

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : MTs Nurul Huda Raji
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
 Kelas/Semester : VII/Ganjil
 Materi Pokok : Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan
 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 Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan
- Mengidentifikasi berbagai jenis Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan

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 : Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan.	
Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh,	
Kegiatan Inti (90 Menit)	
Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik materi komponen elektronika dengan cara melihat, mengamati, membaca melalui tayangan yang di tampilkan.
Critical Thinking	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 Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan.
Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan
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
Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan . Peserta didik kemudian diberi kesempatan
Kegiatan Penutup (15 Menit)	
<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan pembelajaran. • Peserta didik dan guru menarik kesimpulan dari hasil kegiatan Pembelajaran. • Guru Memberikan penghargaan(misalnya Pujian atau bentuk penghargaan lain yang Relevan kepada kelompok yang kinerjanya Baik. • Menugaskan Peserta didik untuk terus mencari informasi dimana saja yang berkaitan dengan materi/pelajaran yang sedang atau yang akan pelajari. • Guru menyampaikan materi pembelajaran berikutnya. • Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam dan doa. 	

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.