

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN



Oleh Neneng Kurniawati, S.Pd
NIP : 196710201993022001
Nenengkurniawati45@gmail.com

**SEKOLAH LUAR BIASA TUNARUNGU BUDI NURANI
KOTA SUKABUMI
2021**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMPLB
Jenis Kekhususan : Tunarungu
Kelas/Semester : IX / I
Tema : Makanan Sehat
Sub Tema/ Pembelajaran : Makanan Sehat dan Bergizi/ 1
Alokasi Waktu : 4 Jpl

Kemampuan Awal Peserta Didik

Berdasarkan hasil asesmen peserta didik memiliki kemampuan membaca dan mampu berkomunikasi oral dengan melihat gerak bibir lawan bicara, dan mampu berkomunikasi tanpa bahasa isyarat. Peserta didik bisa melakukan motorik kasar dan motorik halus. Peserta didik mampu menyampaikan pesan secara lisan maupun tulisan. Peserta didik memiliki kemampuan untuk mengoperasikan hp, peserta didik terampil masak.

A. KOMPETENSI INTI

- 1 Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya
- 2 Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru dan tetangganya.
- 3 Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati [mendengar, melihat, membaca] dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah, di sekolah dan tempat bermain.
- 4 Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa (lisan/tulis/isyarat) yang jelas dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia

B. KOMPETENSI DASAR

Prakarya

- 3.5 Mengenal jenis-jenis olahan pangan dari ikan sesuai potensi wilayah setempat
- 4.5 Memilih jenis olahan pangan dari ikan sesuai potensi wilayah setempat

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Prakarya

- 3.5.1 Membedakan jenis olahan pangan dari ikan
- 3.5.2 Memilih bahan olahan pangan dari ikan
- 4.5.1 Menuliskan alat-alat olahan pangan dari ikan yang dibuatnya
- 4.5.2 Menuliskan bahan-bahan olahan pangan dari ikan yang dibuatnya
- 4.5.3 Menuliskan langkah-langkah olahan pangan dari ikan yang dibuatnya
- 4.5.4 Menyajikan hasil olahan pangan dari ikan yang dibuatnya.

D. TUJUAN

- 1 Setelah menyimak penjelasan dari guru, peserta didik dapat membedakan jenis olahan pangan dari ikan dengan tepat.
- 2 Setelah melihat gambar di powerpoint, peserta didik dapat memilih bahan olahan pangan dari ikan secara mandiri.
- 3 Setelah menonton video membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menuliskan alat-alatnya dengan lengkap.
- 4 Setelah menonton video membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menuliskan bahan-bahannya dengan benar.
- 5 Setelah menonton video membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menuliskan langkah-langkah pembuatannya secara rinci.
- 6 Setelah membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menyajikan dengan penuh percaya diri dan santun.

E. MATERI

1. Jenis olahan pangan dari ikan
2. Bahan-bahan, alat-alat dan cara membuat olahan pangan dari ikan
(Bahan ajar terlampir)

F. METODE PEMBELAJARAN

Dalam kegiatan ini menggunakan model "Pembelajaran Berbasis Proyek"

G. SUMBER BELAJAR

Sumber belajar yang bisa digunakan adalah:

1. Sutras, 2016, Buku siswa SMPLB Tunarungu kelas IX tema 5 halaman 73, penerbit: Jakarta, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
2. Modul Prakarya kelas IX, semester 1 kurikulum 2013.
3. Video Khikma Makfira
4. Video Vamile

H. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pembukaan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik dan bertanya tentang kesehatannya.2. Guru memberikan motivasi kepada peserta didik agar tetap semangat dan selalu menjaga kesehatan, mengingatkan kembali tentang 5M3. Peserta didik dan guru berdoa bersama-sama sebelum pembelajaran dimulai.4. Guru bertanya jawab kepada peserta didik tentang lauk pauk yang dimakan hari ini5. Guru mengingatkan peserta didik tentang pelajaran kemarin, yaitu membuat olahan pangan dari daging ayam6. Peserta didik menyimak tujuan yang akan dipelajari hari ini yaitu olahan pangan dari ikan	10
Inti	<ol style="list-style-type: none">7. Peserta didik menyimak penjelasan dari guru tentang jenis olahan pangan dari ikan .8. Peserta didik memperhatikan gambar-gambar kemudian menentukan olahan pangan dari ikan yang ingin dibuatnya.9. Guru memutar video pembelajaran tentang olahan pangan dari ikan.10. Peserta didik bersama guru menyimak tayangan video dan berdiskusi tentang pembuatan olahan	60

	<p>pangan dari ikan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Guru memberikan kesempatan bertanya kepada peserta didik apabila ada materi yang belum dipahami. 12. Peserta didik dibagi menjadi 2 kelompok, kelompok ganjil dan kelompok genap. Guru meminta peserta didik untuk mengambil nomor untuk menentukan kelompok 13. Guru meminta peserta didik untuk menuliskan bahan-bahan, alat-alat, dan langkah-langkah kegiatannya. 13. Peserta didik memilih bahan-bahan olahan pangan dari ikan yang akan dibuatnya, dan menuliskannya. 14. Peserta didik memilih alat-alat olahan pangan dari ikan yang akan dibuatnya, dan menuliskannya. 15. Peserta didik menuliskan langkah-langkah cara pembuatan olahan pangan dari ikan. 16. Peserta didik melaksanakan praktik mengolah pangan dari ikan. 18. Peserta didik menyiapkan hidangan olahan pangan dari ikan yang sudah diolahnya. 19. Guru mencicipi hasil olahan pangan dari ikan yang dibuat peserta didik, kemudian memberikan ulasan. Peserta didik diminta untuk melakukan presentasi. 20. Peserta didik melakukan presentasi 21. Peserta didik menyimak ulasan dari guru tentang materi yang telah dipelajari hari ini. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 22. Guru menanyakan bagaimana perasaan peserta didik tentang proses pembelajaran yang telah dialaminya. 23. Guru bertanya kepada peserta didik tentang materi yang telah dipelajarinya. 24. Agar lebih paham, peserta didik melakukan tes secara lisan. 24. Secara tertulis peserta didik mengerjakan evaluasi pada LKPD 25. Peserta didik dan guru bersama-sama menyimpulkan materi yang telah dipelajari hari ini. 26. Guru menginformasikan materi pembelajaran selanjutnya dan apa yang harus peserta didik siapkan atau lakukan di rumah terkait dengan 	30

	pelajaran minggu depan. 27. Kegiatan belajar ditutup dengan membaca do'a.	
--	--	--

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pembukaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik dan bertanya tentang kesehatannya. 2. Guru memberikan motivasi kepada peserta didik agar tetap semangat dan selalu menjaga kesehatan, mengingatkan kembali tentang 5M 3. Peserta didik dan guru berdoa bersama-sama sebelum pembelajaran dimulai. 4. Guru bertanya jawab kepada peserta didik tentang lauk pauk yang dimakan hari ini 5. Guru mengingatkan peserta didik tentang pelajaran kemarin, yaitu membuat olahan pangan dari ikan tanpa campuran bahan lain 6. Peserta didik menyimak tujuan yang akan dipelajari hari ini yaitu olahan pangan dari ikan dengan campuran bahan lain 	10
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 7. Guru mengingatkan kembali tentang jenis olahan pangan dari ikan . 8. Peserta didik memperhatikan gambar-gambar kemudian menentukan olahan pangan dari ikan dengan campuran bahan lain yang ingin dibuatnya. 9. Guru memutar video pembelajaran tentang olahan pangan dari ikan dengan campuran bahan lain. 10. Peserta didik bersama guru menyimak tayangan video dan berdiskusi tentang pembuatan olahan pangan dari ikan dengan campuran bahan lain. 11. Guru memberikan kesempatan bertanya kepada peserta didik apabila ada materi yang belum dipahami. 12. Guru meminta peserta didik untuk menuliskan bahan-bahan, alat-alat, dan langkah-langkah kegiatannya. 13. Peserta didik memilih bahan-bahan olahan pangan dari ikan yang akan dibuatnya, dan menuliskannya. 	60

	<p>14. Peserta didik memilih alat-alat olahan pangan dari ikan yang akan dibuatnya, dan menuliskannya.</p> <p>15. Peserta didik menuliskan langkah-langkah cara pembuatan olahan pangan dari ikan.</p> <p>16. Peserta didik melaksanakan praktik mengolah pangan dari ikan dengan campuran bahan lain.</p> <p>18. Peserta didik menyiapkan hidangan olahan pangan dari ikan dengan campuran bahan lain yang sudah diolahnya.</p> <p>19. Guru mencicipi hasil olahan pangan dari ikan dengan campuran bahan lain yang dibuat peserta didik, kemudian memberikan ulasan. Peserta didik diminta untuk melakukan presentasi.</p> <p>20. Peserta didik melakukan presentasi</p> <p>21. Peserta didik menyimak ulasan dari guru tentang materi yang telah dipelajari hari ini.</p>	
Penutup	<p>22. Guru menanyakan bagaimana perasaan peserta didik tentang proses pembelajaran yang telah dialaminya.</p> <p>23. Guru bertanya kepada peserta didik tentang materi yang telah dipelajarinya.</p> <p>24. Agar lebih paham, peserta didik melakukan tes secara lisan.</p> <p>24. Secara tertulis peserta didik mengerjakan evaluasi pada LKPD</p> <p>25. Peserta didik dan guru bersama-sama menyimpulkan materi yang telah dipelajari hari ini.</p> <p>26. Guru menginformasikan materi pembelajaran selanjutnya dan apa yang harus peserta didik siapkan atau lakukan di rumah terkait dengan pelajaran minggu depan.</p> <p>27. Kegiatan belajar ditutup dengan membaca do'a.</p>	30

I. PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

Model Pembelajaran : Project based learning

Metode : Ceramah, tanya jawab, diskusi, penugasan,
Unjuk kerja

J. MEDIA, ALAT/BAHAN DAN SUMBER BELAJAR

1. Media :

Tulisan, gambar, video disajikan menggunakan aplikasi powerpoint

2. Sumber belajar:

Buku guru dan buku siswa kelas IX tunarungu

Video pembelajaran dari youtube

K. EVALUASI PEMBELAJARAN

1. Teknik Penilaian : lisan, tulis dan unjuk kerja

2. Bentuk instrument Penilaian : sikap, pengetahuan dan keterampilan

3. Pembelajaran Remedial dan pengayaan

4. Rubrik Penilaian

Penilaian sikap

No	Nama Peserta Didik	Percaya diri			Mandiri			Santun		
		3	2	1	3	2	1	3	2	1
1										
2										
3										
4										
5										

Kriteria:

1 : kurang

2 : cukup

3 : baik

Penilaian Pengetahuan dan Keterampilan (Prakarya)
 Nama Peserta didik:

No	Kriteria	Baik	Cukup	Kurang
		3	2	1
1	Membedakan jenis olahan pangan dari ikan	Mampu membedakan jenis olahan pangan dari ikan tanpa bimbingan	Mampu membedakan jenis olahan pangan dari ikan dengan bimbingan	Tidak mampu membedakan jenis olahan pangan dari ikan
2	Memilih bahan olahan pangan dari ikan	Mampu memilih olahan pangan dari ikan tanpa bimbingan	Mampu memilih olahan pangan dari ikan dengan bimbingan	Tidak mampu memilih olahan pangan dari ikan
3	Menuliskan bahan-bahan olahan pangan dari ikan yang dibuatnya	Mampu menuliskan bahan-bahan olahan pangan dari ikan tanpa bimbingan	Mampu menuliskan bahan-bahan olahan pangan dari ikan dengan bimbingan	Mampu menuliskan bahan-bahan olahan pangan dari ikan
4	Menuliskan alat-alat olahan pangan dari ikan yang dibuatnya	Mampu menuliskan alat-alat olahan pangan dari ikan tanpa bimbingan	Mampu menuliskan alat-alat olahan pangan dari ikan dengan bimbingan	Tidak mampu menuliskan alat-alat olahan pangan dari ikan
5	Menuliskan langkah-langkah olahan pangan dari ikan yang dibuatnya	Mampu menuliskan cara-cara membuat olahan pangan dari ikan tanpa bimbingan	Mampu menuliskan cara-cara membuat olahan pangan dari ikan dengan bimbingan	Tidak mampu menuliskan cara-cara membuat olahan pangan dari ikan
6	Menyampaikan hasil olahan pangan dari ikan yang dibuatnya	Mampu menyampaikan hasil diskusi tentang olahan pangan dari ikan tanpa bimbingan	Mampu menyampaikan hasil diskusi tentang olahan pangan dari ikan dengan bimbingan	Tidak mampu menyampaikan hasil diskusi tentang olahan pangan dari ikan

Mengetahui
Kepala Sekolah

Sukabumi, Desember 2021
Guru Kelas

Dra. Mulyani
NIP. 1966121519940320

Neneng Kurniawati, S.Pd
NIP.196710201993022001

BAHAN AJAR

Jenis Olahan Pangan dari Ikan

Prakarya

Kelas 9 Tunarungu

Oleh : Neneng Kurniawati



SLB B BUDI NURANI

KOTA SUKABUMI

2021

Pesan untuk orang tua dan peserta didik

Assalamualaikum Bapak/ Ibu dan anak-anakku semua, apa kabar hari ini ? semoga kita semua dalam keadaan sehat. Hari ini kita akan belajar olahan pangan dari ikan. Untuk itu ibu mohon kalian tetap semangat belajar, dan kalian bisa mencari tahu tentang materi yang lainnya di internet. Semoga Bapak dan Ibu bisa mendampingi putra-putrinya ketika belajar di rumah.

Olahan Pangan dari Ikan



Aktivitas 1

Anak-anak tentu kalian sudah pernah makan ikan dengan olahan yang berbeda-beda, coba tuliskan di dalam kolom tentang macam-macam cara mengolah pangan dari ikan, kalian bisa melihat ditayangkan powerpoint

Aktivitas 2

Ada dua jenis olahan pangan dari ikan, coba tuliskan ya!

Di bawah ini contoh olahan pangan dari ikan :



Macam-Macam Olahan Pangan dari Ikan

1. Tanpa campuran bahan lain



Gurame bakar



Kembung asam pedas



Pesmol mujair



Sop gurame



Pepes ikan mas



Tongkol rica-rica

2. Dengan campuran bahan lain



Aktivitas 3

Tonton video tentang cara membuat pesmol ikan nila! tuliskan alat-alat, bahan-bahan, langkah-langkah pembuatannya di kolom berikut ini!

Alat-alat yang harus disiapkan

Bahan-bahan yang harus disediakan

Bumbu untuk melumuri ikan

Bumbu untuk dihaluskan

Bumbu untuk ditaburkan

Langkah – langkah yang harus dilakukan

Resep Pasmol Ikan Nila

Alat-alat yang harus disiapkan

1. Kompor
2. Wajan
3. Spatula
4. Pisau
5. Talenan
6. Serok
7. Baskom
8. Tempat minyak goreng
9. Ulekan bumbu atau blender

Bahan-bahan yang harus disediakan

1. 1 kg ikan nila
2. $\frac{1}{2}$ kg minyak goreng

Bumbu untuk melumuri ikan

1. 1 sdt garam
2. $\frac{3}{4}$ btr jeruk mipsis

Bumbu untuk dihaluskan

1. 10 siung bawang merah
2. 8 siung bawang putih
3. 4 butir kemiri
4. 2 cm kunyit
5. 1 cm jahe
6. 4 cabai merah
7. 12 cabai rawit merah

Bumbu untuk ditaburkan

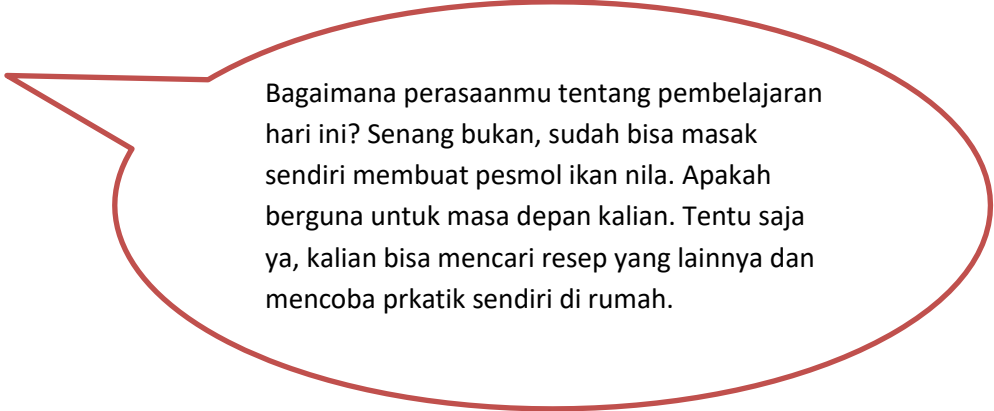
1. $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar bubuk
2. 1 sdt garam
3. 1 sdt gula pasir
4. 1 sdt kaldu/penyedap rasa
5. 4 cabai rawit hijau
6. 1 lembar daun salam
7. 1 batang serai
8. 300 ml air
9. 1 saset santan
10. 1 cm laos
11. 1 bt daun bawang

Langkah-langkah yang harus dilakukan

1. Siapkan alat-alat yang diperlukan untuk membuat pesmol ikan nila
2. Siapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat pesmol ikan nila
3. Bersihkan ikan dan cuci dengan air
4. Bersihkan bumbu, pisahkan bumbu untuk melumuri ikan, bumbu

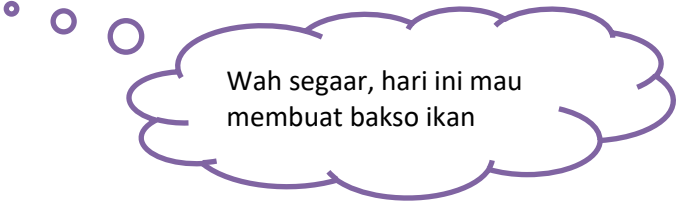
Aktivitas 4

Praktikkan membuat pesmol ikan nila!



Bagaimana perasaanmu tentang pembelajaran hari ini? Senang bukan, sudah bisa masak sendiri membuat pesmol ikan nila. Apakah berguna untuk masa depan kalian. Tentu saja ya, kalian bisa mencari resep yang lainnya dan mencoba praktik sendiri di rumah.

Aktivitas 5



Wah segar, hari ini mau membuat bakso ikan

Buatlah baso ikan, tuliskan di kolom berikut ini!

Alat-alat yang harus disiapkan

Bahan-bahan yang harus disediakan

Langkah – langkah yang harus dilakukan

**Resep
membuat
bakso ikan**

Alat-alat yang harus disiapkan

1. Food processor atau blender
2. Kompor
3. Panci
4. Sendok
5. Pisau
6. Sendok saring
7. Baskom atau mangkuk besar

Bahan-bahan yang harus disediakan

1. 1 kg ikan
2. 3 sendok tepung tapioka
3. 1 butir telur ayam putihnya
4. 100 gr es batu
5. 1 sdm air es
6. 4 siung bawang putih
7. 1 sdt garam
8. 1 sdt lada bubuk
9. 100 gr seledri
10. 1 bungkus penyedap rasa

Langkah-langkah yang harus dilakukan

Sumber materi dan gambar:

<https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/20-resep-aneka-olahan-ikan-laut-enak-dan-sederhana-190807t.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=eSNyyMsXuRE>

<https://www.youtube.com/watch?v=ekVSYST9m8g>

<https://www.youtube.com/watch?v=Rr4m4gFNDHQ&t=329s>

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Nama Peserta didik :

Satuan Pendidikan : SMPLB

Jenis Kekhususan : Tunarungu

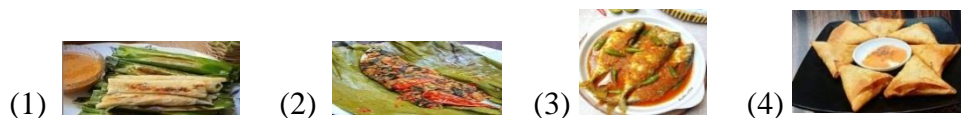
Kelas/Semester : IX / I

Mata Pelajaran : Prakarya

Tujuan Pembelajaran :

- 1 Setelah menyimak penjelasan dari guru, peserta didik dapat membedakan jenis olahan pangan dari ikan dengan tepat.
- 2 Setelah melihat gambar di powerpoint, peserta didik dapat memilih bahan olahan pangan dari ikan secara mandiri.
- 3 Setelah menonton video membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menuliskan bahan-bahannya dengan lengkap.
- 4 Setelah menonton video membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menuliskan alat-alatnya dengan lengkap.
- 5 Setelah menonton video membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menuliskan langkah-langkah pembuatannya secara rinci.
- 6 Setelah membuat olahan pangan dari ikan, peserta didik dapat menyajikan dengan penuh percaya diri dan santun.

1. Perhatikan gambar berikut ini!



Ada dua jenis olahan pangan dari ikan, yaitu tanpa campuran bahan lain, dan dengan campuran bahan lain. Contoh dengan campuran bahan lain adalah

- A. gambar no (1) dan (2)
- B. gambar no (1) dan (4)
- C. gambar no (2) dan (3)
- D. gambar no (2) dan (4)

2. Perhatikan gambar berikut ini!



Untuk menghasilkan goreng ikan dengan tampilan yang menarik, bumbu yang dibutuhkan untuk melumuri ikan sebelum digoreng adalah

- A. kunyit dan bawang merah
- B. laos dan jahe
- C. jeruk nipis dan garam
- D. bawang merah dan bawang putih

3. Cermati video berikut ini!

Tulis alat-alat, bahan-bahan, dan langkah-langkah untuk membuat pesmol ikan nila!

Alat-alat yang harus disiapkan

Bahan-bahan yang harus disediakan

Bumbu untuk melumuri ikan

Bumbu untuk dihaluskan

Bumbu untuk ditaburkan

Langkah – langkah yang harus dilakukan

Mengetahui
Kepala Sekolah

Dra. Mulyani
NIP.196612151994032007

Sukabumi,2021
Guru Kelas IX

Neneng Kurniawati, S.Pd
NIP.196710201993022001