

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMP Negeri 1 Margasari
Mata pelajaran	: Prakarya
Kelas	: IX
Semester	: 1
Alokasi Waktu	: 9 x Pertemuan (18 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) :

- 3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat
- 3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat
- 4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan
- 4.2 Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan dan Bisa membuat Produk "*Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
2. Dapat menjelaskan "*Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran peserta didik diharapkan mampu:

1. Menjelaskan dan Membuat "*Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
2. Menjelaskan "*Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi*" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.

E. Materi Ajar / Materi Pokok**Pertemuan 1,2,3,4 dan 5**

BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1 :
 "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji"

Pertemuan 6,7,8 dan 9

BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1 :
 "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi"

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 1,2,3,4 dan 5****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 "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji", 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 "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" agar terbangun rasa ingin tahu

Menanya :

Melakukan diskusi tentang "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan

Mengumpulkan Data

Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" 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 "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" .
- b. Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.
- c. Membuat "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" 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 “Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji” 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 6,7,8 dan 9**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 “Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi”, 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 “Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi” agar terbangun rasa ingin tahu

Menanya :

Melakukan diskusi tentang “Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi” agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan

Mengumpulkan Data

Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang “Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi” 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 “Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi” .

- b. Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi" berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.
- c. Membuat "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan 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 "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan 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)

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 sebagian 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 vidio materi terkait sebagai pendukung dalam setiap pembelajaran.

I. Penilaian

Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Instrumen
1. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.	▪ Tes Tertulis	▪ esay	Terlampir pada <i>Lampiran 1</i>
2. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.			

1. Bisa membuat Produk "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.	▪ Tes Praktik	▪ Penugasan Kelompok	Terlampir pada <i>Lampiran 3</i>
--	---------------	----------------------	-------------------------------------

Menetapkan,
Kepala Sekolah

Margasari, 13 Juli 2020

Guru Mapel Prakarya

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

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

lampiran : 1
TES TERTULIS

MATA PELAJARAN	:	PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	:	IX (SEMBILAN) / 1
ASPEK	:	PENGOLAHAN
MATERI POKOK	:	BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1.
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	:	3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat
INDIKATOR	:	1. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 2. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN	:	5 Soal Esay Jawablah pertanyaan dibawah ini dgn baik dan tepat! 1. Sebutkan jenis ikan perairan tawar? 2. Sebutkan jenis ikan perairan payau? 3. Sebutkan jenis ikan perairan laut? 4. Jelaskan manfaat omega 3 yg terdapat pada ikan segar? 5. Apa yang di maksud Ovomuroid yang terkandung pada telur puyuh?
RUBRIK PENILAIAN	:	Point 20 untuk jawaban BETUL/TEPAT Point 15 untuk Jawaban KURANG TEPAT Point 5 untuk Jawaban SALAH
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

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

MATA PELAJARAN	:	PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	:	IX (SEMBILAN) / 1
ASPEK	:	PENGOLAHAN
MATERI POKOK	:	BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1.
ALOKASI WAKTU	:	30 MENIT
INSTRUMEN	:	5 Soal Esay dan Jawabanya

1. Sebutkan jenis ikan perairan tawar?
Ikan lele, mas dan gurame.
2. Sebutkan jenis ikan perairan payau?
Ikan bandeng dan ikan kakap
3. Sebutkan jenis ikan perairan laut?
Ikan tuna,tenggiri,kembung,udang,cumi-cumi.
4. Jelaskan manfaat omega 3 yg terdapat pada ikan segar?
Untuk proses perkembangan otak pada janin dan penting untuk perkembangan fungsi syaraf dan penglihatan bayi.
5. Apa yang di maksud Ovomuroid yang terkandung pada telur puyuh ?
Ovomucoid adalah protein yang biasa dipakai untuk memproduksi obat antialergi

Lampiran : 3
TES PRAKTIK

MATA PELAJARAN	:	PRAKARYA
KELAS / SEMESTER	:	IX (SEMBILAN) / 1
ASPEK	:	PENGOLAHAN
MATERI POKOK	:	BAB IV Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan, Buku Siswa Prakarya Kelas 9 Semester 1.
ALOKASI WAKTU	:	80 MENIT
KOMPETENSI INTI 4 (KETRAMPILAN)	:	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	:	4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan
INDIKATOR	:	1. Bisa membuat Produk "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" 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 Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji", dengan 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