

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Satuan Pendidikan  | : MTs Kabeloa Alkhairaat Pewunu       |
| Mata Pelajaran     | : PRAKARYA                            |
| Kelas/Semester     | : VII/Genap                           |
| Materi Pokok       | : CARA MENGOLAH CAKE DARI LABU KUNING |
| Jenis Pembelajaran | : PBM Luring                          |

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti proses pembelajaran ini, peserta didik diharapkan dapat :

- ❖ Mengetahui fungsi, sifat dan kandungan buah labu kuning
- ❖ Menjelaskan teknik dan tahapan mengolah cake berbahan dasar labu kuning

### B. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- ❖ **Media** : Modul Siswa , Lembar Penilaian
- ❖ **Alat dan Bahan** : Buah Labu, Tepung, Telur, Margarin, Gula, dll

### C. Langkah-Langkah Pembelajaran

#### a. Kegiatan Pendahuluan (15 Menit)

1. Guru menyapa peserta didik dengan mengucapkan salam dan membuka dengan berdo'a serta mengingatkan peserta didik cara Pencegahan Covid-19
2. Guru mengabsen keikutsertaan peserta didik dalam proses pembelajaran
3. Guru membagi kelompok , menyampaikan materi pokok pembelajaran dan tujuan pembelajaran

#### b. Kegiatan Inti(90 Menit)

1. Guru menyampaikan isi materi pembelajaran berupa contoh-contoh hasil produk dari buah labu kuning
2. Guru mengarahkan peserta didik untuk menonton video tutorial membuat Cake berbahan labu kuning melalui laptop yang telah disediakan guru
3. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyiapkan alat dan bahan yang telah disampaikan sebelum pembelajaran dan kemudian melakukan langkah-langkah pembuatan cake pada modul yang sudah dibagikan dalam bentuk print out.
4. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya apabila terdapat langkah atau tahap yang kurang dipahami
5. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk membuat cake dengan bimbingan guru serta bantuan wali murid dan membuat ringkasan dan keunggulan serta kekurangan mengenai pengolahan produk yang dihasilkan
6. Peserta didik menyajikan dan mempresentasikan hasil produk yang sudah dibuat
7. Guru dan peserta didik membuat kesimpulan point-point penting dan manfaat tentang hal-hal yang telah dipelajari yakni materi cara mengolah cake berbahan labu kuning

#### c. Kegiatan Penutup (15 Menit)

1. Guru dan peserta didik membuat rangkuman point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang berlangsung
2. Guru mengingatkan kepada peserta didik untuk selalu menjaga kesehatan dan kebersihan dan segala hal-hal yang dapat mencegah penularan Covid-19
3. Guru menutup pembelajaran dengan berdo'a dan salam

### D. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian pengetahuan : Tes Uraian
2. Penilaian Keterampilan : Hasil karya yang dibuat dan kerjasama peserta didik
3. Penilaian Sikap : Kehadiran, Kedisiplinan dan keaktifan mengerjakan tugas

Balaroa Pewunu, Mei 2020

Mengetahui

Kepala MTs Kabeloa Alkhairaat Pewunu

Guru Mata Pelajaran

