

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Pakis Aji
Kelas/Semester : XI/Ganjil
Tema : Sayur Segar untuk Satuan Produksi
Pembelajaran ke : Ke 1
Alokasi Waktu : 1 x 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

- Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi dengan benar (C1)
- Mencirikan sayur segar untuk satuan produksi dengan cermat (C2)
- Mendeskripsikan sayur segar untuk satuan produksi dengan benar (C3)
- Menguraikan sayur segar untuk satuan produksi dengan benar (C4)
- Menyimpulkan sayur segar untuk satuan produksi dengan tepat (C5)
- Menunjukkan sayur segar untuk satuan produksi dengan tepat (P3)
- Menyeleksi sayur segar untuk satuan produksi dengan benar (P5)

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi waktu (menit)
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik diberikan salam oleh guru (<i>greeting</i>);2. Peserta didik bersama guru memulai kegiatan pembelajaran dengan berdoa bersama;3. Peserta didik diperiksakehadirannya;4. Peserta didik memeriksa kesiapan mereka untuk mengikuti pembelajaran;5. Peserta didik menyimak penyampaian kompetensi yang akan dicapai;	3 Menit

Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menetapkan Pertanyaan Mendasar <ol style="list-style-type: none"> a. Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan terkait dengan materi sayur segar untuk satuan produksi yang akan dibahas. (CRITICAL THINKING) b. Peserta didik mengamati video yang diberikan guru dengan media PPT <i>(TPACK)</i> c. Peserta didik diminta memberikan pendapat mengenai video (CRITICAL THINKING) d. Peserta didik diberikan materi pengantar mengenai sayur segar untuk satuan produksi dengan media PPT. (TPACK) 2. Mendesain Perencanaan Proyek <ol style="list-style-type: none"> a. Peserta didik berdiskusi dengan guru mengenai proyek yang akan dilakukan . b. Peserta didik berdiskusi dengan guru membentuk kelompok yang beranggotakan 4 orang (COLLABORATION) c. Peserta didik berdiskusi saling memberikan saran dan masukan terhadap proyek yang akan dikerjkan yaitu penentuan sayur segar yang tepat untuk satuan produksi. (COLLABORATION) 3. Menyusun Jadwal <ol style="list-style-type: none"> a. Peserta didik dan guru berdiskusi mengenai kriteria penilaian pengerjaan proyek dan mendiskusikan batas waktu b. Peserta didik menunjukkan dan menyeleksi sayur segar untuk satuan produksi. 	5 Menit
---------------	---	---------

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru berdiskusi mengenai materi sayur segar untuk satuan produksi yang telah diberikan 2. Peserta didik bersama dengan guru menyamakan persepsi mengenai kesimpulan terkait materi yang telah dipelajari. 3. Peserta didik menyimak penjelasan pembelajaran pada pertemuan berikutnya. 4. Peserta didik diberikan link google form untuk refleksi pembelajaran. 5. Peserta didik dan guru berdoa bersama mengakhiri pembelajaran. 	2 Menit
---------	--	---------

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap

LEMBAR PENILAIAN OBSERVASI

NO	NAMA SISWA	DISIPLIN				PERCAYA DIRI				SANTUN				TANGGUNG JAWAB				SKOR TOTAL
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6	Dst																	

Keterangan Indikator Penilaian Sikap :

No	Aspek Sikap yang Diamati	Kriteria yang Dinilai	Nilai	Pedoman Penilaian
1	Disiplin	<ul style="list-style-type: none"> • Tertib mengikuti instruksi • Masuk ke dalam kelas daring tepat waktu • Mengerjakan tugas tepat waktu • Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif 	4	Terpenuhi 4 kriteria
			3	Terpenuhi 3 kriteria
			2	Terpenuhi 2 kriteria
			1	Terpenuhi 1 kriteria

2	Percaya Diri	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ragu-ragu dalam menyampaikan pendapat • Tidak tergantung pada orang lain • memahami kesalahan diri. • membantu orang lain 	4	Terpenuhi 4 kriteria
			3	Terpenuhi 3 kriteria
			2	Terpenuhi 2 kriteria
			1	Terpenuhi 1 kriteria
3	Santun	<ul style="list-style-type: none"> • Berinteraksi dengan teman secara ramah • Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan • Berperilaku sopan • Menghargai orang lain 	4	Terpenuhi 4 kriteria
			3	Terpenuhi 3 kriteria
			2	Terpenuhi 2 kriteria
			1	Terpenuhi 1 kriteria
4	Tanggung jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok • Mengajukan usul pemecahan masalah. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan • Mengerjakan tugas tepat waktu 	4	Terpenuhi 4 kriteria
			3	Terpenuhi 3 kriteria
			2	Terpenuhi 2 kriteria
			1	Terpenuhi 1 kriteria

Pedoman Penskoran :

Nilai = (skor total/16) x 100

Konversi			
Level	Nilai	Kualitas	
3,66 – 4,00	80 - 100	Sangat Baik	SB
2,66 – 3,65	65 - 79	Baik	B
1,66 – 2,65	40 - 64	Cukup	C
1,00 – 1,65	0 - 39	Kurang	K

2. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes Tertulis
- b. Bentuk Instrumen : multiple choice

No Soal	IPK	Kisi-kisi	Level Kognitif/ ketrampilan	Butir Soal
1	Menguraikan sayur segar untuk satuan produksi	Pemanfaatan bagian sayur	C4	Keanekaragaman sayur yang terdapat di dunia menyebabkan keragaman pula dalam pengklasifikasian sayur. Secara umum sayuran dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal, diantaranya kelompok berdasarkan organ yang dimakan, manakah jenis sayur yang dimanfaatkan bagian batangnya...
2	Menguraikan sayur segar untuk satuan produksi	Pegelompokan tanaman sayur berdsarkan budidayanya	C4	Klasifikasi tanaman sayur berdasarkan cara budidayanya dikenal adanya pengelompokkan salad crops adalah sebagai berikut....
3	Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi	Menentukan pigmen sayuran	C1	Hasil pertanian secara kimia tersusun atas komponen penting seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Komoditas hasil pertanian di bawah ini yang dominan mengandung pigmen <i>karoten</i> adalah....
4	Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi	Jaringan dalam organ tanaman	C1	Jaringan yang terdiri dari sel-sel dengan bentuk beragam tergantung dari letak sel tersebut dalam organ tanaman, adalah....
5	Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi	Fungsi zat gizi pada sayuran	C1	Sayuran merupakan sumber vitamin yang penting terutama vitamin

				A, Vitamin B dan vitamin C. Meskipun jumlah kebutuhan tubuh akan vitamin hanya sedikit, namun vitamin berperan besar dalam mengatur berbagai proses metabolisme tubuh. Vitamin yang berfungsi meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi serta berperan dalam proses pencegahan kanker dan sebagai antioksidan adalah...
6	Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi	Komposisi zat gizi pada sayur	C1	Secara umum sayuran mengandung kadar air tinggi, rendah lemak dan protein, sebagian besar karbohidrat berupa selulosa, serta merupakan sumber vitamin dan mineral, berapa persen kandungan air pada sayuran...
7	Menguraikan sayuran segar yang tepat untuk satuan produksi	Pedoman menyeleksi sayuran yang tepat untuk satuan produksi	C4	Berikut adalah beberapa pedoman untuk menyeleksi sayuran segar yang bermutu baik. <ol style="list-style-type: none"> 1. Daun dipilih yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning 2. Daun tidak sobek dan berlubang 3. Tulang daun terlihat jelas 4. Batang daun mudah dipatahkan 5. Daun tidak terlalu tua. <p>Diatas merupakan pedoman untuk memilih sayuran segar jenis...</p>

8	Menguraikan sayuran segar yang tepat untuk satuan produksi	Pedoman menyeleksi sayuran yang tepat untuk satuan produksi	C4	Untuk memilih sayuran segar tidak boleh sembarangan, sebaiknya diperlukan pedoman untuk melakukan pemilihan. Dibawah ini termasuk pedoman cara memilih sayuran polong segar adalah
9	Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi	Perubahan enzim	C1	Enzim yang terdapat dalam sayuran di samping penting dalam reaksi metabolisme juga penting dalam beberapa reaksi kimia , antara lain adalah menyebabkan perubahan warna dan cita rasa dari bahan. Perubahan tersebut dikenal dengan istilah....
10	Menjelaskan sayur segar untuk satuan produksi	Ketahanan perlakuan penyimpanan terhadap kesegaran sayur	C2	Jenis sayuran yang dapat disimpan dengan merendam pangkal batangnya adalah sayuran yang dijual dengan batangnya. Jenis sayuran tersebut diantaranya bayam, kangkung, sawi, daun katuk, daun singkong, atau asparagus. Penyimpanan dengan cara ini biasanya tidak dapat berlangsung lama, berapa hari ketahanan maksimalnya....

Soal Post Test

Pilihlah jawaban yang tepat untuk soal-soal di bawah ini !

1. Keanekaragaman sayur yang terdapat di dunia menyebabkan keragaman pula dalam pengklasifikasian sayur. Secara umum sayuran dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal, diantaranya kelompok berdasarkan organ yang dimakan, manakah jenis sayur yang dimanfaatkan bagian batangnya...
 - a. Bit
 - b. Asparagus**
 - c. Sawi
 - d. Okra
 - e. Sweet corn
2. Klasifikasi tanaman sayur berdasarkan cara budidayanya dikenal adanya pengelompokan sebagai berikut....
 1. Asparagus
 2. Rebung
 3. Bayam
 4. Selada
 5. Seledri
 6. KolManakah yang termasuk salad crops...
 - a. 1 dan 2
 - b. 2 dan 3
 - c. 3 dan 4
 - d. 4 dan 5**
 - e. 5 dan 6
3. Hasil pertanian secara kimia tersusun atas komponen penting seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Komoditas hasil pertanian di bawah ini yang dominan mengandung pigmen *karoten* adalah....

A.



B.



C.





4. Jaringan yang terdiri dari sel-sel dengan bentuk beragam tergantung dari letak sel tersebut terdapat dalam organ tanaman bagian....
- epidermis
 - Vakuola
 - Mikrotobul
 - Sklerenkim
 - Kolenkim
5. Sayuran merupakan sumber vitamin yang penting terutama vitamin A, Vitamin B dan vitamin C. Meskipun jumlah kebutuhan tubuh akan vitamin hanya sedikit, namun vitamin berperan besar dalam mengatur berbagai proses metabolisme tubuh. Vitamin yang berfungsi meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi serta berperan dalam proses pencegahan kanker dan sebagai antioksidan adalah...
- Vitamin A
 - Vitamin B
 - Vitamin C**
 - Vitamin D
 - Vitamin E
6. Secara umum sayuran mengandung kadar air tinggi, rendah lemak dan protein, sebagian besar karbohidrat berupa selulosa, serta merupakan sumber vitamin dan mineral , berapa persen kandungan air pada sayuran...
- 70%-80%
 - 75%-85%
 - 80%-90%
 - 80%-95%**
 - 90%-100%
7. Berikut adalah beberapa pedoman untuk memilih sayuran segar yang bermutu baik.
- Daun dipilih yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning
 - Daun tidak sobek dan berlubang
 - Tulang daun terlihat jelas
 - Batang daun mudah dipatahkan
 - Daun tidak terlalu tua...
- Diatas merupakan pedoman untuk memilih sayuran segar jenis...

- a. Sayuran daun
 - b. Sayuran buah
 - c. Sayuran polong
 - d. Sayuran umbi
 - e. Sayuran kacang-kacangan
8. Untuk memilih sayuran segar tidak boleh sembarangan, sebaiknya diperlukan pedoman untuk melakukan pemilihan. Dibawah ini termasuk pedoman cara memilih sayuran polong segar adalah
- a. Buah tidak pecah atau memar
 - b. Buah tidak berair, tidak lunak dan tidak berbau busuk
 - c. Tidak berlubang atau berbintik
 - d. dipilih yang sudah tua dan masak
 - e. dipilih yang masih muda.
9. Enzim yang terdapat dalam sayuran di samping penting dalam reaksi metabolisme juga penting dalam beberapa reaksi kimia , antara lain adalah menyebabkan perubahan warna dan cita rasa dari bahan. Perubahan tersebut dikenal dengan istilah....
- a. Koagulasi
 - b. Denaturasi
 - c. Green enzimatis
 - d. Oksidasi
 - e. Browning enzimatis
10. Jenis sayuran yang dapat disimpan dengan merendam pangkal batangnya adalah sayuran yang dijual dengan batangnya. Jenis sayuran tersebut diantaranya bayam, kangkung, sawi, daun katuk, daun singkong, atau asparagus. . Penyimpanan dengan cara ini biasanya tidak dapat berlangsung lama, berapa hari ketahanan maksimalnya....
- a. 1 hari
 - b. 2 hari
 - c. 3 hari
 - d. 4 hari
 - e. 5 hari

Rubrik Penilaian = skor per soal 10 poin

Skor maksimal = 100

Aplikasi/platform yang digunakan : *Google form*

Skor Penilaian

No.	Huruf	Rentang angka
1.	Sangat Baik (A)	81 – 100
2.	Baik (B)	71 - 80
3.	Cukup (C)	51 - 70
4.	Kurang (D)	0 - 50

3. Keterampilan

No	Aspek	Penilaian			
		4	3	2	1
1	Cara menyiapkan alat dan bahan/persiapan kerja				
2	Cara mengamati sayur/proses kerja				
3	Kebersihan dan penataan alat				
4	Hasil kerja				
5	Waktu				

Kriteria :

1. Cara menyiapkan alat dan bahan

Skor 4 jika seluruh alat dan bahan disiapkan sesuai dengan prosedur

Skor 3 jika sebagian besar alat dan bahan disiapkan sesuai dengan prosedur

Skor 2 jika sebagian kecil alat dan bahan disiapkan sesuai dengan prosedur

Skor 1 jika alat dan bahan tidak disiapkan sesuai dengan prosedur

2. Cara mengamati sayur

Skor 4 jika cara mengamati dapat dilakukan dengan benar

Skor 3 jika sebagian besar cara mengamati dapat dilakukan dengan benar

Skor 2 jika sebagian kecil cara mengamati dapat dilakukan dengan benar

Skor 1 jika tidak ada cara mengamati yang dapat dilakukan dengan benar

3. Kebersihan dan penataan alat

Skor 4 jika seluruh alat dibersihkan dan ditata kembali dengan benar

Skor 3 jika sebagian besar alat dibersihkan dan ditata kembali dengan benar

Skor 2 jika sebagian kecil alat dibersihkan dan ditata kembali dengan benar

Skor 1 jika tidak ada hasil alat dibersihkan dan ditata kembali dengan benar

4. Hasil Kerja

Skor 4 jika seluruh hasil kerja dapat disajikan dengan benar

Skor 3 jika sebagian besar hasil kerja dapat disajikan dengan benar

Skor 2 jika sebagian kecil hasil kerja dapat disajikan dengan benar

Skor 1 jika hasil kerja tidak dapat disajikan dengan benar

5. Waktu

- Skor 4 jika seluruh pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan kurang dari waktu yang ditetapkan
- Skor 3 jika pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan tepat waktu
- Skor 2 jika pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan kurang tepat waktu
- Skor 1 jika pelaksanaan pembelajaran dapat diselesaikan tidak tepat waktu

Pedoman Penskoran

1. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $5 \times 4 = 20$
2. Skor project = jumlah skor dikali 5 = $20 \times 5 = 100$
3. Kode nilai / predikat :
 - 90 – 100 = Sangat Baik (SB)
 - 80 – 89 = Baik (B)
 - 70 – 79 = Cukup (C)
 - 0 – 69 = Kurang (K)

Jepara, 6 Januari 2022

Guru Mata Pelajaran



Ira, S.TP



Mengetahui,

Kepala SMKN 1 Pakis Aji

Drs. Sunarya

NIP. 19650713 199512 1 001