



KOP SEKOLA

ANALISIS STANDAR KOMPETENSI LULUSAN TAHUN PELAJARAN 2023-2024

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Kelas/Semester : VII / Ganjil

Fase : D
Alokasi Waktu :

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN

Pada fase ini, 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.

B. ELEMEN CAPAIAN PEMBELAJARAN

ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN
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.

SKL	Tujuan Pembelajaran	Indikator Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (IKTP)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	1.1 Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.	Mengetahui Ruang lingkup komoditas buah.	Aneka Produk Pangan Buah	- Mengenal Produk Pangan Buah (5 Pertemuan) - Rancangan Produk dan Kemasan (1 Pertemuan)	- Sikap - Pengetahuan - Keterampilan
	1.2 Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan	Mengetahui Kandungan zat gizi dan manfaat buah.			

SKL	Tujuan Pembelajaran	Indikator Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (IKTP)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.			• Mari Membuat Produk Olahan Pangan Buah dan Kemasannya (2 Pertemuan) • Produk Olahan Pangan Buah: Berbagi Pengalaman (1 Pertemuan) • Refleksi/Evaluasi Produk dan Kinerja (1 Pertemuan)	
	1.3 Peserta didik mampu 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.	Melakukan Pengolahan buah menjadi aneka minuman berbahan buah, misalnya minuman sari buah, es buah, dll.			
	1.4 Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.	Melakukan Pengolahan buah menjadi aneka makanan berbahan buah, misalnya manisan buah, selai buah, dll.			
	1.5 Peserta didik mampu 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.	Membuat rancangan produk pangan olahan buah.			
	1.6 Peserta didik mampu 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.	Membuat kemasan produk pangan olahan buah.			
	1.7 Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis.	Pembuatan produk pangan olahan buah.			
	1.8 Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan buah yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.	Menyampaikan hasil produk pangan olahan buah.			
		Melakukan evaluasi produk pangan olahan buah.			
	2.1 Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.	Mengetahui Bahan produk olahan nonpangan komoditas buah	Produk Olahan Nonpangan Komoditas Buah	• Mengenal produk olahan nonpangan komoditas buah (1 Pertemuan) • Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah (2 Pertemuan)	• Sikap • Pengetahuan • Keterampilan
	2.2 Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah	Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah			

SKL	Tujuan Pembelajaran	Indikator Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (IKTP)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.				
	2.3 Peserta didik mampu 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.	Merancang waktu pelaksanaan pembuatan produk olahan nonpangan komoditas buah			
	2.4 Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.	Membuat produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah			
	2.5 Peserta didik mampu Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.	Penyampaian produk nonpangan komoditas buah.			
	2.6 Peserta didik mampu 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.	Penyampaian/presentasi dan pemasaran			
	2.7 Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.	Melakukan Refleksi dan evaluasi			
	2.8 Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan nonpangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.				

Mengetahui,
Kepala Sekolah

.....
NIP.

Indramayu , Juli 2023.

Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.



KOP SEKOLA

ANALISIS STANDAR KOMPETENSI LULUSAN TAHUN PELAJARAN 2023-2024

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)	Fase : D
Kelas/Semester : VII / Genap	Alokasi Waktu :

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN

- Pada fase ini, 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.

B. ELEMEN CAPAIAN PEMBELAJARAN

ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN
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.

SKL	Tujuan Pembelajaran	Indikator Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (IKTP)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	3.1 Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.	Mengenal Ruang lingkup komoditas sayur.	Sayur Baik Bagi Kesehatan	- Mengenal Bahan dan Produk Olahan Pangan Komoditas Sayur (5 Pertemuan) - Rancangan Produk dan Kemasan Produk Olahan	- Sikap - Pengetahuan - Keterampilan
	3.2 Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan	Mengetahui Kandungan dan manfaat sayur			

SKL	Tujuan Pembelajaran	Indikator Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (IKTP)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	pengemasan produk olahan pangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.			Pangan Sayur (1 Pertemuan) • Membuat Produk dan Kemasan Produk Olahan Pangan Sayur (2 Pertemuan) • Penyampaian Produk Olahan Pangan Komoditas Sayur (1 Pertemuan) • Refleksi dan Evaluasi Produksi Pengolahan Pangan Komoditas Sayur (1 Pertemuan)	
	3.3 Peserta didik mampu 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.	Melakukan Pengolahan sayur menjadi minuman sari sayur (jus)			
	3.4 Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.	Melakukan Pengolahan sayur menjadi makanan tumisan sayur			
	3.5 Peserta didik mampu 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.	Melakukan Pengolahan sayur menjadi makanan asinan sayur.			
	3.6 Peserta didik mampu 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.	Membuat rancangan produk pangan olahan sayur.			
	3.7 Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.	Membuat kemasan produk pangan olahan sayur.			
	3.8 Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.	Penyampaian hasil kemasan produk pangan olahan sayur.			
		Melakukan evaluasi produk.			
	4.1 Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.	Mengatahui Bahan produk olahan nonpangan komoditas sayur.	Produk Olahan Nonpangan Sayur	• Mengenal Produk Olahan Nonpangan Sayur (1 Pertemuan) • Mendesain Produk Olahan Nonpangan Sayur (2 Pertemuan)	• Sikap • Pengetahuan • Keterampilan
	4.2 Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur	Pengolahan sayur menjadi produk nonpangan.			

SKL	Tujuan Pembelajaran	Indikator Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (IKTP)	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Rencana Penilaian
	hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis.				
	4.3 Peserta didik mampu 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.	Membuat rancangan produk olahan nonpangan sayur.			
	4.4 Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.	Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas sayur.			
	4.5 Peserta didik mampu Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab.	Merancang waktu pelaksanaan pembuatan produk olahan nonpangan komoditas sayur.			
	4.6 Peserta didik mampu 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.	Membuat produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas sayur.			
	4.7 Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis.	Penyampaian produk olahan nonpangan sayur.			
	4.8 Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.	Melakukan evaluasi produk.			

Mengetahui,
Kepala Sekolah

.....
NIP.

Indramayu, Januari 2024.

Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.

