

**ALUR DAN TUJUAN PEMBELAJARAN  
PRAKARYA - PENGOLAHAN**

**Mata Pelajaran** : **Prakarya - Pengolahan**  
**Satuan Pendidikan** : **SMP/MTs .....**  
**Tahun Pelajaran** : **20... / 20...**  
**Fase / Kelas / Semester** : **D - VII (Tujuh) - Ganjil**

**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

<b>Elemen</b>	<b>Capaian Pembelajaran</b>
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.

No.	Elemen	Capaian Pembelajaran (CP)	Alur Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Profil Pelajar Pancasila	Materi
1	<b>ANEKA PRODUK PANGAN BUAH</b>					
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis 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 pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>Mandiri</li> <li>Gotong royong</li> <li>Bernalar kritis.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ruang lingkup komoditas buah</li> <li>Kandungan zat gizi dan manfaat buah</li> <li>Pengolahan buah menjadi aneka minuman berbahan buah, misalnya minuman sari buah, es buah, dll</li> <li>Pengolahan buah menjadi aneka makanan berbahan buah, misalnya manisan buah, selai buah, dll.</li> </ol>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>Mandiri</li> <li>Gotong royong</li> </ul>	

			bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis.</li> <li>▪ Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan buah yang bernilai ekonomis, berdasarkan</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> </ul>	

			kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.		▪ Bernalar kritis.	
<b>2</b>	<b>BAHAN NONPANGAN BUAH: SUBURNYA TANAMAN DI SEKOLAHKU</b>					
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bahan produk olahan nonpangan komoditas buah</li> <li>2. Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah</li> <li>3. Merancang waktu pelaksanaan pembuatan produk olahan nonpangan komoditas buah</li> </ol>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>▪ Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat</li> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Membuat produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah</li> </ol>

			dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.			5. Penyampaian / presentasi dan pemasaran 6. Refleksi dan evaluasi
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.</li> <li>▪ Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan nonpangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk</li> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	

			dan dampak lingkungan/budaya.			
--	--	--	-------------------------------	--	--	--

**Mengetahui,  
Kepala Sekolah**

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

**(.....)  
NIP. ....**

**(.....)  
NIP. ....**

**ALUR DAN TUJUAN PEMBELAJARAN**  
**PRAKARYA - PENGOLAHAN**

**Mata Pelajaran** : **Prakarya - Pengolahan**  
**Satuan Pendidikan** : **SMP/MTs .....**  
**Tahun Pelajaran** : **20... / 20...**  
**Fase / Kelas / Semester** : **D - VII (Tujuh) - Genap**

**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

<b>Elemen</b>	<b>Capaian Pembelajaran</b>
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.

No.	Elemen	Capaian Pembelajaran (CP)	Alur Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Profil Pelajar Pancasila	Materi
3	<b>SAYUR BAIK BAGI KESEHATAN</b>					
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis 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 pangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>Gotong royong</li> <li>Bernalar kritis</li> <li>Berkebhinekaan global</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ruang lingkup komoditas sayur</li> <li>Kandungan dan manfaat sayur</li> <li>Pengolahan sayur menjadi minuman sari sayur (jus)</li> <li>Pengolahan sayur menjadi makanan tumisan sayur</li> <li>Pengolahan sayur menjadi makanan asinan sayur</li> </ol>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>Mandiri</li> <li>Gotong royong</li> <li>Bernalar kritis.</li> </ul>	



			bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.			
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.</li> <li>▪ Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan sayur yang</li> </ul>	20 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	

			bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.			
<b>4</b>	<b>BAHAN NONPANGAN SAYUR: PERAWATAN DIRI</b>					
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis</li> <li>▪ Berkebhinekaan global</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bahan produk olahan nonpangan komoditas sayur.</li> <li>2. Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas sayur.</li> <li>3. Merancang waktu pelaksanaan pembuatan produk olahan nonpangan komoditas sayur.</li> </ol>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merencanakan pembuatan produk olahan nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.</li> <li>▪ Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur</li> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Membuat produk dan kemasan produk olahan nonpangan</li> </ol>

			melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.			komoditas sayur.
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.</li> <li>▪ Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan</li> </ul>	16 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia</li> <li>▪ Mandiri</li> <li>▪ Gotong royong</li> <li>▪ Bernalar kritis.</li> </ul>	

			kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.			
--	--	--	--	--	--	--

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

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

(.....)  
NIP. ....

(.....)  
NIP. ....