

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah Pendidikan : SMP Negeri 08 Bengkulu Tengah  
 Mata Pelajaran : Prakarya  
 Kelas/Semester : IX / Ganjil  
 Materi Pokok : Peralatan dan Teknik Pengolahan Bahan Pangan  
 Kompetensi Dasar :

3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat

4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan

Alokasi Waktu : 2 x 40 menit (1 kali pertemuan)

### A. Tujuan Pembelajaran

Melalui pendekatan saintifik dengan menggunakan model *Discovery Learning* peserta didik diharapkan dapat :

- ✓ Menyebutkan jenis peralatan serta teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan

### B. Metode Pembelajaran

Model Pembelajaran : *Discovery Learning*  
 Metode : Observasi, Diskusi kelompok

### C. Media Pembelajaran & Sumber Belajar

Media : *Laptop, LCD, power point, gambar dan video yang relevan, fasilitas internet, Worksheet atau LKPD*

Sumber Belajar : Modulku Kelas IX Semester I, buku referensi yang relevan, lingkungan setempat

### D. Kegiatan Pembelajaran

#### ➤ Pendahuluan

1. Guru memberi salam dan menyapa serta mengecek kehadiran peserta didik.
2. Guru mengecek kebersihan dan kerapian kelas sebelum pelajaran dimulai supaya peserta didik nyaman dalam belajar
3. Guru memberikan apersepsi dan motivasi
4. Guru menyampaikan materi dan tujuan pembelajaran yang akan disampaikan.  
“Nah, pada pertemuan kali ini kita akan mempelajari lebih dalam tentang Peralatan dan Teknik Pengolahan Bahan Pangan khususnya berkaitan dengan pengolahan makanan hasil peternakan dan perikanan”.
5. Guru mengorganisasi peserta didik menjadi beberapa kelompok untuk melaksanakan kegiatan observasi dan diskusi.

#### ➤ Kegiatan Inti

Sintaks	Deskripsi Kegiatan
<b>Sintak 1. Stimulation (stimulasi/pemberian rangsangan)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan tayangan video pembelajaran mengenai Peralatan dan Teknik Pengolahan bahan pangan kepada peserta didik</li> <li>2. Peserta didik melakukan literasi melalui buku pelajaran yang dimiliki tentang Peralatan dan Teknik Pengolahan Bahan Pangan</li> </ol>
<b>Sintak 2. Problem statement (pertanyaan/identifikasi masalah)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Guru memberikan identifikasi masalah terkait materi yang akan dipelajari</li> <li>4. Guru membagikan LKPD kepada masing-masing kelompok untuk melaksanakan kegiatan observasi terhadap teman dalam kelompoknya masing-masing.</li> </ol>

	5. Peserta didik memahami dahulu LKPD yang telah diberikan dan apa yang harus dilakukan
<b>Sintak 3. Data collection (pengumpulan data)</b>	6. Peserta didik mulai melakukan diskusi sesuai dengan prosedur yang ada dalam LKPD. 7. Hasil diskusi kelompok selanjutnya dicatat sesuai yang terdapat dalam LKPD.
<b>Sintak 4. Data processing (pengolahan data)</b>	8. Setelah selesai mendapatkan data, selanjutnya kelompok melakukan diskusi kembali memastikan terhadap hasil diskusi yang telah dilakukan. 9. Guru selama proses diskusi kelompok melakukan bimbingan dan pendampingan jika ada kelompok yang mengalami kesulitan
<b>Sintak 5. Verification (pembuktian)</b>	10. Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengkomunikasikan hasil diskusi kelompoknya 11. Kelompok lain boleh menanggapi dan memberikan masukan selama proses presentasi kelompok berlangsung dengan bimbingan dan pendampingan dari guru. 12. Guru mencatat peserta didik yang aktif selama proses diskusi kelas.
<b>Sintak 6. Generalization (menarik kesimpulan)</b>	13. Masing-masing kelompok menyampaikan kesimpulan kelompoknya terhadap kegiatan atau pembelajaran yang telah dilakukan

➤ **Penutup**

1. Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
2. Guru melakukan tes evaluasi kepada peserta didik
3. Guru menugaskan peserta didik untuk mempelajari materi selanjutnya
4. Guru menutup pembelajaran dengan salam.

**E.**

**Penilaian**

Jenis penilaian	Teknik	Bentuk instrumen
Sikap	Observasi	Lembar observasi
Pengetahuan	Tes tulis	Lembar soal PG
Keterampilan	observasi	Lembar penilaian keterampilan

Pematang Tiga, Juli 2020

Mengetahui,  
Kepala SMP Negeri 08 Bengkulu Tengah

Guru Mapel Prakarya

**Suwanto, S.Pd., M.Pd**  
NIP. 19681205 200604 1 004

**Tutik Veriana, S.Pd**  
NIP. 19920206 201903 2 002

## Peralatan & Teknik Pengolahan Bahan Pangan

Tujuan :

- 1) Peserta didik dapat menyebutkan jenis peralatan pengolahan bahan pangan dengan tepat
- 2) Peserta didik dapat menjelaskan teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan dengan benar

**Kerjakan tugas berikut ini dengan penuh semangat !**

1. Bentuklah kelompok yang beranggotakan 4-5 orang temanmu!

Ketua kelompok : .....

a. Anggota 1 : .....

b. Anggota 2 : .....

c. Anggota 3 : .....

d. Anggota 4 : .....

2. Perhatikan gambar di bawah ini dengan cermat !



Wok

Fry Pan

Grill Pan

Stock Pot

Cobek

Setelah mengamati gambar di atas, jelaskan tentang fungsi dari peralatan tersebut !

Jawaban:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

3. Perhatikan gambar di bawah ini dengan cermat!



Ikan nila

(a)



telur

(b)



ayam

(c)

Bahan pangan di atas merupakan hasil peternakan dan perikanan. Bagaimanakah teknik pengolahan bahan pangan di atas untuk dijadikan makanan di daerahmu? Diskusikanlah teknik pengolahan dari bahan pangan di atas bersama kelompokmu !

*Teknik pengolahannya:*

a. Teknik pengolahan ikan nila : .....

b. Teknik pengolahan telur : .....

c. Teknik pengolahan ayam : .....

4. Buatlah kesimpulan mengenai peralatan dan teknik pengolahan bahan pangan yang telah kalian diskusikan!

Kesimpulan :.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....