

KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)**FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs****MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)****Satuan Pendidikan : SMP / MTs****Mata Pelajaran : PRAKARYA (PENGOLAHAN)****Kelas / Semester : VIII / 1****Tahun Penyusunan : 20 / 20**

No	Tujuan Pembelajaran (TP)	Interval Nilai				Keterangan Intervensi
		1	2	3	4	
UNIT 1 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS PRODUK MAKANAN DAN ATAU MINUMAN DARI BAHAN PANGAN SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI						
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.					
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.					
	8.1.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan					

	pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.1.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.1.8 Membuat/mengolah produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.					
4	8.1.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri. 8.1.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri. 8.1.11 Menjelaskan cara penyajian produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 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.					
UNIT 2 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS BAHAN PANGAN SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI MENJADI PRODUK PANGAN SETENGAH JADI						
5	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. 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.					
6	8.2.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri. 8.2.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan					

	sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 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. 8.2.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.2.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.2.8 Membuat/mengolah produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.					
7	8.2.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri. 8.2.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri. 8.2.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan setengah jadi dari bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 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.					

Keterangan:

Interval Nilai		Kriteria	Intervensi
1	0-40%	Belum Tuntas	Remedial diseluruh bagian
2	41-60%	Belum Tuntas	Remedial dibagian yang diperlukan
3	61-80%	Sudah Tuntas	Tidak perlu remedial
4	81-100%	Sudah Tuntas	Diberikan pengayaan

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

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

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.

KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)**FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs****MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)****Satuan Pendidikan : SMP / MTs****Mata Pelajaran : PRAKARYA (PENGOLAHAN)****Kelas / Semester : VIII / 2****Tahun Penyusunan : 20 / 20**

No	Tujuan Pembelajaran (TP)	Interval Nilai				Keterangan Intervensi
		1	2	3	4	
UNIT 3 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIS, KACANG-KACANGAN DAN UMBI						
8	8.3.1 Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.					
	8.3.2 Membuat rancangan produk 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	8.3.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.					
	8.3.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.					
	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.					
	8.3.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal,					

	kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.3.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti. 8.3.8 Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.					
10	8.3.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri. 8.3.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri. 8.3.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 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.					
UNIT 4 : MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN HASIL SAMPING DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI						
11	8.4.1 Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri. 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.					
12	8.4.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri. 8.4.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.4.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal,					

	kacang-kacangan dan umbi dengan resa ingin tahu 8.4.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti. 8.4.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti. 8.4.8 Membuat/merangkai produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan kreatif dan inovatif.					
13	8.4.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri 8.4.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri 8.4.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri. 8.4.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.					

Keterangan:

Interval Nilai		Kriteria	Intervensi
1	0-40%	Belum Tuntas	Remedial diseluruh bagian
2	41-60%	Belum Tuntas	Remedial dibagian yang diperlukan
3	61-80%	Sudah Tuntas	Tidak perlu remedial
4	81-100%	Sudah Tuntas	Diberikan pengayaan

Mengetahui,
Kepala Sekolah

..... 20
Guru Mata Pelajaran

(.....)

(.....)

NIP.

NIP.