



PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT  
DINAS PENDIDIKAN  
CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH XI  
**SMA NEGERI 10 GARUT**

Jl. Raya Leuwigoong Nomor 21, Telp. 0262-466396/2860467  
Faksimil:0262-465400 Website : sma10garut.sch.id e-mail : sma10garut@yahoo.com  
Garut-44192



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan  
Kelas/Semester : XII (Dua belas) / Ganjil  
Standar Kompetensi : Perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani  
Alokasi Waktu : 2 JP (2 X 35)

**A. Kompetensi Dasar dan Indikator**

Kompetensi Dasar	Indikator
3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>• Memahami analisa peluang usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>• Memahami sumber daya yang di butuhkan pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>• Memahami administrasi dan pemasaran pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>• Memahami komponen perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>• Memahami langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> </ul>
4.1 Membuat perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi unsur-unsur perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>• Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran</li> </ul>

**B. Tujuan Pembelajaran:**

Setelah kegiatan KBM siswa dapat :
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani <b>dengan tepat</b></li> <li>❖ Memahami analisa peluang usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani <b>dengan cermat</b></li> <li>❖ Memahami langkah-langkah penetapan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani <b>dengan percaya diri dan tanggung jawab</b></li> </ul>

### C. Materi

1	Peluang usaha	Link materi : <a href="https://drive.google.com/file/d/1F8uL9SAaKq9ioNNOF89GbeEeW0K46txP/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1F8uL9SAaKq9ioNNOF89GbeEeW0K46txP/view?usp=sharing</a>
2	Analisa peluang usaha	

### D. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

Pendekatan	Pembelajaran Saintifik dengan pendekatan <b>TPACK</b>
Model Pembelajaran	Discovery learning.
	Pembelajaran koperatif (cooperative learning)

### E. Kegiatan Pembelajaran :

1	Guru dan Peserta didik Memulai kegiatan pembelajaran tepat waktu sesuai jadwal ( <b>membiasakan karakter disiplin</b> )
2	Mengawali kegiatan pembelajaran guru Mengkondisikan kelas virtual, memberi salam, mengajak peserta didik berdoa ( <b>karakter religious</b> ), menanyakan kabar dan mengingatkan pentingnya menaati protokol covid-19 di manapun berada, kemudian melakukan presensi menggunakan google form dan melakukan apersepsi pembelajaran.
3	<b>apersepsi</b> meliputi (menjelaskan tujuan pembelajaran, metode pembelajaran yang digunakan, mengaitkan materi dengan fenomena yang terjadi dalam kehidupan sehari-hari, serta memotivasi siswa pentingnya belajar materi ini). Peserta didik menyimak video melalui link yang diberikan guru di googleclassroom. Link Video : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=wEz17tql6sI">https://www.youtube.com/watch?v=wEz17tql6sI</a>
4	Guru mengkondisikan peserta didik untuk belajar melalui pembelajaran kolaboratif. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik menyimak materi melalui powerpoint yang disajikan secara langsung di google meet, guru juga share materi tersebut di googleclassroom.</li> <li>• Link materi : <a href="https://drive.google.com/file/d/1F8uL9SAaKq9ioNNOF89GbeEeW0K46txP/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1F8uL9SAaKq9ioNNOF89GbeEeW0K46txP/view?usp=sharing</a></li> <li>• Link googleclassroom yang digunakan : Kelas XII IPS 1 : <a href="https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMTc1">https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMTc1</a> Kelas XII IPS 2 : <a href="https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMTgw">https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMTgw</a> Kelas XII IPS 3 : <a href="https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMTg5">https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMTg5</a> Kelas XII IPS 4 : <a href="https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMjAx">https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMjAx</a> Kelas XII IPS 5 <a href="https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMjE0">https://classroom.google.com/c/MTE30DEyODgxMjE0</a></li> </ul>
5	Mengidentifikasi Masalah. Peserta didik melakukan identifikasi masalah yang disampaikan pada saat apersepsi serta masalah yang ada pada materi di BAB 1 yaitu tentang Peluang Usaha Usaha ( <b>berpikir kritis</b> )
6	Dalam langkah menetapkan masalah melalui informasi-informasi yang relevan, Siswa dipersilahkan oleh guru untuk menetapkan masalah berdasarkan pengetahuan konsep dan prosedur yang telah dikuasai siswa pada pertemuan sebelumnya (critical thinking), kemudian mencari informasi yang relevan dari berbagai sumber yang ada baik dari internet, surat kabar,

	buku sumber lain ( <b><i>budaya literacy dan budaya pembelajar</i></b> )
7	Setiap kelompok mencari 1 artikel tentang jenis-jenis usaha kuliner tradisional yang sukses, lalu identifikasi faktor-faktor apa saja yang mendukung keberhasilan usaha tersebut serta faktor apa saja yang menyebabkan kegagalan saat mereka menjalankan usahanya. ( <b><i>Discovery learning</i></b> )
8	Dalam langkah Mengembangkan solusi melalui pengidentifikasian alternatif-alternatif, tukar-pikiran dan mengecek perbedaan pandang, peserta didik dipersilahkan oleh guru dalam kelompok untuk mencari solusi atau jawaban dari kasus yang diberikan dengan berdiskusi dalam kelompok dan bertukar pemikiran dan perbedaan pandangan ( <b><i>membudayakan karakter collaborative dan communicative</i></b> )
10	Dalam langkah Melakukan tindakan strategis, Peserta didik dipersilahkan oleh guru untuk menentukan solusi atau jawaban atas kasus yang diberikan menjadi keputusan kelompok yang akan dipresentasikan
11	Peserta didik dibimbing oleh guru, untuk menyampaikan gagasan berbagai solusi yang terbaik dari permasalahan yang disajikan.
12	Peserta didik dibimbing oleh Guru memberikan Refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan

## F. Evaluasi

Tes Formatif 1
Guru mengadakan evaluasi menggunakan google form yang telah dibuat oleh guru dengan link : <a href="https://bit.ly/3mK0ABB">https://bit.ly/3mK0ABB</a>

Kepala Sekolah

Garut, Juli 2020  
Guru Mata Pelajaran,

Sutadi, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19710209 199512 1 002

Santi Sofyani, S.Pd  
NIP. 198608042019032004

## LAMPIRAN PENILAIAN

### PENILAIAN PENGETAHUAN :

Link evaluasi untuk penilaian pengetahuan siswa : <https://bit.ly/3mK0ABB> (skor 100)

#### SOAL ULANGAN HARIAN PELUANG USAHA XI IPS

1. Pak Sutimin memiliki usaha mie ayam, karena rasanya enak, porsi yang pas, dan ditunjang kondisi tempat yang bersih serta tempat parkir yang nyaman, membuat usaha mie ayam pak Sutimin disukai pelanggan, hal ini sesuai dengan karakteristik peluang bisnis yang baik yaitu...
  - a. Permintaan nyata dan Ketersediaan sumber daya
  - b. Pengembalian investasi dan Mencapai tujuan
  - c. **Kompetitif** dan Permintaan nyata
  - d. Mencapai tujuan Permintaan nyata
  - e. Ketersediaan sumber daya dan Pengembalian investasi
  
2. Berikut yang menjadi modal utama untuk meraih keberhasilan adalah...
  - a. **Pola pikir yang mengarah pada sikap dan kemauan**
  - b. Persaingan dalam usaha yang dihadapinya
  - c. Peluang pasar
  - d. Peluang usaha yang menguntungkan perusahaan
  - e. Keingintahuan
  
3. Berikut beberapa keunggulan makanan asli khas daerah yang diolah dengan metode kukus, kecuali...
  - a. Mempertahankan lebih banyak kandungan vitamin dan mineral makanan
  - b. Rasa, aroma, warna dan tekstur makanan (ikan, daging, sayuran, buah) tidak banyak berubah
  - c. Panas uap air yang mendidih mematangkan makanan dengan cara perlahan, sehingga makanan menjadi lembut dan tetap lembab
  - d. **Mengukus memungkinkan kita menambahkan bumbu untuk menambah aroma dengan menyentuh makanan tersebut**
  - e. Makanan lebih enak

4. Berikut hal-hal yang dapat memengaruhi kualitas makanan asli khas daerah, kecuali ....
  - a. Rasa dan tekstur
  - b. Tekstur penampilan
  - c. Harga dan rasa**
  - d. Penampilan dan aroma
  - e. Aroma dan rasa
5. Mengukus makanan dalam membuat makanan asli khas daerah dengan cara dibungkus bertujuan agar ....
  - a. Uap panas tidak bisa keluar dari dalam wadah sehingga makanan menjadi matang karena cairan yang berasal dari makanan itu sendiri**
  - b. Mematangkan makanan dari uap air tersebut
  - c. Makanan tetap lembab
  - d. Makanan menjadi tidak berlemak
  - e. Makanan cepat matang
6. Tahap-tahap melakukan wirausaha makanan asli khas daerah adalah ....
  - a. Memulai usaha, mempertahankan usaha, mengembangkan usaha, melaksanakan usaha
  - b. Mempertahankan usaha, memulai usaha, melaksanakan usaha, mengembangkan usaha
  - c. Memulai usaha, melaksanakan usaha, mempertahankan usaha, mengembangkan usaha**
  - d. Melaksanakan usaha, mengembangkan usaha, memulai usaha, mempertahankan usaha
  - e. Mengembangkan usaha, memulai usaha, mempertahankan usaha, melaksanakan usaha
7. **Ide dan peluang usaha makanan khas daerah dapat dilatarbelakangi oleh berbagai faktor. Berikut ini yang merupakan latar belakang munculnya peluang usaha makanan khas daerah original di Indonesia adalah ....**
  - a. Sumber daya manusia yang kreatif untuk meniru makanan kekinian
  - b. Alat-alat yang digunakan masih tradisional
  - c. Potensi sumber daya alam di Indonesia yang melimpah**
  - d. Kondisi perekonomian Indonesia yang naik turun
  - e. Mudah bergantinya selera masyarakat Indonesia
8. **Dalam menentukan peluang usaha, seorang calon usahawan perlu melakukan analisis terhadap peluang usaha yang ada. Berikut yang bukan merupakan analisis peluang usaha adalah ....**
  - a. Meneliti berapa luas usaha yang akan dipilih
  - b. Bentuk usaha apa yang akan dipilih
  - c. Jenis usaha apa yang akan ditekuni
  - d. Informasi usaha yang akan diterima
  - e. Menghitung keuntungan setiap saat**

9. Seorang yang akan memulai suatu usaha di bidang makanan khas daerah Indonesia harus siap dalam menghadapi resiko yang penyebab kegagalan dalam berwirausaha. Berikut ini yang bukan resiko dalam usaha adalah ....

- a. Daya beli masyarakat di lingkungan tempat jualan
- b. Bencana alam yang terjadi
- c. Makanan khas belum ada yang menjual di daerah sasaran
- d. Penemuan teknologi baru dalam mengolah makanan khas
- e. Perubahan konjungtur

10. Munculnya ide dalam usaha dipengaruhi faktor internal dan eksternal. Berikut ini yang merupakan faktor eksternal munculnya ide dalam berwirausaha adalah ....

- a. Pengalaman yang pernah dilalui
- b. Kebutuhan yang belum terpenuhi baik untuk dirinya maupun orang lain
- c. Kemampuan untuk melihat dan menjadikan pengalaman orang lain sebagai pelajaran
- d. Intuisi yang merupakan pemikiran yang muncul dari individu itu sendiri
- e. Pengetahuan yang dimiliki

**PENILAIAN KETERAMPILAN**

Setiap kelompok yang terdiri dari 2 orang mencari 1 artikel tentang jenis-jenis usaha kuliner tradisional yang sukses, lalu identifikasi modifikasi makanan tradisional apa yang belum ada saat ini, yang menurut pendapat kalian memiliki daya jual yang tinggi, disertai alasnya. Tuliskan di buku tulis dan buat video presentasi hasil identifikasi kalian dengan percaya diri, kirimkan video nya ke googleclassroom.

Nilai hasil presentasi siswa

<b>NO</b>	<b>Nama Siswa</b>	<b>Tugas Identifikasi (Skala 0-100)</b>	<b>SLIDE PRESENTASI (skala 0-100)</b>	<b>PENYAMPAIAN PRESENTASI (skala 0-100)</b>	<b>RATA-RATA NILAI</b>
<b>1</b>					
<b>2</b>					
<b>3</b>					
<b>4</b>					
<b>5</b>					
<b>dst</b>					

Keterangan :

Siswa dinyatakan lulus jika nilai yang diperoleh minimal 75