



**BUTUH FILE LENGKAP ???**

**KLIK DISINI**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMA ...  
Mata Pelajaran : PKWU - Pengolahan  
Kelas/Semester : XII / Ganjil  
Materi Pokok : Perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani  
Alokasi Waktu : 90 Menit

**A. Tujuan Pembelajaran**

- Memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
- Menganalisis peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
- Memahami sumber daya yang di butuhkan untuk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
- Memahami administrasi dan pemasaran usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
- Menganalisis komponen perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
- Memahami langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

**B. Media/alat, Bahan dan Sumber Belajar**

**Media** : Worksheet atau lembar kerja (siswa), Lembar penilaian  
**Alat/Bahan** : Spidol, papan tulis, Laptop & infocus  
**Sumber Belajar** : Buku Prakarya dan Kewiausahaan Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2016; Internet

**C. Langkah-Langkah Pembelajaran**

<b>Kegiatan Pendahuluan (15 Menit)</b>	
Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin	
Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.	
Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari materi : <b><i>Ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.</i></b>	
Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh,	
<b>Kegiatan Inti ( 60 Menit )</b>	
<b>Kegiatan Literasi</b>	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi <b><i>Ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.</i></b>
<b>Critical Thinking</b>	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi <b><i>Ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.</i></b>
<b>Collaboration</b>	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <b><i>Ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.</i></b>
<b>Communication</b>	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
<b>Creativity</b>	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <b><i>Ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.</i></b> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
<b>Kegiatan Penutup (15 Menit)</b>	
Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	
Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	

**D. Penilaian Hasil Pembelajaran**

1. Penilaian Pengetahuan; Teknik Penilaian: Tes Uraian
2. Penilaian Keterampilan; Penilaian Praktek dan Penilaian Produk

....., Juli 20...

Mengetahui  
Kepala Sekolah .....

Guru Mata Pelajaran



**BUTUH FILE LENGKAP ???**

**KLIK DISINI**

.....  
NIP/NRK.

.....  
NIP/NRK.