

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Gorontalo Utara
Program Keahlian	: Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan
Kompetensi Keahlian	: Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan
Mata Pelajaran	: Produksi Hasil Perikanan secara Tradisional
Kelas/ Semester	: XI/ I (Ganjil)
Tahun Pelajaran	: 2021/ 2022
Durasi	: 3 x 45 Menit

A. Kompetensi Inti

- KI-3 (Pengetahuan) : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Produksi Hasil Perikanan secara Tradisional. 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 (Keterampilan) : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Produksi Hasil Perikanan secara Tradisional. 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 dari 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.1 Menerapkan prinsip dasar dan alur proses produksi hasil perikanan tradisional (penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi)	3.1.1 Mengetahui prinsip-prinsip teknologi pengawetan ikan secara tradisional 3.1.2 Mengetahui produk yang dihasilkan dari pengawetan ikan secara tradisional 3.1.3 Mengetahui proses pengawetan ikan secara tradisional (penggaraman, pengeringan, pengasapan, dan fermentasi sesuai prosedur operasional
4.1 Melaksanakan produksi hasil perikanan tradisional (penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi)	

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti proses pembelajaran:

1. Peserta didik dapat memahami prinsip-prinsip teknologi pengawetan ikan secara tradisional
2. Peserta didik dapat mengetahui produk-produk yang dihasilkan dari pengawetan ikan secara tradisional
3. Peserta didik dapat melakukan praktek penggaraman, pengeringan, pengasapan, dan fermentasi sesuai prosedur operasional standar

D. Materi Pembelajaran

Pengawetan Ikan secara Tradisional

E. Pendekatan, Strategi dan Metode

1. Pendekatan : Saintifik (Mengamati, menanya, mengumpulkan informasi/eksprimen, mengasosiasi/menalar, dan mengkomunikasikan)
2. Metode : Paparan, Diskusi, Tanya Jawab, Praktek dan Penugasan
3. Model : *Problem Based Learning*

F. Alat dan Media Pembelajaran

- 1 Vidio Pembelajaran.
- 2 Slide Power point.

G. Sumber Belajar

1. Buku teks produksi hasil perikanan secara tradisional kelas XI/1
2. Internet

H. Kegiatan Pembelajaran

Tahap Pembelajaran	Sintaks Model Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
<p style="text-align: center;">Pendahuluan</p>		1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran	15 Menit
		2. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin	
		3. Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran.	
		4. Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari.	
		5. Menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung	
		6. Mengaitkan materi pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan Materi sebelumnya,	
		7. Guru menyampaikan tatacara sistem penilaian dalam belajar.	
Inti	Stimulus	1. Guru menampilkan tayangan tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	90 Menit
		2. Siswa mengamati dan memahami tayangan tentang tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	
	Identifikasi masalah	3. Guru menanyakan maksud dari tayangan tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	

Tahap Pembelajaran	Sintaks Model Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
		4. Siswa secara berkelompok mendiskusikan tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	
	Pengumpulan data	1. Guru meminta siswa menggali informasi tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	
		2. Siswa menggali informasi tentang tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	
	Pembuktian	1. Guru memberikan beberapa pertanyaan yang berkenaan tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	
		2. Siswa menjawab dan mendiskusikan pertanyaan yang diberikan guru secara berkelompok.	
	Menarik kesimpulan	1. Siswa menyajikan dalam bentuk hasil diskusi kelompok proses pengawetan ikan secara tradisional	
		2. Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi kelompok mengenai tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	
		3. Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru	
		4. Siswa menyimpulkan materi tentang tentang proses pengawetan ikan secara tradisional	

Tahap Pembelajaran	Sintaks Model Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
<p style="text-align: center;">Penutup</p>		1. Guru Bersama peserta didik menyimpulkan pelajaran yang sudah dibahas	30 Menit
		2. Guru melaksanakan penilaian pengetahuan melalui tes tertulis.	
		3. Guru memberikan tugas untuk pertemuan selanjutnya.	
		4. Siswa melakukan pembersihan peralatan, media dan ruangan.	
		5. Guru mempersilahkan salah seorang siswa untuk berdo'a untuk menutup pembelajaran.	

I. Penilaian Pembelajaran

- Penilaian sikap (Terlampir)
- Penilaian pengetahuan (Terlampir)
- Penilaian keterampilan (Terlampir)

Disahkan Oleh
Kepala Sekolah,

Anggrek, Juli 2021
Guru Mata Pelajaran,

Drs. Wilson Jusuf Masionu, M.Pd
NIP.19671011 199702 1 003

Hendra Adinata, S.Pi
NIP.198808112017081003

Lampiran :

PENILAIAN

1. Sikap

- Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik sehari-hari, baik terkait dalam proses pembelajaran maupun secara umum. Pengamatan langsung dilakukan oleh guru. Berikut contoh instrumen penilaian sikap

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1								
2								

Keterangan :

- BS : Bekerja Sama
- JJ : Jujur
- TJ : Tanggun Jawab
- DS : Disiplin

Catatan :

1. Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:
 - 100 = Sangat Baik
 - 75 = Baik
 - 50 = Cukup
 - 25 = Kurang
2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 4 = 400$
3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai = $275 : 4 = 68,75$
4. Kode nilai / predikat :
 - 75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
 - 50,01 – 75,00 = Baik (B)
 - 25,01 – 50,00 = Cukup (C)
 - 00,00 – 25,00 = Kurang (K)
5. Format di atas dapat diubah sesuai dengan aspek perilaku yang ingin dinilai

- Penilaian Diri

Seiring dengan bergesernya pusat pembelajaran dari guru kepada peserta didik, maka peserta didik diberikan kesempatan untuk menilai kemampuan dirinya sendiri. Namun agar penilaian tetap bersifat objektif, maka guru hendaknya menjelaskan terlebih dahulu tujuan dari penilaian diri ini, menentukan kompetensi yang akan dinilai, kemudian menentukan kriteria penilaian yang akan digunakan, dan merumuskan format penilaiannya. Jadi, singkatnya format penilaiannya disiapkan oleh guru terlebih dahulu. Berikut Contoh format penilaian :

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
1	Selama diskusi, saya ikut serta mengusulkan ide/gagasan.					
2	Ketika kami berdiskusi, setiap anggota mendapatkan kesempatan untuk berbicara.					
3	Saya ikut serta dalam membuat kesimpulan hasil diskusi kelompok.					
4	...					

Catatan :

1. Skor penilaian Ya = 100 dan Tidak = 50
2. Skor maksimal = jumlah pernyataan dikalikan jumlah kriteria = $4 \times 100 = 400$
3. Skor sikap = (jumlah skor dibagi skor maksimal dikali 100) = $(250 : 400) \times 100 = 62,50$
4. Kode nilai / predikat :
 - 75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
 - 50,01 – 75,00 = Baik (B)
 - 25,01 – 50,00 = Cukup (C)
 - 00,00 – 25,00 = Kurang (K)
5. Format di atas dapat juga digunakan untuk menilai kompetensi pengetahuan dan keterampilan

- **Penilaian Teman Sebaya**

Penilaian ini dilakukan dengan meminta peserta didik untuk menilai temannya sendiri. Sama halnya dengan penilaian hendaknya guru telah menjelaskan maksud dan tujuan penilaian, membuat kriteria penilaian, dan juga menentukan format penilaiannya. Berikut Contoh format penilaian teman sebaya :

Nama yang diamati : ...

Pengamat : ...

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
1	Mau menerima pendapat teman.					
2	Memberikan solusi terhadap permasalahan.					
3	Memaksakan pendapat sendiri kepada anggota kelompok.					
4	Marah saat diberi kritik.					
5	...					

Catatan :

1. Skor penilaian Ya = 100 dan Tidak = 50 untuk pernyataan yang positif, sedangkan untuk pernyataan yang negatif, Ya = 50 dan Tidak = 100
2. Skor maksimal = jumlah pernyataan dikalikan jumlah kriteria = $5 \times 100 = 500$
3. Skor sikap = (jumlah skor dibagi skor maksimal dikali 100) = $(450 : 500) \times 100 = 90,00$
4. Kode nilai / predikat :
 - 75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
 - 50,01 – 75,00 = Baik (B)
 - 25,01 – 50,00 = Cukup (C)
 - 00,00 – 25,00 = Kurang (K)

2. Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	IPK	Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	Soal
3.1.Menerapkan pengujian organoleptik	3.1.1. Mengetahui prinsip-prinsip teknologi pengawetan ikan secara taradisional 3.1.2. Mengetahui produk yang dihasilkan dari pengawetan ikan secara tradisional 3.1.3. Mengetahui proses pengawetan ikan secara tradisional (penggaraman, pengeringan, pengasapan, dan fermentasi sesuai prosedur operasional	Pengawetan Ikan secara Tradisional	1. Peserta didik dapat memahami prinsip-prinsip teknologi pengawetan ikan secara tradisional 2. Peserta didik dapat mengetahui produk-produk yang dihasilkan dari pengawetan ikan secara tardisional	Essay	1. Jelaskan pengertian pengolahan hasil perikanan secara tradisional ? 2. Jelaskan tujuan dari dilakukannya pengawetan dan pengolahan ? 3. Sebutkan jenis-jenis produk olahan hasil perikanan tradisional yang anda ketuahui ? 4. Mengapa penggaraman merupakan cara pengawetan ikan yang masih banyak dilakukan oleh masyarakat ?

❖ Pedoman Penskoran

No. Soal	Skor
1	25
2	25
3	25
4	25

NO	NAMA PESERTA DIDIK	ASPEK YANG DINILAI				SKOR PEROLEHAN	NILAI
		NOMOR 1	NOMOR 2	NOMOR 3	NOMOR 4		
		25	25	25	25		
1	Adriaan Motalu						

Catt :

1. Berila tanda \checkmark (chek list) pada kolom aspek penilaian sesuai jawaban peserta didik.
2. Skor 25, jika jawaban sangat tepat, Skor 20, jika jawaban tepat, Skor 10, jika jawaban kurang tepat, Skor 5, jika jawaban tidak tepat.

❖ Total skor ideal = 100

$$\text{NILAI} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{100} \times 100$$

❖ Kriteria Penilaian

NO	RENTANG NILAI	PREDIKAT	KUALIFIKASI
1	91 - 100	A	SANGAT BAIK
2	83 - 90	B	BAIK
3	75 - 82	C	CUKUP
4	0 - 74	D	KURANG

3. Penilaian Keterampilan

Kompetensi Dasar	IPK	Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi hasil perikanan tradisional (penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi)	4.1.1. Mempraktekkan produksi hasil perikanan tradisional (penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi)	produksi hasil perikanan tradisional`	1. Siswa dapat memprektekkan produksi hasil perikanan tradisional (penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi	Tes Praktek	

No	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Indikator	Skor	
1	Persiapan Kerja			
		a. Penggunaan alat dan bahan	Penggunaan alat dan bahan sesuai prosedur	91 - 100
			Penggunaan alat dan bahan kurang sesuai prosedur	80 - 90
	Penggunaan alat dan bahan tidak sesuai prosedur		70 - 79	
	b. Ketersediaan alat dan bahan	Ketersediaan alat dan bahan lengkap	91 - 100	
		Ketersediaan alat dan bahan cukup lengkap	80 - 90	
Ketersediaan alat dan bahan kurang lengkap		70 - 79		
2	Proses dan Hasil Kerja			
		a. Kemampuan Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan ikan tradisional	Kemampuan menggunakan Mengendalikan mutu bahan baku ikan tinggi	91 - 100
			Kemampuan menggunakan Mengendalikan mutu bahan baku ikan cukup	80 - 90
	Kemampuan menggunakan Mengendalikan mutu bahan baku ikan kurang		70 - 79	
	b. Kemampuan Menetapkan mutu bahan baku pengolahan nabati	Kemampuan Menetapkan mutu bahan baku pengolahan ikan tinggi	91 - 100	
		Kemampuan Menetapkan mutu bahan baku pengolahan ikan cukup	80 - 90	
		Kemampuan Menetapkan mutu bahan baku pengolahan ikan kurang	70 - 79	
	c. Kemampuan mendapatkan informasi	Kemampuan mendapatkan informasi lengkap	91 - 100	
		Kemampuan mendapatkan informasi cukup lengkap	80 - 90	
		Kemampuan mendapatkan informasi kurang lengkap	70 - 79	
	d. Kemampuan dalam bekerja	Kemampuan dalam bekerja tepat	91 - 100	
		Kemampuan dalam bekerja cukup tepat	80 - 90	
		Kemampuan dalam bekerja kurang tepat	70 - 79	
	e. Laporan	Hasil Laporan disusun rapih	91 - 100	
		Hasil Laporan disusun cukup rapih	80 - 90	
		Hasil Laporan disusun kurang rapih	70 - 79	
	3	Sikap kerja		
			Bekerja dengan terampil	91 -100

No	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Indikator	Skor
	a. Keterampilan dalam bekerja	Bekerja dengan cukup terampil	80 - 90
		Bekerja dengan kurang terampil	70 - 79
	b. Kedisiplinan dalam bekerja	Bekerja dengan disiplin	91 - 100
		Bekerja dengan cukup disiplin	80 - 90
		Bekerja dengan kurang disiplin	70 - 79
	c. Tanggung jawab dalam bekerja	Bertanggung jawab	91 - 100
		Cukup bertanggung jawab	80 - 90
		Kurang bertanggung jawab	70 - 79
	d. Konsentrasi dalam bekerja	Bekerja dengan konsentrasi	91 - 100
		Bekerja dengan cukup konsentrasi	80 - 90
		Bekerja dengan kurang konsentrasi	70 - 79
	4	Waktu	
Penyelesaian pekerjaan		Selesai sebelum waktu berakhir	91 - 100
		Selesai tepat waktu	80 - 90
		Selesai setelah waktu berakhir	70 - 79

Pengolahan Nilai Keterampilan :

	NilaiPraktik(NP)				
	Persiapan	Proses dan Hasil Kerja	SikapKerja	Waktu	∑ NK
	1	2	3	5	6
SkorPerolehan					
Skor Maksimal					
Bobot	10%	60%	20%	10%	
NK					

Keterangan:

- **Skor Perolehan** merupakan penjumlahan skor per komponen penilaian
- **Skor Maksimal** merupakan skor maksimal per komponen penilaian
- **Bobot** diisi dengan persentase setiap komponen. Besarnya persentase dari setiap komponen ditetapkan secara proposional sesuai karakteristik kompetensi keahlian. Total bobot untuk komponen penilaian adalah 100
- **NK = Nilai Komponen** merupakan perkalian dari skor perolehan dengan bobot dibagi skor maksimal

$$NK = \frac{\sum \text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times \text{Bobot}$$

- **NP = Nilai Praktik** merupakan penjumlahan dari NK

Disahkan Oleh
Kepala Sekolah,

Anggrek, Januari 2022
Guru Mata Pelajaran,

Drs. Wilson Jusuf Masionu, M.Pd
NIP.19671011 199702 1 003

Hendra Adinata, S.Pi
NIP.198808112017081003