

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan :  
 Mata Pelajaran : PRAKARYA  
 Kelas/Semester : VIII/Genap  
 Materi Pokok : Pengolahan dari bahan pangan sereal, kacang  
 Kacangan dan umbi-umbian ketika belajar di rumah masa  
 pandemi covid-19  
 Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran (2x45 menit)

### A. Tujuan Pembelajaran

Kompetensi Dasar	Tujuan Pembelajaran
3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat 4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan atau minuman sesuai rancangan	1. Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan 2. Mengolah hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan, mengemas dan menyajikan 3. Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan berupa video

### B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan	Kegiatan Inti	Kegiatan Penutup
1. Guru mengucapkan salam, dan menanyakan kondisi anak-anak selama belajar di rumah pada masa pandemi Covid-19 dan mendoakan semoga dalam kondisi sehat semua melalui WA group dan google clasroom 2. Guru memberikan motivasi untuk mengikuti Protokol kesehatan untuk mencegah penularan Covid-19	1. Setiap peserta didik praktik di rumah membuat/mengolah makanan dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan melakukan kegiatan yang dipandu oleh orang tua masing- masing : a) Membaca tahapan tentang pembuatan olahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi sesuai dengan rancangan yang telah dibuat (dalam LKS) yang dibagikan lewat WA group b) Melakukan persiapan peralatan pembuatan olahan pangan dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi sesuai dengan rancangan; c) Melakukan persiapan bahan-bahan olahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi sesuai dengan rancangan; d) Praktik membuat olahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi sesuai dengan rancangan dengan menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene; dan e) Menyajikan olahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi sesuai dengan rancangan menggunakan kaidah pengemasan yang tepat dengan menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene. 2. Setiap kelompok peserta didik praktik menyajikan olahan pangan dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi dengan rancangan 3. Peserta didik mendokumentasikan semua tahapan pengolahan sebagai bahan/data yang akan dipergunakan untuk penyusunan laporan .	1. Guru melakukan refleksi untuk mengevaluasi seluruh aktivitas pembelajaran serta menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan selama belajar di rumah. 2. Guru menyampaikan salam kerinduan dan berdoa untuk bisa belajar lagi bersama peserta didik di sekolah seperti dulu dan mengucapkan terima kasih.

### C. Penilaian Pembelajaran

#### a. Penilaian

- Pegetahuan : Mengerjakan soal-soal yang ada di LKS secara online
- Praktek : Hasil Dokumentasi Praktek pengolahan bahan makanan yang diupload melalui google classroom atau WA group

Mengetahui  
Kepala MTs. Negeri 1 Donggala

\_\_\_\_\_  
Nip.

Guru Mata Pelajaran

\_\_\_\_\_  
Nip.