

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP Simulasi CGP)

Sekolah	:	SMP N I Doplang
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan)
Kelas / Semester	:	VIII /Gasal
Materi Pokok	:	Pengolahan Bahan Pangan Serealia, kacang - Kacangan dan Umbi Menjadi Makanan dan Minuman
Sub Materi	:	Jenis makanan dan minuman dari serealia, kacang kacang dan umbi
Alokasi Waktu	:	1 Pertemuan (@ 10 Menit)

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis - jenis serealia, kacang – kacang dan umbi menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat melalui LKPD dengan cermat, tepat dan penuh rasa tanggung jawab.

2. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR

- Media : Hasil olahan bahan pangan serealia, kacang kacang, umbi dan Lembar Kerja Siswa.
- Alat / bahan : Alat tulis, Smartphone, Laptop, Papan Tulis, LCD, Proyektor.
- Sumber belajar : Kemdikbud.2017. *Prakarya SMP/ MTs Kelas VIII Semester 1*. Jakarta: Kemdikbud RI.

3. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PENDAHULUAN (3 Menit)		
Penguatan Pendidikan Karakter		
a. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran sebagai sikap disiplin		
b. Memberikan gambaran tentang materi tentang jenis - jenis makanan dan minuman dari serealia, kacang kacang dan umbi dengan menggunakan media pembelajaran yang telah disiapkan		
c. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian		
KEGIATAN INTI (5 Menit)		
Model : Discovery leaning	Stimulation (stimulasi/pemberian rangsangan	Literasi Peserta didik bersama kelompoknya melakukan pengamatan dari permasalahan yang disajikan para guru pada lembar kerja
Pendekatan : Saintifik	Problem Statemen (Identifikasi masalah)	Critical Thinking Peserta didik menggali informasi dari buku paket dan handout yang telah disediakan guru
Metode : Diskusi	Data collection (pengumpulan data)	Collaboration (kerjasama) Peserta didik yang telah dibentuk dalam beberapa kelompok mendiskusikan dan mengumpulkan informasi yang didapat serta mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengetahui jenis - jenis hasil olahan makanan dan minuman dari serealia, kacang kacang dan umbi yang ada di wilayah setempat.
	Data processing (Pengolahan Data) dan verivication (verivikasi)	Comunication Mempresentasikan hasil kerja kelompok mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan tentang jenis hasil olahan serealia, kacang kacang dan umbi dan ditanggapi oleh kelompok atau peserta lain
	Generalization (menarik kesimpulan)	Communication (Berkomunikasi) dan Creativity (Kreativitas) Guru dan peserta didik menarik sebuah kesimpulan tentang poin - poin penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran, tentang hasil olahan makanan dari serealia, kacang kacang dan umbi
PENUTUP (2 Menit)		
Memberikan pertanyaan lesan, memberi kesempatan peserta didik untuk tanya jawab tentang materi yang telah berlangsung dan membuat simpulan sementara tentang pengolahan serealia, kacang kacang dan umbi serta mengingatkan peserta didik untuk mempelajari materi yang akan dibahas untuk pertemuan berikutnya yaitu tentang teknik pengolahan makanan dan minuman dari serealia, kacang kacang dan umbi		

4. PENILAIAN

- Penilaian sikap : Observasi (Jurnal penilaian sikap)
- Penilaian pengetahuan : Penugasan
- Penilaian ketrampilan : Penilaian presentasi

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Doplang

Doplang, 4 Januari 2022

Guru Mata Pelajaran Prakarya

Mokh. Ali Yusuf,S.Pd. M.Pd
NIP. 19640705 198703 1 010

Neni Tri Ratna Sari ,S.Pd
NIP. 1981051 200903 2 010

1. Jurnal Penilaian Sikap

Jurnal Penilaian Sikap

Nama Sekolah : SMPN 1 Doplang
Kelas/ Semester : VIII /1
Tahun pelajaran : 2021/2022
Mata Pelajaran : Prakarya

a. Observasi/Pengamatan

NO	Nama Peserta Didik	Perilaku Sikap Yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai/ Predikat
		Kerja Sama	Tanggung jawab	Disiplin	Percaya Diri			
1	Agus	90	85	80	80	335	83,75	SB
2	...							
3	...							
4	...							

Catatan :

- Aspek Perilaku dinilai dengan kriteria sebagai berikut :
100 = Sangat Baik
80 = Baik
70 = Cukup
50 = Kurang
- Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 4 = 400$
- Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai = $275 : 4 = 68,75$
- Kode nilai / predikat :
80,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
70,01 – 80,00 = Baik (B)
50,01 – 70,00 = Cukup (C)
00,00 – 50,00 = Kurang (D)

b. Jurnal Sikap

NO	Nama Peserta Didik	Catatan Sikap	Tindak Lanjut	Ket
1				
2				
3				
4				
5				
6				

2. Penilaian Pengetahuan

Lembar Kerja Siswa

Sebuah kedai “CAHYASARI” menjual aneka kue tradisional, kedai tersebut memiliki pelanggan tetap dari berbagai kalangan masyarakat karena kue yang dijual bervariasi dan kualitas hasil produknya sudah dipercaya masyarakat. Aneka kue yang dijual di kedai tersebut beraneka ragam yang terbuat dari berbagai bahan dasar sereal, kacang-kacangan dan umbi

Berikut ini adalah macam-macam makanan dan minuman yang dijual di kedai “CAHYA SARI” nagasari, reginang, arem-arem, lepet jagung, grontol, lempur, onde-onde, kue ku, kacang telur, combro, timus, singkong keju, kentang keju, kripik kentang, wedang ronde, kacang hijau dan masih banyak lagi jenis makanan lainnya.

KEDAI “CAHYA SARI”
Jual aneka makanan dan minuman

- Bolu kukus
- Nagasari
- Sentiling
- Krokot
- Arem-arem
- Lepet jagung
- Susu kedelai
- Timus
- Es Kacang Hijau
- Enting-enting gepuk



Tugas : Identifikasi jenis-jenis makanan dan minuman yang ada di kedai “CAHYA SARI” berikut tulis jenis makanan dan bahan dasar yang digunakan untuk membuat makanan dan minuman tersebut,

NO	Nama Makanan dan Minuman	Bahan Dasar	Keterangan
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Kunci Jawaban

NO	Nama Makanan dan Minuman	Bahan Dasar	Keterangan
1.	Bolu kukus	Tepung terigu	
2.	Nagasari	Tepung beras	
3.	Sentiling	Singkong	
4.	Krokot	Kentang	Kentang dihaluskan
5.	Arem-arem	Beras	
6.	Lepet jagung	Jagung	Pembungkus menggunakan kulit jagung
7.	Susu kedelai	Kedelai	
8.	Timus	Ketela Rambat	
9.	Es Kacang hijau	Kacang hijau	
10.	Enting-enting gepuk	Kacang tanah	Kacang di gepuk kasar

$$\text{Nilai} = \frac{\text{total skor perolehan}}{\text{total skor maksimum}} \times 100$$

3. Penilaian Keterampilan

No	Teknik	Bentuk instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu pelaksanaan	Ket
1.	Unjuk kerja (diskusi dan presentasi)	Lisan	Lihat dirubrik penilaian	Saat pembelajarn berlangsung	Pada Lembar Penilaian yang disiapkan

Rubrik penilaian keterampilan

No	Indikator	Skor			
		Sangat baik (100-85)	Baik (84-80)	Cukup (79 -60)	Kurang (< 60)
1	Menyimpulkan hasil diskusi				
2	Mempresentasikan hasil diskusi				

POS TEST

1. Sebutkan jenis-jenis makanan dan minuman dari olahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi!

HANDOUT

Jenis - Jenis Makanan dan Minuman dari Sereal, Kacang Kacangan dan Umbi yang Terdapat di Wilayah Setempat

a. Beras,



Beras adalah butir padi yang sudah dipisahkan dari sekam, beras mengandung karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Jenis olahan dari beras, tepung beras, tepung beras ketan adalah arem arem, lempur, ketan salak, lepet jagung, klepon, es cendol dan lain lain

b. Jagung,



Jagung digunakan sebagai bahan dalam industri makanan, minuman, kimia dan farmasi, sebagai sumber pangan jagung dikonsumsi dalam bentuk segar, kering dan tepung. Jenis jenis olahan makanan dan minuman dari jagung sasuke, puding jagung, lepet jagung, dan lain lain

c. Gandum,



Gandum / tepung terigu di Indonesia digunakan sebagai bahan roti dan mie, gandum mempunyai kandungan karbohidrat cukup tinggi sama seperti dengan nasi.. Contoh jenis olahan dari tepung terigu adalah bolu kukus, roti, cake, brownis, putu ayu

d. Sorgum,



Sorgum adalah tanaman serbaguna yang dapat digunakan sebagai sumber pangan, pakan ternak dan bahan baku industri, sorgum mengandung karbohidrat, protein, kalsium dan zat lain yang bermanfaat. Contoh dari olahan dari tepung sorgum adalah bubur sorgum, kue kering.

Jenis Kacang Kacangan dan Manfaatnya

a. Kacang tanah,



Pada umumnya kacang tanah dibuat makanan cemilan seperti kacang rebus, kacang goreng, biskuit, kue kering, kacang telur, enting enting gepuk, gula kacang dan lain lain

b. Kacang Hijau,



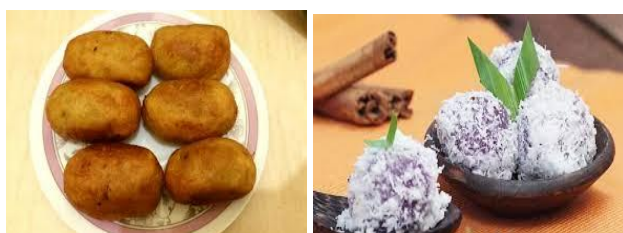
Kacang hijau dapat diolah menjadi berbagai makanan kudapan diantaranya bubur kacang hijau, dan sebagai isian untuk kue ku, onde one, pia/ bakpia.

c. Kedelai,



Kacang kedelai dapat diolah menjadi susu kedelai, kripik kedelai, bangket kedeladan lain lain.

a. Ubi Jalar



Ubi jalan dapat diolah menjadi kue timus, klepon ubi ungu, puding ubi ungu, cake ubi ungu dan lain lain.

b. Singkong/ Ubi Kayu,



Singkong sering dimanfaatkan sebagai pengganti makanan pokok karena mengandung banyak karbohidrat dan miskin protein Produk pangan yang dapat di kembangkan dari singkong yaitu gapek, tiwul instan, beras singkong, tepung tapioka, tepung singkong, tepung mokaf dan keripik opak, sentiling, getuk, combro dan lain lain

c. Tales,



Tales biasa dikonsumsi hanya untuk camilan.diantaranya ceriping tales, cake tales,bronis tales dan lain- lain.

d. Kentang



Sebagian besar kentang diolah dan dikonsumsi hanya sebatas menjadi sayuran ataupun olahan makanan tradisional serta di dimanfaatkan sebagai alternatif program diet. Hasil olahan dari kentang adalah kroket kentang, kue lumpur, keripik kentang, dan lain lain.