

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMP N 5 SALATIGA
Mata Pelajaran : Prakarya (Aspek Pengolahan)
Kelas/Semester : IX/Ganjil
Materi Pokok : Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan
Pembelajaran ke : 2
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat :

1. Menyebutkan alat dan bahan pengolahan pangan hasil peternakan dan perikanan di lingkungan sekitar dengan tepat
2. Menjelaskan teknik atau metode pengolahan pangan hasil peternakan dan perikanan dengan benar

B. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke-2	Waktu
<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan Pendahuluan • Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran • Peserta didik berdoa, hormat bendera dan menyanyikan lagu Indonesia Raya • Peserta didik melihat lingkungan disekitarnya untuk memungut sampah yang ada dan membuang pada tempatnya. • Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan (mengecek kehadiran peserta didik); • Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran. • Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya • Menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung • Menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari • Menyampaikan garis besar cakupan materi • Menyampaikan metode pembelajaran dan teknik penilaian yang akan digunakan • Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok 	3 menit
<p><u>Kegiatan Inti</u> <u>Menggali informasi/mengumpulkan data</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menggali informasi tentang alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan hasil peternakan dan perikanan • Peserta didik menggali informasi tentang teknik dan metode pengolahan <p><u>Mengasosiasi/ mengolah informasi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah data dari hasil penggalan informasi dengan menuliskan pada buku tugas melalui LK.1 <p><u>Mengkomunikasikan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok diberi kesempatan untuk menyampaikan materi hasil penggalan informasi melalui lembar kerja yang telah disediakan kedepan kelas • Anak yang lain memperhatikan dan memberikan pertanyaan atau tanggapan atas materi yang disampaikan. 	5 menit
<p><u>Kegiatan Penutup</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan dengan bimbingan guru tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran tentang materi <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Alat dan bahan pengolahan hasil peternakan dan perikanan</i> ✓ <i>Teknik atau Metode Pengolahan Makanan</i> • Mengagendakan materi atau tugas projek/produk/portofolio/unjuk kerja yang harus mempelajarai pada pertemuan berikutnya di luar jam sekolah atau dirumah. • Memberikan tugas kepada peserta didik (PR), dan mengingatkan peserta didik untuk mempelajari materi yang akan dibahas dipertemuan berikutnya maupun mempersiapkan diri menghadapi tes/ evaluasi akhir di pertemuan berikutnya • Melakukan penilaian untuk mengetahui tingkat ketercapaian indikator. • Menutup dengan salam. 	2 menit

C. Penilaian Pembelajaran

1. Teknik Penilaian

a. Penilaian Kompetensi Sikap Spiritual dan sosial

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Observasi	Jurnal	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk dan pencapaian pembelajaran (<i>assessment for and of learning</i>)

b. Penilaian Kompetensi Pengetahuan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Penugasan	Pertanyaan dan/atau tugas tertulis berbentuk esei, pilihan ganda, benar- salah, menjodohkan, isian, dan/atau lainnya	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk pembelajaran (<i>assessment for learning</i>) dan sebagai pembelajaran (<i>assessment as learning</i>)

c. Penilaian Kompetensi Keterampilan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Portofolio	Sampel produk terbaik dari tugas atau proyek	Terlampir	Saat pembelajaran usai	pembelajaran (<i>assessment for, as, and of learning</i>)

2. Instrumen Penilaian (terlampir)

Salatiga, 5 Januari 2022

Mengetahui
Kepala SMP N 5 Salatiga

Guru Mata Pelajaran

Dwitjahjo Koesharjanto, S.Pd., M.Si
NIP. 19660826 198811 1 003

Wahyu Eko Sugiarto, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19750710 200312 1 010

Lampiran

Tugas LK.1

Identifikasi Produk Makanan dari Bahan Pangan Hasil Peternakan dan Perikanan yang ada di daerah Sekitar

Petunjuk!

Identifikasilah produk pangan berdasarkan tiga teknik pengolahan yaitu: merebus, mengukus dan menggoreng, dari bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Anda! Dengan melengkapi tabel dibawah ini.

No	Produk Makanan	Bahan	Alat	Teknik Pengolahan
1				Merebus
2				Mengukus
3				Menggoreng

Ungkapan Perasaan/komentar Anda setelah melakukan kegiatan mengidentifikasi produk makanan dari bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang ada di daerah sekitar.

