

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah:	SMP NEGERI 2 SRENGAT
Mata pelajaran:	PRAKARYA
Kelas/Semester:	IX/ GENAP
Alokasi Waktu:	3 X PERTEMUAN (6 X 40 menit)
TEMA	PENGOLAHAN 3.1 4.1

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

- 1.1 Menghayati keberagaman produk pengolahan di daerah setempat dan nusantara sebagai anugerah Tuhan
- 2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun, memiliki motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia
- 3.1. Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan olahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat
- 4.1. Membuat olahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

C. Indikator Pencapaian Kompetensi*)

- 1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan yang Maha Esa dengan menyebutkan keberagaman produk nusantara hasil olah pangan ikan, daging putih atau merah
- 2.2.1. Menunjukkan rasa ingin tahu dalam mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
- 2.2. 1. Bersikap santun dalam mengolah keberagaman produk pangan ikan, daging putih atau merah
- 3.1.1. Menjelaskan pengertian olahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan
- 3.1.2. Mengidentifikasi karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan ikan dan daging merah
- 3.1.3 Merinci teknik pengolahan bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan
- 4.1.1. Merancang pengolahan ikan, daging putih atau merah
- 4.1.2. Menerapkan teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah dalam praktek pengolahan ikan

D. Materi Pembelajaran

Pengolahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan, meliputi:
Pertemuan 1

1. Pengertian olahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan
2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan ikan dan daging putih atau merah

Pertemuan 2

1. Prosedur/tahap pembuatan bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan sesuai yang ada di wilayah setempat

Pertemuan 3

1. Teknik pengolahan bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan
2. Penyajian dan kemasan bahan ikan dan daging putih atau merah

Pertemuan 4

1. Rancangan pengolahan ikan, daging putih atau merah
2. Mengolah ikan dan daging putih dan merah menjadi makanan

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama: (2 JP)

Langkah Pembelajaran	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> - Memberi salam kepada siswa - Berdoa sebelum proses pembelajaran - Mengecek kehadiran peserta didik - Motivasi : Menampilkan gambar ikan, ayam, sapi, guru memberi pertanyaan "apakah kalian tahu binatang apa saja ini? Apakah yang dimanfaatkan dari binatang tersebut di masyarakat pada umumnya?" - Apersepsi: Memberi pertanyaan kepada siswa "apakah kalian tahu macam-macam ikan dan daging?" - Guru menyampaikan indikator pertemuan pertama 	
Kegiatan Inti **)	<p>Stimulation (stimulasi/pe mberianrang sangan)</p> <p>Problem statement (pertanyaan/ identifikasim asalah)</p> <p>Data Collection (pengumpulana n data)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mengamati gambar macam-macam ikan, daging putih dan merah - Mengamati dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur /media tentang pengertian, jenis, manfaat dan kandungan aneka bahan ikan dan daging putih atau merah agar terbangun rasa ingin tahu <p>Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya setelah mereka mengamati gambar</p> <p>Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan yang ada di lingkungan wilayah setempat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mencatat data hasil pengamatan dari literatur dan guru/pedagang ikan dan - daging di pasar. <p>Mencatat informasi tentang ciri-ciri fisik ikan, daging putih dan merah yang segar dan bumbu untuk mengolahnya menjadi bakso</p>	
	Data Processing	<ul style="list-style-type: none"> - Mencatat informasi tentang ciri-ciri fisik ikan, daging putih dan merah 	

	Kegiatan Penutup	<p>(pengolahan data)</p> <p>Verification (pembuktian)</p> <p>Generalization (menarik kesimpulan)</p>	<p>yang segar dan bumbu untuk mengolahnya menjadi bakso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mendiskusikan hasil pengamatan berbagai gambar ikan, daging putih dan merah menjadi bakso aneka rasa. - peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan data dan memverifikasi hasil pengolahan dengan data-data dengan teori pada buku, referensi internet. Misalnya dengan cara memeriksa kembali data : <ul style="list-style-type: none"> - Jenis makanan - Jenis bahan, dll <p>Siswa berdiskusi untuk menyimpulkan pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso. Mengkomunikasikan kesimpulan hasil diskusi pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman proses pembelajaran pada pertemuan ini. - Memberi tugas siswa untuk membuat skema macam-macam ikan, daging putih atau merah - Berdoa dan memberi salam 		
--	------------------	--	---	--	--

2. Pertemuan Kedua

a. Pendahuluan

a. Guru memberi salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.

b. Motivasi

Peserta didik siap untuk mengikuti proses pembelajaran dengan diberi motivasi dari guru tentang perancangan bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

c. Apersepsi

Peserta didik merancang bahan dan alat dengan mempersiapkan keselamatan kerja sebelum praktik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

d. Tujuan pembelajaran

Guru menjelaskan tentang manfaat merancang bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

e. Cakupan pembelajaran

Guru menjelaskan cakupan pembelajaran tentang merancang kegiatan praktik.

b. Kegiatan inti

f. Mengamati

Peserta didik mengamati contoh gambar bahan dan alat pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

g. Menanya

Peserta didik diskusi dan bertanya dari contoh gambar tentang cara merancang bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

h. Mencoba

Peserta didik membuat rancangan bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso.

- i. Menalar
 - a. Peserta didik membuat model rancangan bahan, alat dan tertib kerja tentang pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso aneka rasa, dengan melihat hasil karya model rancangan temannya jika menemui kesulitan membuat sendiri.
 - b. Menyimpulkan model rancangan bahan, alat dan tata tertib.
- j. Mengkomunikasikan
 - Setelah membuat kesimpulan, peserta didik mempresentasikan hasil model rancangan, alat dan tata tertib yang akan diterapkan.

c. Kegiatan Penutup

- k. Simpulan
 - Peserta dengan dibimbing dan difasilitasi pendidik untuk membuat simpulan tentang hasil rancangan bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
 - Peserta didik diberikan arahan pemahaman dalam menentukan model rancangan bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- l. Evaluasi

Memberikan pertanyaan singkat kepada siswa tentang rancangan bahan, alat dan tertib kerja pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- m. Refleksi

Meminta umpan balik pada siswa tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung, Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan dan memberikan wawasan lebih kepada peserta didik.
- n. Tindak lanjut

Peserta didik diberi tugas untuk membawa perlengkapan bahan dan alat sesuai model rancangan yang telah ditentukan peserta didik sesuai arahan pendidik.
- o. Penutup

Berdoa dan salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

3. Pertemuan ketiga

1. Pendahuluan

- a. Guru memberi salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Motivasi

Peserta didik siap untuk mengikuti proses pembelajaran dengan diberi motivasi dari guru tentang teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- c. Apersepsi

Peserta didik menerapkan teknik pengolahan dengan mempersiapkan model rancangan yang telah ditentukan pada pertemuan sebelumnya seperti bahan, alat, tertib kerja praktik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- d. Tujuan pembelajaran

Guru menjelaskan tentang manfaat teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- e. Cakupan pembelajaran

Guru menjelaskan cakupan pembelajaran tentang kegiatan praktik teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

2. Kegiatan inti

- a. Mengamati

Peserta didik mengamati teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- b. Menanya

Peserta didik diskusi dan bertanya dari tayangan video tentang teknik pengolahan ikan, dagingputih atau merah menjadi bakso

c. Mencoba

Peserta didik membuat olahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

d. Menalar

Peserta didik membuat olahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso dengan berbagai aneka rasa

e. Mengkomunikasikan

- Setelah kegiatan praktik pengolahan, peserta didik membuat laporan tentang hasil olahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso aneka rasa.
- Mengkomunikasikan laporan hasil kegiatan praktik beserta kesimpulannya tentang rancangan dan teknik pengolahan ikan, daging putih dan merah menjadi bakso aneka rasa.

f. Mencipta

Peserta didik menyajikan bakso yang disajikan dengan garnisnya.

3. Kegiatan Penutup

a. Simpulan

- Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi pendidik untuk membuat simpulan tentang hasil kegiatan praktik teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso
- Peserta didik diberikan arahan pemahaman dalam praktik teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

b. Evaluasi

Memberikan pertanyaan singkat kepada siswa tentang teknik pengolahan ikan, daging putih atau merah menjadi bakso

c. Refleksi

Meminta umpan balik pada siswa tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung, Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan dan memberikan wawasan lebih kepada peserta didik.

d. Tindak lanjut

Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan dengan materi selanjutnya

e. Penutup

Berdoa dan salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

F. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

a. Teknik penilaian

b. Instrumen penilaian

a. Penilaian Sikap melalui Observasi

**INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL
(Lembar Observasi)**

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap spiritual ini berupa Lembar Observasi
2. Instrumen ini diisi oleh guru yang mengajar peserta didik

B. Petunjuk Pengisian

Berdasarkan pengamatan Anda selama dua minggu terakhir, nilailah sikap peserta didik dengan kriteria sebagai berikut:

- 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang diamati
- 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang diamati
- 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang diamati
- 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang diamati

C. Lembar Observasi

Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Periode Pengamatan : tgl s/d.....

Butir Nilai : Bersyukur kepada Tuhan yang Maha Esa terhadap keberagaman produk nusantara hasil olah pangan ikan, daging putih atau merah

Indikator Sikap :

1. Tidak mencela keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat
2. Senang mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat

No.	Nama Peserta Didik	Skor Indikator Sikap Spiritual (1-4)		Jumlah Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		Indikator 1	Indikator 2			
1	Alexandra Febe N.	3	4	7	(7:8)x 4=3,5	Tuntas
2	Birgitta Flavia	4	3	7	3,5	Tuntas
3	Briga Arinda	2	3	5	2,5	Tuntas
4	Calista Audrey S.	4	4	8	4	Tuntas
5					
.....					
.....					
30	Timothyus Kevin D.					

Guru Mata Pelajaran,

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(Lembar Observasi)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap spiritual ini berupa Lembar Observasi
2. Instrumen ini diisi oleh guru yang mengajar peserta didik

B. Petunjuk Pengisian

Berdasarkan pengamatan Anda selama dua minggu terakhir, nilailah sikap peserta didik dengan kriteria sebagai berikut:

- 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang diamati
- 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang diamati
- 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang diamati
- 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang diamati

c. Lembar Observasi

Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Periode Pengamatan : tgl s/d.....

Butir Nilai : Menunjukkan rasa ingin tahu dalam mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Indikator Sikap :

1. Suka bertanya pada guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
2. Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

No	Nama Peserta Didik	Skor Indikator Sikap Rasa Ingin Tahu (1-4)		Jumlah Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Belum Tuntas
		Indikator 1	Indikator 2			
1	Ahmad Syaifudin jamil	3	4	7	3,5	Tuntas
2	Ailsa Nabila	4	3	7	3,5	Tuntas
3	Aris	2	3	5	2,5	Tuntas
4	Giova	4	4	8	4	Tuntas
5					
....					
....						
....						
....						
30					

Guru Mata Pelajaran,

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(Lembar Observasi)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap spiritual ini berupa Lembar Observasi
2. Instrumen ini diisi oleh guru yang mengajar peserta didik

B. Petunjuk Pengisian

Berdasarkan pengamatan Anda selama dua minggu terakhir, nilailah sikap peserta didik dengan kriteria sebagai berikut:

- 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang diamati
- 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang diamati
- 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang diamati
- 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang diamati

C. Lembar Observasi

Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Periode Pengamatan : tgl s/d.....

Butir Nilai : Bersikap santun dalam mengolah keberagaman produk pangan ikan, daging putih atau merah

Indikator Sikap :

1. Berbicara sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
2. Bertingkah laku sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

No	Nama Peserta Didik	Skor Indikator Sikap Rasa Ingin Tahu (1-4)		Jumlah Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Belum Tuntas
		Indikator 1	Indikator 2			
1	Ahmad Syaifudin jamil	3	4	7	3,5	Tuntas
2	Ailsa Nabila	4	3	7	3,5	Tuntas
3	Aris	2	3	5	2,5	Tuntas
4	Giova	4	4	8	4	Tuntas
5					
....					
....						
....						
30					

Guru Mata Pelajaran,

b. Penilaian Sikap melalui Penilaian Diri

**INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL
(Lembar Penilaian Diri)**

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap spiritual ini berupa Lembar Penilaian Diri
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik untuk menilai dirinya sendiri

B. Petunjuk Pengisian

Berdasarkan perilaku kalian selama dua minggu terakhir, nilailah sikap kalian sendiri dengan memberi tanda centang (✓) pada skor 4, 3, 2, atau 1 pada lembar penilaian diri dengan kriteria sebagai berikut:

- 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang dinyatakan
- 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang dinyatakan
- 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang dinyatakan
- 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang dinyatakan

- C. Nama Peserta Didik** :
- No. Urut/ Kelas** :
- Semester** :
- Tahun Pelajaran** :
- Hari/ Tgl Pengisian** :

Butir Nilai : Bersyukur kepada Tuhan yang Maha Esa terhadap keberagaman produk nusantara hasil olah pangan ikan, daging putih atau merah

Indikator Sikap :

1. Tidak mencela keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat
2. Senang mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat

No	Pernyataan	Skor				Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		1 (Ya)	2 (Tidak)					
1	Saya Tidak mencela keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat							
2	Saya Senang mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat							
Jumlah								

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(Lembar Penilaian Diri)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap spiritual ini berupa Lembar Penilaian Diri
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik untuk menilai dirinya sendiri

B. Petunjuk Pengisian

Berdasarkan perilaku kalian selama dua minggu terakhir, nilailah sikap kalian sendiri dengan memberi tanda centang (V) pada skor 4, 3, 2, atau 1 pada lembar penilaian diri dengan kriteria sebagai berikut:

- 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang dinyatakan
 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang dinyatakan
 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang dinyatakan
 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang dinyatakan

1. Kolom Skor Akhir dan Ketuntasan diisi oleh guru

LEMBAR PENILAIAN DIRI

Nama Peserta Didik :

No. Urut/ Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Hari/ Tgl Pengisian :

Butir Nilai : Menunjukkan rasa ingin tahu dalam mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Indikator Sikap :

1. Suka bertanya pada guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
2. Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Sikap	Pernyataan	Skor				Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		1 (Ya)	2 (Tidak)					
Rasa Ingin Tahu	Saya suka bertanya pada guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara							
	Saya tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara							
Jumlah								

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(Lembar Penilaian Diri)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap spiritual ini berupa Lembar Penilaian Diri
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik untuk menilai dirinya sendiri

B. Petunjuk Pengisian

Berdasarkan perilaku kalian selama dua minggu terakhir, nilailah sikap kalian sendiri dengan memberi tanda centang (V) pada skor 4, 3, 2, atau 1 pada lembar penilaian diri dengan kriteria sebagai berikut:

- 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang dinyatakan
- 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang dinyatakan
- 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang dinyatakan
- 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang dinyatakan

C. Nama Peserta Didik

:.....

No. Urut/ Kelas

:.....

Semester

:

Tahun Pelajaran

:.....

Hari/ Tgl Pengisian

:.....

Butir Nilai : Bersikap santun dalam mengolah keberagaman produk pangan ikan, daging putih atau merah

Indikator Sikap :

3. Berbicara sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
4. Bertingkah laku sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Sikap	Pernyataan	Skor				Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		1 (Ya)	2 (Tidak)					
Santun	Saya Berbicara sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantar							
	Saya Bertingkah laku sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara							
Jumlah								

C. Penilaian Antar Peserta Didik

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SPIRITUAL (Lembar Penilaian Antar Peserta Didik)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap sosial ini berupa Lembar Penilaian Antar Peserta Didik
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik untuk menilai Peserta Didik lainnya/ temannya

B. Petunjuk Pengisian

2. Berdasarkan perilaku kalian selama dua minggu terakhir, nilailah sikap temanmu dengan memberi tanda centang (v) pada skor 4, 3, 2, atau 1 pada lembar penilaian diri dengan kriteria sebagai berikut:
4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang dinyatakan
3 = apabila SERING melakukan perilaku yang dinyatakan
2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang dinyatakan
1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang dinyatakan

LEMBAR PENILAIAN ANTAR PESERTA DIDIK

Nama Peserta Didik yang dinilai :

No. Urut/ Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Hari/ Tgl Pengisian :

Butir Nilai : Bersyukur kepada Tuhan yang Maha Esa terhadap keberagaman produk nusantara hasil olah pangan ikan, daging putih atau merah

Indikator Sikap :

3. Tidak mencela keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat
4. Senang mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat

No	Pernyataan	Skor				Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		1	2	3	4			
1	Teman saya tidak mencela keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat							
2	Teman saya senang mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah di daerah setempat							
Jumlah								

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(Lembar Penilaian Antar Peserta Didik)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap sosial ini berupa Lembar Penilaian Antar Peserta Didik
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik untuk menilai Peserta Didik lainnya/ temannya

B. Petunjuk Pengisian

1. Berdasarkan perilaku kalian selama dua minggu terakhir, nilailah sikap temanmu dengan memberi tanda centang (✓) pada skor 4, 3, 2, atau 1 pada lembar penilaian diri dengan kriteria sebagai berikut:
 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang dinyatakan
 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang dinyatakan
 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang dinyatakan
 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang dinyatakan
2. Kolom Skor Akhir dan Ketuntasan diisi oleh guru

LEMBAR PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama Peserta Didik yang dinilai :

No. Urut/ Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Hari/ Tgl Pengisian :

Butir Nilai : Menunjukkan rasa ingin tahu dalam mempelajari keberagaman produk pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Indikator Sikap :

1. Suka bertanya pada guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
2. Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Sikap	Pernyataan	Skor				Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		1 (Ya)	2 (Tidak)	3	4			
Rasa Ingin Tahu	Teman saya suka bertanya pada guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara							
	Teman saya tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara							
Jumlah								

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(Lembar Penilaian Antar Peserta Didik)

A. Petunjuk Umum

1. Instrumen sikap sosial ini berupa Lembar Penilaian Antar Peserta Didik
2. Instrumen ini diisi oleh peserta didik untuk menilai Peserta Didik lainnya/ temannya

B. Petunjuk Pengisian

1. Berdasarkan perilaku kalian selama dua minggu terakhir, nilailah sikap temanmu dengan memberi tanda centang (v) pada skor 4, 3, 2, atau 1 pada lembar penilaian diri dengan kriteria sebagai berikut:
 4 = apabila SELALU melakukan perilaku yang dinyatakan
 3 = apabila SERING melakukan perilaku yang dinyatakan
 2 = apabila KADANG-KADANG melakukan perilaku yang dinyatakan
 1 = apabila TIDAK PERNAH melakukan perilaku yang dinyatakan takan

LEMBAR PENILAIAN ANTAR PESERTA DIDIK

Nama Peserta Didik yang dinilai :

No. Urut/ Kelas :

Semester :

Tahun Pelajaran :

Hari/ Tgl Pengisian :

Butir Nilai : Bersikap santun dalam mengolah keberagaman produk pangan ikan, daging putih atau merah

Indikator Sikap :

1. Berbicara sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara
2. Bertingkah laku sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara

Sikap	Pernyataan	Skor				Perolehan Skor	Skor Akhir	Tuntas/ Tidak Tuntas
		1 (Ya)	2 (Tidak)					
Santun	Teman saya berbicara sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantar							
	Teman saya bertingkah laku sopan selama proses pembelajaran pengolahan ikan, daging putih atau merah nusantara							
Jumlah								

d. Penilaian Sikap melalui Jurnal

Instrumen:

JURNAL

Nama Peserta Didik : EKO
Aspek yang diamati : Syukur

No	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan/tindak lanjut
1	Sabtu, 20 juni 15	Mencela bakso hasil praktek temannya	Memberi pengertian bahwa kita harus bersyukur bisa merasakan berbagai rasa bakso

Nama Peserta Didik : Ani
Aspek yang diamati : Ingin Tahu dan Santun

No	Hari/tanggal	Kejadian	Keterangan/tindak lanjut
1	Sabtu, 20 juni 15	Selalu bertanya dan tidak puas dengan jawaban guru dan temannya	Diberi pujian

b. Penilaian Pengetahuan

Instrumen

Pilihlah Salah Satu Jawaban yang Paling Benar!

1. Bagian lunak di tubuh hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan olahan pangan disebut....
A. bahan makanan B. Daging sebagai bahan olahan C. Ikan D. bahan baku pangan
2. Salah satu contoh daging putih adalah
A. daging kambing B. Daging kerbau C. Daging sapi D. daging ayam
3. Di bawah ini jenis ikan perairan tawar yaitu ...
A. ikan bandeng B. Ikan Kakap C. Ikan bawal D. ikan tuna
4. Manfaat dari Omega 3 adalah untuk proses perkembangan otak pada janin dan penting untuk perkembangan fungsi syaraf dan penglihatan bayi terdapat pada
A. ikan B. Daging putih C. Daging merah D. daging putih dan merah
5. Kandungan protein tertinggi terdapat pada ikan

Kunci Jawaban: (Setiap point bernilai 2)

1. B 2. D 3. C 4. A 5. C

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

1) Soal Uraian

Instrumen

1. Jelaskan pengertian ikan sebagai bahan olahan!
2. Sebutkan ciri-ciri fisik daging merah yang masih segar!
3. Jelaskan manfaat protein bagi tubuh kita!
4. Sebutkan alat dan bahan serta bumbu pengolahan bakso daging!
5. Bagaimana rincian teknik pengolahan bakso daging!

Kunci Jawaban:

1. Ikan sebagai bahan olahan yaitu bahan olahan yang berasal dari anggota vertebrata poikilothermik (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan menggunakan insang. Contoh ikan tenggiri diolah menjadi empek-empek.
2. Ciri-ciri fisik daging yang masih segar: 1) berwarna merah segar, 2) Bingkas/kenyal 3) beraroma khas daging segar, 4) bila ditekan maka akan kembali seperti semula.
3. Manfaat protein bagi tubuh kita: 1) sebagai zat pembangun, 2) sebagai cadangan makanan, 3) sintesis antibodi, hormon, dan enzim, 4) pengatur keseimbangan asam basa dalam sel 5) pembentukan dan perbaikan sel dan jaringan.
4. Alat: blender, sendok, waskom, talenan, pisau, panci,
Bahan: daging sapi, tepung tapioka,
Bumbu: bawang putih, bawang goreng, merica/lada, garam, daun prey.
5. Rincian teknik pengolahan bakso:
 - Menghaluskan: menghaluskan daging dan mencampur daging dengan bahan lain
 - Membentuk: membentuk adonan
 - Merebus : memasak adonan yang sudah dibentuk dalam air yang mendidih sampai matang.

No	Instrumen Penilaian	Kriteria	Score
1.	Menyebutkan pengertian ikan sebagai bahan olahan	Jawaban benar bahan olahan yang berasal dari anggota vertebrata poikilothermik (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan menggunakan insang. Contoh ikan tenggiri diolah menjadi empek-empek.	4
		Jawaban cukup benar bahan olahan yang berasal dari anggota vertebrata yang hidup di air dan bernapas dengan menggunakan insang. Contoh ikan tenggiri diolah menjadi empek-empek	3
		Jawaban kurang benar Bahan olahan dari bahan ikan	2
		Jawaban tidak benar Bahan olahan	1
		Tidak dijawab	0
2.	Sebutkan ciri-ciri fisik daging merah yang masih segar!	Jawaban benar 1) berwarna merah segar, 2) Bingkas/kenyal 3) beraroma khas daging segar, 4) bila ditekan maka akan kembali seperti semula	4
		Jawaban cukup benar (menjawab 3 ciri)	3
		Jawaban kurang benar (menjawab 2 ciri)	2
		Jawaban tidak benar (menjawab 1 ciri)	1
		Tidak menjawab	0
3.	Jelaskan manfaat protein bagi tubuh kita!	Jawaban benar Menjawab 5 macam	4
		Jawaban cukup benar Menjawab 4 macam	3
		Jawaban kurang benar Menjawab 3 macam	2
		Jawaban tidak benar Menjawab 2 macam	1
		Tidak menjawab	0
4.	Sebutkan alat dan bahan serta bumbu pengolahan bakso daging!	Jawaban benar Menyebutkan 4 alat, 2 bahan, 4 bumbu	4
		Jawaban cukup benar Menyebutkan 3 alat, 2 bahan, 3 bumbu	3
		Jawaban kurang benar Menyebutkan alat dan bahan serta bumbu dengan salah satu contohnya	2
		Jawaban tidak benar Menyebutkan hanya alat saja atau bahan saja atau bumbu saja	1
		Tidak dijawab	0
5.	Bagaimana rincian teknik pengolahan bakso daging!	Jawaban benar Menyebutkan 3 teknik dan penjelasannya	4
		Jawaban cukup benar Menjawab 2 teknik dan penjelasannya	3
		Jawaban kurang benar Menjawab 1 teknik dan penjelasannya	2
		Jawaban tidak benar Menyebutkan teknik-tekniknya tanpa penjelasan	1
		Tidak dijawab	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Observasi Terhadap Diskusi/ Tanya Jawab

No.	Nama Peserta Didik	Pernyataan						Jumlah skor	
		Pengungkapan gagasan yang orisinal		Kebenaran konsep		Ketepatan penggunaan istilah			
		Ya (1)	Tidak (0)	Ya(1)	Tidak(0)	Ya (1)	Tidak(0)		
1.	ARFI	V		V			V	2	
2.	DIYAH	V		V			V	2	

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Penugasan

No.	KD	Uraian Tugas
1	3.1. Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan olahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat	Membuat skema macam-macam ikan, daging putih dan merah serta hasil olahannya.

Rubrik Penilaian Pengetahuan (Penugasan)

Nilai	Uraian
4	Dapat membuat skema lengkap macam-macam ikan, daging putih dan merah beserta contoh hasil olahannya
3	Dapat membuat skema lengkap macam-macam ikan, daging putih dan merah beserta contoh hasil olahannya kurang lengkap
2	Dapat membuat skema kurang lengkap macam-macam ikan, daging putih dan merah beserta contoh hasil olahannya kurang lengkap juga
1	Dapat membuat skema kurang lengkap macam-macam ikan, daging putih dan merah tetapi tidak memberikan contoh hasil olahannya
0	Tidak membuat

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

3. Instrumen Penilaian Kompetensi Keterampilan

a. Penilaian Praktik

Lembar Pengamatan

Topik : Pengolahan pangan dari bahan ikan dan daging putih atau merah menjadi makanan
Kelas : 9

ASPEK	INDIKATOR	DESKRIPTOR	RUBRIK	Skor
Persiapan	- Menyiapkan bahan	Memilih bahan daging yang baik (segar)	1. Daging tidak segar dan bercampur lemak 2. Daging kurang segar bercampur air 3. Daging cukup segar bercampur lemak 4. Daging segar tanpa bercampur lemak	1 2 3 4
	- Memilih alat	kesesuaian pemilihan alat pengolahan	1. Alat pengolahan tidak sesuai 2. Alat pengolahan sesuai 3. Alat pengolahan cukup sesuai 4. Alat pengolahan sangat sesuai	1 2 3 4
Pelaksanaan	Penghalusan bahan	Menghaluskan daging segar	1. Tekstur kasar 2. Tekstur sedang 3. Tekstur cukup halus 4. Tekstur halus	1 2 3 4
	Pencampuran bahan	Mencampur daging dan perpaduan bumbu serta bahan lain	1. Tercampur tidak rata 2. Tercampur kurang rata 3. Tercampur cukup rata 4. Tercampur rata	1 2 3 4
	Pembentukan adonan	Membentuk adonan menjadi bulat	1. Bentuknya tidak bulat dan tidak rata 2. Bentuknya kurang bulat rata 3. Bentuknya cukup bulat rata 4. Bentuknya Bulat rata	1 2 3 4
Kegiatan akhir	Penyajian	Menyajikan hasil olahan daging	1. Penyajian tidak sesuai alat dan garnis 2. Penyajian kurang sesuai alat dan garnis 3. Penyajian cukup sesuai alat dan garnis 4. Penyajian sesuai alat dan garnis	1 2 3 4
	Rasa	Rasa dari hasil olahan daging bakso	1. Tidak enak 2. Kurang enak 3. Cukup enak 4. Sangat enak	1 2 3 4

Penskoran :

- Perolehan skor = bobot / jml skor maksimal x 4
- Total = jumlah perolehan skor / banyaknya aspek

b. Penilaian Proyek

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR				BOBOT	PEROLEHAN SKOR
		1	2	3	4		
A	persiapan					6	$6/8 \times 4 = 3$
1	Menyiapkan bahan			√			
2	Memilih alat			√			
B	Pelaksanaan					8	$8/12 \times 4 = 2,7$
1	Penghalusan bahan		√				
2	Pencampuran bahan				√		
3	Pembentukan adonan		√				
C	Kegiatan akhir					6	$6/8 \times 4 = 3$
1	Penyajian			√			
2	Rasa			√			
Total							$8,7/3 = 2,9$

ASPEK	INDIKATOR	DESKRIPTOR	RUBRIK	Skor
Perencanaan	- Penggunaan alat dan bahan	Kemampuan menguraikan penggunaan alat dan bahan	1. Tidak mampu	1
			2. Kurang mampu	2
			3. Cukup mampu	3
			4. Mampu	4
Pelaksanaan	Keakuratan sumber data / informasi	Siswa mencari sumber data/informasi	1. Data tidak akurat	1
			2. Data kurang akurat	2
			3. Data cukup akurat	3
			4. Data akurat	4
Kegiatan akhir	Sistematika laporan	Penyusunan sistematika penulisan laporan	1. Susunan sistematika laporan tidak lengkap	1
			2. Susunan sistematika laporan kurang lengkap	2
			3. Susunan sistematika laporan cukup lengkap	3
			4. Susunan sistematika laporan lengkap	4
	persentasi	Penyampaian presentasi dengan percaya diri.	1. Presentasi disampaikan dengan tidak percaya diri.	1
			2. Presentasi disampaikan dengan kurang percaya diri	2
			3. Presentasi disampaikan dengan cukup percaya diri.	3
			4. Presentasi disampaikan dengan sangat percaya diri.	4

Contoh Penilaian proyek kelompok 1

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR				BOBOT	PEROLEHAN SKOR
		1	2	3	4		
A	Persiapan					5	$5/8 \times 4 = 2,5$
1	Menyiapkan bahan		√				
2	Memilih alat			√			
B	Proses					6	$6/8 \times 4 = 3$
1	Penggunaan alat			√			
2	Pembuatan olahan daging			√			
C	Produk					4	$4/4 \times 4 = 4$
1	Kreativitas rasa				√		
Total							$9,5/3 = 3,2$

- Perolehan skor = bobot / jml skor maksimal x 4
- Total = jumlah perolehan skor / banyaknya aspek

c. Penilaian Produk

Instrumen				
Kompetensi / materi : Membuat olahan daging menjadi bakso				
ASPEK	INDIKATOR	DESKRIPTOR	RUBRIK	Skor
Persiapan	- Menyiapkan bahan	Menyusun daftar komponen bahan	1. Tidak sesuai 2. Kurang sesuai 3. Cukup sesuai 4. Sesuai	1 2 3 4
	- Memilih alat	Menyusun daftar komponen alat	1. Tidak lengkap 2. Kurang lengkap 3. Cukup lengkap 4. Lengkap	1 2 3 4
Proses	Penggunaan alat	Ketepatan penggunaan alat	1. Tidak tepat 2. Kurang tepat 3. Cukup tepat 4. Tepat	1 2 3 4
	Pembuatan olahan daging	Prosedur kerja pembuatan olahan daging	1. Tidak sesuai prosedur 2. Kurang sesuai prosedur 3. Cukup sesuai prosedur 4. Sesuai prosedur	1 2 3 4
Produk	Kreativitas rasa	Variasi rasa olahan daging	1. Tidak kreatif 2. Kurang kreatif 3. Cukup kreatif 4. Kreatif	1 2 3 4

Contoh Penilaian produk kelompok 1

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR				BOBOT	PEROLEHAN SKOR
		1	2	3	4		
A	Perencanaan					2	$2/4 \times 4 = 2$
1	Penggunaan alat dan bahan		√				
B	Pelaksanaan					3	$3/4 \times 4 = 3$
1	Keakuratan sumber data / informasi			√			
C	Kegiatan akhir					5	$5/8 \times 4 = 2,5$
1	Sistematika laporan			√			
2	persentasi		√				
Total							$7,5/3 = 2,5$

- Perolehan skor = bobot / jml skor maksimal x 4
- Total = jumlah perolehan skor / banyaknya aspek

d. Penilaian Portofolio

Instrumen				
ASPEK	INDIKATOR	DESKRIPTOR	RUBRIK	Skor
Akurasi data	Orisinalitas data		1. Tidak orisinal 2. Kurang orisinal 3. Cukup orisinal 4. Orisinal	1 2 3 4
Ketepatan waktu			1. Tidak tepat waktu 2. Kurang tepat waktu 3. Cukup tepat waktu 4. Tepat waktu	1 2 3 4
Kelengkapan informasi			1. Tidak lengkap 2. Kurang lengkap 3. Cukup lengkap 4. Lengkap	1 2 3 4
Keterbacaan dokumen			1. Tidak bisa dibaca 2. Kurang bisa dibaca 3. Cukup bisa dibaca 4. Bisa dibaca	1 2 3 4
Penataan dokumen			1. Tidak tertata 2. Kurang tertata 3. Cukup tertata 4. tertata	1 2 3 4
Kelengkapan isi			1. Tidak lengkap 2. Kurang lengkap 3. Cukup lengkap 4. Lengkap	1 2 3 4
Kemampuan siswa menjelaskan isi portofolio			1. Tidak mampu 2. Kurang mampu 3. Cukup mampu 4. Mampu	1 2 3 4
Usaha siswa dalam menyusun portofolio			1. Tidak 2. Kurang 3. Cukup 4. Baik	1 2 3 4

Contoh Penilaian portofolio kelompok 1

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR				BOBOT	PEROLEHAN SKOR
		1	2	3	4		
A	Akurasi data		√			2	$2/4 \times 4 = 2$
B	Ketepatan waktu		√			2	$2/4 \times 4 = 2$
C	Kelengkapan informasi			√		3	$3/4 \times 4 = 3$
D	Keterbacaan dokumen		√			2	$2/4 \times 4 = 2$
E	Penataan dokumen			√		3	$3/4 \times 4 = 3$
F	Kelengkapan isi			√		3	$3/4 \times 4 = 3$
G	Kemampuan siswa menjelaskan isi portofolio		√			2	$2/4 \times 4 = 2$
H	Usaha siswa dalam menyusun portofolio		√			2	$2/4 \times 4 = 2$
Total							$19/8 = 2,4$

- Perolehan skor = bobot / jml skor maksimal x 4
- Total = jumlah perolehan skor / banyaknya aspek

G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media/Alat

- Gambar dan alat praktek sebenarnya

2. Bahan

- Daging putih dan daging merah
- Tepung tapioka
- Bumbu
- dll

3. Sumber Belajar

- Internet
- Penjual bahan bakso
- Buku paket

Mengetahui

Kepala SMPN 2 Srengat

HERI SASMITO, S.Pd

- NIP. 19690908 199512 1 003

Srengat, Januari 2020

Guru Prakarya

Dra. ENDANG SULASTRI

NIP. 19671107 199703 2 001