

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMA Negeri 93 Jakarta
Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas/Semester	: XI IPS 1
Tema	: Makanan Khas Daerah
Pembelajaran ke	: 4
Alokasi waktu	: 2 x 45 menit
Kompetensi Inti	:

Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), bertanggung jawab, responsif, dan pro-aktif dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, kawasan regional, dan kawasan internasional”.

Kompetensi Dasar :

3.2. Menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.

4.2. Pengolahan, pengemasan, dan pengawetan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.2.1. Menyebutkan contoh makanan khas daerah Betawi
- 3.2.2. Menganalisis makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani
- 3.2.3. Mengidentifikasi bahan dari sebuah produk makanan khas daerah Betawi

B. INDIKATOR HASIL PEMBELAJARAN

- 3.2.1.1. Memahami jenis makanan daerah Betawi
- 3.2.1.2. Membedakan bahan nabati dan hewani
- 3.2.1.3. Memahami bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan produk makanan daerah

C. MATERI PEMBELAJARAN

- Jenis dan karakteristik bahan dan alat dalam pembuatan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani
- Macam-macam makanan khas daerah

D. METODA PEMBELAJARAN

- Tanya jawab
- Wawancara

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan

- 1.1. Memberi salam dan berdoa
- 1.2. Mengamati lingkungan sekitar yang berkaitan dengan makanan khas Daerah Betawi

2. Inti

- 2.1. Mengamati sebuah produk makanan khas Daerah Betawi (dibawa oleh masing-masing peserta didik)
- 2.2. Mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan produk makanan Khas Daerah Betawi
- 2.3. Mengidentifikasi bahan dari sebuah produk makanan khas Daerah Betawi
- 2.4. Menuliskan hasil identifikasi pada Lembar Kerja Peserta Didik

3. Penutup

- 3.1. Peserta didik dan guru membuat kesimpulan tentang materi pembelajaran.
- 3.2. Guru memberikan penilaian terhadap hasil LKPD
- 3.3. Guru memberikan reward kepada peserta didik yang telah menyelesaikan LKPD dengan tepat dan cepat.
- 3.4. Peserta didik melaksanakan evaluasi yang diberikan oleh guru
- 3.5. Guru memberikan penilaian terhadap hasil evaluasi peserta didik.

F. PENILAIAN PEMBELAJARAN

a. Instrumen Penilaian Sikap

Penilaian observasi terhadap sikap peserta didik secara individu

No	Nama peserta didik	Aspek yang dinilai			
		Religius	jujur	Disiplin	Tanggung jawab

Diisi dengan :

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : kurang

b. Instrumen Penilaian Pengetahuan

Tes Tertulis uraian

No Soal	Butir soal	Skor maksimal	Skor perolehan
1	Tuliskan 2 produk makanan daerah Betawi yang berasal dari bahan nabati	20	
2	Tuliskan 2 produk makanan daerah Betawi yang berasal dari bahan hewani	20	
3	Tuliskan alat-alat yang digunakan utama dalam pembuatan dodol Betawi	30	
4	Tuliskan semua bahan yang digunakan dalam pembuatan Dodol Betawi	30	
Jumlah nilai		100	

b. Instrumen Penilaian Keterampilan

Unjuk Kerja : Lembar Kerja Peserta didik (terlampir)

Kepala SMAN 93 Jakarta

Drs. Deden Suhendi, M.Pd
NIP. 196711111998031005

Guru Mapel

Ulfiah Hastuti, S.Pd
NIP. 197312162017082001

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Mata pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan

Nama :

Materi : Makanan khas daerah

Kelas :

Hari/Tgl :

No Absen :

Tugas

Nama produk makanan Daerah Betawi :

Identifikasi dan tuliskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk, yaitu :

- a.
- b.
- c.
- d.
- e.

Kepala SMAN 93 Jakarta

Guru Mapel

Drs. Deden Suhendi, M.Pd
NIP. 196711111998031005

Ulfiah Hastuti, S.Pd
NIP. 197312162017082001