

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Malang
Kelas / Semester : X/Ganjil
Mata Pelajaran : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian
Materi Pokok : Teknik Konversi Bahan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah berdiskusi dan menggali informasi tentang teknik konversi bahan hasil pertanian, siswa dapat mendeskripsikan teknik konversi bahan hasil pertanian dengan tepat

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Model Pembelajaran : Discovery Learning
Alat dan Bahan : Alat tulis, Handphone, wifi, Buku Dasar Proses Pengolahan

Kegiatan Pendahuluan : <ol style="list-style-type: none">1. Persiapan (salam, doa, presensi)2. Apersepsi3. Informasi (menyampaikan kompetensi dari materi yang akan dipelajari)4. Motivasi
Kegiatan Inti : <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati dan mencermati gambar ilustrasi yang berkaitan dengan teknik konversi bahan, sekaligus guru mengajak siswa berdiskusi2. Siswa berkelompok dan melakukan literasi tentang teknik konversi bahan3. Siswa membuka LKPD 1 dan melengkapinya4. Guru berkeliling memastikan semua siswa dapat bekerja dengan baik dan benar sekaligus meluruskan jika ada yang bersimpangan5. Siswa berdiskusi dengan teman dalam satu kelompok tentang teknik konversi bahan6. Siswa menyampaikan hasil diskusi di depan kelas7. Guru membimbing siswa untuk membuat suatu kesimpulan
Kegiatan Penutup : <ol style="list-style-type: none">1. Refleksi (mengingat kembali materi yang baru dipelajari)2. Resume (siswa diajak membuat kesimpulan dari materi yang dipelajari)

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
Soal tertulis : Soal terlampir	Observasi	<ol style="list-style-type: none">1. Komunikatif : Penggunaan Bahasa yang baik dan benar2. Kolaboratif: Kerjasama dalam diskusi dan pelaksanaan praktik3. Tanggung jawab : Integritas sebagai anggota diskusi saat melaksanakan tugas

Mengetahui,
Kepala Sekolah

ANDRI KUSDARMANTO, M.Pd
NIP. 19700626 199702 1 002

Malang, Juli 2021
Guru mata Pelajaran


UMI NUR ARIFAH, S.TP
NIP. 19840107 201403 2 001

Lampiran 1 Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

1. LKPD 1

Amati gambar di bawah ini, teknik konversi bahan apa yang terdapat dalam produk tersebut!



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6

Gambar	Nama Produk/Gambar	Proses Konversi Bahan
Gambar		

Lampiran 2 Instrumen penilaian

1. tes tulis

No	Soal	Kunci Jawaban	Skor
1	Jelaskan prinsip pengecilan ukuran dalam pengolahan hasil pertanian!	Pengecilan ukuran merupakan unit operasi yang diterapkan pada bahan padat untuk mengurangi ukurannya dengan menerapkan proses penggilingan, penekanan atau pemukulan; untuk bahan cair mengurangi ukuran globula cairan emulsi	20
2	Jelaskan macam-macam alat pencampuran bahan hasil pertanian!	Peralatan pencampur atau <i>mixer</i> dapat dibagi menjadi dua golongan, yaitu: <ul style="list-style-type: none"> - Berdasarkan jenis bahan yang dicampur, yaitu alat pencampur cairan, alat pencampur granula atau tepung, dan alat pencampur pasta. - Berdasarkan jenis pengaduk, yaitu <i>double cone mixers</i>, <i>ribbon blender</i>, <i>planetary mixers</i>, dan <i>propeller mixers</i>. 	20
3	Jelaskan emulsi yang terjadi pada pembuatan bakso!	Bakso adalah salah satu sistem emulsi yang mempunyai karakteristik hampir sama dengan minyak dalam air (o/w), dimana lemak sebagai fase diskontinyu dan air sebagai fase kontinyu, sedangkan protein berperan sebagai "emulsifier". Selama percampuran adonan, protein terlarut membentuk matrik yang menyelubungi lemak. Dengan pemasakan akan terjadi koagulasi protein oleh panas dan terjadi pengikatan butiran yang terperangkap dalam matrik protein.	20
4	Jelaskan apa yang dimaksud dengan ekstraksi!	Ekstraksi merupakan suatu proses pemisahan campuran dari suatu bahan untuk memperoleh bahan yang diinginkan. Bahan yang diekstraksi merupakan bahan yang banyak dijumpai di alam	20
5	Jelaskan macam-macam ekstraksi beserta contohnya!	Ekstraksi padat-cair dapat dilakukan melalui 4 (empat) metode, yaitu: <ul style="list-style-type: none"> - Metode penggilingan dan pengepresan (contoh: minyak biji pala) - Metode pemisahan dan penyaringan (contoh: susu kedelai) - Metode pengepresan (contoh: minyak kopra) - Metode penyaringan dan penguapan (contoh: minyak kelapa) 	20
		Total nilai	100

2. Penilaian Keterampilan

a. Instrumen penilaian presentasi

No	Nama siswa	Aspek yang dinilai												Nilai
		Kejelasan informasi				Penguasaan materi				Kronologi penyampaian				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1														
2														
3														
4														
5														

Keterangan:

Indikator Penilaian keterampilan

1) Aspek kejelasan informasi

Skor 4 : Sistematika penjelasan logis dengan bahasa dan suara yang sangat jelas

Skor 3 : Sistematika penjelasan logis dan bahasa sangat jelas tetapi suara kurang jelas

Skor 2 : Sistematika penjelasan tidak logis meskipun menggunakan bahasa dan suara cukup jelas

Skor 1 : Sistematika penjelasan tidak logis meskipun menggunakan bahasa dan suara cukup jelas

2) Aspek penguasaan materi

Skor 4 : Menguasai materi presentasi dan dapat menjawab pertanyaan dengan baik dan kesimpulan mendukung topik yang dibahas

Skor 3 : Menguasai materi presentasi dan dapat menjawab pertanyaan dengan baik dan kesimpulan mendukung topik yang dibahas

Skor 2 : Penguasaan materi kurang meskipun bias menjawab seluruh pertanyaan dan kesimpulan tidak berhubungan dengan topik yang dibahas

Skor 1 : Materi kurang dikuasai serta tidak bias menjawab seluruh pertanyaan dan kesimpulan tidak mendukung topic

3) Aspek kronologi penyampaian

Skor 4 : Penyampaian runtut, teliti dan sesuai materi

Skor 3 : Penyampaian kurang runtut tetapi teliti dan sesuai materi

Skor 2 : penyampaian runtut dan teliti tapi tidak sesuai materi

Skor 1 : penyampaian tidak runtut dan tidak sesuai amteri

Rumus Konversi Nilai:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100$$