

JURNAL MENGAJAR GURU
TAHUN PELAJARAN 20.. / 20..

Mata Pelajaran : Pengolahan
Kelas/Semester : VIII/Ganjil

Fase : D
Alokasi Waktu :

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
Juli Minggu Ke-3				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.	Bab 1 : Merancang produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi						
				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.							
				2.1 • Menjelaskan tahapan pengolahan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.	Bab 2 : Membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi						
				2.2 • Menjelaskan langkah pembuatan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal,							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemuan Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.							
				2.3 • Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.							
				2.4 • Menyiapkan bahan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.							
				2.5 • Menyiapkan alat dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.							
				2.6 • Membuat/mengolah produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.							
				2.1 • Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.	Bab 3 : Menyajikan dan mengemas produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan						
				3.2 • Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.	umbi						
				3.3 • Menjelaskan cara penyajian produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.							
				3.4 • Membuat penyajian atau kemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.							
				4.1 • Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.	Bab 4 : Merancang bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi						
				4.2 • Membuat rancangan bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi secara mandiri, rasa ingin tahu dan							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				selalu bersyukur dapat melakukannya.							
				5.1 • Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.	Bab 5 : Membuat bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi						
				5.2 • Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.							
				5.3 • 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.							
				5.4 • Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.							
				5.5 • Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				5.6 Membuat/mengolah produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.							
				6.1 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.	Bab 6 : Menyajikan dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi						
				6.2 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.							
				6.3 Menjelaskan cara penyajian produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.							
				6.4 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.							

Mengetahui,
Kepala Sekolah

.....

Guru Mata Pelajaran

.....

.....

...

NIP.

NIP.

JURNAL MENGAJAR GURU

TAHUN PELAJARAN 20.. / 20..

Mata Pelajaran : Pengolahan
Kelas/Semester : VIII/Genap

Fase : D
Alokasi Waktu :

Hari/ Tanggal	Jam Ke	JP	Pertemuan Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
Januari Minggu Ke-3				7.1 Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealialia, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu	Bab 7 : Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealialia, 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.						
				7.2 Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealialia, 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.							
				8.1 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealialia, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.	Bab 8 : Membuat olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealis, kacang-kacangan dan umbi						
				8.2 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealialia, kacang-kacangan							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				dan umbi dengan percaya diri.							
				8.3 • Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.							
				8.4 • Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.							
				8.5 • Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.							
				8.6 • Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.							
				9.1 • Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.	Bab 9 : Menyajikan dan mengemas olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi						
				9.2 • Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				9.3 Menjelaskan cara penyajian produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.							
				9.4 Membuat penyajian atau kemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.							
				10.1 Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari serealial, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri.	Bab 10 : Merancang olahan bahan hasil samping dari serealial, kacang-kacangan dan umbi						
				10.2 Membuat rancangan bahan pangan serealial, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.							
				11.1 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan hasil samping serealial,	Bab 11 : Membuat olahan bahan hasil samping dari serealial,						

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.	kacang-kacangan dan umbi						
				11.2 • Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.							
				11.3 • Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan resa ingin tahu							
				11.4 • Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.							
				11.5 • Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.							
				11.6 • Membuat/merangkai produk pangan hasil samping sereal, kacang- kacangan dan umbi dengan kreatif dan inovatif.							
				12.1 • Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.	Bab 12 : Menyajikan dan mengemas olahan bahan hasil samping dari sereal,						
				12.2 • Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam							

Hari/ Tanggal	Jam Ke	J P	Pertemua n Ke	Tujuan pembelajaran	Materi	Pencapaian KKTP	Absensi				Keterangan
							Nama	S	I	A	
				penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.	kacang-kacangan dan umbi						
				12.3 Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri							
				12.4 Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.							

Mengetahui,
Kepala Sekolah

.....
NIP.

.....
Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.