

RPP 2

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Manggis
 Mata Pelajaran : IPA Terapan
 Kelas / Semester : X / I
 Kompetensi Keahlian : Perhotelan dan Tata Boga
 Materi Pokok : Makromolekul (Lemak)
 Alokasi Waktu : 1 x 3 jp (120 menit)

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

Kompetensi Inti 3 (Pengetahuan)	Kompetensi Inti 4 (Keterampilan)
Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup Simulasi dan Komunikasi Digital, dan Dasar Bidang Pariwisata 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.	Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan lingkup Simulasi dan Komunikasi Digital, dan Dasar Bidang Pariwisata. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan 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 spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
KD 3.5	KD 4.5
Menganalisis Makromolekul karbohidrat, lemak, dan protein di bidang pariwisata	Menguji secara kualitatif kandungan karbohidrat, lemak, dan protein dalam bahan makanan yang digunakan di bidang pariwisata.
Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.5.7 Menganalisis definisi lemak 3.5.8 Menganalisis sifat-sifat lemak	4.5.4 Membuat Peta Konsep tentang lemak 4.5.5 Melakukan praktikum pengujian kandungan lemak pada makanan

3.5.9 Menganalisis jenis-jenis lemak pada berbagai bahan makanan	4.5.6 Melaporkan hasil praktikum pengujian lemak pada makanan
3.5.10 Menganalisis fungsi lemak bagi tubuh	
3.5.11 Menganalisis struktur lemak	
3.5.12 Menganalisis bahan makanan yang banyak mengandung lemak	

B. Tujuan Pembelajaran

Melalui pembelajaran daring dengan model *Discovery Learning* tentang makromolekul, peserta didik diharapkan mampu **menganalisis** makromolekul karbohidrat, lemak, dan protein di bidang pariwisata dan **menguji** secara kualitatif kandungan karbohidrat, lemak, dan protein dalam bahan makanan yang digunakan di bidang pariwisata secara tepat kritis, kreatif, sekaligus dengan sikap jujur, peduli, dan bertanggungjawab.

C. Materi Inti

1. Pengetahuan Faktual



Gambar 02. Berbagai Bahan Makanan dan Olahannya yang Mengandung Lemak

Di alam telah tersedia berbagai jenis bahan makanan yang kaya akan kandungan lemaknya. Bahan makanan tersebut kebanyakan ditemukan pada biji kacang, daging, minyak, dan buah kelapa, sawit, dan alpukat. Lemak-lemak ini bersifat menguntungkan bagi tubuh manusia. Namun demikian, ketika diolah untuk kepentingan lain, seperti digoreng, maka sering menimbulkan masalah bagi kesehatan manusia. Hal ini terkait dengan posisi trans HLD dengan LDL. Lemak dapat membuat makanan menjadi lebih terasa gurih.

2. Pengetahuan Konseptual

- a) Pengertian Lemak
- b) Fungsi Lemak
 - 1) Cadangan energi
 - 2) Pelindung organ vital
 - 3) Pelindung dari perubahan suhu
 - 4) Pelarut vitamin ADEK
 - 5) Penyusun empedu dan asam kolat
 - 6) Mengoptimalkan fungsi pencernaan
 - 7) Bahan dasar untuk hormon, membran sel, membran organela
- c) Sumber Lemak
 - 1) Lemak Nabati
 - 2) Lemak Hewani
- d) Struktur Lemak
 - 1) CHONP
 - 2) Gliserol
 - 3) Asam Lemak (CH)
 - 4) Karboksil (-COOH)
- e) Klasifikasi Lemak
 - 1) Lemak Sederhana
 - 2) Lemak Campuran
 - 3) Lemak Awal
- f) Sifat-sifat Lemak
 - 1) Sifat Fisika
 - (a) Bentuk Padat pada suhu kamar
 - (b) Titik leburnya tinggi mengandung asam lemak jenuh
 - (c) Titik leburnya rendah mengandung asam lemak tak jenuh
 - (d) Tidak larut dalam air / hidrofobik
 - (e) Larut dalam kloroform dan benzena
 - 2) Sifat Kimia
 - (a) Saponifikasi
 - (b) Halogenasi
 - (c) Hidrogenasi
- g) Jenis-jenis Lemak
 - 1) Berdasarkan Sumber Lemaknya
 - (a) Lemak Hewani
 - (b) Lemak Nabati
 - 2) Berdasarkan Struktur Kimianya
 - (a) Lemak Sederhana
 - (b) Lemak Campuran

- (c) Lemak Derivat
- 3) Berdasarkan Ikatan Kimianya
 - (a) Lemak Jenuh
 - (b) Lemak Tak Jenuh

3. Pengetahuan Prinsip

Hidup yang sehat adalah dambaan setiap orang. Namun demikian banyak orang mengeluh akan derita penyakit yang dimilikinya, satu diantaranya adalah kolesterol. Penyakit ini diperkirakan karena keseringan konsumsi lemak LDL (*Low Density Lipoprotein*). LDL kebanyakan bersumber dari lemak pada makanan yang diolah dengan minyak, seperti gorengan. Dengan demikian, untuk menghindari masalah lebih lanjut tentang kolesterol ini, maka banyak pakar kesehatan menyarankan makan makanan dengan tinggi HDL (*High Density Lipoprotein*), misalnya makanan yang direbus.

4. Pengetahuan Prosedural

Menguji keberadaan lemak pada berbagai jenis bahan makanan/makanan jadi yang siap disantap dengan menggunakan kertas. Lakukan pengujian secara sederhana sesuai dengan cara-cara yang telah dibakukan.

D. Pendekatan, Model, Metode dan Strategi Pembelajaran

- a. Pendekatan : *Embedded STEAM (Sains, Technology, Engineering, Art, dan Mathematics)*
- b. Model : Pembelajaran Daring Model *Discovery Learning*
- c. Metode : Ceramah, Penugasan, Diskusi, Presentasi
- d. Strategi : Penugasan-Ceramah-Diskusi -Presentasi-Diskusi

E. Media Pembelajaran

Media yang digunakan terdiri dari:

- 1. Aplikasi Office PowerPoint Presentation
- 2. Aplikasi WhatsApp
- 3. Google Meet
- 4. Google Classroom
- 5. Google Form

F. Kegiatan Pembelajaran *Discovery Learning*

1. Kegiatan Pendahuluan (15 menit).

- a) Pada Zoom Meet guru bersama peserta didik saling memberi dan menjawab salam pembuka dengan sopan dan santun.
- b) Guru bersama peserta didik berdoa bersama sebelum memulai pembelajaran yang dipimpin oleh ketua kelas secara tertib dan disiplin.
- c) Guru menanyakan kehadiran peserta didik di Zoom Meet dan peserta didik menjawab dengan sopan. Selain itu, guru juga membagikan link absensi <https://forms.gle/TWdK25rKF4BWTmLG9> di ruang Chat dari Google Meet dan peserta didik mengisi absensi dengan tepat waktu.
- d) Guru dan peserta didik secara bersama-sama mengucapkan yel SMK BISA, SMK HEBAT, SKANESAM JAYA.
- e) Guru bersama peserta didik menyanyikan lagu Sorak-sorak Bergembira. (ditiadakan)

- f) Sebagai apersepsi dan motivasi guru memberikan tayangan gambar dan meminta peserta didik untuk menceritakan hal-hal yang ada pada gambar yang ditayangkan sesuai dengan bahan makanan yang mengandung lemak.
- g) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan indikator pencapaian hasil belajar, yaitu konsep tentang definisi, sifat-sifat, jenis-jenis, peranan, sumber makanan, dan jenis penyakit terkait dengan karbohidrat dan lemak, serta mampu menguji lemak secara kualitatif.
- h) Guru bersama peserta didik menyepakati pelaksanaan pretes melalui link: <https://wordwall.net/play/5514/692/902>

2. Kegiatan Inti (90 menit)

a) Stimulasi (*Stimulation*)

- 1) Guru membagikan video berbagai jenis makanan yang mengandung lemak melalui link youtube berikut.
Link Lemak https://www.youtube.com/watch?v=WJ0DGB3_Lko
dan https://www.youtube.com/watch?v=ILF_jasqF6M
dan <https://www.youtube.com/watch?v=nSDpA0QFjng>
yang dilanjutkan dengan membagikan materi Lemak melalui link <https://pustakaekasulantara.blogspot.com/2020/09/karbohidrat-dan-lemak.html>
dan melalui PowerPoint di link: <https://slideplayer.info/slide/3969613/>
- 2) Peserta didik menyimak tayangan video tersebut dengan penuh perhatian, disiplin, dan tertib.
- 3) Guru tetap memantau dan mengarahkan peserta didik dalam mencermati video supaya waktu yang disediakan dapat terlaksana dengan baik dengan tidak mengulangi pemutaran kembali video.
- 4) Guru bersama siswa menyepakati melakukan pembelajaran selanjutnya adalah dengan memasuki diskusi melalui WhatsApp Group dan juga memperlisahkan bagi peserta didik keluar dari di ruang Zoom.

b) Identifikasi Masalah (*Problem Statement*)

- 1) Melalui kolom diskusi pada WhatsApp Group, guru memotivasi peserta didik untuk mengemukakan permasalahan dengan cara mengajukan pertanyaan / pernyataan terkait dengan tayangan video dan bahan bacaan tentang lemak.
- 2) Peserta didik mengajukan pertanyaan yang berbobot dengan sopan dan santun. Misalkan: Mengapa daging hewan berkaki empat lebih tinggi kandungan lemaknya daripada ikan?, dalam kehidupan sehari-hari yang mana kita sebut sebagai lemak dan minyak?
- 3) Guru mengakomodasi, mengkoleksi, dan membagikan pertanyaan-pertanyaan yang berbobot dari peserta didik untuk diketahui siswa yang lain berkaitan dengan lemak sebagai bahan diskusi.

c) Pengumpulan Data (*Data Collection*)

- 1) Guru memfasilitasi peserta didik menyelesaikan masalah-masalah dari pertanyaan-pertanyaan yang berbobot sesuai dengan indikator melalui kegiatan pendampingan berkaitan dengan konsep karbohidrat melalui aplikasi WhatsApp Group.
- 2) Dengan memanfaatkan aplikasi WhatsApp, peserta didik bersama kelompoknya bekerja sama mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang tersedia tentang definisi, sifat-sifat, jenis-jenis, peranan, sumber makanan, dan jenis penyakit terkait

dengan karbohidrat serta menyelesaikan pertanyaan dan uji praktikum lemak sesuai dengan LPKDnya.

d) Pengolahan Data (*Data Processing*)

- 1) Melalui WA Group, guru memberikan kesempatan dan membimbing peserta didik untuk mendiskusikan berbagai kemungkinan jawaban dari permasalahan tentang definisi, sifat-sifat, jenis-jenis, peranan, sumber makanan, dan jenis penyakit terkait dengan metabolisme lemak.
- 2) Peserta didik melakukan diskusi dan membuat peta konsep hingga laporan hasil praktikumnya serta mendeskripsikan jawabannya secara menyeluruh dengan menyusun konsep-konsep hasil dari studi literturnya dengan penalaran tinggi secara rinci, sistematis, dan cermat.
- 3) Setelah peserta didik selesai membuat peta konsep dan mencatat hasil uji lemak pada makanan melalui praktikum serta hasil pendeskripsian dengan waktu yang telah ditentukan, guru meminta peserta didik untuk kembali masuk ke Zoom dengan link baru yang dibagikan oleh guru melalui aplikasi WhatsApp Group.

e) Verifikasi (*Verification*) (daring sinkron)

- 1) Guru memfasilitasi peserta didik untuk melakukan presentasi di Zoom secara bergiliran.
- 2) Peserta didik bersama kelompoknya mengkomunikasikan dengan cara mempresentasikan peta konsep, hasil praktikum, dan hasil diskusinya secara santun. Peserta didik dari kelompok lain menanggapi dengan tertib, sopan, dan santun.
- 3) Guru memandu presentasi dan diskusi dari peserta didik dan sambil memberikan penguatan / penekanan pada poin penting dari materi tentang definisi, sifat-sifat, jenis-jenis, peranan, sumber makanan, dan jenis penyakit terkait dengan metabolisme lemak.

f) Generalisasi (*Generalization*)

- 1) Di Zoom Meet, guru mengarahkan peserta didik untuk membuat kesimpulan materi dari hasil diskusi dan presentasi yang telah dilakukan tentang definisi, sifat-sifat, jenis-jenis, peranan, sumber makanan, dan jenis penyakit terkait dengan metabolisme lemak hasil diskusi kelompoknya setelah presentasi dilakukan.
- 2) Peserta didik membuat kesimpulan bersama kelompoknya berdasarkan hasil diskusi kelas sesuai arahan dari guru.

3. Kegiatan Penutup (15 menit)

- a. Secara klasikal guru bersama-sama dengan peserta didik membuat kesimpulan dari hasil presentasi dan diskusi, tentang permasalahan terkait definisi, sifat-sifat, jenis-jenis, peranan, sumber makanan, dan jenis penyakit terkait dengan lemak. Kesimpulan termasuk refleksi kegiatan belajar hari ini di Zoom, WhatsApp Group, serta proses presentasi dan diskusinya.
- b. Guru bersama-sama peserta didik menyepakati kesimpulan yang dibuat dengan penekanan-penekanan pada bagian tertentu.
- c. Guru memberikan link post test dengan memanfaatkan aplikasi Google Formulir dan peserta didik menjawab soal pada post test tersebut dengan teliti dan tepat waktu. Link post tes: <https://forms.gle/ThYeSUB6GuHb791z9>
- d. Guru menyampaikan kegiatan belajar pada pertemuan berikutnya, yaitu tentang lemak.

- e. Guru bersama peserta didik melakukan doa penutup yang dipimpin langsung oleh ketua kelas.
- f. Guru dan peserta didik menyampaikan salam penutup secara bersama-sama.
- g. Guru bersama peserta didik *left* dari Google Meet.

G. Sumber Belajar

- a. Buku Siswa IPA Terapan 1. SMK Kelas X. Ahmad Efendi, dkk. Ciawi-Bogor. Yudistira (Anggota IKAPI). Mei 2014.
- b. File PowerPoint Presentasion tentang lemak pada link:
<https://slideplayer.info/slide/3969613/>
- c. Video jenis-jenis karbohidrat yang dapat didownload pada link:
Lemak https://www.youtube.com/watch?v=WJ0DGb3_Lko
dan https://www.youtube.com/watch?v=ILF_jasqF6M
dan <https://www.youtube.com/watch?v=nSDpA0QFjng>
- d. Materi Lemak yang dapat diunduh pada link:
<https://pustakaekasulantara.blogspot.com/2020/09/karbohidrat-dan-lemak.html>

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

- a. Jenis Assessment : Autentic Assessment
- b. Teknik Assessment : Pengamatan, Tes Tertulis
- c. Bentuk dan Instrumen Assessment : (Terlampir)
- d. Pedoman Penskoran : (Terlampir)

I. Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial:
Remedial dilakukan setelah melakukan analisis formatif dari peserta didik dan sesuai dengan indikator yang belum tuntas. Ketentuannya adalah:
 - 1) Remedial Kalsikal dilakukan jika lebih dari 50% peserta didik penguasaan materinya di bawah KKM
 - 2) Remedial Kelompok dilakukan jika peserta didik penguasaan materinya antara 20% hingga 50% di bawah KKM
 - 3) Remedial Perorangan dilakukan jika kurang dari 20% peserta didik penguasaan materinya dibawah KKM
- b. Pengayaan:
Pengayaan dilakukan dengan memberikan Materi Pengembangan atau materi pendalaman ke peserta didik. Materi ini dapat berupa artikel atau jurnal penelitian terbaru kasus yang sedang hangat dibicarakan.

Mengetahui
Kepala SMK N 1 Manggis,

Antiga, 10 Juli 2020
Guru Mata Diklat
IPA Terapan,

I Nyoman Wage, S.Pd.
NIP. 197101162005011011

I Made Eka Sulantara, S.Pd., M.Pd.
NIP.

A. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: pengamatan, tes tertulis (Tes Otentik)
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran peluang. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok dan melakukan percobaan. c. Toleran terhadap proses dan selesaian pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi dan melakukan percobaan
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan cara menyajikan (menemukan) semua kemungkinan yang mungkin muncul dari suatu fenomena <i>secara tepat, sistematis, dan kreatif</i> . b. Menentukan banyak kemungkinan yang mungkin muncul dari suatu fenomena <i>secara tepat, sistematis, dan menggunakan simbol yang benar</i> .	Pengamatan dan tes	Penyelesaian kelompok
3.	Keterampilan Terampil menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan penyajian semua kemungkinan yang mungkin muncul dari suatu fenomena dan menentukan banyak darisemua kemungkinan tersebut.	Pengamatan	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

B. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Tes tertulis

A. Tes Essay

1. Jelaskan tentang konsep lemak!
2. Analisislah perbedaan dari lemak sederhana, lemak campuran dan, lemak derivat!
3. Jelaskanlah dengan analisislah, mengapa orang masih saja tetap gemuk dan memiliki penyakit kolesterol padahal mereka tidak mengkonsumsi lemak?
4. Buatlah uraian dengan analisisa yang tepat, mengapa HDL bisa berubah menjadi LDL?.
5. Jelaskan dengan contoh, mengapa lemak dikatakan dapat mengoftimalkan fungsi pencernaan?

Catatan:

Penskoran bersifat holistik dan komprehensif, tidak saja memberi skor untuk jawaban akhir, tetapi juga proses pemecahan yang terutama meliputi pemahaman, komunikasi saintifik (ketepatan penggunaan bahasa), penalaran (logika), serta ketepatan strategi memecahkan masalah.

B. Tes Pilihan Ganda

1. Berikut adalah bahan makanan yang paling tinggi kandungan lemaknya adalah...
 - a. Daging sapi
 - b. Telur Ayam
 - c. Tahu
 - d. Tempe
 - e. Udang
2. Berdasarkan struktur kimianya, lemak dibedakan atas lemak:
 - a. Sederhana, campuran, jenuh
 - b. Sederhana, campuran, dan derivat
 - c. Jenuh, Tak jenuh, dan derivat
 - d. Sederhana, henuh, dan tak jenuh
 - e. Campuran, jenuh, dan tak jenuh
3. Bahan makanan berikut yang memiliki lemak nabati adalah....
 - a. Minyak kelapa, Sawit, mentega
 - b. Mentega, Susu, Minyak sawit
 - c. Minyak kelapa, minyak sawit, situn
 - d. Situn, mentega, susu
 - e. Minyak sawit, situn, mentega
4. Kolesterol sering dikaitkan dengan tingginya lemak dalam tubuh. Lemak yang dimaksud adalah lemak...
 - a. HDL
 - b. LDL
 - c. Hewani
 - d. Nabati
 - e. Campuran
5. Fungsi lemak terkait dengan proteksi adalah...
 - a. Cadangan energi
 - b. Pelindung organ vital
 - c. Pelarut Vitamin ADEK
 - d. Pengoptimal fungsi pencernaan
 - e. Pembentuk hormon

3	Siswa dapat mengajukan pertanyaan secara jelas, lengkap, namun sedikit unsur ilmiahnya
2	Siswa dapat mengajukan pertanyaan secara jelas, namun kurang lengkap
1	Siswa kurang dapat mengajukan pertanyaan secara jelas

(4) Antusiasme siswa dalam menjawab pertanyaan

Skor	Kriteria
4	Siswa berusaha menjawab pertanyaan yang disampaikan oleh siswa lain atau guru
3	Siswa berusaha menjawab pertanyaan yang disampaikan siswa lain atau guru jika diminta
2	Siswa kurang berusaha menjawab masalah atau pertanyaan yang disampaikan siswa lain atau guru walaupun diminta
1	Siswa tidak berusaha menjawab masalah atau pertanyaan yang disampaikan siswa lain dan guru walaupun diminta

b) Kognitif

Antusiasme dalam pembuatan tugas yang diberikan

Skor	Kriteria
4	Dapat membuat tugas dengan benar
3	Dapat membuat tugas tetapi kurang benar
2	Dapat membuat tugas tetapi tidak benar
1	Tidak membuat tugas

c) Psikomotor

Lembar Observasi Psikomotor

Skor	Kriteria
4	Siswa mampu memecahkan masalah dengan baik

3	Siswa mampu memecahkan masalah dengan baik namun masih memerlukan bantuan dari guru
2	Siswa mampu memecahkan masalah dengan bantuan dari guru namun belum 100 persen benar
1	Siswa kesulitan memecahkan masalah walaupun sudah mendapat bantuan dari guru

Keterangan:

- a. Untuk skor 4 rentang 85-95
- b. Untuk skor 3 rentang 75-85
- c. Untuk skor 2 rentang 65-75
- d. Untuk skor 1 rentang 60-65

LEMBAR OBSERVASI PRESENTASI

Hari/Tanggal :

Topik :

Kelompok :

No	Aspek Penilaian	Skor		
		3	2	1
1	Keaktifan anggota kelompok	Semua anggota aktif dalam persentasi	Beberapa anggota kelompok yang aktif persentasi	Hanya satu orang yang aktif persentasi
2.	Keaktifan menjawab saat persentasi	Siswa aktif menjawab pertanyaan dan benar jawabannya	Siswa kadang - kadang menjawab pertanyaan dan benar jawabannya	Siswa jarang menjawab pertanyaan dan benar jawabannya
3.	Keaktifan dalam diskusi kelompok	Siswa aktif dalam diskusi dan ada interaksi	Siswa aktif berdiskusi dan sedikit interaksi	Siswa kurang aktif berdiskusi dan sedikit interaksi
4.	Kesesuaian penyajian dengan isi laporan	Penyampaian hasil sesuai dengan perktikum yang dilakukan	Penyampaian hasil kurang sesuai dengan perktikum yang dilakukan	Penyampaian hasil tidak sesuai dengan hasil praktikum yang dilakukan

Keterangan :

- a. Untuk skor 3 rentangan 86 – 100
- b. Untuk skor 2 rentangan 71 - 85
- c. Untuk skor 1 rentangan 60-70

Lembar Observasi Persentasi:

Hari/Tanggal :

Topik :

No	Kelompok	Aspek yang dinilai				Jumlah	Rerata
		1 (Apektif)	2 (Kognitif)	3 (Psikomotor)	4 (Presentasi)		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

Mengetahui
Kepala SMK N 1 Manggis,

Antiga, 10 Juli 2020
Guru Mata Diklat
IPA Terapan,

I Nyoman Wage, S.Pd.
NIP. 197101162005011011

I Made Eka Sulantara, S.Pd., M.Pd.
NUPTK. 9544760662200002