

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMP VII/Ganjil	Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas	: 2 X 40	Aspek	: Pengolahan
Alokasi Waktu		Materi Pokok	: Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan
		Sub Materi	: Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran menggunakan model pembelajaran discovery Learning, dengan metode literasi, eksperimen, praktikum, dan presentasi dengan menumbuhkan sikap menyadari kebesaran Tuhan, sikap gotong royong, jujur, dan berani mengemukakan pendapat, siswa dapat :

- Siswa dapat memahami Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan
- Siswa mampu memahami tahapan pembuatan pengolahan pangan hasil samping buah menjadi makanan
- Siswa mampu memahami tahapan pembuatan pengolahan pangan hasil samping buah menjadi minuman..

KOMPETENSI DASAR

3.2 memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping buah menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan hasil samping buah menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

B. LANGKAH - LANGKAH (KEGIATAN) PEMBELAJARAN

KEGIATAN PENDAHULUAN (5 Menit)

Penguatan Pendidikan Karakter

- ❖ Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran sebagai sikap disiplin
- ❖ Mengaitkan materi pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik terhadap materi sebelumnya, mengingatkan kembali materi dengan bertanya.
- ❖ Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari materi Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan dalam kehidupan sehari-hari
- ❖ Memberitahukan tentang tujuan pembelajaran, materi, kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator, dan KKM pada pertemuan yang sedang berlangsung
- ❖ Pembagian kelompok belajar

KEGIATAN INTI (70 Menit)

Model	Stimulasi (stimulasi/ pemberi rangsangan)	Literasi
: Discovery learning Pende	on (stimulasi/ pemberi rangsangan)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik diberi stimulus atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada materi Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan melalui pendekatan saintifik (mengamati, menanya, mengumpulkan informasi/eksperimen, mengasosiasikan mengolah informasi, mengomunikasikan) <p>Mengamati Peserta didik bersama kelompoknya melakukan pengamatan dari</p>

<p>katan: Saintifi k</p> <p>Praktik :</p>		<p>permasalahan yang ada di buku paket berkaitan dengan Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Peserta didik diminta mengamati Tahapan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Menjadi Makanan yang terdapat dalam buku siswa
<p>Deskripsi : Pembuat an Pengolah an Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan</p> <p>Alat, Bahan, dan Media:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Buku ❖ Video ❖ Refere nsi Digital ❖ Alat Tulis ❖ Sumb er Intern et ❖ Modul 	<p>Problem statemen (Identifikasi masalah)</p>	<p>Critical Thinking</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi aneka pertanyaan yang berkaitan dengan tayangan yang disajikan dan dijawab melalui kegiatan pembelajaran tentang Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan Misalnya ✚ Jelaskan bahan dan alat pembuatan manisan kulit jeruk? ❖ Peserta didik diminta mendiskusikan hasil pengamatannya dan mencatat fakta-fakta yang ditemukan, serta menjawab pertanyaan berdasarkan hasil pengamatan yang ada pada buku paket;
	<p>Data collectio n (pengum pulan data)</p>	<p>Kegiatan Literasi & Collaboration (Kerjasama)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan ✚ Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan <ul style="list-style-type: none"> • Tahapan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Menjadi Makanan • Tahapan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Menjadi Minuman
	<p>Data processi ng (pengola han Data)</p>	<p>Collaboration (Kerjasama) Dan Critical Thinking (Berpikir Kritis)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan tentang Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan dan ditanggapi oleh kelompok yang mempresentasikan, bertanya atas presentasi yang dilakukan, dan peserta didik lain diberi kesempatan untuk menjawabnya.
	<p>Verificati on (pembuk tian)</p>	<p>Critical Thinking (Berpikir Kritis)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatannya dan memverifikasi hasil pengamatannya dengan data-data atau teori pada buku sumber
	<p>Generali zation (menarik kesimpul an)</p>	<p>Communication (Berkomunikasi) & Creativity (Kreativitas)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru dan Peserta didik menarik sebuah kesimpulan tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan tentang Pembuatan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi produk pangan ❖ Peserta didik bertanya tentang hal yang belum dipahami atau guru menyampaikan beberapa pertanyaan pemicu kepada siswa berkaitan dengan yang akan selesai dipelajari
<p>PENUTUP (5 Menit)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan. ❖ Memberikan tugas kepada peserta didik (PR), dan mengingatkan peserta didik untuk mempelajari materi yang akan dibahas dipertemuan berikutnya ❖ Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 		

❖ Berdoa dan Memberi salam.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Tes

Tertulis Jelaskan Tahapan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Menjadi Makanan
Jelaskan Tahapan Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Menjadi Minuman

Praktik : Membuat manisan kulit jeruk

No	Aspek yang dinilai	Bentuk Penilaian	Instrumen Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap	Observasi dan Jurnal	Pengamatan sikap (jurnal)	Selama KBM
2	Pengetahuan	Tes tertulis (<i>terlampir</i>)	Soal tes	Setelah KBM
3	Keterampilan	- Unjuk kerja - Laporan tertulis	- Pengamatan unjuk kerja - Penilaian laporan tertulis	- Pada saat presentasi - Pengumpulan tugas

Mengetahui
Kepala Sekolah

Karawang, 01 Januari 2020
Guru Mata Pelajaran

Herni Yulianti, S.Tr.Kom., M.Si

.....