

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 PARIGI
Mata Pelajaran	: Dasar Keamanan Pangan
Komp. Keahlian	: Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan
Kelas/ Semester	: X / Ganjil
Tema	: Bahan Tambahan Pangan
Sub Tema	: Mengelompokkan Jenis-jenis bahan tambahan pangan
Tahun Pelajaran	: 2021/2022
Alokasi Waktu	: 10 menit

### Kompetensi Inti

### Kompetensi Dasar

- 3.1 Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
- 4.1 Melaksanakan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP).

### Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.1.1 Mengidentifikasi kandungan Bahan Tambahan Pangan pada Makanan.
- 4.1.1 Mengklasifikasikan Bahan Tambahan Pangan pada makanan

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melaksanakan kegiatan pembelajaran peserta didik mampu **mengklasifikasikan berbagai macam bahan tambahan pangan yang digunakan didalam makanan dan minuman sehari-hari** dengan tepat sesuai nilai karakter Rasa Ingin Tahu, Tanggung jawab, Disiplin, Teliti, Kerjasama, Kreatif dan Religi.

### Pendekatan, Strategi dan Metode

1. Pendekatan : *Scientific Approach*
2. Metode *Discovery learning*
3. Model pembelajaran : *brainstroming*, observasi, eksperimen

### B. Kegiatan Pembelajaran

Tahap	Langkah-langkah pembelajaran	Nilai Karakter	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyiapkan kelas</li><li>• Berdoa</li><li>• Salam pembuka</li><li>• Presensi</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran</li><li>• Membuat pertanyaan Stimulus sesuai Fakta<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apakah anak-anak mengetahui Jenis BTP apa saja yang ada pada pangan/makanan yang mereka konsumsi selama ini di lingkungan sekolah?</li><li>2. Apakah BTP itu termasuk yang kategori aman dikonsumsi manusia atau tidak?</li></ol></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disiplin</li><li>• Tanggungjawab</li><li>• Religi</li><li>• Rasa ingin tahu</li></ul>	3 menit

Tahap	Langkah-langkah pembelajaran	Nilai Karakter	Alokasi waktu
Kegiatan Inti	<p><b>Orientasi Masalah</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru membagi peserta didik menjadi 4 kelompok.</li> <li>Guru menugaskan Peserta didik untuk melakukan kegiatan <b>Literasi</b> yang sesuai dengan materi yang akan dibahas.</li> <li>Peserta didik membaca materi dari buku dan menonton video tentang pengolahan yang menggunakan BTP</li> <li>Guru menyajikan beberapa jenis makanan/jajanan yang dibeli dari lingkungan sekolah</li> <li>Peserta didik mengamati jenis makanan yang diberikan guru.</li> </ul> <p><b>Pengumpulan Data dan Verifikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik merumuskan masalah yang timbul karena penggunaan BTP</li> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan yang terkait dengan penggunaan BTP</li> </ul> <p><b>Pengumpulan data melalui eksperimen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru membagikan LKPD kepada tiap kelompok</li> <li>Peserta didik membaca LKPD dengan cermat dan teliti sebelum melakukan pengumpulan data.</li> <li>Peserta didik mengumpulkan data dan melakukan identifikasi tentang berbagai jenis bahan tambahan yang terkandung di dalam produk, yaitu <ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis BTP yang tertulis pada kemasan makanan dan mencatatnya pada LKPD</li> <li>Mencari fungsi dan kegunaan masing-masing BTP tersebut dan mencatatnya pada LKPD.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Pengorganisasian dan Formulasi eksplanasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru membimbing peserta didik dalam proses menentukan jawaban dari permasalahan yang dikaji</li> <li>Peserta didik melakukan diskusi kelompok serta melakukan Tanya jawab mengenai data dan informasi yang diperoleh dari hasil eksperimen.</li> </ul> <p><b>Analisis proses Inkuiri</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru dan Peserta didik secara bersama menyimpulkan hasil diskusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa Ingin Tahu</li> <li>Rasa Ingin Tahu</li> <li>Percaya Diri</li> <li>Rasa Ingin Tahu</li> <li>Kerjasama</li> <li>Percaya Diri</li> <li>Rasa Ingin Tahu</li> <li>Kerjasama</li> <li>Saling menghargai</li> <li>Teliti</li> <li>Tanggungjawab</li> <li>Tanggungjawab</li> <li>Teliti</li> </ul>	5 Menit

Tahap	Langkah-langkah pembelajaran	Nilai Karakter	Alokasi waktu
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan Refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan.</li> <li>Menginformasikan kepada peserta didik tentang rencana materi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>Pemberian tugas mandiri</li> <li>Membersihkan dan merapikan ruang belajar</li> <li>Doa dan Salam Penutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mandiri</li> <li>Kerjasama</li> <li>Tanggungjawab</li> <li>Religi</li> </ul>	2 Menit

### C. Alat/ Bahan dan Media Pembelajaran

Alat :

- Alat tulis
- LKPD
- Laptop, HP

Bahan :

- Produk pangan yang dipasarkan di lingkungan sekolah

Media :

- Modul Keamanan Pangan
- Internet

### D. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

- Penilaian Pembelajaran

Teknik	Bentuk Instrument
Aspek Pengetahuan	Tes Tertulis
Aspek Keterampilan	Hasil LKPD
Observasi	Penilaian Diskusi

- Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial akan diberikan terhadap Peserta didik yang tidak tuntas (nilai  $\leq 75$ )

Pembelajaran Pengayaan akan diberikan terhadap Peserta didik yang tuntas (nilai  $>75$ )

### 1. Tes Tertulis (Essay)

INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI	KEMAMPUAN YANG DIUJI	SKOR MAKS
Mengidentifikasi jenis Bahan Tambah Pangan	Tuliskan 5 jenis Bahan Tambah Pangan yang digunakan pada pengolahan makanan beserta fungsi dan kegunaannya	50
Mengklasifikasikan berbagai macam bahan tambahan pangan	Tuliskan contoh untuk masing-masing jenis BTP berikut : - Pengawet - Pemanis Alami dan Sintetis - Pewarna Alami dan Sintetis	50

### 2. Instrument Keterampilan

- ✚ Amatilah BTP yang ada pada label kemasan pangan
- ✚ Tulis BTP yang ada pada kemasan
- ✚ Silahkan manfaatkan Internet dan Literatur lainnya dalam melengkapi informasi
- ✚ Carilah fungsi dan kegunaan masing-masing BTP yang ada pada kemasan pangan tersebut
- ✚ Diskusikan dan simpulkan hasil pendapat kelompok kalian
- ✚ Klasifikasikan bahan tambahan pangan sesuai fungsinya!

### Lembar Kerja Praktikum

Nama Pangan : \_\_\_\_\_

No	Nama Bahan Tambah Pangan	Fungsi	Batas Penggunaan
1			
2			
3			
Dst			

### 3. Observasi

#### RUBRIK PENILAIAN DISKUSI KELOMPOK

No	Indikator	Skor	Kriteria
1	Menunjukkan antusiasme	4	siswa selalu mengajukan pertanyaan yang baik dan kreatif
		3	siswa sering mengajukan pertanyaan yang baik tapi kurang kreatif
		2	siswa kadang-kadang mengajukan pertanyaan
		1	siswa tidak pernah mengajukan pertanyaan
2	Mengemukakan pendapat	4	siswa selalu menjawab atau mengemukakan pendapat
		3	siswa sering menjawab atau mengemukakan pendapat
		2	siswa kadang-kadang menjawab atau mengemukakan pendapat
		1	siswa tidak pernah menjawab atau mengemukakan pendapat

3	Disiplin dalam melakukan kegiatan pembelajaran maupun diskusi dalam kelompok	4	siswa selalu tertib dalam kegiatan pembelajaran
		3	siswa sering tertib dalam kegiatan pembelajaran
		2	siswa kadang-kadang tertib dalam kegiatan pembelajaran
		1	siswa tidak pernah tertib dalam kegiatan pembelajaran
4	Bekerjasama	4	siswa selalu berinteraksi dalam kelompoknya
		3	siswa sering berinteraksi dalam kelompoknya
		2	siswa kadang-kadang berinteraksi dalam kelompok

- **Pembelajaran Remedial**

1. BTP yang dilarang karena menghasilkan warna kuning adalah?
  - A. Rhodamin B
  - B. Metanil yellow
  - C. Dulsin
  - D. Kalsium bromate
2. Penggunaan BTP sebagai pewarna sintesis pada makanan untuk udang beku adalah...
  - A. Tartrazin
  - B. Ponceau 4R
  - C. Karmiosin
  - D. Eritrosin
3. Jenis BTP yang dilarang penggunaannya berdasarkan Permenkes No : 1168/Menkes/Per/X/1999 adalah...
  - A. Asam borat
  - B. Na benzoate
  - C. Asam sitrat
  - D. Asam askorbat
4. BTP yang ditujukan untuk memperpanjang daya simpan adalah...
  - A. Lesitin
  - B. Asam laktat
  - C. Asam propionate
  - D. Kalium silikat
5. Berikut ini yang merupakan penggunaan BTP dalam produk pangan yang tidak sesuai dengan peraturan BPOM adalah
  - A. Penggunaan sakarin pada produk makanan balita
  - B. Penggunaan rhodamin B untuk mewarnai sirup
  - C. Penggunaan ponceau 4R pada makanan ringan
  - D. Penggunaan tetrazin pada produk es krim

**KISI-KISI  
TES FORMATIF**

<b>KOMPETENSI INTI</b>	<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>BENTUK SOAL</b>	<b>MATERI POKOK</b>	<b>INDIKATOR SOAL</b>	<b>NOMOR SOAL</b>
Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup Dasar-dasar Pengolahan Hasil Perikanan 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.	Menerapkan prinsip penggunaan BTP	Pilihan Ganda	Pewarna makanan	Menjelaskan jenis-jenis pewarna makanan	1
	Menerapkan prinsip penggunaan BTP	Pilihan Ganda	Pemanis makanan	Mengelompokkan pemanis makanan berdasarkan jenisnya	2
	Menerapkan prinsip penggunaan BTP	Pilihan Ganda	Pewarna Makanan	Menjelaskan jenis-jenis pewarna makanan	3
	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	antioksidan	Menjelaskan fungsi antioksidan	4
	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	Pengasam Makanan	Mengidentifikasi contoh BTM Pengasam	5

Parigi, 10 Juni 2021

Guru Pengampu Materi

**RENI OKTAVIANA, S.ST.PI**  
NIP. 19841023 201101 2 011

