KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)

KURIKULUM MERDEKA *(Deep Learning)*

Nama Sekolah	**:**	**SMP NEGERI 13 MADIUN**
Nama Penyusun	**:**	**RETNO ISWAHYUNINGSIH.S.Pd**
NIP	**:**	**19820326 201101 2 004**
Mata pelajaran	**:**	**Prakarya (Pengolahan)**
Fase D, Kelas / Semester	**:**	**IX (Sembilan) / I (Ganjil) & II (Genap)**

KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)
KURIKULUM MERDEKA

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 13 MADIUN
Tahun Pelajaran : 2025-2026
Fase D, Kelas/Semester : IX (Sembilan) / I (Ganjil)

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
Bab 1 : Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan dalam Hidangan	Peserta didik mampu mengeksplorasi dan menganalisis karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal.				
	Peserta didik mampu melaporkan hasil eksplorasi dalam bentuk diskusi dan presentasi serta melakukan studi kelayakan sederhana untuk modifikasi produk.				
	Peserta didik mampu merencanakan pembuatan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan secara berkelompok, termasuk merancang langkah kerja dan penyajian/kemasan.				
	Peserta didik mampu mempresentasikan				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
	rencana pembuatan produk dan menerima masukan untuk perbaikan rancangan.				
	Peserta didik mampu membuat produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan rancangan yang telah dibuat dengan menerapkan K3.				
	Peserta didik mampu menyajikan produk, melakukan refleksi, dan menilai hasil produk hidangan secara individu maupun kelompok.				
Bab 2 : Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan Menjadi Produk Setengah Jadi	Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan.				
	Menganalisis dan melaporkan hasil eksplorasi produk pangan setengah jadi.				
	Melakukan studi kelayakan dan merencanakan pembuatan produk olahan pangan setengah jadi.				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
	Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk olahan pangan setengah jadi.				
	Membuat dan menyajikan/mengemas produk pangan setengah jadi berdasarkan perencanaan.				
	Merefleksikan dan menilai hasil produk serta keseluruhan proses kegiatan pengolahan.				
Bab 3 : Kewirausahaan: Produk Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan	Mengeksplorasi dan menganalisis konsep kewirausahaan serta mengidentifikasi ide peluang usaha produk pangan kreatif dari daging dan ikan.				
	Melaporkan hasil eksplorasi dan melakukan studi kelayakan produksi melalui analisis SWOT.				
	Merencanakan pembuatan produk kewirausahaan pangan kreatif dilengkapi perhitungan biaya produksi dan harga jual.				
	Merencanakan strategi penyajian, pengemasan, dan pemasaran produk dalam sebuah rencana				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
	usaha (business plan).				

Keterangan

0 - 40 % : Belum mencapai, remedial di seluruh bagian

41 - 65 % : Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan

66 - 85 % : Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial

86 - 100% : Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan atau tantangan lebih

Mengetahui,
Kepala Sekolah

PEMERINTAH KOTA MADIUN
SMP NEGERI 13
DINAS PENDIDIKAN

ANIK SUYATNI,S.Pd
NIP. **19701213 199702 2 001**

Madiun, Agustus 2025
Guru Mata Pelajaran

RETNO ISWAHYUNINGSIH,S.Pd
NIP. **19820326 201101 2 004**

KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)
KURIKULUM MERDEKA

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Satuan Pendidikan : …….
Tahun Pelajaran : 20... / 20...
Fase D, Kelas/Semester : IX (Sembilan) / II (Genap)

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
Bab 4 : Pengolahan Bahan Hasil Samping Daging dan Ikan Menjadi Produk Pangan dan Nonpangan	Mengeksplorasi karakteristik, alat, dan teknik pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.				
	Menganalisis dan melaporkan hasil eksplorasi untuk menentukan ide produk kreatif dari bahan hasil samping.				
	Merencanakan pembuatan produk pangan atau nonpangan dari bahan hasil samping.				
	Merencanakan desain penyajian atau pengemasan produk hasil samping yang menarik dan fungsional.				
	Mempraktikkan pembuatan dan pengemasan produk dari				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
	bahan hasil samping sesuai perencanaan.				
	Melakukan pameran karya, refleksi, dan penilaian terhadap produk hasil samping yang telah dibuat.				
Bab 5 : Produk Pangan Kreatif Daging dan Ikan Potensi Lingkungan/ Kearifan Lokal	Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan.				
	Menganalisis dan melaporkan hasil eksplorasi untuk merumuskan ide modifikasi produk berbasis kearifan lokal.				
	Merencanakan pembuatan produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan.				
	Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan yang inovatif untuk produk pangan kreatif.				
	Membuat produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) berdasarkan perencanaan.				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
	Menilai dan merefleksikan hasil produk pangan kreatif dalam kegiatan pameran kelas.				
Bab 6 : Pameran dan Bazar Produk Pangan Kreatif dan Siap Jual dari Daging dan Ikan	Melakukan studi kelayakan dan merencanakan penyelenggaraan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif.				
	Menyusun proposal kegiatan dan merencanakan desain penyajian/pengemasan produk untuk pameran atau bazar.				
	Mempersiapkan dan melaksanakan pameran atau bazar produk pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan.				
	Merefleksikan, mengevaluasi, dan melaporkan hasil kegiatan pameran atau bazar.				

Keterangan

0 - 40 % : Belum mencapai, remedial di seluruh bagian

41 - 65 % : Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan

66 - 85 % : Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial

86 - 100% : Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan atau tantangan lebih

Mengetahui, ..., ... 20..

Kepala Sekolah	Guru Mata Pelajaran
.....	**.....**
NIP.	NIP. .....