

PETUNJUK UJIAN PRAKTIK PRAKARYA & KEWIRAUSAHAN

PENGOLAHAN

Disusun Oleh:
Ahmad, S.Pd.Gr.

makanan tradisional



UJIAN PRAKTIK PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAN
KELAS XII TP 2024/2025

1. Hari, tanggal : Kamis, 20 Februari 2025
2. Waktu : 10.15 s.d. 14.15 WITA
3. Tema : Pengolahan
4. Sub tema : Makanan Tradisional (Kearifan lokal)
5. Tempat : Laboratorium Fisika
6. Setiap kelompok menyiapkan minimal 10 kemasan
7. Hasil olahan dibawa serta kesekolah pada hari kamis (tidak ada izin untuk pulang ambil)
8. Membuat benner untuk meja seperti contoh : 70 X 150



Berikut adalah rangkaian kegiatan Praktik Prakarya untuk Ujian Sekolah (US) kelas 12 :

1. Perencanaan

- Pemilihan tema atau jenis prakarya (Kerajinan, Rekayasa, Budi Daya, atau Pengolahan).
- Penyusunan proposal sederhana (alat, bahan, langkah kerja, dan estimasi biaya).
- Pembagian tugas jika berbasis kelompok.

2. Persiapan dan Pengadaan Bahan

- Mengumpulkan bahan dan alat sesuai dengan proyek yang dipilih.
- Menyesuaikan bahan dengan konsep ramah lingkungan jika memungkinkan.

3. Pelaksanaan Praktik

- Pembuatan prakarya sesuai dengan langkah-langkah yang telah direncanakan.

- Dokumentasi setiap tahap pembuatan (foto/video untuk laporan).
- Pemecahan masalah jika ada kendala dalam proses pengerjaan.

4. Penyelesaian dan Presentasi

- Menyelesaikan prakarya dengan detail akhir (finishing).
- Penyusunan laporan hasil praktik.
- Presentasi hasil prakarya di depan guru dan teman-teman.

5. Penilaian dan Evaluasi

- Guru memberikan penilaian berdasarkan kreativitas, kerapian, fungsionalitas, dan ketepatan waktu.
- Refleksi siswa mengenai tantangan dan pelajaran yang didapat dari proyek.

Rangkaian Ujian Sekolah bagi kelas XII MIPA/IPS Tahun Pelajaran 2024/2025 telah dimulai ditandai dengan Ujian Praktik Pendidikan Keterampilan dan Kewirausahaan yang dimulai pekan kedua dibulan Februari 2025 Pengampu mata pelajaran PKWU kelas XII Ahmad, S.Pd. membagi siswa dalam satu kelas menjadi tiga kelompok. Masing-masing kelompok membuat **narasi** tentang masakan yang akan disajikan dalam bentuk makalah yang nantinya akan dipraktikkan dalam bentuk penyajian hidangan. Menurut Pengampu mata pelajaran PKWU kelas XII Ahmad, S.Pd. mengatakan bahwa substansi dari mata pelajaran PKWU adalah memberikan dan mendorong peserta didik untuk mengenal potensi lingkungan di sekitar dan menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan sehingga menjadi bekal setelah lulus sekolah. Disamping itu mengenal makanan khas daerah sebagai kearifan lokal, mengetahui bahan baku, cara pengolahan, dan diharapkan **mampu mengkreasikan bahkan mengkombinasikan dengan makanan kekinian**. Hal tersebut tampak dari tampilan sajian makanan yang akan dinilai oleh tim juri independen, Adapun kriteria penilaian dengan menggunakan skala 1-4 sebagai berikut:

1. Bentuk dan Kreativitas
2. Cita rasa dan nilai gizi
3. Varian dan penyajian
4. Narasi (makalah)/brosur
5. Keterampilan penyampaian

Selanjutnya nilai akan menjadi salah satu penilaian dalam Nilai Sekolah mata Pelajaran PKWU

RUBRIK PENILAIAN UJIAN PRAKTEK PRAKARYA PENGOLAHAN MAKANAN KHAS DAERAH**TAHUN PELAJARAN 2024 / 2025****KELAS : IPA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8****IPS 1, 2, 3, 4****KELOMPOK : (1), (2), (3)**

NO	ASPEK PENILAIAN	SKOR	BOBOT	PENILAIAN
1	Kesesuaian menu yang disajikan dengan laporan			
	Sesuai :	5	4	20
	Kurang Sesuai :	3		
	Tidak Sesuai :	2		
2	Peralatan lengkap (gelas, sendok, garpu, pisau, piring, serbet, tusuk gigi, tisu, dll) *disesuaikan dengan hidangan			
	Lengkap :	5	4	20
	Kurang Lengkap :	3		
	Tidak lengkap :	2		
3	Kesesuaian Peletakan			
	Sesuai :	5	2	10
	Kurang Sesuai :	3		
	Tidak Sesuai :	2		
4	Kreativitas			
	Kreatif :	5	4	20
	Kurang Kreatif:	3		
	Tidak Kreatif:	2		
5	Kesesuaian / keseimbangan rasa			
	Sesuai :	5	6	30
	Kurang Sesuai :	3		
	Tidak Sesuai :	2		
Total penilaian : skor x bobot = Nilai Akhir		Nilai Max 100		

POSISI MEJA

