

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMKN 1 Kapetakan Pembuat : Dasuki, S. Pi
Mata Pelajaran : Produksi Pakan Alami Email : dasukidasiahadi05@gmail.com
Dan Buatan
Kelas/Semester : X APAPL/Ganjil
Materi Pokok : Produksi pakan
buatan
: 4 x pertemuan
(4x45menit)

Alokasi Waktu

A. KOMPETENSI DASAR

- 3.4 Mengidentifikasi jenis-jenis bahan baku pakan buatan
- 4.4 Mempertunjukkan jenis-jenis bahan baku pakan buatan

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa dapat menyajikan hasil pengamatan, mengidentifikasi dan mengkomunikasikan hasil observasinya jenis-jenis bahan baku pakan buatan
- Siswa dapat mempertunjukkan jenis-jenis bahan baku pakan buatan

C. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Awal (30menit)	<ul style="list-style-type: none">• Dengan group WA, guru menyapa siswa, menyampaikan peraturan kelas online dan meminta siswa mengisi daftar absen dan login ke elearning.smkn1kapetakan.sch.id• Guru menulis materi jenis-jenis bahan baku pakan buatan di website elearning
Kegiatan Inti (135menit)	<ul style="list-style-type: none">• Guru meminta siswa melihat materi dan mempelajarinya di website elearning• Guru memberi pertanyaan: “ mengidentifikasi dan menunjukkan bahan baku pakan buatan? ”• Dengan diskusi, guru dan siswa berkolaborasi memahami materi.• Guru meminta siswa mengerjakan soal selama 30 menit dan mengirim hasil pekerjaan secara pribadi.• Guru dan siswa membahas jawaban soal
Kegiatan Penutup (15 menit)	<ul style="list-style-type: none">• Guru dan siswa melakukan refleksi dan mengucapkan terima kasih.

D. ALAT DAN MEDIA BELAJAR

Alat : HP android, aplikasi whatsapp dan elearning sekolah.
Media : foto materi jenis-jenis bahan baku pakan buatan

E. PENILAIAN PEMBELAJARAN

❖ Aspek Pengetahuan	❖ Aspek Keterampilan	❖ Aspek Sikap
Diambil dari pekerjaan siswa yang dikirim ke guru.	Diambil dari kemampuan Mengamati dan menunjukan bahan baku pakan buatan	Meliputi: keaktifan di forum diskusi, sopan santun, jujur, kreatif dan ketepatan waktu (tanggung jawab).

Cirebon, Juli 2020

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Kapetakan

Guru Mapel,

Sri Handayani, S.Pd, M.M.
NIP. 19660831198903 2 006

Dasuki, S. Pi.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMKN 1 Kapetakan Pembuat : Dasuki, S. Pi
Mata Pelajaran : Produksi Pakan Alami Email : dasukidasiahadi05@gmail.com
Dan Buatan
Kelas/Semester : X APAPL/Ganjil
Materi Pokok : Bahan baku pakan
buatan
: 4 x pertemuan
Alokasi Waktu (4x45menit)

A. KOMPETENSI DASAR

3.5 Menganalisis bahan baaku pakan buatan

4.5 Memilih bahan baku pakan buatan

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu menjelaskan bahan baku pakan buatan
- Siswa dapat memilih bahan baku pakan buatan sesuai kriteria

C. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KegiatanAwal (30menit)	<ul style="list-style-type: none">• Dengan group WA, guru menyapa siswa, menyampaikan peraturan kelas online dan meminta siswa mengisi daftar absen dan login ke elearning.smkn1kapetakan.sch.id• Guru menulis materi bahan baku pakan buatan di website elearning
Kegiatan Inti (135menit)	<ul style="list-style-type: none">• Guru meminta siswa melihat materi dan mempelajarinya diwebsite elearning• Guru memberi pertanyaan: “<i>Bagaimana cara menganalisis dan memilih bahan baku pakan buatan?</i>”• Dengan diskusi, guru dan siswa berkolaborasi memahami materi.• Guru meminta siswa mengerjakan soal selama 30 menit dan mengirim hasil pekerjaan secara pribadi.• Guru dan siswa membahas jawaban soal
Kegiatan Penutup (15 menit)	<ul style="list-style-type: none">• Guru dan siswa melakukan refleksi dan mengucapkan terima kasih.

D. ALAT DAN MEDIA BELAJAR

Alat : HP android, aplikasi whatsapp dan elearning sekolah.

Media : foto materi jenis- jenis bahan baku pakan buatan

E. PENILAIAN PEMBELAJARAN

❖ Aspek Pengetahuan	❖ Aspek Keterampilan	❖ Aspek Sikap
Diambil dari pekerjaan siswa yang dikirim ke guru.	Diambil dari kemampuan Memilih jenis-jenis bahan baku pakan buatan	Meliputi: keaktifan di forum diskusi, sopan santun, jujur, kreatif dan ketepatan waktu (tanggung jawab).

Cirebon, Juli 2020

Mengetahui,
Kepala SMKN 1 Kapetakan

Guru Mapel,

Sri Handayani, S.Pd, M.M.
NIP. 19660831198903 2 006

Dasuki, S. Pi.