

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMKN 2 Rantau Utara  
 Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Hasil Hewani  
 Kelas/Semester : XII/ 5  
 Tema : Pengolahan Telur  
 Sub Tema : Menerapkan Pengolahan Telur  
 Materi Pokok : Produksi Olahan Telur  
 Pertemuan ke : 1  
 Alokasi Waktu : 1 x 10 menit

<b>KD 3</b>	<b>KD 4</b>	
3.6. Menerapkan pengolahan telur	4.6. Membuat produk olahan Telur	
<b>IPK 3</b>	<b>IPK 4</b>	
3.6.1. Menghitung jumlah kebutuhan bahan untuk satuan produksi	4.6.1. Memproduksi olahan telur	
<b>Tujuan Pembelajaran :</b>	Setelah mengetahui profil peserta didik dan mempelajari sumber belajar melalui pendekatan saintifik model pembelajaran discovery learning, peserta didik dapat menerapkan pengolahan telur dengan mandiri, bertanggung jawab, bekerja sama dan peduli lingkungan	
<b>Materi Pembelajaran</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik bahan dalam olahan telur</li> <li>• Teknik pengolahan telur</li> </ul>	
<b>Model</b>	Discovery Learning	
<b>Alat, Bahan dan Media</b>	Laptop, LCD, video, gambar produk olahan telur, alat tulis dan bahan praktek	
<b>Sumber Belajar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modul Diklat PKB Guru Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan Hasil Hewani, 2015.</li> <li>• Rumah dan lingkungan sekitar</li> </ul>	
<b>Kegiatan Pembelajaran</b>		
<b>Pendahuluan</b>	Guru menyiapkan fisik dan psikis siswa dengan menyapa dan memberi salam, berdoa, absensi, apersepsi dan tujuan pembelajaran	2 menit
<b>Kegiatan Inti</b>	1. Pemberian rangsangan Guru menayangkan powerpoint tentang produk hasil olahan telur 2. Mengidentifikasi masalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru membagi kelompok dan memberikan format tabel karakteristik bahan produk olahan telur</li> <li>• Peserta didik berdiskusi kelompok sesuai dengan lembar kerja</li> </ul>	6 menit

	<p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru membimbing peserta didik mencari informasi dan mengumpulkan data</li> </ul> <p>4. Mengolah dan menganalisis data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru membimbing peserta didik menyusun, memilah dan menyesuaikan data-data dari berbagai sumber belajar produk olahan telur</li> </ul> <p>5. Pembuktian</p> <p>Guru membimbing peserta didik menyiapkan laporan hasil diskusi sebagai bahan materi presentasi pengetahuan bahan dan produk olahan telur</p> <p>6. Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memfasilitasi peserta didik untuk memberikan simpulan secara berkelompok</li> <li>• Peserta didik membuat simpulan dan mempresentasikan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	
	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru dan peserta didik melakukan refleksi dan menyimpulkan materi yang telah dipelajari</li> <li>• Melakukan evaluasi</li> <li>• Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya</li> <li>• Guru mengakhiri pembelajaran dengan doa dan salam</li> </ul>	2 menit
<b>Penilaian</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikap : Lembar observasi</li> <li>• Pengetahuan : Penugasan (Lembar kerja siswa)</li> <li>• Keterampilan : Praktek produksi olahan telur</li> </ul>	

Kepala SMK N 2 Rantau Utara

Drs. Jabahot Simamora, MM.  
NIP. 19640513 200003 1 001

Rantauprapat, 10 April 2021  
Guru Mata Pelajaran,

Tiurma Ida Situmorang, SP  
NIP. 19720212 200012 2 001

## LAMPIRAN

### 1. Format Penilaian Sikap

Kelas : XII APHP-1

Hari / Tanggal :

Materi Pokok : Produksi Olahan Telur

No.	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian	
		Kerjasama	Tanggung jawab
1			
2			
dst			
36			

Skor penilaian menggunakan skala 1-4, yaitu:

Skor 1 apabila peserta didik tidak pernah sesuai dengan aspek sikap yang dinilai

Skor 2 apabila peserta didik kadang-kadang sesuai dengan aspek sikap yang dinilai

Skor 3 apabila peserta didik sering sesuai dengan aspek sikap yang dinilai

Skor 4 apabila peserta didik selalu sesuai dengan aspek sikap yang dinilai

### 2. Format Penilaian Diskusi Kelompok

Kelas : XII APHP-1

Hari / Tanggal :

Materi Pokok : Produksi Olahan Telur

No	Nama Peserta Didik	Kemampuan bertanya				Kemampuan menjawab				Memberikan masukan/saran			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan diisi tanda V

Kategori Penilaian : 4 = sangat baik, 3 = baik, 2 = cukup, 1 = kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan} \times 100}{\text{Skor Maksimum}}$$

Skor Maksimum

### 3. Penilaian Pengetahuan

Tugas : Melakukan identifikasi bahan produksi telur asin di rumah dengan memanfaatkan sumber belajar yang ada di sekitar lingkungan

Kelas : XII APHP-1

Hari / Tanggal :

Materi Pokok : Produksi Olahan Telur

No	Jenis Telur	Karakteristik Bahan	Produk Olahan	Teknik Pengolahan
1				
dst				
10				

Pedoman penskoran : Skor diberikan untuk tiap nomor jawaban

No	Ketentuan	Skor
1	Jika 4 kolom, jawaban benar dan sesuai	4
2	Jika hanya 3 kolom, jawaban benar dan sesuai	3
3	Jika hanya 2 kolom, jawaban benar dan sesuai	2
4	Jika hanya 1 kolom, jawaban benar dan sesuai	1
5	Jika jawaban salah	0

Nilai = Jumlah Skor (untuk 10 nomor) x 2,5

#### 4. Penilaian Keterampilan

Tugas : Melakukan produksi telur asin dan membuat laporan hasil praktikum,

Bahan : Telur bebek, garam, abu gosok, air bersih

Alat : Ember plastik, panci, kompor, alat pengaduk dan tempat penyimpanan telur

Kelengkapan kerja : Baju praktek, masker, sarung tangan, serbet.

Lembar Penilaian Praktek

Kelas : XII APHP-1

Hari / Tanggal :

Materi Pokok : Produksi Olahan Telur

No	Skor Yang Diperoleh						
	Nama Siswa	Persiapan kerja (10)	Proses dan cara kerja (40)	Hasil kerja(20)	Sikap kerja (20)	Portofolio praktek (10)	Jumlah Skor (100)
1							
dst							
36							