

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK PGRI 1 GIANYAR
Mata Pelajaran	: IPA TERAPAN
Kelas/Semester	: X/I
Program	: Pariwisata
Kompetensi Keahlian	: Perhotelan dan Tata Boga
Materi Pokok	: Makromolekul
Alokasi Waktu	: 1 x 3JP (3 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti, Kompetensi Dasar, dan Indikator Pencapaian Kompetensi

<p style="text-align: center;">KI 3.</p> <p>Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. (Terampil dalam menyelesaikan masalah-masalah besaran pengukuran untuk kepentingan sendiri, masyarakat, dan umat manusia)</p>	<p style="text-align: center;">KI 4.</p> <p>Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung oleh guru. (Menunjukkan hasil karya pengukuran besaran secara fisika dan kebermanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari, khususnya di bidang pariwisata)</p>
<p style="text-align: center;">KD 3.5</p> <p>Menganalisis makromolekul karbohidrat, protein, dan lemak di bidang pariwisata.</p>	<p style="text-align: center;">KD 4.5</p> <p>Menguji secara kualitatif kandungan karbohidrat, protein, dan lemak dalam bahan makanan yang digunakan di bidang pariwisata.</p>
<p style="text-align: center;">IPK</p> <p>3.5.11 Membedakan struktur lemak 3.5.12 Menganalisis jenis ikatan lemak 3.5.13 Menganalisis bahan makanan yang mengandung lemak 3.5.14 Menganalisis peranan lemak bagi tubuh 3.5.15 Menganalisis berbagai jenis penyakit metabolisme yang berkaitan dengan lemak</p>	<p style="text-align: center;">IPK</p> <p>4.5.4 Melakukan percobaan sederhana menggunakan kertas HVS untuk pengujian beberapa jenis makanan di industri pariwisata yang makanan yang mengandung lemak. 4.5.5 Membuat Laporan Percobaan mengenai Lemak.</p>

B. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran daring model *problem based learning* tentang makromolekul peserta didik diharapkan mampu menganalisis makromolekul karbohidrat, protein, dan lemak dibidang pariwisata dan menguji secara kualitatif kandungan karbohidrat, protein, dan lemak dalam bahan makanan yang digunakan di bidang pariwisata secara tepat dengan kritis, kreatif, kolaborasi dan komunikasi sekaligus dengan sikap-sikap jujur, disiplin, peduli, dan bertanggungjawab.

C. Materi Pembelajaran

A. Pengetahuan faktual

- Bahan –bahan makanan yang mengandung lemak di Industri pariwisata.

B. Pengetahuan Konseptual

- Perbedaan struktur struktur lemak
- Jenis-jenis ikatan lemak
- Peranan lemak bagi tubuh
- Jenis penyakit akibat lemak

C. Pengetahuan Metakognitif

- Melakukan percobaan bahan-bahan makanan yang mengandung lemak dengan uji kualitatif sederhana dengan kertas HVS.
- Merancang laporan hasil percobaan.

D. Pendekatan, Model, dan Metode

Pendekatan : *Embedded STEAM*

(*Science, Technology, Engineering, Arts, Mathematics*)

Model : Pembelajaran daring model PBL (*Problem Based Learning*)

Metode : Observasi kelompok, diskusi, penugasan, presentasi

E. Media Pembelajaran

1. Video Pembelajaran dari youtube mengenai Lemak
2. Power point Pembelajaran mengenai Lemak
3. Zoom Meeting
4. Whatsapp Group
5. Google Form
6. Google Mail

F. Kegiatan Pembelajaran

1) Pendahuluan (15 menit):

- Guru bersama dengan *disiplin* peserta didik saling memberi dan menjawab salam serta menyapaikan salam masing-masing melalui aplikasi *Zoom Meeting* (4C komunikasi).

- Guru melakukan presensi untuk mengecek kehadiran peserta didik dengan *bertanggungjawab* menggunakan *google form*.
<https://forms.gle/Q58qgeckE2CAc1qb8>
- Guru bersama peserta didik dengan *peduli* melakukan berdoa bersama secara virtual.
- Guru bersama peserta didik menyanyikan lagu wajib nasional Padamu Negeri (*Nasionalisme*, *PPK*)
- Guru bersama peserta didik dengan *disiplin* memperhatikan gambar produk makanan yang sering disajikan di hotel dan restoran yang mengandung lemak, yang ditayangkan dengan metode *share screen Zoom Meeting*. (*4C berpikir kritis*)
- Peserta didik dan guru melakukan tanya jawab singkat secara jujur tentang gambar produk makanan yang mengandung lemak di dunia industri restoran atau hotel yang dikaitkan dengan pengalaman yang pernah dirasakan sebagai bekal untuk pembelajaran berikutnya (*4C komunikasi*).
- Guru menyampaikan tujuan dan pembelajaran yang ingin dicapai dan manfaatnya bagi kehidupan.
- Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan.

2) Kegiatan Inti (100 menit)

a. Orientasi peserta didik pada masalah;

- Peserta didik menonton video dengan *disiplin* yang disajikan mengenai cara sederhana uji lemak pada bahan makanan <https://www.youtube.com/watch?v=3P1JcXv6cN0> dan struktur dan fungsi lemak <https://www.youtube.com/watch?v=cb5x4M9lrM8> melalui *share screen zoom meeting*, kemudian peserta didik menemukan masalah dari video tersebut.
- Peserta didik mengemukakan permasalahan apa yang dapat diangkat dari video tersebut. (*4C komunikasi*).
- Peserta didik dan guru mengumpulkan permasalahan yang berhasil dikemukakan (*4C kolaborasi*).
- Guru mengerucutkan permasalahan yang dikemukakan yaitu bahan-bahan makanan yang mengandung lemak kemudian mengarahkan siswa untuk berdiskusi yang hasil diskusinya disajikan dalam bentuk tabel sederhana. Peserta didik dengan *bertanggungjawab* melakukan kegiatan berikutnya yaitu membahas struktur lemak, sifat lemak, jenis ikatan lemak dan penyakit-penyakit terkait lemak.

b. Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar;

- Peserta didik berdiskusi dengan *perduli* dan *bertanggungjawab* dalam 4 kelompok (*Whatsapp group kelompok*) yang terdiri dari 8-9 orang, membagi

tugas untuk mencari penyelesaian atas masalah yang dikemukakan sebelumnya dengan didampingi guru (*4C kolaborasi*).

- Peserta didik diajak untuk mengumpulkan beberapa nama jenis bahan makanan yang ada di rumah. Masing-masing mengumpulkan 10 jenis makanan. (*4C berpikir kritis*) untuk uji lemak.

c. Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok;

- Peserta didik setelah mengumpulkan masing-masing 10 jenis makanan dan melakukan percobaan uji lemak dengan kertas HVS dengan melakukan penyelidikan secara mandiri dengan *jujur* maka selanjutnya dilakukan diskusi terkait tugas yang didapatkan dengan dibimbing oleh guru melalui **group Whatsapp kelas**. (*4C berpikir kritis*).
- Peserta didik menggabungkan hasil percobaan individu dalam kelompok menggunakan **Whatsapp group kelompok** (*4C kolaborasi*) dalam bentuk laporan percobaan lemak.

d. Mengembangkan dan menyajikan hasil karya;

Peserta didik dengan *bertanggungjawab* mengembangkan laporan percobaan lemak menggunakan aplikasi **microsoft word**. Kegiatan berikutnya yaitu membuat analisis laporan dan penyajian laporan untuk persiapan presentasi kelompok dengan hasil dengan tampilan menarik. (*4C kreatif*).

e. Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah

- Peserta didik secara berkelompok mempresentasikan **Laporan Percobaan Lemak** masing-masing secara online melalui **zoom meeting**. (*4C komunikasi*)
- Peserta didik dengan *peduli* saling memberikan masukan terhadap analisis **laporan percobaan lemak** yang dikembangkan.
- Peserta didik dengan *bertanggungjawab* melalui perwakilan kelompok mengumpulkan **laporan percobaan lemak** melalui **google mail**.
- Guru bersama peserta didik memberikan apresiasi berupa penguatan-penguatan terhadap kerja masing-masing kelompok.

3) Penutup (20 menit)

- Guru mengajak peserta didik dengan *jujur* melakukan **refleksi** terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan menggunakan **Zoom Meeting**
- Guru mengajak peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran. (*4C kolaborasi*).
- Peserta didik menjawab post test yang diberikan oleh guru dalam bentuk google form <https://forms.gle/d4mXdVit77TwhEab8> dan mengisi form penilaian diri <https://forms.gle/ALhcvj5b61Z4dHek9>
- Guru menyampaikan rencana lanjutan pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu melakukan evaluasi berupa ulangan harian untuk materi makromolekul.
- Guru bersama peserta didik menutup kegiatan pembelajaran dengan salam.

G. Sumber Belajar:

- Video cara sederhana uji lemak pada bahan makanan yang bisa diakses dari youtube dengan alamat <https://www.youtube.com/watch?v=3P1JcXv6cN0> dan Struktur dan Fungsi Lemak yang bisa diakses dari youtube dengan alamat <https://www.youtube.com/watch?v=cb5x4M9lrM8>
- Buku: Ahmad Efendi, dkk. 2014. IPA Terapan 1 untuk SMK Kelas X SMK bidang Keahlian Pariwisata. Jakarta: Yudhistira
- Situs internet:
<https://blog.ruangguru.com/fungsi-dan-kandungan-lemak-bagi-tubuh-manusia>

<https://www.merdeka.com/sehat/tebalnya-lemak-dalam-tubuh-undang-8-penyakit-ini.html>

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Komponen Sikap

Rencana Evaluasi untuk Sikap Spiritual dan Sosial

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Observasi	Jurnal	<i>Terlampir</i>	Sebelum dan saat pembelajaran tatap muka berlangsung	<i>Assessment for and of learning</i> (Penilaian untuk pencapaian pembelajaran)
2	Penilaian diri	<i>Check List</i>	<i>Terlampir</i>	Setelah pembelajaran usai	<i>Assessment as learning</i> (Penilaian sebagai pembelajaran)

b. Komponen Pengetahuan

Rencana evaluasi untuk aspek pengetahuan

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Lisan	Pertanyaan lisan dengan jawaban terbuka	Kemukakan permasalahan yang dapat diangkat dari gambar, video-video yang terkait lemak	Saat pembelajaran online berlangsung	<i>Assessment for learning</i> (Penilaian untuk pencapaian pembelajaran)

2	Penugasan	Tugas tertulis berbentuk hasil penyelidikan	Penyelidikan struktur lemak, peranan lemak, perbedaan lemak jenuh dan tak jenuh bahan makanan yang banyak mengandung lemak dengan uji kualitatif dan jenis penyakit yang mungkin timbul akibat kelebihan lemak	Saat pembelajaran online berlangsung	<i>Assessment for learning</i> (Penilaian untuk pencapaian pembelajaran) <i>Assessment as learning</i> (Penilaian sebagai pembelajaran)
3	Tertulis	Pertanyaan pilihan ganda (10 soal) Katagori Hots	<i>Terlampir</i>	Setelah pembelajaran usai	<i>Assessment of learning</i> (Penilaian pencapaian pembelajaran)

c. Komponen Keterampilan

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Produk	Laporan Percobaan Uji Lemak	<i>Terlampir</i>	Saat pembelajaran berlangsung	<i>Assessment for, as, and of learning</i>
2	Portofolio	Laporan percobaan uji lemak	<i>Terlampir</i>	Saat pembelajaran usai	Data untuk penulisan deskripsi pencapaian keterampilan

I. Rencana Tindak Lanjut Hasil Penilaian (Remedial dan Pengayaan)

- a. Program pembelajaran remedial dan pengayaan akan ditetapkan kemudian setelah dilaksanakan ulangan formatif dan hasilnya sudah dianalisis
- b. Pola pembelajaran remedial yang akan dilaksanakan:
 - Remedial secara klasikal (pembelajaran ulang) bila lebih dari 50% dari jumlah peserta didik penguasaan materinya di bawah KKM
 - Remedial secara kelompok (menerapkan tutor sebaya) bila 20% sampai dengan 50% dari jumlah peserta didik penguasaan materinya di bawah KKM
 - Remedial secara individu (bimbingan dengan guru) dilakukan bila kurang dari 20% dari jumlah peserta didik penguasaan materinya di bawah KKM

- b. Pola pembelajaran pengayaan yang akan dilaksanakan:
Pengayaan dilaksanakan dengan peserta didik meringkas atau membuat resume mengenai Lemak yang bisa diperoleh di Internet (tidak dinilai).

<p>Mengetahui Kepala SMK PGRI 1 Gaianyar</p> <p>I Made Ariyuda, S.Pd.,Gr.,M.Fis.</p>	<p>Gianyar, 9 November 2020 Guru Mata Pelajaran,</p> <p>Dewa Ayu Witta Tistha, S.Pd.</p>
--	--