan evaluasi akan menilai seberapa jauh pengaruhnya projek ini terhadap perkembangan pembelajaran di sekolah baik bagi siswa, guru dan sekolah.

Melalui projek ini, siswa diharapkan berproses melalui pengalaman belajarnya untuk mencapai 5 dimensi Profil Pelajar Pancasila, yaitu Beriman bertakwa kepada Tuhan YME dan berakhlak mulia, Kebhinekaan Global, bergotong royong, Kreatif dan Bernalar Kritis dengan sub elemen dan capaian Kearifan Lokal fase D.

Tabel 2.1. Dimensi, Elemen, Sub Elemen Profil Pelajar Pancasila Kearifan Lokal Fase D

Dimensi Profil Pelajar pancasila	Elemen profil peserta didik	Sub Elemen profil pelajar Pancasila	Target Pencapaian di Akhir Fase D	Aktifitas Terkait
Dimensi 1 Beriman bertakwa kepada Tuhan YME dan berakhlak mulia	Akhlak kepada Alam	Mengenal dan Mencintai Tuhan Yang Maha Esa.	Memahami kehadiran Tuhan dalam kehidupan sehari-hari serta mengaitkan pemahamannya tentang kualitas atau sifat-sifat Tuhan dengan konsep peran manusia di bumi sebagai makhluk Tuhan yang bertanggung jawab.	1,3
Dimensi 2 Bergotong Royong	Kolaborasi	Kerjasama	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi	2,4

			semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama	
Dimensi 3 Bernalar Kritis	Memperoleh dan memproses informasi dan gagasan	Mengajukan pertanyaan (untuk mengumpulkan data yang akurat)	Mengajukan pertanyaan untuk klarifikasi dan interpretasi informasi, serta mencari tahu informasi tersebut.	
		Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan	Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan menganalisis informasi yang relevan serta memprioritaskan beberapa gagasan tertentu.	
Dimensi 4 Kreatif	Menghasilkan karya dan tindakan yang Orisinal	Menghasilkan karya dan tindakan yang Orisinal	Mengeksplorasi dan mengekspresikan pikiran dan/atau perasaannya dalam bentuk karya dan/atau tindakan, serta mengevaluasinya dan mempertimbangkan dampaknya bagi orang Lain	



Kerangka Pengalaman Belajar

No.	Nama Aktivitas	Objektif	Kegiatan	Durasi (JP)	Alat yang dibutuhkan	Lainnya (Tugas, Tipe Asesmen)
1.	Mengenal makanan khas daerah (inspiring)	Menggali informasi dan rasa ingin tahu siswa tentang Makanan Khas daerah	Mencari informasi tentang Makanan Khas daerah Menuliskan pertanyaan-pertanyaan yang membuat rasa ingin tahu (untuk wawancara)	2JP	Video, artikel	Assesmen diagnostik; Lembar Kerja Lembar observasi
2.	Observasi (kunjungan ke pembuat)	Mengenal Makanan Khas daerah melalui pengalaman berinteraksi langsung dengan pembuat	Wawancara dengan pembuat makanan khas Konfirmasi secara langsung informasi yang telah di dapat	4 JP	Panduan kunjungan kerja	Assesmen formatif ; Rubrik / lk
3.	Understanding (pemahaman lebih jauh) / penguatan materi proyek	Menggali informasi mengenai makanan khas daerah dari narasumber	Memahami lebih jauh informasi mengenai makanan khas daerah Melengkapi hasil identifikasi makanan khas daerah dari hasil identifikasi di lapangan	2 JP	Video, esai	Assesmen formatif ; Esai
4.	Eksperimen	Membuat saah satu makanan khas daerah berbahan dasar ketan	Membuat salah satu makanan khas daerah berupa bangkerok Uji rasa	3 JP	Alat Tulis Perabot Alat masak	Assesmen sumatif ;
5.	Refleksi dan evaluasi	Menyadari poin pembelajaran, perubahan pada diri dan tahapan selajutnya	Menuliskan tentang poin pembelajaran, perubahan pada diri dan tahapan selanjutnya Sharing dan menginterpretasikan pengalamannya	1 JP	LK Alat Tulis	Mengisi Lembar kerja



BAB IV RENCANA DAN LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PROYEK

4.1. Rencana kegiatan

Proyek eksplorasi makanan khas daerah Kampung Rancamaya ini rencananya akan dilaksanakan dalam rentang waktu dua minggu dengan membagi siswa ke dalam empat kelompok. Adapun peran Guru dalam proyek ini adalah sebagai perencana, fasilitator, pendamping, narasumber, supervisor dan konsultan serta sebagai moderator kegiatan.

Perencanaan proyek sebagai berikut :

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Pembimbing/ fasilitator	Keterangan
1	Selasa, 16 November 2021	Membahas langkah- langkah agenda proyek	Semua guru mata pelajaran	
2	Kamis, 18 November 2021	Tahap pengenalan proyek kepada siswa dan pembagian kelompok	Yuliani, Riska Sopari dan Asep Kartono	
3	Senin, 22 November s/d Rabu, 24 November 2021	Tahap Kunjungan ke pembuat makanan has daerah Rancamaya, diantaranya ; 1. Ibu Ade, pembuatan Bangkerok/ bugis 2. Ibu Iceu, pembuatan Rangining 3. Ibu Wulan, pembuatan rangginang 4. Ibu Iis, pembuatan Sale Pisang/molen	1. Kelompok 1: Zeni Noor MZ, Nurul Saidah dan Siti Nuraeni S 2. Kelompok 2 ; Yuliani, Mila Rosdiana dan Muhammad Rijal 3. Kelompok 3 ; Syamsudin, Risma Salima dan Adina Nur fauziah 4. Kelompok 4 ; Asep Kartono dan Riska Sopari	22-23 November 2021 melayangkan surat izin kunjungan ke pembuat
4	Kamis, 25 November 2021	Penguatan ; Menggali informasi dan memahami lebih jauh mengenai makanan khas daerah dari narasumber	Zeni Noor MZ	
5	Kamis, 25 November 2021	Eksperimen ; Membuat salah satu makanan khas daerah sebagaimana yang telah dipelajari	Semua guru mata pelajaran	Rencana ; pembuatan bangkerok
6	Jum'at, 26 November s/d Senin, 29 November 2021	Refleksi dan evaluasi	Semua guru mata pelajaran	



4.2. Langkah-langkah kegiatan

4.2.1. Kenali makanan khas daerah Garut (khususnya Kampung Rancamaya)

Waktu : 2 JP

Bahan : Artikel, video, Lembar Observasi, lembar kerja

Peran Guru : Fasilitator

Persiapan

Guru menyiapkan artikel dan Video tentang makanan khas daerah Garut

Pelaksanaan

1. Guru menjelaskan tentang Proyek Penguatan Profil pelajar pancasila dan menyepakati tema yang akan dilakukan dengan seluruh siswa dimana yang menjadi tema adalah Makanan Khas Daerah Garut, Khususnya Kampung Rancamaya.
2. Guru memulai dengan menanyakan kepada siswa apa yang mereka ketahui dengan makanan khas daerah Garut dan hubungannya dengan kearifan lokal. Beberapa pertanyaan pemantik yang dapat diberikan:
 - Apa saja jenis makanan khas Garut yang diketahui?
 - Apa saja jenis makanan khas Garut, khususnya Kampung Rancamaya yang diketahui?
 - Apa yang menjadi faktor makanan khas Garut seperti itu?
 - Menurutmu, apakah kearifan lokal daerah masih perlu dipertahankan di tengah perkembangan dunia yang sudah semakin maju dan modern?
3. Guru menggali pengetahuan siswa untuk menyampaikan informasi atau pengalamannya secara langsung dengan katakunci Makanan Khas Garut
4. Guru membagi siswa kedalam kelompok untuk berdiskusi bersama.
5. Guru menayangkan video dan menyampaikan artikel tentang makanan khas Garut
6. Siswa dalam kelompok berdiskusi dan menuliskan pertanyaan tentang informasi apa saja yang ingin ia ketahui tentang Makanan Khas Garut khususnya makanan khas Kampung Rancamaya.

Hasil capaian pada pada kegiatan ini:

1. Menggali pengetahuan siswa tentang Makanan Khas Garut
2. Menuliskan pertanyaan-pertanyaan yang membuat rasa ingin tahu

Tips untuk guru: Guru berperan untuk mengarahkan kepada siswa dalam membuat pertanyaan informasi tentang Makanan Khas Garut yang belum diketahui. Guru mencatat hasil pertanyaan yang dibuat oleh siswa sebagai bahan untuk refleksi akhir pertemuan.



4.2.2. Kunjungan Ke Pembuat Makanan Khas Daerah Rancamaya

Alat dan Bahan : Transportasi, buku dan alat tulis, kamera (HP) untuk dokumentasi

Peran Guru : Pendamping dan Fasilitator

Waktu : 3JP

Tugas : Menulis laporan dalam bentuk karangan eksposisi (500 kata). Siswa juga dapat memperkaya laporan ini dengan memasukkan foto kunjungan mereka.

Produk : Laporan kunjungan (500 kata)

- Objektif: Peserta didik memahami dan mengeksplorasi macam macam makanan khas yang ada di daerah Kampung Rancamaya
- Kegiatan:

Persiapan Sebelum Kunjungan

1. Persiapan Jadwal Kunjungan. Guru mempersiapkan jadwal kunjungan ke para pembuat makanan khas daerah yang ada disekitar sekolah .
2. Persetujuan orang tua. Guru meminta izin kepada pihak orangtua untuk membawa peserta didik dalam kunjungan ini. Guru dapat memberikan penjelasan mengenai tujuan positif dari kunjungan ini kepada orang tua, tetapi tidak memaksakan jika orang tua keberatan.
3. Menghubungi para pengrajin/pembuat makanan khas yang akan di kunjungi dan mengatur jadwal kegiatan kunjungan tersebut.
4. Membuat Pertanyaan Wawancara. Sebelum kunjungan, dengan bimbingan guru, peserta didik dapat mempersiapkan list pertanyaan kunci yang bisa ditanyakan peserta didik kepada para pembuat makanan khas daerah yang ada di rancamaya. Guru memberikan bimbingan metode observasi dan wawancara yang baik.
5. Tata Krama Kunjungan. Guru dan peserta didik menetapkan aturan bersama apa yang boleh dan tidak boleh dilakukan selama masa kunjungan.

Pelaksanaan :

1. Observasi. Peserta didik mengobservasi jenis jenis makanan khas daerah yang ada di daerah Rancamaya.
2. Wawancara. Peserta didik mewawancarai para pembuat makanan khas daerah sesuai dengan list pertanyaan yang sudah dikembangkan.
3. Taati aturan. Peserta didik diminta untuk menaati peraturan dari tempat yang dikunjungi.
4. Menulis laporan. Peserta didik diminta untuk membuat laporan kunjungan (500 kata). Siswa juga dapat memperkaya laporan ini dengan memasukkan foto kunjungan mereka.

Tips untuk guru:

Disarankan agar jadwal ini dapat dilakukan dengan format kombinasi guided tour (dimana peserta didik melihat- lihat dengan arahan dari pembuat makanan khas daerah secara langsung mengenai kegiatan atau proses pembuatan makanan khas daerah tersebut. (dimana peserta didik diberi waktu untuk mengeksplorasi area yang dikunjungi, yang telah disetujui dan dirasakan aman oleh pihak yang dikunjungi dan guru)



4.2.3. Penguatan ; Menggali informasi dan memahami lebih jauh mengenai makanan khas daerah dari narasumber

Alat dan Bahan : Infocus, Video /Power Point Presentasi, Speaker audio

Peran Guru : Narasumber

Waktu : 2 JP

Tugas : Menuliskan kembali paparan yang telah disampaikan oleh narasumber

Produk : membuat resume hasil pemahamannya

- Objektif: Peserta didik lebih memahami dan mengeksplorasi macam macam makanan khas yang ada di daerah Kampung Rancamaya

Persiapan

Guru menyiapkan Ruang dan narasumber serta waktu pelaksanaan

Pelaksanaan

1. Guru sebagai narasumber mempersiapkan bahan penguatan materi makanan khas daerah .
2. Mempersiapkan siswa untuk menyimak pemaparan dari narasumber.
3. Narasumber menyampaikan penguatan materi.
4. Diskusi dan tanya jawab
5. Kesimpulan
6. Siswa menuliskan point-point penting yang disampaikan narasumber

Hasil capaian pada pada kegiatan ini:

1. Menggali pengetahuan siswa tentang Makanan Khas Garut yang telah diketahuinya melalui kunjungan dan wawancara secara langsung.
2. Membuat resume

Tips untuk guru: Guru berperan untuk mengarahkan kepada siswa dalam membuat pertanyaan informasi tentang Makanan Khas Garut yang belum diketahui. Guru mencatat hasil pertanyaan yang dibuat oleh siswa sebagai bahan untuk refleksi akhir pertemuan.



4.2.4. Eksperimen pembuatan makanan khas daerah Rancamaya, yaitu Bangkerok

Alat	: Wajan, Kompor, Panci, Spatula, Ulekan, parutan,
Bahan	: Beras ketan, kelapa, kacang tanah, garam, penyedap rasa, gula merah, cabe, minyak kelapa, kencur
Peran Guru	: Fasilitator dan pendamping
Waktu	: 3JP
Tugas	: Membuat bangkerok sebagaimana langkah-langkah yang telah dipahaminya
Produk	: Bangkerok rasa original

- Objektif: Peserta didik mampu menerapkan pemahamannya dengan membuat produk bangkerok secara langsung
- Kegiatan:
 1. Alat dan bahan dipersiapkan oleh fasilitator.
 2. Fasilitator mendampingi siswa secara berkelompok dalam pembuatan bangkerok.
 3. Pendamping membantu siswa jika menemukan kesulitan dalam pembuatan bangkerok
 4. Siswa menyajikan hasil eksperimennya
 5. Guru menilai kinerja siswa
 6. Selebrasi

Hasil capaian pada pada kegiatan ini:

1. Siswa mengetahui cara-cara dalam membuat makanan khas daerah rancamaya yaitu “**Bangkerok**”
2. Siswa mengetahui membuat makanan khas daerah rancamaya yaitu “**Bangkerok**”

Tips untuk guru: Guru berperan untuk mengarahkan kepada siswa dalam membuat serta mengolah makanan khas daerah yang terbuat dari beras ketan tersebut. Guru harus mampu mengamati siswa karena kegiatan ini harus dalam pengawasan orang tua.



4.2.5. Refleksi Dan Evaluasi

- Waktu : 2 jp
Bahan : Lembar refleksi
Peran Guru : fasilitator

Persiapan

Guru mempersiapkan lembar refleksi yang nantinya akan di isi oleh siswa.

Pelaksanaan

Guru mengajak siswa untuk berefleksi dengan bertanya.

Keterkaitan dengan makanan Khas Daerah Rancamaya

- Apakah siswa menemukan hal menarik terkait makanan Khas Daerah Rancamaya?
- Apakah siswa berhasil menemukan apa yang ingin diketahui?
- Setelah belajar dan mengolah makanan Khas Daerah Rancamaya, apakah kamu berminat untuk menjadi pengusaha makanan khas daerah?
- Hal menarik apa yang diperoleh selama proses belajar makanan Khas Daerah Rancamaya?
- Setelah kegiatan ini, apa yang akan siswa lakukan?

Refleksi Pribadi Guru

- Kesulitan apa yang diperoleh selama proses pembelajaran?
- Bagaimana kesulitan-kesulitan tersebut bisa diatasi?
- Pembelajaran apa yang paling menarik untuk diri sendiri selama proses pembelajaran?
- Apa yang perlu ditingkatkan setelah proses pembelajaran ini selesai?
- Komitmen baik apa yang ingin dilakukan setelah dari proses pembelajaran ini?