


<b>RPP DARING 1 LEMBAR</b>	<b>Satiman, S.Pd</b>	<b>SMP NEGERI 1 SUKOHARJO</b>	Surel: <a href="mailto:pakdesatimanspd@gmail.com">pakdesatimanspd@gmail.com</a>
	Mata Pelajaran	<b>PRAKARYA (PENGOLAHAN)</b>	
	Kelas/Semester	VII/1	
	Materi Pokok	<b>Pengolahan Bahan Pangan Buah Menjadi Makanan dan Minuman</b>	
	Alokasi Waktu	3 x Pertemuan	
<b>KD 3.1 DAN 4.1</b>	3.1. Memahami rancangan pembuatan penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat 4.1. Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat.		
<b>Tujuan Pembelajaran</b>	Setelah pembelajaran diharapkan peserta didik dapat : 1. Menjelaskan pengertian buah segar 2. Mengklasifikasi jenis dan karakteristik, kandungan gizi dan manfaat buah segar. 3. Mengidentifikasi jenis minuman dan makanan dari buah segar yang terdapat di wilayah setempat 4. Menguraikan macam-macam teknik pengolahan pangan dari buah menjadi minuman segar 5. Menguraikan tahapan pengolahan, menyajikan dan mengemas minuman dan makanan dari bahan pangan buah segar yang ada di wilayah setempat dengan prinsip sanitasi dan higienis. 6. Melakukan tahapan pengolahan, menyajikan, mengemas minuman dan makanan dari bahan pangan buah segar sesuai prosedur yang sudah dirancang yang ada di wilayah setempat dengan menerapkan prinsip sanitasi dan higienes.		
<b>Langkah Pembelajaran</b>	<b>Pertemuan 1</b> <b>Kegiatan Pendahuluan</b> 1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19. 2. Guru menyampaikan cakupan materi dan kompetensi yang harus dicapai. 3. Guru menanyakan kepada peserta didik tentang kesukaan terhadap buah-buahan. 4. Guru menyampaikan lingkup penilaian dan teknik penilaian.		
<b>MATERI POKOK</b>	<b>Kegiatan Inti :</b> 1. Peserta didik mengamati presentasi guru tentang materi pengolahan buah segar menjadi makanan dan minuman. 2. Peserta didik mengerjakan tugas LK dari guru untuk menyimpulkan pengetahuan tentang: pengertian, karakteristik dan manfaat buah-buahan segar . 3. Peserta didik mengirimkan tugas LK tersebut ke : <a href="mailto:wadahprakarya@gmail.com">email: wadahprakarya@gmail.com</a> . <b>Kegiatan Penutup</b> a. Guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi dan menyimpulkan dari pembelajaran yang telah dilaksanakan. b. Guru memberi tugas kepada peserta didik untuk mencari referensi tentang resep makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar dari berbagai sumber media agar dibawa pada pertemuan berikutnya. c. Guru memberikan informasi tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengertian bahan pangan buah segar</li> <li>▪ Karakteristik berbagai jenis bahan pangan buah segar.</li> <li>▪ Manfaat bahan pangan buah segar</li> <li>▪ Jenis makanan dari buah segar</li> <li>▪ Teknik pengolahan bahan pangan.</li> <li>▪ Tahapan pengolahan bahan pangan buah segar menjadi makanan.</li> <li>▪ Jenis bahan dan alat kemasan untuk makanan dari buah segar.</li> <li>▪ Jenis bahan dan alat penyaji untuk makanan dari buah segar.</li> <li>▪ Pengemasan dan penyajian makanan dari buah segar.</li> <li>▪ Prinsip sanitasi dan higiene dalam pembuatan makanan dan minuman segar dari buah</li> </ul>	<b>Pertemuan 2</b> <b>1. Kegiatan Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19.</li> <li>• <b>Apersepsi</b> : Mereview pembelajaran pertemuan sebelumnya dan menanyakan tugas LK dan tugas mencari referensi tentang resep makanan dan minuman dari bahan pangan buah segar dari berbagai sumber media.</li> </ul> <b>2. Kegiatan Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melanjutkan video presentasi on line dengan media schoology tentang materi :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perancangan pengolahan</li> <li>- Penayangan video pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar.</li> <li>- Peserta didik menentukan jenis dan perencanaan pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar yang akan dibuat secara mandiri di rumah.</li> </ul> </li> </ul> <b>3. Kegiatan Penutup</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru mengevaluasi jenis dan perencanaan pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar yang akan dibuat secara mandiri di rumah oleh peserta didik.</li> <li>b. Refleksi : Guru memberi latihan soal tentang pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar.</li> <li>c. Guru memberi tugas peserta didik untuk menyusun hasil perencanaan pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar yang akan dibuat secara mandiri di rumah.</li> </ol>		
<b>Sumber dan media</b>	<b>Pertemuan ke 3</b> <b>1. Kegiatan Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19.</li> <li>• Apersepsi : Guru menanyakan persiapan praktek mandiri pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar</li> <li>• Lingkup dan teknik penilaian : Guru menyampaikan teknik penilaian yaitu ketrampilan, hasil produk.</li> </ul> <b>2. Kegiatan Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memerintahkan peserta didik untuk melakukan praktek mandiri di rumah dibantu orang tua pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar.</li> <li>• Guru memerintahkan peserta didik menyusun laporan hasil pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar dalam dokumen word file 1 lembar disertai foto-foto dokumen langkah pembuatan dikirim ke email guru.</li> </ul> <b>3. Kegiatan Penutup</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru membuat simpulan tentang praktek pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar.</li> <li>b. Guru melakukan evaluasi hasil produk praktek pengolahan, laporan dan penilaian harian dengan schoology.</li> </ol>		
<b>Penilaian</b>	<b>Teknik Penilaian</b> a. Sikap : pengamatan pada keikutsertaan peserta didik dalam pembelajaran daring dan pengumpulan tugas. b. Pengetahuan : Melalui pemberian tugas/LK, latihan soal (Quizizz) dan Penilaian harian media Schoology c. Keterampilan: hasil produk praktek pengolahan, laporan praktek.		

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Sukoharjo, Juli 2020  
Guru Mapel

Dra. Indiah Dewi Murni, M.Pd  
NIP. 19680621 199802 2 003

Satiman, S.Pd  
NIP. 19730602 200312 1 008