



KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)

KURIKULUM MERDEKA (*Deep Learning*)

Nama Sekolah :
Nama Penyusun :
NIP :
Mata pelajaran : **Prakarya (Pengolahan)**
Fase D, Kelas / Semester : **VIII (Delapan) / I (Ganjil) & II (Genap)**

**KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)
KURIKULUM MERDEKA**

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Satuan Pendidikan :
Tahun Pelajaran : 20... / 20...
Fase D, Kelas/Semester: VIII (Delapan) / I (Ganjil)

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan , remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan , tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan , perlu pengayaan
Bab 1 : Mengenal Sereal dan Ubi-Umbian	Peserta didik mampu mengeksplorasi berbagai jenis sereal sebagai bahan modifikasi olahan pangan lokal melalui kegiatan observasi dan diskusi.				
	Peserta didik mampu menganalisis karakteristik fisik (bentuk, warna, tekstur, aroma) dari berbagai jenis sereal.				
	Peserta didik mampu mengeksplorasi berbagai jenis ubi sebagai bahan modifikasi olahan pangan lokal melalui kegiatan observasi dan diskusi.				
	Peserta didik mampu menganalisis karakteristik fisik (bentuk, warna, tekstur, aroma) dari berbagai jenis ubi.				
	Peserta didik mampu membandingkan potensi sereal dan ubi sebagai bahan modifikasi produk				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan , remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan , tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan , perlu pengayaan
	pangan berdasarkan karakteristik dan potensi ekonominya.				
	Peserta didik mampu melaporkan hasil eksplorasi dan analisis mengenai serealialia dan umbi dalam bentuk presentasi kreatif.				
Bab 2 : Persiapan Modifikasi Produk Olahan Pangan dan Non Pangan	Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan persiapan untuk modifikasi produk dari bahan serealialia dan umbi-umbian.				
	Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan memasak untuk modifikasi produk dari bahan serealialia dan umbi-umbian.				
	Peserta didik mampu menganalisis berbagai teknik pengolahan pangan panas basah (moist heat) yang sesuai untuk produk dari serealialia dan umbi.				
	Peserta didik mampu menganalisis berbagai teknik pengolahan pangan panas kering (dry heat) yang sesuai untuk produk dari serealialia dan umbi.				
	Peserta didik mampu				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan , remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan , tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan , perlu pengayaan
	mengeksplorasi teknik pengolahan non-pangan melalui pengeringan untuk mengawetkan produk turunan sereal dan umbi.				
	Peserta didik mampu mengeksplorasi teknik pengolahan non-pangan melalui fermentasi untuk menciptakan produk baru dari sereal dan umbi.				
Bab 3 : Merencanakan Produk Kreatif	Peserta didik mampu menganalisis produk olahan dari sereal dan umbi yang sudah ada sebagai dasar mencari ide inovasi.				
	Peserta didik mampu melakukan identifikasi masalah dan peluang untuk menghasilkan gagasan atau ide produk inovatif.				
	Peserta didik mampu melakukan studi kelayakan sederhana terhadap ide produk yang telah dipilih.				
	Peserta didik mampu merencanakan proses produksi, meliputi penentuan bahan, alat, dan langkah kerja yang sistematis.				
	Peserta didik mampu merancang kemasan dan strategi penyajian yang				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan
	menarik untuk produk inovatifnya.				
	Peserta didik mampu mempresentasikan rencana produk inovatif secara lengkap dan meyakinkan.				

Keterangan

0 - 40 % : Belum mencapai, remedial di seluruh bagian

41 - 65 % : Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan

66 - 85 % : Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial

86 - 100% : Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan atau tantangan lebih

Mengetahui,
Kepala Sekolah

....., 20..
Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.

.....
NIP.

**KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP)
KURIKULUM MERDEKA**

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)

Satuan Pendidikan :

Tahun Pelajaran : 20... / 20...

Fase D, Kelas/Semester: VIII (Delapan) / II (Genap)

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan , remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan , tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan , perlu pengayaan
Bab 4 : Pengolahan Produk Kreatif (Sereal)	Peserta didik mampu menyiapkan bahan dan alat secara lengkap dan benar sesuai dengan rencana produksi produk sereal.				
	Peserta didik mampu melakukan proses produksi awal dengan menerapkan prosedur K3.				
	Peserta didik mampu membentuk dan mengolah produk sereal setengah jadi.				
	Peserta didik mampu memasak dan menyelesaikan produk sereal siap saji.				
	Peserta didik mampu mengemas produk hasil olahan sereal dengan rapi dan menarik sesuai dengan desain.				
	Peserta didik mampu mengevaluasi produk sereal hasil modifikasi buatan sendiri dan teman.				
Bab 5 :	Peserta didik mampu				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan , remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan , tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan , perlu pengayaan
Pengolahan Produk Kreatif (Umbi)	menyiapkan bahan dan alat sesuai rencana produksi produk olahan umbi dengan prinsip Mise en Place.				
	Peserta didik mampu melakukan proses pengolahan awal umbi dengan menerapkan prosedur K3.				
	Peserta didik mampu membentuk dan mengolah produk umbi setengah jadi.				
	Peserta didik mampu memasak dan menyelesaikan produk umbi siap saji.				
	Peserta didik mampu mengemas produk hasil olahan umbi dengan kreatif dan higienis sesuai rencana.				
	Peserta didik mampu mengevaluasi produk umbi hasil modifikasi berdasarkan rubrik penilaian dan refleksi diri.				
Bab 6 : Pameran dan Bazar Produk Modifikasi Sereal dan Umbi	Peserta didik mampu merumuskan konsep dan tujuan acara serta membentuk struktur kepanitiaan bazar/pameran.				
	Peserta didik mampu merancang denah lokasi				

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Skala atau Interval Nilai			
		0 – 40%	41 – 65%	66 – 85%	86 – 100%
		Belum mencapai, remedial di seluruh bagian	Belum mencapai ketuntasan , remedial di bagian yang diperlukan	Sudah mencapai ketuntasan , tidak perlu remedial	Sudah mencapai ketuntasan , perlu pengayaan
	dan membuat media promosi untuk kegiatan bazar/pameran.				
	Peserta didik mampu menyusun daftar kebutuhan logistik dan menjadwalkan produksi ulang produk yang akan dijual.				
	Peserta didik mampu melakukan simulasi (gladi bersih) dan menata stan pameran/bazar sesuai rencana.				
	Peserta didik mampu melaksanakan kegiatan bazar/pameran, melayani pengunjung, dan mendokumentasikan acara.				
	Peserta didik mampu merefleksikan dan mengevaluasi seluruh rangkaian kegiatan serta menyusun laporan akhir.				

Keterangan

0 - 40 % : Belum mencapai, remedial di seluruh bagian

41 - 65 % : Belum mencapai ketuntasan, remedial di bagian yang diperlukan

66 - 85 % : Sudah mencapai ketuntasan, tidak perlu remedial

86 - 100% : Sudah mencapai ketuntasan, perlu pengayaan atau tantangan lebih

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.

.....
NIP.