

TUJUAN PEMBELAJARAN (TP)**FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs****MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)**

NAMA SEKOLAH : SMP / MTs
MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)
FASE / KELAS / SEMESTER : D - VIII (DELAPAN) / 1
TAHUN PELAJARAN : 20 / 20

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Pada akhir Fase D (Kelas VII, VIII dan IX SMP) peserta didik mampu membuat, memodifikasi dan menyajikan produk olahan pangan higienis dan non pangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi/nilai budaya/nilai ekonomis secara tertulis dan lisan.

Fase D Berdasarkan Elemen

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan dan produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan.
Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan non pangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.
Produksi	Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan non pangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan non pangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal.

No	TUJUAN PEMBELAJARAN (TP)	MATERI	KEGIATAN	Alokasi Waktu
1	8.1.1 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian dan pengemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu. 8.1.2 Membuat rancangan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada di wilayah setempat secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.	Produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	Membuat rancangan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman	4 JP
2	8.1.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri. 8.1.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.1.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan	Membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	- Menyiapkan bahan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi - Membuat/mengolah produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	4 JP

	umbi dengan rasa ingin tahu. 8.1.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.1.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.1.8 Membuat/mengolah produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.			
3	8.1.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri. 8.1.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri. 8.1.11 Menjelaskan cara penyajian produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.1.12 Membuat penyajian atau kemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri,	Menyajikan dan mengemas produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	▪ Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan ▪ Membuat penyajian atau kemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	4 JP

	rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.			
4	8.2.1 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi secara percaya diri dan rasa ingin tahu. 8.2.2 Membuat rancangan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.	Merancang bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi	▪ Membuat rancangan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi	4 JP
5	8.2.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri. 8.2.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.2.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.	Membuat bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi	▪ Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi ▪ Membuat/mengolah produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	4 JP

	8.2.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.2.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.2.8 Membuat/mengolah produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.			
6	8.2.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri. 8.2.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri. 8.2.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.2.12 Membuat penyajian atau kemasan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.	Menyajikan dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi	- Menjelaskan cara penyajian produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi - Membuat penyajian atau kemasan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi	4 JP

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

..... 20
Guru Mata Pelajaran

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.

TUJUAN PEMBELAJARAN (TP)**FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs****MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)**

NAMA SEKOLAH : SMP / MTs

MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)

FASE / KELAS / SEMESTER : D - VIII (DELAPAN) / 1

TAHUN PELAJARAN : 20 / 20

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Pada akhir Fase D (Kelas VII, VIII dan IX SMP) peserta didik mampu membuat, memodifikasi dan menyajikan produk olahan pangan higienis dan non pangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi/nilai budaya/nilai ekonomis secara tertulis dan lisan.

Fase D Berdasarkan Elemen

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan dan produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan.
Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan non pangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.
Produksi	Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan non pangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan non pangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal.

No	TUJUAN PEMBELAJARAN (TP)	MATERI	KEGIATAN	Alokasi Waktu
1	8.3.1 Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu. 8.3.2 Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.	Merancang olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi	Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi	
2	8.3.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri. 8.3.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.3.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan	Membuat olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi	- Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi - Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi - Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	

	umbi dengan rasa ingin tahu. 8.3.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.3.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.3.8 Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.			
3	8.3.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri. 8.3.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri. 8.3.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.3.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri,	Menyajikan dan mengemas olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi	▪ Membuat penyajian atau kemasan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	

	rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.			
4	8.4.1 Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri. 8.4.2 Membuat rancangan produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.	Merancang olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	▪ Membuat rancangan produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	
5	8.4.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri. 8.4.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.4.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu 8.4.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti. 8.4.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan	Membuat olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	▪ Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi ▪ Membuat/merangkai produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	

	hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti. 8.4.8 Membuat/merangkai produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan kreatif dan inovatif.			
6	8.4.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri 8.4.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri 8.4.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.4.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.	Menyajikan dan mengemas olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	- Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi - Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

(.....)
NIP.

..... **20**
Guru Mata Pelajaran

(.....)
NIP.