

## RENCANA PEMBELAJARAN

Nama : Sunarto, S.Pd

Instansi : Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provisini Jawa Tengah

Surel : [201510010040@guruku.id](mailto:201510010040@guruku.id)

RPP : jenjang SMPLB klas IX semester I

Tema : Teknologi Pangan/ Pengemasan

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### I. IDENTITAS SEKOLAH

Satuan Pendidikan :SMPLB  
Jenis Kekhususan :Tunagrahita  
Tema/Subtema :Teknologi Pangan/ Pengemasan  
Kelas/Semester :IX/1  
Alokasi Waktu :4 jp @35 menit  
Pembelajaran ke- :1 dan 2

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar
Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis, dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia	Menunjukkan perilaku dan aktivitas manusia dalam penggunaan teknologi di lingkungan sekitar (teknologi produksi, komunikasi dan transportasi)

### II. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pengamatan, tanya jawab, dan penugasan, peserta didik dapat mengenal aktivitas manusia dalam penggunaan teknologi di lingkungan sekitar serta mampu menyebutkan cara-cara pengolahan makanan, membaca teks petunjuk pengolahan kulit sapi, menggambar obyek benda alam, mencoba mempraktekkan pengolahan makanan

### III. INDIKATOR HASIL PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan ini peserta didik dapat :

1. Mengetahui hewan piaraan
2. Mengetahui hasil olahan makanan
3. Menceritakan cara membuat rambak kulit
4. Membaca petunjuk pengolahan kulit sapi

### IV. MATERI PEMBELAJARAN

Teks petunjuk dan cara pembuatan rambak kulit

### V. METODE / STRATEGI/ AKTIFITAS PEMBELAJARAN

Melalui metode pembelajaran proyek based learning, kegiatan diawali dengan :

1. Tegur sapa, salam, berdoa, pemeriksaan kehadiran, brainstorming
2. Quis gambar binatang ( Mengenalkan gambar sapi
3. Menjelaskan proses membuat rambak kulit
4. Melakukan pengamatan kemasan rambak kulit
5. Membaca teks petunjuk pengemasan makanan dan menuliskan jawaban pertanyaan sesuai teks bacaan.
6. Bersama dengan guru, siswa dan orang tua mengadakan Refleksi hasil pembelajaran
7. Pembelajaran tutup dengan doa

### VI. PENILAIAN

1. Refleksi akan pengetahuan yang diperoleh
2. Gambar hasil karya

Mengetahui

Kepala Sekolah

\_\_\_\_\_

Lampiran :

Karanganyar, .....

Calon fasilitator GP

Sunarto, S.Pd

## I. Materi Pembelajaran

1. Gambar sapi limosin



2. Gambar sapi perah



3. Gambar sapi Bali



4. Gambar sapi Benggala



II. Membaca informasi dari petunjuk membuat rambak kulit

## PETUNJUK MEMBUAT RAMBAK KULIT

**Bahan :**

1. Kulit sapi
2. Bawang putih
3. Garam
4. Penyedap rasa

**Langkah 4 :**



**Cara Membuat :**

**Langkah 1 :**



**Langkah 5:**



**Langkah 2 :**



**Langkah 5:**



**Langkah 3 :**



### III. Materi cara membuat rambak kulit

#### **Cara Membuat :**

1. Rendam terlebih dulu kulit **sapi** ke dalam ember berisi air kapur selama kurang lebih 2 hari.
2. Setelah itu, bersihkan bulu-bulu kulit **sapi** hingga bersih menggunakan pisau tajam.
3. Memotong kulit sapi yang sudah bersih menjadi potongan kecil-kecil, kemudian
4. Jemur kulit **sapi** yang telah dipotong di bawah sinar matahari, biarkan sampai mengering.
5. Melakukan penggorengan kulit sapi yang sudah kering
6. Memberikan bumbu setelah rambak kulit selesai digoreng.
7. Melakukan pengepakan ke dalam plastik

### VI. Evaluasi :

1. Coba ceritakan proses membuat rambak kulit
2. Gambarlah sapi yang pernah kamu lihat yang ada disekitar rumahmu !

