

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)
HERNI ARDANI, ST**

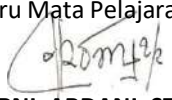
Satuan Pendidikan : SMP Negeri 3 Cilacap
 Kelas/Semester : IX / 1
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
 Materi Pokok : Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi
 Sub Materi : Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikan Menjadi makanan siap saji
 Alokasi Waktu : 10 Menit

TUJUAN PEMBELAJARAN	
Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat: <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan dan Membuat "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. Menjelaskan "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi" dengan jujur, percaya diri, mandiri dan tanggung jawab. 	
AKTIFITAS BELAJAR	
Metode Luring Media: Gambar PPT Sumber Belajar: 1. Buku Siswa Prakarya kelas IX Canggih CV. Gema Nusa 2. Buku Guru kur 2013 Prakarya kelas IX Alat dan Bahan: 1. Hp/ Laptop 2. Internet 3. Alat tulis	Kegiatan Pendahuluan <ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam, mengajak peserta didik untuk mengecek kerapian meja dan kursi serta kebersihan kelas yang dilanjutkan dengan berdoa dengan meminta salah satu peserta didik memimpin doa. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan dengan melakukan diskusi interaktif tentang Tanya jawab seputar "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi", membahas dengan menunjukkan gambar atau video lewat tayang LCD proyektor sebagai perbandingan. Menginformasikan tujuan pembelajaran/kompetensi dasar yang harus dicapai oleh peserta didik. Guru meminta peserta didik mempersiapkan buku dan alat tulis untuk mengikuti pembelajaran serta memotivasi peserta didik Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran tentang pengertian, klasifikasi dan indentifikasi. Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang "Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji" agar terbangun rasa ingin tahu Peserta didik berkelompok berdiskusi Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi berdasarkan bentuknya. Peserta didik secara kelompok mempersentasikan hasil diskusinya di depan kelas. Peserta didik dari kelompok yang lainnya memberikan apresiasi kepada hasil pekerjaan kelompok tersebut. Guru bersama peserta didik menentukan proyek melalui diskusi interaktif. Guru menjelaskan Langkah-langkah pembelajaran berbasis proyek. Guru bersama peserta didik Menyusun jadwal rencana pembuatan olahan pangan. Kegiatan Penutup <ul style="list-style-type: none"> Guru dan peserta didik melakukan refleksi dengan mengevaluasi seluruh aktivitas pembelajaran. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk mencari referensi tentang resep makanan khas Indonesia yang terbuat dari Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Olahan Pangan Setengah Jadi Guru memberikan informasi kegiatan untuk pertemuan berikutnya dan diakhiri dengan memberikan salam kepada peserta didik.
PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN	
<ul style="list-style-type: none"> Penilaian Sikap : Obeservasi Penilaian Pengetahuan : Penugasan Penilaian Keterampilan : Proyek 	

Mengetahui,
 Kepala SMP Negeri 3 cilacap

TARNO, S.Pd, M.Pd
 NIP. 19690725 199601 1 001

Cilacap, 3 Januari 2022

Guru Mata Pelajaran

HERNI ARDANI, ST
 NIP. 19770611 202221 2 010

