

PENETAPAN INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Satuan Pendidikan : SMP www.ilmuguru.org
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
 Kelas/Semester : VIII / 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 tahunya 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.

KI4: No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek/Ranah		
			Pengetahuan (Kognitif)	Sikap (Affective)	Ketrampilan (Psikomotorik)
1	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> ● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan ● Mengidentifikasi berbagai jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal menjadi makanan dan minuman beserta kegunaan alat tersebut ● Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal menjadi makanan dan minuman ● Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan makanan dari bahan pangan sereal 			
2	4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan	<ul style="list-style-type: none"> ● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan ● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan minuman, mengemas, dan menyajikan ● Menyajikan laporan hasil pengolahan 			

KI4: No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek/Ranah		
			Pengetahuan (Kognitif)	Sikap (Affective)	Ketrampilan (Psikomotorik)
3	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi	<ul style="list-style-type: none"> ● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi ● Mengidentifikasi jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi berikut kegunaan alat tersebut ● Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi ● Memahami teknik pengemasan dan penyajian produk pangan setengah jadi 			
4	4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi	<ul style="list-style-type: none"> ● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan ● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi, mengemas dan menyajikan ● Menyajikan laporan hasil pengolahan 			
5	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	<ul style="list-style-type: none"> ● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) ● Mengidentifikasi jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) berikut kegunaan alat tersebut ● Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) ● Memahami teknik pengemasan dan penyajian produk pangan jadi (siap konsumsi) 			
6	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	<ul style="list-style-type: none"> ● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan ● Mengolah sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi), mengemas dan menyajikan ● Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan 			

KI4: No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek/Ranah		
			Pengetahuan (Kognitif)	Sikap (Affective)	Ketrampilan (Psikomotorik)
7	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> ● Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan ● Mengidentifikasi jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan berikut kegunaan alat tersebut ● Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi produk pangan ● Memahami teknik pengemasan dan penyajian produk pangan setengah jadi 			
8	4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	<ul style="list-style-type: none"> ● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan ● Mengolah hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan, mengemas dan menyajikan ● Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan 			

Penetapan Teknik Penilaian

Dalam memilih teknik penilaian mempertimbangkan cirri indikator, contoh:

- o Apabila tuntutan indikator melakukan sesuatu, maka teknik penilaiannya adalah unjuk kerja (*performance*).
- o Apabila tuntutan indikator berkaitan dengan pemahaman konsep, maka teknik penilaiannya adalah tertulis.
- o Apabila tuntutan indikator memuat unsur penyelidikan, maka teknik penilaiannya adalah proyek

Mengetahui,
Kepala Sekolah

<https://iguru31.blogspot.com>

NIP.

Lebak, 20...

Guru Mata Pelajaran

<http://www.ilmuguru.org>

NIP.