**[](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 / Ganjil |  | 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. | Aneka Produk Pangan Buah | Mengetahui Ruang lingkup komoditas buah. | * Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia. * Berkebinekaan global. * Bergotong royong. * Mandiri. * Bernalar kritis. * Kreatif | Produk Pangan Buah, pengolahan buah, sari buah, manisan buah, selai buah, olahan buah, modifikasi. | * Mengenal Produk Pangan Buah (5 Pertemuan) * Rancangan Produk dan Kemasan (1 Pertemuan) * 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) | Produk Pangan Buah, pengolahan buah, sari buah, manisan buah, selai buah, olahan buah, modifikasi. | 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 |
| 1.2 | Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. | Mengetahui Kandungan zat gizi dan manfaat buah. |
| 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. | Produk Olahan Nonpangan Komoditas Buah | Mengetahui Bahan produk olahan nonpangan komoditas buah | * Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia. * Berkebinekaan global. * Bergotong royong. * Mandiri. * Bernalar kritis. * Kreatif | olahan nonpangan, produk, kemasan, komoditas buah. | * Mengenal produk olahan nonpangan komoditas buah (1 Pertemuan) * Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah (2 Pertemuan) * Rancangan Membuat Kemasan dan Produk Olahan Nonpangan Komoditas Buah (1 Pertemuan) * Membuat produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah (2 Pertemuan) * Presentasi/ Penyampaian Hasil Projek (1 Pertemuan) * Evaluasi Pembelajaran (1 Pertemuan) | olahan nonpangan, produk, kemasan, komoditas buah. | 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 |
| 2.2 | Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. | Mendesain produk dan kemasan produk olahan nonpangan komoditas buah |
| 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  **Admin Gurubantu.com**  NIP. https://www.gurubantu.com |