

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PEMBELAJARAN PRAKARYA MODEL PjBL PJJ

Identitas Sekolah	Mata Pelajaran	Kelas/Sem.	Alokasi Waktu
SMPN 2 Subah	Prakarya	VII/1	8 JP
KD/IPK			
<p>KD 3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping buah menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat. IPK: 1. Menjelaskan pengertian bahan pangan hasil samping buah. 2. Menjelaskan karakteristik hasil samping buah. 3. Menjelaskan kandungan dan manfaat bahan pangan hasil samping buah. 4. Mengidentifikasi bahan pangan hasil samping dari tanaman buah-buahan. 5. Menjelaskan tahapan pembuatan olahan pangan hasil samping buah.</p>			
<p>KD 4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan hasil samping buah menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat. IPK Menciptakan olahan pangan hasil samping buah.</p>			
Tujuan Pembelajaran	Melalui pembelajaran model <i>Project Based Learning</i> (PjBL), siswa dapat mengolah bahan pangan hasil samping buah menjadi produk pangan dengan kreatif dan penuh tanggung jawab, memiliki <i>life skills</i> , serta mensyukuri anugrah ciptaan Tuhan Yang Maha Esa.		
Materi	Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah menjadi Produk Pangan		
Strategi	1) Model: <i>Project Based Learning</i> (PjBL) 2) Pendekatan: saintifik 3) Metode: praktik, diskusi, tanya jawab, dan tanya jawab.		
Media dan sumber belajar	<i>Grup WhatsApp</i> . Produk samping buah. Buku siswa mapel prakarya semester 1.		
Langkah Pembelajaran			
<p>A. Pendahuluan Melalui <i>grup WhatsApp</i>, guru mengucapkan salam, mengajak selalu berdoa, menjaga kesehatan dengan mengikuti protokol kesehatan, dan menyampaikan materi dan skenario pembelajaran.</p> <p>B. Kegiatan inti dan penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pertanyaan mendasar (pertemuan ke-1) <ol style="list-style-type: none"> a. Melalui <i>grup WhatsApp</i>, guru memancing siswa untuk mengajukan pertanyaan berkaitan hasil utama dan hasil samping tanaman pisang. b. Pertanyaan yang diajukan siswa: Hasil utama tanaman pisang? Hasil samping tanaman pisang? c. Dengan bimbingan guru, siswa membaca buku siswa halaman 202-209. d. Siswa mengerjakan Tugas 4 halaman 210 Mengobservasi gambar produk olahan 			

pangan hasil samping buah-buahan berupa makanan dan minuman menurut nama olahan pangannya, bahan hasil samping buah yang digunakan, dan teknik pengolahan pangan yang digunakan.

2. Mendesain perencanaan produk (pertemuan ke-2)
 - a. Dengan bimbingan guru, siswa mempelajari teknik pengolahan pangan dengan membaca buku siswa halaman 211-218.
 - b. Siswa menentukan olahan makanan (tugas 5 halaman 213) atau minuman (tugas 6 halaman 223) yang akan dibuat dari hasil samping buah dan prosedur pembuatannya.
3. Menyusun jadwal pembuatan (pertemuan ke-2)
Guru dan siswa membuat kesepakatan jadwal pengumpulan laporan olahan pangan.
4. Memonitor keaktifan dan perkembangan proyek (pertemuan ke-3)
Guru memantau siswa dalam proses pembuatan olahan pangan dan membimbing jika mengalami kesulitan.
5. Menguji hasil (pertemuan ke-3)
 - a. Guru berdiskusi tentang kelayakan olahan pangan yang dihasilkan dan mengukur ketercapaiannya.
 - b. Siswa membuat laporan.
6. Evaluasi pengalaman belajar (pertemuan ke-4)
Siswa memaparkan laporan di bawah bimbingan guru, dilanjutkan proses refleksi dan kesimpulan.

Penilaian	Penilaian proyek (halaman 203).
-----------	---------------------------------

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 2 Subah

Batang, Juli 2020
Guru Mapel

Sri Rusmiyati, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19680306 199203 2 013

Dra. Tri Astuti
NIP. 19680419 199203 2 015