

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

|                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| Satuan Pendidikan | : SMA Negeri 1 Kubutambahan      |
| Mata Pelajaran    | : Biologi                        |
| Kelas /Semester   | : XI/Ganjil                      |
| Program           | : MIPA                           |
| Materi Pokok      | : Sistem Pencernaan Pada Manusia |
| Alokasi waktu     | : 2 x 45 menit (1x pertemuan)    |

### A. Kompetensi Inti (KI), Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

| KOMPETENSI INTI (KI)   |   |
|--|---|
| KI 3   | KI 4  |
| Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah | Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan |

| No    | KD Pengetahuan   | No    | KD Keterampilan   |
|-------|--|-------|---|
| 3.7   | Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dalam kaitannya dengan nutrisi, bioproses dan gangguan fungsi yang dapat terjadi pada sistem pencernaan manusia | 4.7   | Menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan makanan pangan dan keamanan pangan |
| No    | IPK Pengetahuan  | No    | IPK Keterampilan  |
| 3.7.1 | Menjelaskan jenis dan fungsi zat makanan (LOTS)  |       |   |
| 3.7.2 | Menganalisis kandungan zat karbohidrat, lemak dan protein pada makanan   | 4.7.1 | Melakukan uji makanan terhadap berbagai macam makanan (HOTS)  |

|       |   |       |  |
|-------|---|-------|--|
|       | berdasarkan hasil uji kandungan makanan. (HOTS)   | 4.7.2 | Membuat laporan hasil praktikum uji makanan (HOTS)   |
| 3.7.3 | Menyeleksi berbagai macam makanan menjadi menu sehat sesuai kebutuhan manusia dalam berbagai kondisi (HOTS) | 4.7.3 | Menyusun menu sehat sesuai kebutuhan manusia (balita, anak-anak, usia produktif, lansia, ibu hamil) dalam bentuk daftar menu makanan. (HOTS) |

## B. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran daring menggunakan model *discovery learning* dan *Problem Based Learning* (PBL) tentang sistem pencernaan pada manusia peserta didik diharapkan mampu menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dalam kaitannya dengan nutrisi, bioproses dan gangguan fungsi yang dapat terjadi pada sistem pencernaan manusia serta mampu menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan makanan pangan dan keamanan pangan secara tepat dengan sikap jujur, tanggung jawab, rasa ingin tahu, berani, disiplin, empati, santun, percaya diri dan pantang menyerah, toleransi serta memiliki keterampilan sikap berpikir kritis dan pro-aktif (kreatif), mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik selama proses pembelajaran.

## C. Materi Pembelajaran

### Sains

#### 1. Fakta:

- Bahan-bahan makanan dapat diuji kandungannya dengan percobaan uji makanan
- Variasi menu sehat dan seimbang sesuai kebutuhan manusia (balita, anak-anak, usia produktif, lansia, ibu hamil)

#### 2. Konsep

- Jenis-jenis zat makanan (Zat makanan mikro dan makro)
- Fungsi jenis-jenis zat makanan bagi tubuh
- Susunan makanan menu sehat dan seimbang

#### 3. Prosedural

- Langkah-langkah uji makanan

#### 4. Metakognisi

- Menyusun menu sehat sesuai kebutuhan manusia (balita, anak-anak, usia produktif, lansia, ibu hamil) dalam bentuk daftar menu makanan.

(materi lengkap *terlampir*)

## D. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : STEAM
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode : eksperimen, demonstrasi, diskusi, tanya jawab

## E. Media Pembelajaran

### 1) Media

- Hp android/laptop
- Video pembelajaran uji makanan
- Google Classroom, Google form, Google meet
- Youtube
- Alat tulis
- alat praktikum uji kandungan lemak (*terlampir di LKPD*)

### 2) Bahan : bahan makanan untuk uji kandungan lemak

## F. Kegiatan Pembelajaran

### 1. Pendahuluan (15 menit)

1. Melalui google meet, guru menyapa peserta didik dengan menyampaikan salam, memimpin doa dan menyanyikan 1 lagu wajib nasional. (**Nilai PPK: disiplin, religius, nasionalisme**)
2. Peserta didik melakukan absensi melalui google form; (**disiplin**)
3. Guru mengajak siswa melakukan gerakan sambil bernyanyi yel-yel semangat pagi. (**neuroscience: penyamaan gelombang otak**)

#### Kegiatan Apersepsi

1. Guru mengajak peserta didik untuk mengingat kembali variasi makanan yang dimakan kemarin.
2. Peserta didik berpikir mengapa mereka harus makan berbagai jenis makanan setiap hari. (**4C-communication, critical thinking**)

#### Kegiatan Motivasi

1. Guru memberikan gambaran manfaat mempelajari materi yang akan diajarkan
2. Guru memotivasi siswa dengan menyampaikan pentingnya mempelajari fakta, prinsip, prosedur tentang zat makanan untuk masa depan mereka
3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
4. Peserta didik diminta mengerjakan pre test soal berbasis CBT melalui link aplikasi *iSpiring Suite 9*

#### Pemberian Acuan

1. Guru menyampaikan batasan materi yang akan diajarkan
2. Guru membagi kelompok diskusi peserta didik
3. Guru mempersilahkan peserta didik untuk leave meeting dan masuk ke Google Classroom

### 2. Kegiatan Inti (65 menit)

#### Memberi Rangsangan (Stimulation)

1. Guru memberikan stimulasi berupa video dengan judul “Tanya Masyarakat Tentang Kandungan Makanan, Pada Nyadar Ngga Ya?” tersedia pada laman <https://www.youtube.com/watch?v=YR4m80fPwvM> (**teknologi, knowledge, science**)

2. Peserta didik mengemukakan pendapat berdasarkan video di fitur diskusi kemudian ditanggapi peserta didik lain. **(4C-communication)**

### Mengidentifikasi masalah (Problem Statement)

1. Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi masalah yang berkaitan dengan zat makanan. Misalnya contoh pertanyaan peserta didik:  
“Mengapa kita harus mengetahui kandungan dalam makanan yang kita makan?”  
“Bagaimana cara mengetahui kandungan dalam suatu bahan makanan?”  
**(4C-critical thinking, communication), teknologi**
2. Guru mengarahkan peserta didik menjawab pertanyaan mereka. “Untuk menjawab pertanyaan itu, anak-anak dapat melakukan percobaan uji makanan”

### Mengumpulkan data (Data Collection)

1. Peserta didik melakukan percobaan sesuai dengan langkah-langkah uji makanan. *(Peserta didik sudah diberitahukan sebelumnya untuk menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan percobaan. Karena daring jadi peserta didik hanya melakukan uji zat lemak di rumah masing-masing sedangkan uji amilum, uji protein dan glukosa melalui demonstrasi video.*
2. Setelah selesai melakukan percobaan, guru membagikan link youtube <https://www.youtube.com/watch?v=b4cgOsKVvzk> video demonstrasi uji bahan kandungan makanan (uji amilum, protein dan glukosa) melalui google classroom. **(4C-collaboration, communication) teknologi, knowledge, science**
3. Peserta didik mencermati video dari youtube. Peserta didik mencatat hasil uji makanan. **(literasi informasi dan media)**

### Pengolahan Data (Data Processing)

1. Guru memotivasi peserta didik untuk menggali informasi dari literatur. Untuk lebih terarah, peserta didik diberikan bahan ajar, link sumber belajar dan video pembelajaran berikut <https://www.youtube.com/watch?v=GXIhe5NiEAo> **(literasi informasi dan media)**
2. Peserta didik berdiskusi melalui forum diskusi google classroom mengenai hasil yang diperoleh. **(4 C- communication, collaboration, critical thinking, creative)**

### Kegiatan ICE BREAKING (Bio-Kognitif Neuroscience)

Guru memandu peserta didik untuk mengklik link <https://www.youtube.com/watch?v=IBFLy4PCFmo> yang berisi animasi tentang keluarga pembuat keju yang tidak menyerah untuk mengikuti kompetisi sebagai motivasi belajar. **(PPK: pantang menyerah)**

Kembali melakukan video conference menggunakan google meet

### Pembuktian (Verification)

1. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya melalui google meet dan ditanggapi oleh kelompok lain. **(4C- communication) PPK: sopan santun, berani**
2. Guru memfasilitasi peserta didik untuk mengkonfirmasi dan memberikan penguatan konsep penting.

### Menarik Simpulan/ Generalisasi

1. Peserta didik menarik kesimpulan dari hasil diskusi dan presentasi **(4C- communication) PPK: sopan santun, berani**

### **3. Kegiatan Penutup (10 menit)**

1. Peserta didik merefleksi pembelajaran yang telah dilaksanakan dilihat dari; hal yang paling bermanfaat, sikap unggul yang ditumbuh kembangkan, dan hal yang paling membangun rasa syukur kepada Tuhan Yang maha Esa.
2. Guru mengarahkan peserta didik untuk menyimpulkan pembelajaran secara keseluruhan kemudian memberikan penghargaan kepada 1 peserta didik yang berproses paling baik selama kegiatan pembelajaran.
3. Peserta didik diminta mengerjakan *post test* soal berbasis CBT melalui link aplikasi *iSpining Suite 9*
4. Guru memberikan motivasi kepada peserta didik agar tetap semangat belajar dan menyampaikan materi pada pertemuan berikutnya.
5. Guru memberikan penugasan menyeleksi makanan berbagai macam makanan menjadi menu sehat sesuai kebutuhan manusia dalam berbagai kondisi. **Nilai PPK: tanggung jawab, disiplin**
6. Guru menutup pelajaran dengan doa dan mengucapkan salam. **(Nilai PPK: religius)**

### **G. Sumber belajar**

- b) power point sistem pencernaan pada manusia
- c) video pembelajaran dengan judul “Bahan Makanan Dan Zat Makanan” oleh Nabeela rhm, tersedia di laman <https://www.youtube.com/watch?v=GXIhe5NiEAo> dan video dengan judul “Uji Kandungan Makanan | Cara Praktikum 03”, oleh Estika Rias tersedia pada laman <https://www.youtube.com/watch?v=b4cgOsKVvzk>
- d) situs internet: <https://www.amongguru.com/macam-macam-zat-makanan-dan-fungsinya-pada-manusia-dilengkapi-gambar/>  
<https://idschool.net/smp/uji-makanan-amilum-glukosa-protein-dan-lemak/>
- e) Buku teks biologi (d disesuaikan)
  - Dyah, dkk, Biologi untuk SMA Kelas XI, Jakarta: Penerbit ESIS
  - Irnaningtyas, (2013). Biologi SMA/MA Kelas XI. Jakarta: Penerbit Erlangga
  - Bahan ajar biologi tentang sistem pencernaan pada manusia (*terlampir*)

### **H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**

Instrumen dan Teknik Penilaian

**a. Aspek Sikap**

Rencana Evaluasi untuk Sikap Spiritual dan Sosial

| No. | Teknik    | Bentuk Instrumen | Contoh Butir Instrumen | Waktu Pelaksanaan                                    | Keterangan  |
|-----|-----------|------------------|------------------------|--|---|
| 1   | Observasi | Jurnal           | <i>Terlampir</i>       | Sebelum dan saat pembelajaran tatap muka berlangsung | <i>Assessment for and of learning</i> (Penilaian untuk pencapaian pembelajaran) |

**b. Aspek Pengetahuan**

Rencana evaluasi untuk aspek pengetahuan

| No. | Teknik                      | Bentuk Instrumen  | Contoh Butir Instrumen  | Waktu Pelaksanaan                    | Keterangan   |
|-----|-----------------------------|---|---|--------------------------------------|--|
| 1   | Lisan                       | Pertanyaan lisan dengan jawaban terbuka                   | Kemukakan permasalahan yang dapat diangkat dari gambar makanan berikut. | Saat pembelajaran online berlangsung | <i>Assessment for learning</i> (Penilaian untuk pencapaian pembelajaran)   |
| 2   | Penugasan                   | Tugas tertulis berbentuk hasil seleksi menu makanan sehat | Menyeleksi menu makanan sehat sesuai kebutuhan manusia                  | Setelah pembelajaran online usai     | <i>Assessment for learning</i> (Penilaian untuk pencapaian pembelajaran)<br><i>Assessment as learning</i> (Penilaian sebagai pembelajaran) |
| 3   | Tes tulis/ Penilaian harian | Pertanyaan pilihan ganda                                  | <i>Terlampir</i>  | Setelah pembelajaran usai            | <i>Assessment of learning</i> (Penilaian pencapaian pembelajaran)  |

**c. Aspek Keterampilan**

| No. | Teknik | Bentuk Instrumen   | Contoh Butir Instrumen | Waktu Pelaksanaan             | Keterangan                                 |
|-----|--------|--|------------------------|-------------------------------|--|
| 1   | Produk | Tugas laporan uji makanan dan daftar menu makanan sesuai | <i>Terlampir</i>       | Setelah jam pembelajaran usai | <i>Assessment for, as, and of learning</i> |

|   |            |   |  |                        |  |
|---|------------|---|--|------------------------|--|
|   |            | kebutuhan manusia   |  |                        |  |
| 2 | Portofolio | Sampel laporan uji makanan dan daftar menu makanan sesuai kebutuhan manusia terbaik |  | Saat pembelajaran usai | Data untuk penulisan deskripsi pencapaian keterampilan |

### I. Rencana Tindak Lanjut Hasil Penilaian (Remedial dan Pengayaan)

Program pembelajaran remedial dan pengayaan akan ditetapkan kemudian setelah dilaksanakan penilaian harian dan hasilnya dianalisis.

#### 1. Remedial

- Pembelajaran remedial dilakukan bagi peserta didik yang capaian KD nya belum tuntas
- Tahapan pembelajaran remedial dilaksanakan melalui remedial *teaching* (klasikal), atau tutor sebaya, atau tugas dan diakhiri dengan tes.
- Tes remedial, dilakukan sebanyak 3 kali dan apabila setelah 3 kali tes remedial belum mencapai ketuntasan, maka remedial dilakukan dalam bentuk tugas tanpa tes tertulis kembali.

#### 2. Pengayaan

Bagi siswa yang sudah mencapai nilai ketuntasan diberikan pembelajaran pengayaan sebagai berikut:

- Peserta didik yang mencapai nilai  $n(\text{ketuntasan}) < n < n(\text{maksimum})$  diberikan materi masih dalam cakupan KD dengan pendalaman sebagai pengetahuan tambahan
- Peserta didik yang mencapai nilai  $n > n(\text{maksimum})$  diberikan materi melebihi cakupan KD dengan pendalaman sebagai pengetahuan tambahan berupa meringkas berita mengenai kekurangan gizi pada anak-anak suku Asmat, Papua (*tidak dinilai*)

Mengetahui,  
Kepala SMAN 1 Kubutambahan

Tamblang, 23 September 2020  
Guru Mata Pelajaran Biologi

I Wayan Suarsina, S.Pd., M.Pd.  
NIP 19680724 199203 1 007

Putu Martini Suryadi, S.Pd  
NIP 19910319 201503 2 004

## LAMPIRAN

### 1. PENILAIAN SIKAP

Tabel Penilaian Sikap pada kegiatan pembelajaran

| No   | Aspek Sikap<br>Nama Peserta Didik | Jujur |   |   |   | Disiplin |   |   |   | Peduli |   |   |   | Tanggung Jawab |   |   |   |
|------|-----------------------------------|-------|---|---|---|----------|---|---|---|--------|---|---|---|----------------|---|---|---|
|      |                                   | 1     | 2 | 3 | 4 | 1        | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 | 1              | 2 | 3 | 4 |
| 1.   |                                   |       |   |   | V |          |   |   |   |        |   |   |   |                |   |   | V |
| 2.   |                                   |       |   |   |   |          |   | V |   |        |   | V |   |                |   |   |   |
| 3.   |                                   |       |   |   |   |          |   |   |   |        |   |   |   |                |   |   |   |
| 4.   |                                   |       |   |   |   |          |   |   |   |        |   |   |   |                |   |   |   |
| Dst. |                                   |       |   |   |   |          |   |   |   |        |   |   |   |                |   |   |   |

### Rubrik Penilaian

Penentuan skor penilaian berdasarkan jumlah indikator yang terpenuhi setiap aspeknya.

#### 1. Jujur

- 4 = Terlibat sangat jujur dalam bekerja kelompok
- 3 = Terlibat dengan jujur dalam bekerja kelompok
- 2 = Terlibat cukup jujur dalam bekerja kelompok
- 1 = Terlibat kurang jujur dalam bekerja kelompok

#### 2. Disiplin

- 4 = Mengerjakan dengan sangat disiplin kelengkapan tugas –tugas
- 3 = Mengerjakan dengan disiplin kelengkapan tugas –tugas
- 2 = Mengerjakan dengan cukup disiplin kelengkapan tugas –tugas
- 1 = Mengerjakan dengan kurang disiplin kelengkapan tugas –tugas

#### 3. Peduli

- 4 = Melakukan dengan sangat peduli proses memecahkan masalah
- 3 = Melakukan dengan peduli proses memecahkan masalah
- 2 = Melakukan dengan cukup peduli proses memecahkan masalah
- 1 = Melakukan dengan kurang peduli proses memecahkan masalah

#### 4. Bertanggung Jawab

- 4 = Mengikuti pelaksanaan kegiatan pembelajaran dengan sangat bertanggung jawab
- 3 = Mengikuti pelaksanaan kegiatan pembelajaran dengan bertanggung jawab
- 2 = Mengikuti pelaksanaan kegiatan pembelajaran dengan cukup bertanggung jawab
- 1 = Mengikuti pelaksanaan kegiatan pembelajaran dengan kurang bertanggung jawab

Untuk menentukan nilai sikap untuk setiap indikator menggunakan rumus berikut:

$$\text{Nilai Siswa} = \frac{\text{TOTAL SKOR}}{16} \times 100 = \dots$$





### 3. PENILAIAN KETERAMPILAN

#### A. Lembar Observasi Persentasi Kelompok

Hari/Tanggal :

Topik :

Kelompok :

**Tabel Penilaian Keterampilan**

| No  | Nama Siswa | Aspek Penilaian |   |   |   | SKOR |
|-----|------------|-----------------|---|---|---|------|
|     |            | 1               | 2 | 3 | 4 |      |
| 1   |            |                 |   |   |   |      |
| 2   |            |                 |   |   |   |      |
| 3   |            |                 |   |   |   |      |
| 4   |            |                 |   |   |   |      |
| 5   |            |                 |   |   |   |      |
| dst |            |                 |   |   |   |      |

**Rubrik Penilaian Keterampilan**

| No | Aspek Penilaian                    | Skor   |   |  |
|----|------------------------------------|--|---|--|
|    |                                    | 3  | 2   | 1  |
| 1  | Keaktifan anggota Kelompok         | Semua anggota aktif dalam persentasi                         | Beberapa anggota kelompok yang aktif persentasi                     | Hanya satu orang yang aktif persentasi                             |
| 2. | Keaktifan menjawab saat Persentasi | Siswa aktif menjawab pertanyaan dan benar jawabannya         | Siswa kadang - kadang menjawab pertanyaan dan benar jawabannya      | Siswa jarang menjawab pertanyaan dan benar jawabannya              |
| 3. | Keaktifan dalam diskusi kelompok   | Siswa aktif dalam diskusi dan ada interaksi                  | Siswa aktif berdiskusi dan sedikit interaksi                        | Siswa kurang aktif berdiskusi dan sedikit interaksi                |
| 4. | Kesesuaian penyajian Mind Map      | Penyampaian hasil sesuai dengan hasil diskusi yang dilakukan | Penyampaian hasil kurang sesuai dengan hasil diskusi yang dilakukan | Penyampaian hasil tidak sesuai dengan hasil diskusi yang dilakukan |

Keterangan :

- Untuk skor 3 rentangan 86 – 100
- Untuk skor 2 rentangan 71 - 85
- Untuk skor 1 rentangan 60-70

B. Rubrik Penilaian Produk (Laporan Uji Zat Makanan):

| Aspek yang di nilai       | Skor    | Kriteria  | Komentar |
|---------------------------|---------|---|----------|
| Lay out laporan diskripsi | 6- 10   | <b>Sangat baik</b> : Cover depan , nama jelas, kelas, judul percobaan , tanggal , bulan dan tahun (diketik/ditulis tangan) original.  |          |
|                           | 1 - 5   | <b>Kurang baik</b> : Cover depan : tidak memenuhi salah satu unsur diatas   |          |
| Isi laporan               | 60 – 80 | <b>Sangat baik-Sempurna</b> :sesuai dengan sistematka : judul, tanggal pelaksanaan, tujuan percobaan, dasar teori, alat bahan, langkah kerja, hasil pengamatan dan pembahasan, kesimpulan, daftar pustaka |          |
|                           | 40 – 59 | <b>Cukup-baik : cukup</b> : jika tidak ada daftar pustaka   |          |
|                           | 20 – 39 | <b>Sedang – Cukup</b> : jika tidak ada kesimpulan dan daftar pustaka  |          |
| Kerapihan                 | 10 -19  | <b>Sangat kurang- Kurang</b> : Tidak sesuai dengan sistematika pelapora   |          |
|                           | 3-5     | <b>Sangat baik- Sempurna</b> : font, spasi dan margin sesuai criteria   |          |
| Waktu Pengumpulan         | 1-2     | <b>Kurang – Baik</b> : font, spasi dan margin tidak sesuai criteria   |          |
|                           | 3-5     | <b>Sangat baik- Sempurna</b> : tepat waktu  |          |
|                           | 1-2     | <b>Kurang – Baik</b> : kurang tepat waktu   |          |

Penilaian produk:

|                | Layout laporan | Isi laporan | Kerapihan | Waktu Pengumpulan | Total |
|----------------|----------------|-------------|-----------|-------------------|-------|
| Skor perolehan | ...            | ...         | ...       | ...               | 100   |
| Skor maksimal  | 10             | 80          | 5         | 5                 |       |
| Total          | ...            | ...         | ...       | ...               | ...   |

$$\text{Nilai total produk} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

**C. Rubrik Penilaian Produk (Daftar Menu Makanan):**

| No. | Komponen/Subkomponen                                       | Skor |   |   |   |   |
|-----|--|------|---|---|---|---|
|     |  | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1   | Teknis   |      |   |   |   |   |
|     | a. Kelengkapan menu makanan yang diusulkan                 |      |   |   |   |   |
|     | b. Kelengkapan analisis terhadap menu makanan yang dipilih |      |   |   |   |   |
| 2   | Estetis  |      |   |   |   |   |
|     | a. Kemenarikan tampilan daftar menu                        |      |   |   |   |   |
|     | b. Tata Bahasa, ilustrasi dan pewarnaan                    |      |   |   |   |   |
| 3   | Waktu  |      |   |   |   |   |
|     | Ketepatan waktu kerja                                      |      |   |   |   |   |

**Penilaian produk:**

|                | Teknis | Estetis | Waktu | Total |
|----------------|--------|---------|-------|-------|
| Skor perolehan | ...    | ...     | ...   |       |
| Skor maksimal  | 10     | 10      | 5     |       |
| Bobot          | 50     | 30      | 20    | 100   |
| Total          | ...    | ...     | ...   | ...   |

$$\text{Nilai total produk} = \sum \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times \text{bobot}$$