

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nomor : 07/PKWU XII/ Genap /2020/2021

Sekolah	: SMK NEGERI 1 BREBES
Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas/KK/Semester	: XII/OTKP, BDP, AKL / 2
Materi Pokok:	Produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
Pertemuan ke	: 7 (33 – 38)
Alokasi Waktu	: 6 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. Memami, 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
- 1.2 Menganalisis proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi ke wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber
- 4.3 Mencipta pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang berkembang di wilayah setempat lainnya sesuai teknik dan prosedur

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 memperkenalkan produk pengolahan dari nabati dan hewani
 - Menunjukkan kerjasama di kelompoknya dalam membuat produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
3. Indikator KD pada KI-3
 - Menjelaskan proses produk pengolahan dari nabati dan hewani
 - Menjelaskan produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
4. Indikator KD pada KI-4
 - Membentuk produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah

D. Materi Pembelajaran

Produksi , sumber bahan nabati dan hewani. produksi pengolahan, makanan khas daerah

- Fakta
Produk pengolahan nabati dan hewani makanan khas daerah
- Prinsip
Pengolahan dari bahan nabati dan hewani yang ada di daerah
- Konsep
Proses produksi pengolah dari bahan nabati dan hewani
- Prosedur
Menentukan langkah langkah proses produksi daribahan nati dan hewabip menjadi makanan khas daerah

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 1 (33 – 34)

No	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
1	Pendahuluan Guru mengucapkan salam dan memimpin berdoa Guru mengecek kehadiran siswa Guru menjelaskan tujuan yang harus dicapai pada KD Apersepsi makanan khas daerah	10 menit
2	Kegiatan inti a. Mengamati Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari literature tentang sumber daya dalam mendukung proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah b. Menanya Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat teknik dan proses pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani	70 menit

	<p>menjadi makanan khas daerah.</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p>	
3	<p>Penutup</p> <p>Guru bersama siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran</p> <p>Guru mengingatkan siswa untuk mempersiapkan rencana produk pengolahan</p> <p>Guru menutup kegiatan belajar dengan salam dan berdoa</p>	10 menit

2. Pertemuan ke 2 (35 – 36)

No	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>Guru mengucapkan salam dan memimpin berdoa</p> <p>Guru mereview materi pertemuan sebelumnya</p> <p>Guru memberikan kesempatan kepada salah satu siswa untuk mempresentasikan tugas yang telah dikerjakan</p> <p>Guru mengapresiasi atas hasil kerja siswa dan memberikann penilaian</p>	20 menit
2	<p>Kegiatan inti</p> <p>d. Mengumpulkan informasi</p> <p>Peserta didik mencatat dan menyusun standar produk , proses kerja pengolahan dan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <p>e. Mengasosiasi</p> <p>Mengkonstruksi model produk pengolahan dari nabati dan hewani mennjadi makanan khas daerah.</p>	60 menit

	<p>Eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan sebagai karya sesuai standar kerja dan standar hasil.</p> <p>Membuat produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p>	
3	<p>Penutup</p> <p>Guru memberi penguatan terhadap materi yang telah dipelajari</p> <p>Mengingatkan siswa untuk menyelesaikan pembuatan produk pengolahan</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan berdoa</p>	10 menit

3. Pertemuan ke 3 (37 – 38)

No	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>Guru mengucapkan salam</p> <p>Guru meminta salah seorang siswa untuk memimpin berdoa</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai siswa</p> <p>Guru mereview materi pertemuan sebelumnya</p>	20 menit
2	<p>Kegiatan inti</p> <p>a. Mengasosiasi</p> <p>Membuat laporan portofolio rancangan gagasan gagasan (desain) berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar</p> <p>Mendeskripsikan kebutuhan dan sumber daya proses produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah.</p> <p>b. Mengkomunikasikan</p> <p>Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pengolahan dari nabati</p>	60 menit

	<p>dan hewani menjadi makanan khas daerah.</p> <p>Mengevaluasi hasil pembuatan produk pengolahan</p> <p>Mempresentasikan hasil pembuatan karya berdasarkan laporan porto folio pengolahan dari bahan nabati dan hewani</p>	
3	<p>Penutup</p> <p>Guru membrikan penguatan terhadap materi</p> <p>Guru dengan peserta didik menyimpulkan hasil kegiatan belajar</p> <p>Guru menutup kegiatan dengan mnegucap salam dan berdoa</p>	

Pertemuan ke 4

No	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
1	<p>Pendahuluan</p> <p>Guru mengucap salam dan memimpin berdoa</p> <p>Guru mereview materi pertemuan sebelumnya</p> <p>Guru memberikan kesempatan kepada salah satu siswa untuk mempresentasikan tugas yang telah dikerjakan</p> <p>Guru memberikan penilaian</p>	20 menit
2	<p>Kegiatan inti</p> <p>a. Mengkomunikasikan</p> <p>Mengevaluasi menguji hasil pembuatan produk pengolahan</p> <p>Mempresentasikan hasil pembuatan karya berdasarkan laporan portofolio pengolahan dari nabati dan hewani</p> <p>Memasarkan hasil produk pengolahan dengan cara mempromosikan karyanya atau menjualnya</p>	60 menit

3	Penutup Guru memberi penguatan terhadap materi yang telah dipelajari Guru menutup pelajaran dengan berdoa	10 menit
---	---	----------

F. Penilaian Pembelajaran remedial dan pengayaan

1. Teknik penilaian

Teknik penilaian yang digunakan untuk KD mencipta produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makann khas daerah ada 3, yaitu penilaiann sikap, pemngetahuan dan keterampilan. Untuk penilaian sikap dengan melalui pengamatan selama kegiatan belajar dengan mengisi angket, adapun untuk penilaian pengetahuan menggunakan tes tertulis sedang penilaian keterampilan melihat unjuk kerja peserta didik dalam mencipta produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadimakan khas daerah

2. Instrumen Penilian

a. Penilaian pertemuan ke 1

Peniliann sikap dilakukan dengan observasi selama kegiatan pembelajaran. Untuk penilaian sikap lewat observasi menggunakan instrumen seperti di bawah ini

No	Nama	Aspek perialku yang dinilai			
		Bekerjasama	Rasa ingin tahu	Disiplin	Peduli lingkungan
1					
2					
3	Dst				

b. Penilaian pertemuan ke 2

Penilaian diri (self assesment) digunakan untuk memberikan penguatan terhadap proses kemajuan belajar, format yang digunakan seperti di bawah ini

Partisipasi dalam Tugas kelompok

Nama :

Nama nama anggota kelompok :

.....

Kegiatan Kelompok :

Isilah pernyataan berikut dengan jujur untuk no 1 s/d 6 isilah dengan angka 4 – 1 di depan tiap pernyataan

4 = SELALU, 3 = SERING, 2 = KADANG KADANG, 1 = TIDAK PERNAH

NO	ANGKA	PERNYATAAN
1	Selama diskusi saya mengumpulkan ide kepada kelompok untuk didiskusikan
2	Ketika kami berdiskusi, tiap orang diberi kesempatan mengusulkan sesuatu
3	Semua anggota kelompok kami melakukan sesuatu selama kegiatan
4	Tiap orang sibuk dengan tugasnya dalam kelompok saya
5	<i>Selama kerja kelompok, saya :</i> <i>Mendengarkan orang lain</i> <i>Mengajukan pertanyaan</i> <i>Mengorganisasi ide ide saya</i> <i>Mengorganisasi kelompok</i> <i>Mengacaukan kegiatan</i> <i>Melamun</i>
6		<i>Selama kegiatan saya melakukan</i>

c. Penilaian pertemuan ke 3

Pada pertemuan ketiga dan keempat dilakukan penilaian terhadap hasil karya siswa, penilaian proyek dengan dibuktikan portofolio laporan hasil mencipta produk pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah. Untuk penilain

keterampilan dengan mengamati unjuk kerja menggunakan instrument sebagai berikut

Mata pelajaran : Prakarya dan kewirausahaan

Nama proyek : Membuat makanan khas daerah dari nabati atau hewani

Alokasi waktu :

Guru pembimbing :

Nama :

Kelas :

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Tahap persiapan a. Keterlibatan b. Keterampilan c. Inisiatif					
2	Tahap permbuatan proposal a. Keterlibatan b. Keterampilan c. Inisiatif					
3	Tahap pelaporan proyek a. Keterlibatan b. Keterampilan dann penguasaan materi c. Inisiatif					
	TOTAL SKOR					
KETERANGAN 4 = Sangat baik 3 = baik 2 = cukup 1 = kurang						

5 Pembelajaran remedial dan pengayaan

Kegiatan remedial diberikan kepada siswa yang belum mencapai batas ketuntasan. Bagi siswa yang belum mencapai batas tuntas remidi diberi tugas untuk menjawab soal tertulis seperti pada penilaian pertemuan ke 1. Untuk remedial keterampilan siswa diminta menunjukkan produk pengolahan beserta portofolio. Sedangkan pengayaan diberikan pada siswa yang telah berhasil mencipta produk untuk segera memasarkan dan diberikan bimbingan untuk menghitung perolehan laba dari penjualan produknya.

G. Media/Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media alat : hand out, slide dengan program Power Point Office 2007, gambar gambar produk pengolahan dari nabati dan hewani
2. Bahan : berbagai bahan nabati dan hewani, Penggaris, pensil, kertas manila, kertas gambar, plastik pembungkus,
3. Sumber belajar : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.2015. *Buku Prakarya dan Kewirausahaan kelas XII SMK/MAK*. Jakarta: Kemendikbud

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