

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMP Negeri 4 Sidoarjo
Mata Pelajaran	: Prakarya
Kelas/Semester	: IX/1
Materi Pokok	: Pengolahan Bahan Pangan Hasil Perikanan dan Peternakan
Alokasi Waktu	: 6 JP (3 pertemuan)
Nama PDBK	: Bimo Evan Valentino

A. KOMPETENSI INTI

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.
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.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) 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 DAN INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Pencapaian Kompetensi Modifikasi
3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan yang ada wilayah setempat	3.1.1 Mengidentifikasi berbagai jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan	3.1.1 Menyebutkan jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
	3.1.2 Mengidentifikasi berbagai jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan hasil perikanan dan peternakan	3.1.2 Menyebutkan jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
	3.1.3 Menjelaskan tahapan pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan	3.1.3 Menuliskan tahapan pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
	3.1.4 Mengidentifikasi teknik pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan	3.1.4 Menyebutkan teknik pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
	3.1.5 Menganalisis teknik penyajian dan	

	pengemasan makanan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan	3.1.5 Menyebutkan jenis alat penyajian dan pengemasan makanan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan yang ada wilayah setempat sesuai rancangan	4.1.1 Membuat rancangan kebutuhan bahan, alat dan teknik pengolahan 4.1.2 Mengolah bahan pangan hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan 4.1.3 Mengemas dan menyajikan hasil olahan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan 4.1.4 Menyajikan laporan hasil pengolahan	4.1.1 Menuliskan kebutuhan bahan, alat dan teknik pengolahan 4.1.2 Mengamati pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan 4.1.3 Mengamati penyajian dan pengemasan hasil olahan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan 4.1.4 Menuliskan laporan hasil pengolahan dengan bahasa yang sederhana

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat

1. Mengidentifikasi berbagai jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
Menyebutkan jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
2. Mengidentifikasi berbagai jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
Menyebutkan jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
3. Menjelaskan tahapan pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
Menuliskan tahapan pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
4. Mengidentifikasi teknik pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
Menyebutkan teknik pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
5. Menganalisis teknik penyajian dan pengemasan makanan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
Menyebutkan jenis alat penyajian dan pengemasan makanan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
6. Membuat rancangan kebutuhan bahan, alat dan teknik pengolahan
Menuliskan kebutuhan bahan, alat dan teknik pengolahan
7. Mengolah bahan pangan hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan
Mengamati pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan
8. Mengemas dan menyajikan hasil olahan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
Mengamati penyajian dan pengemasan hasil olahan dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan
9. Menyajikan laporan hasil pengolahan
Menuliskan laporan hasil pengolahan dengan bahasa yang sederhana

D. MEDIA PEMBELAJARAN

Media Pembelajaran & Sumber Belajar	
❖ Media	: <i>Laptop, LCD, power point, gambar dan video yang relevan, fasilitas internet</i>
❖ Sumber Belajar	: Buku Prakarya Kelas IX, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2018.

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan Ke-1	
Pendahuluan (15 menit)	
1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, kemudian memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin	
2. Guru menampilkan gambar jenis-jenis bahan pangan hasil peternakan dan perikanan. Kemudian meminta peserta didik untuk mengamati gambar tersebut. Diharapkan pertanyaan yang muncul: <ul style="list-style-type: none">- Makanan apa saja yang bisa diolah dengan bahan pangan tersebut?- Bagaimana karakteristik bahan pangan tersebut?- Apa saja zat gizi dalam bahan pangan tersebut?	
3. Guru menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari materi : Identifikasi ciri fisik jenis bahan pangan peternakan dan perikanan	
4. Guru menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai pada hari ini	
Kegiatan Inti (50 Menit)	KEGIATAN LITERASI
	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi motivasi terkait dengan identifikasi ciri fisik jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan. Guru memberikan contoh pengamatan fisik dengan meminta bantuan 2 peserta didik untuk maju ke depan. Kemudian peserta didik yang lain menyampaikan pendapatnya terkait ciri fisik dari kedua temannya tersebut.• Guru mengajak peserta didik untuk mengamati beberapa jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan.• Guru menyediakan 6 buah amplop (sesuai dengan jumlah kelompok dalam kelas) yang berisi 5 gambar dan tulisan terkait jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan yang sudah disebutkan pada pertemuan sebelumnya. Setiap kelompok mendapat gambar yang berbeda untuk diidentifikasi ciri fisiknya. Sedangkan untuk bagian berupa tulisan peserta didik akan mendapat contoh asli yang telah disediakan guru untuk diamati.• Peserta didik menyebutkan jenis bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
	CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIK)
	<ul style="list-style-type: none">• Guru meminta peserta didik untuk mengidentifikasi ciri fisik hasil perikanan dan peternakan sesuai dengan gambar yang diperoleh dalam amplop dengan menggunakan bantuan <i>google lens, youtube</i> atau sumber belajar lainnya.

Pertemuan Ke-1

Pendahuluan (15 menit)

- Peserta didik menuliskan hasil pengamatan dan diskusi bersama kelompoknya di kertas folio bergaris atau HVS berwarna dan menjawab beberapa pertanyaan yang ada sesuai petunjuk yang diberikan guru

COLLABORATION (KERJASAMA)

- Peserta didik dalam setiap kelompok mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan, dan saling bertukar informasi mengenai ciri fisik jenis bahan pangan hasil peternakan dan perikanan.

COMMUNICATION (BERKOMUNIKASI)

- Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan

CREATIVITY (KREATIVITAS)

- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait ciri fisik jenis bahan pangan hasil peternakan dan perikanan
- Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menanyakan kembali terkait hal-hal yang kurang dipahami

Penutup (15 menit)

1. Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran. Tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
2. Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran. Tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
3. Guru menutup pembelajaran dan menyampaikan terkait materi yang akan dipelajari selanjutnya yaitu teknik pengolahan bahan pangan.

Pertemuan Ke-2

Pendahuluan (15 menit)

1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran. Kemudian memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin.
2. Guru menampilkan 2 jenis makanan yang berbeda. Kemudian meminta siswa untuk mengamati dan mengidentifikasi kedua gambar tersebut. Diharapkan pertanyaan yang muncul:
 - Apa nama olahan makanan tersebut?
 - Apa saja bahan pangan yang digunakan pada olahan makanan tersebut?
 - Teknik pengolahan apa saja yang digunakan pada olahan makanan tersebut?
3. Guru menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari materi : ***Teknik Pengolahan Bahan Pangan***
4. Guru menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai pada hari ini

KEGIATAN LITERASI

Pertemuan Ke-2

Pendahuluan (15 menit)

Kegiatan Inti (50 Menit)

- Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi Teknik Pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan
- Peserta didik diminta untuk mencari 3 buah gambar makanan khas daerah tertentu yang terbuat dari bahan pangan hasil peternakan dan perikanan sesuai dengan keinginan masing-masing

CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIK)

- Guru meminta peserta didik untuk mengidentifikasi berdasarkan gambar makanan yang sudah ditentukan terkait dengan teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan.

COLLABORATION (KERJASAMA)

- Peserta didik dalam kelompok bekerja sama untuk menuliskan hasil identifikasi terkait gambar makanan yang ditentukan, mendiskusikan, dan saling bertukar informasi mengenai teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan

COMMUNICATION (BERKOMUNIKASI)

- Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan

CREATIVITY (KREATIVITAS)

- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan.
- Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami

Penutup (15 menit)

1. Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran. tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
2. Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran. tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
3. Guru mengakhiri dan menutup pembelajaran kemudian menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya yaitu membuat rencana pengolahan bahan pangan hasil perikanan dan peternakan.

Pertemuan Ke-3

Pendahuluan (15 menit)

1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, kemudian memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
2. Guru 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.
3. Guru menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari materi : ***Membuat Rencana Pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan***
4. Guru menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai pada hari ini

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 ***Pembuatan Rencana Pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan***

CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIK)

- 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 ***Pembuatan Rencana Pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan***

COLLABORATION (KERJASAMA)

- Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai ***Pembuatan Rencana Pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan***

COMMUNICATION (BERKOMUNIKASI)

- 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

CREATIVITY (KREATIVITAS)

- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait ***Pembuatan Rencana Pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan***. Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami

Penutup (15 menit)

1. Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran. tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
2. Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran. tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
3. Guru mengakhiri dan menutup pembelajaran kemudian menyampaikan terkait kegiatan yang dilaksanakan dalam pembelajaran berikutnya yaitu persiapan pengolahan bahan pangan

F. PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN

- Penilaian Pengetahuan; Teknik Penilaian: Tes Uraian
- Penilaian Keterampilan; Penilaian Praktek dan Penilaian Produk

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 4 Sidoarjo



Lilik Sulistyowati, S.Pd., M.Pd.
NIP 197302091997022002

Sidoarjo, 11 Juli 2023
Guru Mata Pelajaran

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Wiwik Indriani T.O.', written over the text of the teacher's name.

Wiwik Indriani T.O., S.Pd.
NI PPPK 199210072022212020

IDENTIFIKASI CIRI FISIK BAHAN PANGAN HASIL PERIKANAN DAN PETERNAKAN

NAMA ANGGOTA KELOMPOK:

KELAS:

1. No. Absen:
2. No. Absen:
3. No. Absen:
4. No. Absen:
5. No. Absen:
6. No. Absen:

Petunjuk pengerjaan:

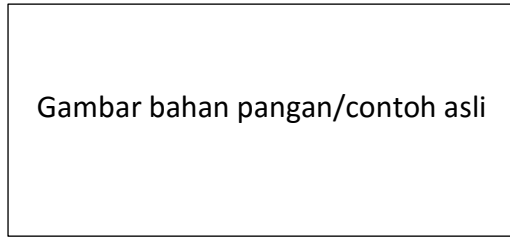
1. Setiap kelompok wajib menyiapkan kertas HVS warna-warni sebanyak 3-4 lembar atau 1 kertas folio bergaris.
2. Guru membagikan amplop yang berisi **4 gambar** dan **tulisan** kepada setiap kelompok
3. Jika sudah mendapatkan amplop, ambil isi **gambar** dan **tulisan** dalam amplop.
4. Bagian **gambar** hasil perikanan dan peternakan ditempel di kertas HVS atau folio bergaris yang sudah disiapkan. Bagian **tulisan** (dalam hal ini berupa jenis-jenis telur) disediakan oleh guru dalam keadaan matang/masak. Kemudian cangkang telur ditempel di kertas HVS atau folio bergaris.
5. Untuk menentukan **gambar** hasil perikanan dan peternakan peserta didik dapat menggunakan bantuan *google lens*. Kemudian mengidentifikasi ciri fisik melalui sumber belajar berupa internet (*youtube*, *google*, dll).
6. Menuliskan hasil pengamatan pada LK berikut.

CONTOH ISI AMPLOP 1



Hasil identifikasi **gambar 1 sampai 4** dan **jenis-jenis telur** dituliskan dalam uraian berikut!

GAMBAR 1



1. Nama bahan pangan :
2. Nama ilmiah :
3. Jenis bahan pangan :

4. Ciri-ciri fisik

- a. Bentuk :
 - b. Warna :
 - c. Rasa :
5. Tempat hidup (hasil perikanan) :
 6. Zat gizi :
 7. Hubungan dengan budaya setempat :
 8. Manfaat bagi tubuh manusia :