**LAPORAN KEGIATAN CLASS PROJECT**

**SMA SUKMA BANGSA BIREUEN**

**TP. 2019 - 2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Judul class project** | : | Pengolahan Potensi (hasil) Pertanian dan Perkebunan Untuk Ketahanan Pangan Nasional |
| **Mata pelajaran terkait** | : | GEOGRAFI |
| **Guru yang terlibat** | : | Yunda Nafsiah, S.Pd |
| **Kelas sasaran** | : | XI IPS |
| **Durasi waktu** | : | 2 x 45 menit (2 JP ) |
| **Hari/tanggal kegiatan** | : | Jum’at, 31 Januari 2020 |
| **Tempat kegiatan** | : | Kantin Sukma Bangsa |
| **Total biaya** | : | Rp. 92.000 |

1. **Tujuan dan Manfaat Class Project**

Tujuan dari prakatik ini yaitu untuk mengetahui bagaimana cara pengolahan bahan makanan dari hasil pertanian/perkebunan untuk ketahanan atau ketersediaan pangan. Manfaat dari kegiatan ini yaitu sebagai pengetahuan tambahan kepada siswa agar dapat lebih memahami lagi bagaimana cara mengolah hasil pertanian/perkebunan agar dapat menjadi bahan pangan yang dapat dikonsumsi.

1. **Produk Akhir yang Dihasilkan**

Produk akhir yang dihasilkan yaitu berupa hasil pengolahan makanan yang dimasak oleh siswa, dan dapat langsung dikonsumsi bersama – sama dikantin.

1. **Ringkasan Kegiatan**

Praktikum tentang pengolahan bahan pangan berjalan dengan baik, dimana siswa jadi lebih memahami tiap tahapan pengolahan bahan pangan. Mulai dari menyiapkan alat dan bahan, proses memasak, sampai mencicipi hasil olahan mereka sendiri bersama – sama dengan guru dan staf lainnya. Setelah selesai kegiatannya, siswa menyimpan kembali alat – alat keperluan memasak yang dipinjam dari sekolah. Siswa antusias mengikuti kegiatan ini karena dapat secara langsung mempraktikkan prosesnya.

1. **Evaluasi Kegiatan**

Kelebihan dari kegiatan ini yaitu siswa dapat langsung mengetahui cara dan tahapan pengolahan bahan pangan yang biasa mereka temukan sehari – hari. Kekurangannya hanya waktu saja yang agak singkat.

1. **Dokumentasi Kegiatan** (Foto minimal 4 buah, Video kegiatan jika ada)





