

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	
Sekolah	SMP Muhammadiyah 8 Batu
Mata Pelajaran	Prakarya
Kelas/Semester	VIII/2
Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi
	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi
Materi Pokok	Pengertian Sereal, Umbi-umbian dan kacang-kacangan
Pertemuan Ke-	1 dan 2

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui **pembelajaran berbasis aktivitas** siswa dapat mengamati, mengidentifikasi dan mencatat tentang jenis-jenis sereal, umbi dan kacang-kacangan yang dapat diolah menjadi bahan setengah jadi serta dapat melakukan kegiatan untuk **melestarikan air tanah** yang ada di lingkungan sekitar tempat tinggal mereka secara **mandiri**,

B. Langkah-langkah Pembelajaran

Pembukaan	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> Guru menyapa siswa dan menggiring siswa untuk masuk pada Teams Meeting Guru dan siswa memulai Video Meeting dengan mengucapkan Basmalah dan doa sebelum belajar 	<ul style="list-style-type: none"> Whatsapps Grup Kelas Teams Meeting
Kegiatan Inti Pembelajaran	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> Siswa diajak untuk mengamati (<i>literasi</i>) gambar tentang masakan tradisional yang ada di wilayah Kota Batu (nasi empok, nasi pecel, tiwul). Siswa mengemukakan pendapatnya (<i>literasi</i>) tentang bahan mentah yang digunakan pada masakan tersebut. Guru menjelaskan tentang jenis-jenis sereal, umbi, dan kacang-kacangan yang ada di wilayah setempat. Guru mengajak siswa untuk melakukan kegiatan di rumah bersama keluarga yaitu mengidentifikasi bahan pangan yang 	<ul style="list-style-type: none"> Bahan pangan sereal Bahan pangan umbi Bahan pangan kacang-kacangan LKPD Buku Paket Teams

<p>termasuk sereal, umbi dan kacang-kacangan kemudian menuliskannya pada LKPD yang telah disediakan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diarahkan untuk mencuci tangan, melakukan penghematan air (konservasi air) setelah memegang bahan pangan sereal, umbi atau kacang-kacangan. 	
Penutupan	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesimpulan atas pemaparan materi yang telah disampaikan dan menanyakan kepada siswa hal-hal yang tidak dimengerti. Dan memberikan pengumuman kepada siswa yang tidak mengikuti Meeting untuk dapat menyimak rekaman pada Teams Kelas Guru dan siswa mengakhiri Meeting dengan mengucapkan Hamdalah bersama-sama 	<ul style="list-style-type: none"> Teams Meeting

C. Penilaian

Penilaian Sikap	Penilaian Pengetahuan	Penilaian Keterampilan
<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan saat mengikuti meeting Mengemukakan pendapat dengan sopan 	<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan pengertian sereal, umbi dan kacang-kacangan 	<ul style="list-style-type: none"> Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis sereal, umbi dan kacang-kacangan
Observasi guru	Lembar Kerja Peserta Didik	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Windra Rizkiyana, S.Pd., M.Pd.

Batu, 20 Januari 2021

Guru Mata Pelajaran

Rateh Denok Viannata, S.ST

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

MATA PELAJARAN : **PRAKARYA**
KELAS, SEMESTER : **8, GENAP**
LKPD KE : **1**
MATERI : **Identifikasi Produk Olahan Pangan setengah jadi dari bahan sereal**

Petunjuk : Kerjakan sesuai dengan intruksi guru yang diberikan secara Daring

Pengantar materi :

Produk pangan setengah jadi dari bahan sereal yang berbentuk pipih antara lain **kerupuk gendar, rengginang, emping jagung, kerupuk bawang, bihun, mie**, dan lain-lain. Sedangkan produk yang berbentuk butiran besar antara lain **beras/beras instan, beras jagung, jagung pipil kering dan beku, aneka butiran oat, aneka pasta, beras/biji sorgum**. Produk setengah jadi dari sereal yang berbutir halus antara lain **tepung beras, tepung jagung/maizena, tepung terigu, dan tepung sorgum**.

Kegiatan Belajar bersama Keluarga

1. Pergilah ke dapur yang ada di rumah kalian masing-masing, lalu carilah 3 contoh produk olahan pangan setengah jadi dari bahan sereal (tepung/mie/krupuk)
2. Tanyakan kepada anggota keluargamu bahan dasar pembuat olahan pangan setengah jadi tersebut lalu tuliskan pada lembar kerja.

NO	Nama Bahan Setengah Jadi dari Sereal	Bahan dasar yang digunakan
1		
2		
3		
4		
5		

NAMA LENGKAP :	TTD ORTU :
KELAS :	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	SMP Muhammadiyah 8 Batu
Mata Pelajaran	Prakarya
Kelas/Semester	VIII/2
Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi
	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi
Materi Pokok	Jenis olahan pangan setengah jadi dan manfaatnya
Pertemuan Ke-	3 dan 4

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui **pembelajaran berbasis aktivitas** siswa dapat mengamati, mengidentifikasi dan mencatat tentang jenis-jenis olahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, umbi dan kacang-kacangan serta mengetahui **pengolahan limbah** dari olahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, umbi dan kacang-kacangan yang ada di lingkungan tempat tinggal peserta didik.

B. Langkah-langkah Pembelajaran

Pembukaan	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyapa siswa dan menggiring siswa untuk masuk pada Teams Meeting • Guru dan siswa memulai Video Meeting dengan mengucapkan Basmalah dan doa sebelum belajar (religius) 	<ul style="list-style-type: none"> • Whatsapps Grup Kelas • Teams Meeting
Kegiatan Inti Pembelajaran	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> • Siswa ditayangkan contoh-contoh olahan setengah jadi yang dibagi berdasarkan bentuknya (pipih tebal atau tipis, butiran halus, butiran kasar) → literasi • Siswa mengidentifikasi bahan dasar pembuat olahan setengah jadi tersebut • Siswa mengemukakan pendapatnya tentang manfaat olahan setengah jadi dari sereal, umbi dan kacang-kacangan tersebut. • Siswa melakukan observasi limbah yang dihasilkan dari pengolahan bahan pangan tersebut dan menyebutkan cara- 	<ul style="list-style-type: none"> • Olahan setengah jadi dari bahan sereal, umbi, kacang-kacangan • LKPD • Buku Paket • Teams

<p>cara mengatasinya agar tidak mencemari lingkungan sekitar.</p> <p>(penanganan limbah)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menuliskan hasil observasinya pada lembar LKPD secara mandiri. 	
Penutupan	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesimpulan atas pemaparan materi yang telah disampaikan dan menanyakan kepada siswa hal-hal yang tidak dimengerti. Dan memberikan pengumuman kepada siswa yang tidak mengikuti Meeting untuk dapat menyimak rekaman pada Teams Kelas Guru dan siswa mengakhiri Meeting dengan mengucapkan Hamdalah bersama-sama 	<ul style="list-style-type: none"> Teams Meeting

C. Penilaian

Penilaian Sikap	Penilaian Pengetahuan	Penilaian Keterampilan
<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan saat mengikuti meeting Mengemukakan pendapat dengan sopan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi jenis-jenis olahan setengah jadi sereal, umbi dan kacang-kacangan Menyebutkan limbah yang dihasilkan dalam mengolah bahan setengah jadi dari bahan sereal, umbi dan kacang-kacangan 	<ul style="list-style-type: none"> Kemampuan mengemukakan pendapat cara mengolah bahan setengah jadi
Observasi guru	Lembar Kerja Peserta Didik	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Windra Rizkiyana, S.Pd., M.Pd.

Batu, 20 Januari 2021

Guru Mata Pelajaran

Rateh Denok Viannata, S.ST

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

MATA PELAJARAN : **PRAKARYA**
KELAS, SEMESTER : **8, GENAP**
LKPD KE : **2**
MATERI : **Jenis olahan pangan setengah jadi dan manfaatnya**

Petunjuk : Kerjakan sesuai dengan intruksi guru yang diberikan secara Daring

Pengantar materi :

Makanan dibutuhkan manusia untuk kelangsungan hidupnya. Makanan yang masuk ke dalam tubuh selain untuk menjaga kesehatan, digunakan untuk proses pertumbuhan, mengganti sel-sel yang rusak, dan persediaan energi, agar proses-proses biokimiawi dalam tubuh tetap berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini menunjukkan bahwa manusia memerlukan zat gizi dari makanan dalam jumlah tertentu untuk kelangsungan hidupnya. Ada enam macam zat gizi yang diperlukan manusia untuk memenuhi kebutuhan tubuh supaya dapat tumbuh dengan baik dan sehat, yaitu **karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air**. (Buku Paket Prakarya Kelas 8, Halaman 108)

Kegiatan Belajar bersama Keluarga

1. Pergilah ke dapur yang ada di rumah kalian masing-masing.
2. Carilah bahan pangan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air yang ada di dapur rumah kalian.
3. Tuliskan hasil pengamatan kalian pada lembar kerja berikut ini

NO	Zat gizi yang diperlukan Manusia	Bahan Makanan yang mengandung zat gizi
<i>contoh</i>	<i>karbohidrat</i>	<i>Beras</i>
1		
2		
3		
4		
5		
NAMA LENGKAP :		TTD ORTU :
KELAS :		

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

MATA PELAJARAN : **PRAKARYA**
KELAS, SEMESTER : **8, GENAP**
LKPD KE : **3**
MATERI : **Jenis olahan pangan setengah jadi dan manfaatnya**

Petunjuk : Kerjakan sesuai dengan intruksi guru yang diberikan secara Daring

Pengantar materi :

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari serealialia yaitu **tepung beras, tepung jagung/maizena, tepung terigu, dan tepung sorgum**. Sedangkan, produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari umbi yaitu **tepung ubi jalar, tepung tapioka, tepung talas, dan tepung kentang**. Produk pangan setengah jadi serealialia, kacang-kacangan, dan umbi dengan aneka ragam jenis tepung biasanya jika diolah menjadi makanan khas Indonesia seperti; jenang (Jawa), aneka ragam kue (seperti kue Adee singkong (Meureudu), bolu, lepet (Jawa), donat (Jakarta), brownies (Bandung), dan lain-lain),bakpia (Jawa), es krim, mie, roti, maupun keripik.

Kegiatan Belajar bersama Keluarga

1. Pergilah ke dapur yang ada di rumah kalian masing-masing.
2. Lakukan identifikasi perbedaan beberapa tepung dari serealialia, kacang-kacangan, dan umbi dilihat dari warna, bentuk, aroma, dan rabaan.
3. Tuliskan hasil pengamatan kalian pada lembar kerja berikut ini

NO	Nama Tepung	Tanaman Asal	Karakteristiknya (warna, tekstur)
1	Tepung Terigu		
2	Tepung Beras		
3	Tepung Maizena		
4	Tepung Tapioka		
5	Tepung Ketan		

NAMA LENGKAP :	TTD ORTU :
KELAS :	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	
Sekolah	SMP Muhammadiyah 8 Batu
Mata Pelajaran	Prakarya
Kelas/Semester	VIII/2
Kompetensi Dasar	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi
	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi
Materi Pokok	Teknik pengolahan bahan setengah jadi sereal, umbi dan kacang-kacangan
Pertemuan Ke-	5 dan 6

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui **pembelajaran berbasis aktivitas** siswa dapat mengetahui teknik dalam mengolah bahan setengah jadi dari bahan sereal, umbi dan kacang-kacangan serta mengetahui pengolahan limbah dari olahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, umbi dan kacang-kacangan yang ada di lingkungan tempat tinggal peserta didik.

B. Langkah-langkah Pembelajaran

Pembukaan	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyapa siswa dan menggiring siswa untuk masuk pada Teams Meeting • Guru dan siswa memulai Video Meeting dengan mengucapkan Basmalah dan doa sebelum belajar (religius) 	<ul style="list-style-type: none"> • Whatsapps Grup Kelas • Teams Meeting
Kegiatan Inti Pembelajaran	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> • Siswa ditayangkan tentang teknik-teknik mengolah makanan • Siswa ditayangkan teknik pengolahan makanan setengah jadi yang berasal dari bahan setengah jadi sereal, umbi dan kacang-kacangan • Siswa menyebutkan teknik apa saja yang dapat dilakukan untuk mengolah suatu makanan • Siswa melakukan observasi limbah yang dihasilkan dari pengolahan bahan pangan tersebut dan menyebutkan cara-cara 	<ul style="list-style-type: none"> • Video teknik pengolahan makanan • LKPD • Buku Paket • Teams

<p>mengatasinya agar tidak mencemari lingkungan sekitar.</p> <p>(penanganan limbah)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menuliskan hasil observasinya pada lembar LKPD secara mandiri. 	
Penutupan	Sumber/Alat/Media
<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesimpulan atas pemaparan materi yang telah disampaikan dan menanyakan kepada siswa hal-hal yang tidak dimengerti. Dan memberikan pengumuman kepada siswa yang tidak mengikuti Meeting untuk dapat menyimak rekaman pada Teams Kelas Guru dan siswa mengakhiri Meeting dengan mengucapkan Hamdalah bersama-sama 	<ul style="list-style-type: none"> Teams Meeting

C. Penilaian

Penilaian Sikap	Penilaian Pengetahuan	Penilaian Keterampilan
<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan saat mengikuti meeting Mengemukakan pendapat dengan sopan 	<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan teknik pengolahan makanan Menyebutkan limbah yang dihasilkan dalam mengolah bahan setengah jadi dari bahan sereal, umbi dan kacang-kacangan 	<ul style="list-style-type: none"> Kemampuan mengemukakan pendapat teknik pengolahan bahan setengah jadi
Observasi guru	Lembar Kerja Peserta Didik	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Windra Rizkiyana, S.Pd., M.Pd.

Batu, 20 Januari 2021

Guru Mata Pelajaran

Rateh Denok Viannata, S.ST

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

MATA PELAJARAN : **PRAKARYA**
KELAS, SEMESTER : **8, GENAP**
LKPD KE : **4**
MATERI : **Teknik pengolahan bahan setengah jadi seralia, umbi dan kacang-kacangan**

Petunjuk : Kerjakan sesuai dengan intruksi guru yang diberikan secara Daring

Pengantar materi :

Teknik dasar pengolahan bahan pangan/makanan dibedakan menjadi dua yaitu teknik pengolahan makanan panas basah (*moist heat*) dan teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*). Yang termasuk teknik pengolahan makanan panas basah adalah : boiling (merebus), poaching, braising, stewing, steaming, simmering, menyetim. Sedangkan teknik pengolahan makanan panas kering antara lain : deep frying, shallow frying, sauteing, baking, grilling. (Buku Paket Prakarya Halaman 110).

Kegiatan Belajar

1. Tuliskan contoh masakan yang ada disekitar kalian yang dapat menggunakan teknik pengolahan makanan di bawah ini!

NO	Teknik Pengolahan	Penjelasan teknik pengolahan	Nama masakan yang dapat diolah
1	Teknik merebus		
2	Teknik poaching		
3	Teknik stewing		
4	Teknik steaming		
5	Teknik menyetim		
6	Deep frying		
7	Shallow frying		
8	Sauteing		
9	Baking		
10	Grilling		

NAMA LENGKAP :	TTD ORTU :
KELAS :	

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

MATA PELAJARAN : **PRAKARYA**
KELAS, SEMESTER : **8, GENAP**
LKPD KE : **4**
MATERI : **Teknik pengolahan bahan setengah jadi seralia, umbi dan kacang-kacangan**




Petunjuk : Kerjakan sesuai dengan intruksi guru yang diberikan secara Daring

Pengantar materi :

Teknik dasar pengolahan bahan pangan/makanan dibedakan menjadi dua yaitu teknik pengolahan makanan panas basah (*moist heat*) dan teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*). Yang termasuk teknik pengolahan makanan panas basah adalah : boiling (merebus), poaching, braising, stewing, steaming, simmering, menyetim. Sedangkan teknik pengolahan makanan panas kering antara lain : deep frying, shallow frying, sauteing, baking, grilling. (Buku Paket Prakarya Halaman 110).

Kegiatan Belajar

1. Perhatikan gambar kuliner khas Indonesia berikut ini.
2. Carilah informasi tentang nama dan asal daerah olahan pangannya, bahan dasarnya, teknik pengolahannya, cara mengolahnya, serta sejarah budaya dari olahan pangan tersebut.

NO	Gambar	Penjelasan Gambar
1		Nama Produk : Kue Lumpur Asal daerah : Bahan Dasar produk : Teknik dan cara pengolahan : Sejarah budaya produk :
2		Nama Produk : Pempek Asal daerah : Bahan Dasar produk : Teknik dan cara pengolahan : Sejarah budaya produk :
3		Nama Produk : Kue Lemper Asal daerah : Bahan Dasar produk : Teknik dan cara pengolahan : Sejarah budaya produk :

NAMA LENGKAP : KELAS :	TTD ORTU :
---------------------------	------------