

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP) KD 3.1 dan 4.1**  
**PEMBELAJARAN JARAK JAUH (DARING)**

Nama Guru : Wawuk Rahayu, S.Pd.  
Mata Pelajaran : Prakarya  
Kelas/Semester : IX / Ganjil  
Pengertian pengolahan bahan pangan hasil peternakan  
Materi Pokok : dan perikanan  
Alokasi Waktu : 2 x 40' (4 kali pertemuan )

| Kompetensi Dasar                                                                                                                                                                                                       | Indikator Pencapaian Kompetensi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 diwilayah setempat. | 3.1.1 Menjelaskan pengertian bahan dasar,bahan bantu dan bahan kemasan makanan (membanggakan dan memotivasi) yang didengar dan dibaca.<br>3.1.2 Mengidentifikasi karakteristik jenis alat dan manfaat kegunaan bahan dasar,bahan bantu dan bahan kemasan makanan (membanggakan dan memotivasi) yang didengar dan dibaca.<br>3.1.3 Menyebutkan bahan dan alat pengolahan bahan dasar,bahan bantu dan bahan kemasan makanan(membanggakan dan memotivasi) yang didengar dan dibaca.<br>3.1.4 Menjelaskan teknik tahap pengolahan bahan dasar,bahan bantu dan bahan kemasan makanan(membanggakan dan memotivasi) yang didengar dan dibaca |

**A. Tujuan Pembelajaran:**

Setelah mengikuti proses pembelajaran melalui diskusi kelompok peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian bahan dasar, bahan bantu dan bahan kemasan(membanggakan dan motivasi)( yang di dengar dan dibaca
2. Mengidentifikasi karakteristik jenis alat dan manfaat kegunaan bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan (membanggakan dan memotivasi) yang didengar dan dibaca

**B. Langkah-langkah kegiatan:**

**a. Kegiatan Pendahuluan:**

1. Mengucapkan salam serta menanyakan kabar siswa
2. Guru mengecek kehadiran siswa serta menanyakan kesiapan siswa dalam belajar secara online.
3. Guru menyampaikan tata tertib dan langkah langkah penggunaan WhatsApp/Messenger Grup Kelas untuk pelaksanaan pembelajaran.
4. Guru menyampaikan materi tentang pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan
5. Guru mengemukakan tujuan kegiatan pembelajaran pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan

**b. Kegiatan Inti:**

Peserta didik membaca materi yang telah dibagikan oleh guru via WhatsApp dan Messenger berupa image jpg dan Ppt doc.

1. Peserta didik membaca materi teks berita di hal. 3 buku siswa tentang pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang telah dibagikan oleh guru mata pelajaran
2. Guru memberi contoh pengolahan makanan acara memasak dengan cara yg sehat dari televisi
3. Guru menerangkan tentang materi pengolahan makanan lewat voice note di WA

4. Guru melakukan Tanya jawab tentang unsur berita yang sudah diterangkan lewat voice note.
5. Guru memberi tugas ke siswa untuk menemukan macam-macam pengolahan dari teks berita yang sudah diberikan.
6. Siswa mengirim hasil tugas lewat WA dan guru memberi tanggapan.

**C. Kegiatan Penutup:**

1. Siswa bersama guru menyimpulkan pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan yang telah dipelajari.
2. Siswa menerima umpan balik tentang proses pembelajaran.
3. Guru dan siswa bersyukur kehadiran Allah SWT tentang pembelajaran hari ini.
4. Guru mengucapkan terima kasih atas pertemuan hari ini.

**D. Penilaian**

**Penilaian Pengetahuan dan Keterampilan:**

Teknik : Penugasan

Bentuk : Siswa menemukan pengolahan bahan pangan dari bahan daging kuda untuk sate yang bisa meningkatkan stamina

Indikator soal : Hasil peternakan daging kuda bisa dibuat sate yang bisa meningkatkan stamina

Mengetahui  
Kepala SMPN 3 Ngimbang

Ngimbang, 28 Juli 2021

Guru Mata Pelajaran

Drs. Muhammad Makhsus, M.Pd.  
NIP. 196201311983031009

Wawuk Rahayu, S.Pd.  
NIP. -