

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP N 1 Tukur	Tema : Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan dan perikanan menjadi Makanan
Kelas/semester : IX / Ganjil Mata	Sub Tema : Perencanaan Praktik makanan dari hasil peternakan dan perikanan
Pelajaran : PRAKARYA	Alokasi Waktu : 10 Menit (1 Pertemuan)
Aspek : Pengolahan	

- KD : 3.1 Memahami, rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan Hasil Peternakan dan Perikanan yang ada di wilayah setempat
- 4.1 Mengolah bahan pangan Hasil Peternakan dan Perikanan sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

A. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah mempelajari pengolahan hasil peternakan dan perikanan peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi bahan, alat, metode dan proses pengolahan yang digunakan pada produk bahan pangan jadi
2. Merancang pembuatan produk olahan makanan berdasarkan orisinalitas ide dan cita rasa estetik sendiri

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Kegiatan Pendahuluan (Penguatan Pendidikan Karakter)

1. Guru mengucapkan salam (religius), mengajak peserta didik untuk mengecek kerapian meja dan kursi serta kebersihan kelas yang dilanjutkan dengan berdoa dengan meminta salah satu peserta didik memimpin doa.
2. Guru mengondisikan suasana belajar yang menyenangkan dengan melakukan diskusi interaktif tentang kesukaan peserta didik terhadap olahan hasil ternak dan perikanan, misalnya: "Anak-anak siapakah diantara kalian yang suka makan olahan hasil ternak dan perikanan? Hasil Peternakan dan Perikanan apa saja yang kalian sukai?"
3. Anak-anak, topik belajar kita adalah tentang pembuatan makanan olahan dari hasil peternakan dan perikanan".
4. Guru meminta peserta didik mempersiapkan buku peserta didik, alat, dan bahan untuk mengikuti pelajaran.
5. Guru memotivasi belajar peserta didik secara kontekstual dengan meminta peserta didik untuk menyimak penjelasan mengenai manfaat mempelajari materi pokok pembuatan makanan dari bahan pangan hasil peternakan dan perikanan dalam kehidupan sehari-hari.
6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai.
7. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan pertama tentang pengertian, karakteristik dan manfaat makanan dari bahan hasil peternakan dan perikanan.
8. Guru menjelaskan aktifitas pembelajaran peserta didik dengan menerapkan pembelajaran discovery learning
9. Guru meminta peserta didik untuk mencatat (dan mengklarifikasi) lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan oleh guru (sikap, pengetahuan dan keterampilan).

2. Kegiatan Inti

• Stimulation (pemberian stimulus)

Peserta didik diberikan rangsangan untuk memusatkan perhatian dengan memperhatikan materi Pengolahan Hasil Peternakan dan Pengolahan menjadi makanan dengan menunjukkan gambar makanan olahan hasil peternakan dan perikanan serta dengan mengamati buku peserta didik (**Literasi**)



• Problem Statemen (Identifikasi masalah)

Guru meminta peserta didik untuk membuat pertanyaan (**Critical thinking**) tentang materi yang diamati, Peserta didik diberi kesempatan untuk berdiskusi tentang hasil pengamatannya dan mencatat fakta-fakta yang ditemukan dari hasil pengamatan tersebut.

• Data Collection (Pengumpulan data)

Peserta didik bekerjasama dalam kelompok untuk menentukan rencana jenis makanan yang akan dipraktikkan selanjutnya. Bahan dan alat yang akan digunakan serta langkah-langkah pembuatannya (**Kegiatan kerjasama/ Colaboration**)

• Data Processing (Pengolahan data)

Kelompok peserta didik yang paling cepat menyelesaikan tugasnya diminta melakukan presentasi di depan kelas. Peserta didik lainnya menyimak dan memberikan masukan atau tanggapan. Guru memandu jalannya presentasi dan diskusi antar peserta didik, melakukan konfirmasi dan menyimpulkan hasilnya. (**Critical thinking**)

• Verification (Pembuktian)

Peserta didik mendiskusikan hasil presentasi dan memverifikasi dengan data dan teori yang terdapat pada buku sumber

• Generalization (menarik kesimpulan)

Guru dan peserta didik secara bersama-sama membuat kesimpulan hasil diskusi yang sudah dipresentasikan.

3. Kegiatan Penutup

- Guru dan siswa melakukan refleksi dengan mengevaluasi seluruh aktivitas pembelajaran serta menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
- Siswa menerima tugas dari guru untuk menyiapkan bahan dan alat agar dibawa pada pertemuan berikutnya.
- Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada siswa tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya tentang jenis makanan,

C. PENILAIAN

SIKAP

- Teknik Penilaian : Observasi
- Bentuk Penilaian : jurnal

PENGETAHUAN

- Teknik Penilaian : Lisan
- Bentuk Penilaian: Pertanyaan (lisan) dengan jawaban terbuka

KETERAMPILAN

- Teknik Penilaian : Praktik
- Bentuk Penilaian : Tugas tertulis (membuat rencana Praktik)

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 1 Tutur

Tutur, 17 Juli 2021
Guru Mata Pelajaran

Didik Lestariyono, S.Pd. M.M.Pd.
NIP. 19700312 199903 1 007

Switaning Dyah Wiratama,S.Pd
NIP. 19740503 200604 2 017