



PEMERINTAH KABUPATEN BLORA

DINAS PENDIDIKAN

SMP NEGERI 1 BLORA

Jl. Dr. Sutomo No 38 Blora Telp. (0295) 531079

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN SIMULASI

MATA PELAJARAN

PRAKARYA (PENGOLAHAN)

KELAS IX

SEMESTER GASAL

TAHUN PELAJARAN 2021/2022

TOPIK : Pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi

ALOKASI WAKTU : 1 X 10 MENIT

MODEL PEMBELAJARAN Problem Based learning

KOMPETENSI DASAR :

3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur,susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat.

4.2 Membuat bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan.

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melakukan pembelajaran dengan problem based learning peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian olahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan
2. Mengidentifikasi karakteristik olahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan
3. Mendeskripsikan teknik pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi
4. Merancang prosedur pembuatan olahan pangan hasil peternakan dan hasil perikanan menjadi produk pangan setengah jadi
5. Membuat dan mengemas produk pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan

KEGIATAN PEMBELAJARAN

- A. PENDAHULUAN (2 Menit)
 - Menyiapkan peserta didik secara psikis untuk melaksanakan pembelajaran
 - Memberi motivasi dan appersepsi
 - Menyampaikan tujuan pembelajaran
- B. KEGIATAN INTI (6 Menit)

Sintak	Kegiatan
Orientasi masalah	Peserta didik diminta untuk menunjukkan masalah yang akan terjadi apabila banyak hasil peternakan atau hasil perikanan yang tidak ditangani dengan baik
Mengorganisasi peserta didik	Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok dan berbagi tugas untuk mengumpulkan berbagai sumber sebagai referensi pemecahan masalah
Penyelidikan	Peserta didik melakukan diskusi kelompok dengan bimbingan guru untuk mencari pemecahan masalah melalui penggalan informasi dari berbagai sumber
Mengembangkan dan menyajikan hasil	Dengan bimbingan guru peserta didik menyusun hasil penyelidikan pemecahan masalah dalam bentuk laporan dan dipresentasikan di hadapan kelompok yang lain
Menganalisis dan mengevaluasi hasil pemecahan masalah	Peserta didik melakukan analisis dan mengevaluasi hasil penyelidikan dan guru memberikan penguatan atas pemecahan masalah yang ditemukan oleh peserta didik

- C. KEGIATAN PENUTUP (2 menit)

- Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang sudah dilaksanakan
- Memberikan tugas kelompok untuk praktek pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi
- Menutup Pembelajaran

PENILAIAN : A. Sikap : Dengan pengamatan selama pembelajaran
 B. Pengetahuan : Penugasan
 C. Keterampilan : Praktek dan produk

Mengetahui
Kepala Sekolah

Blora, 25 Desember 2021
Guru Mata Pelajaran

ANDREAS SUTRASNO, S.Pd., M.MPd.
NIP. 19710104 199802 1 001

YENI SUMIATI, S.Pd., M.MPd.
NIP. 19680712 198903 2 010

TUGAS PRAKTEK

KELAS : IX
 SEMESTER ; Gasal
 TAHUN PELAJARAN : 2021/2022
 MATERI : Pengolahan Hasil Peternakan Dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi
 Tugas Penilaian Keterampilan

Kerjakan tugas berikut ini sesuai dengan instruksi yang diberikan!

Instruksi

1. Buatlah produk pangan setengah jadi dengan bahan utama dari hasil peternakan dan atau hasil perikanan
2. Proses pembuatan (praktek) dilakukan di rumah masing-masing dengan pengawasan orang tua
3. Saat praktek difoto (cukup 3 maksimal 4 buah foto saja) :
 - a. Kelengkapan bahan dan alat (1 foto)
 - b. Proses pembuatan (Maksimal 2 foto)
 - c. Pengemasan (1 foto)
4. Selama praktek gunakan pakaian seragam dan harus tampak pada foto
5. Selesai praktek wajib membuat laporan dengan format sebagai berikut:

LAPORAN PRAKTEK PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN MENJADI OLAHAN PANGAN SETENGAH JADI

NAMA :

KELAS :

NO ABSEN :

NAMA PRODUK :

1. BELANJA BAHAN

No	Nama Bahan	Banyaknya	Harga
1.			
2.			
3.			
dst			

2. DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

No	Nama Alat	Fungsi	Ketrangan

3. RESEP (tuliskan semua bahan dengan berat timbangan/takarannya)

4. CARA MEMBUAT (uraikan secara rinci)

5. PENGEMASAN (jelaskan bahan kemasan dan cara mengemasnya)

EVALUASI

1. Kesulitan/masalah yang dihadapi saat praktek
2. Penyelesaian kesulitan/masalah
3. Penilaian dari orang tua terhadap produk yang dihasilkan (berhasil/gagal)

LAMPIRKAN FOTO KEGIATAN PRAKTEK (cukup 3 atau maksimal 4 saja sesuai instruksi)

6. LAPORAN BOLEH DIKETIK ATAU DITULIS TANGAN DENGAN RAPI PADA KERTAS FOLIO
7. ASPEK YANG DINILAI :
 - a. Perencanaan
 - b. Pelaksanaan
 - c. Pelaporan

8. RUBRIK PENILAIAN

No	Unsur Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
1.	a. Perencanaan kriteria : 1) Ide gagasan sesuai tema 2) Membuat anggaran belanja 3) Menentukan kebutuhan alat yang akan digunakan	Tiga Kriteria terpenuhi	4
		Dua kriteria terpenuhi	3
		Satu kriteria terpenuhi	2
		Tidak memenuhi kriteria	1
2	b. Pelaksanaan Kriteria : 1) Kelengkapan bahan dan alat yang akan digunakan 2) Melakukan praktek sesuai prosedur 3) Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja	Tiga kriteria terpenuhi	4
		Dua kriteria terpenuhi	3
		Satu kriteria terpenuhi	2
		Tidak memenuhi kriteria	1
3	c. Laporan Kriteria : 1) Presentasi 2) Membuat laporan tertulis sesuai sistematika 3) Produk yang dihasilkan sesuai perencanaan	Tiga kriteria terpenuhi	4
		Dua kriteria terpenuhi	3
		Satu kriteria terpenuhi	2
		Tidak memenuhi kriteria	1

9. PENSKORAN

Rentang penskoran adalah 1-4

Skor maksimal 4 x 3 (unsur penilaian) = 12

Rumus Nilai Akhir

$$\text{Nilai Capaian} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$