

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

JARAK JAUH (DARING)

Satuan Pendidikan : SMP YLPI P. Marpoyan
Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas / Semester : VIII / 2 (genap)
Materi : Membuat olahan bahan pangan sereal dan umbi
Muatan Terpadu : Bahasa Indonesia, Seni Budaya
Pembelajaran ke : 4

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Melalui tayangan video , murid dapat membuat langkah-langkah pembuatan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi dengan baik.
- Setelah melihat video cara membuat olahan makanan dari sereal dan umbi, murid dapat membuat kemudian mendemonstrasikan pengolahan sereal dan umbi menjadi bahan makanan setengah jadi dengan tepat

B. SUMBER BELAJAR

1. Aplikasi Google Meet dan Telegram
2. Suci Paresti,dkk. 2017. Buku Siswa “Prakarya” Kelas VIII. Jakarta : Pusat Kurikulum dan perbukuan, Balibang,Kemendikbud
3. Sugiyanto,dkk.2017.Prakarya Kelas VIII kurikulum 2013.Jakarta:Penerbit . Erlangga
4. Artikel dari pencarian Internet
5. Video pembelajaran melalui tautan:
<https://www.youtube.com/watch?v=aISdfQJYD4Y> ,
<https://www.youtube.com/watch?v=6R4MtgYGZuI>
<https://www.youtube.com/watch?v=TIX66RU2P3U>

c. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
<p>Pendahuluan</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memulai dengan kegiatan rutin membuka kelas (salam, berdoa, dsb) dan memberikan pesan-pesan harian menggunakan platform daring yang dipilih yaitu telegram dan google meet - Motivasi: Melalui cuplikan tayangan dengan share screen google meet tentang kesuksesan seseorang berbisnis produk rangginang melalui tautan video https://www.youtube.com/watch?v=aISdfQJYD4Y dan Siswa dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut - Apersepsi: Guru menanyakan kandungan gizi pada ubi kayu - Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai - Guru mengingatkan kesepakatan kelas yang telah disepakati
<p>Kegiatan Inti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa mengamati tayangan video melalui share screen digoogle meet tentang proses cara membuat tepung ubi dan kerupuk ubi https://www.youtube.com/watch?v=6R4MtgYGZuI https://www.youtube.com/watch?v=TIX66RU2P3U - Siswa membuat pertanyaan bebas yang terkait dengan bagaimana proses pengolahan tepung ubi dan kerupuk ubi - Siswa bersama guru mendiskusikan pertanyaan-pertanyaan tersebut melalui tanya jawab tentang video yang telah mereka amati - Guru memberikan penguatan terhadap hasil tanya jawab siswa - Siswa membuat suatu perencanaan pembuatan kerupuk ubi serta langkah-langkah kerja - Siswa mendemonstrasikan hasil pembuatan kerupuk ubi dengan langkah langkah yang telah dirancang <ul style="list-style-type: none"> • Untuk siswa yang belum bisa memahami paparan melalui video, murid dapat melihat artikel pembuatan tepung dan kerupuk ubi melalui pencarian di internet/buku bacaan atau melalui wawancara langsung kepada nara sumber yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal. Guru akan membagikan beberapa strategi yang dapat diterapkan oleh murid di rumah. (<i>Guru melakukan diferensiasi proses</i>) • Sebagai produk pembelajaran, siswa kemudian diminta untuk mendemonstrasikan hasil pembuatan kerupuk ubi dengan langkah langkah kerja yang dirancang melalui tulisan, gambar, rekaman suara dan video. (<i>Guru melakukan diferensiasi produk berdasarkan kesiapan/readiness</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Siswa yang tidak bisa mendemonstrasikan dalam bentuk gambar/video, bisa membacakan hasil yang ditulis secara langsung dan direkam. Tulisan yang dibuat

	<p>dapat dikumpulkan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa yang tidak bisa mendemonstrasikan dalam bentuk gambar, bisa dijelaskan dalam bentuk video tanpa suara hanya diberi deskripsi atau video yang diberi suara dan deskripsi - Siswa yang tidak bisa mendemonstrasikan dalam bentuk video, bisa dijelaskan dalam bentuk gambar yang diberi keterangan dan dibuat dalam kertas HVS - Siswa dapat mengirimkan pekerjaan kepada guru melalui aplikasi Telegram. Pekerjaan tertulis murid dapat di foto, dan penjelasan lisan dapat direkam melalui fungsi rekaman suara atau video.
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - guru bersama murid menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan. - Guru melakukan refleksi dengan memberikan umpan balik yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran kepada murid - Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam dan berdoa serta mengingatkan selalu untuk melaksanakan 3 M

D. PENILAIAN

Sikap : - Observasi terhadap sikap mandiri, rasa ingin tahu dan kreatif dalam menyelesaikan tugas

Pengetahuan : - Menunjukkan pengetahuan tentang pengolahan sereal dan umbi menjadi bahan makanan setengah jadi

Keterampilan : Menunjukkan keterampilan mendemonstrasikan hasil membuat olahan makanan kerupuk ubi

• Strategi dan Alat Penilaian:

A. Penilaian Sikap

Strategi : Observasi

Alat : Catatan Anekdote

Nama murid	Tanggal / Catatan sikap	Tanggal / Catatan sikap	Tanggal / Catatan sikap	Tanggal / Catatan sikap	Tanggal / Catatan sikap

B. Penilaian Pengetahuan dan Keterampilan

Strategi : Unjuk kerja

Alat : Checklist

Penilaian Ranah Pengetahuan dan Keterampilan

Indikator	Checklist			Catatan
Pengetahuan	Tercapai	Berkembang	Baru mulai terlihat	
Menunjukkan pengetahuan tentang memahami langkah kerja membuat tepung dan kerupuk ubi				
Keterampilan mendemonstrasikan	Tercapai	Berkembang	Baru mulai terlihat	Catatan tambahan terkait diferensiasi
Menunjukkan keterampilan dalam mendemonstrasikan hasil membuat kerupuk ubi sesuai kemampuan murid (tulisan, rekaman suara, gambar dan video)				
Kreativitas				

Penulis : Sri Rama Yanti, S.Si., Gr

Asal Sekolah : SMP YLPI P. Marpoyan

Lampiran

A. Penilaian Pengetahuan

Teknik Penilaian: Tes Tertulis

Bentuk Instrumen: Pilihan Ganda

Instrumen:

Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang Ananda anggap paling benar!

1. Perhatikan tabel berikut:

No	Jenis sereal, kacang dan umbi
1	Ketela pohon
2	Sorgum
3	Beras
4	Kedelai
5	Jagung
6	Gandum

Berdasarkan tabel diatas, manakah yang termasuk kedalam jenis sereal

....

- 1-2-3-4
 - 1-3-5-6
 - 2-3-5-6
 - 2-3-4-5
2. Tanaman ini merupakan salah satu jenis tanaman sereal yang disebut juga tanaman serbaguna yang dapat digunakan sebagai produk pangan, pakan ternak dan bahan baku industri. Salah satu manfaatnya yaitu sebagai lumbung bioethanol yang dapat dijadikan sebagai bahan bakar. Berdasarkan pernyataan tersebut, tanaman yang dimaksud adalah
- Beras
 - Jagung
 - Gandum
 - Sorgum
3. Perhatikan gambar berikut!



Gambar diatas merupakan salah satu jenis. Bahan baku dan Teknik olah dalam pembuatan kue tersebut adalah

- a. Ubi jalar, dikukus
 - b. Singkong, dikukus
 - c. Beras, direbus
 - d. Kentang, direbus
4. Yang tidak termasuk olahan makanan setengah jadi dari sereal, kacang kacangan dan umbi umbian adalah
- a. Tepung Jagung
 - b. Tepung tapioka
 - c. kerupuk singkong
 - d. getuk
5. Dirumah Sinta tersedia singkong. Sinta akan membuat kerupuk singkong. Teknik pengolahan yang dilakukan Sinta untuk mengawetkan kerupuk singkong adalah....
- a. pengeringan
 - b. pasteurisasi
 - c. sterilisasi
 - d. fermentasi

Kunci Jawaban.

1. C (Jenis-jenis sereal adalah beras, jagung, sorgum dan gandum)
2. D (sorgum merupakan salah satu jenis tanaman sereal yang disebut juga tanaman serbaguna yang dapat digunakan sebagai produk pangan, pakan ternak dan bahan baku industri. Salah satu manfaatnya yaitu sebagai lumbung bioethanol yang dapat dijadikan sebagai bahan bakar)
3. B
4. D (Getuk merupakan bahan jadi)
5. A (pengeringan dengan menggunakan energi panas dari sinar matahari).

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

B. Penilaian Sikap

Teknik penilaian : Penilaian diri

Bentuk Instrumen : Lembar penilaian diri

Instrumen :

Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Nama :

Kelas :

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-kadang (2)	Tidak Pernah (1)
1	Spiritual	1. Berdoa setiap memulai pembelajaran. 2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		3. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran				
2	Sosial	<p>1. Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</p> <p>2. Rasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam mengamati dan mengidentifikasi produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi</p> <p>3. Kreatif dalam mempresentasikan hasil produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan</p>				
Total perolehan						

Pedoman Penilaian:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

C. Keterampilan.

Teknik Penilaian : Tes Praktik

Bentuk Instrumen : Lembar praktik

Instrumen:

Rubrik Penilaian Tes Praktik

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Ide/gagasan			
2. Merencanakan Bahan			
3. Merencanakan Alat			
4. Merencanakan langkah-langkah pembuatan			
5. Penyajian demonstrasi hasil Produk			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

Refleksi

Isilah kolom-kolom berikut untuk melakukan refleksi dan penilaian diri atas pencapaian hasil yang telah Ananda peroleh. Tunjukkan kepada orang tua dan guru untuk mendapat persetujuan. Jika tidak memungkinkan untuk bertemu dengan gurumu secara langsung, sampaikan hasil refleksimu kepada guru mata pelajaran melalui *link* yang sudah diberikan.

1. Refleksi pemahaman materi

Tuliskan materi yang telah Ananda pelajari dan materi baru yang Ananda pelajari tentang produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi pada kolom-kolom berikut.

Yang sudah saya pelajari pada materi ini adalah

.....
.....
.....
.....

Hal baru yang saya pelajari adalah

.....
.....
.....
.....

2. Refleksi proses belajar

Lingkari atau beri tanda \checkmark pada angka yang sesuai untuk menggambarkan kesungguhan Ananda untuk mempelajari produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi.

Upaya yang telah saya lakukan untuk mempelajari materi ini:

Tidak belajar Belajar dengan sungguh - sungguh

3. Refleksi sikap

Tuliskan tanda \checkmark pada kolom yang sesuai dengan sikap yang Ananda tunjukkan selama belajar tentang produk dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi.

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bersyukur			
Ketelitian			
Tanggung jawab			