

Nama : **Ilah Armilah,S.E.**

Nama Sekolah : **SMP Islam Ibnu Rusyd
Kotabumi-Lampung**

E-mail Guru :
ilah.armilah@ibnurusyid.sch.id

Kelas/SMT/BAB : VIII (Delapan) / II (Dua)/2
(Dua)

Mata Pelajaran
PRAKARYA

Topik : **PENGOLAHAN
BAHAN PANGAN SETENGAH JADI
DARI SEREALIA , KACANG-
KACANGAN, DAN UMBI MENJADI
MAKANAN KHAS WILAYAH
SETEMPAT**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Tujuan Pembelajaran :

1. Peserta didik mampu mengemukakan pendapat tentang pengertian makanan khas wilayah setempat dan keragaman produk pangan, jenis, dan manfaat dari makanan khas wilayah setempat dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan, serta umbi sebagai ungkapan rasa bangga dan wujud rasa syukur kepada Tuhan dan Bangsa Indonesia.
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis, manfaat, dan teknik, serta proses pengolahan bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan khas wilayah setempat berdasarkan rasa ingin tahu dan peduli lingkungan.
3. Peserta didik mampu merancang pembuatan produk olahan pangan dari bahan pangan setengah jadi sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan khas wilayah setempat berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri, dan
4. Peserta didik mampu membuat, menguji, dan mengkomunikasikan karya pengolahan pangan khas wilayah daerah setempat yang dibuat dari bahan pangan setengah jadi sereal, kacang-kacangan, dan umbi berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat dengan disiplin dan tanggung jawab.

Strategi / Aktivitas Pembelajaran :

1. Communication and Collaboration : Kegiatan pembelajaran daring dilakukan melalui Google Classroom dan Google Meet video conference. Serta group whatsapp Prakarya agar komunikasi dua arah antara guru dan siswa dapat lebih intensif.
2. Critical Thinking : Dalam pemberian materi ceramah melalui video conference diharapkan siswa mampu menyimak dan memahami penjelasan dengan baik, sehingga siswa terdorong untuk mengajukan pertanyaan yang menggali wawasan dan ide siswa yang bersangkutan.
3. Collaboration and Critical thinking : Saat berdiskusi, siswa dipersilahkan mengemukakan pendapat ataupun menanggapi pendapat siswa lainnya.
4. Creativity : Siswa diminta merancang, membuat dan mengkomunikasikan sebuah produk bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, atau umbi hasil karyanya.
5. TIK : Siswa diminta mendokumentasikan proses pembuatan produk bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi
6. Berkolaborasi dengan mapel lain untuk lebih menggali sikap kritis, kreatif, komunikatif, dan menambah pengetahuan serta pengalaman siswa melalui pembelajaran yang bermakna dalam membuat resep (Bahasa Inggris), Menghitung, mengukur, membandingkan kebutuhan takaran setiap bahan (Matematika dan IPA), Menghitung biaya produksi / pembuatan produk (IPS).



Sumber belajar utama :

- Buku Paket Prakarya Kelas 8 Semester 2 Edisi Revisi 2017. Kemdikbud RI, tahun 2017.
- https://docs.google.com/presentation/d/1LBCvFZDh5XK-wxyG_zMq6L9YaKlcESGEhI3SBabvW0o/edit?usp=sharing
- https://youtu.be/ne_NRL930dQ

Penilaian

I. Pengetahuan dan Keterampilan :

- a. Kemampuan siswa dalam berkomunikasi (**Communication**)
- b. Kemampuan dalam menyampaikan pendapat (**Critical Thinking**)
- c. Kemampuan dalam menanggapi pendapat siswa lainnya (**Collaboration**)
- d. Kemampuan dalam merancang, membuat, dan mengkomunikasikan sebuah produk bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, atau umbi. (**Creativity**).
- e. **Keterampilan TIK** : kemampuan dalam mendokumentasikan proses perancangan, pembuatan, dan pengkomunikasian produk bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, atau umbi.
- f. Kemampuan siswa dalam **berkolaborasi dengan mapel lain** : Siswa mampu dalam menghitung, menakar, mengukur, dan membandingkan mulai kebutuhan bahan baku sampai produk panganan siap dikonsumsi/dijual.

2. Sikap Karakter :

- a. Siswa **pandai bersyukur** karunia dan nikmat Tuhan Yang Maha Esa.
- b. Siswa bersikap **jujur** dalam menggali ide, merancang, membuat, dan mengkomunikasikan produk bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, atau umbi hasil karyanya.
- c. Siswa belajar **mandiri dan disiplin** karena mengerjakan tugas sesuai tenggat waktu yang diberikan .
- d. Siswa belajar **bertanggung jawab** atas pilihannya.
- e. Siswa belajar menghitung, menakar, mengukur, dan membandingkan mulai kebutuhan bahan baku sampai produk panganan siap dikonsumsi/dijual.

Kepala Sekolah

Ahmad Khoiruddin, S.Pd.I

Mengetahui

Kotabumi, 8 April 2021

Guru mapel Prakarya

Ilah Armilah, S.E.

