SMK NEGERI 1 CIKALONGKULON

DEEP LEARNING LKPD

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) INTERAKTIF

Karakteristik Komoditas & Penyiapan Bahan Baku Nabati

Mata Pelajaran	: Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP)	**Kelas / Sem**	: XI / 3 (Ganjil) — Fase F
Elemen	: Produksi Olahan Nabati	**Alokasi Waktu**	: 2 Pertemuan (10 JP @ 45 Menit)
Pendekatan	: Deep Learning (Mindful, Meaningful, Joyful)	**Penyusun**	: Lani Ardiani, ST

💡 **Pemahaman Bermakna:**
Mutu produk olahan pangan yang unggul selalu dimulai dari kejelian memilih dan merawat bahan baku sejak awal. Keputusan cermat di tahap awal menentukan kualitas hasil akhir—baik dalam industri pangan maupun kehidupan sehari-hari!

PERTEMUAN 1: IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK & MUTU BAHAN BAKU NABATI (TP 10.1)

Nama Kelompok: _____ **Kelas / Tanggal:** _____

Anggota: 1. ..... 2. ..... 3. ..... 4. .....

🌐 **Akses Digital Interaktif (Eksplorasi & Refleksi Awal):**

- PADLET REFLEKSI Tuangkan ide "Bahan Baku Berkualitas": **padlet.com/ardianiqueena/bahan-baku-berkualitas**
- FLIPPINGBOOK Modul Ajar Digital: **online.flippingbook.com/view/142861621/**
- KUIS GAME Refleksi Interaktif Penutup: **arcade.padlet.com/game/60KmE7o9K7**

Aktivitas 1.1: Pengamatan Langsung Komoditas Nabati

Petunjuk: Amati sampel komoditas nyata (Buah, Sayur, Umbi, Serealia, Kacang-kacangan). Diskusikan dan analisis indikator mutu fisik, kimiawi sederhana (kematangan), dan organoleptiknya.

No	Nama Komoditas & Sampel	Warna & Bentuk (Fisik)	Aroma (Organoleptik)	Tekstur / Kekerasan	Tingkat Kematangan & Kesimpulan Kelayakan (Layak/ Tidak + Alasan Logis)
1	**Buah:** *(Contoh: Mangga/Tomat)*				
2	**Sayuran:** *(Contoh: Bayam/Wortel)*				
3	**Umbi-umbian:** *(Contoh: Singkong/Ubi)*				
4	**Serealia / Kacang:** *(Contoh: Jagung/ Kedelai)*				

Aktivitas 1.2: Analisis Berpikir Kritis & Reflektif

1. Berdasarkan hasil pengamatan langsung, indikator mutu mana (fisik, kimiawi, organoleptik) yang paling krusial menentukan kualitas bahan baku? Jelaskan alasan ilmiah kelompokmu!

Tuliskan jawaban & argumen hasil diskusi kelompok di sini...

LIVEWORKSHEETS

2. Apabila kalian menemukan bahan baku dengan mutu meragukan (misal: cacat fisik ringan atau kematangan berlebih), keputusan bisnis & teknis apa yang akan kalian ambil sebagai produsen pangan yang bertanggung jawab?

Tuliskan rancangan keputusan & solusinya di sini...

3. Jelaskan keterkaitan sebab-akibat antara mutu bahan baku yang dipilih dengan kualitas akhir produk olahan serta tingkat kepercayaan konsumen!

Jelaskan analisis hubungan sebab-akibat di sini...

LIVEWORKSHEETS

PERTEMUAN 2: PRAKTIK SORTASI DAN GRADING BAHAN BAKU NABATI (TP 10.2)

Nama Kelompok: _____ **Komoditas Tugas:** _____

Kelas / Tanggal: _____

⚠️ **Penerapan K3 & Higiene Industri:** Pastikan seluruh anggota kelompok menggunakan APD lengkap (Jas Laboratorium, Hairnet, Masker, dan Sarung Tangan) sebelum menyentuh sampel bahan baku di ruang produksi!

Aktivitas 2.1: Rancangan Kriteria Standar (SOP Kelompok)

Rumuskan Kriteria Sortasi & Grading berdasarkan Standar Industri / SOP:

Sortasi (Layak Olah)	Bahan bebas penyakit, tidak memar parah, tidak busuk, bebas serangga/benda asing.
Grade A (Super)	Ukuran seragam (besar), warna cerah sempurna, bentuk simetris, tanpa cacat (100% utuh).
Grade B (Medium)	Ukuran sedang, ada sedikit goresan alami/cacat fisik ringan (<5%), warna baik.
Grade C (Lokal/Afkir)	Ukuran kecil/tidak seragam, bentuk agak bengkok, ada cacat fisik namun belum busuk (layak olah bentuk puree/pasta).

Aktivitas 2.2: Lembar Kerja Praktik Sortasi & Grading

Lakukan pemisahan (sortasi) dan pengelompokan (grading) pada 5 lot sampel yang disediakan. Catat hasil analisis kelompokmu:

Kode Sampel	Hasil Sortasi (Layak / Tidak Layak)	Grade Klasifikasi (A / B / C)	Catatan Detail Alasan Keputusan	Verifikasi Guru (Sesuai / Tidak)
SMP-01				
SMP-02				
SMP-03				
SMP-04				
SMP-05				

Perhitungan Ketepatan Klasifikasi Kelompok:

`Persentase Ketepatan (%) = (Jumlah Sampel Terklasifikasi Benar ÷ Total Sampel) × 100%`

Hasil Kelompok: (..... ÷ 5) × 100% = ... % *(Target Ketepatan Minimal: 80%)*

Aktivitas 2.3: Refleksi Praktik & Evaluasi Kinerja

1. Refleksi Kendala Praktik: Kendala utama apa yang kelompokmu hadapi saat membedakan Grade A, B, dan C secara langsung? Bagaimana kelompokmu mengatasi perbedaan pendapat tersebut?

Tuliskan pengalaman & solusi kelompok di sini...

2. Rencana Tindak Lanjut: Berdasarkan pengalaman praktik hari ini, bagaimana rancangan langkah penyiapan bahan baku yang efisien untuk proyek produksi olahan minggu depan?

Tuliskan rencana kerja minggu depan di sini...

LIVEWORKSHEETS

RUBRIK PENILAIAN & ASESMEN FORMATIF

Aspek Penilaian	Skor 4 (Sangat Baik)	Skor 3 (Baik)	Skor 2 (Cukup)	Skor 1 (Perlu Bimbingan)
Identifikasi Mutu (LKPD 1)	Sangat tepat, didukung data & alasan ilmiah komprehensif.	Tepat, alasan cukup jelas dan logis.	Kurang tepat, alasan sangat minim/dangkal.	Tidak tepat & tanpa memberikan alasan.
Ketepatan Sortasi & Grading	Ketepatan ≥ 90%, sesuai SOP K3 & higiene.	Ketepatan 80% - 89%, menerapkan K3.	Ketepatan 60% - 79%, K3 kurang konsisten.	Ketepatan < 60%, mengabaikan SOP K3.
Kolaborasi & Deep Learning	Proaktif, berpikir kritis, sangat menghargai teman.	Aktif berdiskusi dan membantu tugas kelompok.	Kurang aktif, hanya mengerjakan jika diminta.	Pasif / tidak berkontribusi dalam kelompok.

Cianjur, Juli 2026
Guru Mata Pelajaran APHP,

Lani Ardiani, ST
NIP. 197909302011012001

LIVEWORKSHEETS