



IDENTITAS

NAMA GURU :
Kadek Parmayasa, S.Pd

MATA PELAJARAN :
Keamanan Pangan

Kelas : X
Semester : I

Materi :
Penerapan Hygiene dan
Sanitasi

Alokasi Waktu :
2 x 45 Menit

ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR

ALAT DAN BAHAN :

1. LCD/ Laptop
2. Powerpoint
3. LKPD

SUMBER BELAJAR :

1. Bahan Ajar/ Modul
2. Lingkungan
3. WA Group
4. Internat

MODEL
PEMBELAJARAN :
Discovery Learning

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

RPP 3.1

TAHUN PELAJARAN 2020/2021

TUJAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti pembelajaran melalui pendekatan saintifik menggunakan model Discoveri Learning, metode diskusi google meet peserta didik dapat :

1. Memberi contoh penerapan sanitasi dan hygiene dalam kehidupan sehari – hari dengan tepat
2. Menyebutkan manfaat sanitasi dan hygiene dengan tanggung jawab
3. Melakukan pengelompokan hygiene dan sanitasi di bidang makanan dengan teliti

KEGIATAN PEMBELAJARAN

PEMBUKAAN

- 1) Guru memberikan salam kepada peserta didik
- 2) Guru mengamati kesiapan peserta didik sebelum belajar
- 3) Guru mengajak peserta didik untuk berdoa sebelum memulai pelajaran
- 4) Guru mengingatkan tugas minggu sebelumnya dan mengkaitkan dengan materi yang akan dipelajari (tugas memberishkan lingkungan)
- 5) Guru memberikan motivasi terkait pentingnya mempelajari materi guna kehidupan sehari – hari
- 6) Guru memberikan pedoman dan prosedur kegiatan pembelajaran serta penilaian

KEGIATAN INTI

1. Guru memberikan rangsangan berupa gambar terkait kegiatan mencuci rambut, mencuci peralatan dapur, membersihkan dapur
2. Guru meminta siswa untuk menyebutkan gambar mana saja yang tergolong sanitasi dan hygiene
3. Guru dan siswa bersama – sama mencari jawaban terkait pertanyaan yang diajukan
4. Siswa menyampaikan jawaban terkait pertanyaan yang dirumuskan
5. Guru memberikan feedback dan penguatan terhadap jawaban siswa
6. Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain untuk bertanya
7. Guru dan Siswa bersama – sama membuat kesimpulan pada setiap rumusan pertanyaan/ topic

PENUTUP

1. Guru dan siswa bersama membuat kesimpulan akhir
2. Guru dan siswa bersama membuat refleksi kegiatan pembelajaran
3. Guru mengakhiri kegiatan dengan menyampaikan materi pertemuan berikutnya dan doa bersama



RANCANGAN PENILAIAN

SIKAP :

Observasi/pengamatan selama pembelajaran

PENGETAHUAN :

Penugasan

KETRAMPILAN

Proyek Menerapkan sanitasi lingkungan rumah

Mengetahui,
Kepala Sekolah



A.A.A. Mirah Hartaningrum, S.Pd

Singaraja, 13 Juli 2020
Guru Mapel

Kadek Parmayasa, S.Pd

**PENILAIAN SIKAP
SIKAP SPIRITUAL**

Nama Sekolah : SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
 Kelas/Semester : X/ I
 Tahun pelajaran : 2020/ 2021

No	Waktu	Nama Peserta didik	Catatan Perilaku	Butir Sikap

SIKAP SOSIAL

Nama Sekolah : SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
 Kelas/Semester : X/ I
 Tahun pelajaran : 2020/ 2021

No	Waktu	Nama Peserta didik	Catatan Perilaku	Butir Sikap

Indikator Sikap Sosial ;

1. Sikap Jujur
2. Sikap Disiplin
3. Sikap Tanggung Jawab
4. Sikap Toleransi
5. Sikap Gotong Royong
6. Sikap Santu atau Sopan (etika berkomunikasi)
7. Sikap Percaya Diri
8. Sikap Kejujuran

**LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN
KISI-KISI PENULISAN SOAL**

Satuan Pendidikan : SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
 Jumlah Soal : 6
 Mata Pelajaran : Keamanan Pangan
 Kelas/Semester : X/ I
 Bentuk soal/tes ; Pilihan Ganda dan Uraian
 Penyusun : Kadek Parmayasa
 Alokasi waktu : 1 Minggu

No	Kompetensi dasar	Materi	Indikator Pencapaian Kompetensi	Indikator Soal	Level Kognitif	No Soal	Bentuk Soal
1	Memahami sanitasi dan hygiene di bidang makanan	Definisi Sanitasi	Menjelaskan definisi sanitasi dan hygiene	Diberikan uraian terkait sanitasi, peserta didik dapat menjelaskan definisi sanitasi	C1 Lot's	1	PG
2		Definisi hygiene	Menjelaskan definisi sanitasi dan hygiene	Diberikan uraian terkait hygiene, peserta didik dapat menjelaskan definisi hygiene	C1 Lot's	2	PG
3		Ruang lingkup sanitasi dan hygiene	Membedakan ruang lingkup sanitasi dan hygiene	Diberikan uraian permasalahan dalam kehidupan sehari – hari terkait sanitasi dan hygiene, peserta didik dapat membedakan ruang lingkup sanitasi dan hygiene dengan tepat	C2 Mot's	3	PG
4		Penerapan sanitasi dan hygiene	Memberi contoh penerapan sanitasi dan hygiene dalam kehidupan sehari – hari	Diberikan 5 contoh penerapan sanitasi dalam kehidupan sehari – hari, peserta didik dapat menentukan penerapan sanitasi yang benar	C2 Mot's	4	PG
5		Penerapan sanitasi dan hygiene	Memberi contoh penerapan sanitasi dan hygiene dalam kehidupan sehari – hari	Diberikan 6 contoh penerapan hygiene dalam kehidupan sehari – hari, peserta didik dapat menentukan penerapan hygiene yang benar	C2 Mot's	5	PG
6		Manfaat sanitasi dan hygiene	Menyebutkan manfaat sanitasi dan hygiene	Peserta didik dapat menyebutkan minimal 3 manfaat melakukan sanitasi dan hygiene	C2 Mot's	1	Uraian

PEDOMAN PENSKORAN

SOAL	KUNCI JAWABAN	SKOR
Kegiatan yang dilakukan oleh seseorang untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan tempat bekerja disebut dengan a. Hygiene b. Preventif c. Sanitasi d. Solusi e. Kebersihan	C	20
Kegiatan yang dilakukan oleh seseorang untuk menjaga kebersihan dan kesehatan dirinya sendiri disebut dengan istilah ... a. Hygiene b. Preventif c. Sanitasi d. Solusi e. Kebersihan	A	20
Andi setiap hari mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Kegiatan yang dilakukan oleh Anda untuk menjaga kebersihan diri sendiri merupakan bagian ruang lingkup dari a. Sanitasi b. Preventif c. Kesehatan d. Hygiene e. Kebersihan	D	20
Berikut ini adalah contoh penerapan sanitasi dalam kehidupan sehari – hari a. Mandi setiap pagi hari b. Mencuci tangan sebelum dan sesudah makan c. Berdoa sebelum tidur d. Mencuci bahan makanan sebelum diolah e. Membersihkan area dapur sebelum memasak	E	20
Perhatikan kegiatan berikut ini: 1. Mencuci tangan 2. Membersihkan restaurant 3. Membersihkan sayuran 4. Mengepel meja makan 5. Membakar sampah 6. Mencuci piring Berikut ini adalah penerapan kegiatan hygiene yang tepat adalah a. 1 dan 2 b. 1 dan 3 c. 2 dan 4 d. 3 dan 5 e. 5 dan 6	B	20
Sebutkan minimal 3 manfaat penerapan sanitasi dan hygiene!	a. Menjaga kebersihan lingkungan dan diri sendiri b. Terhindar dari penyakit c. Menjaga kesehatan diri sendiri dan lingkungan	100
TOTAL SKOR		100

LEMBAR PENILAIAN KETRAMPILAN

No	Aspek Yang Dinilai	Skor	Keterangan
1	Waktu Pengumpulan Tugas	4	Tugas dikumpulkan tepat waktu
		3	Tugas dikumpulkan terlambat 1 - 3 Hari dari batas waktu
		2	Tugas dikumpulkan terlambat 6 Hari dari batas waktu
		1	Tugas dikumpulkan terlambat lebih dari 6 hari dari batas waktu
2	Displin siswa dalam pembelajaran	4	siswa hadir tepat waktu, menghidupkan meet/ kamera, tidak meninggalkan ruangan dan menggunakan seragam sesuai ketentuan
		3	siswa hadir tepat waktu, menghidupkan meet/ kamera, meninggalkan ruangan tetapi menggunakan seragam sesuai ketentuan
		2	siswa hadir tepat waktu, menghidupkan meet/ kamera, meninggalkan ruangan dan tidak menggunakan seragam sesuai ketentuan
		1	siswa hadir tidak tepat waktu, tidak menghidupkan meet/ kamera, meninggalkan ruangan dan menggunakan seragam sesuai ketentuan
3	Komunikasi	4	siswa menyampaikan informasi dengan jelas, menjawab atau menanggapi pertanyaan siswa dengan benar
		3	Siswa menyampaikan informasi dengan jelas dan beberapa pertanyaan siswa lain ditanggapi kurang jelas
		2	siswa menyampaikan informasi dengan jelas, tetapi pertanyaan dari siswa lain tidak bisa dijawab atau siswa menyampaikan informasi kurang jelas tetapi mampu menjawab pertanyaan dari siswa lain dengan jelas
		1	siswa menyampaikan informasi dengan kurang jelas dan tidak mampu menjawab pertanyaan siswa lain dengan jelas
	Skro Maksimal	16	$Nilai = \frac{Skor\ yang\ diperoleh\ siswa}{Skor\ Maksimal} \times 100$

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Satuan Pendidikan : SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
Mata Pelajaran : Keamanan Pangan
Kelas/Semester : X/I
Alokasi waktu : 2 x 45 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti pembelajaran melalui pendekatan saintifik menggunakan model Discoveri Learning, metode diskusi google meet peserta didik dapat :

1. Memberi contoh penerapan sanitasi dan hygiene dalam kehidupan sehari – hari dengan tepat
2. Menyebutkan manfaat sanitasi dan hygiene dengan tanggung jawab
3. Melakukan pengelompokan hygiene dan sanitasi di bidang makanan dengan teliti

B. MATERI SINGKAT

Menumis Sayur

Pernahkah kalian membantu Ibu memasak di dapur?? Kira – Kira kalian dapat bagian mengerjakan apa ya??? Ayoo jujur... adakah yang kira – kira dapat bagian cuci piring? Atau menyapu dan mengepel lantai dapur? Atau bagian memasak?? Kalau aku sih bagian icip – icip makanan.. Hi.. Hi ... Hi....

Nah masih dalam materi sanitasi dan hygiene. Banyak aktivitas yang harus kita lakukan sebelum memasak untuk menjaga kebersihan dan kesehatan makanan yang kita hasilkan. Salah empatnya seperti gambar berikut ini.



Gambar 1. Menunjukkan Aktivitas Sebelum Memasak

Masih ingatkan dengan pengertian sanitasi dan hygiene.. kira – kira yang termasuk aktivitas sanitasi dan hygiene yang mana ya????

C. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

1. Perhatikan dan cermati gambar yang diberikan oleh guru mu dalam slide pertemuan di google meet.
2. Buatlah pertanyaan masing – sebanyak 2 pertanyaan kemudian ajukan dalam diskusi google meet

.....
.....
.....
.....

3. Tentukanlah rumusan permasalahan yang sesuai dengan tujuan pembelajaran

.....
.....
.....
.....

4. Carilah jawaban dari rumusan masalah yang sudah ditetapkan pada sumber atau bahan ajar

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. Untuk membantu memahami materi, kerjakanlah soal berikut ini:

- a. Menyebutkan contoh sanitasi!
- b. Menyebutkan contoh hygiene

c. Menyebutkan manfaat sanitasi dan hygiene

6. Sampaikanlah jawaban yang kamu dapatkan ke gurumu dan biarkan teman – teman mu memberikan komentarnya.

.....
.....
.....
.....

7. Buatlah kesimpulan terkait materi yang telah dipelajari (Sesuaikan dengan rumusan tujuan pembelajaran)

.....
.....
.....
.....

PROGRAM REMEDIAL DAN PENGAYAAN

A. REMEDIAL

Remedial diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai KKM dalam kegiatan pembelajaran. Remedial diberikan dengan 3 bagian sebagai berikut:

- 1) Remedial klasikal jika lebih dari 75% peserta remedial dalam kelas : mengulang proses pembelajaran dan mengulang pengambilan test dengan soal yang sama
- 2) Remedial kelompok jika 25% - 50% peserta didik dalam kelas remedial: mengadakan remedial dengan test tulis di dalam kelas
- 3) Remedial individu jika kurang dari 25% peserta didik dalam kelas yang remedial: mengadakan remedial dengan memberikan penugasan individu bagi siswa yang remedial dan pembelajaran materi berikutnya dapat dilanjutkan.

Tugas Individu

1. Jelaskan perbedaan sanitasi dan hygiene!
2. Sebutkan 6 prinsip dasar penerapan sanitasi dan hygiene makanan!
3. Sebutkan minimal 3 manfaat sanitasi dan hygiene dalam kehidupan sehari – hari!
4. Sebutkan masing – masing 3 contoh penerapan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan!

Jawaban:

1	<p>a. Hygiene adalah kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “objek” itu sendiri (manusia). Kegiatannya misalnya mencuci tangan, memasak air/makanan, proses pengolahan produk, dan lain-lain.</p> <p>b. Sanitation adalah kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “lingkungan” yang ada di sekitar objek (manusia). Kegiatannya misalnya menjaga kebersihan ruangan, sirkulasi udara ruangan, pengelolaan sampah, penanganan vektor penyakit, dan lain-lain.</p>
2	<p>a. Pemilihan bahan baku makanan yang tepat</p> <p>b. Penyimpanan bahan makanan yang tepat</p> <p>c. Pengolahan bahan makanan yang tepat</p> <p>d. Penyimpanan makanan yang telah diolah</p> <p>e. Penyajian makanan yang tepat</p> <p>f. Penyimpanan makanan yang tepat</p>
3	<p>a. Memastikan tempat beraktivitas bersih</p> <p>b. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental</p> <p>c. Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.</p> <p>d. Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.</p>
4	<p>Penerapan Sanitasi:</p> <p>a. Membersihkan tempat kerja sebelum bekerja seperti kitchen, restaurant, bar dll</p> <p>b. Membersihkan peralatan kitchen dan makan yang akan digunakan</p> <p>c. Membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan</p> <p>Penerapan Hygiene:</p> <p>a. Mencuci tangan hingga bersih setiap kali akan makan</p> <p>b. Mandi dan menggosok gigi secara teratur untuk menjaga kebersihan tubuh.</p> <p>c. Menjaga kebersihan bahan makanan dan juga makanan yang telah diolah.</p> <p>d. Menjaga kebersihan semua peralatan memasak dan wadah makanan.</p>

B. PENGAYAAN

- 1) Pengayaan diberikan untuk menambah wawasan peserta didik terkait materi pembelajaran yang dapat diberikan kepada peserta didik sudah tuntas mencapai KKM.
- 2) Pengayaan dapat ditagih atau tidak ditagih sesuai kesepakatan peserta didik.
- 3) Direncanakan berdasarkan IPK atau materi pembelajaran yang dibutuhkan pengembangan lebih luas.

SOAL:

Dimasa pandemi ini, kita dituntut untuk selalu menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan dan diri sendiri guna menghindari penyebaran covid. Buatlah gambar atau video tentang pencegahan penyebaran covid – 19.