



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMK Negeri 2 Batu
MAPEL : Analisis Mikrobiologi
KELAS/SEMESTER : XII KA / Genap
MATERI : Membuat produk fermentasi
PERTEMUAN KE : Enam belas -Delapan belas
WAKTU : 21 X 45'

KOMPETENSI DASAR

3.10 Menerapkan pembuatan produk fermentasi
4.10 Melaksanakan pembuatan produk fermentasi

INDIKATOR HASIL

Tersusun laporan tertulis dan video youtube tentang pembuatan produk fermentasi

TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui penugasan individu secara daring dan tatap muka terbatas, peserta didik dapat membuat produk fermentasi dari rumah

KEGIATAN	KEGIATAN INTI
PERTEMUAN I	1. Peserta didik secara mandiri merencanakan produk fermentasi yang akan dibuat dari rumah dan mempresentasikan secara daring melalui Google Meet
	1. Peserta didik secara mandiri merencanakan produk fermentasi yang akan dibuat dari rumah 2. Peserta didik mempresentasikan rencana produk fermentasinya secara online menggunakan Google Meet
PERTEMUAN II	1. Peserta didik membuat produk fermentasi secara mandiri dari rumah
	2. Peserta didik melakukan proses fermentasi untuk membuat produk pangan atau minuman dari rumah masing-masing
PERTEMUAN III	1. Peserta didik mengumpulkan laporan hasil praktik membuat produk fermentasi berupa laporan tertulis dan video proses pembuatan produk fermentasi dan mempresentasikan secara daring
	2. Peserta didik mengumpulkan hasil laporan hasil praktik membuat produk fermentasi yang telah dibuat melalui google classroom dan mempublikasikan proses pembuatannya melalui akun youtube

Model Pembelajaran

Blended Learning

Media Pembelajaran

Google classroom,
Youtube, Google Meet

Evaluasi Pembelajaran

Unjuk kerja

Mengetahui
Ketua Program Keahlian
Teknik Kimia

Ika Zulaicha Isnaini PP, S.Si
NIP. 19750921 200604 2 027

Batu, Januari 2021
Guru Mata Pelajaran

Tito Wahyu Anggoro,S.Si M.Pd
NIP. 19801002 200903 1 006