



SUMBER GAMBAR

No	Gambar	Sumber
1		https://lifestyle.okezone.com/read/2017/08/30/298/1766290/pisau-keju-hingga-pisau-sayuran-alat-potong-penting-yang-sering-dianggap-remeh
2		https://www.merdeka.com/uang/bps-produksi-petani-menurun-harga-beras-mulai-naik.html
3		https://backgroundcheckall.com/background-buah-dan-sayur-4/
4		https://www.merdeka.com/gaya/resep-soto-betawi-klm.html
5		https://blog.tiket.com/makanan-khas-sunda/
6		http://radionbs.id/2018/10/08/5-makanan-khas-sunda-recommended/
7		https://triptrapliburanmurah.id/restaurant-famtrip-bikin-chef-internasional-kagum-dengan-makanan-khas-bali/
8		https://www.idntimes.com/food/recipe/birgittangie/membuat-papeda-di-rumah

Lampiran 3

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Garuda Cendekia
Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas/Semester : VIII (Delapan)/I (Satu)
Materi Pokok : Pengolahan
Alokasi Waktu : 12 JP (6 kali pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- KI-1 : Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.
 KI-2 : Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleran, gotong royong), santun, dan percaya diri dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
 KI-3 : Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
 KI-4 : Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal dan umbi segar menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat	3.1.1 Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan 3.1.2 Mengidentifikasi berbagai jenis alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan beserta kegunaan alat tersebut 3.1.3 Mengidentifikasi teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan 3.1.4 Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan makanan dari bahan pangan sereal dan umbi