**[](https://www.gurubantu.com/)PEMERINTAH KABUPATEN INDRAMAYU**

**DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

[**SMP NEGERI 2 SUKAGUMIWANG**](https://www.gurubantu.com/)

Alamat : Jl. By Pass Cadangpinggan KM 37

**ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN**

**TAHUN PELAJARAN 2023/2024**

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

**A. CAPAIAN PEMBELAJARAN**

Pada fese 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. |

| **Tujuan Pembelajaran** | | **Materi** | **Indikator Tujuan Pembelajaran** | **Profil Pelajar Pancasila** | **Kata Kunci** | **Kegiatan Pembelajaran** | **Glosarium** | **Alokasi Waktu** | **Sumber Belajar** | **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. | Sayur Baik Bagi Kesehatan | Mengenal Ruang lingkup komoditas sayur. | * Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia. * Berkebinekaan global. * Bergotong royong. * Mandiri. * Bernalar kritis. * Kreatif | komoditas sayur Pengolahan sayur, sari sayur, makanan sayur, asinan sayur. | * Mengenal Bahan dan Produk Olahan Pangan Komoditas Sayur (5 Pertemuan) * Rancangan Produk dan Kemasan Produk Olahan 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) | komoditas sayur Pengolahan sayur, sari sayur, makanan sayur, asinan sayur. | 2 JP | * Buku Panduan Guru dan Siswa Prakarya Pengolahan Kelas VII Kemendikbud Pusat Kurikulum dan Perbukuan. * Sumber lain yang Relevan * Internet gurubantu.com * Dan Lingkungan sekitar dan Lain-lain. | * Sikap * Pengetahuan * Keterampilan |
| 3.2 | Peserta didik mampu 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. | Mengetahui Kandungan dan manfaat sayur |
| 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. | Produk Olahan Nonpangan Sayur | Mengatahui Bahan produk olahan nonpangan komoditas sayur. | * Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia. * Berkebinekaan global. * Bergotong royong. * Mandiri. * Bernalar kritis. * Kreatif | Produk Olahan Nonpangan Sayur, produk dan kemasan produk olahan nonpangan | * Mengenal Produk Olahan Nonpangan Sayur (1 Pertemuan) * Mendesain Produk Olahan Nonpangan Sayur (2 Pertemuan) * Rancangan Membuat Kemasan Dan Produk Olahan Nonpangan Sayur (1 Pertemuan) * Membuat Kemasan dan Produk Olahan Nonpangan Sayur (2 Pertemuan) * Presentasi/Penyampaian Hasil Projek (1 Pertemuan) * Evaluasi Pembelajaran (1 Pertemuan) | Produk Olahan Nonpangan Sayur, produk dan kemasan produk olahan nonpangan | 2 JP | * Buku Panduan Guru dan Siswa Prakarya Pengolahan Kelas VII Kemendikbud Pusat Kurikulum dan Perbukuan. * Sumber lain yang Relevan * Internet gurubantu.com * Dan Lingkungan sekitar dan Lain-lain. | * Sikap * Pengetahuan * Keterampilan |
| 4.2 | Peserta didik mampu 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. | Pengolahan sayur menjadi produk nonpangan. |
| 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  **Admin Gurubantu.com**  NIP. https://www.gurubantu.com |