

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMP Negeri 40 Kota Bekasi	Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
Mata Pelajaran : Prakarya	Alokasi Waktu : 10 Menit
Materi Pokok : Pengolahan hasil Peternakan dan Perikanan	
Sub Materi Pokok : Teknik Pengolahan hasil Peternakan dan Perikanan menjadi makanan.	

A. Tujuan Pembelajaran

Selama dan setelah mengikuti proses pembelajaran ini peserta didik diharapkan dapat:

- Menjelaskan tujuan metode pengolahan makanan dengan **baik**.
- Membedakan teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan dengan **tepat**.

Media Pembelajaran & Sumber Belajar

Alat/ Bahan	Media	Sumber Belajar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gawai android ❖ Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ HandOut ❖ Chart 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Buku Prakarya Siswa Kelas IX, Kemendikbud, Tahun 2018 ❖ Buku referensi yang relevan ❖ Majalah, Koran atau hasil Penelitian ❖ Audio-visual ❖ Lingkungan setempat

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan (2 Menit)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Menyapa peserta didik, mengajak berdoa dan memeriksa kehadiran siswa. ❖ Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran. ❖ Mengingat kembali materi pertemuan sebelumnya dengan bertanya dan mengaitkan materi pembelajaran dengan pengalaman peserta didik sehari-hari. ❖ Guru menyampaikan Sub materi yang akan dibahas dan tujuan pembelajaran serta Teknik penilaian yang akan dilakukan.
Kegiatan Inti (6 Menit)
<p>Kegiatan Literasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik diajak menyimak Handout yang telah diberikan, terkait materi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan. <p>Kegiatan Pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Stimulasi: Peserta didik memperhatikan gambar dan tulisan pada Chart, serta penjelasan dari Guru. ❖ Identifikasi masalah: Peserta didik dan guru secara bersama-sama aktif tanya jawab dalam diskusi informasi membahas teknik pengolahan dan contoh makanan terkait materi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan. ❖ Pengumpulan data: Peserta didik mengerjakan LKPD berupa soal uraian mengenai teknik pengolahan dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan yang telah dipelajari. ❖ Pengolahan data: Peserta didik menulis jawaban pada LKPD masing-masing. ❖ Pembuktian: Perwakilan peserta didik mempresentasikan hasil kerjanya dan ditanggapi oleh peserta didik lainnya. ❖ Kesimpulan: Meminta perwakilan Peserta didik untuk menyimpulkan hasil belajar pada pertemuan yang baru saja berlangsung.

Kegiatan Penutup (2 Menit)

- ❖ Guru melakukan Konfirmasi dan penguatan pada kesimpulan yang muncul dalam pembelajaran yang baru dilakukan.
- ❖ Guru dan Peserta didik melakukan Refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang telah diselesaikan.
- ❖ Salam dan doa penutup dipimpin oleh salah satu siswa.

C. Penilaian Hasil Pembelajaran

- Penilaian Sikap : Disiplin, tekun, kreatif dan bertanggung jawab
- Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis (soal uraian)
- Penilaian Keterampilan : Projek (membuat Rencana Kerja/Labsheet)

Mengetahui
Kepala sekolah

Bekasi, 4 Januari 2022

Guru Mata Pelajaran

TOMO, S.Pd., M.P d.B
NIP.196404111987091001

LINDA SISKI, S.Pd
NIP. 198109102011012001

LAMPIRAN

1. Sikap

- Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik sehari-hari, baik terkait dalam proses pembelajaran maupun secara umum. Pengamatan langsung dilakukan oleh guru.

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		DS	TK	K	TJ			
1	...	75	75	50	75	275	68,75	C
2

Keterangan :

- DS : Disiplin
- TK : Tekun
- K : Kreatif
- TJ : Tanggung Jawab

Catatan :

1. Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:
100 = Sangat Baik
75 = Baik
50 = Cukup
25 = Kurang
2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 4 = 400$
3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai = $275 : 4 = 68,75$
4. Kode nilai / predikat :
75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
50,01 – 75,00 = Baik (B)
25,01 – 50,00 = Cukup (C)
00,00 – 25,00 = Kurang (K)
5. Format di atas dapat diubah sesuai dengan aspek perilaku yang ingin dinilai

2. Pengetahuan

Soal Uraian:

1. Jelaskan yang dimaksud dengan metode pengolahan!
2. Jelaskan 2 macam teknik dalam pengolahan makanan berdasarkan cara menghantarkan panasnya!
3. Jelaskan 4 macam teknik memasak yang termasuk kedalam Dry heat Cooking!

No.	Kunci jawaban	skor
1.	Metode pengolahan atau yang biasa disebut memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang agar dapat dimakan.	30
2.	- Moist heat Cooking (panas basah) - Dry heat Cooking (panas Kering)	30
3.	- Deep frying - Shallow frying - Baking/ Griling - Sauteing	40
	Total	100

3. Keterampilan Penilaian Projek

LEMBAR KERJA-7 (LK-7)

Nama/ No Kelompok :
 Anggota Kelompok : 1).....2).....
 3).....4).....
 Kelas :

Laporan Pembuatan Karya

1. Perencanaan
 (Identifikasi kebutuhan, ide gagasan)

2. Persiapan/Pelaksanaan
 (Bahan, alat dan proses pembuatan)

3. Penyajian/Pengemasan

4. Evaluasi
 (Analisis/evaluasi produk dari guru dan teman)

Catatan khusus saat proses pembuatan (keselamatan kerja, tips, dll).

Ungkapkan kesan saat mengerjakan karya:

Sumber: Buku Paket Prakarya kelas9 semester1 Kurikulum13 edisi revisi 2018 Hal.196

Lembar Penilaian Keterampilan:

No.	Nama Peserta Didik	Kriteria (Bobot nilai)			
		Perencanaan (30%)	Pelaksanaan (30%)	Penyajian (30%)	Evaluasi (10%)
		4	4	4	4

Skor: maksimal= $\frac{(120+120+120+40)}{4} = 100$

Rubrik Penilaian Proyek:

Kriteria	Skor
<ul style="list-style-type: none"> Jawaban benar sesuai dengan kerangka berpikir ilmiah Laporan memuat perencanaan, pelaksanaan, penyajian dan evaluasi dengan benar dan tepat Kerjasama kelompok sangat baik 	4
<ul style="list-style-type: none"> Jawaban benar sesuai dengan kerangka berpikir ilmiah Laporan memuat perencanaan, pelaksanaan dan penyajian dengan benar dan tepat Kerjasama kelompok sangat baik 	3
<ul style="list-style-type: none"> Jawaban benar tetapi kurang sesuai dengan kerangka berpikir ilmiah Laporan memuat perencanaan dan pelaksanaan dengan benar dan tepat Kerjasama kelompok baik 	2
<ul style="list-style-type: none"> Jawaban tidak benar Laporan memuat perencanaan atau pelaksanaan dengan benar dan tepat Kerjasama kelompok kurang baik 	1
Tidak melakukan tugas proyek	0