

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

SMP	:	SMP Negeri 2 Srengat
Kelas/ Semester	:	IX (Sembilan)/ 2
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan)
Materi Pokok/ Pembelajaran	:	hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan
Pertemuan ke	:	10 s.d 11
Alokasi Waktu	:	8 x 40 menit

A. Kompetensi Inti (KI) :

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
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

B. Kompetensi Dasar

- 3.4 Menerapkan manfaat dan proses olahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan
- 4.4 Membuat olahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan sesuai wilayah setempat

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:

- 3.4.1 **Menjelaskan** pengertian olahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan
- 3.4.2 **Menyebutkan** jenis produk pangan dari hasil samping pangan hewani yang banyak terdapat di wilayah setempat maupun lainnya
- 3.4.3 **Mendeskripsikan** Fungsi, bentuk dan teknik pengolahan olahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan
- 4.4.1. Menjelaskan **penerapan** Prosedur/tahap pengolahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat
- 4.4.2. **Membuat** hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

D. Materi Pembelajaran

1. Materi Reguler
 - a. Pengertian olahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk
 - b. jenis produk pangan dari hasil samping pangan hewani yang banyak terdapat di wilayah setempat maupun lainnya
 - c. Fungsi, bentuk dan teknik pengolahan olahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan
 - d. **Penerapan** Prosedur/tahap pengolahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat
 - e. Produk hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat
2. Materi Remidi
Penerapan Prosedur/tahap pengolahan dari hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

Produk hasil samping pangan hewani menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

3. Materi Pengayaan

Pengemasan hasil samping ikan dan daging menjadi produk pangan

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar produk pangan ikan dan daging
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan produk pangan pengolahan ikan dan daging. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan brainstorming.
- Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsional yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

Mengamati

Kegiatan pembelajaran diawali dengan kegiatan mengamati gambar. Guru dapat membawa gambar tambahan atau contoh tanaman secara langsung. Gali informasi yang siswa ketahui tentang pengolahan hasil samping bahan ikan dan daging menjadi produk nonpangan

Produk yang dihasilkan dari ikan dan daging berupa produk utama yang sering dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan pangan. Produk samping berupa produk yang dihasilkan dari produk utama, seperti.

1. Ikan, produk utamanya berupa daging ikan.
2. Unggas, produk utamanya berupa daging.
3. Hewan mamalia, produk utaman daging.

Produk samping dari bahan pangan ikan dan daging berupa sisik, kulit, tanduk, tulang, bulu, dan sebagainya

Peserta didik mengamati produk samping dari ikan dan daging yang ada di wilayah setempat

Bentuk kelompok diskusi:

1. peserta didik mengidentifikasi jenis-jenis produk olahan ikan dan daging
2. peserta didik mencari tahu tentang manfaat produk samping dari ikan dan daging
3. peserta didik diminta untuk mengungkapkan perasaannya saat mengamati gambar.

Buku siswa semester 2 hal 382

Menanya

Peserta didik mencari informasi dari berbagai media tentang produk samping yang didapat dari ikan dan daging. Peserta didik mencari informasi dari berbagai media tentang produk samping yang didapat dari ikan dan daging

Sikap

- menggali informasi dengan santun dan bekerjasama
- diskusi : santun dan menghargai berbagai pendapat
- prestasi : peraya diri dan menguasai materi
- pengetahuan : penggalian informasi, diskusi
- ketrampilan : mencari informasi, menyampaikan pendapat dan menyampaikan presentasi

Mengumpulkan Informasi

Pada bagian ini, dilakukan penilaian proses penggalian informasi, diskusi dan presentasi

1. Sikap
 - a. Penggalian informasi: santun dan bekerja sama.
 - b. Diskusi: santun, dan menghargai perbedaan pendapat.
 - c. Presentasi: Percaya diri dan menguasai materi
2. Pengetahuan
Penggalian informasi dan diskusi
3. Keterampilan
Mencari informasi, menyampaikan pendapat dan menyampaikan presentasi

- a. Penutup
Setiap siswa melakukan refleksi pembelajaran
Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari.
Guru menanyakan sejauhmana hasil pekerjaan pada LK 2 dari siswa yang belum mendapatkan kesempatan presentasi

2. Pertemuan Kedua

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENGUMPULKAN INFORMASI

Jenis-jenis produk samping dari bahan pangan ikan dan daging menjadi produk nonpangan seperti berikut

1. Tulang mengandung kalsium tinggi, dapat dimanfaatkan menjadi produk samping tepung tulang yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan pakan hewan ternak.
2. Sisik ikan, kulit, bulu, dan tanduk yang memiliki nilai jual dapat dimanfaatkan menjadi produk berupa hiasan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.
3. Kotoran hewan dijadikan sebagai pupuk kandang yang bermanfaat untuk tanaman

Peserta didik mengamati produk samping dari ikan dan daging yang ada di wilayah setempat

Bentuk kelompok diskusi

1. Peserta didik mengidentifikasi jenis-jenis produk samping dari ikan dan daging
2. Peserta didik mencari tahu pemanfaatan produk samping dari ikan dan daging
3. Peserta didik diminta mengungkapkan perasaannya saat mengamati produk samping tersebut

Buku siswa semester 2 halaman 185

TUGAS KELOMPOK 1

TUGAS KELOMPOK

Diskusikan!

1. Amati jenis-jenis hasil samping dari ikan dan daging yang ada di daerahmu.
2. Catatlah jenis hasil samping dari ikan dan daging tersebut, dapat digunakan apa saja di daerahmu.
3. Bagaimana latar belakang atau sejarah pemanfaatan hasil samping dari ikan dan daging tersebut?
4. Kesan apa yang kamu rasakan terhadap ciptaan Tuhan tersebut?
5. Saat melakukan observasi dan wawancara, hendaknya kamu bersikap ramah, berbicara sopan, bekerja sama, dan toleransi dengan teman kelompokmu.

(Lihat LK-1)

LEMBAR KERJA 1 (LK-1)

Nama :

Kelas :

Mengidentifikasi Jenis Hasil Samping dari Ikan dan Daging

Nama/jenis ikan dan Daging Putih	Hasil samping Ikan dan Daging Putih	Produk	Manfaat
1.			
2.			
3.			

Ungkapan pendapatmu:

.....
.....

c. Penutup

3. Pertemuan Ketiga

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENGASOSIASIKAN

Sebelum memberikan informasi deskripsi tentang ikan dan daging serta produk sampingan, gali terlebih dahulu informasi peserta didik tentang ikan dan daging. Gunakan metode kelompok. Tanyakan peserta didik tentang

- Berapa jenis produk samping dari ikan dan daging?
- Apakah manfaatnya bagi kehidupan manusia ?

Remidi

Peserta didik mencari informasi mengenai jenis metode pengolahan yang sering dilakukan di sekitarnya dan menyebutkan tahapan-tahapannya.

PENGAYAAN

Peserta didik dapat diminta untuk menjelaskan cara pengolahan nonpangan sederhana tetapi sangat bermanfaat untuk masyarakat sekitar. Hasilnya dibawa ke sekolah

Peserta didik mengamati produk samping dari ikan dan daging yang ada di daerahnya.

Bentuk kelompok diskusi.

1. Peserta didik mengidentifikasi jenis produk samping
2. Peserta didik mencari tahu pemanfaatan produk samping dari ikan dan daging.
3. Peserta didik diminta mengungkapkan perasaannya saat belajar berkelompok dan perasaan mengamati produk samping nonpangan.
4. Metode yang digunakan adalah belajar kelompok.

Orang tua dapat berperan aktif dalam memberikan informasi jenis-jenis produk samping dari bahan pangan ikan dan daging sesuai dengan pengetahuan dan pengalamannya

PENGAYAAN

Peserta didik mencari informasi dari berbagai media tentang produk samping dari ikan dan daging yang dimanfaatkan manusia

a. Penutup

4. Pertemuan Keempat

a. Pendahuluan

Motivasi :

- Berdoa sebelum mulai pelajaran
- Guru mengecek kehadiran siswa
- Tanya jawab seputar kerajinan fungsi hias di daerah sekitar, dan memancing siswa mengenal bentuk aneka kerajinan fungsi hias
- Peserta didik dijelaskan mengenai pengertian beberapa istilah yang berkaitan dengan kerajinan fungsi hias. Guru dapat menggunakan model pembelajaran kerja sama dan snowball throwing.

Setelah guru menyampaikan beberapa istilah dan pengertian dari kerajinan fungsi hias yang akan dipaparkan dalam beberapa pertemuan kedepan

b. Kegiatan Inti

MENCIPTA

Ada berbagai macam teknik pengolahan nonpangan dari bahan ikan dan daging. Teknik pengolahan nonpangan yang sering dilakukan berupa fermentasi dan pengeringan. Hal ini menjadikan dasar kita dalam menghasilkan produk nonpangan yang akan memberikan manfaat bagi kehidupan manusia. Selain itu, dengan

mengenal berbagai teknik pengolahan, peserta didik diharapkan dapat berkreasi secara lebih inovatif

Pada bagian ini, peserta didik menyimak dengan cara diberi kesempatan membaca aneka teknik pengolahan bahan pangan ikan dan daging menjadi produk nonpangan. Model pembelajaran individual (*Individual Learning*) dapat diterapkan untuk materi ini. Dengan diberi kesempatan untuk belajar secara mandiri, diharapkan pemahaman secara konsep akan lebih mudah dicerna. Selingi dengan metode tanya jawab secara interaktif agar pemahaman peserta didik bertambah.

TUGAS KELOMPOK 2

CARI INFO

1. Carilah informasi dari berbagai media (majalah, koran, buku dan internet) kegunaan produk samping dari ikan dan daging.
2. Setiap kelompok mencari satu informasi tentang produk dari hasil samping ikan atau daging.
3. Presentasikan hasil penelusuran kelompokmu!

MENKOMUNIKASIKAN

Bagian ini peserta didik melakukan kegiatan studi pustaka tentang metode pengolahan produk hasil samping dari ikan dan daging dengan cara pengamatan pada berbagai media. Pembelajaran ini menggunakan model pembelajaran kelompok (*cooperative learning*). Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan wawasan, kerja sama, toleransi, disiplin, mandiri, dan tanggung jawab. Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok, lalu tugaskan untuk melakukan studi pustaka di berbagai media. Setelah melakukan studi pustaka, peserta didik membuat laporan dan mempresentasikannya di depan kelas

Komunikasikan dengan orang tua agar membantu peserta didik dalam proses pemahaman tentang teknik pengolahan

MENCIPTA

Tahapan pembuatan produk samping dari bahan pangan ikan dan daging menjadi produk nonpangan secara prosedural antara lain meliputi perencanaan, merancang, dan mendesain pembuatan produk nonpangan, Tahapan mulai dari persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan, langkahlangkah/ prosedural yang harus dilakukan sesuai urutan dan diakhiri dengan proses pengemasan yang bertujuan mempertahankan produk agar dapat bertahan lama serta bernilai jual tinggi. Peserta didik diminta menyaksikan demonstrasi yang dilakukan oleh guru. Guru dapat pula menyaksikan dengan gambar atau video jika memungkinkan. Peserta didik menyimak apa yang disampaikan guru dan mencatat secara saksama proses pemanfaatan produk samping nonpangan mulai dari perencanaan hingga proses pengemasan

Pembuatan Silase

1. Perencanaan

- a. Menentukan bagian-bagian yang akan digunakan untuk membuat produk samping nonpangan.
- b. Membuat rancangan produk yang akan dihasilkan.
- c. Menyusun kebutuhan alat dan bahan disesuaikan dengan produk samping yang ingin dihasilkan.
- d. Menyusun jadwal pembuatan produk samping nonpangan.
- e. Menentukan tugas tiap individu.

• **Persiapan bahan dan alat**

No	Bahan	Fungsi
1		<p>Bagian ikan yang sudah tidak dimanfaatkan lagi sebagai bahan pangan.</p>
2		<p>Kubis bahan organik yang membantu menumbuhkan bakteri pembusuk.</p>
3		<p>Garam bahan organik yang membantu menumbuhkan bakteri pembusuk.</p>
4.		<p>Air sebagai pelarut.</p>
5.		<p>Tepung tapioka sebagai perekat atau emulsi.</p>

6.		Plastik hitam untuk wadah dalam proses fermentasi.
7.		Karet ban untuk mengikat kantong plastik hitam.
8.		Ember sebagai tempat penyimpanan ikan yang sudah digiling.

Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 5.7 Proses pengolahan produk samping dari ikan menjadi silase.

• **Prosedur pembuatan silase secara biologi**

Pembuatan silase diawali dengan membuat larutan sumber bakteri asam laktat, dengan tahapan sebagai berikut.

- a. Kubis dicuci dan digiling halus.
- b. Buat larutan garam 25% dengan cara mencampur 100 gram ke dalam setiap 4 liter air bersih (25 gram/liter air)
- c. Campurkan kubis dan larutan garam di dalam wadah dengan perbandingan antara jumlah kubis dan larutan garam adalah 1 : 4, artinya setiap kilogram kubis dicampur dengan 4 liter larutan garam 25%.
- d. Tutup rapat wadah tersebut menggunakan lembaran kantong plastik hitam dan karet ban.
- e. Biarkan selama 4-5 hari, kemudian saring.
- f. Larutan yang dihasilkan adalah sumber bakteri asam laktat.
- g. Ikan dicincang halus dan dimasukkan ke dalam ember.
- h. Tambahkan tepung tapioka dengan jumlah 20% dari berat ikan.
- i. Masukkan larutan sumber asam laktat (kadar 12,5%), kemudian aduk rata agar bahan dan larutan tersebut benar-benar tercampur merata.
- j. Fermentasikan dengan lama waktu sekitar 1 minggu, setelah itu, silase ikan sudah dapat digunakan untuk menjadi bahan pengganti tepung ikan dalam proses pembuatan pakan.

TUGAS KELOMPOK 3

1. Rumuskan langkah-langkah perencanaan pembuatan produk sampingan nonpangan.
2. Gunakan informasi dari hasil bedah buku sumber/referensi yang telah didapatkan.
3. Buatlah jadwal kegiatan praktik dan pembagian tugas.
4. Siapkan alat dan bahan sesuai rencana.
5. Praktikkan setiap tahapan teknik pembuatan dengan hati-hati.
6. Dokumentasikan pada setiap tahapan kegiatan.
7. Buatlah laporan kegiatan pengolahan produk samping nonpangan dari ikan.

LEMBAR KERJA 3 (LK-3)

Nama kelompok :

Nama anggota :

Kelas :

1. Perencanaan
2. Menentukan jenis produk yang akan dibuat, membuat jadwal kegiatan, menyusun kebutuhan dan tugas individu.
3. Persiapan alat dan bahan
4. Proses pembuatan produk.
5. Evaluasi kegiatan

REFLEKSI KELOMPOK

Kalian telah melaksanakan praktik kegiatan pembuatan produk sampingan nonpangan dari bahan ikan. Bagaimana hasilnya? Apakah kelompok kalian sudah mengerjakan kegiatan dengan baik? Evaluasilah kelompok pembuatan produk sampingan nonpangan. Isilah lembar kerja di bawah ini dengan melengkapi tabel. Beri tanda ceklis (v) sesuai jawabanmu dan sertakan alasannya.

Uraian	Baik	Cukup	Kurang	Alasan
Pengamatan				
Perencanaan				
Persiapan				
Pelaksanaan				
Evaluasi				
Pelaporan				
Kerja sama				
Disiplin				
Tanggung jawab				

Tuliskan kesimpulan berdasarkan refleksi di atas:

.....

.....

TUGAS KELOMPOK 4

- Rumuskan langkah-langkah perencanaan pembuatan produk sampingan nonpangan.
- Gunakan informasi dari hasil bedah buku sumber/referensi yang telah didapatkan.
- Buatlah jadwal kegiatan praktik dan pembagian tugas.
- Siapkan alat dan bahan sesuai rencana.
- Praktikkan setiap tahapan teknik pembuatan dengan hati-hati.
- Dokumentasikan pada setiap tahapan kegiatan.
- Buatlah laporan kegiatan pengolahan produk samping non pangan dari bahan daging.

Catatan:

- Tugas 1-3 dipresentasikan terlebih dahulu sebelum memulai praktik pengolahan produk sampingan nonpangan dari bahan baku daging. Lakukan revisi dari masukan yang diberikan!

LEMBAR KERJA 4 (LK-4)

Nama kelompok :

Nama anggota :

Kelas :

- Perencanaan
Menentukan jenis produk yang akan dibuat, membuat jadwal kegiatan, menyusun kebutuhan dan tugas individu.
- Persiapan alat dan bahan
- Proses pembuatan produk
- Evaluasi kegiatan

TUGAS KELOMPOK 5

TUGAS PEMBUATAN KARYA

- Buatlah olahan bahan pangan setengah jadi dari ikan dan daging berdasarkan informasi hasil observasi dan wawancara atau berdasarkan hasil bedah buku sumber/referensi yang kamu miliki.
- Tuliskan semua tahapan pembuatan karyamu secara lengkap dan menarik. Misalnya, hasil identifikasi kebutuhan dan ide gagasan sebagai rencana pembuatan karya, bahan, alat dan proses pembuatan sebagai pelaksanaan pembuatan, penyajian/pengemasan, dan evaluasinya.
- Catat pula keselamatan kerja dan hal khusus yang kamu temui saat pembuatan karya.
- Pada akhirnya, produk tersebut diujicobakan kepada teman maupun guru di sekolah. Catatlah hasil penilaian teman dan gurumu sebagai bahan refleksi/feedback dirimu. (Lihat LK-5)

LEMBAR KERJA 5 (LK-5)

Nama kelompok:
Nama Anggota :
Kelas :

Laporan Pembuatan Karya

- 1. Perencanaan**
(Identifikasi kebutuhan, ide gagasan)
.....
.....
- 2. Persiapan/Pelaksanaan**
(Bahan, alat, dan proses pembuatan)
.....
.....
- 3. Penyajian/Pengemasan**
.....
.....
- 4. Evaluasi**
(analisis/evaluasi produk dari guru dan teman)
.....
.....

c. Penutup

REFLEKSI KELOMPOK

Kalian telah melaksanakan praktik kegiatan pembuatan produk sampingan nonpangan. Bagaimana hasilnya? Apakah kelompok kalian sudah mengerjakan kegiatan dengan baik? Evaluasilah kelompok pembuatan produk sampingan nonpangan. Isilah lembar kerja di bawah ini dengan melengkapi tabel. Beri tanda ceklis (v) sesuai jawabanmu dan sertakan alasannya!

Uraian	Baik	Cukup	Kurang	Alasan
Pengamatan				
Perencanaan				
Persiapan				

Pelaksanaan				
Evaluasi				
Pelaporan				
Kerja sama				
Disiplin				
Tanggung jawab				

Tuliskan kesimpulan berdasarkan refleksi di atas:

.....

.....

Penilaian

Aspek yang dinilai dari tugas kelompok, yaitu kerincian, ketepatan, pengetahuan, pilihan kata, dan kreativitas bentuk laporan dan perilaku.

F. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1. Teknik penilaian:

a. Sikap

- Spiritual : observasi, penilaian diri.
- Sosial : observasi, penilaian diri, penilaian antar teman, jurnal.

b. Pengetahuan : tes tertulis (uraian)

c. Keterampilan : praktik, proyek, produk, portofolio.

2. Instrumen Penilaian dan pedoman penskoran

a. Pertemuan Pertama (terlampir)

b. Pertemuan Kedua (terlampir)

c. Pertemuan Ketiga (terlampir)

d. Pertemuan Keempat (terlampir)

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

a. Pembelajaran Remedial

Berdasarkan hasil analisis penilaian, bagi peserta didik yang belum mencapai KKM diberikan kegiatan pembelajaran dengan bentuk remedial misalnya:

- 1) Pembelajaran ulang
- 2) Bimbingan perorangan
- 3) Pemanfaatan tutor sebaya, dll.

b. Pembelajaran Pengayaan

Berdasarkan hasil analisis penilaian, bagi peserta didik yang sudah mencapai KKM diberikan kegiatan pembelajaran dengan bentuk pengayaan yaitu tugas berupa proyek (merencanakan, membuat produk dan laporan) pembuatan satu macam makanan kudapan dari bahan pangan sereal dan umbi yang berasal dari daerah setempat.

G. Media/ alat, Bahan dan Sumber Belajar

1. Media/alat:

i. Media:

- Video pembuatan *Chart*/gambar-gambar
- Lembar Kerja Siswa
- Contoh produk

ii. Alat :

Papan tulis, alat tulis, alat peraga yang berupa sereal dan umbi-umbian, peralatan pengolahan sereal dan umbi-umbian

2. Bahan Ajar:

- *Hand out* materi ajar
- Lembar Kerja Siswa.
- *Job sheet* untuk pembelajaran praktik.

3. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2018.*Prakarya SMP/ MTs Kelas IX*. Kemdikbud RI.Jakarta (hal: 149-184)
- b. Kemdikbud.2018.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas IX*. Kemdikbud RI .Jakarta (hal: 154-184)

Mengetahui
Kepala SMPN 2 Srengat

Srengat, Januari 2020
Guru Prakarya

HERI SASMITO, S.Pd
- NIP. 19690908 199512 1 003

Dra. ENDANG SULASTRI
NIP. 19671107 199703 2 001