

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nomor : 06/PKWU XII/ Genap /2020/2021

| | |
|-------------------|--|
| Sekolah | : SMK NEGERI 1 BREBES |
| Mata Pelajaran | : Prakarya dan Kewirausahaan |
| Kelas/KKSemester/ | : XII/OTKP, BDP, AKL/2 |
| Materi Pokok | : Desain proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani |
| Pertemuan ke | ; 6 (27 – 30) |
| Alokasi Waktu | : 4 X @45 Menit |

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin dan tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun responsif dan pro-aktif dan menunjukna sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efekif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kraetif dan mampu menggunakan metode secara keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya
- 1.1 Menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya
- 1.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri dan mandiri dalam memperkenalkan karya produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha
- 1.3 Menghayati sikap kerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggungjawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha.
- 3.6 Memahami sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi usaha usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi
- 4.6 Mendesain proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat lainnya..

C. Indikator Pencapaian Kompetensi Dasar

1. Indikator KD pada KI-1
 - Menjalankan ajaran agama yang dianutnya
2. Indikatorr KD pada KI-2
 - Memiliki motivasi dalam menggali informasi produk pengolahan dari nabati dan hewani
 - Memiliki sikap jujur dalam menampilkan produk pengolahan dari nabati dan hewani
 - Mampu bekerjasama di kelompoknya dalam menyajikan produk pengolahan dari nabati dan hewani
3. Indikator KD pada KI-3
 - Menjelaskan sumber daya yang dibutuhkan dalam proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani

- Menjelaskan proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
4. Indikator KD – pada KI-4
- Mampu menunjukan desain proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani

D. Materi Pembelajaran

Sumber daya : bahan nabati dan hewani, kegiatan, proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani.

- Fakta
Berbagai bahan nabati dan hewani yang belum dimanfaatkan secara maksimal
- Prinsip
Memanfaatkan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
- Konsep
Proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah
- Prosedur
Langkah kerja rancangan proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah.

E. Kegiatan pembelajaran

Pertemuan ke 1 (27 – 28)

| No | Deskripsi kegiatan | Alokasi Waktu |
|----|--|-----------------|
| 1 | Kegiatan awal Guru mengucapkan salam dan memimpin berdoa Guru menanyakan kondisi siswa, kesehatan, dan jumlah siswa yang hadir Guru menjelaskan tujuan yang akan dicapai dalam kegiatan pembelajaran Guru memberikan apersepsi tentang manfaat bahan nabati dan hewani | 10 menit |
| 2 | Kegiatan inti a. Mengamati Melakukan pengamatan dengan cara membaca, menyimak dari literature, media tentang proses produksi , teknik, bahan, alat kerja | 70 menit |

| | | |
|---|--|-----------------|
| | <p>dalam proses produksi pengolahan</p> <p>b. Menanya</p> <p>Melakukan diskusi tentang standar proses produksi (jenis, kualitas produk) pengolahan dari nabati dan hewani</p> <p>Menggali informasi yang berkaitan dengan proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi pembuatan produk pengolahan dari nabati dan hewani</p> | |
| 3 | <p>Penutup</p> <p>Guru memberikan penguatan materi pembelajaran</p> <p>Guru memberikan tugas yang harus dikerjakan siswa</p> <p>Guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran</p> <p>Guru menutup pembelajaran dengan berdoa</p> | 10 menit |

Pertemuan ke 2 (29 -30)

| No | Deskripsi kegiatan | Alokasi Waktu |
|----|---|-----------------|
| 1 | <p>Kegiatan awal</p> <p>Guru mengucapkan salam dan memimpin berdoa</p> <p>Guru meminta siswa untuk mempresentasikan tugas yang telah dikerjakan</p> <p>Guru memberikan apresiasi terhadap siswa yang telah menyampaikan tugas</p> | 20 menit |
| 2 | <p>Kegiatan inti</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Menyimpulkan dan membuat laporan hasil` pengamatan tentang pengetahuan sumber daya dan standar proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani menjadi makan khas daerah</p> <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Konsultasi rancangan desain proses produksi dan kebutuhan sumber daya produk pengolahan dari nabati dan hewani</p> | 60 menit |
| 3 | <p>Penutup</p> <p>Guru bersama siswa menyimpulkan hasil pembelajaran</p> | 10 menit |

| | | |
|--|---|--|
| | Menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa | |
|--|---|--|

F. Penilaian, Pembelajaran remedial dan pengyaan

1. Teknik Penilaian

Teknik penilaian yang dilakukan unuk mengukur ketercapaian KD Desain proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani makaann khas daerah dengan tes tertulis (pengetahuan) dan keterampilan. Penilaian sikap dilakukan selama kegiatan pembelajaran dan juga pada saat diskusi

2. Instrumen penilaian

a. Penilaian pertemuan ke 1

Penilaian pengetahuan

| No | Indikator Pencapaian Kompetensi | Teknik Penilaian | Bentuk penilaian | Instrumen |
|----|--|------------------|------------------|---|
| 1 | Menyebutkan macam bahan nabati yang dapat dijadikan produk kesehatan | Tes tertulis | Uraian | Sebutkan bahan bahan dari nabati yang dapat dijadikan produk kesehatan (5 jenis bahan) |
| 2 | Menyebutkan bahan hewani yang dapat dijadikan makanan khas daerah | Tes tertulis | Uraian | Sebutkan 4 bahan dari hewani di daerah anda yang dapat dijadikan makanan khas daerah |
| 3 | Menjelaskan keunggulan dari produk kesehatan tradisional dibandingkan produk kesehatan modern! | Tes tertulis | Uraian | Jelaskan keunggulan dari produk kesehatan tradisional dibandingkan produk kesehatan modern! |
| 4 | Memberikan uraian kelebihan obat modern dibandingkan obat tradisional | Tes tertulis | Uraian | Terangkanlah bahwa obat modern juga memiliki keunggulan dibandingkan dari obat tradisional! |
| 5 | | Tes | Uraian | |

| | | | | |
|--|--|----------|--|--|
| | | tertulis | | |
|--|--|----------|--|--|

Kunci Jawaban dan Rubrik penilaian pengetahuan

| No | Soal | Jawaban | Rubrik |
|----|---|---|--|
| 1 | Sebutkan bahan bahan dari nabati yang dapat dijadikan produk kesehatan | Daun nilam, Pala, sereh, bunga keananga, kayu manis | Nilai 4 jika 100% jawaban benar Nilai 3 jika 75% jawaban benar Nilai 2 jika 50% jawaban benar Nilai 1 jika <50% jawaban benar |
| 2 | Sebutkan bahan bahan dari hewani yang dapat dijadikan produk makan khas daerah | 1. Telur bebek dibuat telur asin 2. Kulit sapi/kambing dibuat kerupuk rambak 3. Ikan air tawar dibuat ikan asin 4. Bebek/blengong dibuat sate bebek | Nilai 4 jika 100% jawaban benar Nilai 3 jika 75% jawaban benar Nilai 2 jika 50% jawaban benar Nilai 1 jika <50% jawaban benar |
| 3 | Jelaskan keunggulan dari produk kesehatan tradisional dibandingkan produk kesehatan modern! | Produk kesehatan tradisional selain sebagai obat untuk menyembuhkan penyakit juga memiliki keunggulan dapat menjaga stamina disamping itu yang lebih penting produk kesehatan tradisional memberikan kekebalan pada tubuh untuk jangka waktu yang lama. | Nilai 4 jika 100% jawaban benar Nilai 3 jika 75% jawaban benar Nilai 2 jika 50% jawaban benar Nilai 1 jika <50% jawaban benar |
| 4 | Terangkanlah bahwa obat modern juga memiliki keunggulan dibandingkan dari obat tradisional! | Obat modern dibuat dari kualitas bahan baku dan proses standar melalui tes laboratorium. Tes laboratorium ditujukan untuk mengetahui secara tepat kandungan zat yang ada di dalamnya sehingga dapat diketahui khasiat dan efek sampingnya | Nilai 4 jika 100% jawaban benar Nilai 3 jika 75% jawaban benar Nilai 2 jika 50% jawaban benar Nilai 1 jika <50% jawaban benar |
| 5 | | | Nilai 4 jika 100% jawaban benar Nilai 3 jika 75% jawaban |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | benar Nilai 2 jika 50% jawaban benar Nilai 1 jika <50% jawaban benar |
|--|--|--|--|

b. Penilaian pertemuan ke 2

Penilaian untuk KD rancangan proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani dengan memberikan penugasan dengan tujuan untuk mengukur keterampilan peserta didik dan juga sikap dalam bekerjasama dengan kelompoknya. Untuk penilaian keterampilan dibuktikan dengan mengumpulkan rancangan proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani makanan khas daerah/produk kesehatan. yang dibuat oleh masing masing siswa . Sedang unuk penilaian sikap dengan memberikan angket.

.

Nama :

Kelas :

Bahan makanan olahan dari :

| No | Langkah langkah | Deskripsikan langkah kerjanya (yang dilakukan) | Skor | | | |
|----|---|---|------|---|---|---|
| | | | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 | Riset Potensi sumber daya (nabati/hewani) | | | | | |
| 2 | Data tentang sumber daya (nabati/hewani) | | | | | |
| 3 | Eksplorasi ide/desain | | | | | |
| 4 | Ide produk | | | | | |
| 5 | Pengembangan dan produksi | | | | | |

| | | | | | |
|---|-------------------|--|--|--|--|
| | pengolahan | | | | |
| 6 | Produk pengolahan | | | | |
| 7 | Pasar | | | | |

Penilaian sikap

| No | Sikap yang diamati | Melakukan | |
|----|---|-----------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1 | Masuk kelas tepat waktu | | |
| 2 | Mengumpulkan tugas tepat waktu | | |
| 3 | Memakai seragam sesuai tata tertib | | |
| 4 | Mengerjakan tugas yang diberikan | | |
| 5 | Tertib dalam mengikuti pembelajaran | | |
| 6 | Bekerjasama dengan kelompok dalam menyelesaikan tugas | | |
| 7 | Membawa buku tulis sesuai dengan mata pelajaran | | |
| 8 | Membawa buku teks mata pelajaran | | |
| 9 | Membawa alat alat yang dibutuhkan | | |
| 10 | Membawa buku teks mata pelajaran | | |

c. Pembelajaran remedial dan pengayaan

Pembelajaran remedial diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai batas tuntas pada KD rancangan proses produksi pengolahan dari nabati dan hewani. Peserta didik harus mampu menunjukan rancangan proses produksi. Sedangkan untuk pengayaan diberikan kepada peserta didik yang telah mencapai kompetensi, diberikan tugas untuk mewujudkan rancangan proses produk pengolahan nabati dan hewani dalam bentuk produk real.

G. Media /Alat, Bahan dan Sumber Belajar

1. Media/alat : hand out materi pelajaran /slide dengan Program Power Point Office 2007, Gambar gambar produk pengolahan , video proses produksi pengolahan
2. Bahan : Plastik, kertas karton, kertas gambar, pensil, penggaris, bahan nabati dan hewani

3. Sumber belajar : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.2015. *Buku Prakarya dan kewirausahaan kelas XII SMK/MAK*. Jakarta: Kemendikbud

| | |
|--|---|
| Mengetahui Kepala Sekolah | Brebes, 08Juli i 2020 Guru Mapel |
| Drs Ali Subchi, M..Pd NIP. 196907241995121002 | Ahmad Fanani, S.Pd NIP. 196811271998031005 |