

RPP 1 LEMBAR			
	Mata Pelajaran	<b>PRAKARYA (PENGOLAHAN)</b>	
	Kelas/Semester	IX/2	
	Materi Pokok	<b>Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi Dari Pangan Hasil Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan</b>	
	Alokasi Waktu	3 x Pertemuan	
<b>KD 3.3 DAN 4.3</b>	<p>3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah setempat.</p> <p>4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan</p>		
<b>Tujuan Pembelajaran</b>	<p>Setelah pembelajaran diharapkan peserta didik dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>mendeskripsikan pengertian makanan dari hasil setengah jadi ikan dan daging.</li> <li>mengidentifikasi teknik pengolahan produk pangan dari hasil setengah jadi ikan dan daging</li> <li>merancang, mengolah, menyajikan dan mengemas pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan.</li> </ol>		
<b>Langkah Pembelajaran</b>	<b>Pertemuan 1</b>		
<b>Model</b> : Daring presentasi video dengan media Aplikasi PJJ, quiz dan youtube, gmeet	<p><i>Apersepsi</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan motivasi serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19.</li> <li>Guru menyampaikan cakupan materi dan kompetensi yang harus dicapai.</li> <li>Guru menyampaikan lingkup penilaian dan teknik penilaian.</li> </ol> <p><b>Kegiatan Inti :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Orientasi terhadap masalah</b> Peserta didik mengamati tayangan gambar atau video tentang banyaknya makanan setengah jadi hasil peternakan dan perikanan ikan dan daging menjadi makanan.</li> <li><b>Organisasi belajar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mencoba memahami masalah yang disajikan oleh guru</li> <li>Peserta didik mengidentifikasi apa yang perlu diketahui</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Kegiatan Penutup</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru membimbing siswa membuat simpulan tentang berbagai hasil pengolahan makanan dari bahan manakanan setengah jadi dari perikanan dan peternakan ikan dan daging. Peserta didik diminta untuk melakukan observasi mengenai teknik pengolahan hasil makanan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan ikan dan daging menjadi makanan.</li> <li>Guru memberi informasi kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan ke 2</li> </ol>		
<b>MATERI POKOK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian Ikan dan daging</li> <li>Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>		
<b>Sumber Belajar dan Media</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Internet Aplikasi PJJ, Quizizz, Youtube, gmeet</li> <li>Buku Paket Prakarya 9</li> <li>Whatsaap</li> <li>Email : indiahdewimurni45@gmail.com</li> </ol>		
	<b>Pertemuan 2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kegiatan Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19.</li> <li><b>Motivasi</b> : Guru menayangkan gambar-gambar/video produk produk pangan setengah jadi dari hasil ikan dan daging</li> <li><b>Apersepsi</b> : Mereview pembelajaran pada pertemuan sebelumnya.</li> <li>Guru menyampaikan teknik penilaian yaitu pengetahuan, sikap dan ketrampilan (tes tertulis, observasi dan jurnal)</li> </ul> </li> <li><b>Kegiatan Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru melanjutkan video presentasi on line dengan media aplikasi pjj tentang materi : - Teknik pengolahan pangan setengah jadi dari hasil perikanan dan peternakan ikan dan daging</li> </ul> </li> <li><b>Kegiatan Penutup</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Simpulan : Guru membimbing siswa membuat simpulan mengenai teknik pengolahan pangan setengah jadi dari hasil perikanan dan peternakan ikan dan daging menjadi makanan.</li> <li>Refleksi : Guru memberi latihan soal melalui gform teknik pengolahan pangan setengah jadi dari hasil perikanan dan peternakan ikan dan daging.</li> <li>Guru memberi tugas peserta didik untuk menyusun hasil penggalan informasi menjadi bentuk laporan untuk dikirim ke email dalam bentuk word document.</li> </ol> </li> </ol>		
	<b>Pertemuan ke 3</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kegiatan Pendahuluan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19.</li> <li>Motivasi : Guru menayangkan video pengolahan produk pangan setengah jadi dari hasil ikan dan daging</li> <li>Apersepsi : Guru mengingatkan materi yang sudah dipelajari pada pertemuan sebelumnya</li> <li>Lingkup dan teknik penilaian : Guru menyampaikan teknik penilaian yaitu ketrampilan, hasil produk.</li> </ul> </li> <li><b>Kegiatan Inti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memberi kesempatan peserta didik menentukan pengolahan makanan setengah jadi dari ikan dan daging.</li> <li>Guru memfasilitasi murid untuk praktek mengolah makanan dari bahan setengah jadi dari ikan dan daging.</li> <li>Guru membimbing peserta didik menyusun laporan hasil pengolahan ikan dan daging menjadi makanan.</li> </ul> </li> <li><b>Kegiatan Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru membimbing siswa simpulan tentang teknik pengolahan, produk pangan setengah jadi dari hasil ikan dan daging</li> <li>Guru mengingatkan kembali tentang tugas praktek dan pembuatan laporan .</li> </ul> </li> </ol>		
<b>Penilaian</b>	<b>Teknik Penilaian</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sikap : pengamatan pada keikutsertaan peserta didik dalam pembelajaran daring dan pengumpulan tugas.</li> <li>Pengetahuan : lembar kerja, latihan soal (Quizizz) dan Penilaian harian dengan media aplikasi sekolah .</li> <li>Keterampilan : produk pangan dari bahan pangan setengah jadi hasil pengolahan ikan dan daging.</li> </ol>		

Sukoharjo,

2021

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Guru Mapel

Drs. Oko Tri Mustofa  
NIP. 19631003 199512 1 001

Dra. Indiah Dewi Murni, M.Pd  
NIP. 19680621 199802 2 003