



SMP Negeri 1 Kemlagi

Kelas IX Semester 1



Alokasi waktu : 1 Jp

Pertemuan 1

Materi: Pengolahan pangan dari hasil perikanan dan peternakan



RPP Prakarya

Tahun Ajaran 2020/2021 smt 1

Kompetensi Inti

3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.

4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

Kompetensi Dasar

3.1. Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang ada di wilayah setempat

4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan

Mojokerto, Juli 2020
Guru Mapel Prakarya

Susy Andriyani,ST
Susyandriyani25@guru.smp.belajar.id

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMPN 1 Kemlagi

Dra.Andry Isweliyah

Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan pengamatan dan mencari informasi di internet, siswa dapat mengkreasi produk pengolahan pangan dari bahan perikanan dan peternakan

Kegiatan Pembelajaran

Mengamati	Video dari TV Edukasi
Mencari Informasi	Membuat peta konsep dengan memanfaatkan media internet
Refleksi	Mengisi Google form

Penilaian Pembelajaran

Pengetahuan	Mengidentifikasi macam hasil peternakan dan perikanan
Ketrampilan	Membuat olahan pangan (posting IG dan FB)
Sikap	Jujur menampilkan karya sendiri