## KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP) PARAKARYA - KERAJINAN

Satuan Pendidikan : SMP/MTs .....

Mata Pelajaran : Parakarya - Pengolahan

Fase / Kelas / Semester : D - VII (Tujuh) / Ganjil

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.

			INTE	RVAL	
NO	DESKRIPSI CP	Perlu Bimbingan (0 – 69)	Cukup (70 – 79)	Baik (80 – 89)	Sangat Baik (90 – 100)
1	Aneka Produk Pangan Buah				

1.	Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.		
2.	Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.		
3.	Merencanakan pembuatan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.		
4.	Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.		
5.	Membuat produk olahan pangan higienis dari bahan buah dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.		
6.	Menyajikan dan mengemas produk olahan pangan higienis dari bahan buah dengan modifikasi bahan,		

	alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.  7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis.  8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan buah yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.				
2	Bahan Nonpangan Buah: Subur	rnya Tanama	an di Sekolal	hku	
	<ol> <li>Mengamati proses         pembuatan dan         karakteristik penyajian         serta pengemasan produk         olahan nonpangan dari         bahan buah hasil modifikasi         kearifan lokal/potensi         lingkungan yang bernilai         ekonomis.</li> <li>Menjelaskan hasil         pengamatan proses         pembuatan, dan         karakteristik penyajian dan         pengemasan produk olahan         nonpangan dari bahan buah         hasil modifikasi kearifan         lokal/potensi lingkungan         yang bernilai ekonomis.</li> <li>Merencanakan pembuatan         produk olahan nonpangan         dari bahan buah melalui         modifikasi bahan, alat dan         teknik berdasarkan studi         kelayakan produksi, potensi         lingkungan/ kearifan lokal,         dan bernilai ekonomis.</li> </ol>				

4. Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai			
ekonomis.  5. Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.			
6. Menyajikan dan mengemas produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.			
7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.			
8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan nonpangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.			
Mengetahui, Kepala Sekolah		Mata Pelajara	

(.....)

NIP. .....

(.....)

NIP. .....

## KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP) PARAKARYA - PENGOLAHAN

Satuan Pendidikan : SMP/MTs .....

Mata Pelajaran : Parakarya - Pengolahan

Fase / Kelas / Semester : D - VII (Tujuh) / Genap

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.

			INTE	RVAL	
NO	DESKRIPSI CP	Perlu Bimbingan (0 – 69)	Cukup (70 – 79)	Baik (80 – 89)	Sangat Baik (90 – 100)
3	Sayur Baik Bagi Kesehatan				

	Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan		
	pangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.		
3.	Merencanakan pembuatan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.		
4.	Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.		
	Membuat produk olahan pangan higienis dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.		
6.	Menyajikan dan mengemas produk olahan pangan higienis dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan		

	potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.  7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan			
	produk olahan pangan higienis dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.			
	8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.			
4	Bahan Nonpangan Sayur: Peraw	atan Diri		
	<ol> <li>Mengamati proses         pembuatan dan         karakteristik penyajian         serta pengemasan produk         olahan nonpangan dari         bahan sayur hasil         modifikasi kearifan         lokal/potensi lingkungan         yang bernilai ekonomis.</li> <li>Menjelaskan hasil         pengamatan proses         pembuatan, dan         karakteristik penyajian dan         pengemasan produk olahan         nonpangan dari bahan sayur         hasil modifikasi kearifan         lokal/potensi lingkungan         yang bernilai ekonomis.</li> <li>Merencanakan pembuatan         produk olahan nonpangan</li> </ol>			
	dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.  4. Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan			

nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.		
5. Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.		
6. Menyajikan dan mengemas produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.		
7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.		
8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.		
Mengetahui,		 2022

iviengetunus,	
Kepala Sekolah	Guru Mata Pelajaran
<u>(</u>	()
NIP	NIP