

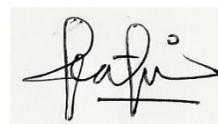
**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP LURING)
PROYEK KOLABORASI**

 SMA NEGERI 6 PALANGKA RAYA 	Materi : Sistem Koloid
Mata Pelajaran : Kimia Kelas : XI (Sebelas)	Alokasi Waktu: 4 Minggu x 2 Jam Pelajaran @45 Menit Pertemuan Ke: 6
Kompetensi Dasar: 3.15 Mengelompokkan berbagai tipe sistem koloid, menjelaskan sifat-sifat koloid dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari. 4.15 Membuat makanan atau produk lain yang berupa koloid atau melibatkan prinsip koloid	Langkah Pembelajaran Kegiatan Pendahuluan <ul style="list-style-type: none"> ✓ Berdoa. ✓ Menayangkan video singkat. ✓ Mengajukan pertanyaan awal: Apa yang dimaksud dengan sistem Koloid?; Apa peranan sistem Koloid dalam kehidupan?; Bagaimana cara pembuatan makanan sehat dengan sistem Koloid?
Tujuan Pembelajaran: Melalui model pembelajaran proyek kolaborasi, peserta didik dapat: <ul style="list-style-type: none"> • Mengembangkan rasa ingin tahu, kritis dan bertanggung jawab. • Menganalisis tentang sistem dispersi, pengelompokan sistem koloid, sifat serta penerapan sistem koloid, pembuatan koloid dalam kehidupan sehari-hari dengan kerja sama yang baik, percaya diri, dan penuh tanggung jawab. • Mampu menyelesaikan masalah sehari-hari yang berhubungan dengan sistem Koloid dan menyimpulkan hasil penerapan sistem koloid dengan penuh rasa ingin tahu, kreatif dan inovatif. 	Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik mengamati tayangan video (<i>Literasi</i>) ❖ Peserta didik mengajukan alternatif jawaban atas pertanyaan awal tentang sistem Koloid. ❖ Peserta didik merancang proyek kolaborasi dengan berdiskusi kelompok berdasarkan LKPD yang diberikan. ❖ Peserta didik membuat produk hasil dari penerapan sistem Koloid dalam kehidupan (<i>Creativity dan Inovasi</i>). ❖ Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi.
Media Pembelajaran: <i>Media: Papan tulis, spidol, LKPD.</i> <i>Metode: Luring</i> <i>Model: Project Based Learning (PBL)</i>	Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Guru membuat simpulan/ point penting dalam pembelajaran. • Peserta didik mampu menganalisis penerapan sistem Koloid dalam kehidupan sehari-hari. • Memberikan motivasi. • Doa Penutup.

Penilaian Hasil Belajar	
1. Sikap	Melalui pengamatan selama pembelajaran.
2. Pengetahuan	Melalui diskusi, tanya jawab dan LKPD yang diberikan.
3. Keterampilan	Menyajikan hasil presentasi.

Palangka Raya, 28 Juni 2021

Guru Mapel,



KATMIE, M.Pd

NIP. 19721009 200312 2 00

Kepala Sekolah,



ADRIANSYAH, S.Pd., M.Pd

NIP. 19690623 200604 1 008

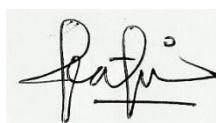
LAMPIRAN

Tabel Analisis Kompetensi Antarmatapelajaran yang Saling Terkoneksi

<i>Mata Pelajaran</i>	<i>Kelas</i>	<i>Kompetensi</i>	<i>Uraian Kompetensi</i>
Kimia	XI	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mengelompokkan berbagai tipe sistem koloid, menjelaskan sifat-sifat koloid dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari. ✓ Membuat makanan atau produk lain yang berupa koloid atau melibatkan prinsip koloid
		Keterampilan	Membuat makanan atau produk lain yang berupa koloid atau melibatkan prinsip koloid
Biologi	XI	Pengetahuan	Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dalam kaitannya dengan nutrisi, bioproses dan gangguan fungsi yang dapat terjadi pada sistem pencernaan manusia.
		Keterampilan	Menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan.
PKWU	XI	Pengetahuan	Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat
		Keterampilan	Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

Palangka Raya, 28 Juni 2021

Guru Mapel,



KATMIE, M.Pd

NIP. 19721009 200312 2 00