

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

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) / 1 (Satu)/3 (Tiga)
Mata Pelajaran	: PRAKARYA
Topik	: PENGOLAHAN BAHAN PANGAN SEREALIA , KACANG- KACANGAN, DAN UMBI MENJADI MAKANAN ATAU MINUMAN

Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari Bab ini, diharapkan siswa mampu :

1. Mengemukakan pendapat tentang keragaman bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi sebagai ungkapan rasa bangga dan wujud rasa syukur kepada Tuhan dan bangsa Indonesia;
2. Mengidentifikasi jenis, manfaat, dan teknik pengolahan serta memahami pengertian bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi berdasarkan rasa ingin tahu dan peduli lingkungan;
3. Merancang produk olahan pangan dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan atau minuman berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri; dan
4. Membuat, menguji, dan mengkomunikasikan karya pengolahan pangan dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan atau minuman sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat dengan disiplin dan tanggung jawab.
5. Mendapatkan pengalaman pembelajaran yang bermakna melalui kolaborasi dengan beberapa mapel lainnya.

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 menanggapi pendapat siswa lainnya.
4. **Creativity** : Siswa diminta merancang, membuat dan mengkomunikasikan sebuah produk panganan berbahan dasar sereal, kacang-kacangan, atau umbi hasil karyanya.
5. **TIK** : Siswa diminta mendokumentasikan proses pembuatan produk panganan berbahan dasar 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 panganan (IPS).

Sumber belajar utama :

- Buku Paket prakarya kelas VIII semester I Edisi Revisi 2017, balitbang Kemdikbud.

[-https://youtu.be/d9O0XmkpbIQ](https://youtu.be/d9O0XmkpbIQ)

Penilaian :

1. 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 panganan berbahan dasar sereal, kacang-kacangan, atau umbi. (**Creativity**).
- e. **Keterampilan TIK** : kemampuan dalam mendokumentasikan proses perancangan, pembuatan, dan pengkomunikasian produk panganan berbahan dasar 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 mensyukuri** karunia dan nikmat Tuhan Yang Maha Esa.
- b. Siswa bersikap **jujur** dalam menggali ide, merancang, membuat, dan mengkomunikasikan produk panganan berbahan dasar 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.

Kotabumi, 5 November 2020

Mengetahui

Kepala Sekolah

Guru mapel Prakarya

Ahmad Khoiruddin,S.Pd.I

Ilah Armilah,S.E.