

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMP Negeri 2 Nogosari
Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas/Semester : IX/1
Tema : Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan
Sub Tema : Mengolah Makanan berbahan dasar Ikan dan Daging Segar
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 1 Pertemuan(10 Menit)

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melalui proses pembelajaran peserta didik dapat :

1. Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging sapi, kambing, ayam potong) dan perikanan (ikan lele, kakap) menjadi makanan siap saji
2. Mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging sapi, kambing, ayam kampung) dan perikanan (ikan lele, kakap) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan siap saji dengan penuh rasa tanggung jawab, disiplin dan mandiri.

B. Media Pembelajaran : Laptop, Power Point, ikan dan daging segar serta fasilitas internet

C. Buku Sumber : *Buku guru prakarya SMP / MTS Kelas IX.* Kemdikbud RI Jakarta, Buku pendamping prakarya kelas IX, sumber dari internet.

D. Kegiatan Pembelajaran

Pendahuluan:

1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum pembelajaran dimulai
2. Guru memeriksa kehadiran siswa
3. Guru meminta kepada siswa untuk mempersiapkan buku pelajaran dan buku penunjang yang sesuai dengan materi yang akan dipelajari.

Kegiatan Inti:

1. Guru menerangkan macam-macam ikan dan daging segar menggunakan power point dan memberikan contoh ikan dan daging segar yang baik untuk diolah.
2. Guru menerangkan metode dan tahapan pengolahan ikan dan daging segar menggunakan power point
3. Guru membagi kelompok beserta menentukan pilihan pengolahan ikan atau daging segar yang akan diolah untuk pertemuan berikutnya

Penutup:

1. Guru menyimpulkan hasil dari proses kegiatan pembelajaran
2. Siswa diminta untuk memberikan refleksi dari materi yang diajarkan
3. Siswa diminta untuk mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT

E. Penilaian

Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Instrumen
1. Peserta didik dapat memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan siap saji	▪ Tes Tertulis	▪ esay	Terlampir pada <i>Lampiran 1</i>
2. Peserta didik mampu mengolah bahan pangan hasil peternakan (sapi, kambing, ayam potong) dan perikanan (ikan lele, kakap) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan	▪ Tes Praktik	▪ Penugasan Kelompok	Terlampir pada <i>Lampiran 3</i>

Nogosari,... Juli 2021

Mengetahui
Kepala Sekolah

SRI REJEKI, S.Pd .
NIP .196701131989032005

Guru Mata Pelajaran

HANIK FITRIANINGSIH,S.Pd
NIP. 197707092008012010

Mata Pelajaran : Prakarya
 Kelas/Semester : IX/1
 Tema : Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan
 Sub Tema : Mengolah Makanan berbahan dasar Ikan dan Daging Segar
 Pembelajaran ke :
 Alokasi Waktu :

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	3	Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan procedural, berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
KOMPETENSI DASAR	3.1	Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging sapi, kambing, ayam potong) dan perikanan (ikan lele, kakap) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat
INDIKATOR		<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 2. Dapat menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN		<p>5 Soal Esay</p> <p>Jawablah pertanyaan dibawah ini dgn baik dan tepat!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebutkan jenis ikan perairan tawar? 2. Sebutkan jenis ikan perairan payau? 3. Sebutkan jenis ikan perairan laut? 4. Jelaskan manfaat omega 3 yg terdapat pada ikan segar?
RUBRIK PENILAIAN		<p>Point 25 untuk jawaban BETUL/TEPAT</p> <p>Point 15 untuk Jawaban KURANG TEPAT</p> <p>Point 5 untuk Jawaban SALAH</p>
RUMUS PENILAIAN		Jumlah Point soal no 1 + Jumlah Point soal no 2 + Jumlah Point soal no 3 + Jumlah Point soal no 4

Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas/Semester : IX/1
Tema : Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan
Sub Tema : Mengolah Makanan berbahan dasar Ikan dan Daging Segar
Pembelajaran ke :
Alokasi Waktu :

INSTRUMEN : 5 Soal Esay dan Jawabanya

1. Sebutkan jenis ikan perairan tawar?
Ikan lele, mas dan gurame.
2. Sebutkan jenis ikan perairan payau?
Ikan bandeng dan ikan kakap
3. Sebutkan jenis ikan perairan laut?
Ikan tuna,tenggiri,kembung,udang,cumi-cumi.
4. Jelaskan manfaat omega 3 yg terdapat pada ikan segar?
Untuk proses perkembangan otak pada janin dan penting untuk perkembangan fungsi syaraf dan penglihatan bayi.

Mata Pelajaran : Prakarya
 Kelas/Semester : IX/1
 Tema : Pengolahan Makanan berbahan dasar hasil Peternakan dan Perikanan
 Sub Tema : Mengolah Makanan berbahan dasar Ikan dan Daging Segar
 Pembelajaran ke :
 Alokasi Waktu :

KOMPETENSI INTI4 (KETRAMPILAN) 4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

KOMPETENSIDASAR	4.1	Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging sapi, kambing, ayam potong) dan perikanan (ikan, udang lele, kakap) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan
INDIKATOR		1. Bisa membuat Produk "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab.
INSTRUMEN		1 Soal Penugasan Kelompok Kerjakanlah tugas dibawah ini dengan baik dan penuh dengan tanggung jawab ! 1. Buatlah Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji", dengan Tahapan : a) Perencanaan (tentukan nama makanannya terlebih dahulu, bahan dan alat yang digunakan) b) Proses (Uraikan tahapan proses pembuatannya/ langkah-langkah bekerjanya nanti, terutama keselamatan kerja dan kebersihannya, serta komposisi bumbu yang menentukan rasa makanannya) c) Penyajian (Uraikan/tetapkan kelengkapan apa saja yang di perlukan pada saat penyajiannya beserta pengemasannya)
RUBRIK PENILAIAN		Point 19 - 20 untuk BAIK SEKALI Point 15 - 18 untuk BAIK Point 13 - 14 untuk CUKUP BAIK Point 10 - 12 untuk KURANG BAIK SEKALI
ASPEK YANG DINILAI		1. Kekompakan / Ketepatan waktu 2. Kelengkapan saat penyajian 3. Kebersihan makanan 4. Rasa 5. Estetika / tampilan
RUMUS PENILAIAN		Jumlah Point Aspek no 1 + Jumlah Point Aspek no 2 + Jumlah Point Aspek no 3 + Jumlah Point Aspek no 4 + Jumlah Point Aspek no 5