

FORMAT ANALISIS KETERKAITAN KI DAN KD DENGAN IPK DAN MATERI PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan
:
SMP
www.ilmuguru.org

Mata Pelajaran
:
Prakarya (Pengolahan)

Kelas/Semester
:
IX / 1-2 (Ganjil & Genap)

Alokasi Waktu
:

Tahun Pelajaran
:
20.../20...

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik
KI3: 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.	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	● 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	Mengolah hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan ● Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan ● Jenis alat dan kegunaannya ● Teknik dan langkah-langkah pengolahan ● Teknik pengemasan dan penyajian
KI4: 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.	4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik 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.	● Teknik pengemasan dan penyajian
KI3: 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.	3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)	● 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	Mengolah bahan pangan hasil peternakan dan perikanan menjadi produk pangan setengah jadi ● Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik
	menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat	● 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	bahan kemasan makanan ● Jenis alat dan kegunaannya ● Teknik dan langkah-langkah pengolahan ● Teknik pengemasan dan penyajian ● Pembuatan rancangan pengolahan
KI4: 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.	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	● 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.	
KI3: 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.	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	● 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)	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
KI4: Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang	4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan	● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan bahan pangan setengah jadi menjadi pangan jadi (siap konsumsi)	

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik
dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.	perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan	● Mengolah bahan pangan peternakan dan perikanan menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi, serta menyajikan dan mengemas ● Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan.	● Pembuatan rancangan pengolahan
KI3: 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.	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	● 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	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
KI4: 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.	4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	● 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 ● 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.

