

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 1

Nama Sekolah : SMP
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : IX / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

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

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 2

Nama Sekolah : SMP
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : IX / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

H. Kompetensi Dasar	3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat. 4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
I. Tujuan Pembelajaran	2. Menjelaskan Bahan makanan hasil peternakan				
J. Materi Pembelajaran	Bahan makanan hasil peternakan				
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 Bahan makanan hasil peternakan</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 pengarah 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 IX Smt 1, 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 Bahan makanan hasil peternakan</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 Bahan makanan hasil peternakan	3. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 4. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
2. Siswa dapat Menjelaskan Bahan makanan hasil peternakan	3. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 4. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 3

Nama Sekolah : SMP
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : IX / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

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

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 4

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

V. Kompetensi Dasar	3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat. 4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
W. Tujuan Pembelajaran	4. Menjelaskan Tabel kandungan gizi				
X. Materi Pembelajaran	Tabel kandungan gizi				
Y. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
Z. Kegiatan Pembelajaran	10. Pendahuluan (10 Menit) 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. 11. Inti (35 menit) p. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Tabel kandungan gizi 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 12. Penutup (15 Menit) 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 pengarah dan informasi tentang materi berikutnya.				
Æ. Alat dan Sumber Belajar	7. Alat : d. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 8. Sumber : d. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
BB. 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>4. Siswa dapat Menjelaskan Tabel kandungan gizi</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 Tabel kandungan gizi	7. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 8. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
4. Siswa dapat Menjelaskan Tabel kandungan gizi	7. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 8. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 5

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

Ö. Kompetensi Dasar	3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat. 4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
AA. Tujuan Pembelajaran	5. Menjelaskan Ikan perairan tawar				
EE. Materi Pembelajaran	Ikan perairan tawar				
CC. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
GG. Kegiatan Pembelajaran	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 Ikan perairan tawar 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 pengarah dan informasi tentang materi berikutnya.				
EE. Alat dan Sumber Belajar	9. Alat : e. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 10. Sumber : e. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
II. 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>5. Siswa dapat Menjelaskan Ikan perairan tawar</td> <td>9. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 10. Tes Tulis (google form)</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	5. Siswa dapat Menjelaskan Ikan perairan tawar	9. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 10. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
5. Siswa dapat Menjelaskan Ikan perairan tawar	9. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 10. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 6

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

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

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 7

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

NN. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat. 4.2 Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
OO. Tujuan Pembelajaran	7. Menjelaskan Ikan perairan laut				
SS. Materi Pembelajaran	Ikan perairan laut				
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 jii. 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 Ikan perairan laut 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 pengarah 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 IX Smt 1, 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 Ikan perairan laut</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 Ikan perairan laut	13. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 14. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
7. Siswa dapat Menjelaskan Ikan perairan laut	13. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 14. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 8

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

UU. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat. 4.2 Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
VV. Tujuan Pembelajaran	8. Menjelaskan Udang				
ZZ. Materi Pembelajaran	Udang				
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 Udang 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 pengarah 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 IX Smt 1, 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 Udang</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 Udang	15. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 16. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
8. Siswa dapat Menjelaskan Udang	15. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 16. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 9

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

ÄÄ. Kompetensi Dasar	3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat. 4.2 Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan.
ÖÖ. Tujuan Pembelajaran	9. Menjelaskan Cumi-cumi
GGG. Materi Pembelajaran	Cumi-cumi
BBB. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning
III. Kegiatan Pembelajaran 25. Pendahuluan (10 Menit) cccc. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom 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 Cumi-cumi 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 pengarah dan informasi tentang materi berikutnya.	
DDD. Alat dan Sumber Belajar 17. Alat : i. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 18. Sumber : i. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.	
KKK. Penilaian Hasil Belajar	
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian
9. Siswa dapat Menjelaskan Cumi-cumi	17. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 18. Tes Tulis (google form)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 10

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

FFF.	Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah set 4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
GGG.	Tujuan Pembelajaran	10. Menjelaskan Macam-macam daging				
NNN.	Materi Pembelajaran	Macam-macam daging				
III.	Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
PPP.	Kegiatan Pembelajaran	28. Pendahuluan (10 Menit) mmmm. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom 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 Macam-macam daging 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 IX Smt 1, 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 style="vertical-align: top;">10. Siswa dapat Menjelaskan Macam-macam daging</td> <td style="vertical-align: top;"> 19. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 20. Tes Tulis (google form) </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	10. Siswa dapat Menjelaskan Macam-macam daging	19. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 20. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian					
10. Siswa dapat Menjelaskan Macam-macam daging	19. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 20. Tes Tulis (google form)					

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 11

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

MMM. Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah set 4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
NNN. Tujuan Pembelajaran	11. Menjelaskan Telur				
UUU. Materi Pembelajaran	Telur				
PPP. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
WWW. Kegiatan Pembelajaran	31. Pendahuluan (10 Menit) www. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom 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 Telur 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 IX Smt 1, 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 Telur</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 Telur	21. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 22. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
11. Siswa dapat Menjelaskan Telur	21. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 22. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 12

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

TTT.	Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah set 4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
UUU.	Tujuan Pembelajaran	12. Menjelaskan Susu				
BBBB.	Materi Pembelajaran	Susu				
WWW.	Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
DDDD.	Kegiatan Pembelajaran 34. Pendahuluan (10 Menit) ggggg. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat hhhhh. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk iiiii. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup jjjjj. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk kkkkk. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik lllll. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) mmmmm. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi nnnnn. Guru memberikan apersepsi awal tentang pencegahan dan penanganan pandemi covid 19 dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu cuci tangan dan menggunakan masker saat keluar rumah ooooo. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas ppppp. Guru review materi sebelumnya. 35. Inti (35 menit) ddd. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Susu 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 pengarah 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 IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.					
FFFF.	Penilaian Hasil Belajar <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">12. Siswa dapat Menjelaskan Susu</td> <td style="vertical-align: top;"> 23. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 24. Tes Tulis (google form) </td> </tr> </tbody> </table>		Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	12. Siswa dapat Menjelaskan Susu	23. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 24. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian					
12. Siswa dapat Menjelaskan Susu	23. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 24. Tes Tulis (google form)					

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 13

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

AAA. Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah set 4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
AÄÄ. Tujuan Pembelajaran	13. Menjelaskan Bumbu dan Rempah-Rempah				
III. Materi Pembelajaran	Bumbu dan Rempah-Rempah				
AAAA. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
KKKK. Kegiatan Pembelajaran	<p>37. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>qqqq. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>rrrr. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>ssss. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>tttt. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>uuuu. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>vvvv. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>wwww. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>xxxx. 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>yyyy. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>zzzz. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>38. Inti (35 menit)</p> <p>iii. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Bumbu dan Rempah-Rempah</p> <p>jjj. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>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</p> <p>lll. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>mmm. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>39. Penutup (15 Menit)</p> <p>tt. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>xx. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>yy. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>ww. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
CCCC. Alat dan Sumber Belajar	<p>25. Alat :</p> <p>m. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>26. Sumber :</p> <p>m. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
MMMM. Penilaian Hasil Belajar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Indikator Pencapaian</th> <th style="width: 50%;">Teknik Penilaian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13. Siswa dapat Menjelaskan Bumbu dan Rempah-Rempah</td> <td> 25. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 26. Tes Tulis (google form) </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	13. Siswa dapat Menjelaskan Bumbu dan Rempah-Rempah	25. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 26. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
13. Siswa dapat Menjelaskan Bumbu dan Rempah-Rempah	25. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 26. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 14

Nama Sekolah : SMP
Mata Pelajaran : **Prakarya**
Aspek : Pengolahan
Kelas / Semester : IX / Ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

EEEE.	Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah set
		4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan.
FFFF.	Tujuan Pembelajaran	14. Menjelaskan Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji
PPPP.	Materi Pembelajaran	Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji
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 Clasroom 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 Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji</p> <p>ooo. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>ppp. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut</p> <p>qqq. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>rrr. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>42. Penutup (15 Menit)</p> <p>xx. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>bbb. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>ccc. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>ââ. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>
JJJJ.	Alat dan Sumber Belajar	<p>27. Alat :</p> <p>n. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>28. Sumber :</p> <p>n. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>

TTTT. Penilaian Hasil Belajar	
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian
14. Siswa dapat Menjelaskan Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji	27. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 28. Tes Tulis (google form)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 15

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

LLLL. Kompetensi Dasar	3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat.
	4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.
MMMM. Tujuan Pembelajaran	15. Menjelaskan Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji
WWWW. Materi Pembelajaran	Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji
OOOO. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning
YYYYY. Kegiatan Pembelajaran 43. Pendahuluan (10 Menit) kkkkkk. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Classroom melalui kode yang telah dibuat llllll. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk mmmmmm. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup nnnnnn. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk oooooo. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik pppppp. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) qqqqqq. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi rrrrrr. 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 ssssss. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas tttttt. Guru review materi sebelumnya. 44. Inti (35 menit) sss. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji ttt. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas 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 vvv. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa www. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif 45. Penutup (15 Menit) ää. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan fff. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas ggg. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan bbb. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.	
QQQQ. Alat dan Sumber Belajar 29. Alat : o. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 30. Sumber : o. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.	

AAAAA. Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian
15. Siswa dapat Menjelaskan Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji	29. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 30. Tes Tulis (google form)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 16

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

SSSS. Kompetensi Dasar	3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat.
	4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.
TTTT. Tujuan Pembelajaran	16. Menjelaskan Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi
DDDDD. Materi Pembelajaran	Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi
VVVV. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning
FFFFF. Kegiatan Pembelajaran	<p>46. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>uuuuu. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom 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>wwwwww. 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 Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi</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 pengarah 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 IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>

HHHHH. Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian
16. Siswa dapat Menjelaskan Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi	31. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 32. Tes Tulis (google form)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 17

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

ZZZZ. Kompetensi Dasar	3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat. 4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
AAAA. Tujuan Pembelajaran	17. Menjelaskan Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi				
KKKKK. Materi Pembelajaran	Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi				
OOOO. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
MMMMM. Kegiatan Pembelajaran	49. Pendahuluan (10 Menit) eeeeeee. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom 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 iiiiiii. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik jjjjjjj. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek) 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. 50. Inti (35 menit) cccc. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi 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 51. Penutup (15 Menit) 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.				
BBBBB. Alat dan Sumber Belajar	33. Alat : q. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites 34. Sumber : q. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.				
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 Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi</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 Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi	33. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 34. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
17. Siswa dapat Menjelaskan Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi	33. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 34. Tes Tulis (google form)				

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembelajaran Daring / Luring

Pertemuan : 18

Nama Sekolah : SMP
 Mata Pelajaran : **Prakarya**
 Aspek : Pengolahan
 Kelas / Semester : IX / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 30 menit)

DDDDD. Kompetensi Dasar	3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat. 4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan.				
EEEEEE. Tujuan Pembelajaran	18. Menjelaskan Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping				
RRRRR. Materi Pembelajaran	Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping				
GGGGG. Metode Pembelajaran	Discovey Inquiry Learning				
TTTTT. Kegiatan Pembelajaran	<p>52. Pendahuluan (10 Menit)</p> <p>ooooooo. Guru meminta peserta didik untuk masuk ke room Google Clasroom melalui kode yang telah dibuat</p> <p>ppppppp. Guru Menyapa peserta didik yang telah masuk ke room dan mengecek jumlah siswa yang masuk</p> <p>qqqqqqq. Guru Mengingatkan peserta didik untuk memperhatikan pelajaran digoogle classroom lewat WA grup</p> <p>rrrrrrr. Guru memeriksa di room apakah mayoritas peserta didik sudah masuk</p> <p>sssssss. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik</p> <p>ttttttt. Peserta didik berdoa bersama melalui WA grup (penanaman pembiasaan diri siswa tentang imtaq dan iptek)</p> <p>uuuuuuu. Guru meminta peserta didik untuk presensi di form presensi</p> <p>vvvvvvv. 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>wwwwwww. Guru menjelaskan pokok-pokok materi yang akan di bahas</p> <p>xxxxxxx. Guru review materi sebelumnya.</p> <p>53. Inti (35 menit)</p> <p>hhhhh. Guru menyajikan presentasi pengenalan tentang Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping</p> <p>iiii. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas</p> <p>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</p> <p>kkkk. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan terhadap keberhasilan siswa</p> <p>llll. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif</p> <p>54. Penutup (15 Menit)</p> <p>kkk. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan</p> <p>rrr. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas</p> <p>sss. Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan</p> <p>nnn. Guru memberikan pengarahan dan informasi tentang materi berikutnya.</p>				
IIIIII. Alat dan Sumber Belajar	<p>35. Alat :</p> <p>r. Handphone, Youtube, WA grup, Google Classroom, Google Meet, Google Sites</p> <p>36. Sumber :</p> <p>r. Buku Prakarya Kelas IX Smt 1, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.</p>				
VVVVV. 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>18. Siswa dapat Menjelaskan Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping</td> <td> 35. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 36. Tes Tulis (google form) </td> </tr> </tbody> </table>	Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	18. Siswa dapat Menjelaskan Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping	35. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 36. Tes Tulis (google form)
Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian				
18. Siswa dapat Menjelaskan Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping	35. Observasi (keaktifan siswa dalam WA grup) 36. Tes Tulis (google form)				