

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 1

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : VIII / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

A. Kompetensi Dasar	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat 4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan				
B. Tujuan Pembelajaran	1. Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
C. Materi Pembelajaran	Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
D. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
E. Kegiatan Pembelajaran	<p>1. Pendahuluan (10 Menit)</p> <ol style="list-style-type: none">Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuatGuru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masukGuru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grupGuru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masukGuru mengucapkan salam kepada peserta didikPeserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensiGuru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumahGuru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahasGuru review materi sebelumnya. <p>2. Inti (35 menit)</p> <ol style="list-style-type: none">Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau MinumanSiswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahasGuru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebutGuru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswaGuru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif <p>3. Penutup (15 Menit)</p> <ol style="list-style-type: none">Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikanGuru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahasGuru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikanGuru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.				
F. Alat dan Sumber Belajar	<p>1. Alat :</p> <ol style="list-style-type: none">Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites <p>2. Sumber :</p> <ol style="list-style-type: none">Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
G. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"><thead><tr><th>Indikator Pencapaian</th><th>Teknik Penilaian</th></tr></thead><tbody><tr><td>1. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</td><td>1. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 2. Tes Tulis (google form)</td></tr></tbody></table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	1. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	1. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 2. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
1. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	1. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 2. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 2

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

H. Kompetensi Dasar	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat 4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan				
I. Tujuan Pembelajaran	2. Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
J. Materi Pembelajaran	Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
K. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
L. Kegiatan Pembelajaran	<p>4. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>k. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>l. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>m. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>n. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>o. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>p. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>q. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>r. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah</p> <p>s. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>t. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>5. Inti (35 menit)</p> <p>f. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</p> <p>g. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>h. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut</p> <p>i. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>j. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>6. Penutup (15 Menit)</p> <p>e. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>f. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>g. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>h. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
M. Alat dan Sumber Belajar	<p>3. Alat :</p> <p>b. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>4. Sumber :</p> <p>b. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
N. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indikator Pencapaian</th> <th>Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</td> <td>3. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 4. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	2. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	3. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 4. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
2. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	3. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 4. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 3

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : VIII / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

O. Kompetensi Dasar	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat 4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan				
P. Tujuan Pembelajaran	3. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
Q. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
R. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
S. Kegiatan Pembelajaran	<p>7. Pendahuluan (10 Menit)</p> <ul style="list-style-type: none">u. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuatv. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masukw. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grupx. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuky. Guru mengucapkan salam kepada peserta didikz. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)aa. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensibb. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumahcc. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahasdd. Guru review materi sebelumnya. <p>8. Inti (35 menit)</p> <ul style="list-style-type: none">k. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minumanl. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahasm. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebutn. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswao. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif <p>9. Penutup (15 Menit)</p> <ul style="list-style-type: none">i. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikanj. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahask. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikanl. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.				
T. Alat dan Sumber Belajar	<p>5. Alat :</p> <ul style="list-style-type: none">c. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites <p>6. Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none">c. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
U. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"><thead><tr><th>Indikator Pencapaian</th><th>Teknik Penilaian</th></tr></thead><tbody><tr><td>3. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</td><td>5. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 6. Tes Tulis (google form)</td></tr></tbody></table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	3. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	5. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 6. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
3. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	5. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 6. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 4

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : VIII / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

V. Kompetensi Dasar	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat 4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan				
W. Tujuan Pembelajaran	4. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
X. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
Y. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
Z. Kegiatan Pembelajaran	<p>10. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>ee. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat ff. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk gg. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup hh. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk ii. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik jj. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) kk. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi ll. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah mm. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas nn. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>11. Inti (35 menit)</p> <p>p. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman q. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas r. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut s. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa t. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>12. Penutup (15 Menit)</p> <p>m. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan n. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas o. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan p. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
Æ. Alat dan Sumber Belajar	<p>7. Alat :</p> <p>d. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>8. Sumber :</p> <p>d. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
BB. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"><thead><tr><th>Indikator Pencapaian</th><th>Teknik Penilaian</th></tr></thead><tbody><tr><td>4. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</td><td>7. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 8. Tes Tulis (google form)</td></tr></tbody></table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	4. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	7. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 8. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
4. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	7. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 8. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 5

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : VIII / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

Ö. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi 4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi				
AA. Tujuan Pembelajaran	5. Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
EE. Materi Pembelajaran	Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
CC. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
GG. Kegiatan Pembelajaran	<p>13. Pendahuluan (10 Menit)</p> <ul style="list-style-type: none">oo. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuatpp. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masukqq. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA gruprr. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masukss. Guru mengucapkan salam kepada peserta didiktt. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)uu. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensivv. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumahww. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahasxx. Guru review materi sebelumnya. <p>14. Inti (35 menit)</p> <ul style="list-style-type: none">u. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minumanv. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahasw. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebutx. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan sisway. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif <p>15. Penutup (15 Menit)</p> <ul style="list-style-type: none">q. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikanr. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahass. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikant. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.				
EE. Alat dan Sumber Belajar	<p>9. Alat :</p> <ul style="list-style-type: none">e. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites <p>10. Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none">e. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
II. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"><thead><tr><th>Indikator Pencapaian</th><th>Teknik Penilaian</th></tr></thead><tbody><tr><td>5. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</td><td>9. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 10. Tes Tulis (google form)</td></tr></tbody></table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	5. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	9. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 10. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
5. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman	9. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 10. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Svamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 6

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

GG. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi 4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi				
HH. Tujuan Pembelajaran	6. Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
LL. Materi Pembelajaran	Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
JJ. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
NN. Kegiatan Pembelajaran 16. Pendahuluan (10 Menit) yy. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat zz. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk aaa. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup bbb. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk ccc. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik ddd. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) eee. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi fff. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah ggg. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas hhh. Guru review materi sebelumnya. 17. Inti (35 menit) z. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi aa. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas bb. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut cc. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa dd. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 18. Penutup (15 Menit) u. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan v. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas w. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan x. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.					
LL. Alat dan Sumber Belajar 11. Alat : f. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 12. Sumber : f. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.					
PP. Penilaian Hasil Belajar <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi</td> <td>11. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 12. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>		Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	6. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	11. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 12. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
6. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	11. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 12. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 7

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

NN. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi 4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi				
OO. Tujuan Pembelajaran	7. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
SS. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
QQ. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
UU. Kegiatan Pembelajaran 19. Pendahuluan (10 Menit) iii. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat jjj. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk kkk. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup lll. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk mmm. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik nnn. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) ooo. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi ppp. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah qqq. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas rrr. Guru review materi sebelumnya. 20. Inti (35 menit) ee. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi ff. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas gg. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut hh. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa ii. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 21. Penutup (15 Menit) y. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan z. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas aa. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan ä. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.					
SS. Alat dan Sumber Belajar 13. Alat : g. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 14. Sumber : g. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.					
WW. Penilaian Hasil Belajar <table border="1" data-bbox="223 1766 1470 1928"> <thead> <tr> <th data-bbox="223 1766 875 1801">Indikator Pencapaian</th> <th data-bbox="875 1766 1470 1801">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="223 1801 875 1928">7. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi</td> <td data-bbox="875 1801 1470 1928">13. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 14. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>		Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	7. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	13. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 14. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
7. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	13. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 14. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 8

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

UU. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan serealialia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi 4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serealialia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi				
VV. Tujuan Pembelajaran	8. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
ZZ. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
XX. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
BBB. Kegiatan Pembelajaran	<p>22. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>sss. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat ttt. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk uuu. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup vvv. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk www. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik xxx. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) yyy. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi zzz. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah aaaa. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas bbbb. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>23. Inti (35 menit)</p> <p>jj. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi kk. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas ll. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut mm. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa nn. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>24. Penutup (15 Menit)</p> <p>ö. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan dd. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas ee. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan cc. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
ZZ. Alat dan Sumber Belajar	<p>15. Alat :</p> <p>h. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>16. Sumber :</p> <p>h. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
DDD. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indikator Pencapaian</th> <th>Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi</td> <td>15. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 16. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	8. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	15. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 16. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
8. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Serealialia, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	15. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 16. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 9

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

ÄÄ. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi				
	4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi				
ÖÖ. Tujuan Pembelajaran	9. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
GGG. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi				
BBB. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
III. Kegiatan Pembelajaran 25. Pendahuluan (10 Menit) cccc. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat dddd. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk eeee. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup ffff. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk gggg. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik hhhh. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) iiiii. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi jjjj. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah kkkk. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas llll. Guru review materi sebelumnya. 26. Inti (35 menit) oo. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi pp. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas qq. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut rr. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa ss. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 27. Penutup (15 Menit) dd. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan hh. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas ii. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan gg. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.					
DDD. Alat dan Sumber Belajar 17. Alat : i. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 18. Sumber : i. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.					
KKK. Penilaian Hasil Belajar <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi</td> <td>17. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 18. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>		Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	9. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	17. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 18. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
9. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi	17. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 18. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 10

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

FFF.	Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) 4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)				
GGG.	Tujuan Pembelajaran	10. Menjelaskan Pengertian, Jenis (Karakteristik) Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
NNN.	Materi Pembelajaran	Pengertian, Jenis (Karakteristik) Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
III.	Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
PPP.	Kegiatan Pembelajaran	28. Pendahuluan (10 Menit) mmmm. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat nnnn. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk oooo. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup pppp. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk qqqq. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik rrrr. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) ssss. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi tttt. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah uuuu. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas vvvv. Guru review materi sebelumnya. 29. Inti (35 menit) tt. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengertian, Jenis (Karakteristik) Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat uu. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas vv. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut ww. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa xx. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 30. Penutup (15 Menit) hh. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan ll. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas mm. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan kk. Guru memberikan pengarah dan informasi tentang materi berikutnya.				
KKK.	Alat dan Sumber Belajar	19. Alat : j. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 20. Sumber : j. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
RRR.	Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis (Karakteristik) Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat</td> <td> 19. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 20. Tes Tulis (google form) </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	10. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis (Karakteristik) Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	19. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 20. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian					
10. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis (Karakteristik) Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	19. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 20. Tes Tulis (google form)					

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 11

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

MMM. Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) 4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)				
NNN. Tujuan Pembelajaran	11. Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
UUU. Materi Pembelajaran	Teknik Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
PPP. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
WWW. Kegiatan Pembelajaran	31. Pendahuluan (10 Menit) www. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat xxxx. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk yyyy. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup zzzz. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk aaaaa. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik bbbbb. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) ccccc. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi ddddd. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah eeeee. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas fffff. Guru review materi sebelumnya. 32. Inti (35 menit) yy. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Teknik Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat zz. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas aaa. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut bbb. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa ccc. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 33. Penutup (15 Menit) ll. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan pp. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas qq. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan oo. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.				
RRR. Alat dan Sumber Belajar	21. Alat : k. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 22. Sumber : k. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
YYY. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat</td> <td> 21. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 22. Tes Tulis (google form) </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	11. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	21. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 22. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
11. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	21. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 22. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 12

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

TTT. Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) 4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)				
UUU. Tujuan Pembelajaran	12. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
BBBB. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
WWW. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
DDDD. Kegiatan Pembelajaran	<p>34. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>ggggg. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat hhhhh. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk iiiii. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup jjjjj. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk kkkkk. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik lllll. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) mmmmm. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi nnnnn. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah ooooo. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas ppppp. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>35. Inti (35 menit)</p> <p>ddd. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat eee. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas fff. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut ggg. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa hhh. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>36. Penutup (15 Menit)</p> <p>pp. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan tt. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas uu. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan ss. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
YYY. Alat dan Sumber Belajar	<p>23. Alat :</p> <p>1. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>24. Sumber :</p> <p>1. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
FFFF. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indikator Pencapaian</th> <th>Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat</td> <td>23. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 24. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	12. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	23. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 24. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
12. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	23. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 24. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Svamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 13

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

AAA. Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) 4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)				
AÄÄ. Tujuan Pembelajaran	13. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
III. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
AAAA. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
KKKK. Kegiatan Pembelajaran	37. Pendahuluan (10 Menit) qqqq. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat rrrr. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk ssss. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup tttt. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk uuuu. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik vvvv. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) wwwww. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi xxxxx. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah yyyyy. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas zzzzz. Guru review materi sebelumnya. 38. Inti (35 menit) iii. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat jjj. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas kkk. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut ll. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa mmm. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 39. Penutup (15 Menit) tt. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan xx. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas yy. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan ww. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.				
CCCC. Alat dan Sumber Belajar	25. Alat : m. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 26. Sumber : m. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
MMMM. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat</td> <td>25. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 26. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	13. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	25. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 26. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
13. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	25. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 26. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 14

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

EEEE. Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)				
	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)				
FFFF. Tujuan Pembelajaran	14. Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
PPPP. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat				
HHHH. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
RRRR. Kegiatan Pembelajaran	<p>40. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>aaaaa. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>bbbbb. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>ccccc. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>ddddd. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>eeeee. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>fffff. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>ggggg. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>hhhhh. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah</p> <p>iiiiii. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>jjjjj. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>41. Inti (35 menit)</p> <p>nnn. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat</p> <p>ooo. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>ppp. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut</p> <p>qqq. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>rrr. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>42. Penutup (15 Menit)</p> <p>xx. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>bbb. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>ccc. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>ââ. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
JJJJ. Alat dan Sumber Belajar	<p>27. Alat :</p> <p>n. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>28. Sumber :</p> <p>n. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
TTTT. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat</td> <td>27. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 28. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	14. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	27. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 28. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
14. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan Khas Wilayah Setempat	27. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 28. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 15

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

LLLL. Kompetensi Dasar	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat				
	4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat				
MMMM. Tujuan Pembelajaran	15. Menjelaskan Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan				
WWWW. Materi Pembelajaran	Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan				
OOOO. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
YYYY. Kegiatan Pembelajaran	<p>43. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>kkkkk. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>lllll. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>mmmmm. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>nnnnn. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>ooooo. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>ppppp. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>qqqqq. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>rrrrr. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah</p> <p>sssss. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>ttttt. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>44. Inti (35 menit)</p> <p>sss. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan</p> <p>ttt. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>uuu. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut</p> <p>vvv. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>www. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>45. Penutup (15 Menit)</p> <p>ää. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>fff. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>ggg. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>bbb. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
QQQQ. Alat dan Sumber Belajar	<p>29. Alat :</p> <p>o. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>30. Sumber :</p> <p>o. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
AAAAA. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan</td> <td> <p>29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)</p> <p>30. Tes Tulis (google form)</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	15. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	<p>29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)</p> <p>30. Tes Tulis (google form)</p>
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
15. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	<p>29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)</p> <p>30. Tes Tulis (google form)</p>				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 16

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

SSSS. Kompetensi Dasar	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat 4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat				
TTTT. Tujuan Pembelajaran	16. Menjelaskan Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan				
DDDDD. Materi Pembelajaran	Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan				
VVVV. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
FFFF. Kegiatan Pembelajaran	<p>46. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>uuuuu. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>vvvvvv. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>wwwww. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>xxxxxx. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>yyyyyy. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>zzzzzz. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>aaaaaaa. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>bbbbbbb. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah</p> <p>ccccccc. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>ddddddd. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>47. Inti (35 menit)</p> <p>xxx. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan</p> <p>yyy. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>zzz. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut</p> <p>aaaa. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>bbbb. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>48. Penutup (15 Menit)</p> <p>ccc. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>jjj. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>kkk. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>fff. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
XXXX. Alat dan Sumber Belajar	<p>31. Alat :</p> <p>p. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>32. Sumber :</p> <p>p. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
HHHHH. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>16. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan</td> <td>31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 32. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	16. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 32. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
16. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 32. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Svamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 17

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

ZZZZ. Kompetensi Dasar	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat 4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat				
AAAA. Tujuan Pembelajaran	17. Menjelaskan Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan				
KKKKK. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan				
OOOO. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
MMMMM. Kegiatan Pembelajaran	<p>49. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>eeeeee. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat fffffff. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk ggggggg. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup hhhhhhh. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk iiiiii. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik jjjjjj. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>kkkkkkk. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi lllllll. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah mmmmmmm. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas nnnnnnn. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>50. Inti (35 menit)</p> <p>cccc. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan dddd. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas eeee. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut ffff. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa gggg. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>51. Penutup (15 Menit)</p> <p>ggg. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan nnn. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas ooo. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan jjj. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
BBBBB. Alat dan Sumber Belajar	<p>33. Alat :</p> <p>q. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>34. Sumber :</p> <p>q. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
OOOOO. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>17. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan</td> <td>33. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 34. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	17. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	33. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 34. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
17. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	33. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 34. Tes Tulis (google form)				

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 18

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Margasari – Kab.Tegal
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : VIII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

DDDDD. Kompetensi Dasar	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat 4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat
EEEE. Tujuan Pembelajaran	18. Menjelaskan Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan
RRRR. Materi Pembelajaran	Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan
GGGG. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning
TTTT. Kegiatan Pembelajaran	
52. Pendahuluan (10 Menit)	
ooooo. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat	
pppppp. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk	
qqqqqq. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup	
rrrrrr. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk	
ssssss. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik	
tttttt. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)	
uuuuuu. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi	
vvvvvv. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah	
wwwwww. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas	
xxxxxx. Guru review materi sebelumnya.	
53. Inti (35 menit)	
hhhh. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	
iiii. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas	
jjjj. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut	
kkkk. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa	
llll. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif	
54. Penutup (15 Menit)	
kkk. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan	
rrr. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas	
sss. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan	
nnn. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.	
IIII. Alat dan Sumber Belajar	
35. Alat :	
r. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites	
36. Sumber :	
r. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.	
VVVV. Penilaian Hasil Belajar	
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian
18. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	35. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 36. Tes Tulis (google form)

Margasari , 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Margasari

Guru Mapel

Nur Salim, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Syamsul Huda , S.Pd.
NIP. 19811212 202121 1 003