

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMPN 2 SRENGAT
Mata pelajaran : Prakarya
Kelas : IX
Semester : gANJIL
Alokasi Waktu : 2 X 40 menit
Aspek : Pengolahan

Kompetensi Dasar (KD) :

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
4	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	4.2.1 merancang Membuat olahan pangan dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di Wilayah setempat

A. Tujuan Pembelajaran

Merancang pembuatan olahan pangan dari pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat

B. Materi Ajar

Rancangan pembuatan olahan pangan dari pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat

C. Metode Pembelajaran

Model pembelajaran : Kooperatif

Metode : saintifik

D. Sumber pembelajaran

1. Materi yang relevan dari internet :

E. Media pembelajaran

1. Media :
 - LCD/ CD/ Chart
2. Alat dan bahan :
 - a. Lembar Kerja Siswa (terdapat di Buku Siswa)
 - b. Hand out materi ajar :

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Mengasosiasi:

- Merancang langkah-langkah teknik pembuatan olahan pangan dari pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat sesuai dengan inovasi secara berkelompok.

G. PENILAIAN

.	Rancangan	Merancang pembuatan olahan pangan dari pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat	5	1
			Jumlah	5

d.Instrumen : Terlampir (Lampiran 2)

1. Keterampilan

- Teknik Penilaian : Tes Kinerja
- Bentuk Instrumen : Lembar Penilaian
- Kisi-kisi

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
A	Proses	1. Ide gagasan	Ide gagasan rancangan tertulis
		2. Kreativitas	Mencari solusi ketika menemui kendala
		3. Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur

d.Instrumen : Terlampir (Lampiran 3)

Mengetahui
Plt. Kepala Sekolah

Srengat, Agustus 2020
Guru Mata Pelajaran

HERI SASMITO, S.Pd
NIP. 19690908 199512 1 003

Dra. Endang Sulastrri
NIP 19671167 199703 2 001

