

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
SIMULASI MENGAJAR GURU PENGGERAK**

Nama Satuan Pendidikan : SMK Negeri 2 Cimahi
Mata Pelajaran : Produk Kreatif dan Kewirausahaan
Komp. Keahlian : Kimia Industri
Materi Pokok/ Sub Materi : Prosedur Pengujian Fungsi Produk
Sub Materi : Pengujian Teknis (Uji Organoleptik)
Kelas/Semester : XII/ganjil
Tahun Pelajaran : 2021/2022
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui pembelajaran Problem Based Learning diharapkan siswa dapat menjelaskan fungsi pengujian kesesuaian fungsi produk barang, menjabarkan prosedur pengujian teknis produk barang (uji Organoleptik), menganalisis prosedur pengujian teknis produk barang (uji Organoleptik) dengan baik dan benar

B. Kegiatan Pembelajaran

No .	Sintak Model Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
1.	Pendahuluan	<p>Kegiatan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa berdoa dan menjawab salam ▪ Siswa diperiksa kehadirannya oleh guru ▪ Siswa mengerjakan pretest. ▪ Apersepsi : Pertemuan sebelumnya kita sudah belajar bagaimana membuat produk berupa hand soap dan hand sanitizer. Maka sekarang kita akan belajar bagaimana menguji kualitas suatu produk. ▪ Motivasi : <ul style="list-style-type: none"> a. Bagaimana jika kita membeli barang yang kualitasnya tidak sesuai dengan yang kita inginkan? b. Kalau kita membeli barang dengan kualitas baik, apakah kita ingin 	2 menit

		<p>membelinya kembali?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa mengerjakan pretest. ▪ Siswa menerima informasi kompetensi, materi, IPK dan langkah pembelajaran yang akan dilaksanakan 	
2.	<p>1. Tahap 1: Orientasi Masalah</p> <p>2. Tahap 2: Mengorganisasi Untuk Belajar</p> <p>Tahap 3: Membimbing Penyelidikan</p> <p>Tahap 4: Mengembangkan produk dan menyajikan hasil.</p>	<p>Kegiatan Inti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa mengamati video tentang keluhan konsumen terhadap produk hand sanitizer yang terasa lengket di tangan. ▪ Siswa diminta mengemukakan permasalahan apa yang dapat mereka simpulkan dari video tersebut. ▪ Siswa membaca materi pembelajaran tentang Pengujian Fungsi produk. Siswa diminta mengemukakan pertanyaan yang dapat dimunculkan dari materi pembelajaran. ▪ Siswa diminta untuk mencari jawaban atas pertanyaan tersebut dari materi bahan ajar dan searching di internet ▪ Siswa mengamati dan mengidentifikasi produk yang akan diuji secara organoleptik ▪ Masing-masing kelompok membuat langkah pengujian organoleptik sesuai dengan produk yang ada di hadapan mereka ▪ Siswa menggunakan peralatan di laboratorium untuk menganalisis cara yang tepat dalam pengerjaan uji organoleptik. ▪ Siswa mendiskusikan tentang prosedur pengujian yang akan mereka buat. ▪ Siswa diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompok di depan kelas. 	7 menit

	<p>Tahap 5: Menganalisis dan mengevaluasi</p> <p>Tahap 6: menyimpulkan</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa memaparkan hasil penyelidikan dan pengembangan prosedur yang sudah mereka kembangkan. ▪ Siswa mengevaluasi dan menilai hasil presentasi dari kelompok lain yang tampil, memberikan masukan dan dan memberikan pertanyaan kepada kelompok yang mempresentasikan kegiatan. ▪ Siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran materi berkaitan dengan permasalahan yang dikemukakan pada awal pembelajaran 	
3.	Penutup	<p>Kegiatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta melakukan refleksi dengan menanyakan materi yang apa yang telah dipelajari. • Siswa dan guru berdiskusi untuk membuat kesimpulan secara umum • Siswa mengerjakan post test • Siswa berdoa dan mengucapkan salam 	1menit

C. Penilaian Pembelajaran

a. Instrumen Penilaian Pengetahuan

No.	Soal	Kunci
1	<p>Pengujian fungsi produk berfungsi memastikan produk yang akan dilempar ke pasaran sudah sesuai dengan standar mutu yang ditentukan. Orang yang melakukan pengujian biasanya disebut responden. Tugas dari responden secara umum adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Mencicipi prototipe dengan membandingkan dengan produk kompetitor b. Membandingkan produk yang dihasilkan dengan produk kompetitor. c. Mendeskripsikan kelemahan-kelemahan produk kompetitor d. Menyimpulkan kelemahan-kelemahan produk-produk yang sudah dihasilkan e. Membandingkan antara prototipe yang dibuat dengan konsep yang direncanakan sebelumnya. 	e

2.	Tujuan mengukur respon pelanggan dalam tahapan pengujian konsep produk untuk melihat pelanggan masih loyal/tidak loyal terhadap produk/jasa yang diproduksi. Konsumen yang loyal berada pada skala... a. Membeli secara teratur, menolak produk lain dan menunjukkan kekebalan dari daya tarik pesaing. b. Mungkin atau tidak akan membeli, menolak produk lain dan pasti tidak akan membeli. c. Membeli secara teratur, menolak produk lain dan pasti tidak akan membeli. d. Pasti tidak akan membeli, pasti akan membeli dan mungkin akan membeli. e. Mungkin atau tidak akan membeli, menolak produk lain dan mungkin akan membeli.	a
3	Pengujian organoleptik adalah salah satu pengujian teknis yang digunakan untuk menentukan mutu suatu produk. Hal yang termasuk parameter pengujian organoleptik adalah... a. Kenampakan, bau, rasa, dan tekstur b. Bau, rasa, tekstur, dan kadar air c. Kadar abu, bau, rasa dan tekstur d. Kenampakan, kadar air, kadar karbohidrat dan usia simpan e. Usia simpan, stabilitas, bau, rasa dan tekstur.	a
4	Akan dilakukan pengujian organoleptik pada sampel Mayonaise yang disajikan dalam kontainer kecil sebanyak 3 gram. Sampel disajikan dengan mengoleskan pada potongan roti tawar (1x1) sebanyak 10 potong. Setiap sampel yang akan diuji diberi kode dengan 3 poin digit number yang sudah dirandom. Penyajian sampel seperti diatas sudah memenuhi persyaratan.... a. Suhu, jenis sampel dan jumlah b. Jumlah sampel, suhu dan ukuran sampel c. Suhu, jenis sampel, dan ukuran sampel d. Ukuran sampel dan jumlah pengkodean sampel. e. Suhu,jenis sampel dan pengkodean.	d

b. Instrumen Penilaian Keterampilan

Menggunakan rubrik penilaian keterampilan.

Aspek keterampilan berdiskusi

No	Nama	Skor			
		1	2	3	4
1.					
2.					
3.					
4.					

Aspek kemampuan membuat rancangan pengujian organoleptik.

No	Nama	Skor			
		1	2	3	4
1.					
2.					

3.					
4.					

Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Aspek Keterampilan	Indikator
1.	Keterampilan berdiskusi	1. Bertanya setelah diminta. 2. Bertanya spontan 3. Bertanya dan menanggapi dengan spontan. 4. Bertanya dan menanggapi dengan spontan lebih dari sekali.
2.	Kemampuan membuat rancangan pengujian organoleptik	1. 1 komponen rancangan benar. 2. 2 komponen rancangan benar 3. 3 komponen rancangan benar 4. Semua komponen rancangan benar

c. Instrumen Penilaian Sikap menggunakan lembar ceklist

Diisi dengan ceklist bila terdapat sikap yang diukur.

No	Nama	Aspek Sikap	
		Bersikap aktif dalam diskusi	Berbahasa santun dan baik
1.			
2.			
3.			