



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 2 BONDOWOSO
Jalan Jend. Ahmad Yani No. 48 Telp/Fax. (0332) 421286
Email: smknbws2@yahoo.com Website: www.smkn2bondowoso.sch.id
BONDOWOSO 68214

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 2 Bondowoso
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kelas/Semester : X / I
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Mata Pelajaran : Keamanan Makanan
Materi Pelajaran : Sanitasi Higiene dibidang makanan
Waktu : 3 JP x 45 menit (1x pertemuan)

Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghayati & mengamalkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan-permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial & alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar & metakognitif sesuai dengan bidang & lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja dibawah bimbingan dengan mutu & kuantitas terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah & menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas

B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.1 Memahami sanitasi dan higiene dibidang makanan	3.1.1 Menjelaskan pengertian sanitasi dan higiene dibidang makanan 3.1.2 Menguraikan pentingnya sanitasi dan higiene dibidang makanan 3.1.3 Mengidentifikasi ruang lingkup sanitasi dan hygiene dibidang makanan
4.1 Melakukan pengelompokan higiene dan sanitasi dibidang makanan	4.1.1 Menentukan pengelompokan sanitasi dan higiene dibidang makanan 4.1.2 Melakukan penanganan terhadap kelompok pengelompokan sanitasi dan higiene dibidang makanan

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran berbasis saintifik diharapkan:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian sanitasi & higiene dibidang makanan
 2. Peserta didik dapat menguraikan pentingnya sanitasi & higiene dibidang makanan
 3. Peserta didik dapat mengidentifikasi ruang lingkup sanitasi dan hygiene dibidang makanan
1. Peserta didik dapat menentukan pengelompokan sanitasi dan higiene dibidang makanan
 2. Peserta didik dapat melakukan penanganan terhadap kelompok sanitasi dan higiene dibidang makanan

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian sanitasi hygiene dibidang makanan
2. Pentingnya sanitasi hygiene dibidang makanan
3. Ruang lingkup sanitasi dan hygiene makanan

E. Metode dan Model Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik (mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi/menalar, dan mengkomunikasikan)
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
3. Metode Pembelajaran : Paparan, Diskusi, dan Tanya jawab

F. Sumber Belajar

1. LCD, Laptop, Google Form
2. Buku Modul Keamanan Pangan Jilid I
3. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan, jilid 1 dan 2

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran Pertemuan I

Kegiatan	Sintaks	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan		<i>Apersepsi/Stimulus</i> <ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam2. Berdoa bersama3. Guru mengajak peserta didik menyanyikan lagu Indonesia Raya (jika jam pelajaran I)4. Guru meminta peserta didik mengecek kebersihan kelas5. Guru mengabsen kehadiran peserta didik6. Apersepsi melalui cerita tentang kebersihan tempat sebuah usaha dibidang makanan7. Guru menyampaikan tujuan & metode pembelajaran yang akan dilakukan, peserta didik menyimak dan mencatatnya.8. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi9. Guru mengkondisikan kelas dan peserta didik untuk membentuk diskusi kelompok, terdiri dari 3 orang	15 menit

Kegiatan	Sintaks	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Inti	<p data-bbox="472 315 624 1077">Orientasi masalah</p> <p data-bbox="472 1077 624 1391">Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p data-bbox="472 1391 624 1570">Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p data-bbox="472 1570 624 1897">Analisis proses</p>	<p data-bbox="624 315 1273 696">Mengamati</p> <ol data-bbox="624 349 1273 685" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="624 349 1273 416">1. Guru menayangkan gambar pengolahan makanan pada sebuah dunia industri <li data-bbox="624 416 1273 483">2. Peserta didik mengamati gambar dalam materi yang telah diberikan <li data-bbox="624 483 1273 551">3. Peserta didik diminta menjelaskan hasil pengamatan dari gambar yang dilihat <li data-bbox="624 551 1273 685">4. Guru bersama peserta didik membahas gambar, lalu guru memberikan tugas pada peserta didik untuk dapat menjelaskan penerapan sanitasi dan hygiene makanan <p data-bbox="624 696 1273 1077">Menanya</p> <ol data-bbox="624 730 1273 1066" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="624 730 1273 763">1. Peserta didik terbagi dalam 7 kelompok <li data-bbox="624 763 1273 898">2. Masing-masing kelompok menentukan penerapan sanitasi dan hygiene usaha di bidang makanan dan menganalisa tentang penerapan sanitasi dan hygiene makanan <li data-bbox="624 898 1273 965">3. Peserta didik membuat beberapa pertanyaan yang kurang dipahami dan dapat diajukan dalam diskusi <li data-bbox="624 965 1273 1066">4. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dan melakukan tanya jawab dengan kelompok lain dibantu guru <p data-bbox="624 1077 1273 1391">Mengumpulkan Data</p> <ol data-bbox="624 1111 1273 1379" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="624 1111 1273 1178">1. Setiap kelompok menentukan bahasan yang akan dipresentasikan dalam diskusi <li data-bbox="624 1178 1273 1211">2. Hasil diskusi dicatat & dikumpulkan pada guru <li data-bbox="624 1211 1273 1245">3. Siswa mencatat data hasil diskusi kelompok <li data-bbox="624 1245 1273 1379">4. Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggung jawab, kerjasama & prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/peristiwa yang terjadi di kelas <p data-bbox="624 1391 1273 1570">Mengasosiasi</p> <ol data-bbox="624 1424 1273 1559" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="624 1424 1273 1491">1. Setiap kelompok melakukan analisis materi yang akan dibahas <li data-bbox="624 1491 1273 1559">2. Setiap kelompok mengoreksi materi diskusi sebelum dipresentasikan <p data-bbox="624 1570 1273 1897">Mengkomunikasikan</p> <ol data-bbox="624 1603 1273 1872" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="624 1603 1273 1671">1. Semua kelompok mempersiapkan diri untuk mempresentasikan materinya <li data-bbox="624 1671 1273 1850">2. Guru mengingatkan aturan main yang harus dipatuhi oleh masing-masing kelompok saat presentasi dilakukan & mengingatkan pentingnya toleransi, peduli dan sikap santun saat menjawab dan mengajukan pertanyaan <li data-bbox="624 1850 1273 1897">3. Setiap kelompok mempresentasikan materi diskusi 	100 menit

Kegiatan	Sintaks	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama siswa membuat kesimpulan hasil diskusi 2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. 3. Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut untuk mempelajari materi bahan pencemar bahan makanan 4. Guru memberi ucapan salam sebelum meninggalkan kelas 	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes, Observasi	Observasi
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis Non Tes Penugasan	- Soal tes tertulis - Lembar tugas - Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes Tes	- Unjuk kerja - Lembar penilaian unjuk kerja

Bondowoso, 10 Juli 2021

Mengetahui
Kepala SMKN 2 Bondowoso,

Guru Pengajar,

Bambang Sutjipto, S.Pd, M.Si
NIP. 19620220 198703 1 005

Christina Enny Chrisnani, S.Pd
NIP. 19790906 200902 2 001

Penilaian Sikap

Indikator:

1. Meyakini bahwa lingkungan alam sebagai anugerah Tuhan perlu dimanfaatkan pada pembelajaran Keamanan Pangan sebagai amanat untuk kemaslahatan umat manusia.
2. Menghayati sikap cermat, teliti dan tanggung jawab sebagai hasil dari pembelajaran sanitasi dan hygiene di bidang makanan.
3. Menghayati pentingnya kerjasama sebagai hasil pembelajaran sanitasi dan hygiene di bidang makanan.
4. Menghayati pentingnya kepedulian terhadap kebersihan lingkungan adalah hasil pembelajaran dari sanitasi dan hygiene di bidang makanan.
5. Menghayati pentingnya bersikap jujur, disiplin serta bertanggung jawab sebagai hasil dari pembelajaran sanitasi dan hygiene di bidang makanan.

Teknik Penilaian Observasi

No	Nama siswa	Santun				Disiplin				Jujur				Peduli				Tanggung jawab				Pro aktif			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																									
2																									
3																									
4																									
5	dst																								

Pedoman Penilaian:

Nilai akhir yang diperoleh untuk ranah sikap diambil dari nilai modus (nilai yang terbanyak muncul)

Kategori nilai sikap:

- Skor 1 (K) : jika 1 indikator terlihat (1)
 Skor 2 (C) : jika 2 indikator terlihat (2)
 Skor 3 (B) : jika 3 indikator terlihat (3)
 Skor 4 (SB) : jika 4 indikator terlihat (4)

Indikator Penilaian sikap

Disiplin	Jujur	Santun	Tanggung jawab	Peduli	Pro aktif
a. Tertib mengikuti instruksi b. Mengerjakan tugas tepat waktu c. Tidak melakukan kegiatan d. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif	a. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya b. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi c. Tidak menyontek atau melihat data/pekerjaan orang lain d. Mencantumkan sumber belajar dari yang diketipp/ dipelajari	a. Berinteraksi dengan teman secara ramah b. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan c. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat d. Berperilaku sopan	a. Pelaksanaan tugas piket secara teratur b. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok c. Mengajukan usul pemecahan masalah d. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan	a. Membantu untuk menciptakan lingkungan pendidikan b. Tampilan minat yang tulus dalam, memahami & menghormati sesama c. Menanggapi positif terhadap kemampuan yang berbeda-beda d. Mengakui upaya & prestasi sesama	a. Memilih sikap tanggung jawab atas sikap dan perilakunya b. Memusatkan energy & ber focus, & bekerja padalingkaran berpengaruh (inisiaif) c. Menggunakan pendekatan dari dalam ke luar (in sideout approach) d. Mendahulukan prinsip/ values di atas suasana hati, kondisi/ tekanan social (+

INSTRUMEN PENILAIAN

Literasi:

1. Siswa diminta menentukan sebuah usaha dibidang makanan
2. Lakukan analisis penerapan sanitasi hygiene makanan pada usaha tersebut

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Keamanan pangan
 Kelas/Program : X
 Kompetensi : 3.1 Memahami sanitasi dan higiene dibidang makanan
 Kelompok :

No.	Kelompok (anggota)	Diskusi																Jml Skor	Nilai				
		Aktifitas				Disiplin				Kerjasama				Presentasi									
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4						
I	- - - -																						
II	- - - -																						
III	dst																						

Keterangan pengisian skor

1. Kurang
2. Cukup
3. Baik
4. Sangat baik

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\sum \text{skor nilai}} \times 100$$

TES PENGETAHUAN

No	Soal	Kunci jawaban
1	Jelaskan pengertian sanitasi hygiene makanan!	Merupakan satu kesatuan kata yang digunakan untuk menggambar tentang kebersihan dan keamanan makanan, menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam menyediakan atau menjajikan makanan
2	Tuliskan ruang lingkup penerapan sanitasi makanan!	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sanitasi Peralatan: membahas tentang cara memilih bahan pembersih dan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan 2. Sanitasi ruang & perabot: menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan & pensanitasi ruang dan perabot serta jadwal pembersihan 3. Penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi proses sanitasi peralatan & ruang pengolahan makanan 4. Penanganan limbah: membahas tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya
3	Uraikan ruang lingkup hygiene	1. Hygiene makanan (food hygiene): membahas tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai siap santap,

	makanan!	<p>penanganan penyimpanan bahan makanan guna mencegah terjadinya ontaminasi pada makanan</p> <p>2. Hygiene dapur (kitchen hygiene): membahas dengan persyaratan bangunan dapur (lantai, dinding & atap), & persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang pengerat, serangga, & kecoa di area dapur</p> <p>3. Hygiene perorangan (personal hygiene): membahas tentang cara menjaga kebersihan diri & persyaratan performansi seorang pengolah & pelayan makanan</p>
4	Uraikan pendapatmu pentingnya penerapan sanitasi hygiene makanan !	<p>a. Persaingan yang ketat antar industri makanan dengan semakin banyaknya industry di bidang makanan lain</p> <p>b. Tuntutan konsumen terhadap kebersihan, keamanan dan rasa makanan yang dibeli serta kenyamanan lingkungan serta kecepatan pelayanan makanan yang disajikan</p> <p>c. Kompensasi biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha bila terjadi resiko hygiene</p> <p>d. Kelangsungan hidup perusahaan jika terjadi resiko hygiene</p>
5	Jelaskan 2 kendala dalam penerapan pengertian hygiene dan sanitasi makanan!	<p>a. Hygiene & sanitasi makanan masih dianggap seba tas ilmu, belum diterapkan secara menyeluruh</p> <p>b. Masih ada sebagian pengusaha kurang menyadari, kurang peduli terhadap hygiene & sanitasi makanan serta kurang tanggung jawab terhadap kualitas produk makanan yang diproduksinya</p>

Penskoran jawaban dan pengolahan nilai

Nilai 4 jika jawaban sesuai kunci jawaban dan ada pengembangannya

Nilai 3 jika jawaban sesuai kunci jawaban

Nilai 2 jika jawaban kurang sesuai kunci jawaban

Nilai 1 jika jawaban tidak sesuai kunci jawaban

Contoh pengolahan nilai

IPK	No Soal	Skor nilai	
1	1	4	<p>Nilai perolehan KD pengetahuan = rerata dari nilai IPK</p> <p>$(16/20) * 100 = 80$</p> <p>Ket : (Jumlah skor penilaian : nilai tertinggi)x 100</p>
2	2	3	
3	3	2	
4	4	3	
5	5	4	
		16	

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Nama Sekolah : SMKN 2 Bondowoso
 Mata Pelajaran : Keamanan Pangan
 Kelas/Semester : X / 1
 Materi Pembelajaran : Sanitasi dan hygiene dibidang makanan
 Alokasi waktu : 3 X 45 menit

A. Kompetensi Dasar

- 3.1 Memahami sanitasi dan higiene dibidang makanan
- 4.1 Memahami sanitasi dan higiene dibidang makanan

B. Indikator

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian sanitasi dan hygiene dibidang makanan
- 3.1.2 Menguraikan pentingnya sanitasi dan hygiene dibidang makanan
- 3.1.3 Mengidentifikasi ruang lingkup sanitasi dan hygiene dibidang makanan
- 4.1.1 Menentukan pengelompokan sanitasi dan hygiene dibidang makanan
- 4.1.2 Melakukan pengelompokan sanitasi dan hygiene dibidang makanan

C. Langkah mengidentifikasi sanitasi dan hygiene dibidang makanan

Isilah kolom dibawah ini tentang sanitasi dan hygiene dibidang makanan!

No	Item	Sanitasi dan Hygiene			Keterangan Kimia
		Kurang baik	Cukup baik	Baik	
1	Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir				
2	Pekerja				
3	Bangunan dan lingkungan				
4	Kontrol terhadap mikroorganisme a. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan b. Penyajian, pengemasan				
5	Peralatan				
6	Penyediaan air bersih				
7	Penanganan limbah				

Isilah kolom dibawah ini tentang kendala-kendala yang terjadi dalam penerapan sanitasi dan hygiene dibidang makanan!

No	Penerapan	Uraian kendala
1	Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir	
2	Pekerja	
3	Bangunan dan lingkungan	
4	Kontrol terhadap mikroorganisme a. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan b. Penyajian, pengemasan	
5	Peralatan	
6	Penyediaan air bersih	
7	Penanganan limbah	

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

1. Materi Remedial

Mengidentifikasi sanitasi dan hygiene dalam penyajian hidangan (plating)

No	Item	Penanganan
1	Waiter/waitrees	
2	Alat hidang	
3	Warna makanan	
4	Bentuk	
5	Suhu penyajian	

2. Materi Pengayaan

- Mengidentifikasi proses pengolahan makanan dari persiapan sampai penyajian
- Tindakan penanganan bahan makanan mentah dari pengadaan, penerimaan, penyimpanan sampai dengan digunakan dalam pengolahan.
- Buatlah diagram untuk soal a dan b sesuai prosedur dengan benar