

LAPORAN INDIVIDU

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

LOKASI:

SMP N 2 SRANDAKAN

(GODEGAN, PONCOSARI, SRANDAKAN, BANTUL, YOGYAKARTA)

02 JULI-17 SEPTEMBER 2014

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL-PPL) : Iswahyudi, M.Hum



Disusun oleh :

Okva Keliana W

11207241013

**PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2014



LAPORAN INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMP NEGERI 2 SRANDAKAN
(Godegan, Poncosari, Srandakan, Bantul, Yogyakarta)

LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama : Okva Keliana W
NIM : 11207241013
Jurusan : Pendidikan Seni Kerajinan
Fakultas : Bahasa dan Seni

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMP Negeri 2 Srandakan dari tanggal 2 Juli sampai dengan 17 September 2014. Hasil kegiatan tercup dalam naskah laporan ini.

Laporan PPL ini telah di setujui dan disahkan pada :

Hari :

Tanggal :

Yogyakarta, 17 September 2014

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Nuriyah

NIP. 195608031980032004

Iswahyudi. M.Hum.

NIP. 195803071987031001

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMP Negeri 2 Srandakan

Koordinator KKN-PPL

SMP Negeri 2 Srandakan

Drs. H. Isbandana, M.M.

NIP. 19630729 198403 1 005

Poniman, S.Pd.

NIP. 19610816 198601 1 003



LAPORAN INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMP NEGERI 2 SRANDAKAN
(Godegan, Poncosari, Srandakan, Bantul, Yogyakarta)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang maha Esa, atas segala Rahmat dan karunia-Nya sehingga Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMP Negeri 2 Srandakan dapat di laksanakan dengan optimal hingga penyusunan laporan akhir ini.

Tujuan penyusunan laporan PPL ini adalah untuk memberikan gambaran secara lengkap tentang kegiatan PPL yang telah di laksanakan oleh praktikan di SMP Negeri 2 Srandakan.

Penyusun mengucapkan terimakasih atas bimbingan serta arahan dari berbagai pihak, sehingga pelaksanaan kegiatan PPL serta penyusunan laporan ini dapat terlaksana dengan baik. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung dalam pelaksanaan kegiatan PPL ini, kepada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Segenap Pimpinan Universitas Negeri Yogyakarta dan Kepala LPM-LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Bapak Iswahyudi. M.Hum. selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL UNY 2014
4. Bapak Drs. H. Isbandana, M.M. selaku Kepala SMP Negeri Kuliah Kerja Nyata dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMP Negeri 2 Srandakan yang telah menerima, memfasilitasi, dan membimbing praktikan dengan baik
5. Bapak Poniman, S.Pd. selaku koordinator KKN-PPL atas bimbingan, koreksi, dan arahan dalam semua kegiatan KKN-PPL di SMP Negeri 2 Srandakan
6. Ibu Nuriyah. selaku guru pembimbing kegiatan PPL di SMP N 2 Srandakan
7. Segenap guru dan karyawan SMP N 2 Srandakan yang telah membimbing, mengarahkan, mengkoreksi, dan mendidik praktikan dengan penuh kesabaran, kelembutan, dan kearifan.
8. Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMP Negeri 2 Srandakan yang telah memberi banyak nasehat agar penulis dapat menjadi guru yang berbudi pekerti luhur dan menjadi penutan bagi peserta didik.
9. Orang tua yang telah memberikan dorongan baik spiritual maupun moril sehingga kegiatan PPL ini dapat berjalan lancar.



LAPORAN INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMP NEGERI 2 SRANDAKAN

Godegan, Poncosari, Srandakan, Bantul, Yogyakarta)

10. Anggota Tim KKN-PPL SMP Negeri 2 Srandakan Tahun 2014 (Indri Hermaini, Puji Lestari, Apsari, Aulia, Bresiline, Tiara, Fitria dan Wigi) atas kerja sama dan perjuangannya untuk melaksanakan dan menyelesaikan seluruh agenda PPL.
11. Pengurus OSIS SMP Negeri 2 Srandakan yang turut berkontribusi dalam memperlancar kegiatan PPL.
12. Siswa dan Siswi SMP Negeri 2 Srandakan yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan PPL UNY 2014.
13. Semua pihak yang telah membantu kegiatan PPL hingga penyusunan laporan PPL

Harapan Penyusun semoga laporan ini memberikan kontribusi bagi pengembangan pendidikan. Dalam penyusunan laporan ini, penyusun menyadari benar bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, Untuk itu kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan laporan yang penyusun buat. Akhir kata, semoga laporan PPL ini bermanfaat bagi semua pihak. Terima kasih.

Yogyakarta, 17 September 2014

Penyusun

Okva Keliana W



LAPORAN INDIVIDU PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMP NEGERI 2 SRANDAKAN
(Godegan, Poncosari, Srandakan, Bantul, Yogyakarta)

LAPORAN

PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) TAHUN 2014
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Oleh : Okva Keliana W
Lokasi SMP Negeri 2 Srandakan

ABSTRAK

Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Srandakan merupakan sekolah favorit yang terdapat di Kecamatan Srandakan Bantul, Yogyakarta. Yang memiliki jumlah kelas sebanyak 18 kelas yang terbagi atas 6 kelas VII, 6 kelas VIII, dan 6 kelas IX.

Praktek pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu bentuk pengembangan sumber daya manusia yang bersifat praktis dan diharapkan memiliki dampak langsung yang dapat dilaksanakan dan di implementasikan di masyarakat. Dalam hal ini, masyarakat Pendidikan (warga sekolah). Serta kebermanfaatannya bagi mahasiswa sebagai praktikan untuk mengembangkan kemampuannya dalam mengajar di dalam kelas secara yang sesungguhnya, selain itu mahasiswa akan mendapatkan pengalaman untuk meningkatkan kompetensi sebagai calon guru yang profesional.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh mahasiswa di dalam kelas menghasilkan rumusan program PPL yang meliputi media pembelajaran, metode pembelajaran, buku acuan, kondisi siswa dan guru. Dari hasil observasi yang dilakukan, SMP N 2 Srandakan belum menerapkan pelajaran Prakarya secara terpadu. Sehingga praktikan mahasiswa Prakarya merumuskan untuk melakukan *team Teaching* mengajar secara terpadu, yang bertujuan untuk memberikan gambaran kepada guru mata pelajaran prakarya terhadap pembelajaran terpadu. Selain itu praktikan juga melaksanakan program pengadaan media pembelajaran berbasis IT yang diharapkan dapat mendukung pembelajaran prakarya.

Kata kunci :

PPL, SMP Negeri 2 Srandakan, Perkembangan sekolah.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Berdasarkan observasi yang telah dilaksanakan pada tanggal 2 September 2014 sampai tanggal 17 September 2014 di SMP Negeri 2 Srandakan yang berlokasi di Godegan, Poncosari, Srandakan, Bantul memiliki lahan yang cukup luas dilengkapi dengan bangunan-bangunan serta fasilitas penunjang lain yang cukup memadai. Adapun uraian dari kondisi fisik sekolah sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah

Secara umum gedung SMP Negeri 2 Srandakan sangat kokoh dan terdiri dari satu wilayah dimana gedung-gedung tersebut berdiri diatas lahan seluas 7883 m² dengan lingkungan yang bersih dan kondusif. Fasilitas yang dimiliki SMP Negeri 2 Srandakan dapat dikatakan baik, memadai dan layak untuk mendukung proses kegiatan belajar mengajar. Adapun fasilitas, sarana dan prasarana yang terdapat di SMP Negeri 2 Srandakan adalah :

a. Jumlah Kelas

SMP N 2 Srandakan memiliki 18 ruang kelas yang terdiri dari kelas VII (6 kelas, yaitu; VII A, VII B, VII C, VII D, VII E, VII F), kelas VIII (6 kelas, yaitu; VIII A, VIII B, VIII C, VIII D, VIII E, VIII F), kelas IX (6 kelas, yaitu; IX A, IX B, IX C, IX D, IX E, IX F).

b. Ruang Kepala Sekolah

Ruang kepala sekolah terletak di antara ruang TU (tata usaha) dan ruang guru. Di dalam ruang kepala sekolah terdapat ruang tamu yang dipergunakan untuk menemui tamu yang datang ke sekolah serta terdapat almari yang berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan piala-piala hasil prestasi baik dari siswa atau sekolah. Terdapat struktur organisasi guru, visi misi sekolah, foto-foto kepala sekolah regenerasi dan bagan perkembangan siswa serta terdapat program kerja.

c. Ruang Guru

Ruang guru terletak di sebelah timur ruang kepala sekolah. Ruangan cukup luas dan representatif. Di dalam ruangan terdapat meja dan kursi sejumlah guru, papan pengumuman, dispenser, almari, komputer, printer, speaker, kipas angin, dan rak buku serta papan jadwal mengajar guru.

d. Ruang Tata Usaha

Ruang Tata Usaha terletak di sebelah barat ruang kepala sekolah dan sebelah timur hall/lobi/aula. Ukuran ruangan cukup luas sebesar 7 x 6 m²

dan terbagi menjadi 3 ruang sehingga sangat representatif. Di dalam ruangan utama semua staf TU memiliki beberapa meja dan kursi tersendiri untuk memudahkan dalam mengerjakan tugasnya masing-masing. Di dalam ruangan ini terdapat meja, kursi, almari, kipas, papan-papan pengumuman dan papan grafik. Didalam ruang TU bagian utara sebelah barat terdapat ruang kerja yang dilengkapi dengan fasilitas yang memadai seperti beberapa komputer, beberapa printer, scanner, mesin foto copy dan mesin riso sehingga staf TU dapat mengerjakan pekerjaannya dengan baik. Pada bagian ruang TU yang terakhir digunakan untuk menyimpan berbagai macam perlengkapan yang dibutuhkan seperti kertas, tinta, dan lain-lain.

e. Ruang UKS

Ruang UKS terletak di antara taman apotek hidup dan gudang. Ruangan ini seluas $5 \times 3 \text{ m}^2$ namun dijadikan satu ruang dengan ruang BK untuk memudahkan pengawasan terhadap siswa yang sedang sakit. Di dalam ruang ini terdapat ruang untuk siswa putra dan ruang untuk siswa putri, kotak P3K, meja, kursi, timbangan, bagan struktur, almari, tandu, dan sebuah wastafel.

f. Ruang BK

Ruang BK terletak berdampingan dengan ruang UKS didalam satu ruangan. Ruang BK sendiri memiliki luas $8 \times 7 \text{ m}^2$ yang didalamnya terdapat meja dan kursi untuk guru BK, computer, printer, dan almari yang digunakan untuk menyimpan seragam drumband dan lain-lain.

g. Ruang OSIS

Ruangan ini terletak di sebelah timur ruang wakil kepala sekolah. Ruangan yang berukuran $7 \times 3 \text{ m}^2$ ini terdapat sebuah almari yang berisikan berkas-berkas OSIS, papan struktur organisasi OSIS, sebuah dispenser dan beberapa meja dan kursi yang digunakan untuk memfasilitasi kegiatan OSIS.

h. Ruang Koperasi Siswa

Ruang koperasi siswa terletak di sebelah barat ruang kelas IX D dan sebelah timur ruang kelas IX F. Ruang ini memiliki ukuran $7 \times 3 \text{ m}^2$ yang terbagi menjadi dua bagian, bagian dalam untuk admin dan stok barang, sedangkan bagian luar untuk penjualan. Di ruang penjualan terdapat etalase makanan, rak, almari, lemari es, dan kipas angin. Barang yang dijual di koperasi siswa meliputi makanan, minuman, peralatan sekolah, peralatan pramuka, dan lain-lain.

i. Ruang Keolahragaan

Ruang keolahragaan yang dimaksud berupa lapangan, diantaranya; lapangan basket yang juga digunakan sebagai lapangan futsal, lapangan voli, lapangan tenis meja dan lapangan lompat jauh/tinggi yang di gunakan untuk kegiatan keolahragaan.

j. Lapangan Upacara

Lapangan upacara terletak di halaman depan sekolah seluas 30 X 23 m². Lapangan upacara ini biasa digunakan untuk kegiatan upacara yang rutin dilaksanakan pada hari senin, dan beberapa kegiatan lainnya, seperti senam bersama, kegiatan ulang tahun sekolah dan lain sebagainya.

k. Ruang Ibadah/Musholla

Mushola SMP N 2 Srandakan terletak pada bagian paling selatan sebelah barat dengan luas 8 x 9 m². Ruang ibadah ini sudah dilengkapi karpet sajadah, mukena, sarung, beberapa almari yang digunakan untuk menyimpan Al-Quran, sarung dan mukena, serta etalase yang digunakan untuk menyimpan beberapa kain ihram dan penghargaan terkait dengan kegiatan islami serta dilengkapi dengan bacaan-bacaan doa, kaligrafi dan struktur silsilah nabi.

l. Tempat Wudhu

Tempat wudhu terletak di sebelah selatan mushola. Terdapat dua bagian tempat wudhu yaitu tempat wudhu untuk putra dan tempat wudhu untuk putri yang keduanya dilengkapi dengan kamar mandi/WC dan cermin.

m. Kamar Mandi/WC

Kamar mandi/WC siswa terdapat di tiga tempat, di samping kelas VII B, di selatan mushola dan dibelakang ruang keterampilan. Masing-masing terbagi menjadi dua bagian, KM/WC Putra dan KM/WC Putri yang semuanya sejumlah 12 buah. Sedangkan untuk Kamar Mandi/WC Guru, terdapat 2 buah Kamar Mandi/ WC yang terletak di dalam ruang guru. Setiap ruang KM/WC berukuran 2 x 2 m².

n. Laboratorium IPA

Laboratorium ini berukuran 14 x 8 m yang terdapat 1 LCD, televisi, dan soundsystem. Di laboratorium ini tidak hanya digunakan untuk pelajaran IPA tetapi untuk semua mata pelajaran yang akan menggunakan media powerpoint karena setiap kelas belum ada LCD. Laboratorium ini terletak

disebelah barat ruang BK, fasilitas dalam ruangan ini belum lengkap karena ruangan ini baru tahap renovasi.

o. Perpustakaan

Ruang perpustakaan yang berukuran $18 \times 8 \text{ m}^2$ yang terbagi menjadi 2 ruang, untuk petugas perpustakaan dan ruang baca perpustakaan yang dilengkapi dengan meja dan kursi dan dikelilingi dengan rak-rak buku. Di dalam perpustakaan ini terdapat berbagai macam jenis bacaan yang jumlahnya sudah cukup memadai, sejumlah 14259 buku, baik buku sebagai penunjang pelaksanaan pembelajaran, buku sebagai bacaan siswa, dan lain-lain. Selain dilengkapi dengan meja dan kursi, perpustakaan ini dilengkapi dengan 5 unit computer, TV, LCD, VCD/DVD Player, Camera digital, printer, scanner, CD pembelajaran, CD BSE, serta kipas angin. Ventilasi dan pencahayaan ruangan cukup baik.

p. Ruang Keterampilan

Ruang keterampilan terletak di sebelah barat lapangan tenis meja. Didalamnya terdapat peralatan membatik, hasil-hasil kesenian siswa dan peralatan band.

q. Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer dilengkapi dengan 16 unit komputer yang digunakan untuk proses KBM. Laboratorium computer ini biasa digunakan untuk Mata Pelajaran T.I.K.

r. Kantin Sekolah

Terdapat 3 kantin sekolah di SMP N 2 Srandakan. Kantin tersebut terletak di sebelah paling selatan bagian timur sekolah, dekat dengan tempat parkir siswa.

s. Gudang

SMP N 2 Srandakan memiliki 2 Gudang, gudang 1 terletak samping ruang BK dan gudang 2 terletak disamping rumah penjaga sekolah. Gudang 1 digunakan untuk menyimpan barang-barang yang sudah tidak terpakai dan gudang 2 digunakan untuk menyimpan peralatan olahraga yang berupa alat-alat berat.

Dari uraian diatas SMP Negeri 2 Srandakan sudah memiliki fasilitas yang baik namun masih memerlukan pemanfaatan yang lebih maksimal. Usaha tersebut diperlukan untuk mengembangkan dan meningkatkan kualitas dibeberapa bidang dalam upaya memajukan sekolah dan

meningkatkan daya saing dengan sekolah-sekolah lainya pada saat ini dan masa yang akan datang.

t. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang dimiliki oleh SMP Negeri 2 Srandakan antara lain: buku-buku paket, *white board*, alat peraga, mesin jahit, gamelan, OHP, laptop, komputer, *tape recorder*, televisi, *sound system* dan DVD player, CD dan LCD. Media pembelajaran ini sangat penting untuk perantara antara siswa dan guru yang digunakan untuk proses belajar mengajar agar lebih efektif dan efisien.

2. Kondisi Non-Fisik Sekolah

a. Kepala Sekolah

SMP N 2 Srandakan dipimpin oleh seorang kepala sekolah yang bernama Bapak Drs. Isbandana, M.M. yang diantaranya memiliki tugas lain sebagai berikut :

- 1) Perencana dalam kegiatan belajar mengajar dan untuk menelaah prakiraan keadaan (perkembangan) sekolah serta menyusun kegiatan rencana kegiatan operasional untuk menyongsong masa depan tersebut.
- 2) Motivator guru dan staf karyawan untuk dapat lebih baik dalam meningkatkan mutu pendidikan sekolah.
- 3) Managering para guru serta staf karyawan untuk melakukan tugasnya masing-masing sehingga tercipta suasana kondusif dalam sekolah.
- 4) Penilai kinerja dari tim guru dan staf karyawan.
- 5) Administrator dari tatanan organisasi dalam lembaga kerja.
- 6) Penanggung jawab kurikulum.
- 7) Pengawasan terhadap semua aspek dan ruang lingkup dalam sekolah

b. Wakil Kepala Sekolah

Wakil kepala sekolah sendiri dijabat oleh Sugito, S.Pd yang dibantu oleh beberapa kepala urusan seperti :

- 1) Kesiswaan oleh Sugito, S.pd
- 2) Kurikulum oleh Suswanto, S.Pd
- 3) Sarana Prasarana oleh Dra. Endang. NSU

c. Potensi Guru

Jumlah guru yang tergabung dalam SMP N 2 Srandakan berjumlah 37 guru, 3 orang diantaranya masih guru tidak tetap/ guru bantu. Tenaga

pendidik ini memiliki klasifikasi lulusan S2 sebanyak 2 orang dan lulusan S1 sebanyak 32 orang, D3 sebanyak 2 orang dan D1 sebanyak 1 orang.

d. Tenaga Administrasi

Tenaga administrasi di SMP N 2 Srandakan berjumlah 20 orang, meliputi staff Tata Usaha yang berjumlah 6 orang (5 PNS, 1 honorer) dan 14 lainnya meliputi tenaga pendukung di laboratorium, perpustakaan, tukang kebun, penjaga sekolah dan keamanan (satpam), teknisi lab. Komputer, PTD, dan lain-lain (7 PNS, 7 honorer)

e. Potensi Siswa.

Potensi siswa SMP N 2 Srandakan dalam bidang akademik dan non akademik cukup baik terbukti dengan prestasi siswa dalam mengikuti berbagai perlombaan dan perolehan kejuaraan dalam bidang akademik dan non akademik di tingkat provinsi.

f. Ekstra Kurikuler

Meliputi kegiatan pramuka, TPA, catur, drumband, PMR, krawitan dan olahraga(basket, sepak bola, voly ball, pencak silat). Dari keseluruhan kegiatan ekstrakurikuler tersebut dilaksanakan setelah KBM.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Kegiatan Terprogram

a. Pembuatan perangkat pembelajaran

Tujuan : kegiatan pembelajaran dapat terencana dan terprogram dengan baik
Sasaran : Siswa kelas VII SMP N 2 Srandakan
Bentuk : Membuat RPP dan Praktek membuat kerajinan
Tempat : SMP N 2 Srandakan
Waktu : Juli – September 2014
Target Kegiatan : RPP dapat digunakan pada setiap kegiatan Mengajar

b. Membuat Media pembelajaran

Tujuan : Menambah motivasi dan daya tarik siswa dalam mengikuti pembelajaran prakarya
Sasaran : Siswa kelas VII SMP N 2 Srandakan
Bentuk : Membuat media pelajaran berupa audio visual maupun dan alat peraga
Tempat : SMP N 2 Srandakan

Waktu : Juli – September 2014
Target Kegiatan : Siswa mempunyai antusias dalam pelajaran Prakarya

c. Kegiatan mengajar

Tujuan : Memperoleh pengalaman mengajar
Sasaran : Siswa kelas VII SMP N 2 Srandakan
Bentuk : Melakukan praktek kependidikan di sekolah
Tempat : SMP N 2 Srandakan
Waktu : Juli – September 2014
Target Kegiatan : Terlaksananya kegiatan kependidikan di sekolah dengan lancar dan sesuai jadwal

3. Kegiatan Isidental

Selain merumuskan program yang terencana sesuai observasi kelas yang dilakukan sebelumnya. Tidak dapat dipungkiri bahwa pada kenyataan dilapangan akan terjadi situasi dan kondisi yang belum dapat diprediksikan. Misalnya menggentikan jam pelajaran prakarya di kelas lainya yang tidak termasuk dalam jadwal, atau mungkin pada saat guru berhalangan hadir untuk mengajar. Mengingat hal tersebut maka program isidental PPL juga sangat penting untuk dilaksanakan.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

Praktik mengajar merupakan kegiatan pokok pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), dimana mahasiswa ikut terlibat langsung dalam proses belajar mengajar (PBM) dengan tujuan agar mahasiswa memperoleh pengalaman secara langsung pada kegiatan belajar mengajar di dalam kelas.

Kegiatan PPL itu sendiri merupakan praktik latihan mengajar yang sifatnya aplikatif dan terpadu dari seluruh pengalaman belajar sebelumnya, hal ini bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa agar memiliki kemampuan keguruan sehingga dapat mempersiapkan diri dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya sebagai seorang calon pendidik.

Adapun visi dan misi Praktik Pelatihan Lapangan (PPL) yaitu untuk mengembangkan kemampuan profesional keguruan serta membentuk kemampuan mengajar khususnya mencakup ubahan dinamis antara lain pemahaman karakteristik siswa, kemampuan merancang pembelajaran, kemampuan mengelola kelas, kemampuan mengembangkan media, strategi pembelajaran dan kemampuan mengevaluasi kegiatan. PPL merupakan salah satu aktualitas kemampuan profesional keguruan yang bersifat aplikatif, integrative, dan kreatif trans aksional. PPL dilaksanakan di sekolah yang sesuai dengan spesifikasi bidang keilmuan atau kompetensi mahasiswa yang bersangkutan.

A. Persiapan PPL

a. Observasi

Observasi di sekolah dilaksanakan sebelum melaksanakan PPL, tujuannya untuk mengenal dan memperoleh gambaran tentang pelaksanaan pembelajaran dan dinamika di sekolah. dalam kegiatan observasi, mahasiswa tidak mengadakan penilaian terhadap cara mengajar guru, tapi lebih ditekankan untuk mengetahui konsep pembelajaran dalam kondisi riil di sekolah dan mencermati permasalahan-permasalahan dalam proses pembelajaran. Hasil pengamatan ini dijadikan sebagai gambaran umum dalam pelaksanaan PPL.

Ada dua macam observasi sebelum melaksanakan PPL. Pertama, observasi pra PPL, dalam observasi ini praktikan mengamati tugas dan aktivitas guru pada saat mengajar dikelas, mulai dari membuka materi pelajaran, penguasaan kelas, metode pembelajaran, bahasa yang digunakan dalam mengajar, sampai dengan menutup pelajaran maupun mengevaluasi hasil karya siswa.

Observasi ini minimal dilakukan dua kali pertemuan. Observasi yang kedua yaitu observasi PPL, observasi ini dilaksanakan untuk memberi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengadakan observasi KBM selama satu minggu pada saat pelaksanaan PPL bersama dengan guru pembimbing.

b. **Persiapan Mengajar**

Sebelum melakukan praktik mengajar, praktikan diwajibkan membuat persiapan mengajar berupa rencana pembelajaran (RPP) dan lembar kerja (LK) bagi seni rupa dan kerajinan. Pembuatan RPP, maupun lembar kerja harus mengacu pada kurikulum sekolah setempat, yaitu Kurikulum Satuan Tingkat Pendidikan (KTSP).

B. Pelaksanaan PPL

Praktik mengajar merupakan kegiatan pokok pelaksanaan PPL, dimana mahasiswa terlibat langsung dalam proses belajar mengajar (PBM) dengan tujuan agar mahasiswa memperoleh pengalaman secara langsung pada kegiatan belajar mengajar, dalam melakukan praktik mengajar ini jadwal mengajar praktikan disesuaikan dengan jadwal mengajar guru pembimbing yang bersangkutan. Dan dalam hal ini praktikan diberi kesempatan mengajar secara mandiri tanpa didampingi guru pendamping. Guru pembimbing tetap memantau sejauh mana proses pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan melayani mahasiswa yang ingin konsultasi di luar kelas.

Kegiatan praktik mengajar ini meliputi persiapan mengajar, juga ketrampilan-ketrampilan yang perlu dikembangkan oleh calon guru. Ketrampilan-ketrampilan tersebut antara lain:

a. **Pendahuluan**

1. Membuka pelajaran
Membuka pelajaran dengan salam, kemudian berdoa, guru dapat juga menanyakan keadaan siswa dan kesiapan siswa dalam mengikuti proses belajar mengajar dan pemberian pemahaman materi yang akan diajarkan.
 2. Apersepsi/persyaratan pengetahuan
Memancing siswa dengan menggunakan beberapa pertanyaan tentang pengetahuan yang telah dimiliki oleh siswa dalam kehidupan serta mengarah ke topik materi. Hal ini dilakukan untuk menarik perhatian siswa dan memberi kaitan dengan pelajaran yang akan dilaksanakan.
 3. Motivasi
Memberikan motivasi kepada siswa agar lebih tertarik untuk mengikuti pembelajaran dan mengembangkan ilmu pengetahuan
- b. Kegiatan inti
1. Menyampaikan materi pelajaran
Penyampaian materi dilakukan dengan memberikan informasi yang diorganisasi secara sistematis kepada pembelajaran.
 2. Demonstrasi
Demonstrasi merupakan pemberian contoh yang benar dan baik di hadapan siswa
 3. Memberikan kesempatan siswa untuk bertanya
Bila ada materi yang kurang dimengerti oleh siswa dapat ditanyakan pada guru, agar siswa lebih menguasai materi pembelajaran.
 4. Memberikan tugas kepada siswa
Pemberian tugas digunakan untuk mengukur sejauh mana pengetahuan yang telah diserap siswa setelah diberikan materi oleh guru
 5. Memberikan bimbingan secara klasikal maupun secara individual
Bagi siswa – siswa yang kurang cepat dalam menerima materi dibandingkan teman – temannya dapat diberikan bimbingan secara individual.
- c. Penutup
1. Evaluasi

Evaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan pembelajaran dalam mempelajari materi pembelajaran, dapat dilakukan dengan membahas karya atau tugas siswa

2. Kesimpulan

Murid dan Guru memberikan kesimpulan terhadap materi serta mengingat kembali materi yang telah dipelajari dan diajarkan.

3. Memberikan pengantar materi pelajaran untuk pertemuan yang akan datang.

4. Menutup pelajaran dengan salam

Setelah PBM berlangsung, guru mengevaluasi sebagai umpan balik terhadap mahasiswa praktikan dengan memberikan arahan, bimbingan mengenai kekurangan-kekurangan dan praktikan selama PBM. Umpan balik yang diberikan kepada mahasiswa praktikan ada dua tahap yaitu :

1. Sebelum praktik mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan PBM dan persiapan sikap, tingkah laku serta persiapan mental untuk mengajar.

2. Sesudah praktikan mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan evaluasi, arahan dan saran-saran terhadap mahasiswa praktikan setelah PBM selesai sehingga mahasiswa praktikan dapat lebih baik setelah mendapat evaluasi sehingga pertemuan berikut dalam mengajar akan lebih baik.

a.Praktik Mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di SMP N 2 Srandakan bantul berlangsung mulai tanggal 2 Juli sampai dengan 14 September 2014. Kelas yang dipakai untuk PPL adalah kelas VII dari kelas A,B,C,D,E,F dan lapangan yang terletak di depan UKS yang digunakan untuk tempat praktek karena adanya pemekaran kelas dengan materi yang sudah disesuaikan dengan guru pembimbing mata pelajaran dan silabus yang disesuaikan sekolah.

Dalam hal ini praktikan memperoleh jadwal pada :

1. Hari Senin, pada jam ke 5-6 dan 7-8 (10.10 – 11.30) dan (12.00-13.20)

Praktik mengajar Prakarya kelas VII C dan VII F

2. Hari Selasa pada jam ke 1-2 (08.35 – 09.15) Praktik mengajar Prakarya kelas VIIA
3. Hari Rabu, pada jam ke 1-2 (08.35 – 09.15) Praktik mengajar Praktik Prakarya kelas VII B
4. Hari Kamis, pada jam ke 3- 4 dan 6-7 (08.35 – 09.15)(10.50-12.40) Praktik mengajar prakarya kelas VII D dan VII E

Adapun kegiatan mengajar yang dilaksanakan mencakup penerapan pengetahuan dan pengalaman yang ada dilapangan. Proses belajar mengajar terdiri dari teori dan praktik, yang meliputi :

1. Membuka pelajaran
2. Penyampaian materi
3. Interaksi pembelajaran
4. Menutup pelajaran
5. Mengevaluasi hasil belajar.

Dalam praktik mengajar, praktikan didampingi guru pembimbing untuk melakukan penilaian, melakukan evaluasi, dan memberikan masukan dalam praktik mengajar selanjutnya. Selain praktik mengajar, mahasiswa praktikan juga melaksanakan:

- Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Lembar Kerja
- Pembuatan RPP ini disesuaikan dengan jurusan masing-masing mahasiswa praktikan dan dibimbing oleh guru pembimbing menurut jurusan masing-masing.
- Membuat Materi Pembelajaran
Pembuatan materi pembelajaran dilaksanakan oleh mahasiswa praktikan sesuai dengan jurusan masing-masing. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan mencari sumber materi buku-buku pelajaran sesuai dengan mata diklat yang diajarkan.
- Membuat Media Pembelajaran
Pembuatan media pembelajaran ini dilaksanakan oleh mahasiswa praktikan sesuai dengan jurusan masing-masing. Dalam pembuatan

materi ini mahasiswa praktikan membuat media pembelajaran sesuai dengan materi yang diajarkan.

Adapun pelaksanaan praktik mengajar di kelas adalah sebagai berikut :

1. Pertemuan ke-1

Kelas : VII C dan VII F
Waktu : (10.10-11.30) (12.00-13.20)
Hari/tanggal : Senin,
Materi : Sosialisasi tentang produk kerajinan alam

2. Pertemuan ke-1

Kelas : VII A
Waktu : 07.15-09.15
Hari/tanggal : Selasa,
Materi : Sosialisasi tentang produk kerajinan alam

3. Pertemuan ke-1

Kelas : VII D dan VII E
Waktu : (08.35-10.10) (10.50-12.40)
Hari/tanggal : Kamis
Materi : Sosialisasi tentang produk kerajinan alam

4. Pertemuan ke-1

Kelas : VII B
Hari/tanggal : Sabtu
Materi : Sosialisasi tentang produk kerajinan alam

5. Pertemuan ke-2

Kelas : VII C dan VII F
Waktu : (10.10-11.30) (12.00-13.20)
Hari/tanggal : Senin
Materi : memperkenalkan alat dan bahan pembuatan kerajinan dari tanah liat

6. Pertemuan ke-2
 - Kelas : VII A
 - Waktu : (07.15-09.15)
 - Hari/tanggal : Selasa
 - Materi : memperkenalkan alat dan bahan pembuatan kerajinan dari tanah liat

7. Pertemuan ke-2
 - Kelas : VII D dan VII E
 - Waktu : (08.35-10.10) (10.50-12.40)
 - Hari/tanggal : Kamis
 - Materi : memperkenalkan alat dan bahan pembuatan kerajinan dari tanah liat

8. Pertemuan ke-2
 - Kelas : VII B
 - Waktu : (10.50-12.40)
 - Hari/tanggal : Sabtu
 - Materi : memperkenalkan alat dan bahan pembuatan kerajinan dari tanah liat

9. Pertemuan ke-3
 - Kelas : VII C dan VII F
 - Waktu : (10.10-11.30) (12.00-13.20)
 - Hari/tanggal : Senin
 - Materi : Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan teknik pilin

10. Pertemuan ke-3
 - Kelas : VII A
 - Waktu : (07.15-08.35)
 - Hari/tanggal : Selasa
 - Materi : Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan teknik pilin

11. Pertemuan ke-3

Kelas : VII B
Waktu : (08.35-09.15)
Hari/tanggal : Rabu
Materi : Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan teknik pilin

12. Pertemuan ke-3

Kelas : VII D dan VII E
Waktu : (08.35-10.10)
Hari/tanggal : Kamis
Materi : Membuat kerajinan tempat liat dari tanah liat dengan teknik pilin

13. Pertemuan ke-4

Kelas : VII C dan VII F
Waktu : (10.10-11.30) (12.00-13.20)
Hari/tanggal : Senin
Materi : Mendiskusikan hasil produk kerajinan yang dibuat

14. Pertemuan ke-4

Kelas : VII A
Waktu : (07.55 – 09.15)
Hari/tanggal : Selasa
Materi : Mendiskusikan hasil produk kerajinan yang dibuat

15. Pertemuan ke-4

Kelas : VII B
Waktu : (07.00-08.35)
Hari/tanggal : Rabu
Materi : Mendiskusikan hasil produk kerajinan yang dibuat

16. Pertemuan ke-4

Kelas : VII D dan VII E
Waktu : (08.35-10.10) (10.50-12.40)
Hari/tanggal : Kamis
Materi :Mendiskusikan hasil produk kerajinan

17. Pertemuan ke-5

Kelas : VII C dan VII F
Waktu : (10.10-11.30) (12.00-13.20)
Hari/tanggal : Senin
Materi : Mengerjakaan uji kopetensi dan membahas materi
pengelolaan

18. Pertemuan ke-5

Kelas : VII A
Waktu : (07.00-08.35)
Hari/tanggal : Selasa
Materi :Mengerjakan uji kopetensi dan membahas materi
pengelolaan

19. Pertemuan ke-5

Kelas : VII B
Waktu : (07.00 – 08.35)
Hari/tanggal : Rabu
Materi : Mengerjakan uji kopetensi dan membahas materi
pengelolaan.

20. Pertemuan ke-5

Kelas : VII D dan VII E
Waktu : (09.15-10.10) (11.30-12.40)
Hari/tanggal : Kamis
Materi : Mengerjakan uji kopetensi dan membahas materi
pengelolaan

21. Pertemuan ke-6

Kelas : VII C dan VII F

Waktu : (10.10-11.30) (12.00-13.20)
Hari/tanggal : Senin
Materi : mempraktekan membuat pengolahan minuman segar.

b. Teknik Evaluasi dan Hasil

Teknik yang digunakan untuk mengevaluasi adalah teknik tes unjuk kerja. Merupakan salah satu bentuk evaluasi yang bersifat komprehensif untuk mengukur ketrampilan atau kreatifitas, pengetahuan, wawasan, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok. Tes unjuk kerja ini sangat berkaitan erat dengan pembelajaran tuntas (*mastery learning*). Dalam suatu mata diklat produktif misalnya Batik terdapat beberapa komponen kompetensi yang harus dicapai secara tuntas dimulai dari kompetensi yang mendasar. Tes unjuk kerja ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan siswa setelah mengikuti suatu program diklat tertentu. Dalam hal ini untuk mengukur kemampuan siswa sudah kompeten atau belum pada bidang mata diklat yang diajarkan.

Dalam teknik evaluasi tersebut menggunakan standar penilaian kelulusan minimal 78. Bagi siswa yang belum bisa mencapai skor 78 maka guru wajib memberikan perbaikan atau remidi, sehingga tercapai nilai standar minimal kelulusan. Dalam pembelajaran produktif terdapat beberapa kompetensi yang harus dicapai dan telah ditetapkan criteria atau analisis penilaiannya dalam tiap kompetensi. Analisis penilaian yang ditetapkan mengacu pada CBPP atau kurikulum yang dikembangkan lagi dalam bentuk *skill passport* yang di dalamnya terdapat pula analisis skor dari tiap indicator pencapaian suatu kompetensi. Melalui *skill passport* seorang akan mempunyai gambaran jelas mengenai prosedur KBM dan metode evaluasinya. Mengenai tugas yang ditetapkannya mengacu pada kompetensi yang melingkupi dalam suatu mata diklat.

Untuk menetapkan penilaian pada suatu kompetensi guru perlu memperhatikan pada criteria penilaian yang telah ditetapkan. Nilai akhir dari suatu mata diklat akan tercapai apabila semua kompetensi yang telah ditetapkan tercapai dan telah dilakukan penilaian dalam bentuk angka kemudian jumlah keseluruhan nilai dibagi dengan jumlah penugasan yang

ditetapkan. Untuk mengetahui lebih jelas mengenai hasil evaluasi dapat dilihat pada lampiran yang ada pada laporan PPL ini.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis keterkaitan program dan hasil pelaksanaan

Pelaksanaan program PPL yang direncanakan UNY yaitu dimulai dari tanggal 02 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan yang direncanakan.

Dalam praktek dikelas praktikan dituntut untuk menjadi seorang pengajar yang baik, karena guru pembimbing yang telah memberi wewenang sepenuhnya kepada praktikan mulai dari penyampaian materi sampai pemberian nilai.

2. Hambatan-hambatan dalam pelaksanaan PPL

Adapun hambatan-hambatan yang dialami pada praktikan diantaranya :

- a. Siswa masih terpaku pada media yang dicontohkan sehingga hasil karya siswa yang dikumpulkan hampir semuanya sama.
- b. Adanya sebagian siswa yang belum siap dengan materi yang disampaikan.
- c. Kurangnya perhatian siswa untuk memperhatikan apa yang disampaikan dan ada beberapa siswa yang tidak melengkapi peralatan untuk praktik.

Hambatan-hambatan tersebut dijadikan sebagai bahan evaluasi dalam praktikan untuk kedepannya agar menjadi lebih baik dalam setiap menyampaikan materi.

3. Usaha mengatasi hambatan

Sesuai dengan pengamatan, usaha untuk mengatasi masalah-masalah tersebut dapat diselesaikan dengan cara berikut:

- a. Praktikan berusaha untuk berlatih menasai materi yang ada dan dalam pembelajarannya dilakukan pengembangan materi, baik dengan cara belajar di rumah, perpustakaan, maupun dari sumber-sumber lain yang bersangkutan dengan materi yang diajarkan.

- b. Praktikan berusaha untuk selalu memberikan pesan dan selalu mengingatkan untuk membawa bahan dan alat yang dibutuhkan pada waktu praktik.
- c. Perlu menambah jam latihan praktikan.
- d. Diusahakan dalam setiap praktikan pembawaan sikap harus tenang.
- e. Perlu persiapan yang matang sebelum praktik baik itu materi pembelajaran maupun media pembelajaran.
- f. Penampilan harus baik dan rapi.
- g. Berusaha untuk mengelola kelas dengan baik.

D. Melaksanakan program isidental

Program isidental yang dilaksanakan pada saat kegiatan PPL adalah menggantikan guru mata pelajaran IPS yang berhalangan hadir karena beberapa alasan. Sehingga mahasiswa hanya melanjutkan materi pelajaran yang telah disampaikan oleh guru sebelumnya. Selain itu pada awal tahun ajaran baru mahasiswa diminta untuk melakukan sosialisasi kurikulum 2013 kepada siswa. Program isidental tersebut belum pernah direncanakan, sehingga mahasiswa dituntut untuk mempunyai kesiapan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Program kerja kelompok maupun individu yang dilaksanakan secara garis besar berbagai program yang penyusun rencanakan, baik yang umum maupun yang khusus telah dilaksanakan dengan baik.

Penyusun telah memperoleh banyak pengalaman berharga dengan adanya kegiatan KKN PPL ini, diantaranya memperoleh pengalaman yang kongkret yang dapat meningkatkan potensi sehingga dapat menjadi manusia yang professional dalam bidangnya serta dapat mengembangkan kepribadian diri dalam bersosialisasi dengan masyarakat luas.

Melalui KKN PPL, penyusun dapat menerapkan hal-hal yang telah didapat dari bangku kuliah maupun potensi-potensi yang dimiliki sebagai salah satu proses pengembangan diri.

B. Kritik dan Saran

1. Untuk SMP N 2 Srandakan Bantul
 - a. Dapat memanfaatkan dan menindak lanjuti program yang telah penyusun laksanakan selama KKN PPL.
 - b. Lebih memperhatikan potensi-potensi yang dimiliki sekolah untuk dikembangkan demi tercapainya kemajuan sekolah.
2. Untuk LPM UNY
 - a. Diharapkan agar LPM lebih memperhatikan keluhan-keluhan yang disampaikan oleh peserta KKN PPL dan menindaklanjuti secara langsung permasalahan-permasalahan yang dihadapi.
3. Untuk mahasiswa
 - a. Dapat menjadikan pengalaman-pengalaman yang telah didapat selama KKN PPL sebagai pelajaran berharga yang berguna dalam hidup.
 - b. Dapat menjaga dan mempererat semangat kekeluargaan yang telah terbina selama KKN PPL.

DAFTAR PUSTAKA

Tim Pembekalan KKN-PPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL*. Yogyakarta: UNY

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2014. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikiro/PPL 1*. Yogyakarta: UNY

Tim UPPL UNY. 2014. *Panduan KKN-PPL 2010 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta : UNY

Tim UPPL UNY. 2013. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta : UNY.

LAMPIRAN



**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

Npma.1

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : OKVA KELIANA W PUKUL : 07.00 – 08.35 WIB
NO. MAHASISWA : 11207241013 TEMPAT PRAKTIK : kelas VII D
TGL OBSERVASI : 1 MARET 2014 FAK/JUR/PRODI : FBS/ PENDIDIKAN
SENI KERAJINAN

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP).	Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP) sudah terlaksana.
	2. Silabus	Ada, tersusun dengan baik. Silabus berdasarkan KTSP yang dikembangkan oleh sekolah.
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).	Telah dibuat sesuai dengan kompetensi/sub kompetensi dan disesuaikan dengan alokasi waktu yang ada.
B.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Dibuka dengan salam, berdoa bersama dan presensi siswa. Apersepsi yang dilakukan guru dengan menanyakan materi yang telah dibahas pada pertemuan sebelumnya.
	2. Penyajian materi	Menyampaikan materi ajar menggunakan buku pegangan atau buku paket.
	3. Metode pembelajaran	Metode yang digunakan meliputi: ceramah, tanya jawab dan diskusi.
	4. Penggunaan bahasa	Dominan menggunakan bahasa Indonesia, namun terkadang guru juga menggunakan bahasa daerah untuk memperjelas materi yang sedang disampaikan
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu kurang efektif, sehingga ada beberapa tahapan yang belum terlaksana, seperti evaluasi.

	6. Gerak	Guru tidak hanya duduk, namun sesekali berdiri dan berjalan mendekati siswa untuk memberikan arahan serta memonitor siswa.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan stimulus mengenai keterampilan yang harus diterapkan pada kehidupan sehari-hari. Misanya dengan memberikan contoh cerita
	8. Teknik bertanya	Guru memberikan pertanyaan terlebih dahulu selanjutnya salah satu siswa ditunjuk untuk menjawab atau merangsang siswa untuk mengangkat tangan dan menjawab pertanyaan yang disampaikan guru.
	9. Teknik penguasaan kelas	Penguasaan kelas cukup baik, mampu membuat siswa memperhatikan penjelasan dari guru serta mampu mengaktifkan kelas.
	10. Penggunaan media	Penggunaan media sudah baik, namun belum melibatkan partisipasi siswa dalam menggunakan media.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Belum sempat memberikan evaluasi karena waktu telah habis.
	12. Menutup pelajaran	Ditutup dengan memberikan tugas untuk mempelajari materi selnjutnya, dan salam.
C.	Perilaku siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam Kelas	Siswa memperhatikan penjelasan dari guru. Siswa kurang aktif dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar. Pada saat guru memberikan pertanyaan, siswa belum mempunyai kepercayaan diri untuk menjawab atau memberikan pendapat.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Peserta didik di SMP N 2 Srandakan dibiasakan untuk menanamkan nilai-nilai karakter bangsa di lingkungan sekolah, seperti jujur, disiplin, tidak merusak lingkungan, dan sebagainya. Jika ada siswa yang telat masuk sekolah, maka akan dikenakan poin dan jika poin yang terkumpul sudah mencapai 100, maka peserta didik tersebut bisa dikeluarkan dari sekolah.

Yogyakarta, 2 Maret 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nuriyah

NIP.195608031980032004

Okva Keliana W

NIM. 11207241013



**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL
TAHUN 2013**

F01
Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI	:186	NAMA MAHASISWA	: OKVA KELIANA W
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMP N 2 SRANDAKAN	NO. MAHASISWA	: 11207241013
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: GODEGAN PONCOSARI SRANDAKAN	FAK./JUR/PRODI	: FBS/ Pendidikan Seni Kerajinan
GURU PEMBIMBING PPL	: Nuriyah	DOSEN PEMBIMBING	: Iswahyudi, M.Hum

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu												Jml Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
1.	Observasi Kelas			3					3					6
2.	Pembuatan RPP													
	a. Persiapan						1	1	1	1	1	1	1	7
	b. Pelaksanaan						4	3	4	4	4	4	3	26
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut						1	1	1	1	1	1	1	7
3.	Pembuatan Media Pembelajaran													

8.	Koreksi dan penilaian														
	a.Persiapan						2	1	1	1	1	1		7	
	b.Pelaksanaan						2	2	4	3	2	5		18	
	c.Evaluasi & Tindak Lanjut						1	1	1	1	1	2		7	
9.	Konsultasi dengan Guru Pembimbing														
	a. Persiapan						1	1	1	1	1	1	2	8	
	b. Pelaksanaan						2	2	4	2	3	2	3	18	
	c. Evaluasi						2	1	2	1	1	1	2	10	
10.	Konsultasi dengan DPL														
	a. Persiapan			1				1		1		1		4	
	b. Pelaksanaan			2				2		2		2		8	
	c. Evaluasi			1				1		1		1		4	
11.	Pembuatan Laporan PPL														
	a. Persiapan											1	1	1	3
	b. Pelaksanaan											2	4	8	14
	c. Evaluasi											1	1	2	4
Jumlah Total														277	

Yogyakarta, 17 September 2014

Kepala SMP Negeri 2 Srandakan

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs.H. Isbandana, MM
NIP. 196307291984031005

Iswahyudi, M.Hum
NIP. 195803071987031001

Okva Keliana W
NIM. 11207241013



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
TAHUN 2014

F02

Untuk
mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

:

NOMOR LOKASI :186 NAMA MAHASISWA : Okva Keliana W
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMP N 2 Srandakan NO. MAHASISWA :11207241013
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Godegan, Poncosari, Srandakan, Bantul FAK./JUR/PRODI :FBS/P.KERAJINAN
GURU PEMBIMBING PPL : Nuriyah DOSEN PEMBIMBING : Iswahyudi. M.Hum.

No.	Hari/Tanggal	Materi /kegiatan	Kelas	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Kamis, 7 Agustus 2014	Perkenalan, penjelasan kurikulum 2014, dan menjelaskan materi prakarya secara umum	VII D	Peserta didik saling mengenal satu sama lain. Selain itu peserta didik mengetahui kurikulum 2013 dan mampu mengingat kembali materi Prakarya secara umum.	Peserta didik masih takut untuk berbicara di depan kelas dan menyampaikan pendapatnya.	Peserta didik diminta untuk berlatih berbicara di depan, kemudian diajarkan bagaimana cara presentasi yang benar.
			VII E	Peserta didik saling mengenal	Ada beberapa peserta	Peserta didik yang

2.	Jumat 08 Agustus 2014	Sosialisasi prakarya	VII D	<p>satu sama lain dan mulai memahami kurikulum 2013 serta mampu mengingat kembali materi prakarya yang sudah dipelajari di SD</p> <p>Peserta didik saling mengenal satu sama lain dan mulai memahami kurikulum 2013 serta mampu mengingat kembali materi prakarya yang sudah dipelajari di SD.</p>	<p>didik yang tidak fokus pada saat pembelajaran.</p> <p>Ada beberapa peserta didik yang tidak fokus pada saat pembelajaran.</p>	<p>tidak fokus diminta untuk berbicara di depan, kemudian diajarkan bagaimana cara presentasi yang benar.</p> <p>Peserta didik yang tidak fokus diminta untuk berbicara di depan, kemudian diajarkan bagaimana cara presentasi yang benar.</p>
3.	Senin 11 Agustus 2014	Sosialisasi prakarya	VII C	Peserta didik mempelajari materi tentang prakarya	Banyak peserta didik yang masih takut menyampaikan pendapatnya di depan kelas, selain	Peserta didik ditegur lalu diminta untuk maju ke depan berlatih berbicara di depan

			VII F	Peserta didik memahami tentang apa itu prakarya	itu ada beberapa peserta didik yang tidak fokus dan sulit diatur. Peserta didik masih pasif pada saat pembelajaran, sehingga suasana pembelajaran tidak hidup.	kelas. Kemudian diajarkan bagaimana cara presentasi yang benar. Peserta didik diminta untuk maju ke depan kelas latihan berbicara dan menyampaikan pendapat di depan kelas.
4.	Selasa, 12 Agustus 2014	Perkenalan dan Materi Prakarya secara umum	VII A	Peserta didik mempelajari apa itu prakarya	Beberapa peserta didik tidak fokus dalam pembelajaran.	Peserta didik ditegur
5.	Kamis 14,Agustus 2014	Sosialisasi tentang kerajinan alam	VII D	Siswa dapat menjelaskan kerajinan apa saja yang ada di sekitar daerah setempat.	Komunikasi dengan siswa sulit karena siswa masih pasif.	Peserta didik dilatih untuk berani mengemukakan pendapat dan

			VII E	Siswa dapat menjelaskan kerajinan apa saja yang ada di sekitar daerah setempat.	Beberapa siswa masih tidak fokus dalam pembelajaran.	menanya. Peserta didik yang tidak fokus ditegur
6.	Sabtu , 16 Agustus 2014	Sosialisasi tentang kerajinan alam daerah setempat.	VII B	Siswa dapat menjelaskan kerajinan apa saja yang ada di sekitar daerah setempat.	Beberapa siswa kurang fokus dalam pembelajaran.	Peserta didik yang tidak fokus ditegur
7.	Senin , 18 Agustus 2014	Sosialisasi tentang kerajinan alam daerah setempat	VII C VII F	Peserta didik dapat mengetahui kerajinan apa saja yang ada di daerah sekitar. Peserta didik dapat mengetahui kerajinan apa saja yang ada di daerah sekitar.	Beberapa peserta didik pasif dalam pembelajaran sehingga komunikasinya sulit. Beberapa peserta didik masih ramai sendiri dan sulit diatur.	Peserta didik dilatih untuk mengemukakan pendapatnya. Peserta didik yang ramai sendiri ditegur lalu diberikan pertanyaan
8.	Selasa, 19 Agustus 2014	Sosialisasi tentang kerajinan alam didaerah setempat	VII A	Peserta didik dapat mengikuti pembelajaran dengan aktif dan dapat menyebutkan macam-	Masih terdapat beberapa siswa yang tidak semangat	Memberikan motivasi dan semangat

				macam kerajinan yang ada di sekitar.	dalam pembelajaran.	
9.	Rabu, 20 Agustus 2014	Mengenalkan alat dan bahan dan memberi contoh membuatnya pembuatan kerajinan dari tanah liat	VII B	Peserta didik dapat memahami alat pembuatan kerajinan dari tanah liat.	Terdapat beberapa peserta didik yang tidak fokus dalam pembelajaran	Peserta didik yang tidak fokus ditegur lalu disuruh untuk menyampaikan kembali apa yang sudah dibahas
10.	Kamis, 21 Agustus 2014	Mengenalkan alat dan bahan dan memberikan contoh cara pembuatan kerajinan dari tanah liat	VII D VII F	Peserta didik dapat mengetahui Alat dan bahan apa saja yang digunakan untuk pembuatan kerajinan dari tanah liat Peserta didik dapat memahami alat dan bahan yang akan digunakan dan mengikuti pembelajaran dengan aktif.	Terdapat beberapa siswa yang kurang aktif dalam pembelajaran. Masih ada beberapa siswa yang tidak fokus dan ramai sendiri pada saat pembelajaran berlangsung	Peserta didik disuruh menjelaskan kembali materi yang sudah dibahas. Peserta didik yang ramai sendiri disuruh maju kedepan dan menjelaskan kembali tentang

						materi yang diterangi.
11.	Senin, 25 Agustus 2014	Mengenalkan alat dan bahan untuk membuat kerajinan dari tanah liat	VII C VII E	Peserta didik dapat mendeskripsikan alat dan bahan untuk membuat kerajinan dari tanah liat. Peserta didik dapat mendeskripsikan alat dan bahan untuk membuat kerajinan dari tanah liat	Masih ada beberapa siswa yang tidak fokus pada saat pembelajaran. Masih ada beberapa peserta didik yang ramai sendiri dan susah diatur.	Peserta didik yang tidak fokus diberi pertanyaan dengan materi yang diajarkan Peserta didik yang ramai disuruh maju kedepan dan disuruh menjawab pertanyaan.
12.	Selasa, 26 Agustus 2014	Mengenalkan alat dan bahan untuk membuat kerajinan dari tanah liat	VII A	Peserta didik mengetahui alat dan bahan pembuatan kerajina tanah liat.	Masih ada beberapa peserta didik yang ramai sendiri dan susah diatur	Peserta didik diberikan pertanyaan
13.	Rabu, 27 Agustus 2014	Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan teknik pilin	VII B	Peserta didik dapat membuat kerajinan tempat pensil	Masih ada beberapa peserta didik yang susah diatur dan	Peserta didik yang susah diatur diberi tugas yaitu saat

					lama dalam pengerjaannya.	praktek selesai memberikan sampah saat praktik
14.	Kamis, 28 Agustus 2014	Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan teknik pilin	VII D VII E	Peserta didik dapat membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan teknik pilin Peserta didik dapat membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan teknik pilin	Kelas tidak kondusif karena banyak peserta didik yang tidak fokus dalam pembelajaran. Ada salah satu peserta didik yang membuat kericuhan di kelas sehingga kelas menjadi tidak kondusif	Peserta didik yang tidak fokus disuruh membuat karya sebanyak 2 macam jenis karya yang berbeda Peserta didik yang membuat kericuhan pada saat praktik diberi tugas yaitu membuat karya sebanyak 2 jenis dengan karya yang berbeda
15.	Senin, 01 September 2014	Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan teknik pilin	VII C	Peserta didik dapat membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan	Peserta didik mengerjakan sesuai prosedur yang	Memberikan nilai tambah kepada murid yang

			VII F	<p>teknik pilin</p> <p>Peserta didik dapat membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan menggunakan teknik pilin</p>	<p>diajarkan</p> <p>Kelas sulit dikondisikan karena salah satu siswa ada yang mengganggu temannya.</p>	<p>mengikuti kegiatan pembelajarn ini dengan baik.</p> <p>Peserta didik Di tegur dan disuruh menjelaskan ulang cara pembuatan karya tersebut.</p>
16.	Selasa, 02 September 2014	Membuat kerajinan tempat pensil dari tanah liat dengan teknik pilin	VII A	Peserta didik dapat membuat kerajinan tempat pensil dengan tanah liat.	Salah satu peserta didik merusak karya teman sebelahnya	Peserta didik di panggil dan disuruh membantu memperbaiki karya tersebut.
17.	Rabu, 03 September 2014	Mendiskusikan hasil kerajinan tempat pensil yang sudah dibuat dan mengerjakan uji kopetensi	VII B	Peserta didik menjelaskan proses pembuatan kerajinan tempat pensil	Ada beberapa siswa yang kurang begitu paham dengan materi yang disampaikan	Mahasiswa yang belum paham ditanyakan materi apa yang belum jelas, dan menayakan kembali

						ke mahasiswa lainya
18.	Kamis, 04 September 2014	Mendiskusikan hasil kerajinan yang sudah di buat dan mengerjakan uji kopetensi	VII D VII E	Peserta didik menjelaskan cara pembuatan tempat pensil dengan teknik pilin yang sudah dibuat. Peserta didik menjelaskan cara pembuatan tempat pensil dengan teknik pilin.	Ada beberapa siswa yang belum mengerti, cara membuatnya Ada beberapa siswa yang belum mengerti cara membuat kerajinan dengan teknik pilin	Mengulangi cara pembuatannya Menerangkan kembali dan memperaktekannya kembali yang di lakukan bersama- sama.
19.	Senin, 08 September 2014	Menjelaskan materi pengelolaan	VII C	Peserta didik dapat memahami pengolahan minuman segar yang ada didaeraah setempat.	Masih ada peserta didik yang belum mengerti.	Ditegur lalu diberi pertanyaan

			VII F	Peserta didik dapat memahami pengolahan minuman segar yang ada disekitar tempat tinggal.	Peserta didik memahami materi yang dibahas.	Memberikan nilai tambah kepada peserta didik yang aktif dan mengerjakan sesuai prosedur pembuatan.
20.	Selasa, 09 September 2014	Menjelaskan materi pengolahan	VII A	Peserta didik dapat memahami arti dari pengolahan minuman segar	Masih ada beberapa peserta didik yang tidak memperhatikan pada saat pembelajaran	Ditegur lalu diberi pertanyaan
21.	Rabu, 10 September 2014	Memperaktekan pengolahan membuat minuman segar	VII B	Peserta didik dapat membuat minuman segar dengan hasil yang maksimal.	Peserta didik aktif dalam membuat minuman segar	Memberikan nilai tambah pada siswa yang aktif

22	Kamis, 11 September 2014	Pengolahan	VII D	Peserta didik dapat memahami pengolahan minuman segar	Peserta didik aktif dalam pembelajaran materi ini	Memberikan nilai tambah pada siswa yang aktif
			VII E	Peserta didik dapat memahami pengolahan minuman segar.	Peserta didik aktif dalam pembelajaran materi ini.	Memberikan nilai tambah pada siswa yang aktif
23.	Senin 15 September 2014	Pengelolaan minuman segar	VII C	Peserta didik dapat membuat pengolahan minuman segar es melon.	Ada beberapa mahasiswa yang masih belum mengerti cara pembuatan minuman segar.	Menenrangkan kembali proses pembuatannya.
			VII F	Peserta didik dapat membuat pengolahan minuman segar es melon.	Ada beberapa mahasiswa yang masih belum mengerti cara pembuatan minuman segar	Menenrangkan kembali proses pembuatan minuman segar.

24.	Selasa 16 September 2014	Pengolahan minuman segar	VII A	Peserta didik dapat membuat pengolahan minuman segar es buah.	Ada beberapa mahasiswa yang masih belum mengerti cara pembuatan minuman segar.	Menenrangkan kembali proses pembuatan minuman segar.
-----	--------------------------------	--------------------------	-------	---	--	--

Yogyakarta, 17 September 2014

\Mengetahuiui, Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Iswahyudi. M.Hum.
NIP. 195803071987031001

Nuriyah
NIP. 195608301980032004

Okva Keliana W
NIM. 11207241013



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN HASIL KERJA PELAKSANAAN PROGRAM PPL UNY
PENDIDIKAN SENI KERJINAN
TAHUN 2014**

F03

Untuk mahasiswa

NOMOR LOKASI :186
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMP NEGERI 2 SRANDAKAN .
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : GODEGAN, PONCOSARI, SRANDAKAN, BANTUL, YOGYAKARTA)

NO.	NAMA KEGIATAN	HASIL	SERAPAN DANA (RP)				JML
			LOKASI	PEMDA	MHS	SPONSOR	
1	Pengadaan Tanah liat	Mengajarkan cara membuat kerajinan tempat pensil dari bahan tanah liat, sebesar 40kg.	SMP N 2 Srandakan		300.000		Rp 300.000
2	Pembuatan Modul	Modul batik yang di print dengan ukuran volio sebanyak (5 buah)	SMP N 2 Srandakan		150.000		Rp. 150.000
Jumlah							Rp. 450.000

Keterangan : Semua bentuk bantuan dan swadaya dinyatakan/dinilai dalam rupiah menggunakan standar yang berlaku dilokasi tempat

	Mengetahui		Srandakan, 14September 2014
Kepala Sekolah		Dosen Pembimbing Lapangan	Mahasiswa
Drs. H. Isbandana, M.M. NIP. 19630729198431005		Iswahyudi. S.Pd. NIP. 195803071987031001	Okva Keliana W NIM. 11207241013

SILABUS MATA PELAJARAN PRAKARYA (KERAJINAN)

Satuan Pendidikan : SMP
 Kelas / Semester : VII / Satu - Dua

Kompetensi Inti (KI) :

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
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

Kompetensi Dasar (KD)	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menerima keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan 2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia 2.2 Mengaplikasikan perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat produk pengolahan					

<p>2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat melakukan berbagai kegiatan pembuatan produk pengolahan</p>					
<p>3.1 Memahami desain pembuatan dan pengemasan karya bahan alam berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p> <p>4.1 Membuat karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai desain dan bahan alam yang ada di wilayah setempat</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian kerajinan dari bahan alam (tanah liat, serat alam, kayu, bambu, rotan, kulit, batu, dll) 2. Jenis karya kerajinan dari bahan alam dan fungsinya 3. Motif ragam hias pada kerajinan dari bahan alam 4. Bahan, alat, teknik dan proses pembuatan karya kerajinan dari 	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan kerajinan dari bahan alam, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan fungsi karya, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan motif ragam hias daerah, bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aneka jenis bahan alam yang dapat digunakan sebagai karya kerajinan dari bahan alam 2. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya kerajinan dari bahan alam 3. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% b. Keruntutan berpikir 20% c. Pilihan kata 20% d. Kreativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya kerajinan 	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Contoh karya kerajinan dari bahan alam</p> <p>Aneka bahan alam (tanah liat, aneka serat alam, kayu, bambu, rotan, kulit, batu, dll)</p> <p>Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pembuatan karya kerajinan dari bahan alam di lingkungan</p>

	<p>bahan alam</p> <p>5. Pengemasan karya kerajinan dari bahan alam</p>	<p>bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya kerajinan dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara. • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan dari bahan alam dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat karya kerajinan dari bahan alam dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan karya kerajinan dari bahan alam untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik 	<p>dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mengevaluasi/menguji hasil karya kerajinan dari bahan alam 3. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keaktivitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan dari bahan alam 2. Pembuatan karya dan pengemasan karya kerajinan dari bahan alam dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat 3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, 	<p>setempat</p>
--	--	---	---	-----------------

		terhadap karya kerajinan dari bahan alam yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.	teknik, dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan alam yang dibuatnya 4. Aspek yang dinilai a. Proses pembuatan 50% - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur b. Produk jadinya 30% - Uji karya - Kemasan - Kreativitas bentuk laporan - Presentasi c. Sikap 20% - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab		
3.2 Mengidentifikasi proses modifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai wilayah setempat. 4.2 Memodifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai hasil identifikasi di wilayah setempat	1. Pengertian modifikasi kerajinan dari bahan alam (tanah liat, serat alam, kayu, bambu, rotan, kulit, batu, dll)	Mengamati: • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan modifikasi kerajinan dari bahan alam, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu Menanya:	Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi , tentang: 1. Aneka jenis bahan alam yang dapat digunakan sebagai karya kerajinan modifikasi dari bahan alam 2. Pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya	8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)	Contoh karya kerajinan modifikasi dari bahan alam Aneka bahan alam (tanah liat, aneka serat alam, kayu, bambu,

	<p>2. Jenis karya modifikasi kerajinan dari bahan alam dan fungsinya</p> <p>3. Motif ragam hias pada karya kerajinan modifikasi dari bahan alam</p> <p>4. Bahan, alat, teknik dan proses pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam</p> <p>5. Pengemasan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam</p>	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan diskusi tentang aneka karya modifikasi yang berkaitan dengan fungsi karya, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan motif ragam hias daerah, bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan karya modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya modifikasi kerajinan dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara. Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar sketsa/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. Membuat karya kerajinan modifikasi dari 	<p>kerajinan dari bahan alam</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya kerajinan dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat Mengevaluasi/menguji hasil karya kerajinan modifikasi dari bahan alam Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> Kerincian 20% Ketepatan pengetahuan 20% Pilihan kata 20% Keativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Rancangan gagasan 	<p>rotan, kulit, batu, dll)</p> <p>Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam di lingkungan setempat</p>
--	---	---	--	--

		<p>bahan alam dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapian dan kebersihan lingkungannya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan alam yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Pembuatan karya dan pengemasan karya kerajinan modifikasi dari bahan alam dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat 3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan alam yang dibuatnya 4. Aspek yang dinilai <ol style="list-style-type: none"> a. Proses pembuatan 50% <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur b. Produk jadinya 30% <ul style="list-style-type: none"> - Uji karya - Kemasan - Kreativitas bentuk 		
--	--	--	--	--	--

			laporan - Presentasi c. Sikap 20% - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab		
3.3 Memahami desain pembuatan dan pengemasan karya bahan buatan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat. 4.3 Membuat karya kerajinan dan pengemasan dari bahan buatan sesuai desain dan bahan buatan yang ada di wilayah setempat	1. Pengertian kerajinan dari bahan buatan (plastik, gips, fiberglass, lilin, sabun, dll) 2. Jenis karya kerajinan dari bahan buatan dan fungsinya 3. Motif ragam hias pada kerajinan dari bahan buatan 4. Bahan, alat, teknik dan proses pembuatan benda kerajinan dari bahan	Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan kerajinan dari bahan buatan, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan agar terbangun rasa ingin tahu Menanya: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan fungsi karya, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan kerajinan dari bahan buatan agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan motif ragam hias daerah, bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai 	Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang: <ol style="list-style-type: none"> Aneka jenis bahan alam yang dapat digunakan sebagai karya kerajinan dari bahan buatan Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% Penilaian Pengamatan, tentang: <ol style="list-style-type: none"> Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya 	8 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)	Contoh karya kerajinan dari bahan buatan Aneka bahan buatan (plastik, gips, fiberglass, lilin, sabun, dll) Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan di lingkungan setempat

	<p>buatan</p> <p>5. Pengemasan karya kerajinan dari bahan buatan</p>	<p>warga bangsa.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat , teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara. • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat karya kerajinan dari bahan buatan dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan buatan 	<p>kerajinan dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mengevaluasi/menguji hasil karya kerajinan dari bahan buatan 3. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan 2. Pembuatan karya dan pengemasan karya kerajinan dari bahan buatan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat 3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan 		
--	--	--	--	--	--

		yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.	pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan buatan yang dibuatnya 4. Aspek yang dinilai a. Proses pembuatan 50% - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur b. Produk jadinya 30% - Uji karya - Kemasan - Kreativitas bentuk laporan - Presentasi c. Sikap 20% - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab		
3.4 Mengidentifikasi proses modifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan buatan sesuai wilayah setempat 4.4 Memodifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan	1. Pengertian kerajinan modifikasi dari bahan buatan (tanah liat, serat alam, kayu, bambu, rotan,	Mengamati: • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan kerajinan modifikasi dari bahan buatan, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu	Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi , tentang: 1. Aneka jenis bahan alam yang dapat digunakan sebagai karya kerajinan dari bahan buatan 2. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang	8 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)	Contoh karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan Aneka bahan buatan (plastik,

<p>buatan sesuai hasil identifikasi di wilayah setempat</p>	<p>kulit, batu, dll)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Jenis karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan dan fungsinya 3. Motif ragam hias pada kerajinan modifikasi dari bahan buatan 4. Bahan, alat, teknik dan proses pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan 5. Pengemasan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan 	<p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan fungsi karya, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan kerajinan modifikasi dari bahan buatan agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan motif ragam hias daerah, bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara. • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap 	<p>digunakan pada pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% b. Keruntutan berpikir 20% c. Pilihan kata 20% d. Kreativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan modifikasi bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat 2. Mengevaluasi/menguji hasil karya kerajinan dari bahan buatan 3. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% 	<p>gips, fiberglass, lilin, sabun, dll)</p> <p>Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan di lingkungan setempat</p>
---	---	---	---	--

		<p>percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat karya kerajinan dari bahan buatan dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan modifikasi dari bahan buatan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya kerajinan dari bahan buatan 2. Pembuatan karya dan pengemasan karya kerajinan dari bahan buatan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat 3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan buatan yang dibuatnya 4. Aspek yang dinilai <ol style="list-style-type: none"> a. Proses pembuatan 50% <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur b. Produk jadinya 30% <ul style="list-style-type: none"> - Uji karya 		
--	--	---	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">- Kemasan- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none">- Mandiri- Disiplin- Tanggung jawab		
--	--	--	---	--	--

SILABUS MATA PELAJARAN PRAKARYA (REKAYASA)

Satuan Pendidikan : SMP

Kelas / Semester : VII / Satu - Dua

Kompetensi Inti (KI) :

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
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

Kompetensi Dasar (KD)	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menerima keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai					

anugerah Tuhan	
2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	
2.2 Mengaplikasikan perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat produk pengolahan	
2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi	

<p>saat melakukan berbagai kegiatan pembuatan produk pengolahan</p>					
<p>3.1 Memahami prosedur rekayasa yang digunakan sebagai alat penjernih air dari bahan alam</p> <p>4.1 Membuat alat penjernih air dari bahan alam yang ada di lingkungan sekitar</p>	<p>1. Wawasan alat penjernih air</p> <p>2. Jenis alat penjernih air yang terbuat dari bahan alam dan manfaatnya</p> <p>3. Bahan alam, alat, teknik dan proses pembuatan alat penjernih air</p> <p>4. Penyajian dan</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan rekayasa pembuatan alat penjernih air, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan manfaat alat, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan rekayasa alat penjernih air agar 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <p>1. Aneka jenis bahan alam yang dapat digunakan sebagai produk rekayasa alat penjernih air</p> <p>2. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan alam bahan alam</p>	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Contoh produk rekayasa alat penjernih air dari bahan alam</p> <p>Aneka bahan alam yang digunakan untuk pembuatan produk rekayasa alat penjernih air</p> <p>Buku pelajaran, buku</p>

	<p>pengujian alat penjernih air</p>	<p>terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan alat penjernih air, bahan dasar dari alam, alat , teknik dan prosedur pembuatan alat penjernih air yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat , teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan 	<p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian</p> <p>Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan alam yang ada di lingkungan wilayah setempat Mengevaluasi/menguji hasil karya 	<p>refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan alam di lingkungan setempat</p>
--	-------------------------------------	---	--	--

		<p>rekayasa alat penjernih air dari bahan alam yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan alam dan penyajiannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat karya kerajinan dari bahan alam dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>rekayasa alat penjernih air dari bahan alam</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan karya rekayasa alat penjernih air dari 		
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan alam untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan alat penjernih air dan penyajiannya dengan tampilan menarik terhadap karya kerajinan dari bahan alam yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>bahan alam</p> <p>2. Pembuatan produk dan penyajian rekayasa alat penjernih air dari bahan alam dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk rekayasa alat penjernih air dari</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>bahan alam yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya- Kemasan- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none">- Mandiri- Disiplin- Tanggung jawab		
--	--	--	--	--	--

<p>3.2. Mengidentifikasi bahan, material dan alat bantu yang digunakan sebagai penjernih air dengan bahan buatan yang ada di daerah setempat dan daerah lain</p> <p>4.2 Membuat produk penjernih air dari bahan buatan yang ada di lingkungan sekitar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wawasan alat penjernih air 2. Jenis alat penjernih air yang terbuat dari bahan buatan dan manfaatnya 3. Bahan alam, alat, teknik dan proses pembuatan alat penjernih air 4. Penyajian dan pengujian alat penjernih air 	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka produk yang berkaitan dengan fungsi karya, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aneka jenis bahan buatan yang dapat digunakan sebagai produk rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan 2. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan karya rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan 3. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% 	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Contoh produk rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan</p> <p>Aneka bahan buatan yang digunkana untuk pembuatan produk rekayasa alat penjernih air</p> <p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah,</p>
---	--	---	---	---------------------------------------	---

		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan motif ragam hias daerah, bahan, alat , teknik dan prosedur pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan karya modifikasi, bahan, alat , teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan rekayasa alat penjernih 	<p>b. Keruntutan berpikir 20%</p> <p>c. Pilihan kata 20%</p> <p>d. Kreativitas bentuk laporan 20%</p> <p>e. Perilaku 20%</p> <p>Penilaian</p> <p>Pengamatan, tentang:</p> <p>1. Pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan produk rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan yang ada di lingkungan wilayah setempat</p> <p>2. Mengevaluasi/menguji hasil produk</p>	<p>koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pembuatan produk rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan di lingkungan setempat</p>
--	--	--	--	--

		<p>air dari bahan buatan yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan rekayasa alat 		
--	--	--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan modifikasi, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan karya dan pengemasannya dengan tampilan menarik terhadap rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>penjernih air dari bahan buatan</p> <p>2. Pembuatan dan penyajian produk rekayasa alat penjernih air dari bahan buatan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap</p>		
--	--	---	--	--	--

			<p>produk rekayasa pembuatan alat penjernih air dari bahan buatan yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji produk- Penyajian- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi		
--	--	--	---	--	--

			<p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab 		
<p>3.3 Memahami prosedur rekayasa yang digunakan sebagai produk sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>4.3 Membuat produk sederhana menggunakan teknologi mekanik (gerak, putar, ungkit dan sebagainya)</p>	<p>1. Wawasan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>2. Jenis produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>3. dan manfaatnya</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan karya kerajinan dari bahan alam agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka produk yang berkaitan dengan manfaat alat, bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aneka jenis bahan alam yang dapat digunakan sebagai produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik 2. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi 	<p>8 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)</p>	<p>Contoh produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>Aneka bahan yang digunakan untuk pembuatan produk rekayasa sederhana</p>

	<p>4. Bahan, alat, teknik dan proses pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>5. Penyajian dan pengujian produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p>	<p>produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik, bahan dasar dari alam, alat , teknik dan prosedur pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p>	<p>mekanik</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian</p> <p>Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik yang ada di lingkungan 	<p>dengan teknologi mekanik</p> <p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik di</p>
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat , teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara. • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik dan penyajiannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur 	<p>wilayah setempat</p> <p>2. Mengevaluasi/menguji hasil produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <p>1. Rancangan gagasan</p>		<p>lingkungan setempat</p>
--	--	--	---	--	----------------------------

		<p>yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik dan penyajiannya dengan tampilan menarik terhadap produk 	<p>dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>2. Pembuatan dan penyajian produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan</p>		
--	--	---	---	--	--

		<p>rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.</p>	<p>proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uji produk - Penyajian - Kreativitas bentuk laporan 		
--	--	---	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - Presentasi c. Sikap 20% - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab 		
<p>3.4. Mengidentifikasi bahan, material dan alat bantu yang digunakan sebagai mainan dengan teknologi mekanik yang ada di daerah setempat dan daerah lain</p> <p>4.4 Membuat mainan menggunakan teknologi mekanik</p>	<p>1. Wawasan produk mainan dengan teknologi mekanik</p> <p>2. Jenis produk mainan dengan teknologi mekanik dan manfaatnya</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan produk mainan dengan teknologi mekanik, jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk mainan agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka produk yang berkaitan dengan manfaat alat, bahan dasar, alat, 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <p>1. Aneka jenis bahan yang dapat digunakan sebagai produk mainan dengan teknologi mekanik</p> <p>2. Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk mainan dengan</p>	8 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)	<p>Contoh produk mainan dengan teknologi mekanik</p> <p>Aneka bahan yang digunakan untuk pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik</p>

	<p>3. Bahan, alat, teknik dan proses pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik</p> <p>4. Penyajian dan pengujian produk mainan dengan teknologi mekanik</p>	<p>teknik, dan prosedur pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik, bahan dasar dari alam, alat , teknik dan prosedur pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. 	<p>teknologi mekanik</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian</p> <p>Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik yang ada di 	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi produk mainan dengan teknologi mekanik di lingkungan setempat</p>
--	--	--	--	--

		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat , teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara. • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik dan penyajiannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat produk mainan dengan teknologi mekanik dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap 	<p>lingkungan wilayah setempat</p> <p>2. Mengevaluasi/menguji hasil produk mainan dengan teknologi mekanik</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <p>1. Rancangan gagasan</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses pembuatan produk mainan dengan teknologi mekanik dan penyajiannya dengan tampilan menarik terhadap produk rekayasa sederhana dengan teknologi 	<p>dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk rekayasa sederhana dengan teknologi mekanik</p> <p>2. Pembuatan dan penyajian produk mainan dengan teknologi mekanik dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan</p>		
--	--	---	---	--	--

		<p>mekanik yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.</p>	<p>proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk mainan dengan teknologi mekanik yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uji produk - Penyajian - Kreativitas bentuk laporan 		
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none">- Mandiri- Disiplin- Tanggung jawab		
--	--	--	--	--	--

SILABUS MATA PELAJARAN: PRAKARYA (BUDIDAYA)

Satuan Pendidikan : SMP

Kelas / Semester : VII/ Satu - Dua

Kompetensi Inti (KI) :

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
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

Kompetensi Dasar (KD)	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menerima keberagaman produk budidaya di daerah setempat sebagai anugerah	Keterangan: Nilai-nilai spiritual dan sosial merupakan proses pembelajaran nilai secara tidak langsung (indirect values teaching). Dalam arti bahwa keterkaitan KI-1 dan KI-2 hanya akan terjadi dalam proses pembelajaran KI-3 dan KI-4				

Tuhan	
2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk budidaya daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	
2.2 Mengaplikasikan perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan melaksanakan kegiatan budidaya	
2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat	

melakukan berbagai kegiatan budidaya					
<p>3.1 Memahami konsep dan prosedur budidaya tanaman sayuran sesuai wilayah setempat</p> <p>4.1 Mempraktikan budidaya tanaman sayuran berdasarkan konsep dan prosedur yang ada di wilayah setempat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian tanaman sayuran • Jenis tanaman (deskripsi) sayuran di wilayah setempat dan lainnya • Sarana produksi budidaya tanaman sayuran • Teknik budidaya tanaman sayuran 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur /video tentang pengetahuan jenis dan teknik budidaya tanaman sayuran daerah setempat dan nusantara sebagai pelengkap pengetahuan siswa dan melatih tanggung jawab, kemandirian dan bekerjasama. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan berbagai jenis tanaman sayuran dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME <p>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</p>	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berbagai jenis tanaman sayuran dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME 2. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% b. Keruntutan berpikir 20% c. Pilihan kata 20% d. Kreativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan,</p>	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Contoh produk budidaya tanaman sayuran</p> <p>CD dan Buku tentang budidaya tanaman sayuran</p> <p>Alat budidaya</p> <p>Sarana produksi budidaya (bibit, pupuk pestisida dan media tanam)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan dan teknik budidaya tanaman sayuran agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan mensyukuri anugrah Tuhan. • Mengidentifikasi produk budidaya tanaman sayuran daerah setempat yang diketahui/dikenal siswa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan budidaya tanaman sayuran yang meliputi sarana produksi, teknik budidaya, jadwal kegiatan dan pembagian tugas dengan sikap jujur, percaya diri dan mandiri. • mempraktikkan tahapan budidaya tanaman sayuran: pengolahan tanah, 	<p>tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca/menyimak kajian literatur tentang pengetahuan jenis dan teknik budidaya tanaman sayuran daerah setempat dan nusantara 2. Observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan, jenis dan teknik budidaya berbagai tanaman sayuran yang ada di daerahnya 3. Mengidentifikasi produk budidaya tanaman sayuran daerah setempat 4. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan 		
--	--	---	--	--	--

		<p>penanaman, pemeliharaan dengan menggunakan sarana produksi dan peralatan budidaya yang telah dipersiapkan dengan menunjukkan sikap kerjasama dan toleran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tahapan-tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan tanaman sayuran dengan tekun, disiplin, bertanggungjawab dan teliti <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya tanaman sayuran sebagai refleksi diri • Mempresentasikan dari hasil penyajian laporan kegiatan penyusunan rencana dan tahapan kegiatan budidaya tanaman sayuran dengan percaya diri dan penuh rasa tanggung jawab 	<p>pengetahuan 20%</p> <p>c. Pilihan kata 20%</p> <p>d. Keativitas bentuk laporan 20%</p> <p>e. Perilaku 20%</p> <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan budidaya tanaman sayuran 2. Praktik tahapan budidaya tanaman sayuran 3. Melaksanakan tahapan pemeliharaan dan proses 		
--	--	---	---	--	--

			<p>perkembangan tanaman sayuran dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>4. Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya tanaman sayuran</p> <p>5. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses kegiatan budidaya tanaman sayuran dengan tampilan menarik yang dilakukannya</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>6. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uji karya/rasa - Kemasan/penyajian - Kreativitas bentuk laporan - Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab 		
3.2 Mengidentifikasi teknik	•Pengertian media	Mengamati	Penilaian Tugas	10 jam	Contoh media

<p>modifikasi media tanam tanaman sayuran sesuai wilayah setempat</p> <p>4.2 Memodifikasi media tanam tanaman sayuran berdasarkan identifikasi sesuai wilayah setempat</p>	<p>tanam tanaman sayuran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis media tanam tanaman sayuran diwilayah setempat dan lainnya • Sarana produksi budidaya tanaman sayuran dengan berbagai jenis media tanam • Teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran (hidroponik dan vertikultur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur /video tentang pengetahuan jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran daerah setempat dan nusantara sebagai pelengkap pengetahuan siswa dan melatih tanggung jawab, kemandirian dan bekerjasama. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan berbagai jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME <p>Mengeksplorasikan/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan 	<p>Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berbagai jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME 2. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% b. Keruntutan berpikir 20% c. Pilihan kata 20% d. Kreativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca/menyimak 	<p>pelajaran (5 mgu x 2 jp)</p>	<p>tanam tanaman sayuran</p> <p>CD dan Buku tentang hidroponik an vertikultur tanaman sayuran</p> <p>Sarana produksi budidaya berupa bahan(bibit, pupuk pestisida dan media tanam) dan alat</p>
--	---	---	---	---------------------------------	---

		<p>teknik wawancara tentang kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran yang meliputi sarana produksi, teknik modifikasi, jadwal kegiatan dan pembagian tugas dengan sikap jujur, percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi produk modifikasi media tanam tanaman sayuran daerah setempat yang diketahui/dikenal siswa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran yang meliputi sarana produksi, teknik modifikasi, jadwal kegiatan dan pembagian tugas dengan sikap jujur, percaya diri dan mandiri. • Mempraktikkan tahapan budidaya 	<p>kajian literatur tentang pengetahuan jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran daerah setempat dan nusantara</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Observasi dengan teknik wawancara tentang kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran yang ada di daerahnya 3. Mengidentifikasi produk modifikasi media tanam tanaman sayuran daerah setempat 4. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan 		
--	--	--	---	--	--

		<p>dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran dengan menggunakan sarana produksi dan peralatan budidaya yang telah dipersiapkan dengan menunjukkan sikap kerjasama dan toleran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tahapan-tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran dengan tekun, disiplin, bertanggungjawab dan teliti <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran sebagai refleksi diri • Mempresentasikan dari hasil penyajian 	<p>pengetahuan 20%</p> <p>c. Pilihan kata 20%</p> <p>d. Keativitas bentuk laporan 20%</p> <p>e. Perilaku 20%</p> <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran 2. Praktik tahapan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman 		
--	--	--	--	--	--

		<p>laporan kegiatan penyusunan rencana dan tahapan kegiatan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran dengan percaya diri dan penuh rasa tanggung jawab</p>	<p>sayuran</p> <p>3. Melaksanakan tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>4. Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran sebagai refleksi diri</p> <p>5. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses kegiatan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran dengan tampilan menarik yang dilakukannya</p> <p>6. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya/rasa		
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - Kemasan/penyajian - Kreativitas bentuk laporan - Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab 		
<p>3.3 Memahami konsep dan prosedur budidaya tanaman obat sesuai wilayah setempat</p> <p>4.3 Mempraktikan budidaya tanaman obat berdasarkan konsep dan prosedur yang ada di wilayah setempat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian tanaman obat • Jenis tanaman (deskripsi) obat di wilayah setempat dan lainnya • Sarana produksi budidaya tanaman 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur /video tentang pengetahuan jenis dan teknik budidaya tanaman obat daerah setempat dan nusantara sebagai pelengkap pengetahuan siswa dan melatih tanggung jawab, kemandirian dan bekerjasama. 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berbagai jenis tanaman obat dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME 2. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% b. Keruntutan berpikir 	10 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)	<p>Contoh tanamn tanaman obat dan produknya</p> <p>CD dan Buku tentang budidaya tanaman obat dan khasiatnya</p> <p>Sarana produksi</p>

	<p>obat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teknik budidaya tanaman obat 	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan berbagai jenis tanaman obat dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME <p>Mengeksplorasikan/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan dan teknik budidaya tanaman obat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan mensyukuri anugrah Tuhan. • Mengidentifikasi produk budidaya tanaman obat daerah setempat yang diketahui/dikenal siswa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan dalam bentuk 	<p>20%</p> <ul style="list-style-type: none"> c. Pilihan kata 20% d. Kreativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca/menyimak kajian literatur tentang pengetahuan jenis dan teknik budidaya tanaman obat daerah setempat dan nusantara 2. Observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan, jenis dan teknik budidaya berbagai tanaman obat yang ada 	<p>budidaya :bahan (bibit, pupuk pestisida dan media tanam) dan alat.</p>
--	--	---	---	---

		<p>gambar/tertulis kegiatan budidaya tanaman obat yang meliputi sarana produksi, teknik budidaya, jadwal kegiatan dan pembagian tugas dengan sikap jujur, percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan tahapan budidaya tanaman obat: pengolahan tanah, penanaman, pemeliharaan dengan menggunakan sarana produksi dan peralatan budidaya yang telah dipersiapkan dengan menunjukkan sikap kerjasama dan toleran. • Melaksanakan tahapan-tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan tanaman obat dengan tekun, disiplin, bertanggungjawab dan teliti <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi kegiatan praktik dan 	<p>di daerahnya</p> <p>3. Mengidentifikasi produk budidaya tanaman obat daerah setempat</p> <p>4. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan 		
--	--	--	--	--	--

		<p>pemeliharaan budidaya tanaman obat sebagai refleksi diri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil penyajian laporan kegiatan penyusunan rencana dan tahapan kegiatan budidaya tanaman obat dengan percaya diri dan penuh rasa tanggung jawab 	<p>budidaya tanaman obat</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Praktik tahapan budidaya tanaman obat 3. Melaksanakan tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan tanaman obat dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat 4. Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya tanaman obat 5. Laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses kegiatan budidaya 		
--	--	---	---	--	--

			<p>tanaman obat dengan tampilan menarik yang dilakukannya</p> <p>6. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya/rasa- Kemasan/penyajian- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none">- Mandiri- Disiplin		
--	--	--	---	--	--

			- Tanggung jawab		
<p>3.4 Mengidentifikasi teknik modifikasi media tanam tanaman obat sesuai wilayah setempat</p> <p>4.4 Memodifikasi media tanam tanaman obat berdasarkan identifikasi sesuai wilayah setempat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian media tanam tanaman sayuran • Jenis media tanam tanaman sayuran di wilayah setempat dan lainnya • Sarana produksi budidaya tanaman sayuran dengan berbagai jenis media tanam • Teknik modifikasi media tanam 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur /video tentang pengetahuan jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman obat daerah setempat dan nusantara sebagai pelengkap pengetahuan siswa dan melatih tanggung jawab, kemandirian dan bekerjasama. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan berbagai jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman obat dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berbagai jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman obat dan produknya sebagai anugerah Tuhan YME 2. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> a. Apresiasi 20% b. Keruntutan berpikir 20% c. Pilihan kata 20% d. Kreativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% 	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Contoh media tanam tanaman obat</p> <p>CD dan Buku tentang media tanam dan komposisi media tanaman obat</p> <p>Sarana produksi budidaya berupa bahan(bibit, pupuk pestisida dan media tanam) dan alat setempat</p>

	<p>tanaman sayuran (hidroponik dan vertikultur)</p>	<p>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat yang meliputi sarana produksi, teknik modifikasi, jadwal kegiatan dan pembagian tugas dengan sikap jujur, percaya diri dan mandiri. • Mengidentifikasi produk modifikasi media tanam tanaman obat daerah setempat yang diketahui/dikenal siswa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat yang meliputi sarana produksi, teknik modifikasi, jadwal kegiatan dan 	<p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca/menyimak kajian literatur tentang pengetahuan jenis dan teknik modifikasi media tanam tanaman obat daerah setempat dan nusantara 2. Observasi dengan teknik wawancara tentang kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat yang ada di daerahnya 3. Mengidentifikasi produk modifikasi media tanam tanaman obat daerah setempat 		
--	---	--	---	--	--

		<p>pembagian tugas dengan sikap jujur, percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan tahapan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat dengan menggunakan sarana produksi dan peralatan budidaya yang telah dipersiapkan dengan menunjukkan sikap kerjasama dan toleran. • Melaksanakan tahapan-tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat dengan tekun, disiplin, bertanggungjawab dan teliti <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya dengan 	<p>4. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis kegiatan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat 2. Praktik tahapan 		
--	--	--	--	--	--

		<p>modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat sebagai refleksi diri</p> <ul style="list-style-type: none">• Mempresentasikan hasil penyajian laporan kegiatan penyusunan rencana dan tahapan kegiatan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman sayuran dengan percaya diri dan penuh rasa tanggung jawab	<p>budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat</p> <p>3. Melaksanakan tahapan pemeliharaan dan proses perkembangan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>4. Mengevaluasi kegiatan praktik dan pemeliharaan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat sebagai refleksi diri</p>		
--	--	---	--	--	--

			<p>5. Laporan portofolio</p> <p>dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses kegiatan budidaya dengan modifikasi media dan wadah tanam tanaman obat dengan tampilan menarik yang dilakukannya</p> <p>6. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan</p> <p>50%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur 	
--	--	--	--	--

			<p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya/rasa- Kemasan/penyajian- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none">- Mandiri- Disiplin- Tanggung jawab		
--	--	--	---	--	--

SILABUS MATA PELAJARAN: PRAKARYA (PENGOLAHAN)

Satuan Pendidikan : SMP

Kelas / Semester : VII/ Satu - Dua

Kompetensi Inti (KI) :

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

Kompetensi Dasar (KD)	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menerima keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai	Keterangan: Nilai-nilai spiritual dan sosial merupakan proses pembelajaran nilai secara tidak langsung (indirect values teaching). Dalam arti bahwa keterkaitan KI-1 dan KI-2 hanya akan terjadi dalam proses pembelajaran KI-3 dan KI-4				

anugerah Tuhan	
2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia	
2.2 Mengaplikasikan perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat produk pengolahan	
2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi	

<p>saat melakukan berbagai kegiatan pembuatan produk pengolahan</p>					
<p>3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p> <p>4.1 Menciptakan olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>1. Pengertian minuman segar</p> <p>2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan buah-buahan dan sayuran, baik yang khas di wilayah setempat maupun lainnya</p> <p>3. Teknik pengolahan minuman segar</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan diskusi tentang aneka jenis bahan pangan dari buah dan sayuran yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan minuman segar agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Aneka jenis bahan pangan dari buah dan sayuran yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan minuman segar Pengetahuan bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar 	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pengolahan pangan minuman segar dari buah dan sayuran di lingkungan</p>

	<p>4. Prosedur/tahap pembuatan minuman segar sesuai yang ada di wilayah setempat</p> <p>5. Penyajian dan kemasan minuman segar</p>	<p>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang ada 	<p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> pengetahuan dan teknik pengolahan pangan buah-buahan dan sayuran menjadi minuman segar yang ada di lingkungan wilayah setempat Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan minuman 	<p>setempat</p>
--	--	--	--	-----------------

		<p>dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat dan menyajikan produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil produk 	<p>segar yang dibuat dari buah-buahan dan sayuran</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan pangan buah-buahan dan sayuran 		
--	--	---	--	--	--

		<p>pengolahan minuman segar yang dibuat dari buah dan sayuran untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>menjadi minuman segar</p> <p>2. Pembuatan dan penyajian produk olahan pangan buah-buahan dan sayuran menjadi minuman segar dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>olahan pangan buah-buahan dan sayuran menjadi minuman segar yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya/rasa- Kemasan/penyajian- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p>		
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab 		
<p>3.2 Menganalisis manfaat dan proses pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat.</p> <p>4.2 Membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>1. Pengertian minuman kesehatan</p> <p>2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan buah-buahan dan sayuran, baik yang khas di wilayah setempat maupun lainnya</p> <p>3. Teknik pengolahan</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka jenis bahan pangan dari buah dan sayuran yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan minuman kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <p>1. Aneka jenis bahan pangan dari buah dan sayuran yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan minuman kesehatan</p> <p>2. Pengetahuan bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p>	<p>10 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)</p>	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pengolahan pangan minuman kesehatan dari buah dan sayuran di</p>

	<p>minuman kesehatan</p> <p>4. Prosedur/tahap pembuatan minuman kesehatan sesuai yang ada di wilayah setempat</p> <p>5. Penyajian dan kemasan minuman kesehatan</p>	<p>mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi 	<p>a. Apresiasi 20%</p> <p>b. Keruntutan berpikir 20%</p> <p>c. Pilihan kata 20%</p> <p>d. Kreativitas bentuk laporan 20%</p> <p>e. Perilaku 20%</p> <p>Penilaian</p> <p>Pengamatan, tentang:</p> <p>1. pengetahuan dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang ada di lingkungan wilayah setempat</p> <p>2. Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan minuman</p>	<p>lingkungan setempat</p>
--	---	--	--	----------------------------

		<p>minuman kesehatan yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat dan menyajikan produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>kesehatan yang dibuat dari buah dan sayuran</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan pangan buah dan sayuran menjadi 		
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan minuman kesehatan yang dibuat dari buah dan sayuran untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>minuman kesehatan</p> <p>2. Pembuatan dan penyajian produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan pangan buah</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uji karya/rasa - Kemasan/penyajian - Kreativitas bentuk laporan - Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandiri 		
--	--	--	---	--	--

			- Disiplin - Tanggung jawab		
<p>3.3 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p> <p>4.3 Menciptakan olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>1. Pengertian makanan cepat saji</p> <p>2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan buah-buahan dan sayuran, baik yang khas di wilayah setempat maupun lainnya</p> <p>3. Teknik pengolahan makanan cepat</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji agar terbangun rasa ingin tahu <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan diskusi tentang aneka jenis bahan pangan dari buah dan sayuran yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan makanan cepat saji agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <p>1. Aneka jenis bahan pangan dari buah dan sayuran yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan makanan cepat saji</p> <p>2. Pengetahuan bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji</p> <p>3. Aspek yang dinilai: a. Apresiasi 20%</p>	<p>10 jam pelajaran (5 mgu x 2 jp)</p>	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pengolahan pangan makanan cepat saji yang sehat dari buah dan sayuran di lingkungan</p>

	<p>saji</p> <p>4. Prosedur/tahap pembuatan makanan cepat saji dari buah dan sayuran sehat sesuai yang ada di wilayah setempat</p> <p>5. Penyajian dan kemasan makanan cepat saji</p>	<p>Mengekplorasi/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat yang ada 	<p>b. Keruntutan berpikir 20%</p> <p>c. Pilihan kata 20%</p> <p>d. Kreativitas bentuk laporan 20%</p> <p>e. Perilaku 20%</p> <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <p>1. pengetahuan dan teknik pengolahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang ada di lingkungan wilayah setempat</p> <p>2. Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan makanan cepat saji yang dibuat</p>	<p>setempat</p>
--	--	---	--	-----------------

		<p>dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat dan menyajikan produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya. <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>dari buah dan sayuran</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan pangan buah dan sayuran menjadi 		
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan makanan cepat saji yang dibuat dari buah dan sayuran untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas. 	<p>makanan cepat saji</p> <p>2. Pembuatan dan penyajian produk olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat</p> <p>3. laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan pangan buah</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang dibuatnya</p> <p>4. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya/rasa- Kemasan/penyajian- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p>		
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - Mandiri - Disiplin - Tanggung jawab 		
<p>3.4 Menganalisis manfaat dan proses olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan</p> <p>4.4 Membuat olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan</p>	<p>1. Pengertian hasil samping non pangan dari bahan pangan nabati</p> <p>2. Berbagai jenis hasil samping non pangan dari bahan pangan nabati yang banyak terdapat di wilayah setempat maupun lainnya</p> <p>3. Fungsi, bentuk</p>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur tentang pengetahuan (fungsi, bentuk) dan teknik pengolahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang ada di lingkungan wilayah setempat ataupun nusantara agar terbangun rasa ingin tahu. <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan diskusi tentang aneka jenis hasil samping bahan pangan nabati yang ada di lingkungan setempat untuk dapat dimanfaatkan 	<p>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi, tentang:</p> <p>1. Aneka jenis bahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang dapat dimanfaatkan</p> <p>2. Pengetahuan bahan, alat dan teknik yang digunakan pada pengolahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati</p>	<p>8 jam pelajaran (4 mgu x 2 jp)</p>	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) dan produksi pengolahan non pangan hasil samping dari bahan pangan nabati menjadi bahan</p>

	<p>dan teknik pengolahan non pangan hasil samping dari pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan</p> <p>4. Prosedur/tahap pengolahan non pangan hasil samping dari pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang ada di wilayah setempat</p> <p>5. Penyajian dan kemasan bahan</p>	<p>sebagai bahan dasar kerajinan agar mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p>Mengekplorasi/Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati yang ada dilingkungan setempat menjadi bahan dasar kerajinan agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat dan teknik yang digunakan pada 	<p>menjadi bahan dasar kerajinan</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresiasi 20% Keruntutan berpikir 20% Pilihan kata 20% Kreativitas bentuk laporan 20% Perilaku 20% <p>Penilaian Pengamatan, tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengetahuan dan teknik pengolahan non pangan dari hasil samping pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang ada di 	<p>dasar kerajinan di lingkungan setempat</p>
--	---	---	--	---

	<p>dasar kerajinan dari olahan hasil samping pangan nabati</p>	<p>pengolahan non pangan dari hasil samping pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri. • Membuat dan menyajikan produk olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan 	<p>lingkungan wilayah setempat</p> <p>2. Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan non pangan dari hasil samping pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kerincian 20% b. Ketepatan pengetahuan 20% c. Pilihan kata 20% d. Keativitas bentuk laporan 20% e. Perilaku 20% <p>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya,</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya. • Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ 	<p>tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan 2. Pembuatan dan penyajian produk olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan dengan cara/teknik dan 		
--	--	---	---	--	--

		konseptual dan prosedural, serta mempresentasikan di kelas.	prosedur yang tepat 3. laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan non pangan dari hasil samping bahan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang dibuatnya 4. Aspek yang dinilai a. Proses pembuatan 50%		
--	--	---	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none">- Ide gagasan- Kreativitas- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <p>b. Produk jadinya 30%</p> <ul style="list-style-type: none">- Uji karya/rasa- Kemasan/penyajian- Kreativitas bentuk laporan- Presentasi <p>c. Sikap 20%</p> <ul style="list-style-type: none">- Mandiri- Disiplin- Tanggung jawab		
--	--	--	--	--	--

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
PRAKARYA
SEKOLAH MENENGAH PERTAMA (SMP)/
MADRASAH TSANA WIYAH (MTs)**

KELAS: VII

KERAJINAN

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya	1.1 Menghargai keberagaman produk kerajinan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan
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	2.1 Menghargai rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia 2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat karya kerajinan. 2.3 Menghargai kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat melakukan berbagai kegiatan pembuatan karya kerajinan.
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	3.1 Memahami desain pembuatan dan pengemasan karya bahan alam berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat. 3.2 Mengidentifikasi proses modifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai wilayah setempat. 3.3 Memahami desain pembuatan dan pengemasan karya bahan buatan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat. 3.4 Mengidentifikasi proses modifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan buatan sesuai wilayah setempat.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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	4.1 Mencoba membuat karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai desain dan bahan alam yang ada di wilayah setempat 4.2 Memodifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai hasil identifikasi di wilayah setempat 4.3 Mencoba membuat karya kerajinan dan pengemasan dari bahan buatan sesuai desain dan bahan buatan yang ada di wilayah setempat 4.4 Memodifikasi karya kerajinan dan pengemasan dari bahan buatan sesuai hasil identifikasi di wilayah setempat

KELAS: VII

REKAYASA

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya	1.1 Menghargai keberagaman produk rekayasa di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan
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	2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk rekayasa daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia 2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat produk rekayasa 2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat melakukan berbagai kegiatan pembuatan produk rekayasa
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	3.1 Memahami prosedur rekayasa yang digunakan sebagai alat penjernih air dari bahan alami 3.2 Mengidentifikasi bahan, material dan alat bantu yang digunakan sebagai alat penjernih air dengan bahan buatan yang ada di daerah setempat dan daerah lain 3.3 Memahami prosedur rekayasa yang digunakan sebagai produk sederhana dengan teknologi mekanik 3.4 Mengidentifikasi bahan, material dan alat bantu yang digunakan sebagai mainan dengan teknologi mekanik yang ada di daerah setempat dan daerah lain
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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	4.1 Mencoba membuat alat penjernih air dari bahan alami yang ada di lingkungan sekitar 4.2 Mencoba membuat alat penjernih air dari bahan buatan yang ada di lingkungan sekitar 4.3 Mencoba membuat produk sederhana menggunakan teknologi mekanik (gerak, putar, ungkit dan sebagainya) 4.4 Mencoba membuat mainan menggunakan teknologi mekanik

KELAS: VII**BUDIDAYA**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya	1.1 Menghargai keberagaman hasil budidaya di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan
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	2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk budidaya daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia 2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan melaksanakan kegiatan budidaya 2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat melakukan berbagai kegiatan budidaya
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	3.1 Memahami konsep dan prosedur budidaya tanaman sayuran sesuai wilayah setempat 3.2 Mengidentifikasi teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran sesuai wilayah setempat 3.3 Memahami konsep dan prosedur budidaya tanaman obat sesuai wilayah setempat 3.4 Mengidentifikasi teknik modifikasi media tanam tanaman obat sesuai wilayah setempat
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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	4.1 Mempraktikkan budidaya tanaman sayuran berdasarkan konsep dan prosedur yang ada di wilayah setempat 4.2 Memodifikasi media tanam tanaman sayuran berdasarkan identifikasi sesuai wilayah setempat 4.3 Mempraktikkan budidaya tanaman obat berdasarkan konsep dan prosedur yang ada di wilayah setempat 4.4 Memodifikasi media tanam tanaman obat berdasarkan identifikasi sesuai wilayah setempat

KELAS: VII**PENGOLAHAN**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya	1.1 Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan
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	2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia 2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat produk pengolahan 2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat melakukan berbagai kegiatan pembuatan produk pengolahan
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat. 3.2 Memahami manfaat dan proses pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat. 3.3 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat. 3.4 Memahami manfaat dan proses olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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	4.1 Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat 4.2 Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat 4.3 Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat 4.4 Mencoba membuat olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah	: SMP 2 SRANDAKAAN
Mata Pelajaran	: Prakarya (Kerajinan)
Kelas / Semester	: VII / satu
Materi Pokok	: Kerajinan dari bahan alam
Alokasi Waktu	: 3 x pertemuan (6JP)

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

- 1.1 Menghargai keberagaman produk kerajinan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan
 - 1.1.1. Menunjukkan rasa syukur atas keberagaman produk kerajinan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan dengan rasa bangga
 - 1.1.2. Menunjukkan rasa empati terhadap hasil karya kerajinan bahan alam sebagai ungkapan cinta produk kerajinan daerah setempat/lokal

- 2.1 Menghargai rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia
 - 2.1.1. Menunjukkan rasa antusias dalam menggali informasi tentang keberagaman karya kerajinan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia

- 3.1 Memahami desain pembuatan dan pengemasan karya bahan alam berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat
 - 3.3.1. Mendeskripsikan proses pembuatan desain kerajinan dari bahan alam
 - 3.3.2. Merencanakan desain kerajinan dari bahan alam secara kreatif.
 - 3.3.3. Mendeskripsikan proses pembuatan desain kemasan kerajinan dari bahan alam.
 - 3.3.4. Merencanakan desain kemasan produk kerajinan dari bahan alam secara fungsional

- 4.1. Mencoba membuat karya kerajinan dan pengemasan dari bahan alam sesuai desain dan bahan alam yang ada di wilayah setempat
 - 4.1.1. Menyebutkan alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan dari bahan alam (tanah liat)
 - 4.1.2. Menyebutkan bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat kerajinan dari bahan alam (tanah liat)
 - 4.1.3. Menyiapkan alat dan bahan dalam membuat kerajinan dari bahan alam (tanah liat)
 - 4.1.4. Membuat kerajinan dari bahan alam sesuai dengan desain yang dibuat

C. Materi Pembelajaran

Pertemuan 1:

Pengamatan hasil karya kerajinan Nusantara

1. Membentuk kelompok praktek (4 orang/kelompok)
2. Mengamati gambar berbagai hasil kerajinan yang ada di Indonesia untuk menumbuhkan rasa syukur atas anugerah Tuhan dengan rasa bangga
3. Mengidentifikasi berbagai hasil kerajinan yang ada di daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia
4. Mendiskusikan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan daerah setempat

5. Mempresentasikan hasil pengamatan dan diskusi kelompok

Pertemuan 2:

1. Mendiskusikan pembuatan desain kerajinan dari bahan alam
2. Mendiskusikan desain kemasan kerajinan dari bahan alam
3. Mendiskusikan proses pembuatan desain kemasan produk kerajinan dari bahan alam
4. Mendiskusikan alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan dari bahan alam (kerajinan dari tanah liat dengan teknik pijit)
5. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok
6. Koreksi karya gerabah sebelum dibakar
7. Hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum gerabah dibakar:
 - a. Usahakan gerabah sudah kering, tidak basah
 - b. Tidak ada bagian yang pecah atau retak
 - c. Perbaiki bagian yang masih perlu pembenahan
 - d. Bersihkan sisa tanah liat yang menempel
8. Diskusi persiapan alat dan bahan untuk pembakaran gerabah
 - a. Menentukan alat dan bahan untuk proses pembakaran
 - b. Menentukan tempat pembakaran
 - c. Membuat langkah kerja untuk proses pembakaran

Pertemuan 3

Membuat benda kerajinan dari tanah liat dengan teknik pijit.

1. Alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan dari bahan tanah liat dengan teknik pijit: Spons, alas kayu, baskom, butsir, kuas, plastik
2. Proses pembentukan
3. Proses finishing awal

D. Sumber Belajar

Sumber belajar ditulis mengikuti acuan berikut:

1. Buku siswa:

Paresti, S. Dkk. 2013. Prakarya SMP/MTS Kelas 7. Jakarta: Dikbud, (hal 2-25).
2. Buku referensi

Paresti, S. Dkk. 2013. Buku Guru Prakarya SMP/MTS Kelas 7. Jakarta: Dikbud, (hal 18-48).

3. Situs internet
4. Buku referensi
Martono, 2008, Ketrampilan Praktis SMPB dan MTS Berkreasi dengan bahan lunak dan keras.
5. Narasumber
Pengrajin gerabah di Kasongan, PT. Mburat kriasta, Bantul, Yogyakarta

E. Media Pembelajaran

1. **Media** : photo hasil kerajinan, disain gambar
2. **Alat dan bahan** : Spons, papan kayu, baskom, tanah liat, air, plastik, kuas, butsir
gunting, cutter, penggaris, pensil, karton, lem, cat.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan 1

1. Tahap Pendahuluan
 - a. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Melalui tayangan video berbagai hasil kerajinan di nusantara, peserta didik diharapkan memiliki pengertian betapa besar karunia Tuhan
Peserta didik siap untuk mengikuti proses pembelajaran dengan diberi motivasi dari guru tentang souvenir dari gerabah dari berbagai daerah di Indonesia
 - c. Apersepsi
Berdasarkan tayangan video, guru bertanya kepada peserta didik tentang keterkaitan anatar hasil kerajinan di lingkungannya dengan kebesaran Tuhan
sebagai rasa syukur terhadap Tuhan.
Peserta didik menyiapkan bahan dan alat dengan mempertimbangkan keselamatan kerja sebelum pembuatan gerabah dimulai.
 - d. Tujuan Pembelajaran
Guru menjelaskan tujuan pembelajaran tentang pembuatan kerajinan gerabah dengan teknik pilin yang ada di lingkungan
Guru membimbing tentang Praktek Pembuatan gerabah dengan tehnik pilin
 - e. Cakupan Pembelajaran

Guru membimbing cakupan pembelajaran tentang Praktek pembuatan gerabah tehnik pilin.

2. Kegiatan Inti

a. Mengamati:

- Peserta didik dibagi dalam kelompok kecil (4 peserta didik/kelompok) untuk mengamati jenis-jenis kerajinan di nusantara
- Peserta didik mengamati video proses pembuatan berbagai jenis kerajinan.

b. Menanya:

Peserta didik dibimbing untuk menyusun identifikasi berbagai masalah yang berkaitan dengan produk kerajinan yang ada di daerah sekitarnya

c. Menalar:

- Peserta didik berdiskusi kelompok untuk membahas cara pembuatan kerajinan di lingkungannya sesuai kajian dari Buku Siswa Prakarya untuk Kelas VII SMP/MTs, serta sumber internet
- Berdasarkan contoh yang ada di literatur peserta didik dapat merumuskan media yang digunakan dalam pembuatan kerajinan gerabah dari bahan tanah liat
- Peserta didik membuat rangkuman temuan di lapangan tentang teknik dan cara pembuatan kerajinan gerabah dari tanah liat di lingkungannya
- Peserta didik melakukan diskusi kelas dan merumuskan kriteria minimal cara membuat gerabah dengan teknik pilin sederhana

3. Kegiatan Penutup

a. Simpulan

Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi pendidik membuat simpulan tentang berbagai kerajinan dari bahan alam dan daerah asal.

Peserta didik diberikan arahan tentang pemahaman tehnik pilin

b. Evaluasi

Memberikan pertanyaan singkat kepada siswa tentang kerajinan gerabah tehnik pilin..

c. Refleksi

Meminta umpan balik pada siswa tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan dan memberi wawasan lebih pada siswa.

d. Tindak Lanjut

Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan teknik-teknik pembuatan gerabah

e. Penutup

Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

Pertemuan 2

1. Tahap Pendahuluan

a. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan mengecek kehadiran peserta didik.

b. Motivasi

Peserta didik siap untuk mengikuti proses pembelajaran dengan diberi motivasi dari guru

c. Apersepsi

Peserta didik menyiapkan bahan dan alat untuk membuat desain kerajinan gerabah dengan teknik pilin

d. Tujuan Pembelajaran

Guru menjelaskan fungsi pembuatan desain gerabah dengan tehnik pijit yang akan dibuat.

e. Cakupan Pembelajaran

Guru menjelaskan cakupan pembelajaran tentang pembuatan pembuatan gerabah tehnik pilin yang akan digambar.

2. Kegiatan inti

Mengamati:

Peserta didik mengamati karya berbagai bentuk gerabah dengan teknik pilin dari tanyangan LCD atau internet.

Menanya:

Peserta didik diskusi tentang jenis dan bentuk gerabah dengan teknik pilin yang akan dibuat

Menalar:

Dengan bimbingan guru, pesertadidik melakukan diskusi tentang hasil desain yang telah dibuat.

3. Kegiatan Penutup

a. Simpulan

- 1) Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi pendidik membuat simpulan tentang pembuatan desain gerabah tehnik pilin
- 2) Peserta didik diberikan arahan tentang pembuatan esain gerabah dengan tehnik lain

b. Evaluasi

Memberikan pertanyaan singkat kepada siswa tentang tehnik pilin.

c. Refleksi

Meminta umpan balik pada siswa tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan dan memberi wawasan lebih pada siswa.

d. Tindak Lanjut

Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan tehnik pembuatan gerabah dan diberi tugas untuk membawa perlengkapan dalam pembuatan gerabah

e. Penutup

Berdo'a dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

Pertemuan 3

1. Tahap Pendahuluan

a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.

b. Motivasi

Peserta didik siap untuk mengikuti proses pembelajaran dengan diberi motivasi dari guru tentang souvenir dari gerabah.

c. Apersepsi

Peserta didik menyiapkan bahan dan alat dengan mempertimbangkan keselamatan kerja sebelum pembuatan gerabah dimulai.

d. Tujuan Pembelajaran

Guru menjelaskan tentang Praktek Pembuatan gerabah dengan tehnik pilin

e. Cakupan Pembelajaran

Guru menjelaskan cakupan pembelajaran tentang Praktek pembuatan gerabah tehnik pilin.

3. Kegiatan Inti

Mengamati:

Peserta didik mengamati proses pembuatan kerajinan dari tanah liat dengan tehnik pilin.

Menanya:

Peserta didik diskusi cara memilin tanah liat sebelum membuat karya

Mencoba:

Peserta didik memilin tanah liat.

Menalar:

Peserta didik membuat model –model pilinan dengan melihat temannya

Mencipta:

- Peserta didik membuat produk kerajinan sesuai disain yang sudah disiapkan dengan bimbingan guru.

Langkah pembuatan :

Bahan:

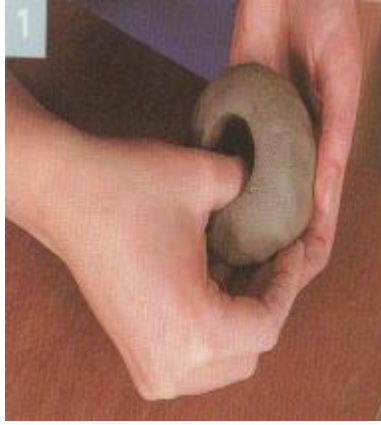
1. Tanah liat
2. Air

Alat :

1. Spon
2. Papan kayu
3. Spons, papan kayu, baskom, tanah liat, air, plastik, kuas, gunting, cutter, penggaris, pensil, lem, cat.

Cara membuat:

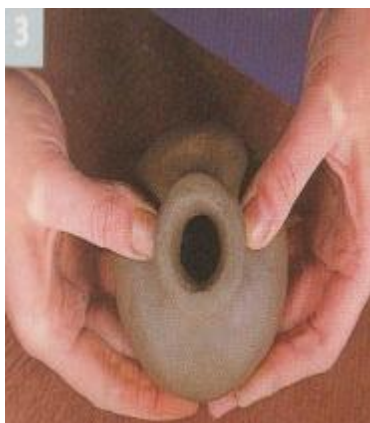
1. Siapkan bahan dan alat diatas meja
2. Siapkan pula papan kayu untuk meletakkan tanah liat dan buat bulatan tanah liat kemudia tekan menggunakan ibu jari



3. ketika sudah rata ketebalannya kemudian dindingnya di bentuk sesuai keinginan



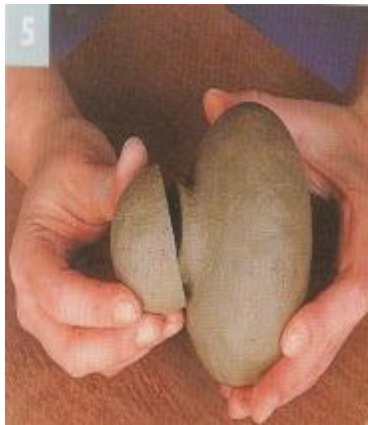
4. Kemudian dinding yang sudah rata dan terbentuknya bentuk ratakan dengan tangan di tekan- tekan agar dindingnya padat dan tidak ada rogga udara



5. Membuat tutupnya dengan cara yang sama



6. Mengukur tutup dengan badan dan di beri kelonggran besar pada tutup agar nantinya sistem penyutannya sama



Kegiatan Penutup

- a. Simpulan

Peserta didik dengan dibimbing dan difasilitasi pendidik membuat simpulan tentang pembuatan kerajinan dari bahan alam dengan teknik pijit.

Peserta didik diberikan arahan tentang pemahaman teknik pijit

- b. Evaluasi

Memberikan pertanyaan singkat kepada siswa tentang kesulitan yang ditemui dalam melakukan teknik pijit

- c. Refleksi

Meminta umpan balik pada siswa tentang kegiatan pembelajaran yang telah berlangsung. Apakah pembelajaran menarik, menyenangkan dan memberiwawasan lebih pada siswa.

- d. Tindak Lanjut

Peserta didik diberi tugas membaca buku dan literatur lain yang berkaitan teknik-tehnik pembuatan gerabah

e. Penutup

Berdo'a dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

G. Penilaian

1. Sikap spiritual

- a. Teknik : observasi
- b. Bentuk instrumen : lembar observasi
- c. Instrumen : Instrumen untuk guru Lampiran 1
- d. Instrumen untuk peserta didik Lampiran 2

Kisi-kisi

Indikator	Butir Penilaian
1. Cinta tanah air	1
2. Rasa syukur	2 - 3
3. Menjaga lingkungan hidup	4 - 5

2. Sikap sosial

- a. Teknik : observasi
- b. Bentuk instrumen : lembar observasi
- c. Instrumen : Instrumen untuk guru Lampiran 1
- d. Instrumen observasi peserta didik Lampiran 3
- e. Kisi-kisi

Indikator	Butir Penilaian
1. Jujur	1
2. Kerjasama	2 - 3
3. Toleransi	4 - 5

3. Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes tertulis
- b. Bentuk instrument : Tes uraian
- c. Instrumen : Terlampir (Lampiran 4)

d. Kisi-kisi

Indikator	Butir Penilaian
1. Mendiskripsikan	1
2. Menjelaskan	2
3. Memahami	3
4. Analisis	4 – 5

4. Keterampilan

- a. Teknik : observasi
- b. Bentuk instrument : lembar observasi
- c. Instrumen : Terlampir (instrumen 5)
- d. Kisi-kisi

Aspek Keterampilan	Butir Penilaian
1. Ide/gagasan 2. Kreatifitas 3. Keseuaian prosedur kerja 4. Uji karya 5. Estetika 6. Bentuk pelaporan 7. Presentasi 8. Sikap	Soal uji kinerja

Lampiran 1

Pedoman Pengamatan Guru

Lembar Penilaian di atas disusun berdasarkan asumsi bahwa pembelajaran merupakan aktifitas peserta didik yang mencakup aspek spiritual dan sosial. Guru diharapkan untuk mengisi lembar observasi ini pada proses pembelajaran berlangsung.

Contoh Lembar Observasi Penilaian Spiritual dan Sosial

No.	Nama Peserta Didik	Butir penilaian						Jml Skor	Nilai akhir (NA) atau Skor rerata
		Spiritual			Sosial				
		Cinta tanah air	Rasa syukur	Menjaga lingkungan	Jujur	Kerjasama	Toleransi		
		1	2	3	4	5	6		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

• Petunjuk penskoran:

Skor 4 = selalu, apabila selalu melakukan sesuai pernyataan

Skor 3 = sering, apabila sering melakukan sesuai pernyataan dan kadang-kadang tidak melakukan

Skor 2 = kadang-kadang, apabila kadang-kadang melakukan dan sering tidak melakukan

Skor 1 = tidak pernah, apabila tidak pernah melakukan

- Peserta didik memperoleh nilai :
 - Baik Sekali (A) : apabila memperoleh skor 19 - 24
 - Baik (B) : apabila memperoleh skor 13 - 18
 - Cukup (C) : apabila memperoleh skor 7 - 12
 - Kurang (D) : apabila memperoleh skor 1 - 6
- Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Jumlah butir aspek yang dinilai}}$

Lampiran 2

Contoh Lembar penilaian sikap spiritual dalam kerja kelompok

Berilah nilai untuk anggota kelompokmu! Berilah nilai 4 bila baik sekali, sebaliknya berilah nilai 1 bila kurang atau sangat jelek! ! Jumlahkan hasil penilaian untuk memperoleh nilai teman kalian!

No	Nama Siswa	No Presensi	Hal yang dinilai					Jumlah
			1	2	3	4	5	
1								
2								
3								
4								

Keterangan : Hal yang dinilai

No	Hal yang dinilai
1	Berdoa sebelum dan sesudah menjalankan sesuatu.
2	Bersyukur atas nikmat dan karunia Tuhan Yang Maha Esa.
3	Mensyukuri kemampuan manusia dalam mengendalikan diri
4	Mengucapkan syukur ketika berhasil mengerjakan sesuatu.
5	Menjaga lingkungan kegiatan praktik

Lampiran 2

Contoh Instrumen Sikap Sosial

Contoh Lembar penilaian antar teman dalam kerja kelompok

Berilah nilai untuk anggota kelompokmu! Berilah nilai 4 bila sangat baik, sebaliknya berilah nilai 1 bila kurang atau sangat jelek! Jumlahkan hasil penilaian untuk memperoleh nilai teman kalian!

No	Nama Siswa	No Presensi	Hal yang dinilai					Jumlah
			1	2	3	4	5	
1								
2								
3								
4								

Keterangan : Hal yang dinilai

No	Hal yang dinilai
1	Mengemukakan perasaan terhadap sesuatu apa adanya
2	Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan
4	Dapat menerima kekurangan orang lain
5	Mengemukakan perasaan terhadap sesuatu apa adanya

Lampiran 2. Contoh; Test Uraian.

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

Bentuk Instrumen : Tes Uraian

CONTOH SOAL URAIAN

Petunjuk:

- ❖ Berdoalah sebelum mengerjakan soal
- ❖ Jawablah pada lembar jawaban yang telah disediakan
- ❖ Selesaikan soal berikut dengan singkat dan jelas

A. Soal

1. Sebutkan alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan dari tanah liat dengan teknik pilin.

.....
.....

2. Sebutkan bahan yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan dari tanah liat dengan teknik pijit

.....
.....

3. Sebutkan alat –alat yang diperlukan dalam pembakaran gerabah

.....
.....

4. Sebutkan bahan yang diperlukan dalam pembakaran gerabah

.....
.....

5. Sebutkan bahan yang diperlukan dalam pewarnaan gerabah

.....
.....

B. Kunci Jawaban

1. Alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan kerajinan dari bahan tanah liat dengan tehnik pilin : Spons, papan kayu, baskom, tanah liat, air, plasti, gunting, cutter, penggaris, pensil, karton, lem, cat

2. Bahan yang Diperlukan untuk pembuatan kerajinan dari tanah liat dengan tehnik pilin: tanah liat, air.

3. Alat –alat yang diperlukan dalam pembakaran gerabah : Masker, penjepit,kaca mata, sarung tangan
4. Bahan yang di gunakan dalam proses pembakaran : Tungku gas,tunggu listrik,tungku api. Batu tahan api, gassbol
5. Bahan yang diperlukan dalam pewarnaan gerabah : cat tembok, sendi, akrilik, air

- **Pedoman Penilaian:**

- A. Kriteria Pensekoran:

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 1-10
2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 50

- B. Kriterian Penilaian:

- a. Perolehan Skor 1 -12 ; nilai = 1
- b. Perolehan Skor 13-25 ; nilai = 2
- c. Perolehan Skor 26-38 ; nilai = 3
- d. Perolehan Skor 39-50 ; nilai = 4

Lampiran 3. Instrumen Ketrampilan (*Kinerja*)

SOAL ATAU TUGAS UJI KINERJA

1. Buatlah Kerajinan dari bahan alam dengan tehnik pijit
2. Buatlah inovasi benda pakai dengan tehnik pijit
 - a. Ketentuan desain adalah sebagai berikut:

Bahan :

 - Bahan berasal dari tanah liat.
 - b. Waktu pengerjaan : 80 menit
 - c. Aspek yang dinilai :
 - Ide atau gagasan
 - Kinerja alat
 - Estetika
 - Sikap selama proses dan pembuatan produ

Keterangan Kriteria penilaian:

A. Pedoman pensekoran:

- Skor terentang antara 1-4
 1. Skor 1 , kategori Kurang
 2. Skor 2, kategori Cukup
 3. Skor 3, kategori Baik
 4. Skor 4, Kategori Sangat baik

B. Pedoman penilaian:

Nilai Akhir 1 (NA 1) :Jumlahskor proses x 50%

Nilai Akhir 2 (NA 2) :Jumlahskorproduk x 35%

Nilai Akhir 3 (NA 3) :Jumlahskorsikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

C. Konversi nilai:

Nilai 0 - 1, huruf D

Nilai 1,1 - 2, huruf C

Nilai 2,1 - 3, huruf B

Nilai 3,1 - 4, huruf A

Guru Pembimbing

Guru PPL

Nuriyah

Okva keliana w

NIP.195608301980032004

NIM.11207241013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP NEGRI 2 SRANDAKAN
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/ Semester : VII / 1
Materi Pokok : Pengolahan Minuman Segar
Alokasi Waktu : (2JP)
Pertemuan : 1

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan.	1.1.1 Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2 Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.

2	<p>2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia.</p>	<p>2.1.1 Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.2 Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.3 Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.4 Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p>
3	<p>3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p>	<p>3.1.1 Menjelaskan pengertian minuman segar.</p> <p>3.1.2 Mengidentifikasi jenis olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang terdapat di wilayah setempat.</p> <p>3.1.3 Menjelaskan manfaat dan kandungan gizi bahan pangan buah dan sayuran untuk olahan minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.4 Menjelaskan teknik pengolahan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.5 Menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p>
4	<p>4.1. Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>4.1.1 Merancang pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.2 Membuat minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.3 Menyajikan dan mengemas minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran .</p>

C. Tujuan Pembelajaran

KI-1 dan KI-2

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 1.1.2 serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.1 suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.2 tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.3 menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat; dan
- 2.1.4 tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.

KI-3 dan KI-4

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan minuman segar peserta didik diharapkan dapat:

- 3.1.1. menjelaskan pengertian minuman segar.
- 3.1.2 mengidentifikasi jenis olahan pangan minuman segar dari buah dan sayuran yang terdapat di wilayah setempat.
- 3.1.3.2 menjelaskan manfaat/ kandungan buah.
- 3.1.4.2 menjelaskan manfaat/ kandungan sayuran.
- 3.1.4 menjelaskan teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 3.1.5 menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 4.1.1.1 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.1.2 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.2.1 membuat minuman segar dari buah buah kelapa.
- 4.1.2.2 membuat minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.3.1 menyajikan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.3.2 menyajikan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

4.1.3.3. mengemas minuman segar dari buah kelapa.

4.1.3.4 mengemas minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

1. Pengertian minuman segar
2. Jenis minuman segar di daerah setempat
3. Manfaat/kandungan buah yang digunakan untuk bahan minuman segar khas di daerah setempat.
4. Manfaat/kandungan sayuran yang digunakan untuk bahan minuman segar khas di daerah setempat.
5. Teknik pengolahan minuman segar dari buah.
6. Tahapan pengolahan minuman segar dari buah kelapa.
7. Tahapan pengolahan minuman segar dari buah.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan saintifik (diskusi)
2. Pembelajaran berbasis projek (prodak)

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar-gambar tentang minuman segar.
2. *Hand out* materi ajar : Beragam cita rasa minuman daerah,
3. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan minuman segar.
4. Contoh produk minuman segar es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.
5. Bahan dan alat praktik

No	Jenis	Jumlah	Satuan
A	Bahan		
1	Kelapa muda	1	Butir
2	Air putih	1	Gelas
3	Gula	50	Gram
4	Es batu	1	Secukupnya
B	Alat		
1	Golok	1	Buah
2	Alat pengerok buah kelapa	1	Buah
3	Mangkok	1	Buah
4	Sendok makan	1	Buah

5	Sendok besar	1	Buah
6	Sendok plastik	1	Buah
7	Gelas plastik	1	Buah

1. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2014.*Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI.Jakarta
- b. Kemdikbud.2014.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI .Jakarta

G.Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

1. Kegiatan Pendahuluan (8 menit)

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru memotivasi peserta didik secara fisik dan mental dalam menyiapkan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran, misalnya: melalui media *chart*/gambar-gambar/produk minuman segar guru menunjukkan beberapa contoh minuman segar misalnya: es kelapa muda, es campur dan es rumput laut dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik pada materi pengolahan minuman segar.
- e. Guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan contoh-contoh minuman segar dalam *chart*/gambar/produk minuman segar tersebut.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan pertama tentang : pengertian, jenis, manfaat dan kandungan gizi buah dan sayuran, teknik pengolahan, penyajian dan kemasan minuman segar dari buah dan sayuran.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

a. Mengamati

Peserta didik dipandu oleh guru dalam kelompok, mengamati beberapa contoh minuman segar melalui gambar tentang minuman segar/*chart*/gambar dan beberapa contoh minuman segar yang disiapkan oleh guru, misalnya: es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.

Contoh gambar-gambar minuman segar:

1). Es Oyen dari Bandung



(diambil dari :<http://monster-bego.blogspot.com/2012/11/13-minuman-tradisional-khas-indonesia.html#ixzz2Zk5K6MGZ>)

2). Es Doger dari Betawi



diambil dari :<http://monster-bego.blogspot.com/2012/11/13-minuman-tradisional-khas-indonesia.html#ixzz2Zk5K6MGZ>)

b. Menanya

- 1). Peserta didik dipandu oleh guru membuat pertanyaan?
 - a). Buah dan sayuran apa saja yang dapat diolah untuk minuman?
 - b). Bagaimana cara membuatnya?
- 2). Peserta didik mengemukakan hipotesis misalnya: Banyak jenis buah dan sayuran bisa dibuat/diolah menjadi minuman dengan cara dihaluskan dengan blender, diparut atau diulek. Untuk membuktikan hipotesis tersebut maka peserta didik melakukan kegiatan mengumpulkan data atau informasi.

c. Mencoba/ mengumpulkan data atau informasi

Peserta didik berkelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan membaca buku siswa, buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun ditemukan oleh siswa dan *handout* materi ajar untuk mendapatkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan, diantaranya: pengertian, jenis, manfaat dan kandungan gizi bahan pangan, tahapan pembuatan, penyajian dan kemasan minuman segar.

d. Mengasosiasi/ menganalisis data atau informasi

Peserta didik dengan bimbingan guru menganalisis data yang dikumpulkan sendiri atau data yang diberikan oleh guru untuk menjawab pertanyaan yang

telah dirumuskan. Sebagai contoh, peserta didik menyimpulkan bahwa minuman segar adalah minuman yang menghilangkan rasa dahaga, menyegarkan, terasa nyaman, ringan, dan menyehatkan. Buah dan sayuran dapat dibuat minuman segar, dsb.

e. Mengkomunikasikan

Peserta didik/wakil dari setiap kelompok mempresentasikan kesimpulan tentang konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik dalam kelompoknya berkaitan dengan minuman segar, sebagai contoh: peserta didik mempresentasikan pengertian, jenis, manfaat dan kandungan gizi buah dan sayuran, teknik pengolahan, penyajian dan kemasan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.

3. Kegiatan Penutup (12 menit)

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksi seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan dan menyimpulkan konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik berkaitan dengan minuman segar, misalnya: buah dan sayuran bisa dibuat minuman segar karena merupakan sumber vitamin, mineral, dan serat alami serta mengandung komponen bioaktif yang memberikan dampak positif pada fungsi metabolisme manusia, dsb.
- b. Peserta didik dengan bimbingan guru merefleksi sikap spiritual dan sosial yang dapat terbentuk pada diri peserta didik melalui aktivitas pembelajaran, misalnya: sikap bersyukur kepada Tuhan dengan menjaga kelestarian olahan minuman segar di daerah setempat serta rasa ingin tahu dan santun dalam menggali informasi tentang produk olahan minuman segar.
- c. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang Pengolahan Minuman Segar. Coba jelaskan apa yang dimaksud dengan minuman segar!", dsb.
- d. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk melakukan observasi dan wawancara terhadap penjual minuman segar khas daerah mereka.
- e. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.

H. Penilaian

1. Penilaian Hasil Belajar

- a. Jenis/Teknis Penilaian
 - 1) Sikap: Observasi
 - 2) Pengetahuan: Tulis dan penugasan
 - 3) Keterampilan : Praktek (Performance test)
- b. Bentuk Instrumen (Terlampir)
- c. Pedoman Penskoran (Terlampir)

Mengetahui

Guru Pembimbing

Guru PPL

Nuriyah

Okva keliana w

NIP 195608301980032004

NIM 11207241013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP NEGRI 2 SRANDAKAN
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/ Semester : VII / 1
Materi Pokok : Pengolahan Minuman Segar
Alokasi Waktu : 2(JP)
Pertemuan : 2

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan.	1.1.1 Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2 Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.

2	<p>2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia.</p>	<p>2.1.1 Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.2 Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.3 Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.4 Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p>
3	<p>3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p>	<p>3.1.1 Menjelaskan pengertian minuman segar.</p> <p>3.1.2 Mengidentifikasi jenis olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang terdapat di wilayah setempat.</p> <p>3.1.3 Menjelaskan manfaat dan kandungan gizi bahan pangan buah dan sayuran untuk olahan minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.4 Menjelaskan teknik pengolahan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.5 Menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p>
4	<p>4.1. Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>4.1.1 Merancang pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.2 Membuat minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.3 Menyajikan dan mengemas minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran .</p>

C. Tujuan Pembelajaran

KI-1 dan KI-2

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 1.1.2 serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.1 suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.2 tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.3 menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat; dan
- 2.1.4 tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.

KI-3 dan KI-4

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan minuman segar peserta didik diharapkan dapat:

- 3.1.1. menjelaskan pengertian minuman segar.
- 3.1.2 mengidentifikasi jenis olahan pangan minuman segar dari buah dan sayuran yang terdapat di wilayah setempat.
- 3.1.3.2 menjelaskan manfaat/ kandungan buah.
- 3.1.4.2 menjelaskan manfaat/ kandungan sayuran.
- 3.1.4 menjelaskan teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 3.1.5 menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 4.1.1.1 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.1.2 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.2.1 membuat minuman segar dari buah buah kelapa.
- 4.1.2.2 membuat minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.3.1 menyajikan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.3.2 menyajikan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

4.1.3.3. mengemas minuman segar dari buah kelapa.

4.1.3.4 mengemas minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Merencanakan pengolahan minuman segar es kelapa muda.
2. Merencanakan pengolahan minuman segar dari buah, khas di daerah setempat.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan saintifik (diskusi)
2. Pembelajaran berbasis proyek (prodak)

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar-gambar tentang minuman segar.
2. *Hand out* materi ajar : Beragam cita rasa minuman daerah,
3. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan minuman segar.
4. Contoh produk minuman segar es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.
5. Bahan dan alat praktik

No	Jenis	Jumlah	Satuan
A	Bahan		
1	Kelapa muda	1	Butir
2	Air putih	1	Gelas
3	Gula	50	Gram
4	Es batu	1	Secukupnya
B	Alat		
1	Golok	1	Buah
2	Alat penggerok buah kelapa	1	Buah
3	Mangkok	1	Buah
4	Sendok makan	1	Buah
5	Sendok besar	1	Buah
6	Sendok plastik	1	Buah
7	Gelas plastik	1	Buah

1. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2014.*Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI.Jakarta
- b. Kemdikbud.2014.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI .Jakarta

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan (8 menit)

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Mengecek kehadiran peserta didik
- d. Guru memotivasi peserta didik dengan memerintahkan agar peserta didik memperhatikan tayangan media video/chart/gambar-gambar tentang produk minuman segar dari buah dan sayuran di daerah setempat, misalnya: es kelapa muda , setup nanas, es jeruk, dsb.
- e. Guru memberikan apersepsi dengan menanyakan apakah peserta didik mengalami kesulitan dalam mengerjakan tugas kelompok yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya, yakni tentang observasi dan wawancara terhadap penjual minuman segar khas daerah mereka. Hasil observasi tersebut akan dipergunakan oleh peserta didik sebagai referensi untuk merencanakan pengolahan minuman segar khas di daerah mereka.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran untuk pertemuan kedua, yaitu: merencanakan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar khas di daerah setempat.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran tentang pengolahan minuman segar pada pertemuan kedua tentang tahapan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran, khas di daerah setempat yaitu: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasannya.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

- a. Peserta didik menyimak buku siswa tentang tahapan pembuatan es kelapa muda dilanjutkan dengan memperhatikan tayangan video proses pembuatan es kelapa muda.
- b. Peserta didik berkelompok, membaca buku siswa, *hand out materi* ajar tentang tahapan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar khas di daerah setempat yaitu: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasannya.

- c. Peserta didik dengan bimbingan guru berdiskusi kelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan mencermati buku siswa, buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun siswa, *handout* materi ajar serta hasil tugas observasi dan wawancara tentang minuman segar untuk memperoleh pengetahuan tentang tahapan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar khas di daerah setempat yang meliputi: perencanaan, persiapan, pengolahan/ pembuatan serta penyajian dan pengemasannya.
- d. Peserta didik dengan bimbingan guru berdiskusi kelompok merencanakan pembuatan minuman segar es kelapa muda yang meliputi: perencanaan, persiapan, pengolahan/ pembuatan serta penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda.
- e. Peserta didik dengan bimbingan guru berdiskusi kelompok merencanakan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat yang meliputi: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasan minuman segar khas di daerah setempat.
- f. Peserta didik wakil dari setiap kelompok dipandu guru mempresentasikan kesimpulan dari hasil diskusi mereka.
- g. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil diskusi semua kelompok dan membahas pembagian tugas kelompok untuk persiapan praktik.

3. Kegiatan Penutup (12 menit)

- a. Guru dan peserta didik melakukan refleksi terhadap seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan dengan menyimpulkan konsep dalam merencanakan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat yang telah dikonstruksi oleh peserta didik berkaitan dengan minuman segar, dengan memberikan pertanyaan lisan yang berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar bagaimana merencanakan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran contohnya es kelapa muda. Pandu, jelaskan tahapan pembuatan minuman segar es kelapa muda yang akan kamu praktikkan minggu depan!"
- b. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan minuman segar es kelapa muda.
- c. Peserta didik menerima tugas dari guru agar membawa bahan dan peralatan berdasarkan pembagian tugas dalam kelompok untuk praktik pembuatan minuman segar es kelapa muda pada pertemuan berikutnya.

H. Penilaian

1. Penilaian Hasil Belajar

- a. Jenis/Teknis Penilaian
 - 1) Sikap: Observasi
 - 2) Pengetahuan: Tulis dan penugasan
 - 3) Keterampilan : Praktek (Performance test)
- b. Bentuk Instrumen (Terlampir)
- c. Pedoman Penskoran (Terlampir)

Mengetahui

Guru Pembimbing

Guru PPL

Nuriyah

Okva keliana w

NIP 195608301980032004

NIM 11207241013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP NEGRI 2 SRANDAKAN
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/ Semester : VII / 1
Materi Pokok : Pengolahan Minuman Segar
Alokasi Waktu : (2JP)
Pertemuan: : 3

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan.	1.1.1 Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2 Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.

2	<p>2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia.</p>	<p>2.1.1 Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.2 Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.3 Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.4 Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p>
3	<p>3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p>	<p>3.1.1 Menjelaskan pengertian minuman segar.</p> <p>3.1.2 Mengidentifikasi jenis olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang terdapat di wilayah setempat.</p> <p>3.1.3 Menjelaskan manfaat dan kandungan gizi bahan pangan buah dan sayuran untuk olahan minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.4 Menjelaskan teknik pengolahan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.5 Menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p>
4	<p>4.1. Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>4.1.1 Merancang pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.2 Membuat minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.3 Menyajikan dan mengemas minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran .</p>

C. Tujuan Pembelajaran

KI-1 dan KI-2

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 1.1.2 serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.1 suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.2 tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.3 menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat; dan
- 2.1.4 tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.

KI-3 dan KI-4

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan minuman segar peserta didik diharapkan dapat:

- 3.1.1. menjelaskan pengertian minuman segar.
- 3.1.2 mengidentifikasi jenis olahan pangan minuman segar dari buah dan sayuran yang terdapat di wilayah setempat.
- 3.1.3.2 menjelaskan manfaat/ kandungan buah.
- 3.1.4.2 menjelaskan manfaat/ kandungan sayuran.
- 3.1.4 menjelaskan teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 3.1.5 menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 4.1.1.1 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.1.2 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.2.1 membuat minuman segar dari buah buah kelapa.
- 4.1.2.2 membuat minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.3.1 menyajikan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.3.2 menyajikan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

4.1.3.3. mengemas minuman segar dari buah kelapa.

4.1.3.4 mengemas minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan Ketiga

- Praktik pengolahan, penyajian minuman segar es kelapa muda.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan saintifik (diskusi)
2. Pembelajaran berbasis proyek (prodak)

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar-gambar tentang minuman segar.
2. *Hand out* materi ajar : Beragam cita rasa minuman daerah,
3. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan minuman segar.
4. Contoh produk minuman segar es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.
5. Bahan dan alat praktik

No	Jenis	Jumlah	Satuan
A	Bahan		
1	Kelapa muda	1	Butir
2	Air putih	1	Gelas
3	Gula	50	Gram
4	Es batu	1	Secukupnya
B	Alat		
1	Golok	1	Buah
2	Alat pengerok buah kelapa	1	Buah
3	Mangkok	1	Buah
4	Sendok makan	1	Buah
5	Sendok besar	1	Buah
6	Sendok plastik	1	Buah
7	Gelas plastik	1	Buah

1. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2014.*Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI.Jakarta
- b. Kemdikbud.2014.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI .Jakarta

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Ketiga

1. Kegiatan Pendahuluan (8 menit)

- a. Mengucapkan salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Guru memberikan motivasi dengan bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk pembelajaran praktik mengolah minuman segar es kelapa muda yang dilanjutkan dengan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik mengenai kelengkapan bahan dan alat untuk mengolah minuman segar es kelapa muda.
- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan ketiga.
- d. Guru menyampaikan cakupan materi praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

- Peserta didik bekerja berkelompok untuk:
 - a. membaca *Job sheet* tentang pengolahan minuman segar es kelapa muda yang akan dipraktikkan;
 - b. melakukan persiapan sesuai deskripsi tugas masing-masing untuk praktik mengolah minuman segar es kelapa muda;
 - c. mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik mengolah minuman segar es kelapa muda;
 - d. melakukan proses pengolahan minuman segar es kelapa muda berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja:
 - 1). menggunakan celemek, mengikat rambut yang panjang dan cuci tangan sebelum bekerja atau memakai sarung tangan plastik;
 - 2). bekerjasama dalam penggunaan alat dan bahan saat melakukan praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda;
 - 3). teliti dalam melakukan berbagai kegiatan ketika praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda;
 - 4). hati-hatilah dalam bekerja baik saat menggunakan peralatan tajam, listrik, kompor gas/minyak tanah, maupun pecah belah;
 - 5). jaga kebersihan dan kerapian.
 - e. melakukan penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda dan memperhatikan keselamatan kerja;
 - f. membersihkan peralatan dan ruangan dengan memperhatikan keselamatan kerja;
 - g. mengembalikan dengan benar semua alat dan bahan yang telah selesai

dipergunakan untuk kegiatan praktik;

h. Peserta didik bersama guru melakukan evaluasi hasil praktik produk minuman segar es kelapa muda.

3. Kegiatan Penutup (12 menit)

a. Guru dan peserta didik melakukan refleksi terhadap seluruh aktivitas pembelajaran praktik minuman segar es kelapa muda, dilanjutkan dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar bagaimana membuat minuman segar es kelapa muda. Jelaskan bagaimana cara menyajikan dan mengemas minuman segar es kelapa muda yang telah kamu praktikkan!"

b. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.

c. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran, khas daerah setempat.

d. Peserta didik menerima tugas dari guru agar membawa bahan dan peralatan berdasarkan pembagian tugas dalam kelompok untuk praktik pembuatan minuman segar tersebut pada pertemuan berikutnya.

H. Penilaian

1. Penilaian Hasil Belajar

a. Jenis/Teknis Penilaian

1) Sikap: Observasi

2) Pengetahuan: Tulis dan penugasan

3) Keterampilan : Praktek (Performance test)

b. Bentuk Instrumen (Terlampir)

c. Pedoman Penskoran (Terlampir)

Mengetahui

Guru Pembimbing

Guru PPL

Nuriyah

Okva keliana w

NIP 195608301980032004

NIM.11207241013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP NEGRI 2 SRANDAKAN
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/ Semester : VII / 1
Materi Pokok : Pengolahan Minuman Segar
Alokasi Waktu : (2JP)
Pertemuan : 4

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan.	1.1.1 Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2 Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.

2	<p>2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia.</p>	<p>2.1.1 Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.2 Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.3 Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>2.1.4 Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.</p>
3	<p>3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p>	<p>3.1.1 Menjelaskan pengertian minuman segar.</p> <p>3.1.2 Mengidentifikasi jenis olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang terdapat di wilayah setempat.</p> <p>3.1.3 Menjelaskan manfaat dan kandungan gizi bahan pangan buah dan sayuran untuk olahan minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.4 Menjelaskan teknik pengolahan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.</p> <p>3.1.5 Menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p>
4	<p>4.1. Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>4.1.1 Merancang pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.2 Membuat minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.</p> <p>4.1.3 Menyajikan dan mengemas minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran .</p>

C. Tujuan Pembelajaran

KI-1 dan KI-2

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 1.1.2 serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.1 suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.2 tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.3 menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat; dan
- 2.1.4 tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.

KI-3 dan KI-4

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan minuman segar peserta didik diharapkan dapat:

- 3.1.1. menjelaskan pengertian minuman segar.
- 3.1.2 mengidentifikasi jenis olahan pangan minuman segar dari buah dan sayuran yang terdapat di wilayah setempat.
- 3.1.3.2 menjelaskan manfaat/ kandungan buah.
- 3.1.4.2 menjelaskan manfaat/ kandungan sayuran.
- 3.1.4 menjelaskan teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 3.1.5 menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran.
- 4.1.1.1 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.1.2 merencanakan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.2.1 membuat minuman segar dari buah buah kelapa.
- 4.1.2.2 membuat minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.
- 4.1.3.1 menyajikan minuman segar dari buah kelapa.
- 4.1.3.2 menyajikan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

4.1.3.3. mengemas minuman segar dari buah kelapa.

4.1.3.4 mengemas minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan Keempat

- Praktik pengolahan, penyajian dan pengemasan minuman segar dari buah.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan saintifik (diskusi)
2. Pembelajaran berbasis projek (prodak)

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar-gambar tentang minuman segar.
2. *Hand out* materi ajar : Beragam cita rasa minuman daerah,
3. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan minuman segar.
4. Contoh produk minuman segar es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.
5. Bahan dan alat praktik

No	Jenis	Jumlah	Satuan
A	Bahan		
1	Kelapa muda	1	Butir
2	Air putih	1	Gelas
3	Gula	50	Gram
4	Es batu	1	Secukupnya
B	Alat		
1	Golok	1	Buah
2	Alat pengerok buah kelapa	1	Buah
3	Mangkok	1	Buah
4	Sendok makan	1	Buah
5	Sendok besar	1	Buah
6	Sendok plastik	1	Buah
7	Gelas plastik	1	Buah

1. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2014.*Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI.Jakarta

b. Kemdikbud.2014.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI
.Jakarta

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Keempat

1. Kegiatan Pendahuluan (8 menit)

- a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Guru bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk pembelajaran praktik mengolah minuman segar khas di daerah setempat.
- c. Guru memberikan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik mengenai praktik membuat minuman segar es kelapa muda pada pertemuan sebelumnya, misalnya:” Anak-anak, minggu lalu kalian telah belajar membuat minuman segar es kelapa muda, hari ini kita akan praktik membuat minuman segar khas daerah sesuai kesepakatan kelompok masing-masing. Sebelum kita mulai praktik, adakah di antara kalian yang mau bertanya?” dsb.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan ketiga.
- e. Guru menyampaikan cakupan materi praktik pengolahan minuman segar khas di daerah setempat.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

- Peserta didik bekerja berkelompok untuk:
 - a. membaca *Job sheet* tentang pengolahan minuman segar khas di daerah setempat yang akan dipraktikkan;
 - b. melakukan persiapan sesuai deskripsi tugas masing-masing untuk praktik mengolah minuman segar khas di daerah setempat;
 - c. mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik mengolah minuman segar khas di daerah setempat;
 - d. melakukan proses pengolahan minuman segar khas di daerah setempat berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja:
 - 1). menggunakan celemek, mengikat rambut yang panjang dan cuci tangan sebelum bekerja atau memakai sarung tangan plastik;
 - 2). bekerjasama dalam penggunaan alat dan bahan saat melakukan praktik pengolahan minuman segar khas di daerah setempat;

- 3). teliti dalam melakukan berbagai kegiatan ketika praktik pengolahan minuman segar khas di daerah setempat;
 - 4). hati-hati dalam bekerja baik saat menggunakan peralatan tajam, listrik, kompor gas/minyak tanah, maupun pecah belah;
 - 5). jaga kebersihan dan kerapian.
- e. melakukan penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda dengan memperhatikan keselamatan kerja;
 - f. membersihkan peralatan dan ruangan dengan memperhatikan keselamatan kerja;
 - g. mengembalikan dengan benar semua alat dan bahan yang telah selesai dipergunakan untuk kegiatan praktik;
 - h. Peserta didik bersama guru melakukan evaluasi hasil praktik produk minuman segar khas di daerah setempat.

3. Kegiatan Penutup (12 menit)

- a. Peserta didik dan guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi hasil pembelajaran berkaitan dengan materi praktik minuman segar khas di daerah setempat.
- b. Guru mengajukan pertanyaan kepada peserta didik yang berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar bagaimana membuat minuman segar khas di daerahmu. Pandu, jelaskan bagaimana cara menyajikan dan mengemas minuman segar khas daerah yang telah kamu praktikkan!"
- c. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk melakukan *browsing* di internet tentang proses pembuatan minuman segar khas daerah lainnya.
- d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya

H. Penilaian

1. Penilaian Hasil Belajar

- a. Jenis/Teknis Penilaian
 - 1) Sikap: Observasi
 - 2) Pengetahuan: Tulis dan penugasan
 - 3) Keterampilan : Praktek (Performance test)
- b. Bentuk Instrumen (Terlampir)
- c. Pedoman Penskoran (Terlampir)

Mengetahui

Guru Pembimbing

Nuriyah

NIP 195608301980032004

Guru PPL

Okva keliana w

NIM 11207241013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP NEGERI 2 SRANDAKAN
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/ Semester : VII / 1
Materi Pokok : Pengolahan Minuman Segar
Alokasi Waktu : 4 Pertemuan (8 JP)

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 pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

No	Kompetensi Dasar	Indikator
1	1.1 Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan.	1.1.1 Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2 Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.
2	2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia.	2.1.1 Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat. 2.1.2 Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat. 2.1.3 Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat. 2.1.4 Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.
3	3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah	3.1.1 Menjelaskan pengertian minuman segar. 3.1.2 Mengidentifikasi jenis olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar yang terdapat di wilayah setempat. 3.1.3 Menjelaskan manfaat dan kandungan gizi bahan pangan buah dan sayuran untuk olahan minuman segar khas di daerah setempat. 3.1.4 Menjelaskan teknik pengolahan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.

	setempat.	3.1.5 Menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran.
4	4.1. Mencoba membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	4.1.1 Merancang pembuatan minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran. 4.1.2 Membuat minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran. 4.1.3 Menyajikan dan mengemas minuman segar khas di daerah setempat dari buah dan sayuran .

C. Tujuan Pembelajaran

KI-1 dan KI-2

Peserta didik diharapkan:

- 1.1.1 Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 1.1.2 Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.1 Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.2 Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat;
- 2.1.3 Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat; dan
- 2.1.4 Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.

KI-3 dan KI-4

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan minuman segar peserta didik diharapkan dapat:

- 3.1.1. Menjelaskan pengertian minuman segar;
- 3.1.2 Mengidentifikasi jenis olahan pangan minuman segar dari buah dan sayuran yang terdapat di wilayah setempat;
- 3.1.3.2 Menjelaskan manfaat/ kandungan buah;
- 3.1.4.2 Menjelaskan manfaat/ kandungan sayuran;
- 3.1.4 Menjelaskan teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran;
- 3.1.5 Menjelaskan tahapan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran;
- 4.1.1.1 Merencanakan pengolahan minuman segar dari buah kelapa
- 4.1.1.2 Merencanakan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat;
- 4.1.2.1 Membuat minuman segar dari buah buah kelapa;
- 4.1.2.2 Membuat minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat;
- 4.1.3.1 Menyajikan minuman segar dari buah kelapa;
- 4.1.3.2 Menyajikan minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat;
- 4.1.3.3. Mengemas minuman segar dari buah kelapa;
- 4.1.3.4 Mengemas minuman segar dari buah dan sayuran khas di daerah setempat.

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

1. Pengertian minuman segar

2. Jenis minuman segar di daerah setempat
3. Manfaat/kandungan buah yang digunakan untuk bahan minuman segar khas di daerah setempat.
4. Manfaat/kandungan sayuran yang digunakan untuk bahan minuman segar khas di daerah setempat.
5. Teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran.
6. Tahapan pengolahan minuman segar dari buah kelapa.
7. Tahapan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran .

Pertemuan Kedua

1. Merencanakan pengolahan minuman segar es kelapa muda.
2. Merencanakan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran, khas di daerah setempat.

Pertemuan Ketiga

- Praktik pengolahan, penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda.

Pertemuan Keempat

- Praktik pengolahan, penyajian dan pengemasan minuman segar dari buah dan sayuran, khas di daerah setempat.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan saintifik (diskusi)
2. Pembelajaran berbasis projek (prodak)

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar-gambar tentang minuman segar.
2. Alat dan bahan :
3. Lembar Kerja Siswa,
4. *Hand out* materi ajar : Beragam cita rasa minuman daerah,
5. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan minuman segar.
6. Contoh produk minuman segar es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.
7. Bahan dan alat praktik

No	Jenis	Jumlah	Satuan
A	Bahan		
1	Kelapa muda	1	Butir
2	Air putih	1	Gelas
3	Gula	50	Gram
4	Es batu	1	Secukupnya
B	Alat		
1	Golok	1	Buah
2	Alat pengerok buah kelapa	1	Buah
3	Mangkok	1	Buah
4	Sendok makan	1	Buah
5	Sendok besar	1	Buah
6	Sendok plastik	1	Buah
7	Gelas plastik	1	Buah

1. Sumber Belajar

- a. Kemdikbud.2014.*Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI.Jakarta
- b. Kemdikbud.2014.*Buku Guru Prakarya SMP/ MTs Kelas VII*. Kemdikbud RI .Jakarta

- c. Beragam cita rasa minuman daerah.
- d. Narasumber (misalnya: Penjual es kelapa muda di sekitar sekolah)

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

1. Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru memotivasi peserta didik secara fisik dan mental dalam menyiapkan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran, misalnya: melalui media *chart*/gambar-gambar/produk minuman segar guru menunjukkan beberapa contoh minuman segar misalnya: es kelapa muda, es campur dan es rumput laut dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik pada materi pengolahan minuman segar.
- e. Guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan contoh-contoh minuman segar dalam *chart*/gambar/produk minuman segar tersebut misalnya: “Anak-anak, perhatikan minuman ini! Minuman apakah ini? Anak-anak, hari ini kita akan belajar tentang minuman segar ”dsb.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran untuk pertemuan pertama tentang : pengertian, jenis, manfaat dan kandungan gizi buah dan sayuran, teknik pengolahan, penyajian dan kemasan minuman segar dari buah dan sayuran.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

a. Mengamati

Peserta didik dipandu oleh guru dalam kelompok, mengamati beberapa contoh minuman segar melalui video tentang minuman segar/*chart*/gambar dan beberapa contoh minuman segar yang disiapkan oleh guru, misalnya: es kelapa muda, es campur, es rumput laut, dsb.

Contoh gambar-gambar minuman segar:

- 1). Es Oyen dari Bandung



(diambil dari :<http://monster-bego.blogspot.com/2012/11/13-minuman-tradisional-khas-indonesia.html#ixzz2Zk5K6MGZ>)

- 2). Es Doger dari Betawi



diambil dari :<http://monster-bego.blogspot.com/2012/11/13-minuman-tradisional-khas-indonesia.html#ixzz2Zk5K6MGZ>)

b. Menanya

- 1). Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan, misalnya:
 - a). “Buah dan sayuran apa saja yang dapat diolah untuk minuman?”
 - b). “Bagaimana cara membuatnya?”

2). Peserta didik mengemukakan hipotesis misalnya: Banyak jenis buah dan sayuran bisa dibuat/diolah menjadi minuman dengan cara dihaluskan dengan blender, diparut atau diulek. Untuk membuktikan hipotesis tersebut maka peserta didik melakukan kegiatan mengumpulkan data atau informasi.

c. Mencoba/ mengumpulkan data atau informasi

Peserta didik berkelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan membaca buku siswa, buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun ditemukan oleh siswa dan *handout* materi ajar untuk mendapatkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan, diantaranya: pengertian, jenis, manfaat dan kandungan gizi bahan pangan, tahapan pembuatan, penyajian dan kemasan minuman segar.

d. Mengasosiasi/ menganalisis data atau informasi

Peserta didik dengan bimbingan guru menganalisis data yang dikumpulkan sendiri atau data yang diberikan oleh guru untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Sebagai contoh, peserta didik menyimpulkan bahwa minuman segar adalah minuman yang menghilangkan rasa dahaga, menyegarkan, terasa nyaman, ringan, dan menyehatkan. Buah dan sayuran dapat dibuat minuman segar, dsb.

e. Mengkomunikasikan

Peserta didik/wakil dari setiap kelompok mempresentasikan kesimpulan tentang konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik dalam kelompoknya berkaitan dengan minuman segar, sebagai contoh: peserta didik mempresentasikan pengertian, jenis, manfaat dan kandungan gizi buah dan sayuran, teknik pengolahan, penyajian dan kemasan minuman dari buah dan sayuran menjadi minuman segar khas di daerah setempat.

3. Kegiatan Penutup (10 menit)

- a. Peserta didik dibimbing guru merefleksikan seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan dan menyimpulkan konsep yang telah dikonstruksi oleh peserta didik berkaitan dengan minuman segar, misalnya: buah dan sayuran bisa dibuat minuman segar karena merupakan sumber vitamin, mineral, dan serat alami serta mengandung komponen bioaktif yang memberikan dampak positif pada fungsi metabolisme manusia, dsb.
- b. Peserta didik dengan bimbingan guru merefleksikan sikap spiritual dan sosial yang dapat terbentuk pada diri peserta didik melalui aktivitas pembelajaran, misalnya: sikap bersyukur kepada Tuhan dengan menjaga kelestarian olahan minuman segar di daerah setempat serta rasa ingin tahu dan santun dalam menggali informasi tentang produk olahan minuman segar.
- c. Guru melakukan refleksi dengan memberikan pertanyaan lisan berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar tentang Pengolahan Minuman Segar. Coba jelaskan apa yang dimaksud dengan minuman segar!", dsb.
- d. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk melakukan observasi dan wawancara terhadap penjual minuman segar khas daerah mereka.
- e. Kegiatan penutup diakhiri dengan guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang materi/kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya.

Pertemuan Kedua

1. Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- a. Guru mengucapkan salam.
- b. Berdoa.
- c. Mengecek kehadiran peserta didik

- d. Guru memotivasi peserta didik dengan memerintahkan agar peserta didik memperhatikan tayangan media video/*chart*/gambar-gambar tentang produk minuman segar dari buah dan sayuran di daerah setempat, misalnya: es kelapa muda, setop nanas, es jeruk, dsb.
- e. Guru memberikan apersepsi dengan menanyakan apakah peserta didik mengalami kesulitan dalam mengerjakan tugas kelompok yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya, yakni tentang observasi dan wawancara terhadap penjual minuman segar khas daerah mereka. Hasil observasi tersebut akan dipergunakan oleh peserta didik sebagai referensi untuk merencanakan pengolahan minuman segar khas di daerah mereka.
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran untuk pertemuan kedua, yaitu: merencanakan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar khas di daerah setempat.
- g. Guru menyampaikan cakupan materi pembelajaran tentang pengolahan minuman segar pada pertemuan kedua tentang tahapan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran, khas di daerah setempat yaitu: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasannya.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

- a. Peserta didik menyimak buku siswa tentang tahapan pembuatan es kelapa muda dilanjutkan dengan memperhatikan tayangan video proses pembuatan es kelapa muda.
- b. Peserta didik berkelompok, membaca buku siswa, *hand out materi* ajar tentang tahapan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar khas di daerah setempat yaitu: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasannya.
- c. Peserta didik dengan bimbingan guru berdiskusi kelompok, mengisi lembar kerja (tabel) yang telah disiapkan oleh guru dengan mencermati buku siswa, buku referensi yang disiapkan oleh guru ataupun siswa, *handout* materi ajar serta hasil tugas observasi dan wawancara tentang minuman segar untuk memperoleh pengetahuan tentang tahapan pengolahan minuman segar es kelapa muda dan pengolahan minuman segar khas di daerah setempat yang meliputi: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasannya.
- d. Peserta didik dengan bimbingan guru berdiskusi kelompok merencanakan pembuatan minuman segar es kelapa muda yang meliputi: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda.
- e. Peserta didik dengan bimbingan guru berdiskusi kelompok merencanakan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat yang meliputi: perencanaan, persiapan, pengolahan/pembuatan serta penyajian dan pengemasan minuman segar khas di daerah setempat.
- f. Peserta didik wakil dari setiap kelompok dipandu guru mempresentasikan kesimpulan dari hasil diskusi mereka.
- g. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil diskusi semua kelompok dan membahas pembagian tugas kelompok untuk persiapan praktik.

3. Kegiatan Penutup (10 menit)

- a. Guru dan peserta didik melakukan refleksi terhadap seluruh aktivitas pembelajaran yang dilakukan dengan menyimpulkan konsep dalam merencanakan pembuatan minuman segar khas di daerah setempat yang telah dikonstruksi oleh peserta didik berkaitan dengan minuman segar, dengan memberikan pertanyaan lisan yang berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar bagaimana merencanakan pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran contohnya es kelapa muda. Pandu,

- jelaskan tahapan pembuatan minuman segar es kelapa muda yang akan kamu praktikkan minggu depan!”
- b. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan minuman segar es kelapa muda.
 - c. Peserta didik menerima tugas dari guru agar membawa bahan dan peralatan berdasarkan pembagian tugas dalam kelompok untuk praktik pembuatan minuman segar es kelapa muda pada pertemuan berikutnya.

Pertemuan Ketiga

1. Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- a. Mengucapkan salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Guru memberikan motivasi dengan bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk pembelajaran praktik mengolah minuman segar es kelapa muda yang dilanjutkan dengan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik mengenai kelengkapan bahan dan alat untuk mengolah minuman segar es kelapa muda.
- c. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan ketiga.
- d. Guru menyampaikan cakupan materi praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

- Peserta didik bekerja berkelompok untuk:
 - a. Membaca *Job sheet* tentang pengolahan minuman segar es kelapa muda yang akan dipraktikkan;
 - b. Melakukan persiapan sesuai deskripsi tugas masing-masing untuk praktik mengolah minuman segar es kelapa muda;
 - c. Mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik mengolah minuman segar es kelapa muda;
 - d. Melakukan proses pengolahan minuman segar es kelapa muda berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja:
 - 1). Menggunakan celemek, mengikat rambut yang panjang dan cuci tangan sebelum bekerja atau memakai sarung tangan plastik;
 - 2). Bekerjasama dalam penggunaan alat dan bahan saat melakukan praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda;
 - 3). Teliti dalam melakukan berbagai kegiatan ketika praktik pengolahan minuman segar es kelapa muda;
 - 4). Hati-hatilah dalam bekerja baik saat menggunakan peralatan tajam, listrik, kompor gas/minyak tanah, maupun pecah belah;
 - 5). Jaga kebersihan dan kerapihan.
 - e. Melakukan penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda dan memperhatikan keselamatan kerja;
 - f. Membersihkan peralatan dan ruangan dengan memperhatikan keselamatan kerja;
 - g. Mengembalikan dengan benar semua alat dan bahan yang telah selesai dipergunakan untuk kegiatan praktik;
 - h. Peserta didik bersama guru melakukan evaluasi hasil praktik produk minuman segar es kelapa muda.

3. Kegiatan Penutup (10 menit)

- a. Guru dan peserta didik melakukan refleksi terhadap seluruh aktivitas pembelajaran praktik minuman segar es kelapa muda, dilanjutkan dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya:”Anak-anak, kalian telah belajar bagaimana membuat minuman segar es kelapa muda. Jelaskan bagaimana cara menyajikan dan mengemas minuman segar es kelapa muda yang telah kamu praktikkan!”

- b. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
- c. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan minuman segar dari buah dan sayuran, khas daerah setempat.
- d. Peserta didik menerima tugas dari guru agar membawa bahan dan peralatan berdasarkan pembagian tugas dalam kelompok untuk praktik pembuatan minuman segar tersebut pada pertemuan berikutnya.

Pertemuan Keempat

1. Kegiatan Pendahuluan (10 menit)

- a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Guru bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk pembelajaran praktik mengolah minuman segar khas di daerah setempat.
- c. Guru memberikan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik mengenai praktik membuat minuman segar es kelapa muda pada pertemuan sebelumnya, misalnya:” Anak-anak, minggu lalu kalian telah belajar membuat minuman segar es kelapa muda, hari ini kita akan praktik membuat minuman segar khas daerah sesuai kesepakatan kelompok masing-masing. Sebelum kita mulai praktik, adakah di antara kalian yang mau bertanya?”dsb.
- d. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan ketiga.
- e. Guru menyampaikan cakupan materi praktik pengolahan minuman segar khas di daerah setempat.

2. Kegiatan Inti (60 menit)

- Peserta didik bekerja berkelompok untuk:
 - a. membaca *Job sheet* tentang pengolahan minuman segar khas di daerah setempat yang akan dipraktikkan;
 - b. melakukan persiapan sesuai deskripsi tugas masing-masing untuk praktik mengolah minuman segar khas di daerah setempat;
 - c. mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik mengolah minuman segar khas di daerah setempat;
 - d. melakukan proses pengolahan minuman segar khas di daerah setempat berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja:
 - 1). Menggunakan celemek, mengikat rambut yang panjang dan cuci tangan sebelum bekerja atau memakai sarung tangan plastik;
 - 2). Bekerjasama dalam penggunaan alat dan bahan saat melakukan praktik pengolahan minuman segar khas di daerah setempat;
 - 3). Teliti dalam melakukan berbagai kegiatan ketika praktik pengolahan minuman segar khas di daerah setempat;
 - 4). Hati-hati dalam bekerja baik saat menggunakan peralatan tajam, listrik, kompor gas/minyak tanah, maupun pecah belah;
 - 5). Jaga kebersihan dan kerapian.
 - e. melakukan penyajian dan pengemasan minuman segar es kelapa muda dengan memperhatikan keselamatan kerja;
 - f. membersihkan peralatan dan ruangan dengan memperhatikan keselamatan kerja;
 - g. mengembalikan dengan benar semua alat dan bahan yang telah selesai dipergunakan untuk kegiatan praktik;
 - h. Peserta didik bersama guru melakukan evaluasi hasil praktik produk minuman segar khas di daerah setempat.

3. Kegiatan Penutup (10 menit)

- a. Peserta didik dan guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi hasil pembelajaran berkaitan dengan materi praktik minuman segar khas di daerah setempat.
- b. Guru mengajukan pertanyaan kepada peserta didik yang berkaitan dengan materi pembelajaran, misalnya: "Anak-anak, kalian telah belajar bagaimana membuat minuman segar khas di daerahmu. Pandu, jelaskan bagaimana cara menyajikan dan mengemas minuman segar khas daerah yang telah kamu praktikkan!"
- c. Peserta didik menerima tugas dari guru untuk melakukan *browsing* di internet tentang proses pembuatan minuman segar khas daerah lainnya.
- d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

H. Penilaian

1. Kompetensi Sikap Spiritual

- a. Teknik Penilaian : Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
- c. Kisi-kisi

No.	Butir Nilai (Sikap Spiritual)	Indikator	Jumlah Butir
1	Menghargai keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan.	1. Bersemangat mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.	1
		1. Serius mempelajari keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.	1

d. Instrumen : lihat *Lampiran 1A* dan *1B*

e. Petunjuk Penghitungan Skor : lihat *Lampiran 3*

2. Kompetensi Sikap Sosial

- a. Teknik penilaian : observasi
- b. Bentuk instrumen : lembar observasi

c. Kisi-kisi

No.	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator	Jumlah Butir
1	2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu dan sikap santun dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia.	1. Suka bertanya kepada guru dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.	1
		2. Tidak puas pada jawaban yang diberikan guru saat bertanya dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.	
		3. Menggunakan bahasa yang baik saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.	1

		4. Tidak menyela pembicaraan saat berkomunikasi dalam pembelajaran pembuatan minuman segar di daerah setempat.	
--	--	--	--

- d. Instrumen : lihat *Lampiran 2A, 2B, 2C, 2D, 2E, dan 2F*
e. Petunjuk Penghitungan Skor : lihat *Lampiran 3*

3. Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes tertulis
b. Bentuk instrument : Soal uraian
c. Kisi-kisi

No	Indikator	Jumlah Butir Soal	Nomor Butir Soal
1.	Menjelaskan pengertian minuman segar dengan benar.	1	1
2.	Mengidentifikasi jenis minuman segar di daerah setempat dari buah dan sayuran dengan benar.	1	2
3.	Mengidentifikasi bahan buah dan sayuran sebagai untuk minuman segar di daerah setempat dengan benar.	1	3
4.	Mendeskripsikan manfaat/ kandungan buah dan sayuran sebagai bahan minuman segar di daerah setempat dengan benar.	1	4
5.	Mendeskripsikan 5 macam teknik pengolahan minuman segar di daerah setempat dari buah dan sayuran dengan benar.	1	5
6.	Mendeskripsikan rancangan pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan benar.	1	6
7.	Mengidentifikasi alat yang dibutuhkan untuk pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan benar.	1	7
8.	Mendeskripsikan proses pengolahan minuman segar es kelapa muda dengan benar.	1	8
JUMLAH		10	10

- d. Instrumen : lihat *Lampiran 4A*
e. Petunjuk Penghitungan Skor : lihat *Lampiran 4B*

4. Keterampilan

- a. Teknik Penilaian : Praktik
b. Bentuk Instrumen : Lembar Pengamatan Praktik
c. Kisi-kisi
d. Instrumen : lihat *Lampiran 5A dan 5B*
e. Rubrik Penilaian : lihat *Lampiran 5C*

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
A	Proses	Ide gagasan	Ide gagasan didasari oleh potensi pangan lokal dan kebutuhan masyarakat.
		Kreativitas	Berfokus pada proses berfikir sehingga memunculkan ide-ide unik dan kreatif.
		Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Materi, teknik dan prosedur bersesuaian.
B	Produk	Uji karya/rasa	Harapan dan produk yang dihasilkan sesuai.

		Kemasan/penyajian	Menarik, praktis dan higienis.
		Kreativitas bentuk laporan	Cakupan komponen laporan lengkap disampaikan.
		Presentasi/penampilan	Presentasi dengan percaya diri.
C	Sikap	Mandiri	Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.
		Disiplin	Waktu menyelesaikan tugas tepat.
		Tanggung jawab	Memperhatikan keselamatan kerja.

Mengetahui
Kepala Sekolah

Srandakan, 14 Juli 2014
Guru Mata Pelajaran

Drs. H. Isbandana, M. M.
NIP. 196309291984031005

Nuriyah
NIP.195608301980032004

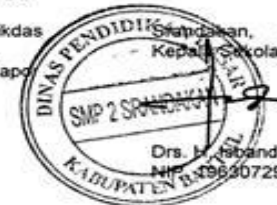
**KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015
SMP NEGERI 2 SRANDAKAN**

	JULI 2014	AGUSTUS 2014	SEPTEMBER 2014	OKTOBER 2014
AHAD				
SENIN	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27
SELASA	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28
RABU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29
KAMIS	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30
JUMAT	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31
SABTU	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
	NOVEMBER 2014	DESEMBER 2014	JANUARI 2015	FEBRUARI 2014
AHAD				
SENIN	3 10 17 24	9 16 23 30	5 12 19 26	2 9 16 23
SELASA	4 11 18 25	10 17 24 31	6 13 20 27	3 10 17 24
RABU	5 12 19 26	11 18 25	7 14 21 28	4 11 18 25
KAMIS	6 13 20 27	12 19 26	1 8 15 22 29	5 12 19 26
JUMAT	1 8 15 22 29	13 20 27	2 9 16 23 30	6 13 20 27
SABTU			3 10 17 24 31	7 14 21 28
	MARET 2015	APRIL 2015	MAY 2015	JUNI 2015
AHAD				
SENIN	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29
SELASA	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
RABU	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24
KAMIS	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
JUMAT	6 13 20 27	3 10 17 24 31	1 8 15 22 29	5 12 19 26
SABTU	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
	JULI 2015			
AHAD				
SENIN	6 13 20 27			
SELASA	7 14 21 28			
RABU	1 8 15 22 29			
KAMIS	2 9 16 23 30			
JUMAT	3 10 17 24 31			
SABTU	4 11 18 25			

- Libur semester dan libur kenaikan kelas
- Hari-hari pertama masuk sekolah
- Libur Ramadhan (ditentukan kemudian sesuai Kep. Menag)
- Libur Idul Fitri (ditentukan kemudian sesuai Kep. Menag)
- Libur Umum
- UN Utama
- UN Susulan
- Ujian Sekolah
- Hardiknas Pramuka / Hari Guru
- UAS / UKK

TPM Dinas Dikdas
 Porsenitas
 Pembagian Raport
 UBM
 TPM

Srandakan, Juli 2014
 Kepala Sekolah
 Drs. M. Standana, M.M
 NIP. 196307291984031005



Ulangan harian 1

Mata pelajaran : prakarya

Kelas/semester : VII/ 1

A. Untuk soal nomor 1 sampai dengan 20 pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat.

1. Berikut yang di maksud dengan prakarya adalah.
 - a. Kemampuan membuat suatu prakarya
 - b. Kreatifitas manusia
 - c. Kepandaian
 - d. Kepintaran

2. Fungsi dari pelajaran prakarya adalah.
 - a. Menambah kreatifitas siswa
 - b. Melengkapi mata pelajaran
 - c. Menambah kesibukan
 - d. Buang-buang waktu

3. Berikut ini yang merupakan kerajinan dari bahan alam adalah.
 - a. Tanah liat
 - b. Sabun
 - c. Kulit
 - d. Serat

4. Kata keramik berasal dari kata kromos, yang artinya.
 - a. Keramik
 - b. Barang pecah belah atau tanah yang di bakar
 - c. Barang yang di buat dari an organic
 - d. Barang yang melalui proses pemabakaran pada suhu tinggi

5. Teknik pembentukan badan keramik secara manual, yaitu tanah liat di gulung hingga berbentuk pilinan tanah disebut teknik.
 - a. Teknik pijit tekan
 - b. Teknik lempengan
 - c. Teknik pilin

d. Teknik putar

6. Berikut ini yang tidak termasuk teknik pembuatan kerajinan keramik adalah. .

.....

- a. Teknik pijat
- b. Teknik bakar
- c. Teknik cetak
- d. Teknik putar

7. Berikut ini yang termasuk produk yang terbuat dari bahan tanah liat adalah. . .

....

- a. Pigura, panci, batu-bata
- b. Guci, tempat pensil, kendi
- c. Piring, gelas, sendok
- d. Baskom, besek, sapu

8. Pengglasiran keramik bertujuan untuk.

- a. Mengelapkan
- b. Memperdalam
- c. Memperindah
- d. Menghaluskan

9. Guci terbuat dari bahan yaitu.

- a. Tanah liat
- b. Daun kelapa
- c. Bambu
- d. Rotan

10. Pembakaran tanah liat agar menjadi keras, padat, dan kedap air, membutuhkan waktu pembakaran pada suhu.

- a. 600 - 1.300 C
- b. 500 - 1.200 C
- c. 400 - 600 C
- d. 200 - 1.000 C

11. Berikut ini yang merupakan contoh minuman kesehatan dari sayuran adalah. .

....

- a. Jus mangga
- b. Jus apel
- c. Jus wortel
- d. Jus jeruk

12. Jus jambu biji baik untuk menjaga tubuh dari penyakit.

- a. Mata
- b. Sariawan
- c. Tbc
- d. Wasir

13. Berikut ini yang bukan merupakan teknik pengolahan minuman segar dari buah dan sayuran adalah.

- a. Merebus
- b. Membelah
- c. Menyaring
- d. Menyampur

14. Jus sayuran yang bermanfaat menjaga kesehatan mata adalah.

- a. Jus wortel
- b. Jus manggis
- c. Jus jeruk
- d. Jus alpukad

15. Buah berikut yang mengandung vitamin A adalah.

- a. Pisang, tomat, mangga
- b. Belimbing, melon, pepaya
- c. Pepaya, pisang, melon
- d. Tomat, melon, nanas

16. Berikut ini yang terkandung dalam minuman segar adalah.

- a. Air putih
- b. Es doger
- c. Es oyen

d. Es buah

17. Alat yang di gunakan untuk menyerut daging kelapa muda pada pengolahan minuman segar es kelapa muda adalah.

- a. Sendok
- b. Garpu
- c. Alat belah
- d. Sumpit

18. Alat yang di gunakan untuk menghaluskan buah adalah.

- a. Mixer
- b. Blender
- c. Oven
- d. Baskom

19. Khasiat dari jus tomat dan wortel adalah.

- a. Menjaga kesehatan mata
- b. Memperlancarkan metabolisme tubuh
- c. Meningkatkan kekebalan tubuh
- d. Menyehatkan saluran cerna

20. Fungsi dari vitamin A adalah.

- a. Untuk menjaga kesehatan mata
- b. Untuk kesehatan gigi
- c. Untuk kecantikan
- d. Untuk kekebalan tubuh

Lembar Observasi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Prakarya (Kerajinan)
 Nama Proyek : Pembuatan kerajinan dari bahan alam
 Wali kelas : Parinten. S.Pd
 Alokasi Waktu : 10 x 40 menit
 Kelas/Semester : VII A/ 1
 Tahun Pelajaran : 2014

		ASPEK KINERJA YANG DINILAI																																												
		Proses								Produk												Sikap																								
No	Nama siswa	Ide gagasan				Kreativitas				Keseuaian materi, teknik dan prosedur				Nilai Akhir 1	Ujikarya				Estetika				Bentuk pelaporan				Presentasi				Nilai Akhir 2	Mandiri				Disiplin				Tanggung jawab				Nilai Akhir 3	Jumlah Skor	Nilai Akhir (huruf)
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4							
		50%								35%												15%																								
1	Adam suryono			3				3			2			8		2			2					4		2			1			3		2				3		8						
2	Afifah nurul hidayah			3				4		2			9		3			2					4		2			1			3		2				3		8							
3	Alya sitaningrum			3				4		2			9		3			2					4		2			1			3		2				3		8							
4	Arifah niraini			3				3		2			8		2			2					4		2			1			3		2				3		8							
5	Aris riyanto			3				3		2			8		2			2					3		2			1			3		2				3		8							
6	Bambang irawan sujadmiko			3				3		2			8		2			2					3		2			1			3		2				3		8							

7	Dhawud rustanto		3		3		2		8	2		2			3		2		1		3		2			3	8
8	Dian prasanti		3			4	2		9		3	2			4	2			1		3		2			3	8
9	Dwi rahmawati		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
310	Fera disti muanda		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3					3	8
11	Fitri fita ningsih		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
12	Florentena yolanda febian		3			4	2		9		3	2			4	2			1		3		2			3	8
13	Habib ihwanudin		3		3		2		8	2					3		2		1		3		2			3	8
14	Hesty prasetia		3		3		2		8	2		2			4	2			1							3	8
15	Ika trisni pragita		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
16	Ilham restu aji		3		3		2		8	2		2			3		2		1		3		2			3	8
17	Lina hidaani		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
18	Muhamad jovan pratama		3		3		2		8	2		2			3		2		1		3		2			3	8
19	Muhamad rizki		3		3		2		8	2		2			3		2		1		3					3	8
20	Ragil bagus kusuma		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
21	Rahma inun mamudah		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
22	Rizki fajar rahaayu		3		3		2		8	2		2			4	2			1		3		2			3	8
23	Salma kartika		3			4	2		9		3	2			4	2			1		3		2			3	8

KETERANGAN KRITERIA PENILAIAN:

A. Pedoman penskoran:

- Skor terentang antara 1-4
 1. Skor 1, kategori kurang
 2. Skor 2, kategori cukup
 3. Skor 3, kategori baik
 4. Skor 4, kategori sangat baik

B. Pedoman penilaian

Nilai akhir 1 (NA 1) : Jumlah skor proses x 50%

Nilai akhir 2 (NA 2) : Jumlah skor produk x 35%

Nilai akhir 3 (NA 3): Jumlah skor sikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

C. Konversi nilai :

Nilai 0- 1, huruf D

Nilai 1, 1 -2, huruf C

Nilai 2, 1- 3, huruf B

Nilai 3, 1, 1 – 4, huruf A

Lembar Observasi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Prakarya (Kerajinan)
 Nama Proyek : Pembuatan kerajinan dari bahan alam
 Wali kelas : Wiyana
 Alokasi Waktu : 10 x 40 menit
 Kelas/Semester : VII B/ 1
 Tahun Pelajaran : 2014

		ASPEK KINERJA YANG DINILAI																																																		
No	Nama siswa	Proses								Produk																Sikap																										
		Ide gagasan		Kreativitas		Keseuaian materi, teknik dan prosedur		Nilai Akhir 1	Ujikarya				Estetika				Bentuk pelaporan				Presentasi				Nilai Akhir 2	Mandiri		Disiplin		Tanggung jawab				Nilai Akhir 3	Jumlah Skor	Nilai Akhir (huruf)																
		50%								35%																15%																										
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4							
1	Ana dwi lestari			3			2					3		8				4				3				3				2				1			2					2					2				6	
2	Andhika wahyu rahmadan			3			2					3		8				3				3				3				2				1			2					2					2				6	
3	Azka muhamad fikri			3			2					3		8				3				3				3				2				1			2					2					2				6	
4	Dendi surya setyawan			3			2					3		8				3				3				2				2				1			2					2					2				6	
5	Dheny armandamam tri wijanarko			3			2					3		8				3				3				2				2				1			2					2					2				6	
6	Dzul himam isnan ali			3			2					3		8				3				3				2				2				1			2					2					2				6	

7	Edy prasetya		3	2		3	8		4	3		4	2	1	3	3	2	2	7
8	Fera septi utami		3	2		3	8		3	3		3	2	1	1	2	2	2	6
9	Phani dwi erviana		3	2		3	8		3	3		3	2	1	1	3	2	2	7
10	Hana syafi raihan		3	2		3	8		4	3		4	2	1	3	3	2	2	7
11	Hasan dwi jayanto		3	2		3	8		3	3	2		2	1	0	3	2	2	7
12	Jefri irmawan		3	2		3	8		4	3		4	2	1	3	3	2	2	7
13	Khofifah ayu lestari			2		3	8		3	3		3	2	1	1	3	2	2	7
14	Lina maisaroh		3	2		3	8		3	3		3	2	1	1	3	2	2	7
15	Lisna nur aini		3	2		3	8		3	3	2		2	1	2	3	2	2	7
16	Mega pamungkas		3	2		3	8		3	3	2		2	1	0	3	2	2	7
17	Mesy diah ariani		3	2		3	8		3	3	2		2	1	0	2	2	2	6
18	Muhamad nur huda		3	2		3	8		3	3		3	2	1	0	2	2	2	6
19	Nafi maulana		3	2		3	8		4	3	2		2	1	1	2	2	2	6
20	Nafi nur iqbal		3	2		3	8		3	3		4	2	1	2	3	2	2	7
21	Nurul khasanah		3	2		3	8		3	3		3	2	1	2	2	2	2	6
22	Renny wulandari		3	2		3	8		3	3	2		2	1	0	2	2	2	6
23	Rian mustafa			2		3	8		3	3	2		2	1		2	2	2	6

- C. Konversi nilai :
- Nilai 0- 1, huruf D
 - Nilai 1, 1 -2, huruf C
 - Nilai 2, 1- 3, huruf B
 - Nilai 3, 1, 1 – 4, huruf A

Lembar Observasi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Prakarya (Kerajinan)
 Nama Proyek : Pembuatan kerajinan dari bahan alam
 Wali kelas : Sumaryati. S.Pd
 Alokasi Waktu : 10 x 40 menit
 Kelas/Semester : VII C/ 1
 Tahun Pelajaran : 2014

		ASPEK KINERJA YANG DINILAI																																												
		Proses								Produk												Sikap																								
No	Nama siswa	Ide gagasan				Kreativitas				Keseuaian materi, teknik dan prosedur				Nilai Akhir 1	Ujikarya				Estetika				Bentuk pelaporan				Presentasi				Nilai Akhir 2	Mandiri				Disiplin				Tanggung Jawab				Nilai Akhir 3	Jumlah Skor	Nilai Akhir (huruf)
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4							
		50%								35%												15%																								
1	Alviyan arfianta			3			2						3	8		3				2						3				3	1		2						2				3	7		
2	Apriana dyah astuti			3			2						3	8		3										4				3	1		2						2				3	7		
3	Arihnda oktaviani			3			2						3	8		3										3				3	1		2						2				3	7		
4	Bagas indriyanto			3			2						3	8		3										3				3	1		2						2				3	7		

5	Cahyantika infitasari		3		2			3	8		3		2				4		3	1	2			2			3	7	
6	Dhaliati ansari		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
7	Dewi fatimah hashi		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
8	Dhimas ardi purnama				2			3	8		3						3		3	1	1	2			2			3	7
9	Eka rahmawati		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
10	Erviana julianingrum		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
11	Fajar rustriyana		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
12	Fatimah		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
13	Haris dwi cahyo		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
14	Mei rizal fahlevi		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
15	Muhamad rizqi awaludin saifulloh		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
16	Muhamad taufik nurcahyo		3		1			3	7		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
17	Nadela ramadhanti		3		2			3	8		3		2				4		3	1	2	2			2			3	7
18	Naufal gita mahardika		3		2			3	8		3		2				3		3	1	1	2			2			3	7
19	Noor rohman		3		2			3	8		3		2				3		3	1		2			2			3	7

Nilai akhir 3 (NA 3): Jumlah skor sikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

C. Konversi nilai :

Nilai 0- 1, huruf D

Nilai 1, 1 -2, huruf C

Nilai 2, 1- 3, huruf B

Nilai 3, 1, 1 – 4, huruf A

Lembar Observasi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Prakarya (Kerajinan)
 Nama Proyek : Pembuatan kerajinan dari bahan alam
 Wali kelas : Nuriyah
 Alokasi Waktu : 10 x 40 menit
 Kelas/Semester : VII D/ 1
 Tahun Pelajaran : 2014

		ASPEK KINERJA YANG DINILAI																																												
		Proses												Produk												Sikap																				
No	Nama siswa	Ide gagasan				Kreativitas				Keseuaian materi, teknik dan prosedur				Nilai Akhir 1	Ujikarya				Estetika				Bentuk pelaporan				Presentasi				Nilai Akhir 2	Mandiri				Disiplin				Tanggung jawab				Nilai Akhir 3	Jumlah Skor	Nilai Akhir (huruf)
		50%												35%												15%																				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4							
1	Agung santoso		2					3					3	8	3			2					3				3	1		2				3				3	8							
2	Ain nur rohman		2					3					3	8	3			2					4				3	1		2				3				3	8							
3	Aldhi rahmadani		2					3					3	8	3			2					3				3	1		2				3				3	8							
4	Annisa rizki fitriana		2					3					3	8	3			2					3				3	1		2				3				3	8							

19	Nadia khoirina mazia	2				3				3	8	3			2				3				3			3	8	
20	Nugrheni nurismasari	2				3				3	8	3			2				3				3			3	8	
21	Octavian danu alyansyah	2				3				3	8	3			2				3				3			3	8	
22	Oryza putri kharisma	2				3				3	8	3			2			4				3			2		3	8
23	Rahmadia nisa oktadiyanti	2				3				3	8	3			2				3				3			3	8	
24	Rohmad arsy novianto	2				3				3	8	3			2				3				3			3	8	
25	Savila eka fadzillah	2				3				3	8	3			2			4				3			2		3	8
26	Tegar cahyo nugroho	2				3				3	8	3			2				3				3			3	8	

KETERANGAN KRITERIA PENILAIAN:

A. Pedoman penskoran:

- Skor terentang antara 1-4
 1. Skor 1, kategori kurang
 2. Skor 2, kategori cukup
 3. Skor 3, kategori baik
 4. Skor 4, kategori sangat baik

B. Pedoman penilaian

Nilai akhir 1 (NA 1) : Jumlah skor proses x 50%

Nilai akhir 2 (NA 2) : Jumlah skor produk x 35%

Nilai akhir 3 (NA 3): Jumlah skor sikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

C. Konversi nilai :

Nilai 0- 1, huruf D

Nilai 1, 1 -2, huruf C

Nilai 2, 1- 3, huruf B

Nilai 3, 1, 1 – 4, huruf A

Lembar Observasi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Prakarya (Kerajinan)
 Nama Proyek : Pembuatan kerajinan dari bahan alam
 Wali kelas : Siti Suharyani, S.Pd
 Alokasi Waktu : 10 x 40 menit
 Kelas/Semester : VII E/ 1
 Tahun Pelajaran : 2014

		ASPEK KINERJA YANG DINILAI																																															
		Proses								Produk												Sikap																											
No	Nama siswa	Ide gagasan				Kreativitas				Keseuaian materi, teknik dan prosedur				Nilai Akhir 1	Ujikarya				Estetika				Bentuk pelaporan				Presentasi				Nilai Akhir 2	Mandiri				Disiplin				Tanggung jawab				Nilai Akhir 3	Jumlah Skor	Nilai Akhir (huruf)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2	3	4														
		50%								35%												15%																											
1	Aldi hermawan		2			3							3	8	2							3					3								3	1	1		2				3				3	8	
2	Andri triyanto		2			3							3	8	2							3					3								3	1	1		2				3				3	8	
3	Anisa dwi cahyani		2			3							3	8	2							3			4		3								3	1	2		2				3				3	8	
4	Banu cahyawan		2			3							3	8	2							3					3								3	1	1		2				3				3	8	

5	Clarissa delvina saraswati	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
6	Dizzy amantha dita utami	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
7	Eka amanda ariani	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
8	Eka virnawati	2		3		3	8	2		3		4		3	1	2		3		3	8
9	Fajar prasetyo	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
10	Firdanika prayudati	2		2		3	7	2		3		3		3	1			3		3	8
11	Gilang rahman taufiq	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
12	Henik dwi utami	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
13	Muhamad aziz mubarok	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
14	Lestari puji utami	2		3		3	8	2		3		4		3	1	2		3		3	8
15	Muhamad aziz mubarok	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
16	Mufidatun putri lathifah	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
17	Muhamad hernanda	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
18	Nikken dwi cahyani	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8
19	Nur rahmad	2		3		3	8	2		3		3		3	1	2		3		3	8

Nilai akhir 3 (NA 3): Jumlah skor sikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

C. Konversi nilai :

Nilai 0- 1, huruf D

Nilai 1, 1 -2, huruf C

Nilai 2, 1- 3, huruf B

Nilai 3, 1, 1 – 4, huruf A

Lembar Observasi Penilaian Kinerja

Mata Pelajaran : Prakarya (Kerajinan)
 Nama Proyek : Pembuatan kerajinan dari bahan alam
 Wali kelas : Nurhayati.S.Pd
 Alokasi Waktu : 10 x 40 menit
 Kelas/Semester : VII E/ 1
 Tahun Pelajaran : 2014

		ASPEK KINERJA YANG DINILAI																																																					
		Proses								Produk												Sikap																																	
No	Nama siswa	Ide gagasan				Kreativitas				Keseuaian materi, teknik dan prosedur				Nilai Akhir 1				Ujikarya				Estetika				Bentuk pelaporan				Presentasi				Nilai Akhir 2				Mandiri				Disiplin				Tanggung jawab				Nilai Akhir 3		Jumlah Skor		Nilai Akhir (huruf)	
		50%								35%												15%																																	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4										
1	Ananda andriardi prabawanata		2					3				2					7			3					3				4			2					1			3					2				3				8		
2	Apriana mega utami		2					3				2					7			3					3				4			2					1			3					2				3				8		
3	Arif dwi saputro		2					3				2					7			3					3				4			2					1			3					2				3				8		
4	Arif rahmat		2					2					7			3					3				3				4			2					1			3					2				3				8		

5	Avina damayanti	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
6	Darony andar sutanta	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
7	Denti feby fahlevi	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
8	Erma novika pitaloka	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
9	Eva laras sati	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
10	Fahmy nur adilla	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
11	Fandi agung kurniawan	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
12	Hendra saputra	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	
13	Irwan andang rosiyanto	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
14	Janu ridho nugroho	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	
15	Meita uswatun khasanah	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
16	Mufid zulkarnian	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
17	Muhammad nur rofiq	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
18	Muhammad rizki fadly	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8
19	Nadiyah	2			3		2	7		3			3			4	2		1		3		2			3	8

A. Pedoman penskoran:

- Skor terentang antara 1-4
 1. Skor 1, kategori kurang
 2. Skor 2, kategori cukup
 3. Skor 3, kategori baik
 4. Skor 4, kategori sangat baik

B. Pedoman penilaian

Nilai akhir 1 (NA 1) : Jumlah skor proses x 50%

Nilai akhir 2 (NA 2) : Jumlah skor produk x 35%

Nilai akhir 3 (NA 3): Jumlah skor sikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

C. Konversi nilai :

Nilai 0- 1, huruf D

Nilai 1, 1 -2, huruf C

Nilai 2, 1- 3, huruf B

Nilai 3, 1, 1 – 4, huruf A

DAFTAR NILAI UJI KOPETENSI

KELAS : VII F

WALI KELAS : Nurhayati.S.Pd.

No	Nama siswa	Nilai uji kopetensi
1.	Ananda andriardi prabawanata	100
2.	Apriana mega utami	90
3.	Arif dwi saputro	90
4.	Arif rahmat	90
5.	Avina damayanti	100
6.	Darony andar sutanta	100
7.	Denti feby fahlevi	100
8.	Erma novika pitaloka	100
9.	Eva laras sati	100
10.	Fahmy nur adilla	100
11.	Fandi agung kurniawan	80
12.	Hendra saputra	-
13.	Irwan andang rosiyanto	100
14.	Janu ridho nugroho	90
15.	Meita uswatun khasanah	100
16.	Mufid zulkarnian	60
17.	Muhammad nur rofiq	70
18.	Muhammad rizki fadly	90
19.	Nadiyah wahyuningsih	100
20.	Natalia puteri larasati	100
21.	Nur endahwati	80
22.	Octa rohmawati	100
23.	Slamet	60
24.	Tara taromatul latifah	100
25.	Tri wahyuni	100
26.	Veronika dea ananda putri	100

Dokumentasi Pembelajaran Pada Saat Praktek di Luar Kelas



Dokumentasi Praktek Pengolahan Minuman Segar











Hasil Karya Kerajinan Tanah Liat











Lembar kerja 1

Nama : Nurul khasanah dan Tati Amalia

Kelas : VII B

Mengidentifikasi produk kerajinan bahan alam

pNo.	Jenis bahan alam	Fungsi	Bentuk pproduk	Warna
1	Tanah liat	menambah keindahan	patung	coklat
2	kayu	tempat menulis	meja	coklat
3	batac kelapa	menambah keindahan	asesoris	merah
4	rotan	untuk duduk	kursi	coklat
5	enceng gondok	menaruh barang	Keranjang	hitam
6	Plastik	menyimpan pensil	tempat pengil	kuning
7	kaca	Penerangan	lampu	Putih
8	kayu Pinus (bubur kayunya)	menulis	kertas	Putih
9	Getah pohon karet	alas kaki	Sandal	biru
10	kayu jati	menyimpan pakaian	Almari	coklat
11	kulit kelapa	membersihkan lantai	sapu	cream
12	bambu	melindungi kepala dari Panas matahari	Caping	hijau
13	lidi	membersihkan halaman rumah	Sapu lidi	coklat
14				
15				

gb

Langkah kerja teknik Pilin.

⇒ "The Flowers" REENS " ⇐

Nama kelompok :>

- Anisa Puwi Cahyani
 - Eka Virnawati
 - Rikna Yunita Sari
 - Sari Duwi Febri Sulistiarum.
 - Ffa Lestari Puji utami
- "Kelas VII E"

Cara membuat :

1. ambil tanah liat kemudian tanah dibanting" beberapa kali, setelah itu tanah dipipihkan menggunakan roi. setelah itu tanah dicetak menggunakan cetakan berbentuk bulat.
2. setelah alas jadi kemudian membuat dinding dengan teknik pilin. setelah pilinan tanah terbentuk disatukan dengan alas menggunakan lem air. hingga terbentuk sebuah dinding.
- 3 setelah alas dan dindingnya disatukan tinggal membuat hiasannya yang berupa bunga.

Cara membuat hiasan :

- 1> ambil tanah sedikit kemudian di bagi menjadi beberapa bulatan. setelah bulatan jadi pipihkan menggunakan tangan lalu ditempel ke dinding karya itu



(ASISI)

uji kompetensi I

Jawab

- 1) keramik adalah: barang yang terbuat dari tanah liat yang melalui proses pembakaran dengan suhu tinggi
- 2) Tanah liat adalah: lempung atau tanah liat adalah partikel mineral berkerangka dasar silikat yang berdiameter kurang dari 4 mikrometer
- 3) * Butsir: alat yang digunakan untuk merapikan, menghaluskan, mengerok, membentuk detail dan membuat tekstur benda kerja
* alas kain: lembaran kain yang digunakan saat membuat/membentuk tanah liat supaya tidak lengket dengan tanah
* roi: merupakan alat yang digunakan untuk membuat lempengan tanah
- 4) * Pertama: lama membuat alas yang berbentuk lingkaran.
* kedua: membuat ulitan pilin yang berjumlah 8 ulitan
* susun ulitan tersebut. hingga tertata rapi
* lalu diberi hiasan sesuai keinginan
- 5) * Guci
* vas bunga
* keramik

100

Nama = Arkan.W

No = 05

KIS = VII D

Uji kompetensi II.

No.

Date.

1. pengertian Minuman Segar
 - minuman segar adalah minuman yg menghilangkan rasa dahaga, menyegarkan, terasa nyaman, ringan dan menyehatkan. Minuman Segar Sangat Mustah di buat, siapa pun dapat membuatnya.
2. jenis minuman segar di daerah se tempat
 - es kelapa muda
 - es dawee
 - es campur
 - es cendol
 - es pisang niau
3. manfaat kacang dengan sayur
 - jagung
 - jagung mempunyai banyak serat bagi kesehatan kita. Berikut ini beberapa kandungan dan manfaat jagung untuk kesehatan kita.
 - * memiliki banyak serat sehingga dapat memperbaiki saluran pencernaan, mencegah wasir, sembelit, dan juga menurunkan tingkat risiko kanker usus besar.
 - * mengandungi antioksidan yang bisa membantu merawat kulit agar tetap awet muda

No.

Date.

5. Buah dan sayur apa saja yang sapat untuk minuman
 - jus wortel
 - es kelapa muda
6. Bagaimana cara pembuatannya
 - 1. keroklah kelapa dengan alat khusus pengeruk kelapa muda
 - 2. tuanglah air kelapa dan daging kelapa wadah ~~sk~~ baskom besar, lalu tamba matang
 - 3. Beri gula pasir secukupnya
 - 4. aduk lah gula sampai tercampur dan rasakan manis nya.
 - penyajian
 - masukkan es batu pd gelas kaca (1) lalu masukkan air dan daging k muda.
 - agar mudah menyantap, beri sedotan
 - Sen dok

- + pengertian minuman segar
- Jenis minuman Segar di daerah setempat
- Manfaat / kandungan yg digunakan untuk bahan Segar di daerah.
- Manfaat kandungan sayur
- Buah dan sayur apa saja yang dapat diolah untuk minuman
- Bagaimana cara pembuatannya

- isi-isi pengajian buka bersama
- Nuzulul Quran dan Puasa ramadhan
- Bersama ustaz/ mugim
- puasa adalah - Rasa syukur kita kepada Allah
- Jiwa orang bertakwa, bentuk syukur kita ter
- dlm sholat tadarus, Sadaqah
- kita harus berusaha murubah sifat seperti
- menjadi kepompong menjadi kupu yg sari
- indah.
- Sebelum puasa menggigit manusia sam
- bawa rumah sakit. sedang sesudah puasa
- git manusia sampai kuburan.
- dibulan ramadhan ada 2 jenis:
- 1. Di bulan ramadhan dg sebelumnya tidak ada
- bahan
- 2. orang yg sudah ada perubahan di bulan ramad
- 10 Hari terakhir lebih berat dari pada bulan p
- pertama
- 3. Ingin menjadi orang yg lebih baik. yaitu
- guru, orang tua, dan orang yg lebih tua, ha
- tam bah rendah hati
- ibadah kita harus tetap setelah rama dan
- berakhir itu orang yg berhasil, ber tagwa

