
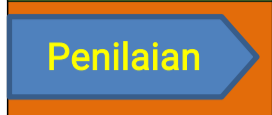


RPP PRAKARYA 1 LEMBAR	Nurul Hikmah, S.Pd	SMP ISLAMIYAH CIAWI	Surel: nuhikmah1@gmail.com
	Mata Pelajaran	PRAKARYA (PENGOLAHAN)	
	Kelas/Semester	VII/1	
	Materi Pokok	Pengolahan Bahan Pangan Buah Menjadi Makanan dan Minuman	
	Alokasi Waktu	3 x Pertemuan	
KD 3.1 DAN 4.1	3.1. Memahami rancangan pembuatan penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat 4.1. Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat.		
Tujuan Pembelajaran	Setelah pembelajaran diharapkan peserta didik dapat : 1. Menjelaskan pengertian buah segar 2. Mengklasifikasi jenis dan karakteristik, kandungan gizi dan manfaat buah segar. 3. Mengidentifikasi jenis minuman dan makanan dari buah segar yang terdapat di wilayah setempat 4. Menguraikan macam-macam teknik pengolahan pangan dari buah menjadi minuman segar 5. Melakukan tahapan pengolahan, menyajikan, mengemas minuman dan makanan dari bahan pangan buah segar sesuai prosedur yang sudah dirancang yang ada di wilayah setempat dengan menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene.		
Langkah Pembelajaran Model : Pembelajaran berbasis proyek, Kombinasi Daring dan Luring	Pertemuan 1 Kegiatan Pendahuluan 1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19. 2. Guru menyampaikan cakupan materi dan kompetensi yang harus dicapai. 3. Guru menanyakan kepada peserta didik tentang kesukaan terhadap buah-buahan. 4. Guru menyampaikan lingkup penilaian dan teknik penilaian.		
MATERI POKOK <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengertian ▪ Karakteristik ▪ Kandungan dan Manfaat ▪ Jenis makanan dan minuman ▪ Teknik pengolahan buah segar ▪ Tahapan pengolahan bahan pangan buah segar ▪ Pengemasan dan penyajian makanan dari buah segar. ▪ Prinsip sanitasi dan higine dalam pembuatan makanan dan minuman segar dari buah 	Kegiatan Inti : 1. Peserta didik mengamati presentasi guru tentang materi : a. Pengertian Buah Segar b. Karakteristik Buah-buahan c. Kandungan dan Manfaat Buah 2. Peserta didik menyimpulkan pengetahuan tentang: pengertian, karakteristik dan manfaat buah-buahan segar 3. Guru memberikan tugas LK kepada peserta didik tentang Mengidentifikasi karakteristik Buah. Kegiatan Penutup a. Guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi dan menyimpulkan dari pembelajaran yang telah dilaksanakan. b. Guru memberi tugas kepada peserta didik untuk dikumpulkan pertemuan pada pertemuan berikutnya. c. Guru memberikan informasi tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.		
Sumber dan media 1. Internet, Googleform, Youtube 2. video 3. Buku Paket Prakarya 7 4. Whatsaap 5. Email	Pertemuan 2 Kegiatan Pendahuluan 1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19. 2. Apersepsi : Mereview pembelajaran pertemuan sebelumnya dan menanyakan tugas LK di pertemuan sebelumnya untuk dikumpulkan. Kegiatan Inti 1. Peserta didik mengamati presentasi guru tentang materi : b. TEKNIK PENGOLAHAN PANGAN c. JENIS PERLAKUAN DALAM PROSES PENGOLAHAN 2. Peserta didik menyimpulkan pengetahuan tentang teknik pengolahan buah-buahan segar 3. Guru memberi tugas kepada peserta didik untuk mencari referensi tentang resep makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar dari berbagai sumber media agar dibawa pada pertemuan berikutnya.. Kegiatan Penutup 1. Guru memberi latihan soal tentang teknik pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar dengan melakukan post test kepada peserta didik. 2. Guru mengingatkan kembali tentang tugas kepada peserta didik untuk mencari referensi resep makanan dan minuman dari bahan pangan buah segar dari berbagai sumber media agar dibawa pada pertemuan berikutnya		
	Pertemuan ke 3 Kegiatan Pendahuluan 1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kondisi siswa dan memberikan semangat belajar serta tetap pada protokol kesehatan serta berdoa semoga sehat semua di masa new normal pandemi Covid-19. 2. Guru <i>me-Review</i> tentang keikutsertaan dan hasil dari post test pembelajaran sebelumnya. 3. Apersepsi : Mereview pembelajaran pertemuan sebelumnya dan menanyakan tugas LK di pertemuan sebelumnya untuk dikumpulkan. Kegiatan Inti 1. Peserta didik mengamati presentasi guru tentang materi Tahapan Pengolahan Bahan Pangan Buah-Buahan Menjadi Makanan dan minuman dari buah segar. 2. Guru melanjutkan video presentasi tentang materi : - Perancangan pengolahan - Penayangan video pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar. 3. Peserta didik memberikan evaluasi dari penayangan video pengolahan tersebut tentang identifikasi, persiapan, pembuatan dan keselamatan kerja 4. Peserta didik menentukan perencanaan jenis olahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar dari berbagai referensi resep yang sudah dibuat di rumah. 5. Guru memerintahkan peserta didik untuk melakukan praktek mandiri di rumah dibantu orang tua dan didokumentasikan foto/video pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar. 6. Guru menyampaikan kriteria teknik ketrampilan penilaian untuk tahapan pengolahan buah segar.		

	Kegiatan Penutup a. Guru membuat simpulan tentang tugas praktek pengolahan makanan dan minuman yang dibuat dari bahan pangan buah segar untuk dikumpulkan pada pertemuan berikutnya. b. Guru memberikan informasi tentang penilaian harian pada pertemuan berikutnya.
	Teknik Penilaian a. Sikap : pengamatan pada keikutsertaan peserta didik dalam pembelajaran daring dan pengumpulan tugas. b. Pengetahuan : Melalui pemberian tugas/LK, Post test dan Penilaian harian.

Mengetahui
Kepala Sekolah

Drs. H.D. Ahmad Syarif, M.Si
NIP. 19610504 199303 1 002

Ciawi, Juli 2020
Guru Mapel

Nurul Hikmah, S.Pd
NIP. -