

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 3 Darma
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/Smester : VIII/I (satu)
Materi Pokok : Pengolahan Bahan Pangan Serelia, Kacang-kacangan dan Umbi-umbian menjadi Makanan dan Minuman
Alokasi Waktu : 1 x 10 menit

A. KOMPOTENSI INTI

- KI.1 Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
- KI.2 Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
- KI.3 Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
- KI.4 Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan mem-buat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Menerima keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan
- 2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia
- 3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat
- 4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

Melalui pendekatan saintifik dan metode diskusi peserta didik dapat:

1. Menjelaskan teknik pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman
2. Menjelaskan prosedur/tahap pembuatan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman

D. MATERI PEMBELAJARAN

Pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman, meliputi:

1. Teknik pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman
2. Prosedur/tahap pembuatan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman sesuai yang ada di wilayah setempat

E. PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : Kooperatif Learning
3. Metode : Diskusi

F. MEDIA PEMBELAJARAN:

1. Media : Peralatan memasak
2. Alat /Bahan : Komputer/laptop, LCD,Power Point.
3. Sumber belajar :

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Persiapan psikis dan fisik dengan membuka pelajaran.dengan mengucapkan salam dan berdoa bersama (menghayati ajaran agama) dilanjutkan dengan absensi.b. Menginformasikan tujuan yang akan dicapai selama pembelajaran (rasa ingin tahu)c. Menyampaikan secara singkat garis besar materi yang akan disajikan selama pembelajaran	2 menit

	<p>d. Memberi motivasi siswa untuk aktif dalam proses pembelajaran dengan memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari.</p>	
<p>Inti</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang teknik pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang Prosedur/tahap pembuatan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan <p>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan berbagi atau saling bertukar informasi tentang teknik pengolahan dan prosedur/tahapan pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang teknik pengolahan dan prosedur/tahapan pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara. • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan 	<p>6 menit</p>

	<p>olahan bahan pangan teknik pengolahan dan prosedur/tahapan pengolahan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian menjadi makanan atau minuman berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil rancangan gagasan, dan pembuatan olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan, serta penyajian dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya, juga untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri, dan tanggung jawab dalam berkarya. 	
Penutup	<p>a. Peserta didik dengan guru bersama-sama menyimpulkan materi pembelajaran.</p> <p>b. Melaksanakan test tulis.</p> <p>c. Memberikan tugas di rumah untuk membaca materi yang akan disajikan pada pertemuan berikutnya.</p> <p>d. Mengakhiri pembelajaran dengan mengajak peserta didik menyanyikan “Dari sabang sampai merauke” dilanjutkan dengan berdo’a sesuai keyakinan masing-masing.</p>	2 menit

H. PENILAIAN

1. Sikap spiritual

- a. Teknik : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar observasi
- c. Kisi-kisi:

No.	Sikap/nilai	Butir Instrumen
1.	Mensyukuri	1

Instrumen: lihat *Lampiran ...*

2. Sikap sosial

- a. Teknik : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar observasi
- c. Kisi-kisi :

No.	Sikap/nilai	Butir Instrumen
1.	Santun	1
2.	Peduli	1

Instrumen: lihat *Lampiran ...*

3. Pengetahuan

- a. Teknik : Tes lisan
- b. Bentuk Instrumen : Quis
- c. Kisi-kisi :

NO	Indikator	Butir Instrumen
1		1
2		2
3		3
4		4
5		
6		

4. Keterampilan

- a. Kisi-kisi :

No.	Keterampilan	Teknik	Bentuk instrumen	Butir Instrumen
1.	Mengobservasi	Produk	Rubrik	1
2.	Diskusi	Observasi	Lembar observasi	2
3.	Presentasi	Observasi	Lembar observasi	3

Mengetahui,
Kepala SMPN 3 Darma

Bakongan, Juli 2014
Guru Mata Pelajaran Prakarya

H. ADE SUPRIJATNA, S.Pd
NIP. 19690728 199702 1 001

MARYANI, S.Pd
NIP. 19820328 200902 2 001

