

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
PEMBELAJARAN
TAHUN PELAJARAN 2020/2021

Mata Pelajaran	: Prakarya	Pertemuan	: 1 & 2
Kelas	: IX	Alokasi Waktu	: 4 Jp
Semester	: I/Gasal		

I. Kompetensi Dasar dan Indikator

a. Kompetensi Dasar

- 1) Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat
- 2) Membuat olahan pangan dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

b. Indikator

- 1) Mendeskripsikan pengertian bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
- 2) Mengidentifikasi jenis olahan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang terdapat di wilayah setempat.
- 3) Mendeskripsikan manfaat dan kandungan gizi bahan olahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan khas di daerah setempat.
- 4) Mendeskripsikan teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) di daerah setempat.
- 5) Mendeskripsikan langkah-langkah pembuatan olahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) di daerah setempat

II. Tujuan Pembelajaran

- a. Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan.
- b. Mengolah hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan, mengemas dan menyajikan.
- c. Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan berupa video.

III. Materi Esensi

- a. Peserta didik membaca materi yang telah dibagikan oleh guru via E-Learning berupa file
- b. Peserta didik menulis materi yang telah dibagikan oleh guru mata pelajaran
- c. Peserta didik memberi tanggapan atau pertanyaan terkait materi yang telah dibaca dengan menulis di kolom pesan di WA group/ E-Learning Madrasah atau via jalur pribadi ke guru mata pelajaran.
- d. Peserta didik menyimak penjelasan guru mengenai tujuan pembelajaran dan manfaat mempelajari materi pokok pengolahan bahan pangan menjadi makanan dan minuman kesehatan sebagai upaya guru dalam memotivasi siswa.
- e. Peserta didik diberikan waktu satu minggu untuk mengerjakan tugas dan mengirimkan ke Messenger pribadi guru.

IV. Media dan Sumber Belajar

- a. Handphone (HP)
- b. Aplikasi E-Learning Madrasah

V. Proses Pembelajaran

Pendahuluan:

- a. Mengucapkan salam serta menanyakan kabar siswa
- b. Guru mengecek kehadiran siswa serta menanyakan kesiapan siswa dalam belajar
- c. Guru menyampaikan tata tertib dan langkah langkah penggunaan WA group/ E-Learning Madrasah Kelas untuk pelaksanaan pembelajaran.
- d. Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari.
- e. Guru mengemukakan tujuan kegiatan pembelajaran

Kegiatan Inti :

- a. Mendeskripsikan pengertian, manfaat dan kandungan gizi olahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan dengan benar
- b. Mengidentifikasi jenis olahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di wilayah setempat dengan teliti
- c. Mendeskripsikan teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan di daerah setempat dengan benar
- d. Mendeskripsikan langkah-langkah pembuatan olahan pangan hasil peternakan dan perikanan daerah setempat dengan jujur
- e. Merancang pengolahan ikan/daging menjadi makanan.
- f. Menyebutkan bahan dan alat untuk pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan dengan tepat
- g. Menyebutkan bumbu dan rempah-rempah dengan benar
- h. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan dengan teliti.
- i. Membuat olahan bahan pangan ikan, daging, telur dan susu menjadi makanan dengan penuh tanggung jawab

Kegiatan Penutup:

- a. Guru menyampaikan tagihan kepada peserta didik tentang hasil kerja berdasarkan tugas- tugas yang berkaitan dengan materi pengolahan bahan pangan menjadi makanan dan minuman dalam bentuk foto hasil kegiatan pembelajaran.
- b. Peserta didik mengirimkan/menyampaikan hasil kegiatan berupa foto hasil kegiatan belajar ke Messenger guru mata pelajaran.
- c. Guru menyampaikan ucapan terima kasih kepada peserta didik yang telah mengirimkan hasil kegiatan pembelajaran melalui Messenger guru mata pelajaran dan grup kelas VII.
- d. Guru menutup pertemuan Pembelajaran Jarak Jauh dengan memberikan kalimat motivasi agar tetap semangat belajar dan memberi salam.

VI. Penilaian

- a. Sikap
 - Mengikuti pembelajaran serta tepat waktu saat mengumpulkan tugas
- b. Pengetahuan
 - Teknik :Tes tulis dan penugasan.
 - Bentuk :Isian dan tugas yang dikerjakan secara individu
- c. Keterampilan
 - Hasil karya gambar atau video Siswa

29 , Juli 2020

Mengetahui
Kepala SMP/MTs

Disusun oleh
Guru Mata Pelajaran

NIP. -

NIP.