

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN

MATA PELAJARAN : PRAKARYA- Pengolahan
FASE : F1 (KELAS 11 Semester 1)
Penyusun : MGMP PRAKARYA
Nama Sekolah : SMA NEGERI 1 KAUMAN
Tahun Pelajaran : 2023-2024

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
1	Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	<p>Penjelasan: Mendeskripsikan ide pengolahan produk pangan higienis nusantara dengan kata-kata sendiri</p> <p>Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk pangan higienis nusantara</p> <p>Perspektif: Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local)</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk pangan higienis nusantara dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk pangan higienis nusantara 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk pangan higienis nusantara dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk pangan higienis nusantara 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local) 	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	6 jp
2	Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana dalam	Menyusun rencana dalam bentuk proposal pembuatan produk	<p>Interpretasi:</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rancangan proposal produk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rancangan proposal produk olahan 	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan	10 jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
		bentuk proposal pembuatan produk olahan pangan higienis berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan/atau mancanegara dan hasil eksplorasi	olahan pangan higienis nusantara berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi	Menyusun rancangan proposal produk olahan pangan higienis nusantara Aplikasi: Membandingkan contoh produk olahan pangan higienis nusantara yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba	olahan pangan higienis nusantara 2. Membandingkan contoh produk olahan pangan higienis nusantara yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah 3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba	pangan higienis nusantara 2. Membandingkan contoh produk olahan pangan higienis nusantara yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah 3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba	n global, mandiri, bernalar kritis	
3	Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan berbasis usaha berdasarkan	Mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab	Interpretasi: Membuat produk olahan pangan higienis nusantara Menyajikan produk olahan pangan higienis nusantara sesuai rancangan di proposal Aplikasi:	Peserta didik mampu : 1. Membuat produk olahan pangan higienis nusantara 2. Menyajikan produk olahan pangan higienis nusantara sesuai rancangan di proposal	1. Membuat produk olahan pangan higienis nusantara 2. Menyajikan produk olahan pangan higienis nusantara sesuai rancangan di proposal 3. Mendesain kemasan produk olahan pangan	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	10 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
		proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	mempromosikan secara visual dan virtual	Mendesain kemasan produk olahan pangan higienis nusantara yang kreatif dan inovatif Mempromosikan produk olahan pangan higienis nusantara secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace	3. Mendesain kemasan produk olahan pangan higienis nusantara yang kreatif dan inovatif 4. Mempromosikan produk olahan pangan higienis nusantara secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace	higienis nusantara yang kreatif dan inovatif 4. Mempromosikan produk olahan pangan higienis nusantara secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace		
4	Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk pengolahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	Memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk pengolahan pangan higienis berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	Perspektif: Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis nusantara Empati: Merekomendasikan produk pengolahan pangan higienis nusantara saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk Pengenalan diri: Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk olahan pangan	Peserta didik mampu : 1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis nusantara 2. Merekomendasikan produk pengolahan pangan higienis nusantara saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk 3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk olahan pangan higienis	1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis nusantara 2. Merekomendasikan produk pengolahan pangan higienis nusantara saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk 3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk olahan pangan higienis nusantara yang telah dibuat baik dari segi	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri, bernalar kritis	6 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
				<p>higienis nusantara yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>Menemukan solusi untuk pengembangan produk olahan pangan higienis nusantara</p>	<p>nusantara yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk olahan pangan higienis nusantara</p>	<p>mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk olahan pangan higienis nusantara</p>		

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN

MATA PELAJARAN : PRAKARYA- Pengolahan
FASE : F2 (KELAS 11 Semester 2)
Penyusun : MGMPS PRAKARYA
Nama Sekolah : SMA NEGERI 1 KAUMAN
Tahun Pelajaran : 2023-2024

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
1	Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	Mengeksplorasi produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	<p>Penjelasan: Mendeskripsikan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian dengan kata-kata sendiri</p> <p>Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian</p> <p>Perspektif: Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local)</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local) 	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	6 jp
2	Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana dalam bentuk proposal pembuatan	Menyusun rencana dalam bentuk proposal pembuatan produk non pangan	<p>Interpretasi: Menyusun rancangan proposal produk non</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rancangan proposal produk non 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rancangan proposal produk non 	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global,	10 jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKAS I WAKTU
		produk olahan pangan higienis berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan/atau mancanegara dan hasil eksplorasi	berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi	<p>pangan hasil perkebunan/pertanian</p> <p>Aplikasi: Membandingkan contoh produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah</p> <p>Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba</p>	<p>pangan hasil perkebunan/pertanian</p> <p>2. Membandingkan contoh produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah</p> <p>3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba</p>	<p>pangan hasil perkebunan/pertanian</p> <p>2. Membandingkan contoh produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah</p> <p>3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba</p>	mandiri, bernalar kritis	
3	Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk	Mengembangkan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta	<p>Interpretasi: Membuat produk non pangan hasil perkebunan/pertanian</p> <p>Menyajikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian sesuai rancangan di proposal</p> <p>Aplikasi:</p>	Peserta didik mampu : 1. Membuat produk non pangan hasil perkebunan/pertanian 2. Menyajikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian	1. Membuat produk non pangan hasil perkebunan/pertanian 2. Menyajikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian sesuai rancangan di proposal	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	10 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKAS I WAKTU
		penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	Mendesain kemasan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang kreatif dan inovatif Mempromosikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace	sesuai rancangan di proposal 3. Mendesain kemasan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang kreatif dan inovatif 4. Mempromosikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace	3. Mendesain kemasan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang kreatif dan inovatif 4. Mempromosikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace		
4	Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk pengolahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	Memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk non pangan hasil perkebunan/pertanian berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	Perspektif: Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian Empati: Merekomendasikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk	Peserta didik mampu : 1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian 2. Merekomendasikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk	1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian 2. Merekomendasikan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk 3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk non pangan hasil	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri, bernalar kritis	6 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
				<p>Pengenalan diri: Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>Menemukan solusi untuk pengembangan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian</p>	<p>3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk produk non pangan hasil perkebunan/pertanian yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian</p>	<p>perkebunan/pertanian yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian</p>		

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN

MATA PELAJARAN : PRAKARYA- Pengolahan
FASE : F3 (KELAS 12 Semester 1)
Penyusun : MGMPS PRAKARYA
Nama Sekolah : SMA NEGERI 1 KAUMAN
Tahun Pelajaran : 2023-2024

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
1	Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	Mengeksplorasi produk olahan pangan mancanegara yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	<p>Penjelasan: Mendeskripsikan ide pengolahan produk olahan pangan mancanegara dengan kata-kata sendiri</p> <p>Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk olahan pangan mancanegara</p> <p>Perspektif: Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local)</p>	Peserta didik mampu : 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk olahan pangan mancanegara dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk olahan pangan mancanegara 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local)	1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk olahan pangan mancanegara dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk olahan pangan mancanegara 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local)	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	6 jp
2	Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana dalam bentuk proposal pembuatan	Menyusun rencana dalam bentuk proposal pembuatan produk olahan pangan	<p>Interpretasi: Menyusun rancangan proposal produk olahan pangan mancanegara</p>	Peserta didik mampu :	1. Menyusun rancangan proposal produk olahan pangan mancanegara	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global,	10 jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
		produk olahan pangan higienis berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan/atau mancanegara dan hasil eksplorasi	mancanegara berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi	<p>Aplikasi: Membandingkan contoh produk olahan pangan mancanegara yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah</p> <p>Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rancangan proposal produk olahan pangan mancanegara 2. Membandingkan contoh produk olahan pangan mancanegara yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah 3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Membandingkan contoh produk olahan pangan mancanegara yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah 3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba 	mandiri, bernalar kritis	
3	Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	Mengembangkan produk olahan pangan mancanegara berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	<p>Interpretasi: Membuat produk olahan pangan mancanegara</p> <p>Menyajikan produk olahan pangan mancanegara sesuai rancangan di proposal</p> <p>Aplikasi: Mendesain kemasan produk olahan pangan mancanegara yang kreatif dan inovatif</p> <p>Mempromosikan produk olahan pangan mancanegara secara visual / langsung</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat produk olahan pangan mancanegara 2. Menyajikan produk olahan pangan mancanegara sesuai rancangan di proposal 3. Mendesain kemasan produk olahan pangan mancanegara yang kreatif dan inovatif 4. Mempromosikan produk olahan pangan mancanegara secara visual / langsung maupun virtual contoh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat produk olahan pangan mancanegara 2. Menyajikan produk olahan pangan mancanegara sesuai rancangan di proposal 3. Mendesain kemasan produk olahan pangan mancanegara yang kreatif dan inovatif 4. Mempromosikan produk olahan pangan mancanegara secara visual / langsung maupun virtual contoh 	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	10 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
				maupun virtual contoh di instagram dan marketplace	di instagram dan marketplace	di instagram dan marketplace		
4	Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk pengolahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	Memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk olahan pangan mancanegara berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	<p>Perspektif: Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk olahan pangan mancanegara</p> <p>Empati: Merekomendasikan produk olahan pangan mancanegara saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk</p> <p>Pengenalan diri: Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk olahan pangan mancanegara yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>Menemukan solusi untuk pengembangan produk olahan pangan mancanegara</p>	Peserta didik mampu : 1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk olahan pangan mancanegara 2. Merekomendasikan produk olahan pangan mancanegara saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk 3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk olahan pangan mancanegara yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya 4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk olahan pangan mancanegara	1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk olahan pangan mancanegara 2. Merekomendasikan produk olahan pangan mancanegara saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk 3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk olahan pangan mancanegara yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya 4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk olahan pangan mancanegara	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri, bernalar kritis	6 Jp

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN

MATA PELAJARAN : PRAKARYA- Pengolahan
FASE : F4 (KELAS 12 Semester 2)
Penyusun : MGMPS PRAKARYA
Nama Sekolah : SMA NEGERI 1 KAUMAN
Tahun Pelajaran : 2023-2024

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
1	Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	Mengeksplorasi produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran	<p>Penjelasan: Mendeskripsikan ide pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan dengan kata-kata sendiri</p> <p>Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p> <p>Perspektif: Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local)</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan ide pengolahan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian dengan kata-kata sendiri 2. Menjelaskan latar belakang pemilihan ide pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan 3. Mengidentifikasi alasan pemilihan bahan utama produk dengan potensi di sekitar tempat tinggal peserta didik (kearifan local) 	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	2 jp
2	Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana	Menyusun rencana dalam bentuk proposal	<p>Interpretasi:</p>	<p>Peserta didik mampu :</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rancangan proposal produk non 	Beriman dan bertakwa,	6 jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
		dalam bentuk proposal pembuatan produk olahan pangan higienis berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan/atau mancanegara dan hasil eksplorasi	pembuatan produk non pangan berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi	Menyusun rancangan proposal produk non pangan hasil perikanan/peternakan Aplikasi: Membandingkan contoh produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba	1. Menyusun rancangan proposal produk non pangan hasil perikanan/peternakan 2. Membandingkan contoh produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah 3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba	pangan hasil perikanan/peternakan 2. Membandingkan contoh produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang sudah ada dengan rancangan ide produk yang akan diolah 3. Menentukan harga jual produk dan menganalisis perkiraan laba	berkebhinekaan global, mandiri, bernalar kritis	
3	Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan berbasis usaha berdasarkan proposal	Mengembangkan produk non pangan hasil perkebunan/pertanian berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan	Interpretasi: Membuat produk non pangan hasil perikanan/peternakan Menyajikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan sesuai rancangan di proposal	Peserta didik mampu : 1. Membuat produk non pangan hasil perikanan/peternakan 2. Menyajikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan	1. Membuat produk non pangan hasil perikanan/peternakan 2. Menyajikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan sesuai rancangan di proposal	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri	6 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
		dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggungjawab mempromosikan secara visual dan virtual	<p>Aplikasi: Mendesain kemasan produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang kreatif dan inovatif</p> <p>Mempromosikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace</p>	<p>sesuai rancangan di proposal</p> <p>3. Mendesain kemasan produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang kreatif dan inovatif</p> <p>4. Mempromosikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace</p>	<p>3. Mendesain kemasan produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang kreatif dan inovatif</p> <p>4. Mempromosikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan secara visual / langsung maupun virtual contoh di instagram dan marketplace</p>		
4	Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk pengolahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	Memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk non pangan hasil perkebunan/pertanian berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya	<p>Perspektif: Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p> <p>Empati: Merekomendasikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk</p>	<p>Peserta didik mampu :</p> <p>1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p> <p>2. Merekomendasikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk</p>	<p>1. Mendeskripsikan refleksi hasil kegiatan pengolahan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p> <p>2. Merekomendasikan produk non pangan hasil perikanan/peternakan saat melaporkan hasil kegiatan berdasarkan uji kelayakan produk</p> <p>3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk non pangan hasil</p>	Beriman dan bertakwa, berkebhinekaan global, mandiri, bernalar kritis	2 Jp

NO	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KOMPETENSI YANG DITUJU	HASIL TELAAH CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN	PROFIL PELAJAR PANCASILA	ALOKASI WAKTU
				<p>Pengenalan diri: Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>Menemukan solusi untuk pengembangan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p>	<p>3. Mengevaluasi kelemahan dan keunggulan dari produk non pangan hasil perikanan/peternakan yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p>	<p>perikanan/peternakan yang telah dibuat baik dari segi mutu, teknologi pangan dan dampak pada lingkungan/budaya</p> <p>4. Menemukan solusi untuk pengembangan produk non pangan hasil perikanan/peternakan</p>		