



PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 1 SUSUKAN



Jl. Bagus Serit Desa Kedongdong Kec. Susukan Kab. Cirebon

E-mail : smkn1_susukancrb@yahoo.co.id Telp. (0231) 8334490 KP 45166

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 1 SUSUKAN
 Mata Pelajaran : PRODUKSI HASIL NABATI
 Kelas/Semester : XII/Ganjil
 Alokasi Waktu : (100 X 45 menit)/ 10 kali pertemuan 1-10)

A. Kompetensi Inti

1. Pengetahuan

Memahami, menerapkan dan **menganalisis** pengetahuan **faktual, konseptual**, dan **prosedural** berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

2. Keterampilan

Mengolah, menalar, dan **menyaji** dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

3.2 Menerapkan prinsip pengembangan pengolahan buah-buahan.

4.2. Melaksanakan pengembangan produksi olahan buah-buahan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Indikator KD pada KI pengetahuan

- 1). Menentukan jenis dan prinsip kerja alat
- 2). Menerapkan proses pengembangan pengolahan hasil buah-buahan
- 3). Menerapkan pengemasan pengembangan produk pengolahan hasil buah-buahan

2. Indikator KD pada KI keterampilan

- 1). Memilih jenis dan prinsip kerja alat
- 2). Melaksanakan produksi pengolahan hasil buah-buahan
- 3). Melaksanakan pengemasan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui diskusi peserta didik dapat menentukan jenis dan prinsip kerja dengan penuh percaya diri
2. Melalui diskusi penerapan prinsip pengembangan pengolahan hasil buah-buahan peserta didik dapat mengolah buah-buahan dengan penuh percaya diri.
3. Melalui penyediaan peralatan dan bahan peserata didik dapat menerapkan proses pengolahan dengan penuh tanggung jawab.

E. Materi Pembelajaran

Pengembangan produk olahan buah-buahan

- Pengembangan produk olahan buah-buahan.
- Pengemasan hasil olahan.
- Perencanaan usaha.
- Pemasaran.

(Prinsip pengembangan produk, tahapan pengembangan produk, perumusan produk baru, perancangan produk, pengembangan prototype, proses pengolahan, pengemasan)

F. Pendekatan : Saintifik

Model : Project Based Learning

Metode : Diskusi, paparan, praktik

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan:

Pertemuan ke	Kegiatan	diskripsi	waktu
1, 2	Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam • Menanyakan kepada siswa kesiapan dan kenyamanan untuk belajar • Melaksanakan presensi kehadiran siswa • Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa • Tanya jawab materi sebelumnya mengenai Teori tentang pengolahan buah-buahan. • Menyampaikan tujuan pembelajaran tentang produksi olahan sayuran. 	80 Menit
	Kegiatan inti	<p>Mengamati Mencari informasi tentang produksi olahan sayuran yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.</p> <p>Menanya Diskusi kelompok tentang karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, proses pengolahan, pengemasan hasil olahan, perencanaan usaha, dan pemasaran produksi olahan sayuran.</p>	720 Menit
	Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Klarifikasi/kesimpulan siswa 	100

		<p>dibantu oleh guru menyimpulkan materi tentang perencanaan usaha dan pemasaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran • menyampaikan informasi tentang materi yang akan dibahas minggu depan • Mengucapkan salam 	Menit
3, 4	Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam • Menanyakan kepada siswa kesiapan dan kenyamanan untuk belajar • Melaksanakan presensi kehadiran siswa • Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa • Tanya jawab materi sebelumnya mengenai Teori tentang perencanaan usaha dan pemasaran. • Menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengolahan sayuran. 	120 Menit
	Kegiatan inti	<p>Eksperimen</p> <p>Melakukan praktik produksiolahan sayuran secara berkelompok.</p> <p>.(Sale pisang dan manisan)</p>	1080 Menit
	penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Klarifikasi/kesimpulan siswa dibantu oleh guru menyimpulkan materi tentang hasil praktek Pengolahan buah-buahan. • Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran • Peserta didik diberi tugas membuat laporan hasil praktek 	150 Menit

		<ul style="list-style-type: none"> • Mengucapkan salam 	
5, 6, 7	Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam • Menanyakan kepada siswa kesiapan dan kenyamanan untuk belajar • Melaksanakan presensi kehadiran siswa • Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa • Tanya jawab materi sebelumnya mengenai Teori tentang perencanaan usaha dan pemasaran. • Menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengolahan sayuran. 	120 Menit
	Kegiatan inti	<p>Eksperimen</p> <p>Melakukan praktik pengembangan produksi olahan sayuran secara berkelompok.</p> <p>.(Sari buah, sirup buah, keripik buah)</p>	1080 Menit
	penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Klarifikasi/kesimpulan siswa dibantu oleh guru menyimpulkan materi tentang hasil praktek pengembangan Pengolahan buah-buahan. • Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran • Peserta didik diberi tugas membuat laporan hasil praktek • Mengucapkan salam 	150 Menit
	Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam • Menanyakan kepada siswa 	80

		kesiapan dan kenyamanan untuk belajar <ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan presensi kehadiran siswa • Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa • Tanya jawab materi sebelumnya mengenai Teori tentang perencanaan usaha dan pemasaran. • Menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengolahan sayuran. 	Menit
	Kegiatan inti	Eksperimen Melakukan praktik pengembangan produksi olahan buah-buahan secara berkelompok. (Jam/Jelly, dodol buah)	720 Menit
	penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Klarifikasi/kesimpulan siswa dibantu oleh guru menyimpulkan materi tentang hasil praktek Pengolahan buah-buahan. • Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran • Peserta didik diberi tugas membuat laporan hasil praktek • Mengucapkan salam 	100 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Teknik Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Pengetahuan	Tertulis	Saat pembelajaran
2.	Ketrampilan	Penugasan	Saat pembelajaran/ Setelah pembelajaran

b. Instrumen Penilaian

1) Pengetahuan

Penilaian pengetahuan dengan tes tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
Menerapkan prinsip pengolahan buah-buahan	<p>1.1.1 Mengidentifikasi bahan hasil buah-buahan</p> <p>1.1.2 Menentukan prinsip dasar pengolahan hasil buah-buahan</p> <p>1.1.3 Menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan hasil buah-buahan</p> <p>1.1.4 Menentukan jenis dan prinsip kerja alat</p> <p>1.1.5 Menerapkan proses pengolahan hasil buah-buahan</p> <p>1.1.6 Menerapkan pengemasan produk pengolahan hasil buah-buahan</p> <p>1.1.7 Menerapkan perencanaan usaha hasil buah-buahan</p> <p>3.1.8 Memprediksi hasil olahan buah-buahan laku dipasarkan</p>	<p>1. Siswa dapat mengidentifikasi bahan hasil buah-buahan sesuai dengan produk yang akan dibuat.</p> <p>2. Siswa dapat menentukan prinsip pengembangan pengolahan hasil buah-buahan.</p> <p>3. Siswa dapat menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan pengolahan buah-buahan.</p> <p>4. Siswa dapat menentukan jenis alat yang digunakan dalam pengembangan pengolahan hasil buah-buahan.</p> <p>5. Siswa dapat menerapkan proses pengembangan pengolahan hasil buah-buahan.</p> <p>6. Siswa dapat menerapkan teknik pengemasan dan pelabelan produk olahan buah-buahan.</p> <p>7. Siswa dapat menerapkan analisis usaha pengembangan produk olahan buah-buahan.</p> <p>8. Siswa dapat memprediksi hasil pengembangan olahan buah-buahan laku dipasarkan.</p>	Tes tertulis	<p>1. Bagaimana kriteria pisang yang baik dibuat sale, jelaskan!</p> <p>2. Prinsip pengolahan buah-buahan menjadi manisan adalah penggunaan. Jelaskan fungsi gula dalam pengolahan!</p> <p>3. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan buah-buahan menjadi jam/jelly, jelaskan!</p> <p>4. Tentukan peralatan yang digunakan dalam pembuatan keripik buah. Jelaskan juga fungsi masing-masing peralatan tersebut!</p> <p>5. Jelaskan teknik pemasakan dalam membuat dodol buah dan sampai batas mana pemasakan dihentikan !</p> <p>6. Jelaskan jenis bahan pengemas untuk produk olahan buah-buahan dan prinsip pelabelan serta apa saja yang harus</p>

				<p>tercantum dalam label!</p> <p>7. Apa saja yang harus diperhitungkan dalam membuat perencanaan usaha, jelaskan!</p> <p>8. Produksi keripik buah nangka ternyata tidak terlalu banyak disukai konsumen. Silakan Anda menganalisis kemungkinan apa saja yang menyebabkan hal tersebut!</p>
--	--	--	--	--

Kunci Jawaban soal :

1. Kriteria pisang yang baik untuk dibuat sale: memiliki rasa manis, aromanya tajam, buah yang tua/matang optimal, kulit mudah dikupas.
2. Fungsi gula dalam pengolahan manisan:
 - a. gula sebagai pemanis, gula yang ditambahkan ke dalam bahan dengan konsentrasi 12-20%
 - b. gula sebagai pengawet, apabila gula yang ditambahkan ke dalam bahan makanan dengan konsentrasi di atas 60%.
3. Faktor yang mempengaruhi pengolahan buah-buahan menjadi jam/jelly:
 - a. kandungan pektin
 - b. penambahan gula
 - c. tingkat keasaman
 - d. pemasakan
4. Peralatan yang digunakan dalam membuat keripik buah:
 - a. pisau untuk mengupas dan mengiris buah
 - b. timbangan untuk menimbang bahan dasar (buah) dan bahan pendukung
 - c. vacuum frying untuk menggoreng buah-buahan dalam kondisi vakum/kepad udara
 - d. sealer untuk mengemas keripik buah
5. Teknik pemasakan dodol buah:
 - a. bahan-bahan dicampur merata
 - b. dimasak dengan api sedang
 - c. diaduk sampai dasar agar tidak gosong
 - d. dimasak sampai matang dengan cirri-ciri kental dan tidak lengket di tangan.
6. Bahan pengemas untuk olahan buah-buahan:

- a. Plastik digunakan untuk mengemas produk olahan seperti dodol, manisan, sale pisang.
- b. Botol gelas digunakan untuk mengemas jam/jelly, sirup buah, sari buah.
- c. Kantong aluminium digunakan untuk mengemas keripik buah.
- d. Stoples gelas untuk mengemas manisan.

Prinsip pelabelan AIDAS (Attention, Interest, Desire to buy, Action to buy, Satisfaction)
Label minimal mencantumkan nama produk, nama produsen, komposisi, berta bersih, label halal, tanggal kadaluarsa.

7. Perencanaan usaha memperhitungkan:
 - a. Biaya tetap yaitu biaya yang diperhitungkan setiap proses produksi berlangsung. Biaya ini tidak berubah walaupun proses produksi dilakukan dalam waktu yang lama.
 - b. Biaya tidak tetap yaitu biaya yang dikeluarkan setiap kali produksi. Biaya ini sangat tergantung dari banyaknya produk yang akan dibuat dan fluktuasi harga barang di pasar.
 - c. Biaya produksi yaitu total biaya yang dikeluarkan, biaya tetap dan biaya tidak tetap.
 - d. Harga jual yaitu harga yang ditetapkan untuk satuan kemasan yang diproduksi, sudah memperhitungkan keuntungan.
 - e. Analisis keuntungan digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dilakukan.
 - f. Analisis B/C Ratio merupakan perbandingan antara penerimaan atau pendapatan dan pengeluaran atau total biaya keseluruhan.
 - g. Analisis titik impas (Break Even Point) merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui pada volume atau harga berapa suatu usaha tidak mengalami keuntungan atau kerugian.
8. Kemungkinan produk keripik nangka tidak disukai konsumen:
 - a. kualitas produk tidak baik (keras, tidak renyah, berminyak)
 - b. sudah ada produk yang sama yang lebih baik
 - c. produk tidak dikenal oleh konsumen, kurang promosi
 - d. produk lebih mahal dari produk lain yang sama.

Rubrik nilai pengetahuan Produksi Hasil Nabati

Indikator penilaian pengetahuan

- a. Kriteria pisang yang baik untuk dibuat sale.
 - 1) Jika menjawab 4 kriteria dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 3 kriteria dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 2 kriteria dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 kriteria dengan benar skor 1
- b. Fungsi gula dalam pengolahan manisan:
 - 1) Jika menjawab 2 fungsi dengan lengkap dan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 1 fungsi dengan lengkap dan benar; dan 1 fungsi tidak lengkap dan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 1 fungsi dengan lengkap dan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 fungsi tidak dengan lengkap skor 1
- c. Faktor yang mempengaruhi pengolahan buah-buahan menjadi jam/jelly:
 - 1) Jika menjawab 4 faktor dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 3 faktor dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 2 faktor dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 faktor dengan benar skor 1

- d. Peralatan yang digunakan dalam membuat keripik buah:
- 1) Jika menjawab 4 alat dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 3 alat dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 2 alat dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 alat dengan benar skor 1
- e. Teknik pemasakan dodol buah:
- 1) Jika menjawab 4 teknik pemasakan dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 3 teknik pemasakan dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 2 teknik pemasakan dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 teknik pemasakan dengan benar skor 1
- f. Bahan pengemas untuk olahan buah-buahan, prinsip pelabelan, dan persyaratan minimal yang tercantum di label:
- 1) Jika menjawab 6 pernyataan dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 5 pernyataan dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 3 pernyataan dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 pernyataan dengan benar skor 1
- g. Perencanaan usaha memperhitungkan:
- 1) Jika menjawab 7 pernyataan dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 5 pernyataan dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 3 pernyataan dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 pernyataan dengan benar skor 1
- h. Kemungkinan produk keripik nangka tidak disukai konsumen:
- 1) Jika menjawab 4 pernyataan dengan benar skor 4
 - 2) Jika menjawab 3 pernyataan dengan benar skor 3
 - 3) Jika menjawab 2 pernyataan dengan benar skor 2
 - 4) Jika menjawab 1 pernyataan dengan benar skor 1

Rumus pengolahan Nilai adalah

Skor maksimal adalah 100

2). Ketrampilan

Penilaian ketrampilan dengan praktik instalasi sistem operasi closed dan open source

No	Aspek	Rentang Skor
1.	Persiapan	20
2.	Proses	60
3.	Hasil	20
	Nilai Akhir (NA)	100

2. Analisis Hasil Penilaian

- Analisis hasil penilaian diadakan setelah diadakan tes formatif

- Hasil analisis penilaian menentukan perlu tidaknya diadakan remedial atau pengayaan
3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
- Bagi peserta didik yang memperoleh nilai kurang dari 75 diadakan remedi.
 - Apabila jumlah peserta didik yang remidi 75% atau lebih maka diadakan pembelajaran remedial.
 - Bagi peserta didik yang memperoleh nilai 75 atau lebih maka diadakan pengayaan.
- I. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar
1. Media : Powepoint Office 2007, Internet
 2. Alat : Timbangan, blender, pisau, talenan, dan plastik
(Terlampir)
 3. Bahan : Buah-buahan, gula, tepung, air (Terlampir)
 4. Sumber Belajar : Buku Teks Bahan Ajar Siswa TPHP berjudul
Produksi Hasil Nabati,
Kemendikbud, Tahun 2013

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Cirebon, Juli 2020

Guru Mata Pelajaran

Asep Taufik. S.Pd.M.M.
Nip. 197309221996011001

Nurlaelah, SP.