

# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMA Negeri 2 Jonggat  
Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan  
Kelas / Semester : X (sepuluh ) / ganjil  
Materi Pokok : Pengolahan dan Wirausaha Pengawetan Bahan Nabati  
Pembelajaran ke : 3  
Alokasi Waktu : 10 menit

## 1. Kompetensi Inti (KI) :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsive, dan proaktif, sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, humanioral dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan procedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, dan menyaji dalam ranah kongkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang di pelajainya disekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

## 2. Kompetensi Dasar (KD), Indikator Pencapaian Kompetensi

No	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
1	Kompetensi Pengetahuan  3.3 Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Indikator Pengetahuan : <ul style="list-style-type: none"><li>• Dapat membedakan makanan hewani dan nabati</li><li>• Memahami jenis dan karakteristik bahan pengolahan nabati</li><li>• Mengetahui macam-macam makanan awetan nabati di daerah</li><li>• Menentukan teknik pengolahan/pengawetan</li><li>• Mengetahui tahapan proses pengolahan/pengawetan</li></ul>
2	Kompetensi Keterampilan  4.3 Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Indikator Keterampilan : <ul style="list-style-type: none"><li>• Menganalisis perbedaan makanan hewani dan nabati</li><li>• Membuat makanan awetan dari bahan nabati</li></ul>

## 3. Tujuan Pembelajaran

Melalui pembelajaran saintifik dengan model pembelajaran Problem Based Learning ( PBL ) peserta didik dapat menganalisis keanekaragaman makanan awetan yang berbahan baku nabati di daerah, manfaat pengawetan serta cara pengawetan makanan berbahan baku nabati berikut presentasinya dengan jujur, disiplin, kerjasama dan bertanggung jawab serta responsive dan proaktif.

#### 4. Materi Pembelajaran

Perbedaan makanan hewani dan nabati, manfaat pengawetan dan ragam makanan awetan nabati dan teknik pengolahan makanan awetan nabati

#### 5. Metode Pembelajaran

Pembelajaran dilakukan dengan cara Problem Based Learning ( PBL )

#### 6. Media Pembelajaran

LKPD ( Lembar Kerja Peserta Didik )

#### 7. Sumber belajar

Buku Paket, Koran & Majalah, Internet

#### 8. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan		Aktifitas Belajar	Waktu
• Kegiatan pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyampaikan salam.</li><li>• Meminta ketua kelas memimpin do'a sebelum pembelajaran dimulai</li><li>• Mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi.</li><li>• Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan dicapai</li></ul>	1 menit
Kegiatan Inti	Sintaks	Kegiatan Pembelajaran	8 menit
	1. Tahap mengorientasikan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik menyebutkan masing-masing 2 jenis makanan nabati dan makanan hewani</li><li>• Peserta didik diminta untuk membedakan makanan nabati atau makanan hewani</li></ul>	
	2. Tahap mengorganisasikan kegiatan pembelajaran	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik difasilitasi untuk membuat beberapa pertanyaan mengenai perbedaan makanan nabati dan makanan hewani</li></ul>	
3. Tahap membimbing penyelidikan kelompok	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik diminta untuk membuat kelompok berjumlah 4 orang setiap</li></ul>		

	<p>4. Tahap mengembangkan dan menyajikan hasil karya</p> <p>5. Tahap menganalisis dan evaluasi proses pemecahan masalah</p>	<p>kelompoknya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik di dalam kelompoknya berdiskusi untuk mengerjakan LKPD tentang sumber makanan berbahan dasar nabati di daerah yang dapat dimanfaatkan dengan cara diawetkan, penyebab rusaknya, serta cara pengawetannya</li> <li>• Peserta didik bersama kelompoknya diminta melakukan presentasi hasil diskusi LKPD di depan kelas</li> <li>• Guru membantu Peserta didik melakukan refleksi terhadap hasil diskusi mereka dan membuat kesimpulan tentang pengawetan bahan makanan nabati</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kegiatan penutup</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membimbing peserta didik untuk membuat kesimpulan tentang materi yang sudah dijelaskan</li> <li>• Bersama peserta didik menemukan manfaat dari materi yang sudah dipelajari dan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari</li> <li>• Memberikan refleksi terhadap kegiatan yang telah dilakukan Peserta didik.</li> </ul>	<p>1 menit</p>

## 9. Penilaian Pembelajaran

Penilaian

a. Teknik penilaian :

- Penilaian Sikap : Observasi / pengamatan ( terlampir )
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis ( terlampir )
- Penilaian Keterampilan : Unjuk Kerja ( kerja kelompok dan presentasi )

b. Bentuk Penilaian :

- Observasi : lembar pengamatan aktivitas peserta didik
- Tes tertulis : Isian
- Unjuk kerja : lembar penilaian presentasi
- Proyek : lembar tugas proyek & pedoman penilaian

Mengetahui ,

Kepala SMA N 2 Jonggat

Sry Sumiati , S.Pd  
NIP. 19720119 199702 2 001

Nyerot , 4 Januari 2022

Guru Bidang Studi

Sari Endah Utami, S. Si

Lampiran 1. LKPD

**Lembar Kerja Peserta Didik**

Nama Kegiatan : Jenis Bahan Pangan Nabati di Daerah dan Cara Pengawetan

Tujuan :

1. Peserta didik dapat membedakan jenis bahan makanan nabati yang ada di daerah mereka
2. Peserta didik dapat menjelaskan penyebab kerusakan makanan nabati
3. Peserta didik dapat menjelaskan cara pengawetan berbagai jenis bahan makanan nabati di daerah

Kelas :

Anggota kelompok :

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

Cara Kerja :

Isi tabel berikut ( minimal 3 ) seperti Contoh dengan cara berdiskusi dengan anggota kelompok

No	Jenis Bahan Pangan Nabati		Penyebab Kerusakan	Cara Pengawetan	Masa Awet
1.	Sayur – sayuranan	Contoh : bawang merah  1. .... 2. .... 3. ....	Contoh : tempat yang lembab dapat mempercepat pembusukan bawang merah	Di jemur untuk mengurangi kadar air	± 1 minggu
2.	Buah – buahan	Contoh : nangka  1. .... 2. .... 3. ....	Contoh : pembusukan cepat terjadi dikarenakan jamur	Di buat manisan nangka atau dodol nangka dengan dimasak bersama gula dan bahan lainnya	± 2 bulan
3.	Kacang - kacangan	Contoh : kacang tanah  1. .... 2. .... 3. ....	Contoh : jika penyimpanan yang kurang baik akan dimakan oleh serangga	Di buat menjadi kacang sangrai asin dengan cara di beri garam dan disangrai	± 1 minggu
4.	Rimpang-rimpangan	Contoh : kunyit  1. .... 2. .... 3. ....	Contoh : jika di taruh di tempat lembab akan membusuk atau bertunas	Dibuat menjadi bubuk kunyit dengan cara dikeringkan dan dihaluskan	± 12 bulan

## Lampiran 2. Penilaian Sikap

### Lembar Penilaian Sikap

No	Nama	Keterbukaan	Ketekunan	Kerajinan	Kedisiplinan	Kerjasama	Kejujuran	Kepedulian	Tanggung jawab
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
dst									

Keterangan lembar penilaian sikap :

- 1 = sangat kurang
- 2 = kurang konsisten
- 3 = mulai konsisten
- 4 = konsisten
- 5 = selalu konsisten

## Lampiran 3. Penilaian Pengetahuan

### Tabel kuis dan penilaian

No	Pertanyaan	Jawaban	Rubric / indikator
1.	Sebutkan contoh makanan awetan nabati	Makan awetan nabati adalah : 1. Manisan tomat 2. Kacang asin 3. Selai stroberi 4. Selai nanas 5. Keripik singkong, dsb	✓ Dapat menyebutkan 5 atau lebih = pengayaan ✓ Menyebutkan 1 - 4 = tuntas ✓ Menyebutkan 0 = remedial
2.	Sebutkan contoh makanan awetan hewani	Makan awetan hewani adalah : 1. Teri 2. Telur asin 3. Ikan asin 4. Sarden 5. Dendeng , dsb	✓ Dapat menyebutkan 5 atau lebih = pengayaan ✓ Menyebutkan 1 - 4 = tuntas ✓ Menyebutkan 0 = remedial
3.	Apa manfaat pengawetan makanan nabati	Manfaat pengawetan makanan : - Agar makanan tahan lama dan tidak mudah rusak dan tetap mempertahankan sifat fisik dan nilai gizinya.	✓ Dapat menjawab = tuntas ✓ Tidak dapat menjawab = remedial
4.	Sebutkan bahan-bahan nabati yang bisa diawetkan di daerah	Bahan nabati yang bisa diawetkan 1. Sayur-sayuran meliputi : - Bayam - Kangkung - Tomat - Terong, dsb 2. Buah-buahan meliputi : - Nanas - Papaya - Mangga - Pisang, dsb 3. Kacang-kacangan meliputi : - Kacang tanah - Kedelai - Kacang hijau, dsb 4. Rimpang-rimpangan meliputi : - Kunyit - Jahe - Kencur - Temulawak, dsb	✓ Dapat menyebutkan semua dengan contohnya (minimal 2) = pengayaan ✓ Menyebutkan 2 - 3 dengan contohnya (minimal 1) = tuntas ✓ Menyebutkan 0 - 1 = remedial
5.	Jelaskan cara mengawetkan bahan makanan nabati secara sederhana	Pengawetan bahan makanan nabati secara sederhana yaitu 1. Pengawetan dengan suhu rendah yaitu mengawetkan makanan dengan menyimpan bahan makanan di dalam lemari pendingin dengan suhu rendah berkisar -2°C sampai 8°C 2. Pengawetan dengan suhu tinggi yaitu mengawetkan makanan dengan suhu tinggi yang biasa dikenal dengan istilah “memasak” dengan suhu yang biasa digunakan adalah > 100°C 3. Pengawetan dengan pengeringan yaitu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan makanan dengan cara menguapkan air tersebut menggunakan energy panas	✓ Dapat menyebutkan semua dengan penjelasannya = pengayaan ✓ Menyebutkan 1 - 2 dengan penjelasannya = tuntas ✓ Menyebutkan 0 atau tidak dapat menyebutkan = remedial