

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI PERTANIAN PEMBANGUNAN JAMBI
Mata Pelajaran : PRODUK PENGOLAHAN HASIL HEWANI
Kompetensi Keahlian : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Kelas/Semester : XII D 1 dan XII D 2 / Ganjil
Alokasi Waktu : 20 JP (@ 45 menit)
Rencana Waktu Pelaksanaan : 25, 27 Agustus 2020 – 01, 03, 08, 10, 15, 17 September 2020 (XII-D1)
27, 3, 10, 17 September 2020 (XII-D2)

KOMPETENSI DASAR

3.5 Menerapkan pengolahan susu
4.5 Memproduksi pengolahan susu

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran daring *Google Classroom* dan *Telegram Group* menggunakan pendekatan saintifik SOLE (*Self Organized Learning Environment*) menggali informasi, berdiskusi, tanya jawab dan praktek langsung peserta didik dapat menerapkan pengolahan susu, menjelaskan pengolahan susu, memproduksi hasil olahan susu, dan mendemonstrasikan hasil olahan susu dengan percaya diri, tepat literasi, mandiri dan disiplin.

INDIKATOR HASIL PEMBELAJARAN

No	KOMPETENSI DASAR	No	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)
3.5	Menerapkan pengolahan susu	3.5.1	Menerapkan pengolahan susu
		3.5.2	Menjelaskan pengolahan susu
4.5	Memproduksi hasil pengolahan susu	4.5.1	Memproduksi hasil olahan susu
		4.5.2	Mendemonstrasikan hasil olahan susu

MATERI PEMBELAJARAN

Pengolahan susu (terlampir)

MEDIA PEMBELAJARAN

- | | | |
|---------------------|----------------------------------|--|
| a. Google Classroom | e. Video pembelajaran | h. Modul Produksi Pengolahan Hasil Hewani. Penerbit Direktorat Pembinaan SMK KEMENDIKBUD RI 2019 |
| b. Google Form | f. Alat dan bahan praktikum | |
| c. Telegram Grup | g. Gawai (ponsel pintar)/ Laptop | |

KEGIATAN PEMBELAJARAN

PENDAHULUAN

Mengkondisikan kelas virtual, memberi salam, menanyakan kabar, mengingatkan untuk selalu menaati protocol kesehatan, kemudian melakukan presensi dan aperepsi pembelajaran.

KEGIATAN INTI

- Peserta didik diminta untuk mencari jawaban atas pertanyaan yang diajukan oleh guru tentang penerapan proses penanganan susu dari kandang, apa saja perlakuan yang harus dilakukan untuk mempertahankan kualitas susu? Bagaimana proses pengolahan susu sapi menjadi produk pangan atau bahan baku sebuah produk?
- Peserta didik dipersilahkan untuk membentuk kelompok yang terdiri dari dua atau lebih anggota yang rumahnya berdekatan.
- Peserta didik mencari solusi atas pertanyaan melalui internet dan modul dengan menggunakan gawai atau laptop yang dimilikinya.
- Link materi dapat diunduh dilaman <http://103.40.55.195/bahanajar/bahanajar2018>
- Link presensi kehadiran dapat diisi melalui link:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScpSN8JrR82DhNi3lrO6xayGmMLOREe6qZgRwfGOeINQpDypg/viewform?usp=sf_link
yang berbatas waktu sesuai dengan jam pelajaran dilaksanakan
- Peserta didik menuliskan informasi yang diperoleh berkaitan pertanyaan yang diajukan pada sarana yang disediakan
- Setiap kelompok mempresentasikan melalui forum diskusi di grup Telegram
- Peserta didik saling berdiskusi dengan kelompok yang lain melalui forum yang disediakan
- Guru menilai sikap peserta didik dalam berdiskusi dan kemampuan peserta didik menerapkan konsep materi
- Setiap kelompok mengirimkan hasil investigasinya dikirim melalui google form yang disediakan
- Peserta didik menyimpulkan penerapan pengolahan susu
- Peserta didik diberikan tugas untuk praktek di rumah tentang penanganan susu segar atau olahannya, merekam dalam bentuk video durasi maksimal 5 menit dan di kirim ke Grup Telegram.

PENILAIAN

PENGETAHUAN	KETERAMPILAN	SIKAP
1. Sebutkan langkah peanganan dan pengolahan susu 2. Setelah mengamati gambar yang disajikan, apa saja produk yang dibuat dari susu	1. Melakukan proses penanganan atau cara pengolahan susu	3. Percaya diri 4. Kerjasama 5. Disiplin 6. Mandiri

Email penyusun : arafah.mpd@gmail.com

Disahkan Oleh
Kepala Sekolah,

Diperiksa Oleh :
Wakabid Kurikulum,

Jemb. Mas, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran,

Jon Kuswanto, SP, S.Pd, M.Si
NIP. 197506042005021005

Dalmanto, S.Pt
NIP. 197810172008011001

Solihin, S.TP
NIP.198207212011011004