

## 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"><li>Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat</li><li>Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</li><li>Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</li><li>Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</li><li>Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</li><li>Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</li><li>Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</li><li>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</li><li>Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</li><li>Guru review materi sebelumnya.</li></ol> <p>2. Inti (35 menit)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</li><li>Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</li><li>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</li><li>Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</li><li>Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</li></ol> <p>3. Penutup (15 Menit)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</li><li>Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</li><li>Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</li><li>Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</li></ol>				
F. Alat dan Sumber Belajar	<p>1. Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</li></ol> <p>2. Sumber :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</li></ol>				
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> <p>u. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>v. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>w. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>x. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>y. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>z. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>aa. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>bb. 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>cc. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>dd. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>8. Inti (35 menit)</p> <p>k. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</p> <p>l. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>m. 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>n. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>o. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>9. Penutup (15 Menit)</p> <p>i. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>j. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>k. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>l. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
T. Alat dan Sumber Belajar	<p>5. Alat :</p> <p>c. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>6. Sumber :</p> <p>c. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
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				
AA. Tujuan Pembelajaran	4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi				
EE. Materi Pembelajaran	5. Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman				
CC. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
<b>GG. Kegiatan Pembelajaran</b> 13. Pendahuluan (10 Menit) oo. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat pp. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk qq. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup rr. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk ss. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik tt. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) uu. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi vv. 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 ww. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas xx. Guru review materi sebelumnya. 14. Inti (35 menit) u. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman v. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas w. 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 x. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa y. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 15. Penutup (15 Menit) q. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan r. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas s. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan t. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.					
<b>EE. Alat dan Sumber Belajar</b> 9. Alat : e. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 10. Sumber : e. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.					
<b>II. Penilaian Hasil Belajar</b> <table border="1" data-bbox="227 1742 1471 1896"> <thead> <tr> <th data-bbox="227 1742 877 1773">Indikator Pencapaian</th> <th data-bbox="877 1742 1471 1773">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="227 1773 877 1896">5. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis dan Manfaat Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Makanan atau Minuman</td> <td data-bbox="877 1773 1471 1896">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	<p>16. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>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.</p> <p>17. Inti (35 menit)</p> <p>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</p> <p>18. Penutup (15 Menit)</p> <p>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.</p>				
LL. Alat dan Sumber Belajar	<p>11. Alat :</p> <p>f. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>12. Sumber :</p> <p>f. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
PP. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indikator Pencapaian</th> <th>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" 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>7. Siswa dapat Menjelaskan Proses Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi menjadi Bahan Pangan Setengah Jadi</td> <td>                             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 22. Pendahuluan (10 Menit) 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. 23. Inti (35 menit) 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 24. Penutup (15 Menit) 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.					
ZZ. Alat dan Sumber Belajar	15. Alat : h. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 16. Sumber : h. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
DDD. 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>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				
<b>III. Kegiatan Pembelajaran</b> 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.					
<b>DDD. Alat dan Sumber Belajar</b> 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.					
<b>KKK. Penilaian Hasil Belajar</b> <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 pengarahan 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	
	34. Pendahuluan (10 Menit)	
	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
	iiii.	Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup
	jjjj.	Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk
	kkkkk.	Guru mengucapkan salam kepada peserta didik
	llll.	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
	oooo.	Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas
	ppppp.	Guru review materi sebelumnya.
	35. Inti (35 menit)	
	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
	36. Penutup (15 Menit)	
	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.
YYY.	Alat dan Sumber Belajar	
	23. Alat :	
	1. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites	
	24. Sumber :	
	1. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.	
FFFF.	Penilaian Hasil Belajar	
	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

**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)

ÄÄÄ. 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)					
ÄÄÄ. 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					
<b>KKKK. Kegiatan Pembelajaran</b> 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 lll. 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.						
<b>CCCC. Alat dan Sumber Belajar</b> 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.						
<b>MMMM. Penilaian Hasil Belajar</b> <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 rowspan="2">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)</td> </tr> <tr> <td>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

**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 : 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	
	27. Alat :	n. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites
	28. Sumber :	n. Buku Prakarya Kelas VIII Smt 1 dan 2 , Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.
TTTT.	Penilaian Hasil Belajar	
	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 style="padding-left: 20px;">o. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>30. Sumber :</p> <p style="padding-left: 20px;">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>                     29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)                      30. Tes Tulis (google form)                 </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	29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 30. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
15. Siswa dapat Menjelaskan Pengertian, Jenis Kandungan dan Manfaat Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 30. Tes Tulis (google form)				

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> <p>31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)</p> <p>32. Tes Tulis (google form)</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	16. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	<p>31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)</p> <p>32. Tes Tulis (google form)</p>
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
16. Siswa dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang kacang dan Umbi menjadi Produk Pangan	<p>31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup)</p> <p>32. 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 : 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)	
oooooo. 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