

# SILABUS

Satuan Pendidikan	:	SMP www.ilmuguru.org
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan)
Kelas/Semester	:	VII / 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 tahu 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 rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jenis bahan dasar, bahan bantu , dan bahan kemasan makanan</li> <li>● Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>● Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>● Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengidentifikasi jenis bahan dasar, bahan bantu , dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk pengolahan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar.</li> <li>● Memahami jenis alat dan kegunaannya yang digunakan untuk mengolah bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar</li> <li>● Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar</li> <li>● Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Religius</li> <li>• Mandiri</li> <li>• Gotong royong</li> <li>• Kejujuran</li> <li>• Kerja keras</li> <li>• Percaya diri</li> <li>• Kerja sama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> <li>● Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil olah buah segar.</li> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah buah segar menjadi makanan dan minuman, mengemas dan menyajikan</li> </ul>	24 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Prakarya Siswa Kelas VII, Kemendikbud, Tahun 2016</li> <li>• Buku refensi yang relevan,</li> <li>• Lingkungan setempat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
4.1 Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat		<p>menjadi makanan dan minuman segar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah buah segar menjadi makanan dan minuman, mengemas dan menyajikan</li> <li>● Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>			
3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan</li> <li>● Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>● Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>● Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengidentifikasi jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan</li> <li>● Menyebutkan jenis alat dan kegunaannya yang digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan</li> <li>● Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan</li> <li>● Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Religius</li> <li>• Mandiri</li> <li>• Gotong royong</li> <li>• Kejujuran</li> <li>• Kerja keras</li> <li>• Percaya diri</li> <li>• Kerja sama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> <li>● Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil samping pengolahan buah segar</li> <li>● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>● Mengolah hasil samping pengolahan buah segar menjadi produk pangan, mengemas , dan menyajikan</li> <li>● Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	18 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Prakarya Siswa Kelas VII, Kemendikbud, Tahun 2016</li> <li>• Buku refensi yang relevan,</li> <li>• Lingkungan setempat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>• Mengolah hasil samping pengolahan buah segar menjadi produk pangan, mengemas , dan menyajikan</li> <li>• Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan</li> </ul>					
3.3 Memahami rancangan pengolahan , penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan</li> <li>• Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>• Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>• Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan</li> <li>• Menyebutkan jenis alat dan kegunaannya yang dapat digunakan untuk mengolah bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan</li> <li>• Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan</li> <li>• Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Religius</li> <li>• Mandiri</li> <li>• Gotong royong</li> <li>• Kejujuran</li> <li>• Kerja keras</li> <li>• Percaya diri</li> <li>• Kerja sama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> <li>• Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil olah sayuran</li> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>• Mengolah sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan , mengemas dan menyajikan</li> <li>• Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	24 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Prakarya Siswa Kelas VII, Kemendikbud, Tahun 2016</li> <li>• Buku refensi yang relevan,</li> <li>• Lingkungan setempat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisan</li> <li>• Tertulis</li> <li>• Penugasan</li> <li>• Unjukkerja</li> <li>• Portofolio</li> </ul>
4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> </ul>					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan , mengemas dan menyajikan</li> <li>Menyejikan laporan proses dan hasil pengolahan</li> </ul>					
3.4 Memahami rancangan pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempatwilayah setempat menjadi produk pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan</li> <li>Jenis alat dan kegunaannya</li> <li>Teknik dan langkah-langkah pengolahan</li> <li>Teknik pengemasan dan penyajian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan</li> <li>Menjelaskan jenis alat dan kegunaan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan</li> <li>Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan</li> <li>Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Religius</li> <li>Mandiri</li> <li>Gotong royong</li> <li>Kejujuran</li> <li>Kerja keras</li> <li>Percaya diri</li> <li>Kerja sama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati jenis bahan dan alat pengolahan di wilayah setempat dari berbagai sumber</li> <li>Membuat pertanyaan tentang cara mengolah dan mengemas hasil samping pengolahan sayuran</li> <li>Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>Mengolah hasil samping menjadi produk pangan, mengemas , dan menyajikan</li> <li>Mengevaluasi dan melaporkan proses dan hasil pengolahan.</li> </ul>	14 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Prakarya Siswa Kelas VII, Kemendikbud, Tahun 2016</li> <li>Buku refensi yang relevan,</li> <li>Lingkungan setempat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisan</li> <li>Tertulis</li> <li>Penugasan</li> <li>Unjukkerja</li> <li>Portofolio</li> </ul>
4.4 Pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan</li> <li>Mengolah hasil samping menjadi produk pangan, mengemas , dan menyajikan</li> </ul>					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Nilai Karakter	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	Penilaian
makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan</li> </ul>					

Lebak, ..... 20...

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

<https://iguru31.blogspot.com>

NIP. .....

<http://www.ilmuguru.org>

NIP. .....