

PROGRAM TAHUNAN (PROTA)**FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs****MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)**

Nama Sekolah : SMP / MTs
Nama Penyusun :
Mata Pelajaran : **PRAKARYA (PENGOLAHAN)**
Kelas / Fase Semester : **VIII / D / 1 & 2**
Tahun Penyusunan : **2022 / 2023**

| No | TUJUAN PEMBELAJARAN (TP) | MATERI | Alokasi Waktu |
|-------------------|--|--|---------------|
| SEMESTER 1 | | | |
| 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. | Merancang produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi | 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 umbi dengan rasa ingin tahu. | Membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi | 4 JP |

| | | | |
|---|---|--|------|
| | <p>8.1.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.1.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.1.8 Membuat/mengolah produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.</p> | | |
| 4 | <p>8.1.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.</p> <p>8.1.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.</p> <p>8.1.11 Menjelaskan cara penyajian produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.1.12 Membuat penyajian atau kemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p> | Menyajikan dan mengemas produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi | 4 JP |
| 5 | <p>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.</p> <p>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.</p> | Merancang bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi | 4 JP |
| 6 | <p>8.2.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.</p> | Membuat bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan | 4 JP |

| | | | |
|-------------------|---|---|------|
| | <p>8.2.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>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.</p> <p>8.2.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.2.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.2.8 Membuat/mengolah produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.</p> | umbi menjadi produk pangan setengah jadi | |
| 7 | <p>8.2.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.</p> <p>8.2.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.</p> <p>8.2.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>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.</p> | Menyajikan dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi | 4 JP |
| SEMESTER 2 | | | |
| 8 | <p>8.3.1 Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.</p> <p>8.3.2 Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi</p> | Merancang 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. | | |
| 9 | <p>8.3.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.</p> <p>8.3.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.3.5 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.</p> <p>8.3.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.3.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.3.8 Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.</p> | Membuat olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi | |
| 10 | <p>8.3.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.</p> <p>8.3.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.</p> <p>8.3.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.3.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p> | Menyajikan dan mengemas olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 11 | <p>8.4.1 Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri.</p> <p>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.</p> | Merancang olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi | |
| 12 | <p>8.4.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.</p> <p>8.4.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>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</p> <p>8.4.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.</p> <p>8.4.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.</p> <p>8.4.8 Membuat/merangkai produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan kreatif dan inovatif.</p> | Membuat olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi | |
| 13 | <p>8.4.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri</p> <p>8.4.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri</p> <p>8.4.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.4.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa</p> | Menyajikan dan mengemas olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi | |

| | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------|
| | ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya. | | |
| CADANGAN JAM PELAJARAN | | | 0 JP |
| JUMLAH JAM PELAJARAN | | | JP |

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

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

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.