PENETAPAN INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Satuan Pendidikan : SMP www.ilmuguru.org
Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/Semester : IX / 1-2 (Ganjil & Genap)
Alokasi Waktu :
Tahun Pelajaran : 20…/20…

Standar Kompetensi (KI)

KI-1 dan KI-2 : **Menghargai dan menghayati** ajaran agama yang dianutnya serta **Menghargai dan menghayati** perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.

KI-3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.

KI-4 : Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek/Ranah		
			Pengetahuan (Kognitif)	Sikap (Affective)	Ketrampilan (Psikomotorik)
1	3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat	● Mengidentifikasi jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan terkait pengolahan hasil peternakan menjadi makanan ● Mengidentifikasi jenis alat untuk pengolahan hasil peternakan menjadi makanan beserta kegunaannya ● Menjelaskan teknik dan langkah-langkah pengolahan hasil peternakan menjadi makanan ● Menjelaskan teknik pengemasan dan penyajian hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan			
2	4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan ● Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi makanan dan minuman, mengemas, dan menyajikan ● Menyajikan laporan tentang proses dan hasil pengolahan.			

Copyright © 2020 www.ilmuguru.org | Lengkap Administrasi Guru SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, SMK/MAK dan Soal-Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek/Ranah		
			Pengetahuan (Kognitif)	Sikap (Affective)	Ketrampilan (Psikomotorik)
3	3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat	● Menganalisis jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan untuk pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi ● Menganalisis jenis alat dan kegunaannya terkait pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi ● Menjelaskan teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi ● Menjelaskan teknik pengemasan dan penyajian bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi ● Menjelaskan cara pembuatan rancangan pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi			
4	4.2 Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan	● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi ● Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi, serta menyajikan dan mengemas ● Menyejikan laporan proses dan hasil pengolahan.			
5	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah setempat	● Menganalisis jenis bahan dasar dan bahan bantu untuk pengolahan bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi) ● Menganalisis jenis alat dan kegunaannya ● Menganalisis teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi) ● Menganalisis teknik pengemasan dan penyajian bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi) ● Menjelaskan cara pembuatan rancangan pengolahan bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi)			
6	4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging,telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,cumi, rumput laut)	● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi)			

Copyright © 2020 www.ilmuguru.org | Lengkap Administrasi Guru SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, SMK/MAK dan Soal-Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek/Ranah		
			Pengetahuan (Kognitif)	Sikap (Affective)	Ketrampilan (Psikomotorik)
	menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan	• Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi, serta menyajikan dan mengemas • Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan.			
7	3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	• Memahami jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan untuk pengolahan hasil samping menjadi produk pangan • Memahami jenis alat dan kegunaannya • Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan hasil samping menjadi produk pangan • Memahami teknik pengemasan dan penyajian hasil samping pengolahan menjadi produk pangan			
8	4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan hasil samping menjadi produk pangan • Mengolah hasil samping pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan, mengemas dan menyajikan • Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.			

Penetapan Teknik Penilaian

Dalam memilih teknik penilaian mempertimbangkan cirri indikator, contoh:

- Apabila tuntutan indikator melakukan sesuatu, maka teknik penilaiannya adalah unjuk kerja (*performance*).
- Apabila tuntutan indicator berkaitan dengan pemahaman konsep, maka teknik penilaiannya adalah tertulis.
- Apabila tuntutan indikator memuat unsur penyelidikan, maka teknik penilaiannya adalah proyek

Lebak, …….. 20…

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

https://iguru31.blogspot.com

http://www.ilmuguru.org

Copyright © 2020 www.ilmuguru.org | Lengkap Administrasi Guru SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, SMK/MAK dan Soal-Soal

NIP. ……..

NIP. ……..

Copyright © 2020 www.ilmuguru.org | Lengkap Administrasi Guru SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, SMK/MAK dan Soal-Soal