

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama : Annisya Gazza Imda, S.PdI
Satuan Pendidikan : SMAN 1 Padang Gelugur
Surel : nisagaza311@gmail.com
Kelas / Semester : X / I
Mata pelajaran : Prakarya dan kewirausahaan (Pengolahan)
Tema : Pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati
Sub tema : Karakteristik bahan pangan nabati
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 1 x 30" (1 kali pertemuan)

A. Kompetensi inti

- KL. 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
KL. 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KL.3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
KL.4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

Kompetensi dasar	Indikator
3.3 Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	3.3.1 Memahami jenis dan karakteristik bahan pangan nabati 3.3.2 Menganalisis macam-macam bahan pangan nabati yang bisa dijadikan makanan awetan

B. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran dengan pendekatan saintifik peserta didik dapat memahami jenis dan karakteristik bahan pangan nabati dan menganalisis macam-macam bahan pangan nabati yang bisa dijadikan makanan awetan.

C. Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan pendahuluan (2 menit)
1) Orientasi : Menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran (mengecek kebersihan kelas, berdoa, dan absensi)
2) Apersepsi : ➤ Makanan awetan apa saja yang pernah kalian makan ?
3) Motivasi : Setelah ananda semua mempelajari materi pada pertemuan kali ini, ananda semua akan mengetahui apa itu bahan pangan nabati, dan bagaimana karakteristik bahan pangan nabati tersebut agar bisa dijadikan makanan awetan. Dan juga nanti kalau ananda pandai mengolah bahan pangan nabati tersebut menjadi bahan makanan awetan yang belum pernah ada di daerah ananda itu bisa jadi sebuah peluang usaha bagi ananda semua.
2. Kegiatan inti (6 menit)
➤ Peserta didik diberi rangsangan untuk memusatkan perhatian pada materi dengan

<p>cara memperlihatkan macam-macam gambar makanan awetan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi gambar yang telah ditampilkan ➤ Guru mengarahkan peserta didik kepada materi pembelajaran melalui pengamatan peserta didik terhadap gambar yang ditampilkan
3. Kegiatan penutup (2 menit)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya ➤ Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan <i>hamdallah</i>

D. Penilaian Pembelajaran

1. Kompetensi sikap sosial
Teknik : Observasi
Instrumen : Skala penilaian (*rating scale*) yang disertai rubrik
2. Kompetensi pengetahuan
Teknik : Tes tertulis
Instrumen : Soal uraian

E. SUMBER/MEDIA

- Sumber : Buku paket
Media : Papan tulis dan spidol

Lembar Observasi Sikap Sosial

No	Nama Peserta Didik	Tanggung Jawab				Kerjasama				Skor
		4	3	2	1	4	3	2	1	
1										
2										
3										

1. : Kurang, apabila peserta didik tidak pernah melakukan
2. : Cukup, apabila peserta didik kadang-kadang melakukan
3. : Baik, apabila peserta didik sering melakukan
4. : Sangat baik, apabila peserta didik selalu melakukan

RUBRIK PENILAIAN SOSIAL

No	Aspek sosial	Deskripsi penilaian sikap			
		4	3	2	1
1	Tanggung jawab	Bertanggung jawab terhadap tugas pribadi dan tugas kelompok	Bertanggung jawab terhadap tugas pribadi, tapi kurang bertanggung jawab terhadap tugas kelompok	Kurang bertanggung jawab terhadap tugas pribadi dan tidak bertanggung jawab terhadap tugas kelompok	Tidak bertanggung jawab terhadap tugas pribadi dan tugas kelompok
2	Kerjasama	Peserta didik mampu bekerjasama dengan baik	Peserta didik kurang mampu bekerjasama	Peserta didik mampu bekerjasama dengan baik	Peserta didik mampu bekerjasama dengan baik

		dalam kelompok dan tidak aktif	dengan baik dalam kelompok dan tidak aktif	dalam kelompok namun kurang aktif	dalam kelompok dan aktif
--	--	--------------------------------	--	-----------------------------------	--------------------------

Nilai Kompetensi Sikap (Spiritual dan Sosial)

$$S = \frac{f}{n} \times 100 \%$$

Keterangan:

S = Nilai Kompetensi Sikap

f = Skor yang diperoleh

n = Skor maksimum

Konversi Nilai Angka ke Huruf

Skala Nilai (%)	Huruf	Predikat
80 – 100	A	Sangat baik
60 – 79	B	Baik
26 – 59	C	Cukup
0 – 25	D	Kurang baik

(Sumber : Ngalim Purwanto, 2012: 102)

LEMBAR TES TERTULIS:

Soal !

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan bahan pangan nabati! berikan contohnya!
2. Tuliskan contoh (minimal 3) makanan awetan dari bahan pangan nabati !
3. Berilah contoh bahan pangan nabati yang berstruktur lunak!
4. Sebutkan contoh bahan pangan nabati yang berasa masam !
5. Berdasarkan sifatnya, bahan pangan dikelompokkan sebagai golongan biji-bijian, umbi-umbian, dan hortikultura. Jelaskanlah sifat-sifat dari masing-masing kelompok bahan pangan tersebut yang berkaitan dengan umur simpannya !

Jawaban !

1. Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman.

Contoh bahan pangan nabati:

- Kedelai
 - beras, gandum, jagung
 - kacang kacangan = (kacang hijau, kacang tunggak, dan kacang merah)
 - sayuran = (brokoli, bayam, wortel, kentang, tomat, kangkung, dll)
 - buah = (jambu air, jambu biji merah, sawo, kesemek, duku, belimbing, sirsak, manggis, salak dan rambutan, cherry, strawberry, plum, persik dan kiwi) **(skor 20)**
2. Manisan buah, tape, aneka kripik buah, aneka selai buah **(skor 20)**
 3. bahan pangan nabati bertekstur lunak, antara lain sayuran dan beberapa jenis buah-buahan seperti pepaya, jeruk, dan stroberi **(skor 20)**
 4. Bahan pangan nabati berasa masam, contohnya: asem jawa, markisa, jeruk dan lain-lain **(skor 20)**
 5. Berdasarkan sifatnya, bahan pangan sering dikelompokkan sebagai golongan biji-bijian, umbi-umbian, dan hortikultura. Ini berkaitan dengan komposisi kimia dari setiap bahan tsb. Biji-bijian mengandung air dalam jumlah yang lebih sedikit dibanding bahan pangan lainnya, sehingga mudah dikeringkan dan disimpan, dan akan mempunyai umur simpan yang panjang. Umbi-umbian

mengandung air dalam jumlah yang lebih banyak, sedangkan kelompok hortikultura khususnya buah dan sayur adalah produk yang paling tinggi kandungan airnya (**skor 20**)