

### ANALISIS STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

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

SKL	Kompetensi Inti (KI)	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator (IPK)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	<p><b>KI3:</b> 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.</p>	<p>3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan</li> <li>● Mengidentifikasi berbagai jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal menjadi <b>makanan dan minuman</b> beserta kegunaan alat tersebut</li> <li>● Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal <b>menjadi makanan dan minuman</b></li> <li>● Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan makanan dari bahan pangan sereal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan</li> <li>● Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>● Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>● Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> <li>● Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil olah sereal, kacang-kacangan dan umbi.</li> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan minuman, mengemas, dan menyajikan</li> <li>● Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>
	<p><b>KI4:</b> 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.</p>	<p>4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>makanan dan minuman</b>, mengemas, dan menyajikan</li> <li>● Menyajikan laporan hasil pengolahan</li> </ul>			

SKL	Kompetensi Inti (KI)	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator (IPK)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	<b>KI3:</b> 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.	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan setengah jadi</b></li> <li>● Mengidentifikasi jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan setengah jadi</b> berikut kegunaan alat tersebut</li> <li>● Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi <b>produk pangan setengah jadi</b></li> <li>● Memahami teknik pengemasan dan penyajian produk pangan setengah jadi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan</li> <li>● Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>● Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>● Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> <li>● Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi</li> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi, mengemas dan menyajikan</li> <li>● Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>
	<b>KI4:</b> 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.	4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi, mengemas dan menyajikan</li> <li>● Menyajikan laporan hasil pengolahan</li> </ul>			
	<b>KI3:</b> Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan,	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan untuk mengolah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> </ul>

SKL	Kompetensi Inti (KI)	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator (IPK)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	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.	penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	<p>bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan jadi (siap konsumsi)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan jadi (siap konsumsi)</b> berikut kegunaan alat tersebut</li> <li>• Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi <b>produk pangan jadi (siap konsumsi)</b></li> <li>• Memahami teknik pengemasan dan penyajian <b>produk pangan jadi (siap konsumsi)</b></li> </ul>	<p>kemasan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>• Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>• Teknik pengemasan dan penyajian</li> <li>• Pembuatan rancangan pengolahan</li> </ul>	<p>setempat dari berbagai sumber</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas bahan setengah jadi sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)</li> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>• Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi), mengemas dan menyajikan</li> <li>• Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penugasan</li> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>
	<b>KI4:</b> 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.	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>• Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan jadi (siap konsumsi)</b>, mengemas dan menyajikan</li> <li>• Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan</li> </ul>			
	<b>KI3:</b> Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan untuk mengolah bahan pangan sereal,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> </ul>

SKL	Kompetensi Inti (KI)	Kompetensi Dasar (KD)	Indikator (IPK)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	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.	pengemasan bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	<p>kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan</b> berikut kegunaan alat tersebut</li> <li>• Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi <b>produk pangan</b></li> <li>• Memahami teknik pengemasan dan penyajian produk pangan setengah jadi</li> </ul>	<p>kemasan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>• Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>• Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan atau umbi</li> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>• Mengolah hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan , mengemas dan menyajikan</li> <li>• Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>
	<b>KI4:</b> 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.	4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>• Mengolah hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi <b>produk pangan</b> , mengemas dan menyajikan</li> <li>• Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan</li> </ul>			

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

<https://iguru31.blogspot.com>  
NIP. ....

Lebak, ..... 20...

Guru Mata Pelajaran

<http://www.ilmuguru.org>  
NIP. ....

