

PELATIHAN MATERI AJAR MATA PELAJARAN PRAKARYA BIDANG PENGOLAHAN MAKANAN BERDASARKAN KURIKULUM 2013 BAGI GURU MGMP PRAKARYA SEKOLAH MENENGAH PERTAMA DI KABUPATEN SLEMAN PROPINSI DIY

by Andian Ari Anggraeni, Marwanti, Mutiara Nugraheni, Rizqie Auliana, Yuriani, Wika Rinawati

ABSTRACT

Tujuan pembelajaran Prakarya di Sekolah Menengah Pertama (SMP) adalah untuk menambahkan wawasan siswa dalam hal mengasah kreatifitas dan mempelajari kerajinan Indonesia. Sekolah diperbolehkan memodifikasi kurikulum. Oleh karena itu, hal-hal yang diajarkan boleh dikembangkan agar lebih kontekstual dan selaras dengan karakteristik peserta didik.

Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana memiliki perkuliahan pengolahan makanan dan minuman serta teknologi pengawetan makanan. Beberapa materi pokok bahasan di mata kuliah tersebut sesuai dengan materi ajar yang dituntut dalam kompetensi dasar kurikulum keterampilan teknologi pengolahan bahan makanan di mata pelajaran Prakarya SMP. Materi tersebut adalah pembuatan kue dari bahan umbi-umbian dan serealialia yaitu domino, ndusati, brownies, dan singkong krispi serta teknologi pengawetan makanan yaitu pengawetan bahan makanan nabati seperti pembuatan keripik pisang, sari kedelai, kacang disko.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan selama 2 kali pertemuan, di Laboratorium Boga dan Laboratorium Kimia, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Peserta kegiatan ini adalah 30 orang guru anggota MGMP Prakarya SMP Kabupaten Sleman, Proponsi DIY. Hasil pengabdian menunjukkan Guru dan sekolah dapat memodifikasi kurikulum. Guru dan sekolah dapat mengembangkan kurikulum terkait mata pelajaran prakarya di SMP. Materi yang diberikan selama pelatihan dapat digunakan untuk menambahkan bahan ajar dalam pembelajaran dikelas. Pengembangan kurikulum dapat melalui inovasi pengolahan dan pengawetan bahan makanan. Kegiatan PPM guna menambah ketrampilan dan memperkaya wawasan guru MGMP mengenai pengolahan dan pengawetan bahan makanan. Wawasan dalam proses penanganan bahan, pengolahan, pengemasan dan pelabelan, penentuan harga jual, prosedur PIRT dan BPOM telah menjadi bekal bagi guru dalam memberikan pembelajaran dalam kelas.

Kata Kunci: *pengolahan bahan makanan; prakarya; guru MGM*