

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri Jateng di Pati  
 Kompetensi Keahlian : Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian  
 Tahun Pelajaran : 2020/2021  
 Kelas : XI/3  
 Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Komoditas Perkebunan dan Herbal

Sub Tema : Rempah – Rempah dan Bahan Penyegar  
 Tema Produk : Rempah – Rempah kering dan bubuk  
 Alokasi Waktu : 6 JP @ 45 menit  
 Pembelajaran ke : 1

TUJUAN PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN
<p>Melalui Model Pembelajaran <i>Stem</i> dengan metode diskusi, demonstrasi, praktek dan penugasan, Peserta didik dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengidentifikasi rempah - rempah dengan teliti dan tepat</li> <li>2. Memilih bahan yang akan dibuat rempah – rempah kering dan bubuk</li> <li>3. Membuat proposal rempah – rempah kering dan bubuk</li> <li>4. Memproduksi rempah – rempah kering dan bubuk dengan teliti dan tepat</li> <li>5. Menguji coba secara organoleptik produk rempah – rempah kering dan bubuk</li> <li>6. Membuat label produk</li> <li>7. Menghitung harga pokok produksi</li> <li>8. Memasarkan produk olahan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disetiap awal pertemuan pembelajaran, guru menyiapkan peserta didik secara fisik dan psikis untuk siap mengikuti proses pembelajaran.</li> <li>2. Pada <b>pertemuan pertama</b>, guru menyampaikan beberapa jenis permasalahan yang terjadi pada rempah - rempah melalui bahan tayang. Peserta didik <b>merumuskan uraian masalah. (Critical Thinking)</b></li> <li>3. Peserta didik berdiskusi untuk <b>merancang penyelesaian masalah pada rempah - rempah</b> bahan hasil pertanian yang cepat mengalami kerusakan dan langkah pengolahan sesuai dengan sumber belajar. <b>(Creativity)</b></li> <li>4. Guru memberi tugas siswa untuk membuat <b>jadwal dan penugasan survey.</b></li> <li>5. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk merencanakan <b>pembuatan rempah - rempah</b> dengan bimbingan dari guru atau peserta didik yang lain. <b>(collaboration)</b></li> <li>6. Pada <b>pertemuan kedua</b>, Peserta didik mengerjakan keterampilan pembuatan rempah – rempah kering secara mandiri.</li> <li>7. Peserta didik <b>menguji organoleptik</b> dari produk yang dibuat</li> <li>8. Peserta didik menyusun laporan praktik dan <b>mengevaluasi</b> hasil produk</li> <li>9. Peserta didik yang ditunjuk, mempresentasikan hasil praktik/kerja. <b>(communication)</b></li> <li>10. Pada <b>pertemuan ketiga</b>, Peserta didik mengerjakan keterampilan pembuatan rempah – rempah bubuk secara mandiri.</li> <li>11. Peserta didik <b>menguji organoleptik</b> dari produk yang dibuat</li> <li>12. Peserta didik menyusun laporan praktik dan <b>mengevaluasi</b> hasil produk</li> <li>13. Peserta didik yang ditunjuk, mempresentasikan hasil praktik/kerja. <b>(communication)</b></li> <li>14. Pada <b>pertemuan keempat</b>, dilaksanakan kegiatan penilaian berupa Tes Pengetahuan dan Tes Keterampilan.</li> <li>15. Disetiap Akhir pertemuan pembelajaran, guru bersama siswa melakukan refleksi kegiatan pembelajaran hasil dan manfaat yang diperoleh.</li> <li>16. Guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran</li> <li>17. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penilaian sikap : penilaian diri antar teman observasi dan jurnal</li> <li>2. Tes Pengetahuan: Tes lisan tentang pembuatan rempah – rempah kering dan bubuk</li> <li>3. Tes Keterampilan Tes Unjuk kerja produk presentasi tentang pembuatan rempah – rempah kering dan bubuk</li> </ol>

Pati, Juli 2021

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Guru Pengampu

Hardo Sujatmiko, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197109022002121008

**Tinuk Karila, S.Pt**  
NIP. -