RPP DARING 1 LEMBAR	Surel: Denisa Mahdar Putri, S.Pd	SMP NEGERI 7 Tangerang
	Mata Pelajaran	**PRAKARYA (PENGOLAHAN)**
	Kelas/Semester	VIII/1
	Materi Pokok	**Pengolahan bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan menjadi makanan dan minuman**
	Alokasi Waktu	3 x Pertemuan

KD 3.1 DAN 4.1

3.1. Memahami rancangan pembuatan penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada diwilayah setempat

4.1. Mengolah bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat.

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

1. Mengidentifikasi pengertian, karakteristik dan manfaat bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan,
2. Mengidentifikasi berbagai jenis alat dan bahan yang digunakan untuk mengolah bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan menjadi makanan dan minuman beserta kegunaan alat tersebut
3. Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan menjadi makanan dan minuman
4. Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan makanan dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan

Langkah Pembelajaran

Model : Discovery learning, Problem Based Learning (PBL) Daring presentasi video dengan Google form

MATERI POKOK

- Pengertian bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan
- Karakteristik berbagai jenis bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan.
- Manfaat bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan
- Jenis makanan dari umbi, serealia dan kacang-kacangan
- Teknik pengolahan bahan pangan.
- Tahapan pengolahan bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan menjadi makanan.
- Jenis bahan dan alat kemasan untuk makanan dari umbi, serealia dan kacang-kacangan.
- Jenis bahan dan alat penyaji untuk makanan dari umbi, serealia dan kacang-kacangan.
- Pengemasan dan penyajian makanan dari umbi, serealia dan kacang-kacangan.
- Prinsip sanitasi dan hiegine dalam pembuatan makanan dan minuman segar dari buah

Pertemuan 1

Kegiatan Pendahulan

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 menyampaikan lingkup penilaian dan teknik penilaian.

Kegiatan Inti :

1. Peserta didik mengamati presentasi guru tentang materi pengolahan umbi, serealia dan kacang-kacangan menjadi makanan dan minuman.
2. Peserta didik mengerjakan tugas LK dari guru untuk menyimpulkan pengetahuan tentang: pengertian, karakteristik dan manfaat umbi, serealia dan kacang-kacangan.
3. Peserta didik mengirimkan tugas LK tersebut ke Google Classroom

Kegiatan Penutup

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 umbi, serealia dan kacang-kacangan dari berbagai sumber media agar dibawa pada pertemuan berikutnya.
c. Guru memberikan informasi tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.

Pertemuan 2

1. Kegiatan Pendahulan

- 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.
- **Apersepsi** : Mereview pembelajaran pertemuan sebelumnya dan menanyakan tugas LK dan tugas mencari refensi tentang resep makanan dan minuman dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan dari berbagai sumber media.

2. Kegiatan Inti

- Guru melanjutkan video presentasi tentang materi :
  - Perancanangan pengolahan
  - Penanyangan video pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan.
  - Peserta didik menentukan jenis dan perencanaan pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan yang akan dibuat secara mandiri di rumah.

3. Kegiatan Penutup

a. Guru mengevaluasi jenis dan perencanaan pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan yang akan dibuat secara mandiri di rumah oleh peserta didik.
b. Refleksi : Guru memberi latihan soal tentang pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan.
c. Guru memberi tugas peserta didik untuk menyusun hasil perencanaan pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan yang akan dibuat secara mandiri di rumah.

Pertemuan ke 3

1. Kegiatan Pendahuluan

- 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.
- Apersepsi : Guru menanyakan persiapan praktek mandiri pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan
- Lingkup dan teknik penilaian : Guru menyampaikan teknik penilaian yaitu ketrampilan, hasil produk.

2. Kegiatan Inti

- Guru memerintahkan peserta didik untuk melakukan praktek mandiri di rumah dibantu orang tua pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan.
- Guru memerintahkan peserta didik menyusun laporan hasil pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan dalam dokumen word file 1 lembar disertai foto-foto dolumen langkah pembuatan dikirim ke email guru.

3. Kegiatan Penutup

a. Guru membuat simpulan tentang praktek pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan umbi, serealia dan kacang-kacangan.
b. Guru melakukan evalusi hasil produk praktek pengolahan, laporan dan penilian harian dengan schoology.

Sumber dan media

1. Internet Googleform, Youtube
2. Buku Paket Prakarya 8
3. Whatsaap
4. Google Form
5. Google Classroom
6. Google

Penilaian

Teknik Penilaian

a. Sikap : pengamatan pada keikutsertaan peserta didik dalam pembelajaran daring dan pengumpulan tugas.
b. Pengetahuan : Melalui pemberian tugas/LK, latihan soal dan Penilaian harian.
c. Keterampilan: hasil produk praktek pengolahan, laporan praktek.

Tangerang, Juli 2020
Guru Mapel

DENISA MAHDAR PUTRI, S.Pd
NIP. -