

**RPP**  
**PEMBELAJARAN JARAK JAUH**

Nama Sekolah : SMP N 48 Jakarta  
Mata Pelajaran : Prakarya  
Kelas/ Semester : VII/II  
Topik /Tema : Pengolahan Sayur Segar  
Waktu : 2 x 40 menit

---

---

**A.KOMPETENSI INTI**

- KI.1 Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya;
- KI.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;
- KI.3 Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata;
- KI.4 Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan mem-buat) 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 & TUJUAN PEMBELAJARAN**

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.3 Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	3.3.1 Siswa mampu memahami keragaman bahan pangan sayuran yang ada di lingkungan sekitar ditinjau dari pengetahuan pengertian, klasifikasi, dan kandungan dan manfaat sayuran bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari. 3.3.2 Siswa mampu mengidentifikasi teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan sayuran. 3.3.3 Siswa mampu memahami keragaman produk olahan pangan sayuran di daerah setempat dan Nusantara beserta teknik pengolahan yang digunakannya.
4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah	4.3.1 Siswa mampu memahami tahapan pembuatan pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman. 4.3.2 Siswa mampu memahami prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan pangan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
setempat	sayuran yang tepat. 4.3.3 Siswa mampu merancang pengolahan bahan pangan sayuran berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri 4.3.4 Siswa mampu membuat, menguji dan mengomunikasikan karya pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat, serta memahami prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan pangan sayuran.

## TUJUAN PEMBELAJARAN

### Pertemuan Pertama dan kedua (16-26 Maret 2020)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat memahami :

- + Pengertian bahan pangan sayuran
- + Klasifikasi bahan pangan sayuran
- + Kandungan dan manfaat sayuran.

### Pertemuan ketiga (30 Maret – 3 April 2020)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat memahami :

- + Teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan sayuran.
- + Keragaman produk olahan pangan sayuran di daerah setempat dan Nusantara

### Pertemuan Keempat, kelima dan keenam (6-24 April 2020)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik dapat:

- + Membuat tahapan pembuatan pengolahan pangan sayuran menjadi makanan atau minuman dalam bentuk rancangan kerja
- + Membuat pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan atau minuman yang didokumentasikan dalam bentuk foto atau video
- + Menyajikan atau mengemas produk olahan pangan sayuran yang didokumentasikan dalam bentuk foto atau video

## KEGIATAN PEMBELAJARAN

### Pertemuan pertama

Kegiatan Pembelajaran		
Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam 2. Guru mengecek kehadiran siswa melalui fitur participant di WEBEX	10 Menit

Kegiatan Pembelajaran		
<p><b>Kegiatan Inti</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Peserta didik mempersiapkan buku siswa, alat, dan bahan untuk mengikuti pembelajaran daring.</li> <li>4. Guru menyampaikan aturan main selama pembelajaran daring meliputi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selama guru memberikan penjelasan, microphone dan video siswa dimatikan</li> <li>• Siswa yang ingin bertanya di tengah penjelasan, dapat memencet fitur raise hand di WEBEX dan dapat menyampaikan pertanyaan secara langsung maupun melalui chat</li> <li>• Di akhir penyampaian materi ada sesi tanya jawab. Selama sesi tanya jawab, microphone dan video yang hidup hanya siswa yang mengajukan pertanyaan saja</li> </ul> </li> <li>5. <b>Peserta didik menyimak penjelasan guru mengenai tujuan pembelajaran dan manfaat</b> mempelajari materi pokok pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan sebagai upaya guru dalam memotivasi siswa.</li> <li>6. <b>Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang cakupan materi pembelajaran</b> untuk pertemuan pertama yaitu tentang Pengertian bahan pangan sayuran, Klasifikasi bahan pangan sayuran, Kandungan dan manfaat sayuran melalui blog pribadi guru yang ditampilkan di aplikasi WEBEX</li> <li>7. Guru memberikan beberapa pertanyaan secara lisan yang berhubungan dengan materi yang disampaikan</li> <li>8. Peserta didik menjawab pertanyaan guru</li> <li>9. Guru memberikan tugas proyek kepada siswa untuk membuat video ulasan kandungan gizi pada menu makanan siswa sehari-hari</li> <li>10. Guru memberikan contoh video proyek yang dimaksud dengan menampilkan video Youtube yang dibagikan melalui aplikasi WEBEX</li> <li>11. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait video proyek yang ditugaskan</li> </ol>	<p><b>60 menit</b></p>
<p><b>Kegiatan Penutup</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dan guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi seluruh aktivitas pembelajaran serta menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</li> <li>2. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk membuat video ulasan kandungan gizi pada menu makanan siswa sehari-hari</li> <li>3. Guru menanyakan kesan kepada siswa selama melakukan pembelajaran secara online</li> </ol>	<p><b>10 menit</b></p>

Kegiatan Pembelajaran		
	<p>4. Kegiatan penutup diakhiri dengan peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya tentang teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan sayuran.</p> <p>5. Guru mengakhiri kegiatan dengan mengucapkan salam dan memberikan pesan kepada siswa untuk selalu menjaga kesehatan diri. Peserta didik melakukan salam sesuai budaya sekolah mengucapkan terima kasih.</p>	

### Pertemuan ketiga

Kegiatan Pembelajaran		
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam</li> <li>2. Guru mengecek kehadiran siswa melalui fitur participant di WEBEX</li> <li>3. Peserta didik mempersiapkan buku siswa, alat, dan bahan untuk mengikuti pembelajaran daring.</li> <li>4. Guru menyampaikan aturan main selama pembelajaran daring meliputi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selama guru memberikan penjelasan, microphone dan video siswa dimatikan</li> <li>• Siswa yang ingin bertanya di tengah penjelasan, dapat memencet fitur raise hand di WEBEX dan dapat menyampaikan pertanyaan secara langsung maupun melalui chat</li> <li>• Di akhir penyampaian materi ada sesi tanya jawab. Selama sesi tanya jawab, microphone dan video yang hidup hanya siswa yang mengajukan pertanyaan saja</li> </ul> </li> </ol>	<b>10 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Peserta didik menyimak penjelasan guru mengenai tujuan pembelajaran dan manfaat mempelajari materi pokok pengolahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan sebagai upaya guru dalam memotivasi siswa. Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan ketiga yaitu tentang Teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan sayuran dan keragaman produk olahan pangan sayuran di daerah setempat dan Nusantara</li> <li>6. Guru memberikan beberapa pertanyaan secara lisan yang berhubungan dengan materi yang disampaikan</li> <li>7. Peserta didik menjawab pertanyaan guru</li> <li>8. Guru memberikan tugas proyek kepada siswa untuk membuat rancangan kerja pengolahan sayur segar dan praktek</li> </ol>	<b>60 menit</b>

Kegiatan Pembelajaran		
	pembuatan makanan dari sayur segar dalam bentuk video 9. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait video proyek yang ditugaskan	
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dan guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi seluruh aktivitas pembelajaran serta menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</li> <li>2. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk membuat rancangan kerja dan video praktek pengolahan sayur segar menjadi makanan</li> <li>3. Guru menanyakan kesan kepada siswa selama melakukan pembelajaran secara online</li> <li>4. Kegiatan penutup diakhiri dengan peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya tentang pembahasan tugas yang diberikan</li> <li>5. Guru mengakhiri kegiatan dengan mengucapkan salam dan memberikan pesan kepada siswa untuk selalu menjaga kesehatan diri. Peserta didik melakukan salam sesuai budaya sekolah mengucapkan terima kasih.</li> </ol>	<b>10 menit</b>

### C. MODA/ APLIKASI YANG DIGUNAKAN

Aplikasi yang digunakan selama pembelajaran jarak jauh meliputi :

1. Webex meeting
2. Youtube Channel (Channel : Noralia Purwa Yunita)
3. Blog pribadi ( noraliapurwa.blogspot.com)

### D. SUMBER MATERI

Kemdikbud. 2017. Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VII Semester 1. Jakarta: Kemdikbud RI.

Kemdikbud.2017. Buku Siswa Prakarya SMP/ MTs Kelas VII Semester 2. Jakarta: Kemdikbud RI.

Arismawati, Nur Fita. 2019. Modul Pengayaan Prakarya untuk SMP/MTs Kelas VII Semester 2. Surakarta : CV. Grahadi

### E. BENTUK & TEKNIK PENILAIAN

a. Pengetahuan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Ket.
1	Portofolio	Sampel pekerjaan	Buatlah rancangan kerja pengolahan bahan pangan	Sepanjang pertemuan	Pengumpulan tugas

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Ket.
		terbaik hasil dari penugasan	sayur segar menjadi sebuah makanan atau minuman. Rancangan kerja meliputi : I. Judul II. Tujuan III. Alat dan Bahan IV. Cara Kerja V. Cara penyajian atau pengemasan	ketiga dan keempat	rancangan kerja dalam bentuk foto yang diunggah pada aplikasi Edmodo

b. Keterampilan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Ket.
1	Proyek	Tugas/ Praktik	Buatlah satu jenis olahan makanan atau minuman dari pengolahan bahan pangan sayuran!	Sepanjang pertemuan keempat, kelima dan keenam	Praktek pengolahan bahan pangan sayur segar menjadi olahan makanan atau minuman, didokumentasikan dalam bentuk video atau foto dan diunggah pada aplikasi Edmodo untuk pemberian nilai
2	Proyek	Tugas	Buatlah ulasan kandungan gizi pada olahan makanan berbahan pangan sayur segar yang telah dibuat beserta manfaatnya bagi tubuh guna mencegah virus Covid 19	Sepanjang pertemuan kedua	Ulasan didokumentasikan dalam bentuk video dan diunggah pada aplikasi Youtube untuk pemberian nilai

# INSTRUMEN PENILAIAN

## PENILAIAN KETERAMPILAN

No.	Nama Peserta didik	Proyek: Pembuatan Olahan .....		
		Kriteria		
		Persiapan	Pelaksanaan	Penyajian/ Penampilan
1.				
2.				
3				

### Rubrik :

Aspek	Kriteria	Rentang Skor 1 - 4	Bobot
<b>Persiapan</b>	Ide/gagasan karya		20%
	Kesesuaian alasan dalam pemilihan ide/gagasan pembuatan produk olahan pangan		
	Perencanaan (persiapan alat persiapan bahan, perencanaan pelaksanaan/ pembuatan produk		
<b>Pelaksanaan</b>	Kemampuan pembuatan produk sesuai dengan tahapan kerjanya		50%
	Kesesuaian tahapan pembuatan dengan perencanaan		
	Orisinalitas gagasan, kreativitas/ inovasi pembuatan produk dan ketepatan hasil akhir produk		
	Kerapian, kebersihan, keamanan dan keselamatan kerja (K3)		
<b>Penyajian/ Penampilan</b>	Kreativitas penyajian produk kerajinan bahan buah		30%
	Estetika penyajian /kemasan		
	Kemampuan melakukan presentasi/ ulasan kandungan gizi		

### Rentang Skor: 1 – 4

1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; 4 = Sangat Baik

Jakarta, 13 Juli 2020

Mengetahui  
Kepala SMP N 48

Guru Mapel  
Prakarya

URIP ROHUDI, M.Pd  
NIP 196207291989031010

Achmad Mufti  
NIP -

