

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP PRAKARYA PENGOLAHAN)

Sekolah : SMP 1 Mantingan
Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas/ Semester : VII/1
Tema : Pengolahan
Sub tema : Pengolahan Buah Segar
Pembelajaran ke- : 1
Alokasi Waktu : 2x40 menit (1 PERTEMUAN)

A. Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator
3.1. Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat	3.1.1. Menjelaskan pengertian buah segar 3.1.2. Jenis-jenis buah segar 3.1.3. Mengidentifikasi karakteristik, kandungan dan manfaat buah segar
4.1. Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	4.1.1. Merancang pengolahan bahan buah segar 4.1.2. Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman 4.1.3. Menyaji dan mengemas produk makanan menjadi makanan dan minuman

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar, siswa dapat menyatakan rasa syukur kepada Tuhan tentang keragaman macam buah dan memiliki rasa bangga terhadap kekayaan alam Indonesia.
2. Melalui diskusi dan kolaborasi siswa dapat mengidentifikasi karakteristik, kandungan dan manfaat, serta olahan bahan pangan buah segar di wilayah setempat dengan cermat.

D. Materi Pembelajaran

1. Materi Pembelajaran Reguler
 - b. Pengertian buah segar
 - c. Mengelompokkan jenis-jenis buah segar
 - d. Menjelaskan karakteristik buah-buahan
 - e. Menjabarkan kandungan dan manfaat buah-buahan
 - f. Menjelaskan teknik pengolahan buah menjadi olahan produk pangan
 - g. Prosedur/tahapan pengolahan buah menjadi makanan dan minuman
 - h. Pelaksanaan proses pembuatan produk olahan
 - i. Pengemasan dan penyajian produk olahan
 - j. Mengevaluasi hasil olahan

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan Saintifik

- Model pembelajaran *discovery learning by picture*
- *Diskusi*

F. Media dan Bahan

1. Media
 - Gambar-gambar / charta buah-buah
 - Resep rujak dan jus
2. Bahan
 - Lembar Kerja Siswa
 - *Job sheet* untuk pembelajaran praktik

G. Sumber Belajar

Kemdikbud. 2016. *Prakarya SMP/MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI. Jakarta (hal 120-154)

Kemdikbud. 2016. *Buku Guru Prakarya SMP/MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI. Jakarta (hal 120-154)

Purwanto. 2016. *Intensif Prakarya Kelas VII Semester 1*. Usaha Makmur Solo. Solo

Angelia, Tia. *Aneka Resep Masakan Lengkap*. Lingkar Media. Surakarta.

H. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Guru memberikan salam, mengecek kehadiran peserta didik dan mengajak berdoa (<i>orientasi</i>) ♣ mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan pengalaman yang dimiliki peserta didik (<i>Apersepsi</i>) ♣ Guru menyampaikan gambaran tentang kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari (<i>motivasi</i>) 	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Mengamati <ul style="list-style-type: none"> - siswa mengamati beberapa gambar buah-buahan gambar buah-buahan segar yang disajikan:  <ul style="list-style-type: none"> - siswa dapat mengidentifikasi buah-buahan tersebut berdasarkan <ol style="list-style-type: none"> a. musimnya b. iklim tempat tumbuhnya c. proses pematangannya ♣ Siswa berdiskusi dan menjawab pertanyaan yang diajukan guru mengenai kandungan dan manfaat buah-buahan segar <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja kandungan dan manfaat buah jambu biji? 2. Apa saja kandungan dan manfaat buah alpukat? 3. Apa saja kandungan dan manfaat buah pepaya? 4. Apa saja kandungan dan manfaat buah belimbing? 5. Coba carikan contoh olahan pangan dari bahan <ol style="list-style-type: none"> a. jambu biji b. alpukat c. papaya d. belimbing ♣ siswa menuliskan hasil identifikasi buah (berdasarkan musimnya, iklimnya dan proses pematangannya) serta dapat menuliskan kandungan dan manfaat buah-buahan segar dan dapat memberikan contoh olahan makanan dari bahan buah segar. ♣ Setelah selesai berdiskusi salah satu siswa menyampaikan hasil diskusi di depan kelas. 	60 menit

	♣ Guru mengobservasi jalannya diskusi dan penyampaian hasil diskusi	
Penutup	♣ Siswa mampu mengemukakan kesimpulan hasil belajar hari ini. ♣ guru memberikan penguatan dan memberi umpan balik terhadap kesimpulan siswa.	10 menit

I. PENILAIAN

Aspek, Teknik, bentuk, butir penilaian dan waktu pelaksanaan

Aspek	Teknik	Bentuk	Butir instrumen	Waktu pelaksanaan
Sikap Spiritual	Observasi kedisiplinan absensi	Jurnal dan Observasi	Penilaian sikap	Kehadiran saat tatap muka
Sikap sosial				
Pengetahuan	Diskusi kelompok	Hasil Diskusi	Pertanyaan	Proses diskusi
Ketrampilan	Komunikasi	Penyampaian Hasil diskusi	Observasi	Saat menyampaikan hasil diskusi

J. LAMPIRAN

1. Penilaian Pengetahuan

Bentuk : Tes Tulis esay

Soal :

1. Bagaimana pengelompokan Buah segar berdasarkan musim buah, iklim dan proses pematangannya?
2. Apa saja kandungan dan manfaat yang terdapat pada jambu biji?
3. Apa saja kandungan dan manfaat yang terdapat pada alpukat?
4. Apa saja kandungan dan manfaat yang terdapat pada papaya?
5. Apa saja kandungan dan manfaat yang terdapat pada belimbing?
6. Berilah contoh olahan makanan dari buah segar!

Kunci	Score
1. a. berdasar musim : buah musiman dan buah sepanjang tahun b.berdasar iklim : tropis dan subtropis c.berdasar proses pematangannya : klimaterik dan non-klimaterik	10
2. kandungan jambu biji mengandung vitamin C 4 kali Vit C pada jeruk, antioksidan dan serat. manfaat : mencegah sariawan, anri kanker dan memperlancar pencernaan	20
3. kandungan alpukat mengandung vitamin A dan E yang baik untuk kesehatan mata dan kulit , mengandung lemak nabati yang tinggi dan tak jenuh untuk menurunkan kolesterol jahat.	20
4. kandungan papaya vitamin A dan vitamin C, antioksidan dan potassium yang tinggi.	20

<p>manfaat untuk memperlancar pencernaan, untuk kesehatan mata dan sariawan</p> <p>5. kandungan belimbing mengandung vitamin C 4 kali Vit C pada jeruk, antioksidan dan serat. manfaat : mencegah sariawan, anri kanker dan memperlancar pencernaan</p> <p>6. jambu biji : jus jambu, jelly jambu merah alpukad : jus alpukad, es alpukad, es lilin papaya : rujak, jus, puding belimbing : rujak, jus, asinan belimbing</p>	<p>20</p> <p>20</p>
--	---------------------

2. Format penilaian Observasi Diskusi

No	Nama siswa	Criteria			
		Relevansi	kebahasaan	Kelengkapan	Sikap

♣ Kriteria :

- Relevansi merujuk pada ketepatan atau keterhubungan fakta yang diamati dengan informasi yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan Kompetensi Dasar/tujuan pembelajaran.
- Kelengkapan dalam arti makin banyak komponen fakta yang terliput atau makin sedikit sisa (residu) fakta yang tertinggal.
- Kebahasaan menunjukkan bagaimana peserta didik mendeskripsikan fakta-fakta yang dikumpulkan dalam bahasa tulis yang efektif (tata kata atau tata kalimat yang benar dan mudah dipahami).
- Sikap menunjukkan sikap/perilaku rasa ingin tahu dan santun saat melakukan wawancara dengan narasumber, dan bekerja sama antarteman dalam kelompok, saat menyampaikan pendapat dll.

Rentang Skor : 1 – 4

1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; 4 = Sangat Baik

3. Format penilaian Sikap

No	Nama siswa	Jenis Tugas :			
		Criteria			
		Kesungguhan	Santun/menghargai	Kerjasama	Peduli

Rentang Skor : 1 – 5

1 = Belum terlihat

2 = Mulai terlihat

3 = Kadang-kadang terlihat

4 = Sering terlihat

5 = Sudah berkembang baik

Mengatahui,
Kepala Sekolah

Drs. EDWI SUSILO, M.Pd

Mantingan, 6 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

NIHAYATUL KHASANAH, S.Pd

IDENTITAS PEMBUAT

NAMA : NIHAYATUL KHASANAH, S.Pd

SEKOLAH : SMP N 1 MANTINGAN

EMAIL : manihao965@gmail.com

RPP yang dibuat adalah jenjang SMP Mapel Prakarya Kelas VII semester 1 MODEL LURING

TOPIK : PENGOLAHAN BUAH SEGAR