

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Jenis Penilaian dan Instrumen

Jenis Penilaian	Bentuk instrumen
Penilaian Sikap	Lembar pengamatan sikap
Penilaian Pengetahuan	Tes tulis
Penilaian Keterampilan	Lembar pengamatan praktik

LAMPIRAN-LAMPIRAN PENILAIAN

1. Contoh Instrumen

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP

a. Observasi

NO	Aspek yang dinilai	3	2	1	Keterangan
1	Rasa ingin tahu				
2	Tanggung jawab bila diberi tugas				
3	Menghargai pendapat orang lain				

b. Rubrik Penilaian Perilaku

NO	Aspek yang dinilai	Rubrik
1	Menunjukkan rasa ingin tahu	3. Mempunyai rasa ingin tahu yang besar, antusias, aktif dalam pengamatan 2. Mempunyai rasa ingin tahu, tidak terlalu antusias, Dan kurang aktif dalam pengamatan 1. Tidak punya rasa ingin tahu, tidak berantusias, tidak mengadakan pengamatan
2	Tekun dan tanggung jawab dalam belajar	3. tekun dalam menyelesaikan tugas dengan hasil terbaik serta bertanggung jawab dalam kegiatan yang sedang dilakukan. 2. sudah berusaha untuk mendapatkan hasil yang baik, namun belum menunjukkan hasil terbaiknya. 1. Tidak berusaha sungguh – sungguh untuk bisa melakukan dan mendapatkan hasil hasil yang baik
3	Menghargai pendapat orang lain	3. Dalam setiap kesempatan., dapat mengemukakan gagasan dan menghargai pendapat siswa lain. 2. Tidak mengemukakan gagasan tetapi menghargai pendapat siswa lain. 1. Tidak ikut mengemukakan pendapat dan tidak menghargai pendapat siswa lain.

Keterangan Penskoran

Berilah skor sesuai sikap tanggung jawab yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sbb :

3= jika sering berperilaku dalam kegiatan

2 = jika kadang- kadang berperilaku dalam kegiatan

1 =jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan

$$\text{Skor akhir} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Sor maksimal}} \times 100$$

Predikat	Nilai
Sangat baik (SB)	$80 \leq AB \leq 100$
Baik (B)	$70 \leq AB \leq 79$
Cukup (C)	$60 \leq AB \leq 69$
Kurang (K)	< 60

Indikator : 3.7.1 Dapat menyebutkan contoh bahan aditif pada makanan

<p>Tes Tertulis Sebutkan 5 contoh bahan aditif yang biasa ditambahkan pada makanan (score 5) Sebutkan 3 contoh pemanis buatan (score 3) Jelaskan 2 keuntungan menggunakan pengawet alami (score 4) Sebutkan 2 dampak negatif dari penggunaan pewarna buatan (score 4) Sebutkan bahan aditif pengganti MSG, yang aman bagi tubuh kita(score 4)</p>
<p><u>Nilai = skor x 5</u></p>

Instrumen Penilaian Keterampilan

Indikator : 4.7.1 Menyajikan informasi jenis-jenis bahan aditif yang dipakai pada suatu produk makanan

NO	Ketrampilan yang dinilai	Skor	Rubrik
1	Trampil dalam melakukan pengamatan	3 2 1	Pengamatannya cepat selesai Pengamatannya kurang cepat Pengamatannya lambat
2	Hasil pengamatan yang diperoleh	3 2 1	Dapat menyebutkan antara 8 – 10 zat aditif Dapat menyebutkan antara 5-7 zat aditif Dapat menyebutkan kurang dari 5 zat aditif
3	Mengkomunikasikan hasil pengamatan	3 2 1	Dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar Kurang dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik Tidak dapat mengkomunikasikan hasil paengamatan

Nilai = (Jumlah skor : skor maksimal)x 100

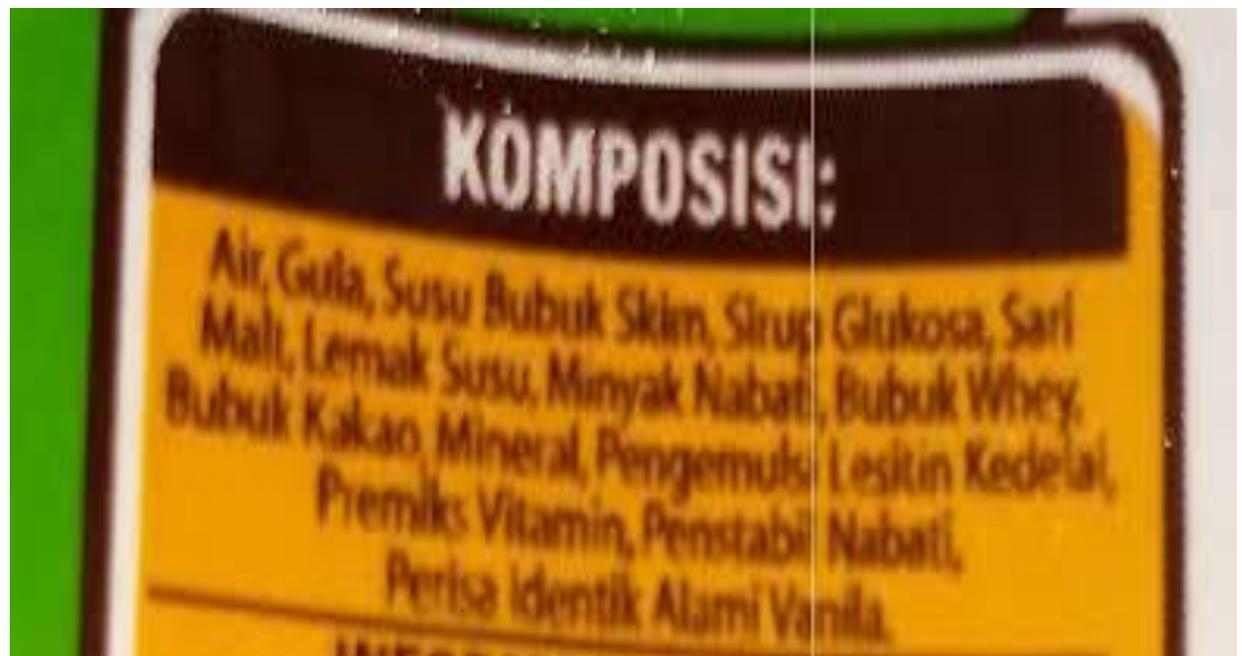
A : 3,67-4,00	C+: 2,01 – 2,33
A-: 3,34-3,66	C : 1,67 – 2,00
B+: 3,01-3,33	C- : 1,34 – 1,66
B : 2,67 – 3,00	D+ : 1,01 – 1,33
B- : 2,24 – 2,66	D : < 1,00

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 5 Bawang

Banjarnegara, 5 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

Dra. NURTI WIJAWATI
NIP. 19670323 199802 2 006

DIAH UMMU ZAHROH, S.Pd
NIP 19781130 200801 2 007



CARA PENYAJIAN:

- Rebus mi dalam air mendidih selama 3 menit.
- Sambil menunggu, siapkan bumbu, minyak goreng, kecap manis, dan bawang putih ke dalam pinggan.
- Tiriskan mi, kemudian masukkan ke dalam campuran bumbu di pinggan, aduk hingga merata.
- Miringkan mi dan siap sedia!

CARA PENYAJIAN DENGAN MICROWAVE:

- Gaskan mangkuk dalam periuk microwave, isi dengan air 300 ml (1.1 gelas), masukkan mi ke dalamnya.
- Masukkan ke dalam microwave, masak dengan suhu tinggi selama 1 menit.
- Tiriskan mi, kemudian masukkan ke dalam pinggan, minyak, kecap manis, dan bawang putih ke dalam pinggan, aduk hingga merata.
- Siap sedia untuk dimakan!

JANGAN DETERIMA DI A KEMAMPAK BELAK!

Indomie Seleraku...

INFORMASI GIZI

	AMLOK 100g (100%)	FAKTA	PERSENTISAMPAH		
Energy (kJ)	112	2%	Energy (kJ)	112	2%
Tekstur (g)	100	1%	Leleh	10	1%
Protein (g)	10	1%	Minyak	100 mg	1%
Starch A	10%	1%	Minyak	10%	1%
Starch B	10%	1%	Asam Lemak	10%	1%
Starch C	10%	1%	Asam Lemak	10%	1%
Starch D	10%	1%	Asam Lemak	10%	1%

Indofood

Distributor: PT Indofood Sukses Makmur Tbk. PO. BOX 1211 Jakarta 1400, Indonesia. Boleh dipulaukan sebelum / Konde Produk: (Graf pada kemasan ini)