

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMP Negeri 1 Margasari
Mata pelajaran	: Prakarya
Kelas	: IX
Semester	: 2
Alokasi Waktu	: 7 x Pertemuan (14 Jam Pelajaran)
Aspek	: Pengolahan

A. Kompetensi Inti (KI) :

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, dan percaya diri dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mengolah, menyaji, dan menalar 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

B. Kompetensi Dasar (KD) :

- 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
- 3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat
- 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
- 4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan dan Bisa membuat "*Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
2. Dapat menjelaskan "*Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran peserta didik diharapkan mampu:

1. Menjelaskan dan Membuat "*Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
2. Menjelaskan "*Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.

E. Materi Ajar / Materi Pokok**Pertemuan 1,2 dan 3**

BAB IV Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Produk Samping dari Bahan Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 2 :

"Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi"

Pertemuan 4,5,6 dan 7

BAB IV Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Produk Samping dari Bahan Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 2 :

"Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping"

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan	:	Scientific dan CTL
Strategi	:	- Penggalan informasi (inquiry based learning) - Presentasi
Model pembelajaran	:	Kooperatif
Metode	:	Penugasan, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, proyek, dan ceramah.

G. Kegiatan Pembelajaran**Pertemuan 1,2 dan 3****1. Kegiatan Pendahuluan (5 menit)**

- Berdoa/salam sebelum mulai pelajaran dan menanyakan kondisi fisik/mengecek kehadiran serta mengajak bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- Tanya jawab seputar "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi", membahas dengan menunjukkan gambar atau video lewat tayang LCD proyektor sebagai perbandingan.
- Menginformasikan tujuan pembelajaran/kompetensi dasar yang harus dicapai oleh peserta didik.
- Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.

2. Kegiatan Inti (70 menit)***Mengamati :***

Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" agar terbangun rasa ingin tahu

Menanya :

Melakukan diskusi tentang "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan

Mengumpulkan Data

Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.

Mengasosiasi

- Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" .
- Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.
- Membuat "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.

Mengkomunikasikan

- a. Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan “Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi” untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.
- b. Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan serat yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.

3. Kegiatan Penutup (5 menit)

- a. Guru bersama siswa melakukan refleksi pembelajaran yang telah berlangsung.
- b. Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
- c. Guru menanyakan pengalaman apa yang didapat peserta didik pada pembelajaran yang telah berlangsung.
- d. Sebagai kegiatan tindak lanjut, guru memberi tugas materi yang telah di sampaikan serta dalam rangka menunjukkan sikap jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
- e. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.
- f. Khusus jam pertemuan terakhir meningkatkan bahwa kebersihan adalah sebagian dari pada iman, maka untuk petugas piket setelah pelajaran selesai untuk mengerjakan tugasnya dengan sikap mandiri dan tanggung jawab.

Pertemuan 4,5,6 dan 7**1. Kegiatan Pendahuluan (5 menit)**

- a. Berdoa/salam sebelum mulai pelajaran dan menanyakan kondisi fisik/mengecek kehadiran serta mengajak bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- b. Tanya jawab seputar “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping”, membahas dengan menunjukkan gambar atau video lewat tayang LCD proyektor sebagai perbandingan.
- c. Menginformasikan tujuan pembelajaran/kompetensi dasar yang harus dicapai oleh peserta didik.
- d. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.

2. Kegiatan Inti (70 menit)**Mengamati :**

Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” agar terbangun rasa ingin tahu

Menanya :

Melakukan diskusi tentang “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan

Mengumpulkan Data

Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.

Mengasosiasi

- a. Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” .
- b. Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.

- c. Membuat “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.

Mengkomunikasikan

- a. Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan “Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping” untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.
- b. Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan serat yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.

3. Kegiatan Penutup (5 menit)

1. Guru bersama siswa melakukan refleksi pembelajaran yang telah berlangsung.
2. Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
3. Guru menanyakan pengalaman apa yang didapat peserta didik pada pembelajaran yang telah berlangsung.
4. Sebagai kegiatan tindak lanjut, guru memberi tugas materi yang telah di sampaikan serta dalam rangka menunjukkan sikap jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
5. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang.
6. Khusus jam pertemuan terakhir meningkatkan bahwa kebersihan adalah sebagaian dari pada iman, maka untuk petugas piket setelah pelajaran selesai untuk mengerjakan tugasnya dengan sikap mandiri dan tanggung jawab.

H. Sumber Belajar

1. BG dan BS Prakarya Kelas IX Semester 1, Edisi Revisi 2018,
2. Gambar dan video materi terkait sebagai pendukung dalam setiap pembelajaran.

I. Penilaian

Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Instrumen
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 2. Dapat menjelaskan "Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes Tertulis 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ esay 	<p>Terlampir pada</p> <p><i>Lampiran 1</i></p>

1. Bisa membuat "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.	▪ Tes Praktik	▪ Penugasan Kelompok	Terlampir pada <i>Lampiran 3</i>
---	---------------	----------------------	-------------------------------------

Menetapkan,
Kepala Sekolah

NUR SALIM, S.Pd., M.M.
NIP. 19680318 199103 1 006

Margasari, 15 Juli 2019

Guru Mapel Prakarya

SYAMSUL HUDA, S.Pd.
NRPTT. 3328 01 2228

lampiran : 1
TES TERTULIS

MATA PELAJARAN	:	PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	:	IX (SEMBILAN) / 2
ASPEK	:	PENGOLAHAN
MATERI POKOK	:	BAB IV Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Produk Samping dari Bahan Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 2 :
ALOKASI WAKTU	:	30 MENIT
KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	:	3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
KOMPETENSI DASAR	:	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
INDIKATOR	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 2. Dapat menjelaskan "Makanan dari Bahan Pangan Produk Samping" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN	:	<p>10 Soal Esay</p> <p>Jawablah pertanyaan dibawah ini dgn baik dan tepat!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebutkan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang dapat di simpan lama dalam kondisi beku adalah ? 2. Sebutkan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang dapat di simpan lama dalam kondisi kering adalah ? 3. Perbedaan baso ikan dengan baso daging adalah ? 4. Terasi udang biasa di sebut dengan ? 5. Sebutkan beberapa fungsi tepung rumput laut ? 6. Sebutkan industri yang memanfaatkan tepung rumput laut ? 7. Pemberian garam yang berlebihan pada telur asin berfungsi untuk ? 8. Prinsip pembuatan keju adalah? 9. Sebutkan produk pangan dari hasil samping perikanan ? 10. Sebutkan produk pangan dari hasil samping peternakan ?
RUBRIK PENILAIAN	:	<p>Point 10 untuk jawaban BETUL/TEPAT</p> <p>Point 5 untuk Jawaban KURANG TEPAT</p> <p>Point 2 untuk Jawaban SALAH</p>

RUMUS PENILAIAN

: Jumlah Point soal no 1 + Jumlah Point soal no 2 +
Jumlah Point soal no 3 + Jumlah Point soal no 4 +
Jumlah Point soal no 5 + Jumlah Point soal no 6 +
Jumlah Point soal no 7 + Jumlah Point soal no 8 +
Jumlah Point soal no 9 + Jumlah Point soal no 10

*lampiran : 2***JAWABAN TES TERTULIS**

MATA PELAJARAN	:	PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	:	IX (SEMBILAN) / 2
ASPEK	:	PENGOLAHAN
MATERI POKOK	:	BAB IV Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Produk Samping dari Bahan Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan,
ALOKASI WAKTU	:	30 MENIT
INSTRUMEN	:	10 Soal Esay dan Jawabanya

1. Sebutkan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang dapat di simpan lama dalam kondisi beku adalah ?
Baso, sosis dan nagget
2. Sebutkan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan yang dapat di simpan lama dalam kondisi kering adalah ?
Dendeng, telur asin dan abon
3. Perbedaan baso ikan dengan baso daging adalah ?
Baso ikan lebih lembut teksturnya dan lebih gurih di banding baso daging
4. Terasi udang biasa di sebut dengan ?
Belacan
5. Sebutkan beberapa fungsi tepung rumput laut ?
Sebagai stabilisator (pengatur keseimbangan), thickener (bahan pengental), gelling agent (pembentuk gel) dan pengemulsi
6. Sebutkan industri yang memanfaatkan tepung rumput laut ?
Industri makanan, obat-obatan, kosmetik, tekstil, cat, pasta gigi.
7. Pemberikan garam yang berlebihan pada telur asin berfungsi untuk ?
Untuk menonaktifkan enzim perombak
8. Prinsip pembuatan keju adalah ?
Dibuat dengan memisahkan zat-zat padat dalam susu melalui proses pengentalan dengan bantuan bakteri atau enzim tertentu
9. Sebutkan produk pangan dari hasil samping perikanan ?
Kerupuk ikan, gulai kepala ikan, kerupuk kulit ikan
10. Sebutkan produk pangan dari hasil samping peternakan ?
Keripik cekeer, kerupuk kulit dan kikil

Lampiran : 3
TES PRAKTIK

MATA PELAJARAN	: PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	: IX (SEMBILAN) / 2
ASPEK	: PENGOLAHAN
MATERI POKOK	: BAB IV Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Produk Samping dari Bahan Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan,
ALOKASI WAKTU	: 80 MENIT
KOMPETENSI INTI 4 (KETRAMPILOAN)	: 4. Mengolah, menyaji, dan menalar 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	: 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
INDIKATOR	: 3. Bisa membuat "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN	: 1 Soal Penugasan Kelompok Kerjakanlah tugas dibawah ini dengan baik dan penuh dengan tanggung jawab ! 1. Buatlah Pengolahan "Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi" dgn Tahapan : a. Perencanaan (tentukan nama makanannya terlebih dahulu, bahan dan alat yang digunakan) b. Proses (Uraikan tahapan proses pembuatannya/ langkah-langkah bekerjanya nanti, terutama keselamatan kerja dan kebersihannya, serta komposisi bumbu yang menentukan rasa makanannya) c. Penyajian (Uraikan/tetapkan kelengkapan apa saja yang di perlukan pada saat penyajiannya beserta pengemasannya)
RUBRIK PENILAIAN	: Point 19 - 20 untuk BAIK SEKALI Point 15 - 18 untuk BAIK Point 13 - 14 untuk CUKUP BAIK Point 10 - 12 untuk KURANG BAIK SEKALI
ASPEK YANG DI NILAI	: 1. Kekompakan 2. Kelengkapan 3. Kebersihan 4. Rasa 5. Estetika

RUMUS PENILAIAN : Jumlah Point Aspek no 1 + Jumlah Point Aspek no 2 +
Jumlah Point Aspek no 3 + Jumlah Point Aspek no 4 +
Jumlah Point Aspek no 5