Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Nama Anggota Kelompok : .....
.....

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Gondang
Konsentrasi Keahlian : Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura
Mata Pelajaran : Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura
Kelas / Semester : XI / Genap
Elemen : Panen dan Pasca Panen (Tanaman Sayuran)
Materi Pokok : Panen dan Pasca Panen Komoditas Cabai
Alokasi Waktu : 70 menit

A. **Tujuan Pembelajaran**

8.1.1 Setelah menyimak pemaparan dari guru, peserta didik mampu mengidentifikasi ciri-ciri tanaman cabai yang siap panen dengan tepat (C2)

8.1.2 Setelah menyimak pemaparan dari guru, peserta didik mampu melakukan teknik pemanenan cabai sesuai standar operasional prosedur (P2, C3)

8.1.3 Setelah menyimak pemaparan dari guru, peserta didik mampu melaksanakan kegiatan pasca panen cabai dengan benar (P2, C3)

8.1.4 Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik mampu menganalisis permasalahan pada kegiatan panen dan pasca panen cabai serta solusinya (C4)

B. Alat dan Bahan

Alat : Gunting, Keranjang, Sarung tangan, Timbangan, Wadah pengemasan (plastik)
Bahan : Tanaman cabai siap panen, Air bersih, Bahan pengemasan (plastik)

C. Dasar Teori

I. Indikator Tanaman Cabai Siap Panen

1. Umur tanaman cabai merah berkisar 70-90 hari setelah tanam (HST)
2. Warna buah sesuai dengan varietasnya (Cabai merah: warna merah cerah dan mengkilap, Cabai rawit: sebagian besar buah berubah warna dari hijau menjadi merah/kuning/ungu (sesuai varietas))
3. Tekstur keras, permukaan kulit buah mulus, tidak cacat/ terserang hama dan penyakit

II. Teknik Pemanenan Cabai

1. Pemanenan dilakukan pada pagi hari (pukul 7.00-10.00) atau sore (pukul 15.00-17.00)
2. Pemanenan menggunakan gunting panen yang tajam atau memetik dengan menyertakan tangkai buah (0,5 – 1 cm)

III. Kegiatan Pasca Panen Cabai

Kegiatan pasca panen cabai meliputi:

1. Sortasi: pemisahan sesuai kualitas, ukuran, dan kematangan (a1: > 10 cm, b: < 10 cm)
2. Curing : dengan menghamparkan cabai di dalam rumah/ tempat teduh
3. Pengemasan: penempatan cabai pada wadah yang sesuai
4. Penyimpanan: menyimpan cabai pada suhu dan kelembaban yang tepat
5. Pemasaran: menyalurkan hasil panen ke konsumen atau pasar

D. LANGKAH KERJA

1. Siapkan semua peralatan dan bahan yang diperlukan
2. Gunakan sarung tangan karet untuk melindungi tangan dari rasa pedas cabai
3. Amati tanaman cabai dan identifikasi buah yang siap panen sesuai kriteria

LIVEWORKSHEETS

4. Petik buah cabai menggunakan gunting/ dengan tangan (sisakan tangkai buah 0,5-1 cm)
5. Letakkan hasil panen pada wadah yang telah disiapkan dan catat berat hasil panen
6. Pisahkan cabai berdasarkan kualitas (layak/ tidak layak)
7. Timbang cabai sesuai kebutuhan pengemasan

E. Tabel Amatan

No	Kriteria Amatan	Hasil Pengamatan
1.	Umur Tanaman	
2.	Warna Buah	
3.	Kondisi Tanaman	
4.	Jumlah buah yang dipanen (kg)	
5.	Total buah yang rusak (kg)	

F. Diskusi

1. Berdasarkan praktikum yang telah dilakukan, jelaskan ciri-ciri tanaman cabai yang siap dipanen!

2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas hasil panen cabai?

3. Bagaimana cara mengatasi masalah cabai yang cepat busuk setelah dipanen?

4. Mengapa proses sortasi penting dilakukan dalam kegiatan pasca panen cabai?
   Jawab:

G. Kesimpulan

Tuliskan kesimpulan dari praktikum panen dan pasca panen cabai yang telah dilakukan

H. Rubrik Penilaian

No	Komponen Penilaian	Skor Maks	Perolehan	Konversi Nilai
1.	Persiapan (kelengkapan alat)	14		• Nilai 90-100 : A (Sangat Baik)
2.	Pemanenen (ketepatan)	22		• Nilai 80-89 : B (Baik)
3.	Pasca Panen (ketepatan)	16		• Nilai 70-79 : C (Cukup)
4.	Hasil Panen (ketepatan sortasi)	22		• Nilai <70 : D (Kurang)
5.	Laporan praktikum	16		

LIVEWORKSHEETS