RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN JARAK JAUH (RPP DARING)

Sekolah	: SMP Wahidiyah Kota Kediri
Mata Pelajaran	: Prakarya
Kelas/ Semester	: IX/ Ganjil
Materi Pokok	: Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan & Perikanan Menjadi Produk Makanan (KD 3.1 dan 4.1)
Alokasi Waktu	: 2 jam pelajaran (1 X Pertemuan)

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menyampaikan pendapat tentang bahan pangan hasil peternakan & perikanan sebagai ungkapan rasa bangga dan wujud rasa syukur kepada Tuhan serta bangsa Indonesia
2. Siswa mampu merancang, membuat, menguji dan mengkomunikasikan produk olahan pangan dari hasil peternakan dan perikanan yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) berdasarkan prosedur yang tepat melalui pengamatan dan observasi berdasarkan orisinalitas ide, cita rasa dan estetika, dengan disiplin dan tanggung jawab.

B. Media Pembelajaran & Sumber Belajar

- Media : e - learning, facebook dan whatsapp
- Alat/ Bahan : Laptop dan handphone
- Sumber Belajar : Buku Prakarya Siswa Kelas IX, google dan youtube

C. Langkah – Langkah Pembelajaran :

Kegiatan Pendahuluan (10 Menit)	
Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin via facebook atau whatsapp.	
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 : Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan & Perikanan Menjadi Produk Makanan.	
Kegiatan Inti (60 Menit)	
Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan & Perikanan menjadi Produk Makanan melalui facebook.
Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan & Perikanan Menjadi Produk Makanan.
Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok dengan membuat grup kelompok di Whatsapp untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, dan saling bertukar informasi mengenai Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan & Perikanan Menjadi Produk Makanan. Menunjukkan beberapa contoh produk makanan.
Communication	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 dengan mengirimkan video pembuatan olahan bahan pangan hasil peternakan & perikanan menjadi produk makanan menggunakan aplikasi viva video dan tiktok
Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal - hal yang telah dipelajari terkait materi Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan & Perikanan Menjadi Produk Makanan, peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal - hal yang belum dipahami
Kegiatan Penutup (10 Menit)	
Peserta didik membuat rangkuman/ simpulan pelajaran tentang point - point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	
Guru membuat rangkuman/ simpulan pelajaran tentang point - point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	

D. Penilaian/ Assesment

1. Sikap : Kedisiplinan dan keaktifan dalam membuat tugas
2. Pengetahuan : Uji kompetensi pemahaman siswa melalui test secara online
3. Praktik : Siswa membuat RANCANGAN olahan bahan pangan hasil peternakan & perikanan menjadi produk makanan.

Mengetahui
Kepala SMP Wahidiyah Kota Kediri

Kediri, ... Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Nur Kholis, S. Pd.

Wahyu Nuryahya, S. Kom.