

Nama Peserta : Ludhfiah,S.Pd
Surel : ludhfiah1981@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMPN 2 Sumberrejo
Mata pelajaran : PRAKARYA
Kelas/Semester : IX /2
Aspek : PENGOLAHAN
Materi : pengolahan hasil perternakan dan perikanan
(makanan setengah jadi).
Alokasi waktu : 10 Menit

KD

3.2 .Menganalisis prinsip perancangan ,pembuatan , penyajian dan pengemasan bahan pangan dari hasil perternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat

4.2. Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan hasil perternakan (daging telur dan susu dan perikanan (ikan,udang,cumi rumput laut) yang ada diwilayah setempat serta menyajikan dan pengemasan

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui diskusi,mengamati,dan membaca referensi siswa dapat :

- Menjelaskan pengertian bahan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan
- Mengidentifikasi jenis,manfaat dan teknik pengolahan bahan setengah jadi dari bahan hasil perternakan dan perikanan
- Merancang pembuatan produk olahan pangan dari hasil perternakan dan perikanan menjadi bahan pangan setengah jadi.

B.KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Kegiatan pembelajaran	Alokasi waktu
pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Guru melakukan salam pembuka dan mengajak peserta didik berdoa sebelum memulai pelajaran.• Guru mengecek kehadiran peserta didik• Guru menyiapkan fisik dan spikis peserta didik mengikuti pembelajaran• Guru menyampikan tema dan tujuan pembelajaran pengolahan makanan setengah jadi dari bahan hasil perternakan dan perikanan.• Guru Mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang dipelajari.	2 menit
Kegiatan inti	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati gambar, membaca materi dan bahan bacaan pada buku paket terkait materi <i>pengolahan makanan setengah jadi</i>• Pembagian kelompok kerja dan tugas kelompok (pengamatan pada buku paket hal 176)• Berdiskusi berkaitan tentang makanan setengah jadi.	6 menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Membacakan hasil pengamatan didepan kelas .perwakilan tiap kelompok, berdasarkan pengamatan yang telah dilaksanakan (perwakilan kelompok) <i>guru memberi penghargaan kepada siswa yang tampil kedepan dan tampilan terbaik.</i> • Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami 	
Kegiatan penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat kesimpulan pont-point penting yang muncul saat proses pembelajaran tentang materi pengolahan hasil perternakan dan perikanan menjadi makanan setengah jadi • Menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya • Penutup dan doa 	2 menit

C.PENILAIAN HASIL BELAJAR

Sikap : Mengamati sikap siswa selama pembelajaran
 Pengetahuan : Tes tertulis uraian
 Keterampilan : Pengolahan/produk

Mengetahui
 Kepala SMP Negeri 2 Sumberrejo

Sumberrejo, 05 januari 2022
 Guru Mata Pelajaran

GUSMAT, S.Pd,MM
 NIP. 19630510 198512 1 002

LUDHFI'AH.S.Pd
 NIP. -

LAMPIRAN

Penilaian sikap sosial

No	Nama siswa	1-4 Percaya diri	1-4 Tanggung jawab	1-4 jujur	1-4 disiplin	1-4	Jumlah scor
1							
2							

Keterangan

Sikap spiritual 1-4

Sikap sosial 1-4

1 = kurang baik , 2 = cukup baik , 3 = baik , 4 = sangat baik

Penilaian pengetahuan

KD :

3.2. / 4.2.

Tujuan pembelajaran

- Menjelaskan pengertian bahan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan
- Mngidentifikasi jenis,manfaat dan teknik pengolahan bahan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan
- Merancang pembuatan produk olahan pangan dari hasil perternakan dan perikanan menjadi bahan pangan setengah jadi.

SOAL

1. apakah yang dimaksud dengan makanan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan
2. sebutkan contoh jenis makanan setengah jadi
3. jelaskan tujuan dari pengolahan makanan setengah jadi
4. ada berapa cara mengolah makanan setengah jadi
5. jelaskan langkah-langkah dalam mengolah makanan setengah jadi

Test tertulis (uraian)

No soal	Kunci jawaban	Bobot skor
1. Apakah yang dimaksud dengan makanan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan	1.Makanan setengah jadi adalah makanan yang perlu proses pengolahan kembali sebelum dikonsumsi	10
2. Sebutkan contoh jenis makanan setengah jadi	2. Naget ,daging file,bakso,sisis dan dendeng	10
3. Jelaskan tujuan dari pengolahan makanan setengah jadi	3. Tujuan dari pengawetan makanan adalah agar dapat dikonsumsi lebi lama ,praktis dan ekonomis dalam proses penyimpanan	25
4. Ada berapa cara mengolah makanan setengah jadi	4. Pengolahan makanan setengah jadi ada 2: a. Proses pengeringan b. Pross pendinginan(frozen)	25
5. Jelaskan langkah-langkah dalam mengolah makanan setengah jadi	Langkah –langkah menentukan menu/ide: 1) Persiapan alat dan bahan 2) Prose pengolahan 3) Finishing/pengemasan	30
		100

INSTRUMEN PENILAIAN KETERAMPILAN

KD : 3.2

Tujuan pembelajaran

- Menjelaskan pengertian bahan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan
- Mngidentifikasi jenis,manfaat dan teknik pengolahan bahan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan
- Merancang pembuatan produk olahan pangan dari hasil perternakan dan perikanan menjadi bahan pangan setengah jadi.

Instrumen penilaian keterampilan

Nama :

Kelas :

Soal

Buatlah olahan makanan setengah jadi dari hasil perternakan dan perikanan.!

Rubrik penilaian hasil pengolahan

NO	Aspek kinerja yang dinilai	skor				Jumlah skor (skor x bobot)
		1	2	3	4	
a.	Persiapan (bobot 1)					
	Ide gagasan					
	Membuat rancangan					
	Menentukan bahan ,teknik dan prosedur					
b.	Pelaksanaan (bobot 5)					
	Proses kerja					
	Menggunakann alat sesuai rencana					
c.	Produk (bobot 6)					
	Sesuai fungsi					
	Keindahan					
	Skor perolehan					
Skor maksimal						100

LEMBAR KERJA SISWA 4 (LK4)

Nama kelompok :.....
Nama anggota :.....
Kelas :.....

Mengidentifikasi bahan setengah jadi ikan daging hubungannya dengan budaya setempat

Jenis ikan dan daging	Termasuk ikan /daging	Ciri fisik (bentuk dan warna)	Hubungannya dengan budaya setempat

Ungkapkan perasaanmu dalam mengikuti materi pengolahan makanan setengah jadi.

.....
.....
.....
.....