



MODUL AJAR

KURIKULUM MERDEKA (*Deep Learning*)

Nama Sekolah :

Nama Penyusun :

NIP :

Mata pelajaran : **Prakarya (Pengolahan)**

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

MODUL AJAR DEEP LEARNING
MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)
BAB 4 : PENGOLAHAN PRODUK KREATIF (SEREALIA)

A. IDENTITAS MODUL

Nama Sekolah :
Nama Penyusun :
Mata Pelajaran : **Prakarya (Pengolahan)**
Kelas / Fase / Semester : **VIII / D / Genap**
Alokasi Waktu : **18 JP (6 kali pertemuan @ 3 JP)**
Tahun Pelajaran : **20... / 20...**

B. IDENTIFIKASI KESIAPAN PESERTA DIDIK

- **Pengetahuan Awal:** Peserta didik telah memiliki rencana produk yang matang dari Bab 3, termasuk daftar bahan, alat, dan langkah kerja. Mereka siap untuk mengaplikasikan pengetahuan tersebut ke dalam praktik.
- **Minat:** Sangat tinggi. Peserta didik antusias untuk merealisasikan rencana mereka, memasak, dan menciptakan produk nyata yang bisa dilihat dan dicicipi.
- **Latar Belakang:** Peserta didik belum memiliki pengalaman dalam melaksanakan sebuah proyek produksi secara sistematis dari awal hingga akhir dalam konteks pembelajaran.
- **Kebutuhan Belajar:**
 - **Visual:** Membutuhkan demonstrasi teknik memasak yang spesifik dan contoh hasil produk yang baik.
 - **Auditori:** Memerlukan instruksi yang jelas, pengingat tentang keselamatan kerja, dan umpan balik langsung selama proses praktik.
 - **Kinestetik:** Kebutuhan utama pada bab ini adalah praktik langsung (*hands-on*), di mana mereka dapat mengolah bahan, menggunakan alat, dan merasakan sendiri proses produksi.

C. KARAKTERISTIK MATERI PELAJARAN

- **Jenis Pengetahuan yang Akan Dicapai**
 - **Konseptual:** Memahami pentingnya penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dalam pengolahan pangan.
 - **Prosedural:** Menguasai keterampilan teknis dalam membuat produk olahan sereal (setengah jadi dan siap saji) serta mengemasnya sesuai dengan rencana.
- **Relevansi dengan Kehidupan Nyata Peserta Didik:** Bab ini memberikan pengalaman praktis yang sangat berharga. Peserta didik tidak hanya belajar memasak, tetapi juga belajar manajemen waktu, kerja sama tim, pemecahan masalah saat praktik, dan tanggung jawab terhadap hasil kerja.
- **Tingkat Kesulitan:** Sedang ke Tinggi. Tingkat kesulitan terletak pada eksekusi teknis, konsistensi dalam mengikuti resep, manajemen waktu, dan kerja sama tim yang efektif untuk menghasilkan produk yang berkualitas.
- **Struktur Materi:** Materi disusun mengikuti alur produksi nyata: persiapan, proses pengolahan awal, pembentukan produk, penyelesaian (memasak/mengeringkan),

pengemasan, dan diakhiri dengan evaluasi.

- **Integrasi Nilai dan Karakter:**

- **Keimanan dan Ketakwaan terhadap Tuhan YME, dan Berakhlak Mulia:** Menjaga kebersihan bahan dan alat sebagai bentuk tanggung jawab dan syukur.
- **Bernalar Kritis:** Mengatasi masalah yang muncul saat praktik (misalnya adonan terlalu lembek, rasa kurang pas) dengan solusi yang logis.
- **Kreativitas:** Mengeksekusi desain kemasan dan penyajian produk agar menarik secara visual.
- **Kolaborasi/Bergotong Royong:** Bekerja sama secara efektif dalam pembagian tugas selama proses produksi di kelompok.
- **Kemandirian:** Melaksanakan tugas spesifik dalam kelompok dengan inisiatif dan tanggung jawab.
- **Kepedulian:** Menjaga keselamatan diri sendiri dan teman selama menggunakan alat tajam atau panas, serta membersihkan area kerja setelah selesai.

D. DIMENSI PROFIL LULUSAN

- **Keimanan dan Ketakwaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia:** Menunjukkan akhlak kepada alam dengan tidak membuang-buang bahan makanan dan membersihkan lingkungan kerja.
- **Kewargaan:** Berkontribusi dalam melestarikan budaya kuliner lokal melalui pembuatan produk olahan sereal tradisional yang dimodifikasi.
- **Penalaran Kritis:** Mengevaluasi hasil produk secara objektif, mengidentifikasi kekurangan, dan memikirkan cara perbaikan.
- **Kreativitas:** Menghasilkan karya dan tindakan yang orisinal dalam bentuk produk olahan sereal yang unik dan kemasan yang menarik.
- **Kolaborasi:** Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok.
- **Kemandirian:** Menunjukkan inisiatif dan bekerja secara mandiri dalam menyelesaikan bagian tugasnya, serta memiliki disiplin diri dalam mengikuti langkah kerja.
- **Kesehatan:** Menerapkan prinsip higiene dan sanitasi selama proses pengolahan untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi.
- **Komunikasi:** Mampu menjelaskan proses pembuatan dan keunggulan produknya saat sesi evaluasi.

DESAIN PEMBELAJARAN

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP)

Pada akhir Fase D, murid memiliki kemampuan sebagai berikut.

- **Observasi dan Eksplorasi**
Mengidentifikasi dan mengomunikasikan karakteristik bahan, alat, teknik pengolahan, pengemasan, dan penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan sesuai potensi lingkungan.
- **Perencanaan**
Merancang modifikasi bahan, alat, atau teknik pengolahan, pengemasan atau penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan.
- **Produksi**
Membuat, mengemas, dan menyajikan produk olahan pangan dan atau nonpangan hasil rancangan modifikasi dengan menerapkan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).
- **Refleksi dan Evaluasi**
Mengevaluasi dan merefleksi proses dan produk hasil modifikasi.

B. LINTAS DISIPLIN ILMU

- **Ilmu Pengetahuan Alam (Kimia):** Mengamati perubahan fisik dan kimia bahan saat dipanaskan (misalnya gelatinisasi pati pada beras).
- **Matematika:** Menerapkan pengukuran bahan yang akurat sesuai resep.
- **Seni Budaya:** Menerapkan prinsip-prinsip desain (warna, bentuk, keseimbangan) pada saat mengemas dan menyajikan produk.
- **Pendidikan Jasmani, Olahraga, dan Kesehatan (PJOK):** mempraktikkan prinsip-prinsip K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) di dapur.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

- **Pertemuan 1:** Peserta didik mampu **menyiapkan** bahan dan alat secara lengkap dan benar sesuai dengan rencana produksi produk sereal. (3 JP)
- **Pertemuan 2:** Peserta didik mampu **melakukan** proses produksi awal (misalnya memasak/mengaron beras ketan, membuat adonan) dengan menerapkan prosedur K3. (3 JP)
- **Pertemuan 3:** Peserta didik mampu **membentuk dan mengolah** produk sereal setengah jadi (misalnya mencetak dan mengeringkan rengginang). (3 JP)
- **Pertemuan 4:** Peserta didik mampu **memasak dan menyelesaikan** produk sereal siap saji (misalnya mengukus lempeng, merebus ketupat). (3 JP)
- **Pertemuan 5:** Peserta didik mampu **mengemas** produk hasil olahan sereal dengan rapi dan menarik sesuai dengan desain yang telah direncanakan. (3 JP)
- **Pertemuan 6:** Peserta didik mampu **mengevaluasi** produk sereal hasil modifikasi buatan sendiri dan teman berdasarkan kriteria rasa, tekstur, dan penampilan. (3 JP)

D. TOPIK PEMBELAJARAN KONTEKSTUAL

Mewujudkan rencana menjadi kenyataan: mempraktikkan pembuatan produk olahan pangan kreatif dari sereal (contoh: rengginang rasa daun jeruk, lempeng bakar isi abon modern) dari

awal hingga menjadi produk jadi yang siap dinilai.

E. KERANGKA PEMBELAJARAN

PRAKTIK PEDAGOGIK

- **Model Pembelajaran:** *Project-Based Learning* (PjBL)
- **Pendekatan:** *Deep Learning* (Pembelajaran Mendalam)
 - **Mindful Learning:** Peserta didik fokus dan cermat mengikuti setiap langkah resep, memperhatikan detail proses untuk mencapai hasil yang diinginkan.
 - **Meaningful Learning:** Peserta didik merasakan kepuasan dan kebanggaan saat berhasil menciptakan produk nyata dari rencana yang mereka buat sendiri.
 - **Joyful Learning:** Suasana praktik yang menyenangkan, semangat kerja sama tim, dan momen mencicipi hasil karya bersama.
- **Metode Pembelajaran:** Praktikum, Demonstrasi, Kerja Kelompok, Evaluasi Produk.
- **Strategi Pembelajaran Berdiferensiasi**
 - **Diferensiasi Konten:** Kelompok mengerjakan proyek yang berbeda (produk setengah jadi atau siap saji) sesuai rencana mereka di Bab 3.
 - **Diferensiasi Proses:** Guru memberikan bimbingan yang bervariasi. Kelompok yang mandiri diberi kebebasan bereksplorasi, sementara kelompok yang butuh bantuan diberikan demonstrasi ulang atau pendampingan lebih intensif.
 - **Diferensiasi Produk:** Hasil akhir berupa produk fisik (makanan) yang unik untuk setiap kelompok, dengan kemasan dan penyajian yang berbeda-beda.

KEMITRAAN PEMBELAJARAN

- **Lingkungan Sekolah:** Mengundang guru lain atau kepala sekolah untuk menjadi "juri" atau panelis saat sesi evaluasi produk.
- **Lingkungan Luar Sekolah/Masyarakat:** Orang tua dapat dilibatkan dengan memberikan masukan atau resep keluarga yang bisa menjadi inspirasi.
- **Mitra Digital:** Menonton video *troubleshooting* memasak jika menemui kendala saat praktik (misalnya, "cara mengatasi adonan lengket").

LINGKUNGAN BELAJAR

- **Ruang Fisik:**
 - Penggunaan laboratorium/dapur sekolah secara maksimal.
 - Penataan stasiun kerja per kelompok yang jelas dan terorganisir.
 - Menyediakan area khusus untuk pendinginan, pengemasan, dan display produk.
- **Ruang Virtual:**
 - Grup daring digunakan untuk koordinasi cepat antar anggota kelompok di luar jam sekolah (misalnya, pembagian tugas membawa bahan).
- **Budaya Belajar:**
 - Menekankan budaya "**Clean As You Go**" (membersihkan sambil bekerja).
 - Membangun sikap saling membantu dan mendukung antar anggota kelompok saat menghadapi kesulitan.
 - Menumbuhkan sikap profesionalisme: serius saat bekerja, teliti, dan bertanggung jawab.

PEMANFAATAN DIGITAL

- **Perpustakaan Digital/Sumber Daring:** Mengakses resep digital atau kalkulator

konversi takaran.

- **Forum Diskusi Daring:** Berbagi foto kemajuan proses produksi di grup kelas.
- **Penilaian Daring:** Menggunakan formulir online untuk penilaian produk oleh panelis/juri.
- **Media Publikasi Digital:** Memfoto produk akhir yang menarik dan mengunggahnya ke media sosial sekolah.

F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN BERDIFERENSIASI

PERTEMUAN 1 (3 JP : 120 MENIT)

Topik: PERSIAPAN PRODUKSI

KEGIATAN PENDAHULUAN (15 MENIT)

- **Orientasi:** Guru mengingatkan kembali rencana proyek setiap kelompok. "Rencana sudah di tangan, saatnya kita siapkan amunisi!".
- **Motivasi:** Guru menekankan pentingnya K3. "Seorang koki profesional selalu mengutamakan keselamatan. Hari ini kita akan belajar menjadi koki profesional."
- **Penyampaian Tujuan:** Menjelaskan tujuan hari ini adalah menyiapkan semua bahan dan alat dengan tepat.

KEGIATAN INTI (90 MENIT)

- **Persiapan (*Mise en Place*):**
 - Setiap kelompok mengeluarkan rencana produksinya.
 - Mereka menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan, melakukan penimbangan/pengukuran sesuai resep.
 - Mereka menyiapkan semua alat yang diperlukan dan menatanya di stasiun kerja masing-masing.
- **Pengecekan:** Guru berkeliling memeriksa kelengkapan dan ketepatan persiapan setiap kelompok, memberikan masukan jika ada yang kurang.

KEGIATAN PENUTUP (15 MENIT)

- **Refleksi:** "Apa kesulitan yang kalian temui saat tahap persiapan? Apakah semua bahan dan alat sudah sesuai rencana?"
- **Tindak Lanjut:** Mengingatkan prosedur untuk pertemuan praktik berikutnya.
- **Penutup:** Salam, doa, dan memastikan semua bahan disimpan dengan benar.

PERTEMUAN 2 (3 JP : 120 MENIT)

Topik: PRAKTIK PENGOLAHAN AWAL

KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)

- **Orientasi:** Guru mereview singkat langkah kerja yang akan dilakukan. "Siap untuk mulai memasak?"

KEGIATAN INTI (100 MENIT)

- **Praktik Terbimbing:**
 - Peserta didik mulai melakukan proses produksi awal sesuai rencana (misal: mencuci beras, mengaron/memasak nasi ketan, menghaluskan bumbu, membuat adonan dasar).
 - Guru mendemonstrasikan teknik kritis (jika ada) dan berkeliling untuk membimbing, mengawasi, dan membantu memecahkan masalah.

- **Pembelajaran Berdiferensiasi (Proses):** Guru memberikan lebih banyak perhatian pada kelompok yang mengerjakan proses yang lebih rumit atau yang terlihat kesulitan.

KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)

- **Refleksi:** "Bagaimana hasil adonan/aronan kalian? Apakah sudah sesuai dengan yang diharapkan?"
- **Tindak Lanjut:** Membersihkan area kerja dan menyimpan hasil olahan awal untuk dilanjutkan di pertemuan berikutnya.
- **Penutup:** Salam dan doa.

PERTEMUAN 3 (3 JP : 120 MENIT)

Topik: PRAKTIK PRODUKSI LANJUTAN (Fokus Produk Setengah Jadi)

KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)

- **Orientasi:** Guru mereview progres dari pertemuan sebelumnya. "Adonan dan aronan ketan sudah siap. Hari ini adalah tahap pembentukan. Mari kita fokus dan sabar."
- **Motivasi:** "Keberhasilan produk setengah jadi seperti rengginang ditentukan oleh kesabaran saat mencetak dan mengeringkan. Ketelitian kalian diuji hari ini!"

KEGIATAN INTI (100 MENIT)

- **Praktik Pembentukan dan Pengolahan:**
 - **Kelompok Produk Setengah Jadi (misal: Rengginang):** Peserta didik mulai mencetak adonan ketan menjadi bentuk rengginang di atas nampan atau wadah penjemuran. Guru mendemonstrasikan cara mencetak agar ketebalannya seragam. Setelah selesai, mereka membawa rengginang ke area penjemuran (jika cuaca mendukung) atau meletakkannya di dekat oven dengan suhu rendah untuk pengeringan awal.
 - **Kelompok Produk Siap Saji (misal: Lemper):** Peserta didik melanjutkan ke tahap berikutnya, seperti menyiapkan isian (menumis abon/ayam) dan mulai membentuk lempeng.
- **Penerapan K3 dan Kebersihan (Mindful):** Guru mengingatkan untuk selalu menjaga kebersihan tangan saat membentuk makanan dan merapikan area kerja secara berkala (*clean as you go*).

KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)

- **Refleksi:** "Apa tantangan terbesar saat mencetak adonan rengginang? Bagi kelompok lempeng, apakah isian kalian sudah pas rasanya?"
- **Tindak Lanjut:** Mengamankan produk setengah jadi di tempat yang bersih dan aman. Membersihkan stasiun kerja.
- **Penutup:** Salam dan doa.

PERTEMUAN 4 (3 JP : 120 MENIT)

Topik: PRAKTIK PENYELESAIAN (Fokus Produk Siap Saji)

KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)

- **Orientasi:** Guru mengecek hasil pengeringan awal rengginang dan progres isian lempeng. "Hari ini adalah babak final! Mari kita selesaikan mahakarya kita."
- **Motivasi:** "Penyelesaian akhir menentukan segalanya. Rasa, tekstur, dan aroma akan mencapai puncaknya hari ini. Lakukan dengan hati-hati!"

KEGIATAN INTI (100 MENIT)

- **Praktik Penyelesaian Akhir:**
 - **Kelompok Produk Siap Saji (misal: Lemper):** Peserta didik menyelesaikan proses pembungkusan lempeng dengan daun pisang. Guru mendemonstrasikan teknik membungkus agar rapi dan padat. Setelah itu, mereka melakukan proses pengukusan hingga matang.
 - **Kelompok Produk Setengah Jadi (misal: Rengginang):** Peserta didik memeriksa tingkat kekeringan rengginang. Jika belum cukup kering, proses pengeringan dilanjutkan. Mereka juga bisa mulai menyiapkan desain label untuk kemasan.
- **Quality Control:** Guru berkeliling untuk memeriksa tingkat kematangan produk, memberikan tips agar lempeng tidak lembek atau rengginang benar-benar kering.

KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)

- **Refleksi:** "Apakah hasil kukusan lempeng sudah sesuai harapan? Bagi kelompok rengginang, apa rencana selanjutnya jika rengginang belum kering sempurna?"
- **Tindak Lanjut:** Mendinginkan produk yang sudah matang. Mempersiapkan bahan untuk kegiatan pengemasan di pertemuan berikutnya.
- **Penutup:** Salam dan doa.

PERTEMUAN 5 (3 JP : 120 MENIT)

Topik: PENGEMASAN DAN PENYAJIAN

KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)

- **Orientasi:** Guru menampilkan kembali sketsa kemasan yang dibuat kelompok. "Produk sudah jadi, saatnya kita 'dandani' agar cantik!"

KEGIATAN INTI (100 MENIT)

- **Praktik Mengemas:**
 - Produk yang sudah dingin atau siap dikemas, dimasukkan ke dalam kemasan yang telah dirancang.
 - Peserta didik menempelkan label dan menghias kemasannya.
 - Mereka juga menata produk di piring saji untuk sesi evaluasi.
- **Pembelajaran Berdiferensiasi (Produk):** Setiap kelompok menghasilkan tampilan produk akhir yang unik sesuai kreativitasnya.

KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)

- **Refleksi:** "Apakah kemasan kalian berhasil membuat produk terlihat lebih menarik? Apa tantangannya?"
- **Tindak Lanjut:** Persiapan untuk sesi evaluasi di pertemuan puncak.
- **Penutup:** Salam dan doa.

PERTEMUAN 6 (3 JP : 120 MENIT)

Topik: EVALUASI PRODUK

KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)

- **Orientasi:** Guru menjelaskan mekanisme evaluasi. Setiap kelompok akan dinilai dan menilai.

KEGIATAN INTI (95 MENIT)

- **Display Produk:** Setiap kelompok menata hasil karyanya di meja display.

- **Sesi Mencicipi dan Menilai (*Peer Assessment*):**
 - Peserta didik berkeliling untuk melihat, mencicipi (jika memungkinkan), dan menilai produk kelompok lain menggunakan lembar penilaian sederhana (rubrik).
 - Kriteria penilaian: **Rasa, Tekstur/Tampilan, Kreativitas, dan Kemasan.**
- **Umpan Balik:** Setelah berkeliling, guru memfasilitasi diskusi. Setiap kelompok memberikan umpan balik positif dan konstruktif kepada satu kelompok lain.

KEGIATAN PENUTUP (15 MENIT)

- **Refleksi & Evaluasi Guru:** Guru memberikan apresiasi dan evaluasi keseluruhan terhadap semua produk. "Apa yang akan kalian perbaiki jika diberi kesempatan membuat produk ini lagi?"
- **Rangkuman:** Merangkum bahwa keberhasilan sebuah produk adalah gabungan dari perencanaan yang baik, eksekusi yang cermat, dan penyajian yang menarik.
- **Tindak Lanjut:** Memberikan gambaran Bab 5 (Pengolahan Produk Umbi).
- **Penutup:** Salam dan doa.

G. ASESMEN PEMBELAJARAN

ASESMEN DIAGNOSTIK (Di awal Pertemuan 1)

- **Tanya Jawab:** "Melihat rencana kalian, langkah mana yang menurutmu paling sulit untuk dilakukan? Mengapa?"

ASESMEN FORMATIF (Selama proses pembelajaran)

- **Observasi Kinerja:** Guru menggunakan ceklis untuk menilai keterampilan proses setiap peserta didik selama praktik (misalnya: penggunaan alat, kebersihan, kerja sama, mengikuti instruksi, penerapan K3).
- **Penilaian Antar Teman (*Peer Assessment*):** Menggunakan rubrik penilaian produk saat sesi evaluasi di pertemuan ke-6.

ASESMEN SUMATIF (Di akhir Bab)

- **Produk (Proyek):**
 - **Penilaian Produk Akhir:** Guru menilai produk akhir setiap kelompok menggunakan rubrik yang mencakup aspek:
 - Kesesuaian dengan rencana.
 - Kualitas rasa dan tekstur.
 - Kreativitas dan inovasi.
 - Kualitas dan estetika kemasan.
- **Praktik (Kinerja):**
 - Penilaian keseluruhan proses kerja kelompok dari awal hingga akhir.
- **Tes Tertulis:** Tes akhir bab untuk mengukur pemahaman tentang proses produksi.

Contoh Tes Tertulis:

A. Pilihan Ganda

1. Tahap menyiapkan semua bahan dan alat dalam keadaan siap pakai sebelum mulai memasak dikenal dengan istilah...
 - a. Finishing
 - b. Plating
 - c. Mise en Place
 - d. Garnishing

- e. Seasoning
- 2. Saat menggunakan pisau, prinsip K3 yang paling utama adalah...
 - a. Memotong secepat mungkin
 - b. Menggunakan pisau paling besar
 - c. Fokus pada pekerjaan dan jauhkan jari dari mata pisau
 - d. Mencuci pisau dengan air panas
 - e. Mengasah pisau setelah selesai digunakan
- 3. Tujuan utama mengaron (memasak beras dengan air hingga setengah matang) sebelum dikukus adalah...
 - a. Agar warnanya lebih putih
 - b. Agar lebih cepat dingin
 - c. Agar butiran nasi matang merata dan tidak mudah basi
 - d. Agar aromanya lebih wangi
 - e. Agar nasinya menjadi keras
- 4. Rengginang yang sudah dicetak harus dijemur hingga benar-benar kering agar...
 - a. Rasanya menjadi manis
 - b. Dapat mekar sempurna saat digoreng
 - c. Warnanya menjadi gelap
 - d. Mudah dikemas
 - e. Tidak perlu digoreng
- 5. Evaluasi produk yang paling objektif dilakukan dengan cara...
 - a. Menanyakan pendapat sendiri
 - b. Menanyakan pendapat kelompok sendiri
 - c. Menggunakan rubrik penilaian dengan kriteria yang jelas
 - d. Melihat produk mana yang paling bagus fotonya
 - e. Membandingkan dengan produk di toko

B. Esai

1. Jelaskan tiga alasan mengapa menjaga kebersihan area kerja (*Clean As You Go*) sangat penting selama proses pengolahan makanan!
2. Kelompokmu membuat produk "Lemper Ayam". Saat proses pembungkusan, daun pisang yang digunakan mudah sobek. Analisislah kemungkinan penyebabnya dan jelaskan dua solusi yang bisa dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut!

Mengetahui,
Kepala Sekolah

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

.....
NIP.

.....
NIP.