

MODUL
PROJEK

Aneka Rasa Keripik Pisang Yang Nikmat

TEMA KEWIRAUSAHAAN
JENJANG SMALB /FASE E

Oleh : Rusnaili, S.Pd., M.Pd.

TENTANG MODUL INI

Tema	: Kewirausahaan
Topik	: Aneka Rasa Keripik Pisang Yang Nikmat
Fase	: E (Sesuai Fase)
Alokasi Waktu	: 38 JP
Penyusun	: Rusnaili, S.Pd., M.Pd.
Target Peserta Didik	: 8 Peserta Didik Hambatan Pendengaran SMALB Kelas X
Peran guru	: Fasilitator
Dimensi Profil Pelajar Pancasila	: 1. Beriman dan bertakwa kepada Tuhan YME dan berakhlak mulia 2. Bergotong royong 3. Mandiri

Deskripsi Singkat

Kegiatan proyek penguatan profil pelajar Pancasila bertujuan mengajak peserta didik berkebutuhan khusus di SLB untuk memanfaatkan buah pisang yang banyak terdapat ditanam di sekitar sekolah, mengeksplorasi dan mengkreasikan makanan untuk cemilan. Peserta didik diharapkan mampu menciptakan peluang usaha sejak dini baik di lingkungan sekolah maupun dalam kehidupan sehari-hari secara mandiri dan mampu bekerjasama dalam kelompok. Kerjasama pihak sekolah dan DuDi keripik pisang ARJUNA yang lokasinya satu kota, dapat mendukung pelaksanaan proyek ini guna memberikan kesempatan peserta didik belajar mengolah dan memasarkan keripik pisang.

Kegiatan dipilih sesuai dengan kondisi lingkungan satuan pendidikan dan kemampuan peserta didik hambatan pendengaran kelas X. Hasil asesmen awal peserta didik hambatan pendengaran kelas X sudah bisa membuat masakan sederhana dengan sedikit bimbingan guru. Kemampuan bekerjasama dalam tim masih diarahkan agar semua peserta didik mampu ambil bagian dan berperan serta dalam kegiatan.

Kegiatan proyek penguatan profil pelajar pancasila ini akan, dilaksanakan pada semester ganjil Tahun Pelajaran 2022/2023. Sasaran kegiatan proyek ini adalah peserta didik kelas X SMALB



TUJUAN, ALUR DAN TARGET PENCAPAIAN PROJEK

Projek “Aneka Rasa Keripik Pisang yang nikmat” bertujuan untuk menguatkan 3 dimensi profil pelajar Pancasila yaitu Mandiri, Bergotong Royong, dan Beriman Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak Mulia dengan tema kewirausahaan.

Program kewirausahaan adalah program yang membangun kesadaran, menggali potensi diri dan daerah, serta memberdayakan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki dalam mengembangkan wirausaha. Oleh sebab itu tema kewirausahaan dipilih dalam projek profil kali ini. Projek ini dimulai dengan mengenalkan dan mengobservasi potensi tanaman yang banyak terdapat di lingkungan sekitar sekolah, mengidentifikasi tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber makanan, selanjutnya peserta didik akan diajak untuk melakukan observasi di lingkungan sekitar sekolah dan rumah untuk melihat secara langsung dunia usaha dan dunia industri mengolah pisang menjadi keripik aneka rasa yang biasa dijadikan oleh-oleh khas kota

Setelah menemukan informasi mengenai pengolahan dan cara membuat serta pengemasan keripik pisang, selanjutnya peserta didik akan bekerjasama dalam kelompok juga dengan orangtua di rumah untuk membuat keripik pisang aneka rasa sesuai dengan kesepakatan kelompok, kemudian mengemas produk dan mencoba memasarkan di lingkungan sekolah. Sampai pada tahap evaluasi peserta didik akan diberi kesempatan untuk membagikan hasil pembelajarannya, baik secara individu maupun kelompok dengan membuat presentasi/ deskripsi langkah yang dilakukan untuk membuat keripik pisang aneka rasa. Seluruh rangkaian kegiatan dalam projek ini diharapkan dapat mengembangkan 3 dimensi dalam Profil Pelajar Pancasila.

DIMENSI dan SUB ELEMEN YANG DISASAR

DIMENSI	ELEMEN	SUB ELEMEN	Di Akhir Fase E	Aktivitas
Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia	Akhlak pribadi	Merawat Diri secara Fisik, Mental, dan Spiritual	Melakukan aktivitas fisik, sosial, dan ibadah secara seimbang.	1, 3, 4
Bergotong Royong	Kolaborasi	Kerja sama	Membangun tim dan mengelola kerjasama untuk mencapai tujuan bersama sesuai dengan target yang sudah ditentukan.	4, 5, 6, 7,9
Mandiri	Pemahaman diri dan situasi yang dihadapi	Mengembangkan refleksi diri	Melakukan refleksi terhadap umpan balik dari teman, guru, dan orang dewasa lainnya, serta informasi-informasi karir yang akan dipilihnya untuk menganalisis karakteristik dan keterampilan yang dibutuhkan dalam menunjang atau menghambat karirnya di masa depan	1, 2, 5, 6, 7, 8, 9

RUBRIK PENCAPAIAN PROJEK PROFIL PELAJAR PANCASILA

Dimensi : Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

Elemen : Akhlak pribadi

Sub Elemen : Merawat diri secara fisik, mental dan spiritual

Mulai Berkembang	Sedang Berkembang	Berkembang Sesuai Harapan	Sangat Berkembang
Memperhatikan kesehatan jasmani, mental, dan rohani dengan melakukan aktivitas fisik, sosial, dan ibadah.	Mengidentifikasi pentingnya menjaga keseimbangan kesehatan jasmani, mental, dan rohani serta berupaya menyeimbangkan aktivitas fisik, sosial dan ibadah.	Melakukan aktivitas fisik, sosial, dan ibadah secara seimbang.	Mengaplikasikan dan memberikan pengaruh dalam lingkungannya saat melakukan aktivitas fisik, sosial, dan ibadah

RUBRIK PENCAPAIAN PROJEK PROFIL PELAJAR PANCASILA

Dimensi : Bergotong Royong

Elemen : Kolaborasi

Sub Elemen : Kerjasama

Mulai Berkembang	Sedang Berkembang	Berkembang Sesuai Harapan	Sangat Berkembang
Menunjukkan ekspektasi (harapan) positif kepada orang lain dalam rangka mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar (sekolah dan rumah).	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.	Membangun tim dan mengelola kerjasama untuk mencapai tujuan bersama sesuai dengan target yang sudah ditentukan.	Mengakomodasi umpan balik dari warga sekolah sebagai bahan untuk melaksanakan inovasi dan memperbaiki produk yang dibuat dan dipasarkan lebih luas.

RUBRIK PENCAPAIAN PROJEK PROFIL PELAJAR PANCASILA

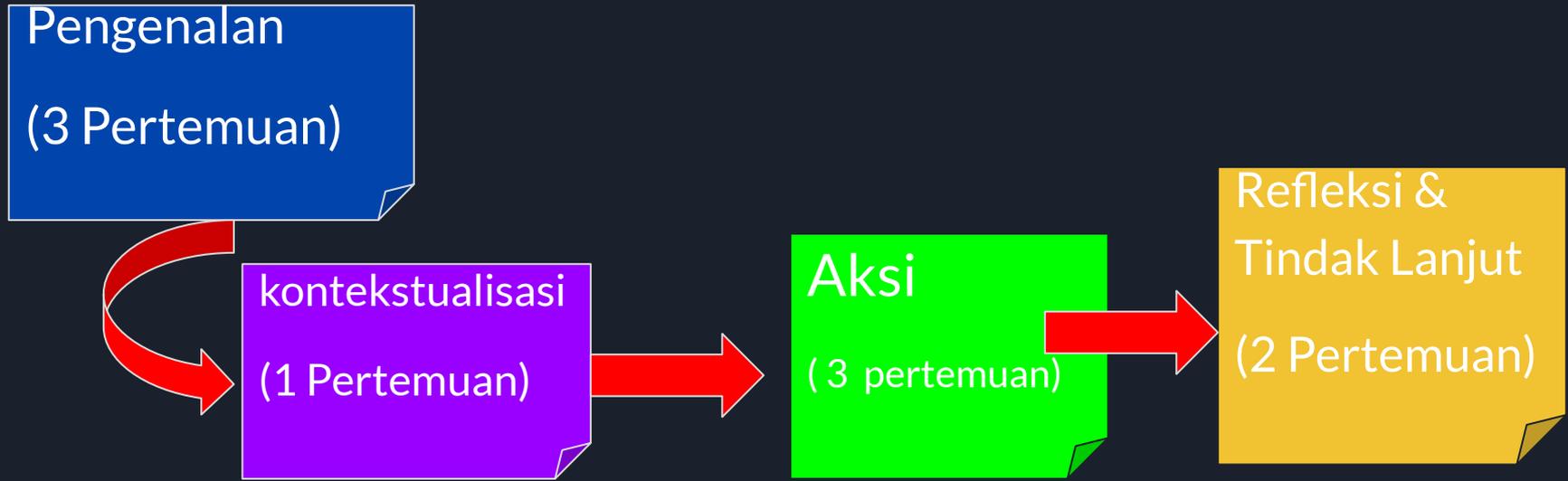
Dimensi : Mandiri

Elemen : Pemahaman diri dan situasi yang dihadapi

Sub Elemen : Mengembangkan refleksi diri

Mulai Berkembang	Sedang Berkembang	Berkembang Sesuai Harapan	Sangat Berkembang
Melakukan refleksi untuk mengidentifikasi faktor-faktor di dalam maupun di luar dirinya yang dapat mendukung/menghambatnya dalam belajar dan mengembangkan diri; serta mengidentifikasi cara untuk mengatasi kekurangannya	Memonitor kemajuan belajar yang dicapai serta memprediksi tantangan pribadi dan akademik yang akan muncul berlandaskan pada pengalamannya untuk mempertimbangkan strategi belajar yang sesuai.	Melakukan refleksi terhadap umpan balik dari teman, guru, dan orang dewasa lainnya, serta informasi-informasi karir yang akan dipilihnya untuk menganalisis karakteristik dan keterampilan yang dibutuhkan dalam menunjang atau menghambat karirnya di masa depan	Mengaktualisasikan diri terhadap lingkungan menyesuaikan dinamika yang terjadi di lingkungan.

ALUR AKTIVITAS PROJEK



AKTIVITAS PENGENALAN

(Alokasi waktu 3 Pertemuan/ 12 JP)

Pertemuan 1 (4JP @ 40 menit)

Mengenal manfaat pisang

- Memperkenalkan tanaman pisang, pengamatan pohon pisang di sekolah
- Menonton video macam-macam olahan makanan dari bahan dasar pisang

Pertemuan 3 (6 JP@ 40 menit)

Berkunjung ke Pengusaha Keripik Pisang

- Observasi, kunjungan ke Dunia Industri

(KERIPIK PISANG ARJUNA METRO)

Pertemuan 2 (4JP@ 40 menit)

Observasi makanan berbahan dasar Pisang

- Membaca Referensi/literatur tentang manfaat pisang
- Mengumpulkan foto contoh makanan dari bahan dasar pisang



AKTIVITAS KONTEKSTUALISASI (Alokasi 1 Pertemuan/4 JP)

PERTEMUAN 4 (4 JP @ 40 menit)

Diskusi Kelompok

Peserta didik melakukan kegiatan diskusi dan menuliskan informasi dari referensi dan hasil obserasi/wawancara tentang:

- Ketersediaan bahan dasar keripik pisang di kota Metro
- Cara Pengolahan bahan dasar yang menarik dan bervariasi (bentuk keripik pisang)
- Langkah Pengemasan makanan yang menarik
- Memilih bahan tambahan rasa makanan, sehingga muncul inovasi makanan baru



AKTIVITAS AKSI

Alokasi Waktu 3 Pertemuan / 12 JP

Pertemuan 5 (4 JP@ 40 menit)

Membuat Keripik Pisang Rasa Original dan Coklat

- Mengolah bahan dasar Pisang menjadi KERIPIK PISANG DENGAN ANEKA RASA, Membuat keripik pisang rasa original dan coklat.
- Mendokumentasikan kegiatan
- Evaluasi Produk

Pertemuan 6 (4 JP@ 40 menit)

Membuat Keripik Pisang Rasa keju dan kopi

- Membuat keripik pisang rasa keju dan kopi
- Mendokumentasikan kegiatan
- Evaluasi Produk

Pertemuan 7 (4 JP@ 40 menit)

Pengemasan Keripik

- Memasukkan keripik pisang ke dalam plastik kemasan
- Editing video, dokumentasi kegiatan



REFLEKSI DAN TINDAK LANJUT (Alokasi 2 Pertemuan/ 8 JP)

Pertemuan 8 (4 JP@ 40 menit)

PROMOSI KARYA

- Memasarkan produk bekerjasama dengan DuDI dan secara online
- Promosi secara online dan offline

Pertemuan 9 (4 JP@ 40 menit)

PAMERAN KARYA

- Kegiatan pameran, menjual keripik pisang aneka rasa
- Dokumentasi kegiatan



PROJEK ANEKA RASA KERIPIK PISANG YANG NIKMAT
BAGI PESERTA DIDIK KELAS X SMALB-TUNARUNGU
FASE E
TEMA : KEWIRAUSAHAAN

(Pengenalan)
Alokasi Waktu : 4 JP

PERTEMUAN 1

Mengenal Manfaat Pisang

Pertanyaan Pemantik :

“Apakah kalian tahu apa saja yang bisa dimanfaatkan dari tanaman pisang?”

ALAT DAN BAHAN

- Laptop/Komputer
- Proyektor
- Gambar pohon pisang
- Gambar keripik pisang

Kegiatan :

1. Menggali informasi dan rasa ingin tahu siswa tentang buah pisang (tanya jawab lisan)
2. Mengenal makanan olahan pisang melalui pengalaman langsung dengan pengamatan di lingkungan sekitar sekolah (observasi di lingkungan sekolah)
3. Melakukan tanya jawab mengenai cemilan yang terbuat dari pisang yang disukai oleh peserta didik
4. Menonton bersama video MANFAAT tanaman pisang

[VIDEO: Manfaat Setiap Bagian Tanaman Pisang \(cnnindonesia.com\)](https://www.cnnindonesia.com)



sumber: <https://pxhere.com/id/photo/1584409>



sumber: <https://pixabay.com/id/photos/pisang-pohon-hijau-bukan-pertanian-5111511/>



Lembar OBSERVASI PESERTA DIDIK

“Apakah kalian tahu apa saja yang bisa dimanfaatkan dari tanaman pisang?”

No	Bagian dari buah pisang yang bermanfaat

(Pengenalan) Alokasi Waktu : 4 JP

Pertanyaan Pemantik :

“Tahukah kamu contoh makanan yang terbuat dari bahan dasar buah pisang?”

KEGIATAN :

1. Mencari informasi tentang olahan makanan dari pisang dengan memanfaatkan media internet dan perpustakaan sekolah
2. Peserta didik membaca buku referensi /buku resep membuat keripik pisang dan manfaat buah pisang
3. Peserta didik mengumpulkan foto/gambar olahan keripik pisang dari internet secara berkelompok
4. Peserta didik menempelkan gambar di lembar kerja yang telah disediakan.
5. Peserta didik membuat gambar manfaat buah pisang secara berkelompok

PERTEMUAN 2 MAKANAN BERBAHAN DASAR PISANG

ALAT DAN BAHAN

- BUKU REFERENSI
- INTERNET
- HP/LAPTOP
- PRINTER
- LEM DAN GUNTING
- KERTAS

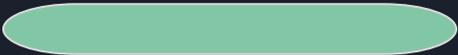


sumber: <https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Perpustakaan.JPG>

LEMBAR KERJA

Nama :

(Tulis dan tempelkan 6 gambar makanan berbahan dasar pisang!)



(Pengenalan) Alokasi Waktu : 6 JP

Pertanyaan Pemantik :

“Apakah kamu suka makan keripik pisang?”

KEGIATAN :

1. Peserta didik bersama fasilitator berkunjung ke salah satu dunia usaha dan dunia industri yang membuat keripik pisang
2. Peserta didik melakukan wawancara pada pemilik usaha keripik pisang (daftar pertanyaan terlampir)
3. Peserta didik melakukan pengamatan cara membuat keripik pisang dan pengemasan keripik yang akan dijual
4. Peserta didik melakukan dokumentasi dan merekam kegiatan observasi.

PERTEMUAN 3 BERKUNJUNG KE PENGUSAHA KERIPIK PISANG

ALAT DAN BAHAN

- Lembar Observasi
- Kamera/HP
- Alat tulis



sumber :
https://id.m.wikipedia.org/wiki/Berkas:Keripik_pisang_kepok.JPG



DAFTAR PERTANYAAN

KEGIATAN OBSERVASI dan
WAWANCARA

1. Sejak kapan usaha keripik pisang ini berdiri?
2. Siapa nama pemilik usaha keripik pisang ARJUNA?
3. Berapa orang karyawan yang bekerja di sini?
4. Toko ini buka dari jam berapa?
5. Apakah buka setiap hari?
6. Mengapa bapak/ibu memilih usaha keripik pisang?
7. Dari mana bapak/ibu mendapat ide menambahkan beragam rasa pada keripik?
8. Apa saja yang perlu disiapkan untuk membuat keripik pisang?
9. Bagaimana cara membuat keripik pisang aneka rasa?
10. Dijual kemana saja keripik pisang yang dibuat?
11. Berapa harga sebungkus keripik pisang?
12. Bagaimana cara pengemasan keripik pisang yang akan dijual?
13. Biasanya pembeli paling suka keripik rasa apa?
14. Ada berapa macam varian rasa yang dibuat di sini?
15. Berapa keuntungan yang diperoleh dari sebungkus keripik yang terjual?

Lampiran Lembar Observasi
(Beri tanda checklist pada kolom yang sesuai!)

No	Pengamatan	Ada	Tidak Ada
1	Identitas tempat usaha		
2	Karyawan yang bekerja		
3	Keripik pisang rasa original		
4	Keripik pisang rasa keju		
5	Keripik pisang rasa kopi		
6	Keripik pisang rasa coklat		
7	Keripik pisang rasa jagung bakar		
8	Keripik pisang rasa stroberi		

(KONTEKSTUALISASI) Alokasi Waktu : 4 JP

Pertanyaan Pemantik :

“ kamu paling suka keripik pisang rasa apa?”

KEGIATAN :

Peserta didik melakukan kegiatan diskusi dan menuliskan informasi dari referensi dan hasil observasi/wawancara atau materi yang disampaikan oleh narasumber :

- Anak mengenal jenis/ ragam pengemasan keripik pisang dengan mengundang narasumber dari UMKM
- Ketersediaan bahan dasar keripik pisang di kota Metro
- Cara Pengolahan bahan dasar yang menarik dan bervariasi (bentuk keripik pisang)
- Langkah Pengemasan makanan yang menarik
- Memilih bahan tambahan rasa makanan, sehingga muncul inovasi makanan baru

PERTEMUAN 4 DISKUSI KELOMPOK

ALAT DAN BAHAN

- Kamera/HP
- Alat tulis
- Proyektor



sumber :

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Keripik_Pisang_ANEKA_Yen_Yen.JPG

(AKSI) Alokasi Waktu : 4 JP

Pertanyaan Pemantik :

“Apakah kamu tahu alat dan bahan untuk membuat keripik pisang?”

KEGIATAN :

- Mengolah bahan dasar Pisang menjadi KERIPIK PISANG DENGAN ANEKA RASA, Membuat keripik pisang rasa original dan coklat.
- Peserta didik mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan
- Peserta didik mengupas pisang, mencuci, memotong dan menggoreng keripik pisang
- Peserta didik memilih rasa yang ia minati untuk dibubuhkan pada pada keripik pisang yang sudah digoreng (rasa asin dan manis/coklat)
- Mendokumentasikan kegiatan

PERTEMUAN 5 MEMBUAT KERIPIK PISANG RASA ORIGINAL DAN COKLAT

ALAT DAN BAHAN

- pisang
- alat potong keripik
- Minyak goreng
- Baskom
- Wajan dan sutil
- Kompor
- Garam, coklat bubuk



sumber :

<https://www.piqsels.com/id/search?q=emosi+positif&page=198>

(AKSI) Alokasi Waktu : 4 JP

Pertanyaan Pemantik :

“Bagaimana cara membuat keripik pisang rasa kopi?”

KEGIATAN :

- Peserta didik berdiskusi untuk menentukan alat dan bahan dalam membuat keripik pisang aneka rasa (kopi/keju)
- Peserta didik mempersiapkan alat dan bahan
- Peserta didik mengupas pisang, mencuci, memotong dan menggoreng keripik pisang
- Peserta didik memberikan rasa yang mereka minati seperti misalnya, kopi atau keju pada keripik pisang yang sudah digoreng
- Mendokumentasikan kegiatan

PERTEMUAN 6 MEMBUAT KERIPIK PISANG RASA KEJU DAN KOPI

ALAT DAN BAHAN

- pisang
- alat potong keripik
- Minyak goreng
- Baskom
- Wajan dan sutil
- Kompor
- Garam, coklat bubuk
- Susu Coklat bubuk
- bubuk keju
- bubuk kopi



Sumber : Dokumentasi SLB Negeri Metro

(AKSI) Alokasi Waktu : 4 JP

Pertanyaan Pemantik :

“Bagaimana cara mengemas keripik pisang yang menarik minat pembeli?”

KEGIATAN :

- Peserta didik secara berkelompok berbagi tugas untuk mengemas keripik pisang
- Peserta didik berdiskusi dan menentukan cara mengemas keripik pisang hingga diberi label pada kemasannya
- Peserta didik menghitung jumlah produk yang dihasilkan dan berdiskusi untuk menentukan harga jual
- Peserta didik boleh jika ingin melanjutkan pengemasan di rumah berkolaborasi dengan orangtua
- Peserta didik melakukan dokumentasi produk dan mulai melakukan editing video dengan aplikasi sederhana

PERTEMUAN 7

PENGEMASAN KERIPIK

ALAT DAN BAHAN

- Plastik kemasan
- Label kemasan
- Label harga
- Keripik pisang aneka rasa



sumber :

<https://www.piqsels.com/id/search?q=lebih+ringan&page=5>

Alokasi Waktu : 4 JP

Pertanyaan Pemantik :

“Ceritakan pengalaman paling berkesan saat kamu membuat keripik pisang?”

KEGIATAN :

- Peserta didik melakukan mengambil gambar untuk video testimoni dan promosi
- Peserta didik membuat video testimoni pendapat warga sekolah tentang keripik pisang
- Peserta didik mulai melakukan editing video yang akan diupload ke media sosial

PERTEMUAN 8 PROMOSI KARYA

ALAT DAN BAHAN

- HP
- Laptop/komputer
- Aplikasi editing video



sumber: <https://www.pxfuel.com/en/free-photo-oqqlk>

REFLEKSI DAN TINDAK LANJUT

Alokasi Waktu : 4 JP

PERTEMUAN 9 PAMERAN KARYA

Kegiatan :



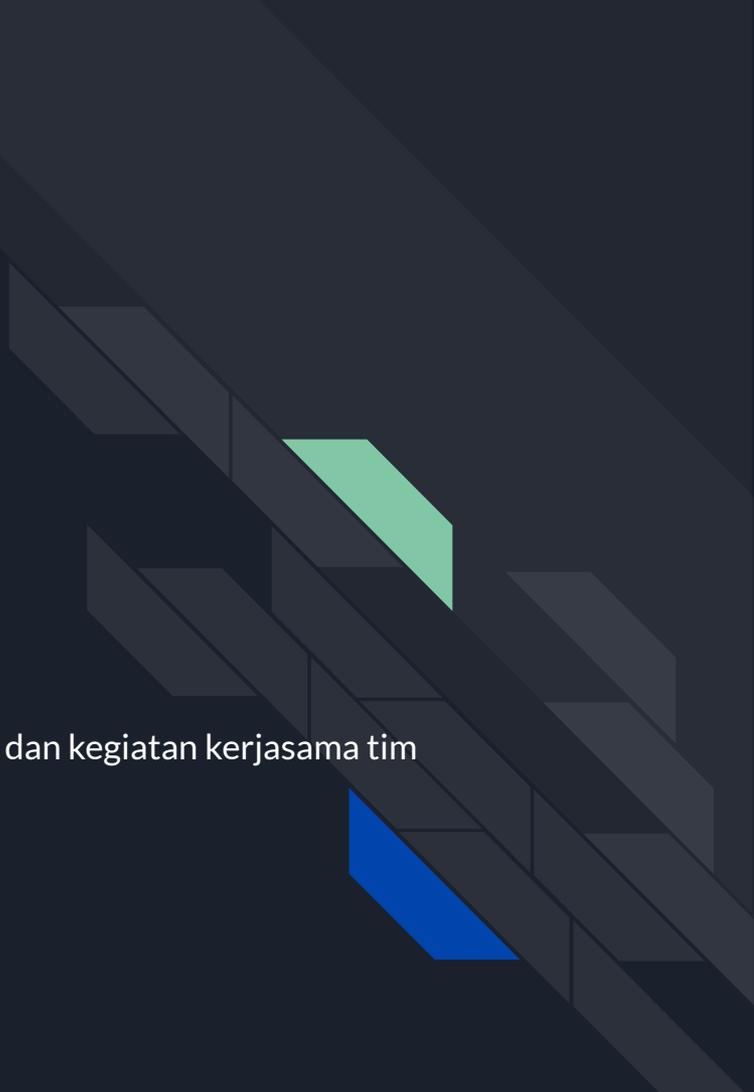
sumber:<https://www.flickr.com/photos/usembassyjakarta/29223347853>



sumber:<https://pxhere.com/id/photo/1449427>

- Peserta didik melaksanakan kegiatan pameran karya, menjual keripik pisang pada tamu yang datang
- Menceritakan pengalaman membuat keripik pisang / Kesulitan atau pengalaman paling menarik
- Peserta didik menanyakan rasa keripik pisang yang disukai pembeli
- Memposting kegiatan dan foto produk di media sosial/ Promosi secara online
- Kegiatan Asesmen Sumatif

ASESMEN



FORMATIF : Unjuk Kerja

SUMATIF : Unjuk Kerja

REFLEKSI : Peserta Didik dan fasilitator melakukan evaluasi produk dan kegiatan kerjasama tim

ASESMEN FORMATIF DIMENSI MANDIRI

Aspek yang dinilai	Belum Berkembang (BB)	Mulai Berkembang (MB)	Berkembang Sesuai harapan (BSH)	Sangat Berkembang (SB)
Kemandirian mengerjakan tugas 1 (lembar kerja)	Memerlukan bimbingan penuh dari fasilitator	Masih dibimbing, namun hanya pada awal kegiatan saja	mampu mengisi lembar kerja dengan mandiri menempelkan 1-5 gambar sesuai instruksi	mampu menempelkan gambar lebih dari 6 dan menambahkan dengan gambar sendiri
Kemandirian saat kegiatan observasi	saat observasi memerlukan bimbingan penuh	Masih memerlukan sedikit bimbingan	mampu melakukan kegiatan observasi sesuai arahan fasilitator dengan mandiri	mampu melakukan kegiatan observasi dengan memimpin kelompok dan sesuai arahan fasilitator

ASESMEN FORMATIF

DIMENSI BERIMAN BERTAKWA KEPADA TUHAN YME DAN BERAKHLAK MULIA

Aspek yang dinilai	Belum Berkembang (BB)	Mulai Berkembang (MB)	Berkembang Sesuai harapan (BSH)	Sangat Berkembang (SB)
Pembiasaan berdoa sebelum memulai kegiatan dan mengakhiri kegiatan	Kegiatan berdoa masih diingatkan dan belum hafal doa	Kegiatan berdoa masih memerlukan sedikit bimbingan saat membaca doa	mampu berdoa mandiri dan hafal bacaan doa	mampu memimpin kegiatan berdoa dan hafal bacaan doa dengan benar
Melakukan Aktivitas fisik, sosial dan ibadah secara seimbang	Melaksanakan kegiatan ibadah di sekolah masih perlu diingatkan dan bimbingan penuh fasilitator	Melaksanakan kegiatan ibadah di sekolah masih perlu sedikit bimbingan	mampu melaksanakan kegiatan ibadah di sekolah dengan mandiri	Mengetahui waktu ibadah dan terbiasa memimpin Melaksanakan kegiatan ibadah di sekolah tepat waktu

ASESMEN SUMATIF

Aspek yang dinilai	Belum Berkembang (BB)	Mulai Berkembang (MB)	Berkembang Sesuai harapan (BSH)	Sangat Berkembang (SB)
Mengenal jenis makanan olahan dari bahan pisang	Belum mampu menyebutkan nama makanan yang berasal dari pisang	Mampu menyebutkan nama makanan 1-3 dengan bimbingan guru	Mampu menyebutkan 3-6 jenis makanan olahan pisang dengan mandiri	Mampu menyebutkan nama dan rasa makanan olahan pisang lebih dari 6

ASESMEN SUMATIF

Aspek yang dinilai	Belum Berkembang (BB)	Mulai Berkembang (MB)	Berkembang Sesuai harapan (BSH)	Sangat Berkembang (SB)
Mengenal alat dan bahan membuat makanan olahan dari pisang	Belum mampu menyebutkan alat dan bahan untuk membuat keripik pisang	Mampu menyebutkan alat dan bahan dengan bimbingan guru	Mampu menyebutkan alat dan bahan dengan mandiri	Mampu menyebutkan nama alat dan bahan, serta fungsi alatnya

ASESMEN SUMATIF

Aspek yang dinilai	Belum Berkembang (BB)	Mulai Berkembang (MB)	Berkembang Sesuai harapan (BSH)	Sangat Berkembang (SB)
Bekerjasama dalam tim membuat keripik pisang	Belum mampu mengambil bagian bekerja dalam tim	Mampu bergabung dalam tim, namun masih harus diarahkan dalam mengerjakan tugas	Mampu mengerjakan tugas sesuai pembagian tim/kelompok kerja	Mampu bekerja dalam tim dan memimpin/mengarahkan teman dalam satu tim
Membuat konten video untuk di media sosial	Masih memerlukan bimbingan penuh dalam memilih isi konten untuk media sosial (medsos) promosi keripik pisang	Mampu memilih isi konten untuk medsos, namun masih dibimbing dalam editing video promosi keripik pisang	Mampu membuat konten untuk medsos dan melakukan editing video untuk promosi keripik pisang	Mampu menjadi tutor bagi temannya dalam membuat konten medsos dan editing video sederhana

ASESMEN SUMATIF

Aspek yang dinilai	Belum Berkembang (BB)	Mulai Berkembang (MB)	Berkembang Sesuai harapan (BSH)	Sangat Berkembang (SB)
Refleksi dan Tindak Lanjut	Belum mampu melakukan refleksi kegiatan	Mampu melakukan refleksi diri dengan bimbingan guru	Mampu melakukan refleksi diri, menceritakan pengalaman dan menanggapi umpan balik yang diberikan teman/guru	Mampu melakukan refleksi diri dan muncul inisiatif untuk mengajak teman satu tim melakukan perbaikan berdasarkan umpan balik

DAFTAR PUSTAKA

Kemdikbud RI (2022), SK kepala BSKAP No 009/H/KR/2022 *tentang Dimensi, Elemen, dan Sub Elemen Profil Pelajar Pancasila pada Kurikulum merdeka*, Jakarta, Badan Standar Kurikulum dan Asesmen Pendidikan

Kemdikbud RI (2022), *Panduan Pengembangan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila*, Jakarta, Badan Standar Kurikulum dan Asesmen Pendidikan