

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 1 Talamau
Kelas / Semester	:	XI / Ganjil (3)
Tema	:	Pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani
Sub Tema	:	Pengendalian mutu ikan
Pembelajaran ke-	:	I
Alokasi waktu	:	1 x 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melaksanakan Pembelajaran melalui model discovery learning, peserta didik dapat menentukan mutu bahan baku pengolahan hewani ikan dan Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan hewani ikan dengan benar serta memiliki sikap rasa ingin tahu, tanggung jawab, teliti, kerja sama dan komunikatif.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

#### Pendahuluan

- Guru mengkondisikan fisik dan psikis peserta didik
- Guru mengajak peserta didik berdoa sebelum memulai pembelajaran
- Guru memeriksa kehadiran
- Guru mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan materi ajar pada pertemuan ini dengan materi pembelajaran sebelumnya.
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan cakupan materi dan serta uraian kegiatan pembelajaran

#### Kegiatan inti

##### 1. Mengamati /Pemberian stimulus

- Guru meminta siswa untuk melihat berbagai jenis hasil pertanian hewani dalam kehidupan sehari-hari (*kreatif*)
- Siswa mendengarkan penjelasan singkat guru tentang pengendalian mutui kan (*menumbuhkan rasa ingin tahu*)

2. Menanya/identifikasi masalah

- Siswa merumuskan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan mutu ikan (*kritis*)

3. Mengumpulkan informasi/mengumpulkan data

- Peserta didik secara berkelompok mencari informasi tentang mutu ikan.
- Peserta didik memahami lembar kerja siswa yang dibagikan (*tanggung jawab*)
- Peserta didik melakukan pengamatan dan mengisi lembar kerja *teliti dan tanggung jawab*)
- Peserta didik mengamati hasil kerjanya dan mencatat hasil pengamatan pada format yang tersedia secara kelompok (*tanggung jawab*)

4. Menalar/pembuktian

- Peserta didik menganalisa data yang diperoleh berdasarkan hasil pengamatan.. (*tanggung jawab*)
- Peserta didik berdiskusi bersama kelompoknya, mensinkronkan hasil analisa data dengan teori yang telah dibaca/diajarkan (*komunikatif*)
- Setiap kelompok menyusun bahan presentasi

5. Mengkomunikasikan / menarik kesimpulan

- Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusinya (*menumbuhkan karakter berani*)
- Kelompok lain memberikan tanggapan terhadap presentasi (*komunikatif*)
- Kelompok lain menerima tanggapan dari Peserta didik lain dan guru
- Peserta didik membuat kesimpulan dibawah bimbingan guru

**Penutup**

- Guru dan Peserta didik melakukan refleksi proses pembelajaran.
- Guru menyampaikan rencana kegiatan pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
- Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa (*religius*)

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

#### Instrumen dan Teknik Penilaian

Ranah	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Sikap	Observasi	Jurnal, lembar pengamatan sikap
Pengetahuan	Tes Tulis	Uraian
Keterampilan	Praktek/Unjuk Kerja	Lembar kerja siswa

#### 1. Penilaian Sikap

##### a) Jurnal / Anekdotal (Penilaian Sikap)

Nama Peserta Didik : .....

Kelas : .....

Aspek Yang Diamati : Penerapan PPK (Penguatan Pendidikan Karakter)

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindak Lanjut

##### b) Rubrik penilaian sikap

No	Nama	komunikasi				kerjasama				Kreatif				kritis				Nilai akhir	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1																			
2																			

Keterangan :

- A jika 4 indikator terlihat
- B jika 3 indikator terlihat
- C jika 2 indikator terlihat
- D jika 1 indikator terlihat

Indicator penilaian sikap

**Komunikatif**

- a. Berkomunikasi secara efektif dan efisien
- b. Menyampaikan pesan dengan baik
- c. Penggunaan bahasa yang secara social dapat diterima dan memadai
- d. Berkomunikasi yang tidak menyinggung perasaan orang lain

**Kerjasama**

- a. Membantu teman lain yang mengalami kesulitan
- b. Memberi kontribusi pemikiran
- c. Mengajak teman lain untuk melakukan tugas secara bersama
- d. Berbagi bersama dalam menangani permasalahan

**Kreatif**

- a. Memiliki rasa ingin tahu yang tinggi
- b. Berwawasan masa depan dengan penuh imajinasi
- c. Mampu memproduksi gagasan baru
- d. Mampu menemukan masalah dan mampu memecahkannya

**Kritis**

- a. Menanya dan menjawab pertanyaan
- b. Mencari cara-cara yang dapat dipakai untuk mengatasi masalah
- c. Berusaha mendapatkan informasi sebanyak mungkin dari sumber lain
- d. Berpikir terbuka, yaitu berbicara dengan konkret.

Kategori nilai sikap

Sangat baik apabila memperoleh nilai akhir 4

Baik apabila memperoleh nilai akhir 3

Cukup apabila memperoleh nilai akhir 2

Kurang apabila memperoleh nilai akhir 1

**2. Penilaian pengetahuan**

**Kisi-kisi soal uraian**

<b>KD</b>	<b>Materi pokok</b>	<b>Indicator soal</b>	<b>Bentuk soal</b>	<b>No soal</b>	<b>Soal</b>
Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani	Kriteria mutu ikan segar	Peserta didik mampu menjelaskan pengertian ikan segar	Uraian	1	Jelaskan 2 pengertian ikan segar!
		Peserta didik mampu menjelaskan empat kelas	uraian	2	Uraikanlah 4 kelas mutu ikan

		mutu ikan berdasarkan kesegarannya			berdasarkan tingkat kesegarannya!
		Peserta didik mampu menjelaskan kenampakan luar ikan segar	Uraian	3	Mengapa ikan segar mempunyai kenampakan yang cerah dan tidak suram?
		Peserta didik mampu membedakan ikan segar dengan ikan busuk	Uraian	4	Sebutkan 5 perbedaan ikan segar dengan ikan busuk
		Peserta didik mampu menjelaskan kelenturan daging ikan	uraian	5	Mengapa daging ikan segar kenyal dibandingkan ikan busuk?

### Pedoman peskoran

No	Kunci jawaban	Skor penilaian
1	a. Ikan yang baru saja ditangkap dan belum mengalami proses pengawetan b. Ikan yang belum mengalami perubahan fisika maupun kimia atau yang masih mempunyai sifat yang sama ketika ditangkap.	skor maksimum 20 1 jawaban betul = 10 2 jawaban betul = 20
2	a. Ikan yang kesegarannya sangat baik sekali (prima) b. Ikan yang kesegarannya baik ( <i>advanced</i> ) c. Ikan yang jkesegarannya mundur (sedang) d. Ikan yang sudah tidak segar lagi (busuk)	skor maksimum 20 1 jawaban betul = 5 2 jawaban betul = 10 3 jawaban betul = 15 4 jawaban betul = 20
3	Ikan segar mempunyai kenampakan yang cerah	skor maksimal 20,

	karena ikan tersebut belum banyak mengalami perubahan kimia dan metabolisme dalam tubuhnya masih bejalan sempurna.	<p>jika jawaban :</p> <p>sangat tepat = 20</p> <p>tepat = 15</p> <p>agak tepat = 10</p> <p>kurang tepat = 5</p> <p>tidak tepat =0</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mata ikan segar cerah dan bening, ikan busuk pudar, cekung</li> <li>- Insang ikan segar merah, ikan busuk coklat berbau asam</li> <li>- Warna ikan segar terang dan berlendir bening, ikan busuk pudar dan lendir kabur</li> <li>- Bau ikan segar bau air laut, ikan busuk asam busuk</li> <li>- Daging ikan segar kenyal, ikan busuk tidak kenyal</li> </ul>	<p>skor maksimum 20</p> <p>1 jawaban betul = 4</p> <p>2 jawaban betul = 8</p> <p>3 jawaban betul = 12</p> <p>4 jawaban betul = 16</p> <p>5 jawaban betul = 20</p>
5	Karena pada ikan segar belum terputus jaringan pengikat pada daging. Sedangkan pada ikan busuk jaringan pengikat dan dinding selnya banyak yang sudah mengalami kerusakan sehingga ikan kehilangan kelenturannya.	<p>skor maksimal 20,</p> <p>jika jawaban :</p> <p>sangat tepat = 20</p> <p>tepat = 15</p> <p>agak tepat = 10</p> <p>kurang tepat = 5</p> <p>tidak tepat =0</p>

### 3. Penilaian keterampilan

#### LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Mata pelajaran : Produksi Pengolahan Hasil Hewani  
Kelas/semester : XI/3  
Kompetensi dasar : Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani

## 1. TUJUAN

Setelah menyelesaikan praktik ini, peserta didik mampu memahami konsep pengendalian mutu ikan.

## 2. ALAT DAN BAHAN

Alat yang dibutuhkan adalah piring, sarung tangan

Bahan : Ikan

## 3. PROSEDUR KERJA

- a. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan
- b. Setiap kelompok melakukan pengamatan terhadap ikan
- c. Masing-masing kelompok mengendalikan mutu baku pengolahan hasil hewani ikan
- d. Setiap kelompok mengisi lembar pengamatan dan diskusikan hasil pengamatan masing masing
- e. Hasil diskusi di presentasikan ke depan kelas.

## 4. LEMBAR PENGAMATAN

Kelompok :

Anggota kelompok :

Amatilah bahan baku untuk pengolahan hewani yang telah disediakan.

No	Parameter	Ciri-ciri	Keterangan
1	Mata		
2	Insang		
3	Warna		
4	Bau		
5	Daging		
6	Sisik		
7	Dinding perut		
8	Ikan utuh		

Mengetahui  
Kepala Sekolah,



HELISWAN, SP. M.Si  
NIP. 197501082008011003

Talu, 6 Januari 2021  
Guru Mata Pelajaran,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Yenita Suatrina".

YENITA SUATRINA, S.TP  
NIP. 19750716 200501 2 007