

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : MTs Negeri 2 Kota Palu
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/Semester : IX/Ganjil
Materi Pokok : Pengolahan Pangan ikan dan daging
Alokasi Waktu : 2x40 Menit (4 Kali Pertemuan)

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

- Menyampaikan pendapat tentang pengertian, jenis dan manfaat dari bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan ikan dan daging
- Mengidentifikasi bahan, alat, metode dan proses yang digunakan pada pembuatan produk bahan pangan setengah jadi dari bahan ikan dan daging
- Merancang pembuatan produk bahan pangan setengah jadi dari bahan ikan dan daging

B. Media Pembelajaran & Sumber Belajar

- **Media;** Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah
- **Alat/Bahan;** Laptop
- **Sumber Belajar;** Buku Ajar Siswa dan LKS Prakarya Kelas IX

C. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan (15 Menit)	
Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah	
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 via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah	
Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan&manfaat) dengan mempelajari materi : Kerajinan Fungsi Hias via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah	
Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh,	
Kegiatan Inti (50 Menit)	
Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi Pengolahan Pangan ikan dan daging via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah
Critical Thinking	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 Pengolahan Pangan ikan dan daging via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah
Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Pengolahan Pangan ikan dan daging via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah
Communication	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 via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah
Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait Pengolahan Pangan ikan dan daging . Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami dan peserta didik membuat video tentang hasil Pengolahan Pangan ikan dan daging secara individu via aplikasi Google classroom, zoom aplikasi dan E-Learning Madrasah
Kegiatan Penutup (15 Menit)	
Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan via aplikasi google classroom atau zoom	
Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan via aplikasi google classroom atau zoom	

D. Penilaian Hasil Pembelajaran

Penilaian Pengetahuan : Teknik Penilaian : Tes Uraian (LKS dan Ulangan Harian)
 Penilaian Keterampilan : Penilaian Praktek dan Penilaian Produk

Mengetahui
Kepala Madrasah

Palu, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

H. Muh. Svamsu Nursi. S.Pd.L. MM
NIP. 19790711 200701 1 013

Mario Dwiki Dharmawan. S. Pd