

#### D. Pengolahan

Aspek : Pengolahan

Satuan Pendidikan : SMA/MA

Kelas : X (sepuluh)

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya sebagai anugerah Tuhan		Pembelajaran Kompetensi Inti 1 dan Kompetensi Inti 2 dilakukan secara tidak langsung (terintegrasi) dalam pembelajaran Kompetensi Inti 3 dan Kompetensi Inti 4	Penilaian Kompetensi Inti 1 dan Kompetensi Inti 2 dilakukan melalui pengamatan dan jurnal		
2.1 Menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tentang keberagaman produk pengolahan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya</p> <p>2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam memperkenalkan produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha</p> <p>2.3 Menghayati sikap bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat karya pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.1 Mengidentifikasi desain produk dan pengemasan karya pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p> <p>4.1 Mendesain produk dan pengemasan pengawetan bahan nabati dan hewani yang diawetkan berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>Desain produk dan pengemasan karya pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>2. Aneka jenis produk pengawet-an bahan nabati dan hewani</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan pada produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>4. Penyajian dan pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> </ol>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian, jenis produk, manfaat dan kandungan serta penyajian/pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi tentang jenis, proses produksi dan pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani ke tempat pengolahan di daerah setempat agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi dari kajian literatur yang</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>• Observasi ke tempat pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani untuk memperoleh pengetahuan praktis</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang desain produk dan pengawasan karya pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>2. Aneka jenis produk pengawet-an bahan nabati dan hewani</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan pada produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>4. Penyajian dan pengemasan produk</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkaitan dengan pengertian, jenis produk, manfaat dan kandungan serta penyajian/pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani di daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan terbangun sikap kerjasama dan toleransi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi dan diskusi yang berkaitan dengan aneka jenis produk, manfaat dan kandungan pada produk, serta penyajian ataupun pengemasan dari produk pengawetan bahan nabati dan hewani yang berkembang di sentra penjualan pengolahan pangan daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan terbangun rasa ingin tahu dan cinta tanah air.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang di dapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat produksi pengolahan yang berkaitan dengan jenis,</li> </ul>	<p>pembuatan produk pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani dan pengemasannya</li> <li>• Uji rancangan/ desain gagasan pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar</li> </ul>		<p>pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <p>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>bahan, dan penyajian/pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani, serta tentang keberhasilan dan kegagalan wirausaha produk pengolahan yang berkembang di daerah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang jenis, bahan, dan penyajian/pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani, serta tentang keberhasilan dan kegagalan wirausaha pengolahan produk di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengawetan bahan nabati dan hewani dan pengemasannya</li> </ul>	<p>atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil uji rancangan/desain gagasan produk pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berdasarkan kesimpulan pengamatan/kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, jenis, bahan, dan penyajian/pengemasan produk pengawetan bahan nabati dan hewani yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat rancangan gagasan (desain) produk pengawetan bahan nabati dan hewani untuk menemukan konsep.</li> <li>• Memaparkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang jenis, bahan, dan penyajian/pengemasan produk pengawetan bahan</li> </ul>	<p>kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>nabati dan hewani, serta tentang keberhasilan dan kegagalan wirausaha pengolahan produk di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) produk pengawetan bahan nabati dan hewani untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> </ul>			
<p>3.3 Memahami proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani di wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber</p> <p>4.2 Mendesain proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan</p>	<p>Mendesain proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manajemen umum (POAC)</li> <li>2. Pengertian produksi dan proses produksi</li> <li>3. Proses produksi pada sentra/perusahaan produk pengawetan bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</li> <li>4. Menetapkan desain proses produksi</li> </ol>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) pengawetan bahan nabati dan hewani agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani tentang proses</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengertian produksi, proses produksi, kebutuhan sumberdaya yang dibutuhkan pada pengolahan pengawetan</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Mendesain proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manajemen umum (POAC)</li> <li>2. Pengertian produksi</li> <li>3. Proses produksi pada sentra/perusahaan produk</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya	<p>pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge-masan)</p> <p>5. Langkah keselamatan kerja</p>	<p>produksi dan identifikasi kebutuhan sumberdaya agar berbiasa bersikap santun terbangun rasa cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan</p> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang pengertian produksi dan proses produksi serta keselamatan kerja pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi.</li> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan tentang manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) dan langkah keselamatan kerja pada kegiatan pengawetan bahan nabati dan hewani yang berkembang di tempat produksi pengolahan pangan setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan, terbangun rasa ingin tahu dan bangga/cinta pada</li> </ul>	<p>bahan nabati dan hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pembuatan pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan rancangan/desa in gagasan untuk rancangan proses produksi dan kebutuhan sumber daya pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> <li>Evaluasi rancangan/</li> </ul>		<p>pengawetan bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</p> <p>4. Menetapkan desain proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge-masan)</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tanah air.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang di dapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani tentang manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) dan tentang keberhasilan dan kegagalan proses produksi di daerah setempat, serta langkah keselamatan kerja agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan sumberdaya, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) pengawetan bahan nabati dan hewani yang ada di daerah setempat atau nusantara.</li> </ul>	<p>desain gagasan proses produksi pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi produk pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku) Penilaian tentang</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan proses produksi (teknik, bahan, alat) pada pengolahan produk pengawetan nabati dan hewani berdasarkan kesimpulan pengamatan/kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) faktor keberhasilan/ kegagalan, dan langkah keselamatan kerja pada pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani yang ada di daerah setempat, serta penyajian/ pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual</li> </ul>	<p>perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dan prosedural.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan proses produksi (teknik, bahan, alat) pengawetan bahan nabati dan hewani dan langkah keselamatan kerja berdasarkan kesimpulan pengamatan/ kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat rancangan gagasan (desain) proses produksi (teknik, bahan, alat) pengawetan bahan nabati dan hewani untuk menemukan konsep proses produksi.</li> <li>• Memaparkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) pengawetan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>bahan nabati dan hewani, dan tentang keberhasilan dan kegagalan proses produksi, serta langkah keselamatan kerja dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> </ul>			
<p>3.2 Mengidentifikasi sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <p>4.3 Membuat karya pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur</p>	<p>Sumberdaya perusahaa dan pembuatan karya pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian sumberdaya perusahaan dikenal dengan istilah 6M, yakni <i>Man</i> (manusia), <i>Money</i> (uang), <i>Material</i> (bahan), <i>Machine</i> (peralatan), <i>Method</i> (cara kerja) dan <i>Market</i> (pasar).</li> </ol>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya perusahaan agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pengolahan tentang proses dan keselamatan kerja pada pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengelolaan sumberdaya usaha. pengertian produksi, standar produk dari pengawetan bahan nabati dan hewani,</li> </ul>	6 JP	<p>Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Sumberdaya perusahaa dan pembuatan karya pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian sumberdaya perusahaan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>2. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <p>3. Pembuatan karya/produk pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge-masan)</p> <p>4. Penerapan keselamatan kerja</p>	<p>agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa cinta tanah air dan syukur pada Tuhan.</p> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha produk pengawetan bahan nabati dan hewani yang berkembang di daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan cinta tanah air.</li> <li>Melakukan diskusi tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengawetan bahan nabati dan hewani yang diperoleh dari tanaman kajian literatur agar terbangun rasa ingin tahu sehingga bangga/cinta pada tanah air.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pengolahan produk pengawetan nabati dan hewani tentang pengertian</li> </ul>	<p>dan ketentuan keselamatan kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi, standar produk dan ketentuan keselamatan kerja.</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rekonstruksi model</li> <li>Proses Pembuatan karya sesuai rancangan/desa in gagasan</li> <li>Uji hasil pembuatan pengolahan</li> </ul>		<p>dikenal dengan istilah 6M, yakni <i>Man</i> (manusia), <i>Money</i> (uang), <i>Material</i> (bahan), <i>Machine</i> (peralatan), <i>Method</i> (cara kerja) dan <i>Market</i> (pasar).</p> <p>2. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <p>3. Pembuatan karya/ produk pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumber-daya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang dite-tapkan-nya (jenis, manfaat,</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dan kebutuhan sumberdaya usaha pengawetan bahan nabati dan hewani yang ada di daerah setempat, serta penerapan keselamatan kerja agar terbangun rasa ingin tahu, motivasi internal, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mencatat dan menyusun standar produk, standar proses kerja dan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha pada pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengawetan bahan nabati dan hewani yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang</li> </ul>	<p>produk pengawetan bahan nabati dan hewani</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain in gagasan, hasil evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi,</p>		<p>kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge- masan)</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mendesripsikan pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengawetan bahan nabati dan hewani, yang ada di daerah setempat, dan penyajian/pengemasannya, serta keselamatan kerja dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat produk pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan kesimpulan pengamatan/ kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pengawetan bahan nabati dan hewani sesuai dengan sumberdaya dan proses produksi</li> <li>• Menyusun bahan presentasi hasil pengolahan produk bahan nabati dan hewani dan langkah kerja sesuai dengan standar proses produksi tanaman hias.</li> </ul>	<p>kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta tanah air, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memaparkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengawetan bahan nabati dan hewani di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil pembuatan produk pengawetan bahan nabati dan hewani untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> <li>• Memasarkan hasil pembuatan produk pengawetan bahan nabati dan hewani dengan cara mempromosikan produknya atau menjualnya di lingkungan/kegiatan sekolah untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan</li> </ul>			
3.4 Memahami konsep kewirausahaan dalam menjalankan sebuah wirausaha pengawetan bahan nabati dan hewani	Konsep kewirausahaan, meliputi: 1. Pengertian kewirausahaan 2. Manfaat berwirausaha sebagai motivasi 3. Karakter dan	Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian, manfaat, karakter dan karakteristik</li> </ul>	Penilaian Tugas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual dasar-bdasar</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang konsep

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4 Menyajikan konsep kewirausahaan berdasarkan pengalaman keberhasilan tokoh-tokoh wirausaha pengawetan bahan nabati dan hewani.	<p>karakteristik (watak, nilai dan ciri) kewirausahaan</p> <p>4. Faktor-faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan wirausaha</p> <p>5. Pengertian, tujuan, manfaat perilaku kerja prestatif</p> <p>6. Penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif (selalu ingin maju)</p> <p>7. Prinsip cara kerja prestatif</p>	<p>kewirausahaan, serta perilaku kerja prestatif agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan pengertian, manfaat, karakter dan karakteristik kewirausahaan, serta perilaku kerja prestatif di sentra penjualan pengolahan pangan daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan.</li> <li>Melakukan diskusi tentang pengertian, manfaat, karakter dan karakteristik kewirausahaan, serta perilaku kerja prestatif agar terbangun rasa ingin tahu sehingga bangga/cinta pada tanah air.</li> <li>Melakukan diskusi tentang faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan kewirausahaan dan penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif untuk memahami konsep.</li> </ul>	<p>kewirausahaan, karakteristik wirausahawan, stimulasi dan motivasi wirausaha, faktor penyebab kegagalan dan keberhasilan wirausaha dan prinsip cara kerja prestatif</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan hasil pengamatan literatur dan observasi lapangan pada pengolahan produk pengawetan bahan nabati dan hewani di daerah setempat</li> </ul>		<p>kewirausahaan, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian kewirausahaan</li> <li>Manfaat berwirausaha sebagai motivasi</li> <li>Karakter dan karakteristik (watak, nilai dan ciri) kewirausahaan</li> <li>Faktor-faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan wirausaha</li> <li>Pengertian, tujuan, manfaat perilaku kerja prestatif</li> <li>Penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif (selalu ingin maju) meliputi: <ul style="list-style-type: none"> <li>kerja ikhlas</li> <li>kerja mawas &gt;&lt; emosional</li> <li>kerja cerdas</li> <li>kerja keras</li> <li>kerja tuntas</li> </ul> </li> </ol> <p>1. Prinsip cara kerja prestatif</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi dengan teknik wawancara tentang pengertian, manfaat, karakteristik, keberhasilan dan kegagalan wirausaha dan penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif yang ada di tempat produksi pengolahan daerah setempat agar terbangun sikap kerjasama, toleransi, mandiri dan tanggung jawab.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dan menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi tentang pengertian, manfaat, karakter dan karakteristik kewirausahaan untuk melatih sikap jujur, kerja keras, dan tanggung jawab</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan yang mendeskripsikan pengertian, manfaat, karakter dan karakteristik kewirausahaan</li> </ul>	<p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/reaktif. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Merumuskan laporan dari penggalian informasi tentang kaitan penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif dengan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha melalui penggalian informasi</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi tentang pengertian, manfaat, karakter dan karakteristik kewirausahaan yang diperolehnya</li> <li>Mempresentasikan laporan penggalian informasi tentang kaitan penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif dengan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha</li> </ul>			
3.5 Mengidentifikasi desain produk dan pengemasan karya pengolahan non pangan dari bahan	Desain produk dan pengemasan karya pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian, jenis produk,</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>nabati dan hewani menjadi produk pembersih berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p> <p>4.5 Mendesain produk dan pengemasan karya pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>pembersih</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan non pangan nabati dan hewani, serta produk pembersih</li> <li>2. Beberapa jenis bahan non pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat produk pembersih (sabun,shampo,sabun lerak)</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan non pangan nabati dan hewani sebagai produk pembersih</li> <li>4. Pengemasan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani</li> <li>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani</li> </ol>	<p>manfaat dan kandungan serta penyajian/pengemasan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan observasi tentang jenis, proses produksi dan pengemasan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih di daerah setempat agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi dari kajian literatur yang berkaitan dengan pengertian, jenis produk, manfaat dan kandungan serta penyajian/pengemasan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani di daerah setempat sehingga</li> </ul>	<p>pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi ke tempat pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih untuk memperoleh pengetahuan praktis</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</li> </ul>		<p>desain produk dan pengemasan karya pengolahan bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan pangan nabati dan hewani, serta produk pembersih</li> <li>2. Beberapa jenis bahan pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat produk pembersih (sabun,shampo,sabun lerak)</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan pangan nabati dan hewani sebagai produk pembersih</li> <li>4. Pengemasan produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk pembersih</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan terbangun sikap kerjasama dan toleransi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi dan diskusi yang berkaitan dengan aneka jenis produk, manfaat dan kandungan produk, serta penyajian ataupun pengemasan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani yang berkembang di sentra pengolahan pangan daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan terbangun rasa ingin tahu dan cinta tanah air.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang di dapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat produksi pengolahan non pangan yang berkaitan dengan jenis, bahan, dan penyajian/pengemasan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani, serta tentang keberhasilan dan kegagalan wirausaha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih pengemasannya</li> <li>• Uji rancangan/ desain gagasan pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsika</li> </ul>		<p>dari bahan pangan nabati dan hewani</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>produk pembersih dari bahan nabati dan hewani yang berkembang di daerah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/ kajian literatur tentang jenis, bahan, dan penyajian/ pengemasan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani, serta tentang keberhasilan dan kegagalan wirausaha pengolahan produk di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani dan pengemasannya berdasarkan kesimpulan pengamatan/ kajian</li> </ul>	<p>n rancangan/desa in gagasan, hasil uji rancangan/ desain gagasan pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>literatur, orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, jenis, bahan, dan penyajian/ pengemasan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat rancangan gagasan (desain) produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani untuk menemukan konsep.</li> <li>• Memaparkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang jenis, bahan, dan penyajian/ pengemasan produk pembersih dari</li> </ul>	<p>kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani, serta tentang keberhasilan dan kegagalan wirausaha produk pembersih di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> </ul>			
<p>3.7 Memahami proses produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih di wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber</p> <p>4.6 Mendesain proses produksi karya pengolahan non pangan bahan</p>	<p>Mendesain proses produksi produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proses produksi pada sentra/perusahaan produk bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</li> <li>2. Menetapkan desain proses produksi produk pembersih</li> </ol>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengertian produksi, proses produksi, kebutuhan sumberdaya yang dibutuhkan pada</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Mendesain proses produksi produk pembersih dari pengolahan bahan pangan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proses produksi pada sentra/perusahaan produk bahan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
nabati dan hewani menjadi produk pembersih berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya	dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan pengemasan) 3. Langkah keselamatan kerja	pengolahan produk pembersih dari pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani tentang proses produksi dan identifikasi kebutuhan sumberdaya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan  Menanya: <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang pengertian produksi dan proses produksi serta keselamatan kerja pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi.</li> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan tentang pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) dan langkah keselamatan kerja pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani yang berkembang di tempat</li> </ul>	pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi</li> </ul> Penilaian Proyek (Unjuk Kerja) <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan rancangan/desa in gagasan untuk rancangan proses produksi dan kebutuhan sumber daya pengolahan non pangan bahan</li> </ul>		pangan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan) 2. Menetapkan desain proses produksi produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan pengemasan)

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>produksi setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan, terbangun rasa ingin tahu dan bangga/cinta pada tanah air.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang di dapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani tentang manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) dan tentang keberhasilan dan kegagalan proses produksi di daerah setempat, serta langkah keselamatan kerja agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan sumberdaya, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan,</li> </ul>	<p>nabati dan hewani menjadi produk pembersih</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/ desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>alat) pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani yang ada di daerah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan proses produksi (teknik, bahan, alat) pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani berdasarkan kesimpulan pengamatan/kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) faktor keberhasilan/ kegagalan, dan langkah keselamatan kerja pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani</li> </ul>	<p>hewani menjadi produk pembersih yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)  Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>yang ada di daerah setempat, serta penyajian/ pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan proses produksi (teknik, bahan, alat) pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani dan langkah keselamatan kerja berdasarkan kesimpulan pengamatan/ kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat rancangan gagasan (desain) proses produksi (teknik, bahan, alat) pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>untuk menemukan konsep proses produksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memaparkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan manajemen umum, pengertian produksi dan proses produksi (teknik, bahan, alat) pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani, dan tentang keberhasilan dan kegagalan proses produksi, serta langkah keselamatan kerja dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) proses produksi pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> </ul>			
3.6 Mengidentifikasi sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses	Sumberdaya perusaha dan pembuatan karya pengolahan pengawetan bahan	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh</li> </ul>	6 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</p> <p>4.7 Membuat karya pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur.</p>	<p>nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan (dikenal dengan istilah 6M) produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>2. Pembuatan karya/produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</li> <li>3. Penerapan keselamatan kerja</li> </ol>	<p>literatur/media tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya perusahaan agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pengolahan tentang proses dan keselamatan kerja pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa cinta tanah air dan syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi yang berkaitan dengan pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani yang berkembang di daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan cinta tanah air.</li> <li>• Melakukan diskusi tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengolahan produk</li> </ul>	<p>pengetahuan konseptual tentang pengelolaan sumberdaya usaha.</p> <p>pengertian produksi, standar produk dari pengolahan non , dan ketentuan keselamatan kerja pada pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi ke tempat pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi,</li> </ul>		<p>visual, media maya (internet) tentang Sumberdaya perusahaan dan pembuatan karya pengolahan pengawetan bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan (dikenal dengan istilah 6M) produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>1. Pembuatan karya/produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar)</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani yang diperoleh dari tanaman kajian literatur agar terbangun rasa ingin tahu sehingga bangga/cinta pada tanah air.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha yang ada di daerah setempat, serta penerapan keselamatan kerja agar terbangun rasa ingin tahu, motivasi internal, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.</li> <li>• Mencatat dan menyusun standar produk, standar proses kerja dan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha pada pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewati</li> </ul>	<p>standar produk dan ketentuan keselamatan kerja.</p> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonstruksi model</li> <li>• Proses Pembuatan karya sesuai rancangan/desa in gagasan</li> <li>• Uji hasil pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desa in gagasan, hasil evaluasi</li> </ul>		<p>dan prosedur yang ditetapkannya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge- masan)</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani, yang ada di daerah setempat, dan penyajian/ pengemasannya, serta keselamatan kerja dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> <li>• Membuat produk pembersih dari pengolahan bahan non pangan nabati dan hewani berdasarkan kesimpulan</li> </ul>	<p>rancangan/ desain gagasan proses produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta tanah air, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengamatan/ kajian literatur, orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani sesuai dengan sumberdaya dan proses produksi</li> <li>• Menyusun bahan presentasi hasil pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani dan langkah kerja sesuai dengan standar proses produksi tanaman hias.</li> <li>• Memaparkan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengertian dan kebutuhan sumberdaya usaha pengolahan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/ menguji hasil pembuatan</li> </ul>	<p>ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memasarkan hasil pembuatan produk pembersih dari bahan non pangan nabati dan hewani dengan cara mempromosikan produknya atau menjualnya di lingkungan/kegiatan sekolah untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan</li> </ul>			
<p>3.8 Menganalisis sikap dan perilaku wirausaha pengolahan bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk pembersih yang dapat mendukung keberhasilan dalam menjalankan sebuah usaha</p> <p>4.8 Menyajikan hasil analisa sikap dan perilaku wirausaha</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berbagai sikap membangun semangat usaha (Inovatif, Kreatifitas, Motivasi, Sikap bekerja efektif dan efisien)</li> <li>2. Faktor-faktor yang menunjukkan komitmen tinggi</li> <li>3. Bagaimana menerapkan perilaku tepat waktu, tepat janji (disiplin, etos kerja)</li> </ol>	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi yang berkaitan dengan berbagai</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang berbagai sikap membangun semangat usaha, faktor-faktor komitmen, penerapan disiplin dan etos kerja, serta</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berbagai sikap membangun semangat usaha (Inovatif, Kreatifitas, Motivasi, Sikap bekerja efektif dan efisien)</li> <li>2. Faktor-faktor yang menunjukkan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
karya pengolahan bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk pembersih	4. Penerapan kepedulian terhadap mutu hasil kerja 5. Penerapan komitmen tinggi terhadap pengendalian diri	<p>sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja di sentra penjualan pengolahan non pangan produk pembersih di daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja agar terbangun rasa ingin tahu sehingga bangga/cinta pada tanah air untuk memahami konsep.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi dengan teknik wawancara tentang berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja, serta keberhasilan dan kegagalan wirausaha yang ada di tempat produksi pengolahan daerah setempat agar terbangun sikap</li> </ul>	<p>peduli mutu kerja wirausaha, faktor penyebab kegagalan dan keberhasilan wirausaha</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan hasil pengamatan literatur dan observasi lapangan pada pembuatan pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk pembersih di daerah setempat</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p>		<p>komitmen tinggi</p> <p>3. Bagaimana menerapkan perilaku tepat waktu, tepat janji</p> <p>4. Penerapan kepedulian terhadap mutu hasil kerja</p> <p>5. Penerapan komitmen tinggi terhadap pengendalian diri</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kerjasama, toleransi, mandiri dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dan menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi tentang berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja untuk melatih sikap jujur, kerja keras, dan tanggung jawab</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan yang mendeskripsikan berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual.</li> <li>• Merumuskan laporan dari penggalan informasi tentang berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dengan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha melalui penggalian informasi</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi tentang berbagai sikap membangun, faktor-faktor komitmen, penerapan perilaku disiplin-etos kerja, dan mutu kerja yang diperolehnya</li> <li>• Mempresentasikan laporan penggalian informasi tentang kaitan penerapan sikap dan perilaku kerja prestatif dengan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha</li> </ul>			

Aspek : Pengolahan  
 Satuan Pendidikan : SMA/MA  
 Kelas : XI (sebelas)  
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya sebagai anugerah Tuhan		Pembelajaran Kompetensi Inti 1 dan Kompetensi Inti 2 dilakukan secara tidak langsung (terintegrasi) dalam pembelajaran Kompetensi Inti 3 dan Kompetensi Inti 4	Penilaian Kompetensi Inti 1 dan Kompetensi Inti 2 dilakukan melalui pengamatan dan jurnal		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1 Menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya</p> <p>2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam memperkenalkan produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha</p> <p>2.3 Menghayati sikap bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha					
3.1 Memahami desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya  4.1 Mendesain	Desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah setempat, meliputi: 1. Pengertian bahan nabati dan bahan hewani 2. Aneka jenis produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani 3. Kandungan pada	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat</li> </ul>	Penilaian Tugas <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</li> <li>Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah untuk</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang desain produk dan pembuatan makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani, meliputi: 1. Pengertian bahan nabati dan hewani 2. Aneka jenis bahan nabati dan hewani 3. Manfaat dan kandungan bahan

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati hewani</p> <p>4. Manfaat, kegunaan ataupun tradisi budaya yang terkandung pada produk pengolahan makanan khas daerah setempat</p> <p>5. Penyajian dan pengemasan produk pengolahan makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani</p> <p>6. Menetapkan desain dan pengemasan produk pengolahan makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani</p>	<p>pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah tentang bahan produk dan macam karya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>Menggali informasi tentang aneka karya yang berkaitan dengan desain dan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang berkembang di wilayah setempat sehingga dapat</li> </ul>	<p>memperoleh pengetahuan praktis</p> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</li> <li>Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dan pengemasannya</li> <li>Uji rancangan/desain gagasan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas</li> </ul>		<p>pada bahan nabati dan hewani</p> <p>4. Penyajian dan pengemasan bahan nabati dan hewani</p> <p>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk bahan nabati dan hewani</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mensyukuri anugerah Tuhan, terbangun rasa ingin tahu sehingga cinta tanah air.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah tentang pengetahuan bahan, alat , teknik dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari</li> </ul> </li></ul>	<p>daerah</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil uji rancangan/ desain gagasan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dan merekonstruksi model produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah agar diperoleh ketepatan rancangan/desain produk dan melatih kreativitas serta keuletan.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</li> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi</li> </ul>	<p>didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>makanan khas daerah dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan produk dan pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) kerajinan dari bahan lunak dengan guru dan sumber belajar lainnya untuk menemukan konsep.</li> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan/desain produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio untuk memperlihatkan kejujuran, kerjasama dan keuletan dalam berkarya.</li> <li>• Memaparkan hasil kajian</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>literatur dan observasi tentang pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan karya dan pengemasan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah untuk mengetahui pemahaman secara konseptual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan (desain) dari rencana pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya agar mengembangkan sikap jujur, mandiri dan tanggung jawab.</li> </ul>			
3.3 Menganalisis proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah di	<p>Mendesain proses produksi makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Standar proses produksi</li> <li>2. Menentukan jenis</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa) dan ketentuan keselamatan</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengertian produksi, proses produksi, kebutuhan sumberdaya yang</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Mendesain proses produksi makanan khas daerah setempat

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber</p> <p>4.2 Mendesain proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>dan kualitas produk/jasa (Standar Produk, analisa teknik mulai dari pemilihan bahan hingga penyiapan bahan, produk dan jasa</p> <p>3. Proses produksi pada sentra/ perusahaan produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</p> <p>4. Menetapkan desain proses produksi makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge-masan)</p> <p>5. Langkah keselamatan kerja</p>	<p>kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah tentang proses produksi dan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang standar proses produksi (jenis dan kualitas produk/jasa), dan proses produksi yang berkaitan dengan pembuatan produk pengolahan dari bahan</li> </ul>	<p>dibutuhkan pada produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk rancangan proses produksi dan kebutuhan sumber daya produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</li> <li>Evaluasi rancangan/</li> </ul>		<p>dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Standar proses produksi</li> <li>Menentukan jenis dan kualitas produk/jasa (Standar Produk, analisa teknik mulai dari pemilihan bahan hingga penyiapan bahan, produk dan jasa</li> <li>Proses produksi pada sentra/ perusahaan produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</li> <li>Menetapkan desain proses produksi makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat,</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi yang berkaitan dengan tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), kebutuhan sumberdaya dan ketentuan keselamatan kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang berkembang di wilayah setempat.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah tentang pengetahuan sumberdaya dan proses produksi yang ada di wilayah setempat agar</li> </ul>	<p>desain gagasan proses produksi produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati,</p>		<p>kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</p> <p>5. Langkah keselamatan kerja</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan sumber daya dan standar proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), dan ketentuan keselamatan kerja yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) proses produksi berkarya dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani dan pengemasannya berdasarkan kebutuhan sumber daya dan prosedur</li> </ul>	<p>toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkarya dengan pendekatan budaya setempat, orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dan pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) tentang proses produksi dan kebutuhan sumber daya pada produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>makanan khas daerah dengan guru dan sumber belajar lainnya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) proses produksi pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dan pengemasannya berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya (cara/teknik) untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri dan tanggung jawab dalam berkarya.</li> </ul>			
3.2 Memahami sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah	<p>Sumberdaya perusahaan dan pembuatan makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang kebutuhan sumberdaya dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengelolaan sumberdaya usaha, pengertian produksi, standar produk, dan ketentuan keselamatan kerja pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati</li> </ul>	6 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Sumberdaya perusahaan dan pembuatan karya pengolahan makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani, meliputi: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3 Membuat karya pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur	<p>2. Pembuatan karya/produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (6M yaitu Man/manusia, <i>Money</i>/uang, <i>Material</i>/bahan), <i>Machine</i>/peralatan, <i>Method</i>/cara kerja dan <i>Market</i>/pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, teknik, dan penge-masan)</p> <p>3. Menerapkan keselamatan kerja</p>	<p>internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah tentang proses pembuatannya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik dan proses pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan pembuatan dan kebutuhan sumberdaya perusahaan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani</li> </ul>	<p>dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi, standar produk dan ketentuan keselamatan kerja.</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rekonstruksi model</li> <li>Proses Pembuatan karya sesuai rancangan/desain gagasan</li> <li>Uji hasil pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p>		<p>kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani</p> <p>2. Pembuatan karya/produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (6M yaitu Man/manusia, <i>Money</i>/uang, <i>Material</i>/bahan), <i>Machine</i>/peralatan, <i>Method</i>/cara kerja dan <i>Market</i>/pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, teknik, dan pengemasan)</p> <p>3. Menerapkan keselamatan kerja</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menjadi makanan khas daerah yang berkembang di wilayah setempat.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah tentang identifikasi kebutuhan sumberdaya dan pengalaman resiko keberhasilan dan kegagalan usaha dan keselamatan kerja pada pembuatannya dan langkah keselamatan kerjanya yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> <li>• Mencatat dan menyusun standar produk, standar proses kerja pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah, dan keberhasilan dan kegagalan dalam berwirausaha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta tanah air, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekonstruksi model produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah berdasarkan hasil eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan sebagai karya sesuai standar kerja dan standar hasil.</li> <li>• Membuat produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat berdasarkan rancangan/desain gagasan, hasil eksperimen dan rekonstruksi dengan menunjukkan kerjasama, toleransi, tanggung jawab, mandiri, kreatif, dan inovatif serta memperhatikan keselamatan kerja, kerapian dan kebersihan lingkungannya.</li> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) produk pengolahan dari</li> </ul>	<p>baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dan pengemasannya dengan memperhatikan langkah keselamatan kerja, tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dengan mempertimbangkan keberhasilan, kegagalan dan keselamatan kerja sesuai dengan sumberdaya dan proses produksi</li> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio dengan tindakan jujur dan mandiri dalam berkarya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil pembuatan karya berdasarkan laporan portofolio pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> <li>• Memasarkan hasil pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dengan cara mempromosikan karyanya atau menjualnya di lingkungan/kegiatan sekolah untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan</li> </ul>			
3.4 Menganalisis peluang usaha	Peluang usaha, meliputi: 1. Gambaran kondisi	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan,

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah berdasarkan pengamatan pasar di lingkungan wilayah setempat</p> <p>4.4 Menciptakan peluang usaha sesuai dengan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dihasilkan berdasarkan pengamatan pasar</p>	<p>ekonomi Indonesia dan peluang usaha</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Peluang dan gagasan/ide usaha</li> <li>3. Resiko usaha</li> <li>4. Analisis kemungkinan keberhasilan dan kegagalan usaha</li> <li>5. Pemetaan peluang usaha</li> <li>6. Pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif</li> <li>7. Langkah-langkah melakukan wirausaha</li> </ol>	<p>dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang gambaran kondisi ekonomi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati karakteristik wirausahawan berdasarkan buku teks dan sumber bacaan/media dengan cermat dan teliti serta penuh rasa ingin tahu.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi yang berkaitan dengan gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha pengolahan pangan daerah setempat sehingga dapat mensyukuri</li> </ul>	<p>untuk memperoleh pengetahuan konseptual dasar-dasar kewirausahaan, karakteristik wirausahawan, stimulasi dan motivasi wirausaha, faktor penyebab kegagalan dan keberhasilan wirausaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan hasil pengamatan literatur dan observasi lapangan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati</li> </ul>		<p>majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang konsep peluang usaha, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gambaran kondisi ekonomi Indonesia dan peluang usaha</li> <li>2. Peluang dan gagasan/ide usaha</li> <li>3. Resiko usaha</li> <li>4. Analisis kemungkinan keberhasilan dan kegagalan usaha</li> <li>5. Pemetaan peluang usaha</li> <li>6. Pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif</li> <li>7. Langkah-langkah melakukan wirausaha</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>anugerah Tuhan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan untuk pemahaman konseptual.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi tentang peluang dan gagasan/ide usaha, analisis kemungkinan keberhasilan dan kegagalan usaha, dan pemetaan peluang usaha yang ada di tempat produksi pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah di daerah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, motivasi internal, bersikap santun, cinta tanah air, rasa syukur dan</li> </ul>	<p>dan hewani menjadi makanan khas daerah di daerah setempat</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tanggung jawab sebagai warga bangsa.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dan menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha untuk melatih sikap jujur, kerja keras, dan tanggung jawab</li> <li>• Merumuskan laporan dari penggalian informasi tentang kaitan hasil analisis peluang usaha dengan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan yang mendeskripsikan gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		langkah melakukan wirausaha yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual.			
<p>3.5 Memahami desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p> <p>4.5 Mendesain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik berdasarkan konsep berkarya</p>	<p>Desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan pangan nabati dan hewani, serta produk kosmetik</li> <li>2. Beberapa jenis bahan pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat produk kosmetik</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan pangan nabati dan hewani sebagai produk kosmetik</li> <li>4. Pengemasan produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk kosmetik dari</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang bahan produk dan macam karya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> <li>• Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik untuk memperoleh pengetahuan praktis</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk pembuatan produk pengolahan non</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang desain produk dan pengemasan karya pengolahan bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan pangan nabati dan hewani, serta produk kosmetik</li> <li>2. Beberapa jenis bahan pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat produk kosmetik</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan pangan nabati dan hewani sebagai produk kosmetik</li> <li>4. Pengemasan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>6. Kemasan produk pangan bahan nabati dan hewani</p>	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>• Menggali informasi tentang aneka karya yang berkaitan dengan desain dan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang berkembang di wilayah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan, terbangun rasa ingin tahu sehingga cinta tanah air.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk</li> </ul>	<p>pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya</li> <li>• Uji rancangan/ desain gagasan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan</li> </ul>		<p>produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>6. Kemasan produk kosmetik dari bahan nabati dan hewani</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang pengetahuan bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dan</li> </ul>	<p>rancangan/desain gagasan, hasil uji rancangan/ desain gagasan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>merekonstruksi model produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik agar diperoleh ketepatan rancangan/desain produk dan melatih kreativitas serta keuletan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</li> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan produk dan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) kerajinan dari bahan lunak dengan guru dan sumber belajar lainnya untuk menemukan konsep.</li> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan/desain produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio untuk memperlihatkan kejujuran, kerjasama dan keuletan dalam berkarya.</li> <li>• Memaparkan hasil kajian literatur dan observasi tentang pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan karya dan pengemasan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kosmetik untuk mengetahui pemahaman secara konseptual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan (desain) dari rencana pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya agar mengembangkan sikap jujur, mandiri dan tanggung jawab.</li> </ul>			
<p>3.7 Memahami proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik di wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber</p> <p>4.6 Mendesain proses produksi usaha</p>	<p>Mendesain proses produksi produk kosmetik dari pengolahan bahan pangan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengelolaan persediaan produksi</li> <li>2. Proses produksi pada sentra/perusahaan produk bahan pangan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa) dan ketentuan keselamatan kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik agar terbangun</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengertian produksi, proses produksi, kebutuhan sumberdaya yang dibutuhkan pada produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> <li>• Observasi ke tempat</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Mendesain proses produksi produk kosmetik dari pengolahan bahan pangan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengelolaan persediaan produksi</li> <li>2. Proses produksi</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>3. Menetapkan desain proses produksi produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan pengemasan)</p> <p>4. Langkah keselamatan kerja</p>	<p>rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang proses produksi dan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang standar proses produksi (jenis dan kualitas produk/jasa), dan proses produksi yang berkaitan dengan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>Menggali informasi yang</li> </ul>	<p>pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi</p> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk rancangan proses produksi dan kebutuhan sumber daya produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> <li>Evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> </ul>		<p>pada sentra/perusahaan produk bahan pangan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</p> <p>3. Menetapkan desain proses produksi produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan pengemasan)</p> <p>4. Langkah keselamatan kerja</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkaitan dengan tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), kebutuhan sumberdaya dan ketentuan keselamatan kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang berkembang di wilayah setempat.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang pengetahuan sumberdaya dan proses produksi yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab. </li></ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil</li> </ul>	<p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan sumber daya dan standar proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), dan ketentuan keselamatan kerja yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) proses produksi berkarya dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya berdasarkan kebutuhan sumber daya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat, orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan</li> </ul>	<p>didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) tentang proses produksi dan kebutuhan sumber daya pada produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dengan guru dan sumber belajar lainnya</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) proses produksi pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya (cara/teknik) untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri dan tanggung jawab dalam berkarya.</li> </ul>			
<p>3.6 Memahami sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</p> <p>4.7 Membuat pengolahan dari bahan nabati</p>	<p>Sumberdaya usaha dan pembuatan produk kosmetik dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan (dikenal dengan istilah 6M) produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>Pembuatan karya/produk</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang kebutuhan sumberdaya dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>Melakukan kegiatan</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengelolaan sumberdaya usaha, pengertian produksi, standar produk, dan ketentuan keselamatan kerja pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi</li> </ul>	6 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Sumberdaya usaha dan pembuatan produk kosmetik dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan (dikenal dengan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan hewani menjadi produk kosmetik yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur</p>	<p>kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Langkah keselamatan kerja</li> <li>4. Perancangan promosi penjualan produk</li> </ol>	<p>observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang proses pembuatannya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik dan proses pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>• Menggali informasi yang berkaitan dengan pembuatan dan kebutuhan sumberdaya perusahaan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang berkembang di wilayah setempat.</li> </ul>	<p>produk kosmetik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi, standar produk dan ketentuan keselamatan kerja.</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonstruksi model</li> <li>• Proses Pembuatan karya sesuai rancangan/desain gagasan</li> <li>• Uji hasil pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk</li> </ul>		<p>istilah 6M) produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pembuatan karya/produk kosmetik dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</li> <li>3. Langkah keselamatan kerja</li> <li>4. Perancangan promosi penjualan produk</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang identifikasi kebutuhan sumberdaya dan pengalaman resiko keberhasilan dan kegagalan usaha dan keselamatan kerja pada pembuatannya dan langkah keselamatan kerjanya yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> <li>• Mencatat dan menyusun standar produk, standar proses kerja pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik, dan keberhasilan dan kegagalan dalam berwirausaha.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekonstruksi model</li> </ul>	<p>tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta tanah air, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik berdasarkan hasil eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan sebagai karya sesuai standar kerja dan standar hasil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat berdasarkan rancangan/desain gagasan, hasil eksperimen dan rekonstruksi dengan menunjukkan kerjasama, toleransi, tanggung jawab, mandiri, kreatif, dan inovatif serta memperhatikan keselamatan kerja, kerapian dan kebersihan lingkungannya.</li> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) produk pengolahan non pangan dari bahan nabati</li> </ul>	sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dan hewani menjadi produk kosmetik dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dan pengemasannya dengan memperhatikan langkah keselamatan kerja, tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dengan mempertimbangkan keberhasilan, kegagalan dan keselamatan kerja sesuai dengan sumberdaya dan proses produksi</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio dengan tindakan jujur dan mandiri dalam berkarya.</li> <li>• Mempresentasikan hasil pembuatan karya berdasarkan laporan portofolio pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> <li>• Memasarkan hasil pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik dengan cara mempromosikan karyanya atau menjualnya di lingkungan/kegiatan sekolah untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.8 Menganalisis aspek-aspek perencanaan usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik berdasarkan pengamatan peluang usaha</p> <p>4.8 Menyusun aspek perencanaan usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</p>	<p>Aspek-aspek perencanaan usaha pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Langkah-langkah melakukan wirausaha (tujuan dan sasaran usaha, menentukan jenis produk usaha/jasa dan kualitasnya, menetapkan bentuk badan usaha, menyusun struktur organisasi, menyusun aliran proses produksi)</li> <li>Memahami aliran usaha, melakukan perhitungan bunga dan melakukan perhitungan pulang pokok (BEP)</li> <li>Melaporkan hasil pemasaran berdasarkan neraca positif dan laporan nilai jual dan menghitung jasa dan produksi pembuatan produk</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang gambaran kondisi ekonomi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>Mengamati karakteristik wirausahawan berdasarkan buku teks dan sumber bacaan/media dengan cermat dan teliti serta penuh rasa ingin tahu.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha pengolahan</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual dasar-dasar kewirausahaan, karakteristik wirausahawan, stimulasi dan motivasi wirausaha, faktor penyebab kegagalan dan keberhasilan wirausaha pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan hasil pengamatan literatur dan observasi lapangan pada pembuatan</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Aspek-aspek perencanaan usaha pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Langkah-langkah melakukan wirausaha (tujuan dan sasaran usaha, menentukan jenis produk usaha/jasa dan kualitasnya, menetapkan bentuk badan usaha, menyusun struktur organisasi, menyusun aliran proses produksi)</li> <li>Memahami aliran usaha, melakukan perhitungan bunga dan melakukan perhitungan pulang pokok (BEP)</li> <li>Melaporkan hasil pemasaran</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>4. Definisi dan contoh macam biaya, pendapatan, untung/rugi pasar, struktur dan kondisi persaingan, serta kelebihan dan kekurangan masing-masing</p> <p>5. Menghitung jasa dan produksi pembuatan</p> <p>6. Menghitung kebutuhan (biaya produksi) dan persediaan bahan baku</p>	<p>pangan daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang</li> </ul> <p>secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan untuk pemahaman konseptual.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi tentang peluang dan gagasan/ide usaha, analisis kemungkinan keberhasilan dan kegagalan usaha, dan pemetaan peluang usaha yang ada di tempat produksi pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik di daerah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, motivasi</li> </ul>	<p>produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik di daerah setempat</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		<p>berdasarkan neraca positif dan laporan nilai jual dan menghitung jasa dan produksi pembuatan produk</p> <p>4. Definisi dan contoh macam biaya, pendapatan, untung/rugi pasar, struktur dan kondisi persaingan, serta kelebihan dan kekurangan masing-masing</p> <p>5. Menghitung jasa dan produksi pembuatan</p> <p>6. Menghitung kebutuhan (biaya produksi) dan persediaan bahan baku</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>internal, bersikap santun, cinta tanah air, rasa syukur dan tanggung jawab sebagai warga bangsa.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dan menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha untuk melatih sikap jujur, kerja keras, dan tanggung jawab</li> <li>• Merumuskan laporan dari penggalian informasi tentang kaitan hasil analisis peluang usaha dengan keberhasilan dan kegagalan berwirausaha</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan yang mendeskripsikan gambaran kondisi Indonesia, pengertian peluang usaha, resiko usaha, pemanfaatan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran/ Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>peluang secara kreatif dan inovatif, dan langkah-langkah melakukan wirausaha yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual.</p>			

Aspek : Pengolahan  
 Satuan Pendidikan : SMA/MA  
 Kelas : XII (dua belas)  
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, serta bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.2 Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya sebagai anugerah Tuhan		Pembelajaran Kompetensi Inti 1 dan Kompetensi Inti 2 dilakukan secara tidak langsung (terintegrasi) dalam pembelajaran Kompetensi Inti 3 dan Kompetensi Inti 4	Penilaian Kompetensi Inti 1 dan Kompetensi Inti 2 dilakukan melalui pengamatan dan jurnal		
2.1 Menunjukkan motivasi internal					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya</p> <p>2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam memperkenalkan produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha</p> <p>2.3 Menghayati sikap bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan membuat produk pengolahan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha					
3.1 Memahami desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya  4.1 Mendesain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan	Desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi, meliputi: 1. Pengertian makanan khas daerah yang dimodifikasi 2. Aneka jenis produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani yang dimodifikasi 3. Kandungan pada produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati hewani 4. Manfaat, kegunaan ataupun tradisi budaya yang	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi tentang bahan</li> </ul>	Penilaian Tugas <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</li> <li>Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi untuk memperoleh pengetahuan praktis</li> </ul> Penilaian Proyek (Unjuk Kerja) <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang desain produk dan pembuatan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani, meliputi: 1. Pengertian makanan khas

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>terkandung pada produk pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi</p> <p>5. Penyajian dan pengemasan produk pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani</p> <p>6. Menetapkan desain dan pengemasan produk pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani</p> <p>7. Peluang usaha dan pengembangan ide pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi</p> <p>8. Menganalisis keberhasilan dan kegagalan peluang usaha dan memetakan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah setempat yang</p>	<p>produk dan macam karya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>Menggali informasi tentang aneka karya yang berkaitan dengan desain dan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang berkembang di wilayah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan, terbangun rasa ingin tahu sehingga cinta tanah air.</li> </ul>	<p>rancangan/desain gagasan untuk pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dan pengemasannya</li> <li>Uji rancangan/ desain gagasan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan</li> </ul>		<p>daerah yang dimodifikasi</p> <p>2. Aneka jenis produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati dan hewani yang dimodifikasi</p> <p>3. Kandungan pada produk makanan khas daerah setempat dari bahan nabati hewani</p> <p>4. Manfaat, kegunaan ataupun tradisi budaya yang terkandung</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dimodifikasi	<p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi tentang pengetahuan bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produknya yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Melakukan eksperimen</li> </ul>	<p>rancangan/desain gagasan, hasil uji rancangan/ desain gagasan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		<p>pada produk pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi</p> <p>5. Penyajian dan pengemasan produk pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani</p> <p>6. Menetapkan desain dan pengemasan produk pengolahan makanan khas</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dan merekonstruksi model produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi agar diperoleh ketepatan rancangan/desain produk dan melatih kreativitas serta keuletan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</li> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan</li> </ul>			<p>daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani</p> <p>7. Peluang usaha dan pengembangan ide pengolahan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi</p> <p>7. Menganalisis keberhasilan dan kegagalan peluang usaha dan memetakan peluang usaha pengolahan makanan khas</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan produk dan pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan guru dan sumber belajar lainnya untuk menemukan konsep.</li> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan/desain produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio untuk memperlihatkan kejujuran, kerjasama dan keuletan dalam berkarya.</li> <li>• Memaparkan hasil kajian literatur dan observasi</li> </ul>			daerah setempat yang dimodifikasi

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tentang pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan karya dan pengemasan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi untuk mengetahui pemahaman secara konseptual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan (desain) dari rencana pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas yang dimodifikasi dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya agar mengembangkan sikap jujur, mandiri dan tanggung jawab.</li> </ul>			
3.3 Menganalisis proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang	<p>Mendesain proses produksi makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Standar proses produksi</li> <li>2. Menentukan jenis dan</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa) dan ketentuan keselamatan</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengertian produksi, proses produksi, kebutuhan sumberdaya yang dibutuhkan pada</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet)

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dimodifikasi di wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber</p> <p>4.2 Mendesain proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>kualitas produk/jasa (Standar Produk, analisa teknik mulai dari pemilihan bahan hingga penyiapan bahan, produk dan jasa</p> <p>3. Proses produksi pada sentra/ perusahaan produk makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</p> <p>4. Merancang aliran proses produksi</p> <p>5. Menetapkan desain proses produksi makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/penge-masan)</p> <p>6. Langkah keselamatan</p>	<p>kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi tentang proses produksi dan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang standar proses produksi (jenis dan kualitas produk/jasa), dan proses produksi yang berkaitan dengan pembuatan produk pengolahan dari bahan</li> </ul>	<p>pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pembuatan pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk rancangan proses produksi dan kebutuhan sumber daya pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</li> <li>Evaluasi rancangan/desain gagasan proses produksi pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi</li> </ul>		<p>tentang Mendesain proses produksi makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Standar proses produksi</li> <li>Menentukan jenis dan kualitas produk/jasa (Standar Produk, analisa teknik mulai dari pemilihan bahan hingga penyiapan bahan, produk dan jasa</li> <li>Proses produksi pada</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	kerja	<p>nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), kebutuhan sumberdaya dan ketentuan keselamatan kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang berkembang di wilayah setempat.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi tentang pengetahuan sumberdaya dan proses produksi yang</li> </ul>	<p>makanan khas daerah yang dimodifikasi</p> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi produk pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/ keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan</p>		<p>sentra/ perusahaan produk makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan )</p> <p>4. Merancang aliran proses produksi</p> <p>5. Menetapkan desain proses produksi makanan khas daerah setempat</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan sumber daya dan standar proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), dan ketentuan keselamatan kerja yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) proses produksi berkarya dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani yang dimodifikasi dan pengemasannya</li> </ul>	<p>baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		<p>yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</p> <p>6. Langkah keselamatan kerja</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berdasarkan kebutuhan sumber daya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat, orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dan pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) tentang proses produksi dan kebutuhan sumber daya pada produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p> khas daerah yang dimodifikasi dengan guru dan sumber belajar lainnya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) proses produksi pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dan pengemasannya berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya (cara/teknik) untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri dan tanggung jawab dalam berkarya.</li> </ul>			
3.2 Memahami sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi	<p>Sumber daya perusahaan dan pembuatan makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan produk makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang kebutuhan sumberdaya dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi agar terbangun rasa ingin</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengelolaan sumberdaya usaha, pengertian produksi, standar produk dari pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang</li> </ul>	6 JP	Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Sumberdaya perusahaan dan pembuatan

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3 Mencipta pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur	<p>bahan nabati dan hewani</p> <p>2. Pembuatan karya/produk makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (6M yaitu <i>Man/manusia</i>, <i>Money/uang</i>, <i>Material/bahan</i>), <i>Machine/ peralatan</i>, <i>Method/cara kerja</i> dan <i>Market/pasar</i>) dan prosedur yang ditetapkannya (jenis, manfaat, teknik, dan penge-masan)</p> <p>3. Menerapkan keselamatan kerja</p>	<p>tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi tentang proses pembuatannya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik dan proses pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan pembuatan dan kebutuhan sumberdaya perusahaan produk pengolahan dari</li> </ul>	<p>dimodifikasi, dan ketentuan keselamatan kerjanya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi, standar produk dan ketentuan keselamatan kerja.</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rekonstruksi model</li> <li>Proses Pembuatan karya sesuai rancangan/desain gagasan</li> <li>Uji hasil pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja</li> </ul>		<p>makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan produk makanan khas daerah setempat yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani</li> <li>Pembuatan karya/produk makanan khas daerah setempat yang</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang berkembang di wilayah setempat.</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi tentang identifikasi kebutuhan sumberdaya dan pengalaman resiko keberhasilan dan kegagalan usaha dan keselamatan kerja pada pembuatannya dan langkah keselamatan kerjanya yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> <li>Mencatat dan menyusun standar produk, standar proses kerja pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang</li> </ul>	<p>peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang dihasilkan</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta tanah air, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati</p>		<p>dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (6M yaitu Man/manusia, Money/uang, Material/bahan), Machine/peralatan, Method/cara kerja dan Market/pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, teknik, dan pengemasan)</p> <p>3. Menerapkan keselamatan</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dimodifikasi, dan keberhasilan dan kegagalan dalam berwirausaha.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekonstruksi model produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan hasil eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan sebagai karya sesuai standar kerja dan standar hasil.</li> <li>• Membuat produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat berdasarkan rancangan/desain gagasan, hasil eksperimen dan rekonstruksi dengan menunjukkan kerjasama, toleransi, tanggung jawab, mandiri, kreatif, dan inovatif serta memperhatikan keselamatan kerja,</li> </ul>	bersama		n kerja

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dan pengemasannya dengan memperhatikan langkah keselamatan kerja, tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan mempertimbangkan keberhasilan, kegagalan dan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>keselamatan kerja sesuai dengan sumberdaya dan proses produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio dengan tindakan jujur dan mandiri dalam berkarya.</li> <li>• Mempresentasikan hasil pembuatan karya berdasarkan laporan portofolio pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> <li>• Memasarkan hasil pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan cara mempromosikan karyanya atau menjualnya di lingkungan/kegiatan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		sekolah untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan			
<p>3.4 Memahami pembuatan proposal usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</p> <p>4.4 Mengevaluasi proposal dan mempraktikkan usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi</p>	<p>Proposal usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian proposal usaha</li> <li>2. Sitematika penyusunan proposal usaha</li> <li>3. Membuat proposal usaha</li> </ol> <p>Proposal usaha disusun berdasarkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Deskripsi perusahaan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deskripsi umum</li> <li>• Riwayat dan dokumen</li> <li>• Visi, misi dan tujuan</li> <li>• Jenis usaha</li> <li>• Produk yang dihasilkan</li> </ul> </li> <li>b. Pasar dan pemasaran <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gambaran lingkungan usaha</li> </ul> </li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang penyusunan proposal usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Mengamati karakteristik wirausahawan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi berdasarkan buku teks dan sumber bacaan/media dengan cermat dan teliti serta penuh rasa ingin tahu.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggali informasi yang berkaitan dengan penyusunan proposal</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual dasar-dasar kewirausahaan, karakteristik wirausahawan, stimulasi dan motivasi wirausaha, faktor penyebab kegagalan dan keberhasilan wirausaha dan prinsip cara kerja prestatif</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan hasil pengamatan literatur dan observasi lapangan pada pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang proposal usaha, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian proposal usaha</li> <li>2. Sitematika penyusunan proposal usaha</li> <li>3. Membuat proposal usaha</li> </ol> <p>Proposal usaha disusun</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kondisi pasar (pasar sasaran, peluang pasar dan estimasi pangsa pasar)</li> <li>• Rencana pemasaran (Penetapan harga, strategi pemasaran dan estimasi penjualan)</li> </ul> <p>c. Aspek produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisa lokasi usaha</li> <li>• Fasilitas dan peralatan produksi</li> <li>• Kebutuhan bahan baku</li> <li>• Kebutuhan tenaga kerja</li> <li>• Proses produksi</li> <li>• Kapasitas produksi</li> <li>• Struktur biaya produksi</li> </ul> <p>d. Aspek keuangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahapan pelaksanaan</li> <li>• Biaya pra investasi</li> <li>• Biaya investasi</li> <li>• Biaya pemasaran, administrasi dan umum</li> <li>• Sumber pembiayaan dan penggunaan dana</li> </ul>	<p>usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha produk pengolahan pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi daerah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi tentang penyusunan proposal usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha produk pengolahan pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan untuk pemahaman konseptual.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi</li> </ul>	<p>dimodifikasi di daerah setempat</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		<p>berdasarkan :</p> <p>a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deskripsi perusahaan</li> <li>• Deskripsi umum</li> <li>• Riwayat dan dokumen</li> <li>• Visi, misi dan tujuan</li> <li>• Jenis usaha</li> <li>• Produk yang dihasilkan</li> </ul> <p>b.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar dan pemasaran</li> <li>• Gambaran lingkungan usaha</li> <li>• Kondisi pasar (pasar sasaran, peluang pasar dan estimasi pangsa pasar)</li> <li>• Rencana pemasaran (Penetapan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proyeksi laba rugi</li> <li>• Proyeksi aliran kas</li> <li>• Analisis manfaat financial usaha</li> </ul>	<p>tentang penyusunan proposal usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi di daerah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, motivasi internal, bersikap santun, cinta tanah air, rasa syukur dan tanggung jawab sebagai warga bangsa.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dan menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi penyusunan proposal usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha produk pengolahan pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi untuk melatih sikap jujur,</li> </ul>			<p>harga, strategi pemasaran dan estimasi penjualan)</p> <p>c. Aspek produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisa lokasi usaha</li> <li>• Fasilitas dan peralatan produksi</li> <li>• Kebutuhan bahan baku</li> <li>• Kebutuhan tenaga kerja</li> <li>• Proses produksi</li> <li>• Kapasitas produksi</li> <li>• Struktur biaya produksi</li> </ul> <p>d. Aspek keuangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahapan pelaksanaa</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kerja keras, dan tanggung jawab</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merumuskan laporan dari penggalan informasi tentang penyusunan proposal usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan yang mendeskripsikan penyusunan proposal usaha, rencana pemasaran, rencana produksi, pengelolaan keuangan dan langkah-langkah melakukan wirausaha produk pengolahan pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah yang dimodifikasi yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual.</li> </ul>			<p>n</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya pra investasi</li> <li>• Biaya investasi</li> <li>• Biaya pemasaran, administrasi dan umum</li> <li>• Sumber pembiayaan dan penggunaan dana</li> <li>• Proyeksi laba rugi</li> <li>• Proyeksi aliran kas</li> <li>• Analisis manfaat financial usaha</li> </ul>
3.5 Memahami desain produk	Desain produk dan pengemasan pengolahan dari	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh</li> </ul>	4 JP	Buku pelajaran, buku

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan konsep berkarya dan peluang usaha dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p> <p>4.5 Mendesain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan konsep berkarya dan peluang usahadengan pendekatan budaya setempat dan lainnya</p>	<p>bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan, meliputi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan pangan nabati dan hewani, serta produk kesehatan</li> <li>2. Beberapa jenis bahan pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat produk kesehatan</li> <li>3. Manfaat dan kandungan bahan pangan nabati dan hewani sebagai produk kesehatan</li> <li>4. Pengemasan produk kesehatan dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk kesehatan dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>6. Kemasan produk kesehatan dari bahan nabati dan hewani</li> </ol>	<p>menyimak dari kajian literatur/media tentang pengetahuan jenis bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan tentang bahan produk dan macam karya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik, dan prosedur pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani</li> </ul>	<p>pengetahuan konseptual pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi ke tempat pembuatan pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan untuk memperoleh pengetahuan praktis</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk pembuatan karya pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan</li> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam pembuatan karya pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk</li> </ul>		<p>referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Desain produk dan pengemasan pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan, meliputi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan pangan nabati dan hewani, serta produk kesehatan</li> <li>2. Beberapa</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menjadi produk kesehatan yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi tentang aneka karya yang berkaitan dengan desain dan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang berkembang di wilayah setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan, terbangun rasa ingin tahu sehingga cinta tanah air.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan tentang pengetahuan bahan, alat , teknik dan prosedur pembuatan produk pengolahan non pangan yang ada di wilayah setempat agar terbangun</li> </ul>	<p>kesehatan non pangan dan pengemasannya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uji rancangan/ desain gagasan pembuatan pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil uji rancangan/ desain gagasan pembuatan karya pengolahan dari bahan pangan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai,</li> </ul>		<p>jenis bahan pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat produk kesehatan</p> <p>3. Manfaat dan kandungan bahan pangan nabati dan hewani sebagai produk kesehatan</p> <p>4. Pengemasan produk kesehatan dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>5. Menetapkan desain dan pengemasan produk kesehatan dari bahan pangan</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/ kajian literatur tentang pengetahuan, bahan, alat, teknik, dan proses yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Melakukan eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dan merekonstruksi model produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan agar diperoleh ketepatan rancangan/desain produk dan melatih kreativitas serta keuletan.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk</li> </ul>	<p>dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		<p>nabati dan hewani</p> <p>6. Kemasan produk kesehatan dari bahan nabati dan hewani</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kegiatan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dengan guru dan sumber belajar lainnya</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>untuk menemukan konsep.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan/desain produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio untuk memperlihatkan kejujuran, kerjasama dan keuletan dalam berkarya.</li> <li>• Memaparkan hasil kajian literatur dan observasi tentang pengetahuan, alat, teknik bahan, dan proses pembuatan karya dan pengemasan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan untuk mengetahui pemahaman secara konseptual</li> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan (desain) dari rencana pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya berdasarkan konsep dan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		prosedur berkarya agar mengembangkan sikap jujur, mandiri dan tanggung jawab.			
<p>3.7 Memahami proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan di wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber</p> <p>4.6 Mendesain proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat</p>	<p>Mendesain proses produksi produk kesehatan dari pengolahan bahan pangan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengelolaan proses produksi (teknologi proses yang akan/dapat dipergunakan termasuk sarana dan prasarana)</li> <li>2. Proses produksi pada sentra/ perusahaan produk bahan pangan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan)</li> <li>3. Menetapkan desain proses produksi produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan prosedur berkarya (jenis, manfaat, kandungan,</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa) dan ketentuan keselamatan kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kosmetik tentang proses produksi dan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya agar terbiasa</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengertian produksi, proses produksi, kebutuhan sumberdaya yang dibutuhkan pada kerajinan fungsi pakai dari bahan limbah</li> <li>• Observasi ke tempat pembuatan kerajinan fungsi pakai dari bahan limbah untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan rancangan/desain gagasan untuk rancangan proses produksi dan kebutuhan sumber daya kerajinan fungsi pakai dari bahan</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku referensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Mendesain proses produksi produk kesehatan dari pengolahan bahan pangan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengelolaan proses produksi (teknologi proses yang akan/dapat dipergunakan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan lainnya	teknik pengolahan, dan pengemasan) 4. Langkah keselamatan kerja	bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.  Menanya: <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang standar proses produksi (jenis dan kualitas produk/jasa), dan proses produksi yang berkaitan dengan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</li> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan tentang proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), kebutuhan sumberdaya dan ketentuan keselamatan kerja yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang berkembang di wilayah setempat.</li> </ul>	limbah <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi dan promosi penjualan produk kerajinan fungsi pakai dari bahan limbah</li> </ul> Penilaian Portofolio <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi dan promosi penjualan karya kerajinan fungsi pakai dari bahan limbah yang dihasilkan</li> </ul> Penilaian Observasi (Perilaku) Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan.		termasuk sarana dan prasarana) 2. Proses produksi pada sentra/ perusahaan produk bahan pangan nabati dan hewani (teknik pemilihan bahan, penyiapan bahan, teknik pemrosesan ) 3. Menetapkan desain proses produksi produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan prosedur

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan tentang pengetahuan sumberdaya dan proses produksi yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dan membuat laporan hasil pengamatan/kajian literatur tentang pengetahuan sumber daya dan standar proses produksi (teknik, bahan, alat, jenis dan kualitas produk/jasa), dan ketentuan keselamatan kerja yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang ada dilingkungan</li> </ul>	<p>serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		<p>berkarya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan pengemasan)</p> <p>4. Langkah keselamatan kerja</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan (desain) proses produksi berkarya dalam bentuk gambar skets/tertulis untuk kegiatan pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya berdasarkan kebutuhan sumber daya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat, orisinalitas ide yang jujur, kreativitas dan mandiri.</li> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya dengan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</p> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi rancangan gagasan (desain) tentang proses produksi dan kebutuhan sumber daya pada produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dengan guru dan sumber belajar lainnya</li> <li>• Mempresentasikan dengan tujuan untuk mengevaluasi/menguji hasil rancangan gagasan (desain) proses produksi pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya berdasarkan identifikasi kebutuhan sumberdaya dan prosedur berkarya (cara/teknik) untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri dan tanggung jawab dalam berkarya.</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.6 Memahami sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan</p> <p>4.7 Mencipta karya pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur</p>	<p>Sumberdaya usaha dan pembuatan produk kesehatan dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan (dikenal dengan istilah 6M) produk kesehatan dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>2. Pembuatan karya/produk kesehatan dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang ditetapkannya (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</li> <li>3. Langkah keselamatan kerja</li> <li>4. Perancangan promosi</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang kebutuhan sumberdaya dalam mendukung proses produksi pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>• Melakukan kegiatan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan tentang proses pembuatannya dan perencanaan pemasarannya agar terbiasa bersikap santun, terbangun rasa bangga/cinta tanah air dan rasa syukur pada Tuhan.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi tentang aneka karya yang berkaitan dengan bahan dasar, alat, teknik dan proses</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkaji literatur untuk memperoleh pengetahuan konseptual tentang pengelolaan sumberdaya usaha, pengertian produksi, standar produk dan ketentuan keselamatan kerja pada pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan</li> <li>• Observasi ke tempat pembuatan pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan untuk memperoleh pengetahuan praktis tentang proses produksi, standar produk dan ketentuan keselamatan kerja.</li> </ul> <p>Penilaian Proyek (Unjuk Kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonstruksi model</li> <li>• Proses Pembuatan karya sesuai rancangan/desain gagasan</li> </ul>	6 JP	<p>Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Sumberdaya usaha dan pembuatan produk kosmetik dari bahan nabati dan hewani, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi kebutuhan sumberdaya pada sentra/perusahaan (dikenal dengan istilah 6M) produk pembersih dari bahan pangan nabati dan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	penjualan produk	<p>pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang diperoleh dari kajian literatur agar terbangun sikap kerjasama dan toleransi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi yang berkaitan dengan pembuatan dan kebutuhan sumberdaya perusahaan dan perencanaan pemasaran produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang berkembang di wilayah setempat.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi ke tempat pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan tentang identifikasi kebutuhan sumberdaya, perencanaan pemasaran dan keselamatan kerja pada pembuatannya dan langkah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uji hasil pembuatan karya pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan rancangan/desain gagasan, hasil evaluasi rancangan/ desain gagasan proses produksi karya pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan yang dihasilkan</li> </ul> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <p>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta tanah air, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta</p>		<p>hewani</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan karya/produk pembersih dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan sumberdaya (bahan, peralatan, keterampilan bekerja &amp; pasar) dan prosedur yang ditetapkan (jenis, manfaat, kandungan, teknik pengolahan, dan penyajian/pengemasan)</li> <li>Langkah keselamatan kerja</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>keselamatan kerjanya yang ada di wilayah setempat agar terbangun rasa cinta tanah air, jujur dan tanggung jawab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencatat dan menyusun standar produk, standar proses kerja pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan.</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekonstruksi model produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan hasil eksperimen terhadap berbagai bahan dan teknik yang akan digunakan dalam berkarya sesuai standar kerja dan standar hasil.</li> <li>• Membuat produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat berdasarkan rancangan/desain gagasan, hasil eksperimen dan rekonstruksi dengan</li> </ul>	<p>didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</p>		<p>4. Perancangan promosi penjualan produk</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menunjukkan kerjasama, toleransi, tanggung jawab, mandiri, kreatif, dan inovatif serta memperhatikan keselamatan kerja, kerapian dan kebersihan lingkungannya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio rancangan gagasan (desain) dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan kebutuhan sumber daya dan proses produksi yang digunakan pada pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dan pengemasannya dengan memperhatikan langkah keselamatan kerja, tampilan menarik sebagai pemahaman konseptual dan prosedural</li> </ul> <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan konsultasi dengan guru dan sumber belajar lainnya dalam membuat produk pengolahan non pangan dari</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dengan mempertimbangkan keberhasilan, kegagalan dan keselamatan kerja sesuai dengan sumberdaya dan proses produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dengan menampilkan semua temuan dalam portofolio dengan tindakan jujur dan mandiri dalam berkarya.</li> <li>• Mempresentasikan hasil pembuatan karya berdasarkan laporan portofolio pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> <li>• Memasarkan hasil pembuatan produk pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan dengan cara</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		mempromosikan karyanya atau menjualnya di lingkungan/kegiatan sekolah untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan			
<p>3.8 Menganalisis hasil usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan kriteria keberhasilan usaha</p> <p>4.8 Menyajikan hasil evaluasi usaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan kriteria keberhasilan usaha</p>	<p>Analisa hasil usaha pengolahan produk kesehatan dari bahan nabati dan hewani.</p> <p>Kinerja usaha dievaluasi berdasarkan kriteria keberhasilan usaha</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Laporan keuangan</li> <li>Penghitungan rasio keuangan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Rasio Likuiditas</li> <li>Rasio Rentabilitas</li> <li>Rasio Solvabilitas</li> </ul> </li> <li>Teknik dan Rencana pengembangan usaha sesuai hasil evaluasi</li> </ol>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu dan menunjukkan motivasi internal.</li> <li>Mengamati karakteristik wirausahawan pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan berdasarkan buku teks dan sumber bacaan/media dengan cermat dan teliti serta penuh rasa ingin tahu.</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggali informasi yang</li> </ul>	<p>Penilaian Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkaji literatur untuk memperoleh analisa hasil usaha, evaluasi kinerja usaha dan teknis dan pengembangan usaha serta langkah-langkah melakukan wirausaha pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan non pangan</li> </ul> <p>Penilaian Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kumpulan hasil kerja peserta didik dalam bentuk tertulis, foto dan gambar atau karya yang mendeskripsikan hasil pengamatan literatur dan observasi lapangan pada pembuatan karya pengolahan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk</li> </ul>	4 JP	<p>Buku pelajaran, buku refensi yang relevan, majalah, koran, hasil penelitian, audio-visual, media maya (internet) tentang Analisa hasil usaha pengolahan produk kesehatan dari bahan nabati dan hewani.</p> <p>Kinerja usaha dievaluasi berdasarkan kriteria keberhasilan usaha</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Laporan</li> </ol>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkaitan dengan analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan setempat sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan dan untuk pemahaman konseptual.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah informasi yang didapat dari kajian literatur dan observasi tentang analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi</li> </ul>	<p>kesehatan non pangan di daerah setempat</p> <p>Penilaian Observasi (Perilaku)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penilaian tentang perilaku saling menghormati, toleransi, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, jujur, mandiri, cinta damai, dan responsif/keaktifan. serta kinerja peserta didik selama melakukan kegiatan baik kegiatan klasikal, mandiri, atau kelompok sesuai aturan yang ditetapkan dan/atau disepakati bersama</li> </ul>		<p>keuangan</p> <p>2. Penghitungan rasio keuangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rasio Likuiditas</li> <li>Rasio Rentabilitas</li> <li>Rasio Solvabilitas</li> </ul> <p>3. Teknik dan Rencana pengembangan usaha sesuai hasil evaluasi</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>produk kesehatan di daerah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, motivasi internal, bersikap santun, cinta tanah air, rasa syukur dan tanggung jawab sebagai warga bangsa.</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dan menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan untuk melatih sikap jujur, kerja keras, dan tanggung jawab</li> <li>• Merumuskan laporan dari penggalan informasi tentang kaitan hasil analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>seperti tulisan yang mendeskripsikan analisa hasil usaha seperti aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek produksi pada pengolahan non pangan dari bahan nabati dan hewani menjadi produk kesehatan yang diperolehnya dengan tampilan menarik sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual.</p>			