

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : **SMP NEGERI 2 KOTA MOJOKERTO**
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : **Pengolahan**
Kelas/ Semester : **VII/ Dua**
Materi Pokok : **Pengolahan Bahan Pangan Sayuran Menjadi Makanan
Dan Minuman Kesehatan**
Alokasi Waktu : **4 Pertemuan (8 JP)**

A. Kompetensi Inti

- KI.1 Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya;
- KI.2 Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya;
- KI.3 Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata;
- KI.4 Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.3	Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	3.3.1 Siswa mampu memahami keragaman bahan pangan sayuran yang ada di lingkungan sekitar ditinjau dari pengetahuan pengertian, klasifikasi, dan kandungan dan manfaat sayuran bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari. 3.3.2 Siswa mampu mengidentifikasi teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan sayuran. 3.3.3 Siswa mampu memahami keragaman

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
	produk olahan pangan sayuran di daerah setempat dan Nusantara beserta teknik pengolahan yang digunakannya.
4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	<p>4.3.1 Siswa mampu memahami tahapan pembuatan pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman.</p> <p>4.3.2 Siswa mampu memahami prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan pangan sayuran yang tepat.</p> <p>4.3.3 Siswa mampu merancang pengolahan bahan pangan sayuran berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri</p> <p>4.3.4 Siswa mampu membuat, menguji dan mengomunikasikan karya pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat, serta memahami prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan pangan sayuran.</p>

C. Tujuan Pembelajaran

Pertemuan Pertama

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat:

- Menjelaskan pengertian bahan pangan sayuran
- Menjelaskan klasifikasi bahan pangan sayuran
- Menjawab soal pre-test dengan jujur

Pertemuan Kedua

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat:

- Menjelaskan kandungan dan manfaat sayuran
- Mengikuti pembelajaran menggunakan papan tempel dengan tertib dan kerjasama
- Menjawab soal post-test dengan hasil yang meningkat

Pertemuan Ketiga

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat:

- Menjelaskan tahapan pembuatan pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman.
- Mengetahui prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan pangan sayuran yang tepat.
- Merancang pengolahan bahan pangan sayuran

Pertemuan Keempat

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat:

- ✚ Membuat pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman
- ✚ Menyajikan dan mengomunikasikan karya pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman

D. Materi Pembelajaran

1. Materi Reguler

1. Menyatakan pendapat tentang keragaman bahan pangan sayuran sebagai ungkapan rasa bangga dan wujud rasa syukur kepada Tuhan serta bangsa Indonesia.
2. Mengidentifikasi klasifikasi, kandungan dan manfaat, teknik pengolahan serta memahami pengertian bahan pangan sayuran yang terdapat di wilayah setempat berdasarkan rasa ingin tahu dan peduli lingkungan.
3. Merancang pengolahan bahan pangan sayuran berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri.
4. Membuat, menyajikan dan mengomunikasikan karya pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat dengan disiplin dan tanggung jawab.

2. Materi Pengayaan

Materi pengayaan berupa materi reguler pengolahan bahan pangan sayuran yang belum dipraktekkan.

3. Materi Remedial

- a. Pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan.
- b. Prinsip sanitasi dan hygiene dalam pembuatan pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan.

E. Metode Pembelajaran

Pertemuan pertama (*discovery learning*)

Pertemuan Kedua pembelajaran *modeling*

Pertemuan Ketiga pembelajaran *modeling*

Pertemuan Keempat Projek Based Learning (PjBL)

F. Media, Bahan dan Alat

1. Media

- a. Media papan tempel
- b. Video jenis-jenis pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan serta cara pembuatannya;
- c. Gambar/file berisi slide jenis-jenis pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan serta cara pembuatannya;
- d. Lembar soal post-test dan pre-test
- e. Contoh beberapa produk pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan

2. Bahan

- a. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan identifikasi jenis-jenis pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan:
 - Berbagai macam gambar jenis-jenis pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan (hasil print dari internet, dan dari berbagai jenis media massa).
- b. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan projek
 - Bahan sayuran yang diperlukan untuk pembuatan sayur sop yaitu buncis, wortel, kentang, kubis, daun bawang, seledri, ceker ayam sebagai kaldu, dan air. Bahan bumbu yang diperlukan garam, gula, merica, bawang merah, dan bawang putih. Bumbu digunakan secukupnya
 - Bahan yang diperlukan yaitu wortel dan tomat, madu atau gula secukupnya, es batu atau air matang secukupnya

3. Alat

- Alat-alat yang diperlukan untuk pengolahan pangan sayuran menjadi makanan kompor, panci, talenan, teko air, baskom, sendok sayur, sendok makan besar atau kecil, ulekan batu, dan pisau.

Aspek	Kriteria	Rentang Skor 1 - 4	Bobot
Persiapan	Ide/gagasan karya		30%
	Kesesuaian alasan dalam pemilihan ide/gagasan pembuatan produk olahan pangan		
	Perencanaan (persiapan alat persiapan bahan, perencanaan pelaksanaan/ pembuatan produk		
	Pembagian kerja antar anggota kelompok (jika dibuat dalam kelompok)		
Pelaksanaan	Kemampuan pembuatan produk sesuai dengan tahapan kerjanya		50%
	Kesesuaian tahapan pembuatan dengan perencanaan		
	Orisinalitas gagasan, kreativitas/ inovasi pembuatan produk dan ketepatan hasil akhir produk		
	Keselarasan pelaksanaan tanggung jawab kerja, jujur, dan mandiri		
	Kerapian, kebersihan, keamanan dan keselamatan kerja (K3)		
	Kemampuan melakukan kerja secara teliti, detail secara individual		
	Kerjasama dan toleransi saat bekerja kelompok		
Penyajian/ Penampilan	Kreativitas penyajian produk kerajinan bahan buah		50%
	Estetika penyajian kemasan		
	Kemampuan melakukan presentasi		
	Mengaplikasikan hasil belajar lewat tindakan perilaku (produk digunakan)		

Rentang Skor: 1 – 4

1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; 4 = Sangat Baik