

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 2 Karanganyar
Mata Pelajaran	:	Bahasa Jawa
Kelas / Semester	:	X Semua/ 1 (Gasal)
Alokasi Waktu	:	2 x 45 menit (pertemuan ke-12) 2 x 45 menit (pertemuan ke-13) 2 x 45 menit (pertemuan ke-14)

A. KOMPETENSI INTI

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji 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

Pertemuan ke- 12 dan 13

- 3.4 Memahami isi teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa.

Pertemuan ke-14

- 4.4 Menanggapi dan menceritakan kembali isi teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Pertemuan ke- 12

- 3.4.1 Menerangkan pengertian wacana deskriptif
- 3.4.2 Mengemukakan kembali jenis-jenis makanan tradisional Jawa
- 3.4.3 Mengemukakan kembali nilai-nilai makanan tradisional Jawa

Pertemuan ke-13

- 4.4.1 Menuliskan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa

Pertemuan ke-14

- 4.4.2 Menceritakan /menyajikan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke- 12

- 3.4.1 Disediakan *wacana deskripsi* , peserta didik dapat mengemukakan pengertian wacana deskripsi berdasarkan contoh yang diberikan secara mandiri.
- 3.4.2 Disediakan *wacana deskripsi* dengan tema makanan tradisional Jawa, peserta didik dapat mengemukakan jenis-jenis makanan tradisional Jawa Joglo berdasarkan contoh yang diberikan secara mandiri.
- 3.4.3 Disediakan *wacana deskripsi* dengan tema makanan tradisional Jawa, peserta didik dapat mengemukakan nilai-nilai makanan tradisional Jawa berdasarkan contoh yang diberikan secara mandiri.

Pertemuan ke-13

- 4.4.1 Disediakan wacana deskripsi tentang makanan tradisional Jawa, peserta didik dapat menuliskan kembali pokok-pokok isi berdasarkan tugas dengan mandiri.

Pertemuan ke-13

- 4.4.2 Disediakan power point, peserta didik dapat menyajikan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa berdasarkan tugas dengan percaya diri.

E. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan ke- 12

- 3.4.1 Konsep wacana deskripsi
- 3.4.2 Konsep jenis-jenis makanan tradisional Jawa
- 3.4.3 Konsep nilai-nilai makanan tradisional Jawa

Pertemuan ke-13

- 4.4.1 Teknik menentukan pokok-pokok isi wacana deskriptif

Pertemuan ke- 14

- 4.4.2 Langkah-langkah menyajikan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa

F. PENDEKATAN, MODEL DAN METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan : Saintifik
- Model Pembelajaran : Discovery Learning
- Metode : Tanya jawab, diskusi, demonstrasi

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-12

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan salam dan mengajak semua siswa berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing. ▪ Guru mengecek kehadiran siswa ▪ Guru menyampaikan tema materi dan memberi pertanyaan rangsangan kepada siswa ▪ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran ▪ Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, dan berdiskusi. ▪ Guru menugaskan untuk merapikan meja sehingga siswa dapat berdiskusi dengan teman sebelahnya. ▪ Guru menyampaikan rencana penilaian pengetahuan dan keterampilan 	15 menit
Inti	<p><i>Pemberian stimulus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pada awal pembelajaran, Guru meminta siswa untuk meminta siswa untuk mengamati teks wacana deskripsi makanan tradisional Jawa ▪ Guru meminta siswa untuk meminta siswa untuk mengamati gambar makanan tradisional Jawa <p><i>Pengumpulan data</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa mengumpulkan data mengenai pengertian wacana deskripsi ▪ Siswa mengumpulkan data mengenai makanan tradisional Jawa <p><i>Menarik kesimpulan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa mencoba menyimpulkan pengertian wacana deskripsi ▪ Siswa mencoba menyebutkan makanan tradisional Jawa ▪ Siswa mencoba menyimpulkan makna/nilai-nilai dalam makanan tradisional Jawa 	60 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merangkum materi pembelajaran ▪ Siswa menyampaikan pendapatnya tentang pembelajaran yang telah diikuti. ▪ Memberikan umpan balik pembelajaran ▪ Menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya ▪ Memberikan penugasan untuk pertemuan selanjutnya ▪ Guru menutup dengan berdoa 	15 menit

Pertemuan ke-13

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan salam dan mengajak semua siswa berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing. ▪ Guru mengecek kehadiran siswa ▪ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran ▪ Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, berkelompok dan diskusi. ▪ Guru mereview materi pertemuan sebelumnya ▪ Guru menyampaikan teknis pembelajaran praktik 	15 menit
Inti	<p><i>Pemberian stimulus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan rangsangan berupa pokok-pokok ide dalam wacana deskriptif makanan tradisional Jawa <p><i>Mengumpulkan informasi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kelompok menyajikan wacana deskripsi yang didapat secara bergiliran ▪ Siswa mencoba menentukan pokok-pokok isi wacana deskriptif makanan tradisional Jawa 	60 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merangkum materi pembelajaran ▪ Siswa menyampaikan pendapatnya tentang pembelajaran yang telah diikuti. ▪ Memberikan umpan balik pembelajaran ▪ Menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya ▪ Memberikan penugasan ▪ Guru menutup dengan berdoa 	15 menit

Pertemuan ke-14

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberikan salam dan mengajak semua siswa berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing. ▪ Guru mengecek kehadiran siswa ▪ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	15 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, berkelompok dan diskusi. ▪ Guru mereview materi pertemuan sebelumnya ▪ Guru menyampaikan teknis pembelajaran praktik 	
Inti	<p><i>Pemberian stimulus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menugaskan siswa untuk mengamati wacana deskripsi yang ditampilkan salah satu kelompok <p><i>Identifikasi Masalah (Menanya)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menugaskan siswa untuk menentukan pokok-pokok isi wacana deskripsi yang disampaikan <p><i>Pengumpulan data</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru meminta siswa untuk menuliskan pokok-pokok isi wacana deskripsi yang sudah disampaikan kelompok <p><i>Mengkomunikasikan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menugaskan siswa untuk menyampaikan pokok-pokok isi wacana deskripsi yang disampaikan setiap kelompok 	60 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merangkum materi pembelajaran ▪ Siswa menyampaikan pendapatnya tentang pembelajaran yang telah diikuti. ▪ Memberikan umpan balik pembelajaran ▪ Menyampaikan rencana pembelajaran berikutnya ▪ Memberikan penugasan ▪ Guru menutup dengan berdoa 	15 menit

H. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL DAN PENGAYAAN

1. Instrumen dan Teknik Penilaian :
(Kisi-kisi soal dan instrumen terlampir)
2. Analisis Hasil Penilaian
3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
 - a. Kegiatan Pengayaan
 - Guru memberikan penugasan mencari wacana deskripsi makanan tradisional Jawa dicari isi pokok kemudian membawakan di depan kelas

- b. Kegiatan Remedial
- Guru mengulang pembelajaran tentang wacana deskripsi makanan tradisional Jawa

I. MEDIA, ALAT/BAHAN DAN SUMBER BELAJAR

- a. Media : Power point
 b. Alat/Bahan : LCD, laptop
 c. Sumber : prigel Basa Jawa Kelas X, wacana deskriptif makanan tradisional Jawa

Instrumen Penilaian Pengetahuan

Mata Pelajaran: Bahasa Jawa

3.4 KD Menelaah teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa.

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.5 Menelaah teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa.	1. Menerangkan pengertian wacana deskriptif	1. Peserta didik dapat mengemukakan pengertian wacana deskriptif	Tes tulis	1. Tulisna pangertene <i>wacana deskriptif!</i>
Rekomendasi 3.4 Menguraikan teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa	2. Mengemukakan kembali <i>jenis-jenis</i> makanan tradisional Jawa	2. peserta didik dapat mengemukakan jenis-jenis makanan tradisional Jawa Joglo	Tes tulis	2. Tulisna tuladha <i>panganan tradisional Jawa (kang klebu jajanan pasar) 5 bae!</i> 3. Tulisna saka tlatah ngendi panganan iki: Lumpia, gudheg, thiwul, srabi, susu sapi, emping mlinjo, emping garut, gethuk, krupuk, timus. 4. Tulisna ing manuskrip apa wae panganan tempe/dhele ditemokake?

T i I n s t r u	3. Mengemukakan kembali nilai-nilai makanan tradisional Jawa	3. peserta didik dapat mengemukakan nilai-nilai makanan tradisional Jawa	Tes tulis	5. Tulisna sapa kang nemokake resep sego megana lan jlentrehna asal usule pambudidaya ne resep kasebut! 6. Tulisna lan jlentrehna nilai kang ana ing panganan thiwul!
--	--	--	-----------	--

Kunci Jawaban Soal:

1. sawijining wujud tulisan kang ana sesambungane karo pambudi dayane penulis kanggo menehi pepincen-peprincen saka sawijining objek (panggonan, manungsa, barang, lan sapanunggalane). Utawa wacana kang nggambarake utawa njlentrehake kanthi cetha salah sawijining kahanan utawa obyek, lan kaya-kaya kang padha maca isa ngrasakake utawa ngreti kaya kang dicritakake.
2. Klepon, onde-onde, lentho, cenil, puthu ayu.
3. Lumpia= semarang, gudheg= Jogja, thiwul= wonogiri, srabi= Solo, susu sapi= Boyolali, emping mlinjo= Klaten, emping garut= Sragen, gethuk= Magelang, krupuk= Cilacap, timus= Karanganyar.
4. Serat Centhini ing Bab 3 lan Bab 12 abad kaping 16 tahun 1814
Serat Sri Tanjung abad 12 utawa 13
Serat Legenda Kota Banyuwangi
Kamus Basa Jawa-Belanda Tahun 1875
5. Bendoro Raden Haryo Tejokusumo, putra Sri Sultan Hamengkubuwono II, piyambake ngrasa prihatin nulad prajurite Pangeran Diponegoro kang kerep kekurangan pangan nalika perang mungsuh Kolonial Belanda. Piyambake nemokake lawuh kang praktis, gampang dimasak ning ngendi wae kanthi bahan kang akeh dumunung ing saedhening Jawa Tengah, yaiku nangka/gori.
6. Nilai nasionalisme yaiku minangka sawijining perangan baku tumrap perjuangane para pahlawan kamardikan, yaiku para pejuang biyen iku ora mikir apa kang dipangan nanging kepiye bisane Indonesia iku mardika.

Penykoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 100% : jika sesuai kunci jawaban dan atau ada pengembangan
2. Nilai 70% : jika jawaban mendekati kunci jawaban dan atau ada pengembangan
3. Nilai 50% : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 20% : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Contoh Pengolahan Nilai

e IPK	No Soal	Skor Penilaian	Nilai
r 1.	1	10	(Skor perolehan KD pengetahuan : jumlah Skor dari nilai IPK) N1 + N2 + N3 + N4+ N5 = Nilai Perolehan 10+20+20+20+20+10=100
a 2.	2	20	
m 2.	3	20	
p 2.	4	20	
	3.	20	
	3.	10	
Jumlah		100	

Penilaian

Mata Pelajaran: Bahasa Jawa

4.4 Menanggapi dan menceritakan kembali isi teks deskriptif tentang makanan tradisional Jawa.

IPK	Materi	Indikator	Teknik Penilaian
<ul style="list-style-type: none">Menuliskan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa	<ul style="list-style-type: none">Teknik menentukan pokok-pokok isi wacana deskriptif	peserta didik dapat menuliskan kembali pokok-pokok isi berdasarkan contoh dengan percaya diri.	Penilaian portofolio
<ul style="list-style-type: none">Menceritakan/menyajikan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa	<ul style="list-style-type: none">Langkah-langkah menyajikan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa	peserta didik dapat menyajikan kembali pokok isi teks deskriptif makanan tradisional Jawa berdasarkan tugas dengan percaya diri.	Penilaian Kinerja

Lembar/Rubrik Penilaian Nemptokake pokok-pokok isi wacana deskriptif

No	Nama	Kesesuai dengan isi wacana (40)	Ragam bahasa
1			
...			
36			

Dapat dinyatakan mencapai kompeten jika skor total ≥ 75

Skor	Keterangan
0 - 74	Tidak dapat menentukan pokok-pokok isi wacana deskriptif
75 - 84	Dapat menentukan pokok-pokok isi wacana deskriptif dengan ragam bahasa yang baik
85 - 100	Dapat menentukan pokok-pokok isi wacana deskriptif dengan ragam bahasa yang baik dan sesuai dengan wacana

Lembar/Rubrik Penilaian Mendemonstrasikan Wacana deskripsi makanan tradisional Jawa

No	Nama	Kesesuaian tema (40)	Ragam bahasa (30)	Kesiapan presentasi (30)
1				
...				
36				

Keterangan:

Dapat dinyatakan mencapai kompeten jika skor total ≥ 75

Skor	Keterangan
0 - 74	Tidak dapat mendemonstrasikan wacana yang telah ditentukan
75 - 84	Dapat mendemonstrasikan wacana yang telah ditentukan dengan ragam bahasa yang benar dan siap
85 - 100	Dapat mendemonstrasikan wacana yang telah ditentukan dengan ragam bahasa yang benar, siap, dan sesuai tema

Karanganyar, 9 Juli 2016

Mengetahui
Kepala SMK N 2 Karanganyar,

Verifikator,

Guru Mata Pelajaran,

Drs. Wahyu Widodo, M.T
NIP. 19601019 199412 1 001

D ra. Sri Bidayatiningsih
NIP 19660813 199512 2 002

Rahayu Nur Istiana,S.Pd.
NIP. 19840415 2010 02 035

LAMPIRAN MATERI

Kawruh makanan tradisional Jawa

Jinising lan pangerten-pangertene panganan khas daerah:

1. Tempe

Pangganan tempe ditemokake ing manuskrip serat Centhini ing bab 3 lan bab 12 abad kaping 16 tahun 1814. Tembung tempe disebutake ing serat Centhini kanthi nyebut nyamikan *jae santen tempe* (saemper masakan tempe nganggo santen) lan *dhele tempe srundengan*. Saliyane kuwi tembung *dhele* ditemokake ing *Serat Sri Tanjung* (abad 12 utawa 13). Banjur ditekokake ing serat legenda kota Banyuwangi. Rujukan saka kamus Jawa-Belanda tahun 1875.

2. Segu Megono

Segu megono iku asale saka segu, mego ‘awan’, lan gegono ‘angkasa’. Yen rinakit tembung dadi ukara megono = mego ing gegono. Banjur saka kahanan kuwi ndadekake segu megono iki kaya mega ing gegana. Nitik saka wernane mega lan angkasa kang putih resik, peteng, jingga, lan abang branang.

Ingkang nemokake resep segu megana yaiku ahli logistik saka Kraton Mataram keng asma Bendoro Raden Haryo Tejakusuma, puyta Sri Sultan Hamengkubuwono II ing tahun 1825. BPH Tejukusumo ngrasa prihatin nulad prajurite Pangeran Diponegoro kang kerep kekurangan pangan, saka pambudidayane nemokake lawuh kang praktis lan gampang dimasak ing ngendi wae lan kapan wae, kanthi bahan kang dumunung ing saindhenging Jawa Tengah, piyambake milih nangka/gori. Nangka mau dicacah dadi cilik lan dibumboni saanane. Bumbu-bumbu mau banjur diulek karo klapa parutan. Banjur klapa parutan kang wis dibumboni mau banjur di campur karo nangka, mula diarani megono.

Saka andharan kasebut segu megono mung awujud prasaja jebul nyimpen sejarah perjuangan kamardikan Indonesia kang elok banget. Saliyane iku, awake dhewe kudu bombong lamun pepundhen lan leluhure dhewe iki ahli babagan logistik.

3. Thiwul

Yen diturut saka sejarah, thiwul mula bukane minangka panganan pokok masarakat ing jaman biyen nalika penjajahan Jepang udakara tahun 1960-an.

Thiwul digawe saka pohung kang dipeme kanthi garing, utawa kulina diarani gaplek. Gaplek banjur didheplok nganti alus, banjur di dang nganti mateng. Asil dang-dangan iki kang diarani thiwul. Yen dipangan minangka panganan pokok, thiwul bisa dipangan nganggo lawuh janganan lombok ijo, tempe gembus goreng, lan sambel. Thiwul uga nyehatkan mligine kanggo kang duwe lara diabetes, darah tinggi, lan nyegah lara maag. Thiwul minangka sawijining perangan kang baku tumrap perjuangane para pahlawan kamardikan. Saliyane iku pejuang biyen ora mikir apa kang nisa dipangan nanging kepiye bisane Indonesia iku mardika.

Wacana deskripsi

Deskripsi yaiku sawijining wujud tulisan kang ana sesambungane karo pambudi dayane penulis kanggo menahi pepincen-peprincen saka sawijining objek (panggonan, manungsa, barang, lan sapanunggalane). Sajrone deskripsi penulis mindhahake kesan-kesane, mindhahake asile pengamatan lan rasa pangrasane marang pamaca. Wacana iki njlentrehake sipat lan sakabehe peprincen wujud kang bisa ditemokake saka objek kasebut. Ancas kang pingin diwujud dening panulis deskripsi yaiku ngripta daya khayal pamaca, kaya-kaya pamaca bisa nyawang objek kuwi mau kanthi wutuh lan cetha. **Cethane wacana deskripsi iku, wacana kang nggambarake utawa njlentrehake kanthi cetha salah sawijining kahanan utawa obyek, lan kaya-kaya kang padha maca isa ngrasakake utawa ngreti kaya kang dicaritakake.**