

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMPN 19 Percontohan Banda Aceh  
Mata pelajaran : Prakarya  
Tema : Pengolahan makanan dari bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman segar  
Kelas/Semester : VII/1  
Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran

### A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

KI	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3	3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar menjadi produk yang ada di wilayah setempat	<b>Pertemuan Pertama</b> 3.2.1 Menjelaskan pengertian bahan pangan buah segar 3.2.2 Mengidentifikasi rancangan dan penyajian dari bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman 3.2.3 Mengklasifikasi jenis bahan dari bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman 3.2.4 Membedakan alat dan bahan dalam pengolahan bahan pangan buah segar <b>Pertemuan Kedua</b> 3.2.5 Menentukan teknik pengolahan bahan pangan buah segar 3.2.6 Menguraikan tahapan pengolahan bahan pangan buah segar 3.2.7 Membedakan penyajian dan pengemasan bahan pangan buah

		segar.
4	4.2 Mengolah,menyajikan dan mengemas bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada di sesuai di wilayah setempat	<b>Pertemuan Ketiga</b> 4.2.1 Merancang pengolahan bahan pangan buah segar sesuai dengan kelompok masing-masing <b>Pertemuan Keempat</b> 4.2.2 Mempersiapkan bahan dan alat 4.2.3 Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman (rujak colek) 4.2.4 Menyajikan makanan dan minuman dari buah segar dengan tepat dan higienis 4.2.5 Menguji hasil (menilai hasil olahan makanan dan minuman).

### C. Tujuan Pembelajaran

#### PERTEMUAN PERTAMA

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, siswa dapat:

1. Menjelaskan pengertian bahan pangan buah segar
2. Mengklasifikasikan jenis bahan pangan buah segar berdasarkan karakteristiknya
3. Mendeskripsikan rancangan dan pengemasan dari bahan pangan buah segar menjadi minuman dan makanan
4. Membedakan alat dan bahan dalam pengolahan bahan pangan buah segar

### D. Materi Pembelajaran

#### 1. Materi pembelajaran regular

- 1) Pengertian bahan pangan buah segar ( konseptual )
- 2) jenis bahan pangan buah segar berdasarkan karakteristiknya ( konseptual )
- 3) rancangan dan pengemasan dari bahan pangan buah segar menjadi makan dan minuman
- 4) alat dan bahan dalam pengolahan bahan pangan buah segar
- 5) teknik pengolahan bahan pangan buah segar
- 6) tahapan pengolahan bahan pangan buah segar (procedural)

#### 2. Materi pembelajaran Pengayaan

- 1) Materi pengayaan berupa materi regular pengolahan berbagai jenis makanan yang dibuat dari bahan pangan buah segar.
  - Pengolahan buah segar “salad buah”



### 3. Materi Remedial

Materi remedial sama dengan materi regular yang berdasarkan analisis hasil penilaian diperlukan perbaikan untuk siswa

- Pengertian bahan pangan buah segar
- jenis bahan pangan buah segar berdasarkan karakteristiknya
- kandungan serta manfaat dari bahan pangan buah segar,
- alat dan bahan dalam pengolahan bahan pangan buah segar

### E. Metode Pembelajaran

- Pendekatan Saintifik
- Inquiry/discovery learning

### F. Media Bahan dan Alat

#### 1. Media

- Chart/gambar bahan pangan buah-buahan segar
- Slide-slide gambar bahan pangan dan makanan dari buah-buahan segar



- Lembar kerja siswa

#### 2. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan dari bahan pangan buah segar (rujak aceh)

No	Nama Bahan	Jumlah
----	------------	--------

	<b>Buah:</b>	
1.	Jambu Biji	1 buah
2.	Mangga	1 buah
3.	Kedondong	3 buah
4.	Bengkoang	2 buah
5.	Papaya	4 iris
	<b>Bumbu:</b>	
6.	Cabe Rawit	4 butir
7.	Buah batok	½ buah
8.	Rumbia	1 buah
9.	Pisang emas muda	1 biji
10.	Manisan (gula jawa)	3 sendok
11.	Kacang	2 ons
12.	Asam jawa	3 biji
13.	Garam	Secukupnya

### 3. Alat

- Papan tulis, alat tulis, jenis buah-buahan
- Perlengkapan dalam mengolah (cobek, baskom, sendok, pisau, ulekan)



### G. Sumber Belajar

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2016. *Buku Siswa Prakarya SMP/MTs Kelas VII*. Jakarta : Puskurbuk.

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2016. *Buku Guru Prakarya SMP/MTs Kelas VII*. Jakarta : Puskurbuk.

Pedagang/penjual makanan buah segar di lingkungan sekitar.

### H. Kegiatan Pembelajaran

#### 1. Pertemuan 1 (2 jam pelajaran)

##### a. Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- 1) Mengucapkan salam
- 2) Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan peserta didik berdo'a menurut agama dan keyakinan masing-masing (jika mengawali kegiatan pembelajaran)
- 3) Mengecek kehadiran siswa
- 4) Guru memotivasi belajar siswa untuk menyimak pelajaran berkaitan dengan materi pembuatan makanan dari buah-buahan.
- 5) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.

- 6) Menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan.
- 7) Guru menjelaskan aktifitas pembelajaran siswa dengan menerapkan model pembelajaran pendekatan saintifik/*inquiry/discovery learning*

**b. Kegiatan Inti ( menit)**

Model pembelajaran Saintifik

- **Mengamati**

- 1) Siswa mengamati gambar rujak colek melalui slide-slide pada infokus.



- **Menanya**

- 2) Guru menanyakan kepada siswa tentang buah apa saja yang ditayangkan pada slide.
- 3) Siswa menanyakan kepada guru tentang keberagaman jenis buah yang dapat diolah menjadi makanan.

- **Mengumpulkan Informasi**

- 1) Guru memaparkan materi tentang pengertian, jenis, manfaat, alat dan bahan pengolahan buah segar menjadi makanan

- **Mengasosiasi**

- 1) Diskusi interaktif yang dipandu oleh guru untuk menyimpulkan tentang pengertian, jenis, manfaat, alat dan bahan pengolahan buah segar menjadi makanan

- **Mengkomunikasikan**

- 1) Kelompok yang paling cepat menyelesaikan tugasnya untuk dapat mempresentasikan di depan kelas. Siswa lainnya menyimak dan memberikan masukan atau tanggapan. Guru memandu jalannya presentasi dan diskusi antar siswa, melakukan konfirmasi dan menyimpulkan hasilnya.

**c. Kegiatan Penutup (10 menit)**

- 1) Guru dan siswa melakukan refleksi dengan mengevaluasi terhadap seluruh aktifitas pembelajaran.
- 2) Guru menyampaikan informasi kepada siswa tentang kesiapan praktek pada pertemuan berikutnya
- 3) Mengucapkan salam

## I. Penilaian

### 1. Penilaian sikap spiritual dan sosial

Teknik penilaian : - Observasi

#### Jurnal Perkembangan Sikap

Nama Sekolah : SMP

Kelas/Semester :

Tahun pelajaran :

Guru :

No	Waktu	Nama siswa	Catatan perilaku	Butir sikap	Tanda tangan	Tindak lanjut
1						
2						
3						
4						
5						

### 2. Penilaian Pengetahuan

Teknik penilaian : - Tes lisan  
- Tes tertulis  
- Penugasan  
- portofolio

No	Teknik	Bentuk instrument	Contoh butir instumen	Waktu pelaksanaan
1.	Lisan	Pertanyaan (lisan) dengan jawaban yang terbuka	1.siapakah yang bisa menjelaskan pengertian buah segar?	Saat pembelajaran berlangsung
2.	Tertulis	Pertanyaan atau tugas tertulis dalam bentuk essay atau pilihan ganda.	1.jelaskan yang dimaksud dengan pengolahan buah segar? 2.sebutkan 4 jenis buah segar? 3.Identifikasikanlah perbedaan rancangan dan pengemasan dari buah segar menjadi makanan dan minuman 4.uraikanlah 3 teknik pengolahan panas kering dan panas basah 5.urutkanlah tahapan-tahapan pengolahan pangan buah segar menjadi minuman makanan	Penilaian pencapaian dilaksanakan setelah pembelajaran usai (jawaban terlampir)
3.	Penugasan	Pertanyaan atau tugas dalam bentuk	LK terlampir	Saat pembelajaran

		tertulis seperti pengisian LK		berlangsung
4.	Portofolio	Sampel pekerjaan terbaik hasil dari penugasan atau tes tertulis (kliping)	Carilah resep makanan yang terbuat dari bahan pangan buah segar dari berbagai sumber.	Saat pembelajaran usai

### 3. Penilaian Keterampilan

Teknik penilaian : - Praktik/kinerja  
 - Proyek  
 - Portofolio  
 - Produk

No	Teknik	Bentuk instrument	Contoh butir instrumen	Waktu pelaksanaan
1.	Praktik/kinerja	Proses kerja dalam praktik	Lakukanlah pengolahan teknik memotong dan mencampur (Penilaian proses kerja melalui rubrik penilaian)	Saat pembelajaran berlangsung
2.	Proyek	Tugas besar	Buatlah satu rancangan makanan dari bahan pangan buah segar	Saat pembelajaran berlangsung/ usai
3.	Portofolio	Sampel produk terbaik dari tugas atau proyek.	Buatlah laporan hasil wawancara dengan pedagang di lingkungan sekitar tentang jenis olahan buah segar.	Saat pembelajaran usai
4.	Produk	Hasil karya yang sudah selesai	Buatlah satu jenis olahan makanan dari buah-buahan	Saat pembelajaran usai

## LAMPIRAN INSTRUMEN PENILAIAN

### Instrument penilaian sikap (spiritual dan sikap)

No	Waktu	Nama Siswa	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Renc. Tindak Lanjut
1.	08/07/17	Anto	Menolong orang lanjut usia untuk menyeberang jalan di depan sekolah.	Kepedulian (sosial)	
2.	08/07/17	Ruli	Berbohong ketika ditanya alasan tidak masuk sekolah di ruang guru.	Kejujuran (sosial)	
3.	08/07/17	Budi	Mengajak temannya untuk berdoa sebelum praktik	Ketakwaan (spiritual)	
4.	08/07/17	Anto	Mengingatkan temannya untuk melaksanakan sholat Dzuhur di sekolah.	Toleransi hidup beragama (spiritual)	

### Instrument penilaian pengetahuan

1. Teknik : Tes Tertulis
2. Bentuk : Soal Essay
3. Soal tes uraian
  1. jelaskan yang dimaksud dengan pengolahan buah segar?
  2. sebutkan 4 jenis buah segar?
  3. jelaskanlah perbedaan rancangan dan pengemasan (penyajian) olahan dari bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman.
  4. uraikanlah perbedaan 2 teknik pengolahan panas kering dan panas basah
  5. urutkanlah tahapan-tahapan pengolahan pangan buah segar menjadi makanan
4. Kunci jawaban tes tertulis
  1. Pengolahan buah segar adalah menjadikan olahan buah yang masih mentah menjadi olahan berbagai aneka makanan.
  2. Empat jenis buah segar: Mangga, papaya, apel, jambu biji
  3. Pengertian Rancangan dan penyajian / pengemasan adalah :
    - a. Rancangan merupakan suatu rincian dari satu menu makanan dan minuman dalam penentuan bahan dan alat serta cara pembuatan, penyajian oleh seseorang
    - b. Penyajian / pengemasan adalah tahapan akhir yang dilakukan dalam mengolah suatu makanan sebelum disajikan pada suatu wadah modern maupun tradisional
  4. Perbedaan teknik olahan kering dan olahan basah

Teknik olahan kering adalah proses yang dilakukan dalam pematangan makanan tanpa menggunakan air. Sedangkan teknik olahan basah adalah proses pematangan makanan dengan menggunakan cairan ( air mineral, santan dan kari)

5. Tahapan pengolahan pangan buah segar
  - Perencanaan (identifikasi kebutuhan, ide gagasan)
  - Pelaksanaan (persiapan bahan dan alat, proses pembuatan)
  - Penyajian dan pengemasan
  - Evaluasi

### Instrument Penilaian Keterampilan

### Instrument Penilaian Praktik/Proses Kerja

No	Aspek penilaian	1	2	3	4
1.	Persiapan alat				
2.	Persiapan bahan				
3.	Tahapan pembuatan				
4.	Kebersihan				
5.	Kekompakan				

### Instrument Penilaian Produk

No	Aspek penilaian	1	2	3	4
1.	Pemilihan jenis makanan		✓		
2.	Teknik olahan			✓	
3.	Cita rasa				✓
4.	Kreatifitas dalam berkarya			✓	
5.	Hasil penyajian				✓

Rubrik penilaian

- 4 = sangat baik
- 3 = baik
- 2 = cukup
- 1 = kurang

Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**Sukmawati S.Pd, M.Pd**  
**NIP. 197302042000122001**

Banda Aceh, 9 Januari 2023  
Guru Mata Pelajaran  
Prakarya

**Ellyta, S.Pd, M.Pd**  
**NIP. 198007072008012001**