

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nomor : 05/PKWU XII/ Genap /2020/2020

Sekolah	: SMK NEGERI 1 BREBES
Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas/KK/Semester	: XII/OTKP, BDP, AKL/2
Materi Pokok	: Desain dan pengemasan pengolahan makanan dari nabati dan hewani
Pertemuan ke	: 5 (23 - 26)
Alokasi Waktu	: 4 X @45 Menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin dan tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun responsif dan pro-aktif dan menunjukna sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kraetif dan mampu menggunakan metode secara keilmuan

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya

- 2.1 Menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya
- 2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri dan mandiri dalam memperkenalkan karya produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha
- 2.3 Menghayati sikap kerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung-jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha
- 3.1 Memahami desain dan pengemasan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya
- 4.1 Mendesain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya

C. Indikator Pencapaian Kompetensi Dasar

1. Indikator KD pada KI-1
 - Menjalankan ajaran agama yang dianutnya
2. Indikator KD pada KI-2
 - Memiliki motivasi dalam menggali informasi produk pengolahan dari nabati dan hewani
 - Memiliki perilaku jujur dalam menampilkan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani
 - Mampu bekerjasama di kelompoknya dalam menampilkan desain dan kemasan produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
3. Indikator KD pada KI-3
 - Menjelaskan desain produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
 - Menjelaskan pengemasan produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
4. Indikator KD pada KI-4
 - Membuat desain produk pengolahan dari nabati dan hewani makanan khas daerah
 - Menampilkan pengemasan produk pengolahan dari nabati dan hewani makanan khas daerah

D. Materi Pembelajaran

Desain dan kemasan produk pengolahan, keanekaragaman sumber nabati dan hewani, makanan khas daerah

- Fakta
Sumber nabati dan hewani yang beragam peluang dibuat makanan khas daerah
- Prinsip
Memanfaatkan sumber nabati dan hewani untuk produk pengolahan makanan khas daerah
- Konsep
Desain produk dan pengemasan pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
- Prosedural
Langkah langkah desain dan pengemasan pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah

E. Kegiatan pembelajaran

Pertemuan ke 1 (23 – 24)

No	Deskripsi kegiatan	Alokasi Waktu
1	Pendahuluan Guru mengucapkan salam dan memimpin berdoa Guru mengecek kehadiran siswa Guru memberikan apersepsi tentang produk pengolahan dari nabati dan hewani Guru memberi motivasi terhadap materi yang akan dipelajari Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang harus dicapai peserta didik	10 menit
2	Kegiatan Inti a. Mengamati Siswa Membaca dan menyimak dari berbagai bacaan dan literatur tentang pengetahuan jenis bahan dasar. Alat, teknik dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani	70 menit

	<p>b. Menanya</p> <p>Siswa melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <p>Mencari informasi tentang aneka karya yang berkaitan dengan desain dan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <p>Guru melakukan penilaian sikap siswa ketika diskusi</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>Mengolah informasi dari kajian literatur terhadap produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p>	
3	<p>Penutup</p> <p>Guru memberikan penguatan terhadap materi yang telah dipelajari</p> <p>Guru memberikan tugas untuk kegiatan pertemuan berikutnya, (persiapan diskusi/presentasi kelompok desain dan pengemasan produk pengolahan)</p> <p>Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil kegiatan belajar</p> <p>Guru menutup kegiatan belajar dengan berdoa</p>	10 menit

Pertemuan ke 2 (25 – 26)

No	Deskripsi kegiatan	Alokasi Waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>Guru :</p> <p>Mengucapkan salam dan memimpin doa</p> <p>Mereview materi pertemuan sebelumnya</p> <p>Meminta siswa/kelompok secara acak untuk mempresentasikan tugas desain dan pengemasan yang telah dibuat</p> <p>Guru memberikan penilaian terhadap siswa yang telah menyelesaikan tugas/pekerjaan</p>	20 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>(memberikan penguatan dan melanjutkan materi pertemuan</p>	60 menit

	<p>sebelumnya)</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan tentang pengetahuan tentang bahan, alat, teknik proses yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani</p> <p>Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani</p> <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain produk) pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <p>Presentasi rancangan gagasan desain rencana pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani</p>	
3	<p>Penutup</p> <p>Guru memberikan penguatan terhadap materi yang telah dipelajari</p> <p>Guru mengingatkan siswa untuk mempersiapkan pertemuan berikutnya</p> <p>Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil kegiatan belajar</p> <p>Guru menutup kegiatan belajar dengan berdoa</p>	10 menit

F. Teknik penilaian, Remedial dan pengayaan

1. Teknik penilaian

Penilaian yang akan dilakukan meliputi penilaian sikap, penilaian pengetahuan dan penilaian keterampilan. Untuk penilaian sikap dilakukan melalui pengamatan selama kegiatan belajar dengan menggunakan angket, penilaian pengetahuan dengan tes tertulis dan penilaian keterampilan peserta didik menunjukkan hasil kerja yang berupa rancangan desain produk pengolahan yang disertai unjuk kerja dan portofolio

2. Instrumen Penilaian

Pertemuan pertama

Penilaian sikap dilakukan dengan mengamati perilaku siswa selama pembelajaran, dan diskusi. Adapun instrumen penilaian sikap seperti di bawah ini :

NO	Nama Siswa	Aspek perilaku yang dinilai				Keterangan
		Bekerja sama	Rasa ingin tahu	Disiplin	Peduli lingkungan	
1						
2						
3						

Keterangan :

Kolom aspek perilaku diisi dengan angka yang sesuai dengan kriteria sebagai berikut :

4 = sangat baik, 3 = baik, 2 = cukup, 1 = kurang

Pertemuan kedua

Penilaian keterampilan yang dilakukan pada KD desain pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani dengan menunjukkan rancangan desain disertai porofolio yang diperlukan untuk menunjang keaslian desain produk pengolahan tersebut. Format penilaian rancangan desain produk pengolahan

No	Nama Siswa	Aspek rancangan desain yang dinilai															
		Orsinilitas/ide /gagasan				Kerapihan desain				Kegunaan (makanan)				Bahan yang digunakan/kesehatan			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	

3. Pembelajaran remedial dan pengayaan

Pembelajaran remedial diberikan kepada peserta didik yang tidak mencapai ketuntasan pada KD desain dan pengemasan produk pengolahan dari nabati dan hewani. Kegiatan yang dilaksanakan berupa penugasan ulang terhadap penyusunan desain rancangan

produk pengolahan dari nabati dan hewani dengan menggunakan instrumen seperti yang di atas. Adapun kegiatan pengayaan diberikan kepada peserta didik yang telah tuntas dalam membuat rancangan desain dan pengemasan produk pengolahan dari nabati dan hewani. Tugas yang diberikan berupa membuat rencana proses produk pengolahan dari nabati dan hewani

G. Media/Alat, Bahan dan Sumber Belajar

1. Media/alat : hand out materi dengan program Power Point Office 200, gambar desain pengemasan produk pengolahan
2. Bahan : kertas, buku gambar, pensil, pensil warna
3. Sumber belajar : Kementrian Pendiidikan dan Kebudayaan. 2015 *Buku Prakarya dan Kewirausahaan SM/MAK kelas XII*. Jakarta.

Mengetahui Kepala Sekolah	Brebes, 08 Juli 2020 Guru Mapel
Drs Ali Subchi, M..Pd NIP. 196907241995121002	Ahmad Fanani, S.Pd NIP. 196811271998031005

