

SILABUS

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.

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
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	Mengolah hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan - Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan - Jenis alat dan kegunaannya - Teknik dan langkah-langkah	- 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	- Religius - Mandiri - Gotong royong - Kejujuran - Kerja keras - Percaya diri - Kerja sama	- Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber - Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil olah bahan pangan peternakan dan perikanan - Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan - Mengolah bahan pangan peternakan	12 JP	- Buku Prakarya Siswa Kelas IX, Kemendikbud, Tahun 2016 - Buku referensi yang relevan, - Lingkungan setempat	- Lisan - Tertulis - Penugasan - Unjukkerja - Portofolio
4.1 Mengolah bahan pangan hasil		Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	- ah pengolahan • Teknik pengemasan dan penyajian	- 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.		- dan perikanan menjadi makanan dan minuman, mengemas, dan menyajikan • Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.			
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	- Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi • Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan • Jenis alat dan kegunaannya • Teknik dan langkah-langkah pengolahan • Teknik pengemasan dan penyajian	• 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	• Religius • Mandiri • Gotong royong • Kejujuran • Kerja keras • Percaya diri • Kerja sama	• Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber • Membuat pertanyaan tentang cara mengolah, dan mengemas hasil olah bahan pangan dari peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi • Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan • Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi, serta menyajikan dan mengemas	12 JP	• Buku Prakarya Siswa Kelas IX, Kemendikbud, Tahun 2016 • Buku referensi yang relevan, • Lingkungan setempat	• Lisan • Tertulis • Penugasan • Unjukkerja • Portofolio

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
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	Pembuatan rancangan pengolahan	- 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.		Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.			
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	Mengolah bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) - Jenis bahan dasar dan bahan bantu - Jenis alat dan kegunaannya - Teknik dan langkah-langkah pengolahan - Teknik pengemasan dan penyajian	- 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)	- Religius - Mandiri - Gotong royong - Kejujuran - Kerja keras - Percaya diri - Kerja sama	- Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber - Membuat pertanyaan tentang cara merancang dan mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) - Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan - Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk	12 JP	- Buku Prakarya Siswa Kelas IX, Kemendikbud, Tahun 2016 - Buku referensi yang relevan, - Lingkungan setempat	- Lisan - Tertulis - Penugasan - Unjukkerja - Portofolio
4.3 Membuat bahan pangan setengah		Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan	Pembuatan rancangan pengolahan	pengolahan bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi) - Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi, serta menyajikan dan mengemas - Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan.		pangan jadi (siap konsumsi, serta menyajikan dan mengemas Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.			
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	Mengolah hasil samping pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan - Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan - Jenis alat dan kegunaannya - Teknik dan langkah-langkah pengolahan - Teknik pengemasan dan penyajian	- 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	- Religius - Mandiri - Gotong royong - Kejujuran - Kerja keras - Percaya diri - Kerja sama	- Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber - Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil samping pengolahan hasil peternakan dan perikanan - Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan - Mengolah hasil samping pengolahan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan, mengemas dan menyajikan	12 JP	- Buku Prakarya Siswa Kelas IX, Kemendikbud, Tahun 2016 - Buku referensi yang relevan, - Lingkungan setempat	- Lisan - Tertulis - Penugasan - Unjukkerja - Portofolio
4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang		- 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					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan		● Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.		● Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.			

Mengetahui,
Kepala Sekolah

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

Lebak, 20...

Guru Mata Pelajaran

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