

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN



NAMA GURU : YULIFATIN, S.Pd., MM.Pd
NAMA INSTANSI : SMK Negeri 2 Donorojo
E-mail : fauziayuli@gmail.com
KOMPETENSI KEAHLIAN : Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP)
JENJANG : SMK
KELAS / SEMESTER : XII / Ganjil
MATA PELAJARAN : C3.3. Produksi Pengolahan Komoditas Perkebunan dan Herbal
TEMA : Pengolahan Produk Makanan Herbal
SUB TEMA : Pembuatan Cookies dari tepung ketela pohon (Cassava Soft Cookies)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 2 Donorojo
Kelas / Semester	: XII / Ganjil
Tema	: Pengolahan Produk Makanan Herbal
Sub Tema	: Pembuatan Cookies dari tepung ketela pohon (Cassava Soft Cookies)
Pembelajaran ke	: 2
Moda Pembelajaran	: Luring
Alokasi Waktu	: 120 menit (dengan disimulasikan 10 menit)

Kompetensi Inti

KI-3 (Pengetahuan) :

Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup Simulasi dan Komunikasi Digital, dan Dasar Bidang Agribisnis dan Agroteknologi pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI-4 (Ketrampilan)

Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan lingkup Simulasi dan Komunikasi Digital, dan Dasar Bidang Agribisnis dan Agroteknologi.

Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar

4.6. Memproduksi Makanan Herbal

Indikator Pencapaian Kompetensi

- Mengidentifikasi alat dan bahan pembuatan Cassava Soft Cookies
- Menentukan alur proses pembuatan Cassava Soft Cookies
- Menerapkan pembuatan Cassava Soft Cookies

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran siswa dapat:

- Mengidentifikasi alat dan bahan pembuatan Cassava Soft Cookies
- Menentukan alur proses pembuatan Cassava Soft Cookies
- Menerapkan pembuatan Cassava Soft Cookies

Karakter peserta didik yang diharapkan:

- Tanggung jawab
- Mandiri

B. Materi Pembelajaran

Pengolahan hasil perkebunan (ketela pohon)

C. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Proses*
2. Metode : Diskusi, Praktikum
3. Model : Tefa

D. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media
 - Hasil perkebunan (ketela pohon)
2. Alat
 - Peralatan produksi pembuatan Cassava Soft Cookies
3. Sumber Pembelajaran
 - Internet
 - Bahan Ajar Siswa Kls. XII Direktorat PSMK Kemendikbud RI

E. Kegiatan Pembelajaran

Pembukaan:

Guru mengucapkan salam dan menyapa siswa

Berdo'a

Guru melakukan absensi siswa

Guru mengkondisikan kelas (kebersihan kelas, kesiapan siswa)

Guru melakukan apersepsi (mengkaitkan materi minggu lalu dengan materi yang akan dipelajari)

Inti:

Membentuk kelompok kerja

Guru membagikan jobsheet kepada masing-masing kelompok

Guru menjelaskan cara kerja sesuai jobsheet

Siswa melakukan proses pembuatan Cassava Soft Cookies (meliputi pembuatan produk, pengemasan dan pelabelan, analisa usaha, dan pemasaran) sesuai dengan jobsheet dengan bimbingan guru

Guru memberikan penilaian ketrampilan kepada masing-masing siswa selama kegiatan pembelajaran praktik berlangsung

Penutup:

Guru melakukan refleksi dan evaluasi terhadap kegiatan praktik yang selesai dilakukan (menanya, menalar, mengkomunikasikan)

F. Penilaian Pembelajaran

1. Teknik/jenis : penilaian ketrampilan dan penilaian pengetahuan
2. Bentuk instrumen : lembar pengamatan unjuk kerja dan soal post tes
3. Pedoman penskoran :

Lembar Pengamatan Unjuk Kerja

No.	Nama siswa	Aspek yang dinilai		Skor
		Tanggung jawab	Kreatifitas	
1				
2				
dst				

Pedoman Penskoran:

Aspek yang dinilai		Skor
Tanggung jawab	Kreatifitas	
T	T	90
T	BT	85
BT	T	80
BT	BT	75

Keterangan:

1. **BT** (Belum Tampak), jika belum menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam melakukan praktik
2. **T** (Tampak), jika sudah menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam melakukan praktik.

Penilaian Pengetahuan

Soal post tes

1. Jenis bahan makanan berikut yang merupakan bahan makanan herbal adalah, kecuali...
 - a. Ketela Pohon
 - b. Jagung
 - c. Beras Merah
 - d. Beras Putih
 - e. Sagu

2. Bahan makanan pokok berikut yang baik untuk program diet adalah....
 - a. Beras ketan
 - b. Beras Ciherang
 - c. Beras Ciboga
 - d. Beras Merah
 - e. Gandum
3. Bahan makanan pokok berikut yang baik dikonsumsi untuk penderita diabet adalah....
 - a. Beras Ketan
 - b. Beras Ciherang
 - c. Beras Ciboga
 - d. Beras Merah
 - e. Jagung

Kunci Jawaban:

1. E
2. D
3. E

Pedoman Penskoran:

Jawaban benar skor 30
Total Skor Maksimal : 90

Pacitan, Desember 2021

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 2 Donorojo

Guru Produktif APHP

Dra. ENDANG AGUSTINI, M.Pd
Pembina Tk, I
NIP. 19660819 199103 2 007

YULIFATIN, S.Pd, MM.Pd.
NIP. 19730721 200501 2 007