

RPP PRAKARYA			
	Mata Pelajaran	PRAKARYA (PENGOLAHAN)	
	Kelas/Semester	IX/2	
	Materi Pokok	Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Dari Hasil Perikanan dan Peternakan Ikan dan Daging Menjadi Makanan	
	Alokasi Waktu	3 x Pertemuan	
KD 3.4 DAN 4.4	<p>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</p> <p>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</p>		
Tujuan Pembelajaran	Setelah pembelajaran dengan model <i>PBL</i> diharapkan peserta didik dapat mendeskripsikan pengertian hasil samping ikan dan daging, jenis dan manfaatnya; mengidentifikasi teknik pengolahan produk pangan dari hasil samping ikan dan daging; merancang, mengolah, menyajikan dan mengemas pengolahan hasil samping peternakan dan perikanan menjadi makanan; memiliki sikap mandiri, kerja sama, percaya diri, dan selalu bersyukur kepada Tuhan Yang Mana Esa.		
Langkah Pembelajaran	Pertemuan 1,2,3 <i>Apersepsi</i> 1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan motivasi belajar dan motivasi sehat di masa pandemic. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, cakupan materi dan kompetensi yang harus dicapai dengan mengaitkan materi sebelumnya. 3. Guru menyampaikan lingkup penilaian dan teknik penilaian. <i>Kegiatan Inti :</i> a. Orientasi pada masalah Peserta didik mengamati tayangan gambar atau video tentang banyaknya bahan makanan jadi dan limbah pengolahannya. b. Organisasi belajar a) Peserta didik mencoba memahami masalah yang disajikan oleh guru secara berkelompok b) Membimbing peserta didik mengidentifikasi apa yang perlu diketahui melalui berbagai sumber belajar. c) Memberi kesempatan peserta didik menyajikan hasil karya, dan membimbing dalam menganalisis dan mengevaluasi pemecahan masalah Pertemuan 2 <i>Kegiatan Inti :</i> a. Orientasi pada masalah Peserta didik mengamati tayangan gambar atau video tentang hal yang berkaitan dengan masalah yang di bahas sebelumnya di pertemuan 1 b. Organisasi belajar a) Peserta didik mencoba mengingat kembali dan dibimbing guru untuk mencari informasi melalui berbagai sumber tentang teknik dan langkah pengolahan b) Membimbing peserta didik mencari ide-ide baru dan mengidentifikasi apa yang perlu diketahui. c) Memberi kesempatan peserta didik menyajikan hasil karya, dan membimbing dalam menganalisis dan mengevaluasi pemecahan masa Pertemuan ke 3 <i>Kegiatan Inti</i> a. Orientasi pada masalah Peserta didik mengamati tayangan gambar atau video tentang hal yang berkaitan dengan masalah yang di bahas sebelumnya di pertemuan 2 b. Organisasi belajar a) Peserta didik mencoba mengingat kembali dan dibimbing guru untuk mencari informasi melalui berbagai sumber tentang teknik pengemasan dan penyajian b) Membimbing peserta didik mencari ide-ide baru dan mengidentifikasi apa yang perlu diketahui. c) Memberi kesempatan peserta didik menyajikan hasil karya, dan membimbing dalam menganalisis dan mengevaluasi pemecahan masa <i>Kegiatan Penutup 1,2,3</i> Siswa dibimbing untuk menyimpulkan dan melakukan refleksi, selanjutnya guru memberikan umpan balik dan penugasan, menginformasikan pembelajaran berikutnya dan menutup dengan berdoa.		
MATERI POKOK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengertian hasil samping Ikan dan daging ▪ Jenis dan manfaat hasil samping ikan dan daging ▪ Teknik dan langkah-langkah pengolahan ▪ Teknik pengemasan dan penyajian 		
Sumber Belajar dan Media	1. Buku Paket Prakarya 9 2. Internet 3. Video / gambar		
Alat/bahan	1. Laptop dan LCD 2. Perlengkapan memasak 3. Bahan setengah jadi		
Penilaian	Teknik Penilaian a. Sikap : observasi saat pembelajaran yang berkenaan dengan sikap mandiri, kerja sama, percaya diri dan selalu syu b. Pengetahuan : lembar kerja, latihan soal (Quizziz) dan Penilaian tertulis c. Keterampilan : produk pangan dari bahan samping hasil pengolahan ikan dan daging.		

Sukoharjo, 2021

Mengetahui
Kepala Sekolah

Guru Mapel

Drs. Oko Tri Mustofa
NIP. 19631003 199512 1 001

Dra. Indiah Dewi Murni, M.Pd
NIP. 19680621 199802 2 003