

**RENCANA PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : MTs Nurul Huda Raji  
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)  
 Kelas/Semester : VII/Ganjil  
 Materi Pokok : Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman  
 Alokasi Waktu : 2 x 40 Menit ( 3 x pertemuan)

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

- Memahami pengertian, jenis, sifat, dari karakteristik dari Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman Rumah
- Mengidentifikasi berbagai jenis Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman.

**B. Langkah-Langkah Pembelajaran**

Kegiatan Pendahuluan (15 Menit)	
	Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
	Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.
	Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan&manfaat) dengan mempelajari materi : <b>Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman.</b>
	Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh,
Kegiatan Inti ( 90 Menit )	
<b>Kegiatan Literasi</b>	Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik materi komponen elektronika dengan cara melihat, mengamati, membaca melalui tayangan yang di tampilkan.
<b>Critical Thinking</b>	Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar yang disajikan dan akan dijawab melalui kegiatan belajar khususnya pada materi <b>Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman.</b>
<b>Collaboration</b>	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <b>Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman</b>
<b>Communication</b>	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
<b>Creativity</b>	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <b>Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman</b> . Peserta didik kemudian diberi kesempatan
Kegiatan Penutup (15 Menit)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan pembelajaran.</li> <li>• Peserta didik dan guru menarik kesimpulan dari hasil kegiatan Pembelajaran.</li> <li>• Guru Memberikan penghargaan( misalnya Pujian atau bentuk penghargaan lain yang Relevan kepada kelompok yang kinerjanya Baik.</li> <li>• Menugaskan Peserta didik untuk terus mencari informasi dimana saja yang berkaitan dengan materi/pelajaran yang sedang atau yang akan pelajari.</li> <li>• Guru menyampaikan materi pembelajaran berikutnya.</li> <li>• Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam dan doa.</li> </ul>

**C. Penilaian Hasil Pembelajaran**

1. Penilaian Sikap: Observasi dalam proses pembelajaran
2. Penilaian Pengetahuan: Tes lisan dan tes tulis bentuk uraian
3. Penilaian Keterampilan: Praktek

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mapel Prakarya

H. Asyik Asy'ari, S.Ag.  
NIP. 19770606 200701 1 028 .

Ulil Albab, S.Pd. M.Hum.