

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 3 TULUNG
Kelas / Semester : VII / 2
Kompetensi Dasar : Pengolahan Bahan Pangan Sayuran Menjadi Makanan dan Minuman Kesehatan
Materi : Klasifikasi sayuran
Pembelajaran ke : 2
Alokasi waktu : 2 x 40 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran menggunakan model pembelajaran Inquiry peserta didik dapat :

1. Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan
2. Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran berdasarkan pigmen yang di kandung

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- 1). Membuka dengan salam dan berdo'a, mengecek kehadiran siswa
- 2). Menyampaikan materi yang akan di pelajari dan tujuan pembelajaran yang hendak di capai
- 3). Mengingat kembali materi yang sudah di pelajari sebelumnya
- 4). Memberikan motivasi pada peserta didik

2. Kegiatan Inti (60 menit)

Pendekatan Inquiry	Kegiatan pembelajaran
Orientasi masalah	Guru menunjukan media berupa berbagai macam jenis sayuran. Mengamati : Siswa mengamati berbagai macam jenis sayur. Menanya : Siswa bertanya hal-hal yang kurang di pahami
Pengumpulan data dan Verifikasi	Guru meminta peserta didik untuk membedakan jenis sayuran Mengumpulkan data : Siswa memilah jenis sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan dan pigmen
Pengumpulan data melalui eksperimen	Guru meminta peserta didik untuk memilah jenis sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan dan berdasar pigmen yang di kandung Mengumpulkan data : Siswa memilah jenis sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan dan pigmen
Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi	Guru meminta peserta didik untuk membuat tabel klasifikasi sayuran. Mengasosiasi : Peserta didik membuat tabel klasifikasi sayuran berdasarkan bagian yang dapat di makan
Analisis proses inquiry	Guru meminta peserta didik untuk mempresentasikan tabel Mengkomunikasikan : Peserta didik melakukan presentasi tabel dan meminta kritik dan saran dari guru dan teman-temannya.

3. Kegiatan Penutup (10 menit)

- 1) Menyimpulkan hasil pembelajaran
- 2) Melakukan Refleksi pembelajaran dari kegiatan pembelajaran
- 3) Mengakhiri pembelajaran
- 4) Penguatan karakter tanggung jawab
- 5) Mengakhiri dengan salam

C. Penilaian

- 1). Sikap : Jurnal
- 2). Pengetahuan : Tes Tertulis
- 3). Keterampilan : Unjuk kerja

Mengetahui
Kepala SMP N 3 Tulung

Tulung Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Muh Heri Zuanta, S.Pd
Nip.19690113199512001

Rusmiyati, S.Pd
Nip.197612132014102001

TEKNIK PENILAIAN

A. Penilaian Sikap

NO	Jam ke	Hari / Tanggal	Nama Siswa	Catatan perilaku	Butir sikap	Nilai karakter
1						

B. Penilaian Pengetahuan Tes Tertulis (Uraian)

Kisi-Kisi Tes Tertulis

Nama Sekolah : SMP Negeri 3 Tulung
 Kelas/Semester : VII/Semester 2
 Tahun Pelajaran : 2020/2021
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)

No.	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Soal	Bentuk	Jml. Soal
1	3.1. Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat.	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian bahan makanan sayuran • Klasifikasi sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan • Klasifikasi sayuran berdasarkan pigmen 	Siswa dapat : 1. Menjelaskan pengertian bahan makanan sayuran 2. Menyebutkan klasifikasi sayur berdasarkan bagian yang dapat di makan 3. Menyebutkan klasifikasi sayuran berdasarkan pigmen	Uraian	5

A. Butir soal:

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan bahan makanan sayuran !
2. Klasifikasikan sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan !
3. Berdasarkan klasifikasi bagian sayuran yang dapat di makan diantaranya adalah daun sebutkan contohnya 5 saja !
4. Berdasarkan klasifikasi sayuran berdasarkan pigmen ada berapa macam ? apa sajakah ?
5. Berdasarkan pigmen yang terkandung dalam bahan sayuran yang berwarna ungu terbentuk oleh ? Berikan contoh sayuran tersebut !

B. Kunci Jawaban

1. Sayuran adalah bagian Vegetatif dari tumbuhan yang dapat di makan baik secara langsung maupun di olah terlebih dahulu.
2. Klasifikasi sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan

a. Daun	d. Polong /biji	g. Umbi Batang
b. Batang	e. Bunga	h. Umbi lapis
c. Akar	f. Buah	
3. Berdasarkan bagian yang di manfaatkan dari bagian daun contohnya :

a. Daun seledri	c. Daun bayam	e. Kol
b. Daun kangkung	d. Daun singkong	f. Daun selada
4. Berdasarkan pigmen sayuran dapat di klasifikasikan menjadi 5 Yaitu :
 - a. Sayuran berwarna hijau terbentuk oleh klorofil
 - b. Sayuran berwarna ungu yang terbentuk dari antosianin, resveratrol, asam alagik
 - c. Sayuran berwarna merah/biru terbentuk oleh zat anthocyanin
 - d. Sayuran warna kuning/orange yang terbentuk dari beta dan alfakarotin
5. Berdasarkan pigmen sayuran warna ungu terbentuk oleh antosianin, resveratrol
Contoh : Terong, bawang merah, paprika ungu,

Pedoman Penskoran Soal tertulis

No. Soal	Kunci Jawaban	Skor
1.	Sayuran adalah bagian Vegetatif dari tumbuhan yang dapat di makan baik secara langsung maupun di olah terlebih dahulu.	
	Skor Maksimum	2
2	Klasifikasi sayuran berdasarkan bagian yang dapat dimakan a.Daun d. Polong /biji g. Umbi Batang b.Batang e. Bunga h. Umbi lapis c. Aka f. Buah	
	Skor Maksimum	3
3	Berdasarkan bagian yang di dimanfaatkan dari bagian daun contohnya : Daun seledri c. Daun bayam e. Kol Daun kangkung d. Daun singkong f. Daun selada	
	Skor Maksimum	5
4	Berdasarkan pigmen sayuran dapat di klasifikasikan menjadi 5 Sayuran berwarna hijau terbentuk oleh klorofil Sayuran berwarna ungu yang terbentuk dari antosianin, resveratrol, asam alagik Sayuran berwarna merah/biru terbentuk oleh zat anthocyanin Sayuran warna kuning/orange yang terbentuk dari beta dan alfakarotin	
	Skor Maksimum	5
5	Berdasarkan pigmen sayuran warna ungu terbentuk oleh antosianin, resveratrol Contoh : Terong, bawang merah, paprika ungu,	
	Skor Maksimum	5
	Total skor maksimum	20

$$N = \frac{\text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100$$

C. Penilaian Unjuk Kerja

1. Pengamatan hasil kinerja

NO	Unjuk Kerja	Nilai	
		Maksimum	Perolehan
1	Kelengkapan nama bahan	50	
2	Ketepatan Pengelompokan bahan	50	
	Jumlah	100	