

SILABUS

PKWU (Kerajinan)

Satuan Pendidikan : SMA Negeri 1 Kauman

Kelas : XII

Alokasi waktu : 2 Jam Pembelajaran/minggu

Kompetensi Inti :

KI-1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

KI-2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), bertanggung jawab, responsif, dan pro-aktif dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, kawasan regional, dan kawasan internasional”.

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis 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

KI4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> Ide dan peluang usaha Analisa peluang usaha Sumber daya yang di butuhkan Administrasi dan pemasaran Komponen perencanaan usaha Langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha 	<ul style="list-style-type: none"> Membaca dan mencermati model perencanaan usaha pengolahan makanan Membuat pertanyaan terhadap apa yang belum diketahui Mengumpulkan data/informasi tentang ide dan peluang usaha, analisa peluang usaha, sumber daya yang di butuhkan serta administrasi dan pemasaran Membuat perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi Mengolah informasi dan data yang diperoleh, membuat hubungan antara pengetahuan dan praktik dalam bentuk perencanaan usaha dan menyimpulkan Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang perencanaan usaha yang dibuat 	<ul style="list-style-type: none"> Memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani Memahami analisa peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani Memahami sumber daya yang di butuhkan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani Memahami administrasi dan pemasaran usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani Memahami komponen perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	8 JP	<ul style="list-style-type: none"> Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 Pengalaman peserta didik dan guru

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		dalam bentuk lisan dan tulisan	<ul style="list-style-type: none"> Memahami langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani 			
4.1 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran			<ul style="list-style-type: none"> Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		
3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	<ul style="list-style-type: none"> Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan Macam-macam makanan khas daerah Teknik pengolahan makanan Tahapan proses pengolahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati berbagai produk makanan khas daerah di industri sekitar sekolah, toko makanan, internet, video dan atau membaca literatur/buku teks Mengumpulkan data/informasi untuk memperoleh jawaban dari berbagai pertanyaan yang dikembangkan Latihan membuat makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan Mengolah atau menganalisis informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pengolahan makanan serta membuat hubungan keduanya dan menyimpulkan 	<ul style="list-style-type: none"> Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	8 JP	<ul style="list-style-type: none"> Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 Pengalaman peserta didik dan guru
4.2 Mengolah		<ul style="list-style-type: none"> Menyajikan hasil analisis dan simpulan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengolah makanan khas daerah yang 	Produk,		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat		dalam berbagai bentuk media (lisan dan tulisan)	dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani	Praktik (Penilaian Praktik)		
3.3 Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani	<ul style="list-style-type: none"> • Komponen penentuan harga jual produk • Penentuan harga jual produk • Perhitungan laba-rugi usaha • Pengembangan usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • Membaca literatur atau buku teks harga jual produk pengolahan makanan • Mengumpulkan data/informasi tentang untuk memperoleh jawaban dari berbagai pertanyaan yang dikembangkan • Latihan mengevaluasi perhitungan harga jual produk sesuai kasus yang diberikan guru dan mengevaluasi hasil perhitungan • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan latihan serta membuat kesimpulan • Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang hasil diskusi dan latihan serta membuat kesimpulan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis komponen penentuan harga jual produk usaha pengolahan makanan khas daerah • Menganalisis penentuan harga jual produk usaha pengolahan makanan khas daerah • Menganalisis perhitungan laba-rugi usaha pengolahan makanan khas daerah 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	8 JP	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 ❖ Pengalaman peserta didik dan guru
4.3 Menyusun rencana pengembangan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani			<ul style="list-style-type: none"> • Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang hasil diskusi dan latihan serta membuat kesimpulan 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		
3.4 Menganalisis media promosi produk usaha	<ul style="list-style-type: none"> • Mengenal konsumen dan pesaing 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati kegiatan promosi produk hasil pengolahan dengan cara observasi ke pasar/super market/ sentra penjualan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memahami target konsumen pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani 	Tes tertulis (uraian), Penugasan	8 JP	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Buku PKWU Siswa Kelas

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani	<ul style="list-style-type: none"> • Strategi promosi • Rencana promosi • Media promosi 	<p>di sekitar sekolah atau membaca/menyimak dari berbagai literatur atau nara sumber lain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pertanyaan dan berdiskusi untuk mendapatkan informasi tentang konsumen dan pesaing, strategi promosi, rencana dan media promosi • Mengumpulkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan dan memperkuat pemahaman tentang promosi produk • Latihan mempromosikan produk makanan melalui berbagai strategi promosi • Menganalisis dan menyimpulkan informasi/data serta menghubungkannya • Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang promosi produk dalam berbagai bentuk media (lisan/tulisan) 	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis pesaing usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani • Menganalisis perencanaan promosi pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani • Menganalisis strategi promosi produk pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani 	(Lembar kerja)		XII, Kemendikbud, Tahun 2017 ❖ Pengalaman peserta didik dan guru
4.4 Merancang media promosi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani			<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan promosi produk pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani • Menyajikan laporan hasil promosi produk pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		
3.5 Menganalisis sistem konsinyasi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani	<ul style="list-style-type: none"> • System konsinyasi • Cara dan proses konsinyasi • Kelebihan dan kelemahan proses konsinyasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati system konsinyasi menggunakan berbagai sumber belajar yang relevan • Membuat pertanyaan untuk mendapatkan informasi tentang system konsinyasi yang belum dipahami • Mengumpulkan data/informasi tentang system konsinyasi produk • Latihan menjual produk dengan cara konsinyasi • Menganalisis dan menyimpulkan informasi/data • Menyajikan hasil analisis dan simpulan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis sistem konsinyasi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani • Menganalisis cara dan proses konsinyasi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani • Menganalisis kelemahan dan kelebihan proses konsinyasi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	6 JP	❖ Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 ❖ Pengalaman peserta didik dan guru
4.5 Memasarkan			<ul style="list-style-type: none"> • Menyajikan hasil analisis dan simpulan 	Produk,		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan sistem konsinyasi		tentang penjualan dengan system konsinyasi dalam berbagai bentuk media (lisan/tulisan)	tentang penjualan dengan system konsinyasi dalam berbagai bentuk media	Praktik (Penilaian Praktik)		
3.6 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> Ide dan peluang usaha Analisa peluang usaha Sumber daya yang di butuhkan Administrasi dan pemasaran Komponen perencanaan usaha Langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha 	<ul style="list-style-type: none"> Membaca dan mencermati model perencanaan usaha pengolahan makanan Membuat pertanyaan terhadap apa yang belum diketahui Mengumpulkan data/informasi tentang ide dan peluang usaha, analisa peluang usaha, sumber daya yang di butuhkan serta administrasi dan pemasaran Membuat perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional Mengolah informasi dan data yang diperoleh, membuat hubungan antara pengetahuan dan praktik dalam bentuk perencanaan usaha dan menyimpulkan Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang perencanaan usaha yang dibuat dalam bentuk lisan dan tulisan 	<ul style="list-style-type: none"> Memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan fungsional Memahami analisa peluang usaha pengolahan makanan fungsional g Memahami sumber daya yang di butuhkan usaha pengolahan makanan fungsional Memahami administrasi dan pemasaran pengolahan makanan fungsional Memahami komponen perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional Memahami langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	4 JP	<ul style="list-style-type: none"> Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 Pengalaman peserta didik dan guru
4.6 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran			<ul style="list-style-type: none"> Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7 Menganalisis sistem pengolahan makanan fungsional berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	<ul style="list-style-type: none"> Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan fungsional Macam-macam makanan fungsional Teknik pengolahan makanan fungsional Tahapan proses pengolahan makanan fungsional 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati berbagai produk makanan fungsional di industri sekitar sekolah, toko makanan, internet, video dan atau membaca literatur/buku teks Mengumpulkan data/informasi untuk memperoleh jawaban dari berbagai pertanyaan yang dikembangkan Latihan membuat makanan fungsional Mengolah atau menganalisis informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pengolahan makanan serta membuat hubungan keduanya dan menyimpulkan Menyajikan hasil analisis dan simpulan dalam berbagai bentuk media (lisan dan tulisan) 	<ul style="list-style-type: none"> Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan Mengidentifikasi macam-macam pengolahan makanan fungsional Menganalisis teknik produksi pengolahan Menganalisis tahapan proses produksi makanan fungsional 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	4 JP	<ul style="list-style-type: none"> Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 Pengalaman peserta didik dan guru
4.7 Mengolah/ membuat makanan fungsional berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat			<ul style="list-style-type: none"> Mengolah/ membuat makanan fungsional berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat Menyajikan hasil olahan makanan fungsional berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		
3.8 Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan makanan fungsional	<ul style="list-style-type: none"> Evaluasi usaha pengolahan makanan fungsional Perhitungan Harga jual produk makanan fungsional Identifikasi permasalahan usahapengolahan makanan fungsional Pengembangan usaha 	<ul style="list-style-type: none"> Membaca literatur atau buku teks harga jual produk pengolahan makanan Mengumpulkan data/informasi tentang berbagai pertanyaan yang dikembangkan Latihan mengevaluasi perhitungan harga jual produk sesuai kasus yang diberikan guru dan mengevaluasi hasil perhitungan Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan latihan serta membuat kesimpulan Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang hasil diskusi dan latihan serta membuat kesimpulan 	<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis evaluasi usaha pengolahan makanan fungsional Menganalisis perhitungan harga jual produk makanan fungsional Mengidentifikasi permasalahan usahapengolahan makanan fungsional Menganalisis pengembangan usaha pengolahan makanan fungsional 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	2 JP	<ul style="list-style-type: none"> Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 Pengalaman peserta didik dan guru
4.8 Menyusun rencana pengembangan usaha pengolahan makanan fungsional			<ul style="list-style-type: none"> Menyusun rencana pengembangan usaha pengolahan makanan fungsional 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	pengolahan makanan fungsional					
3.9 Menganalisis media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional	<ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam media promosi produk pengolahan makanan fungsional 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati kegiatan pembuatan media promosi produk hasil pengolahan dengan cara observasi ke pasar/super market/ sentra penjualan di sekitar sekolah atau membaca/menyimak dari berbagai literatur atau nara sumber lain 	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis macam-macam media promosi produk pengolahan makanan fungsional • Menganalisis fungsi media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional • Menganalisis cara membuat media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	4 JP	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 ❖ Pengalaman peserta didik dan guru
4.9 Merancang media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional	<ul style="list-style-type: none"> • Fungsi media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional • Cara membuat media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat pertanyaan dan berdiskusi untuk mendapatkan informasi tentang pembuatan media promosi • Mengumpulkan data/informasi untuk menjawab pertanyaan dan memperkuat pemahaman tentang pembuatan media promosi produk • Latihan membuat media promosi produk makanan • Menganalisis dan menyimpulkan informasi/data serta menghubungkannya • Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang pembuatan media promosi melalui lisan dan atau tulisan 	<ul style="list-style-type: none"> • Merancang media promosi produk usaha pengolahan makanan fungsional 	Produk, Praktik (Penilaian Praktik)		
3.10 Menganalisis sistem konsinyasi produk usaha pengolahan makanan fungsional	<ul style="list-style-type: none"> • System konsinyasi produk usaha pengolahan makanan fungsional • Cara dalam proses konsinyasi produk usaha pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati system konsinyasi menggunakan berbagai sumber belajar yang relevan • Membuat pertanyaan untuk mendapatkan informasi tentang system konsinyasi yang belum dipahami • Mengumpulkan data/informasi tentang system konsinyasi produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis sistem konsinyasi produk usaha pengolahan makanan fungsional • Menganalisis cara dan proses konsinyasi produk usaha pengolahan makanan fungsional • Menganalisis kelemahan dan kelebihan proses konsinyasi produk usaha pengolahan makanan fungsional 	Tes tertulis (uraian), Penugasan (Lembar kerja)	2 JP	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Buku PKWU Siswa Kelas XII, Kemendikbud, Tahun 2017 ❖ Pengalaman peserta didik dan guru
4.10 Memasarkan produk usaha pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> • Cara dalam proses konsinyasi produk usaha pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Latihan menjual produk dengan cara konsinyasi • Menganalisis dan menyimpulkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memasarkan produk usaha pengolahan makanan fungsional dengan sistem konsinyasi 	Produk, Praktik (Penilaian)		

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	IPK	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan fungsional dengan sistem konsinyasi	makanan fungsional	informasi/data <ul style="list-style-type: none"> Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang penjualan dengan system konsinyasi dalam berbagai bentuk media (lisan/tulisan) 		Praktik)		

Mengetahui
Kepala Sekolah

AGUS JOKO SANTOSO, S. Pd
Pembina Tk. 1
NIP. 19670921 199003 1 005

Kauman, Juli 2023
Guru Mata Pelajaran

FITRIA RAHMA AFIVA, S. Pd
NIP.