

ALUR DAN TUJUAN PEMBELAJARAN

MATA PELAJARAN PRAKARYA (PENGOLAHAN) FASE E KELAS 10

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN FASE E (UMUMNYA UNTUK KELAS X SMA/MA)

Pada akhir Fase E, peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara atau nonpangan berdasarkan analisis kebutuhan dan kelayakan pasar melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik, serta mempresentasikannya. Pada fase ini, peserta didik mampu mengevaluasi dan memberikan saran produk olahan pangan nusantara dan nonpangan berdasarkan dampak lingkungan/budaya/teknologi tepat guna.

Capaian Pembelajaran setiap elemen adalah sebagai berikut.

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik, dan prosedur pengolahan, serta penyajian dan kemasan. Peserta didik mengomunikasikan hasil observasi produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan melalui berbagai cara.
Desain/ Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan berdasarkan analisis kebutuhan pasar, ketersediaan bahan, peralatan, bentuk, serta tampilan sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi.
Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan berbasis usaha, serta menampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan secara kreatif-inovatif dan dipromosikan melalui berbagai media informasi dan komunikasi yang tersedia.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu menggunakan hasil refleksi dari observasi, eksplorasi, desain, dan produksi untuk mengevaluasi pengembangan produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan berdasarkan kajian mutu, pemanfaatan teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. Peserta didik menetapkan saran perbaikan dan merencanakan tindak lanjut.

B. TUJUAN MATA PELAJARAN PRAKARYA-PENGOLAHAN

Prakarya Pengolahan memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk pengolahan pangan sehat/higienis dan non pangan yang ekonomis melalui eksplorasi bahan, teknik, alat dengan mengembangkan pengetahuan dan prinsip teknologi pengolahan.
2. Mengapresiasi, mengevaluasi dan merefleksi karya produk teknologi olahan pangan dan non pangan masyarakat maupun teman sendiri berdasarkan pendekatan sistematis ilmiah.

3. Menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan melalui kepemimpinan, kerja sama dan berani mengambil resiko.

C. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA PELAJARAN PRAKARYA-PENGOLAHAN FASE E (UMUMNYA UNTUK KELAS X SMA/MA/PROGRAM PAKET C)

Pada akhir Fase E (Kelas X SMA/MA/Program Paket C) peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara atau non pangan berdasarkan analisis kebutuhan dan kelayakan pasar melalui eksplorasi bahan, alat dan teknik, serta mempresentasikan secara lisan, visual dan grafis. Pada fase ini, peserta didik mampu mengevaluasi dan memberikan saran produk olahan pangan dan non pangan berdasarkan dampak lingkungan/budaya/ teknologi tepat guna.

Fase E Berdasarkan Elemen

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan, serta penyajian dan kemasan.
Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan analisis usaha, ketersediaan bahan, peralatan, bentuk, serta tampilan sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi.
Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara higienis atau produk non pangan berbasis usaha, serta menampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan secara kreatif-inovatif dan dipromosikan melalui media visual maupun virtual.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian dan saran pengembangan produk olahan pangan nusantara higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya.

Elemen	Capaian Pembelajaran Per Elemen	Tujuan Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara atau produk non pangan yang bernilai	Peserta didik mampu : 1. Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. 2. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis

	ekonomis dari berbagai sumber, menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan, serta penyajian dan kemasan.	Nusantara dari bahan nabati serta penyajian dan kemasan 3. Mengeksplorasi produk olahan nonpangan dari bahan nabati yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber 4. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan nonpangan dari bahan nabati, serta penyajian dan kemasan 5. Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber 6. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani, serta penyajian dan kemasan 7. Mengeksplorasi produk olahan produk nonpangan dari bahan hewani yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber 8. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan nonpangan dari bahan hewani, serta penyajian dan kemasan
Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan analisis usaha, ketersediaan bahan, peralatan, bentuk, serta tampilan sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi.	Peserta didik mampu: 1. Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif 2. Merancang pemasaran dan analisis usaha produk pangan higienis Nusantara dari bahan nabati secara sederhana 3. Mengembangkan desain produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 4. Merancang pemasaran dan analisis usaha produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati secara sederhana 5. Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 6. Merancang pemasaran dan analisis usaha

		produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati secara sederhana 7. Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 8. Merancang pemasaran dan Analisis usaha produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani secara sederhana 9. Mengembangkan desain produk pengolahan nonpangan dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 10. Merancang pemasaran dan Analisis usaha produk pengolahan nonpangan dari bahan hewani secara sederhana
Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara higienis atau produk non pangan berbasis usaha, serta menampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan secara kreatif-inovatif dan dipromosikan melalui media visual maupun virtual.	Peserta didik mampu: 1. Membuat produk dan kemasan olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati serta penyajian sesuai desain yang dirancang 2. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati dan kemasannya 3. Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan nabati serta penyajian sesuai desain yang dirancang 4. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan nonpangan dari bahan nabatidan kemasannya 5. Membuat produk dan kemasan olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang 6. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani dan kemasannya 7. Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang 8. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan nonpangan dari bahan hewani dan kemasannya
Refleksi dan	Peserta didik mampu	Peserta didik mampu:

Evaluasi	memberi penilaian dan saran pengembangan produk olahan pangan nusantara higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya.	1. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati. 2. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 3. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati. 4. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk nonolahan pangan dari bahan nabati. 5. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan nonpangan dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 6. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan nabati. 7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani. 8. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 9. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani. 10. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk nonolahan pangan dari bahan hewani. 11. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan nonpangan dari bahan hewani berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 12. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan hewani.
----------	---	---

ALUR DAN TUJUAN PEMBELAJARAN
PRAKARYA (PENGOLAHAN) FASE E KELAS 10

Elemen	OBSERVASI DAN EKSPLORASI
Capaian Pembelajaran	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan, serta penyajian dan kemasan.
Tujuan Pembelajaran	Peserta didik mampu : 1. Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. 2. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati serta penyajian dan kemasan 3. Mengeksplorasi produk olahan nonpangan dari bahan nabatii yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber 4. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan nonpangan dari bahan nabati, serta penyajian dan kemasan 5. Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber 6. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani, serta penyajian dan kemasan 7. Mengeksplorasi produk olahan produk nonpangan dari bahan hewani yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber 8. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan nonpangan dari bahan hewani, serta penyajian dan kemasan
Perkiraan jumlah jam	54 jam pelajaran dalam satu tahun.
Kata/frasa kunci	• Pengolahan pangan sehat/higienis dan non pangan yang ekonomis melalui eksplorasi bahan, teknik, alat dengan mengembangkan pengetahuan dan prinsip teknologi pengolahan. • Mengapresiasi, mengevaluasi dan merefleksi karya produk teknologi olahan pangan dan non pangan masyarakat maupun teman sendiri berdasarkan pendekatan sistematis ilmiah. • Menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan melalui kepemimpinan, kerja sama dan berani mengambil resiko.
Topik/konten inti	Materi pembelajaran Prakarya Pengolahan meliputi bahan nabati (buah, sayur, umbi, sereal), hewani (daging ternak besar, daging unggas, ikan, telur, susu), herbal (tanaman berkhasiat/obat), perkebunan (kopi, teh, coklat, kelapa dan sawit), dan uji organoleptik yang diselenggarakan sesuai kondisi daerah/lingkungan masing- masing serta memperhatikan potensi lingkungan, kearifan

	lokal, nusantara hingga mancanegara. Pembelajaran Prakarya Pengolahan dilakukan juga secara mandiri, sinergi, dan gradasi.
Penjelasan singkat	Elemen observasi dan eksplorasi adalah pengamatan dan penggalian (bahan, alat dan teknik) secara sistematis dan kontekstual untuk memperoleh peluang menciptakan produk.
Profil Pelajar Pancasila	• Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia, Akhlak kepada manusia/ Berempati kepada orang lain • Mandiri, Pemahaman diri dan situasi yang dihadapi/ Mengenali kualitas dan minat diri serta tantangan yang dihadapi • Bergotong Royong, Kolaborasi/ kerja sama • Bernalar Kritis, Memperoleh dan memproses informasi dan gagasan/Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan • Berkebinekaan Global, Berkeadilan Sosial/Berpartisipasi dalam proses pengambilan keputusan bersama
Glosarium	• Kearifan lokal, Pemikiran pemanfaatan potensi tradisional kedaerahan yang relevan untuk menciptakan produk olahan pangan dan non pangan. • Kemasan (packaging), Suatu wadah ataupun pembungkus produk olahan pangan dan non pangan yang memiliki fungsi untuk mencegah ataupun meminimalisir terjadinya kerusakan, serta menarik dan aman. • Nabati, Bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. • Nilai ekonomis, Nilai suatu hasil produk olahan pangan dan non pangan berdasarkan perhitungan keuangan produksi dan promosi terhadap satuan dan pengelolaan. • Olahan pangan Nusantara, Produk pengolahan berbasis wawasan pengolahan tradisional yang bersifat kedaerahan dan berada di Indonesia. • Olahan non pangan, Pemanfaatan limbah atau hasil samping pengolahan bahan pangan menjadi produk selain pangan, seperti tulang ikan menjadi tepung tulang ikan untuk pakan ternak.

Elemen	DESAIN/PERENCANAAN
Capaian Pembelajaran	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan analisis usaha, ketersediaan bahan, peralatan, bentuk, serta tampilan sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi.
Tujuan Pembelajaran	Peserta didik mampu: 1. Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis

	Nusantara dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif 2. Merancang pemasaran dan analisis usaha produk pangan higienis Nusantara dari bahan nabati secara sederhana 3. Mengembangkan desain produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/ prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 4. Merancang pemasaran dan analisis usaha produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati secara sederhana 5. Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 6. Merancang pemasaran dan analisis usaha produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati secara sederhana 7. Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 8. Merancang pemasaran dan Analisis usaha produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani secara sederhana 9. Mengembangkan desain produk pengolahan nonpangan dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/ prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi local/Nusantara secara kreatif 10. Merancang pemasaran dan Analisis usaha produk pengolahan nonpangan dari bahan hewani secara sederhana
Perkiraan jumlah jam	54 jam pelajaran dalam satu tahun.
Kata/frasa kunci	• Pengolahan pangan sehat/higienis dan non pangan yang ekonomis melalui eksplorasi bahan, teknik, alat dengan mengembangkan pengetahuan dan prinsip teknologi pengolahan. • Mengapresiasi, mengevaluasi dan merefleksi karya produk teknologi olahan pangan dan non pangan masyarakat maupun teman sendiri berdasarkan pendekatan sistematis ilmiah. • Menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan melalui kepemimpinan, kerja sama dan berani mengambil resiko.
Topik/konten inti	Materi pembelajaran Prakarya Pengolahan meliputi bahan nabati (buah, sayur, umbi, sereal), hewani (daging ternak besar, daging unggas, ikan, telur, susu), herbal (tanaman berkhasiat/obat), perkebunan (kopi, teh, coklat, kelapa dan sawit), dan uji organoleptik yang diselenggarakan sesuai kondisi daerah/lingkungan masing- masing serta memperhatikan potensi lingkungan, kearifan lokal, nusantara hingga mancanegara. Pembelajaran Prakarya

	Pengolahan dilakukan juga secara mandiri, sinergi, dan gradasi.
Penjelasan singkat	Elemen desain atau perencanaan adalah penyusunan atau pengembangan rencana produk (penciptaan, rekonstruksi, dan modifikasi) berdasarkan hasil observasi dan eksplorasi.
Profil Pelajar Pancasila	• Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia, Akhlak kepada manusia/ Berempati kepada orang lain • Mandiri, Pemahaman diri dan situasi yang dihadapi/ Mengenali kualitas dan minat diri serta tantangan yang dihadapi • Bergotong Royong, Kolaborasi/ kerja sama • Bernalar Kritis, Memperoleh dan memproses informasi dan gagasan/Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan • Berkebinekaan Global, Berkeadilan Sosial/Berpartisipasi dalam proses pengambilan keputusan bersama
Glosarium	• Karakteristik pangan, Sifat yang terdapat dalam produk olahan pangan dan non pangan yang bersifat terukur, organoleptik terhadap kesehatan dan keamanan. • Kearifan lokal, Pemikiran pemanfaatan potensi tradisional kedaerahan yang relevan untuk menciptakan produk olahan pangan dan non pangan. • Kemasan (packaging), Suatu wadah ataupun pembungkus produk olahan pangan dan non pangan yang memiliki fungsi untuk mencegah ataupun meminimalisir terjadinya kerusakan, serta menarik dan aman. • Nabati, Bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. • Nilai ekonomis, Nilai suatu hasil produk olahan pangan dan non pangan berdasarkan perhitungan keuangan produksi dan promosi terhadap satuan dan pengelolaan. • Olahan pangan Nusantara, Produk pengolahan berbasis wawasan pengolahan tradisional yang bersifat kedaerahan dan berada di Indonesia. • Olahan non pangan, Pemanfaatan limbah atau hasil samping pengolahan bahan pangan menjadi produk selain pangan, seperti tulang ikan menjadi tepung tulang ikan untuk pakan ternak.

Elemen	PRODUKSI
Capaian Pembelajaran	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara higienis atau produk non pangan berbasis usaha, serta menampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan secara kreatif-inovatif dan dipromosikan melalui media visual maupun virtual.

Tujuan Pembelajaran	Peserta didik mampu: 1. Membuat produk dan kemasan olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati serta penyajian sesuai desain yang dirancang 2. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati dan kemasannya 3. Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan nabati serta penyajian sesuai desain yang dirancang 4. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan nonpangan dari bahan nabatidan kemasannya 5. Membuat produk dan kemasan olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang 6. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani dan kemasannya 7. Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang 8. Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan nonpangan dari bahan hewani dan kemasannya
Perkiraan jumlah jam	54 jam pelajaran dalam satu tahun.
Kata/frasa kunci	• Pengolahan pangan sehat/higienis dan non pangan yang ekonomis melalui eksplorasi bahan, teknik, alat dengan mengembangkan pengetahuan dan prinsip teknologi pengolahan. • Mengapresiasi, mengevaluasi dan merefleksi karya produk teknologi olahan pangan dan non pangan masyarakat maupun teman sendiri berdasarkan pendekatan sistematis ilmiah. • Menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan melalui kepemimpinan, kerja sama dan berani mengambil resiko.
Topik/konten inti	Materi pembelajaran Prakarya Pengolahan meliputi bahan nabati (buah, sayur, umbi, sereal), hewani (daging ternak besar, daging unggas, ikan, telur, susu), herbal (tanaman berkhasiat/obat), perkebunan (kopi, teh, coklat, kelapa dan sawit), dan uji organoleptik yang diselenggarakan sesuai kondisi daerah/lingkungan masing-masing serta memperhatikan potensi lingkungan, kearifan lokal, nusantara hingga mancanegara. Pembelajaran Prakarya Pengolahan dilakukan juga secara mandiri, sinergi, dan gradasi.
Penjelasan singkat	Elemen Produksi adalah keterampilan pembuatan atau penciptaan produk setengah jadi dan/atau produk jadi yang kreatif dan atau inovatif melalui eksperimen dan penelitian yang menumbuhkan jiwa kewirausahaan.
Profil Pelajar Pancasila	• Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia, Akhlak kepada manusia/ Berempati kepada orang lain • Mandiri, Pemahaman diri dan situasi yang dihadapi/ Mengenali kualitas dan minat diri serta tantangan yang dihadapi • Bergotong Royong, Kolaborasi/ kerja sama • Bernalar Kritis, Memperoleh dan memproses informasi dan

	gagasan/Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan Berkebinekaan Global, Berkeadilan Sosial/Berpartisipasi dalam proses pengambilan keputusan bersama
Glosarium	Karakteristik pangan, Sifat yang terdapat dalam produk olahan pangan dan non pangan yang bersifat terukur, organoleptik terhadap kesehatan dan keamanan. Kearifan lokal, Pemikiran pemanfaatan potensi tradisional kedaerahan yang relevan untuk menciptakan produk olahan pangan dan non pangan. Kemasan (packaging), Suatu wadah ataupun pembungkus produk olahan pangan dan non pangan yang memiliki fungsi untuk mencegah ataupun meminimalisir terjadinya kerusakan, serta menarik dan aman. Nabati, Bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Nilai ekonomis, Nilai suatu hasil produk olahan pangan dan non pangan berdasarkan perhitungan keuangan produksi dan promosi terhadap satuan dan pengelolaan. Olahan pangan Nusantara, Produk pengolahan berbasis wawasan pengolahan tradisional yang bersifat kedaerahan dan berada di Indonesia. Olahan non pangan, Pemanfaatan limbah atau hasil samping pengolahan bahan pangan menjadi produk selain pangan, seperti tulang ikan menjadi tepung tulang ikan untuk pakan ternak.

Elemen	REFLEKSI DAN EVALUASI
Capaian Pembelajaran	Peserta didik mampu memberi penilaian dan saran pengembangan produk olahan pangan nusantara higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya.
Tujuan Pembelajaran	Peserta didik mampu: - Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati. - Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. - Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati. - Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk nonolahan pangan dari bahan nabati.

	5. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan nonpangan dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 6. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan nabati. 7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani. 8. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 9. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani. 10. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk nonolahan pangan dari bahan hewani. 11. Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan nonpangan dari bahan hewani berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. 12. Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan hewani.
Perkiraan jumlah jam	54 jam pelajaran dalam satu tahun.
Kata/frasa kunci	• Pengolahan pangan sehat/higienis dan non pangan yang ekonomis melalui eksplorasi bahan, teknik, alat dengan mengembangkan pengetahuan dan prinsip teknologi pengolahan. • Mengapresiasi, mengevaluasi dan merefleksi karya produk teknologi olahan pangan dan non pangan masyarakat maupun teman sendiri berdasarkan pendekatan sistematis ilmiah. • Menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan melalui kepemimpinan, kerja sama dan berani mengambil resiko.
Topik/konten inti	Materi pembelajaran Prakarya Pengolahan meliputi bahan nabati (buah, sayur, umbi, sereal), hewani (daging ternak besar, daging unggas, ikan, telur, susu), herbal (tanaman berkhasiat/obat), perkebunan (kopi, teh, coklat, kelapa dan sawit), dan uji organoleptik yang diselenggarakan sesuai kondisi daerah/lingkungan masing-masing serta memperhatikan potensi lingkungan, kearifan lokal, nusantara hingga mancanegara. Pembelajaran Prakarya Pengolahan dilakukan juga secara mandiri, sinergi, dan gradasi.
Penjelasan singkat	Elemen refleksi dan evaluasi adalah kemampuan pengamatan, apresiasi, identifikasi, analisis, penilaian, dan pemberian saran perbaikan/pengembangan produk/kelayakan produk.
Profil Pelajar Pancasila	• Beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhlak mulia, Akhlak kepada manusia/ Berempati kepada orang lain • Mandiri, Pemahaman diri dan situasi yang dihadapi/ Mengenali

	kualitas dan minat diri serta tantangan yang dihadapi • Bergotong Royong, Kolaborasi/ kerja sama • Bernalar Kritis, Memperoleh dan memproses informasi dan gagasan/Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan • Berkebinekaan Global, Berkeadilan Sosial/Berpartisipasi dalam proses pengambilan keputusan bersama
Glosarium	• <i>Karakteristik pangan</i>, Sifat yang terdapat dalam produk olahan pangan dan non pangan yang bersifat terukur, organoleptik terhadap kesehatan dan keamanan. • <i>Kearifan lokal</i>, Pemikiran pemanfaatan potensi tradisional kedaerahan yang relevan untuk menciptakan produk olahan pangan dan non pangan. • <i>Kemasan (packaging)</i>, Suatu wadah ataupun pembungkus produk olahan pangan dan non pangan yang memiliki fungsi untuk mencegah ataupun meminimalisir terjadinya kerusakan, serta menarik dan aman. • <i>Nabati</i>, Bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. • <i>Nilai ekonomis</i>, Nilai suatu hasil produk olahan pangan dan non pangan berdasarkan perhitungan keuangan produksi dan promosi terhadap satuan dan pengelolaan. • <i>Olahan pangan Nusantara</i>, Produk pengolahan berbasis wawasan pengolahan tradisional yang bersifat kedaerahan dan berada di Indonesia. • <i>Olahan non pangan</i>, Pemanfaatan limbah atau hasil samping pengolahan bahan pangan menjadi produk selain pangan, seperti tulang ikan menjadi tepung tulang ikan untuk pakan ternak.