

WORKSHEET KEGIATAN PEMBELAJARAN

PRINSIP DASAR DAN TEKNIK PENGOLAHAN PANGAN NABATI

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Cikalongkulon
Mata Pelajaran : Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian
Kelas/Fase : XI / F
Topik : Teknik Dasar Pengolahan
Bahan Hasil Nabati
Alokasi Waktu : 2 JP × 45 menit



IDENTITAS PESERTA DIDIK

Nama Kelompok : _____
Kelas : XI APHP 3
Tanggal : _____

Anggota Kelompok

No.	Nama Anggota	Peran
1		Food Detective
2		Analyzer
3		Recorder
4		Presenter
5		Questioner

Bersama Kita Belajar, Berkarya, dan Berinovasi*



KEGIATAN 1

SIAPKAN TIM

Tujuan: Membentuk tim dan membagi peran dalam kelompok.

A. Pembagian Peran



Food Detective

Mencari dan menemukan informasi penting dari kasus.

Nama: _____



Analyzer

Menganalisis masalah dan menentukan solusi.

Nama: _____



Recorder

Mencatat hasil diskusi kelompok.

Nama: _____



Presenter

Mempresentasikan hasil kerja kelompok.

Nama: _____



Questioner

Menyiapkan pertanyaan dan menanggapi pertanyaan.

Nama: _____

B. Komitmen Kelompok

Berikan tanda ✓ pada pernyataan yang disepakati.

- ☐ Saya aktif berpartisipasi.
- ☐ Saya menghargai pendapat teman.
- ☐ Saya bekerja sama dengan kelompok.
- ☐ Saya menjaga K3LH.
- ☐ Saya menyelesaikan tugas dengan tanggung jawab.

Nama anggota tambahan: _____

Motto kelompok: _____





KEGIATAN 2

TEBAK TEKNIK!

Tujuan:

Mengidentifikasi teknik pengolahan dari gambar/bahan/produk.

A. Pilih teknik yang sesuai

Tentukan teknik pengolahan yang digunakan!

☐ Pengeringan

☐ Pengalengan/Sterilisasi

☐ Fermentasi

☐ Ekstraksi

☐ Penggorengan

B. Hasil Pengamatan

No.	Bahan/Produk	Teknik Pengolahan	Alasan
1			
2			
3			

C. Pertanyaan Pemantik

Menurut kelompok kalian, mengapa bahan pangan nabati perlu diolah?



Pangan Nabati

Diolah, Nilainya Meningkat!





KEGIATAN 3

THINK – PAIR – SHARE

Tujuan: Mengembangkan ide, berdiskusi, dan berbagi hasil.

A. THINK (Pikirkan)

Mengapa bahan pangan nabati mudah mengalami kerusakan?



B. PAIR (Diskusikan)

Diskusikan dengan pasangan.

Teknik pengolahan apa yang dapat digunakan untuk memperpanjang daya simpan bahan pangan?



Mengapa teknik tersebut sesuai?

C. SHARE (Bagikan)

Tuliskan hasil diskusi yang akan dibagikan kepada kelas.

Ide penting kelompok kami:

Nama pasangan: _____





KEGIATAN 4

FOOD DETECTIVE

Tujuan:

Menganalisis kasus dan menentukan solusi pengolahan.

MISI KELOMPOK

Gunakan kartu kasus yang diberikan guru.

1

Identifikasi Masalah

Apa masalah utama pada kasus?

2

Karakteristik Bahan

Bagaimana kondisi bahan pangan?

3

Tentukan Teknik

Teknik pengolahan apa yang kalian pilih?

4

Alasan Pemilihan

Mengapa teknik tersebut paling sesuai?

5

Rancang Produk

Produk apa yang dapat dibuat?

6

Nilai Tambah

Apa keunggulan atau nilai ekonomis produk?

7

SOP & K3LH

Hal apa yang harus diperhatikan agar proses aman dan sesuai SOP?

Kesimpulan Kelompok





KEGIATAN 5

MINI PROCESSING STATION

Tujuan: Mengamati dan mencatat hasil pengamatan di setiap stasiun.

Petunjuk: Kunjungi setiap stasiun yang disiapkan guru. Amati informasi yang tersedia dan catat hasilnya.

No.	Teknik Pengolahan	Bahan/Produk	Prinsip Pengolahan	Contoh Produk
1				
2				
3				
4				
5				

Hasil Pengamatan

Teknik yang paling sesuai dengan kasus kelompok kami:

Alasannya:



Temuan Menarik





KEGIATAN 6

FOOD PROCESSING BATTLE



Tujuan: Merancang solusi pengolahan dan mempresentasikan ide.

TANTANGAN



Rancang solusi pengolahan pangan yang:

- | | |
|--|--|
| ☐ Sesuai karakteristik bahan | ☐ Memiliki nilai tambah |
| ☐ Menggunakan teknik yang tepat | ☐ Kreatif dan menarik |
| ☐ Aman dan sesuai K3LH | |

A. Rancangan Solusi

Bahan Awal : _____

Teknik Utama : _____

Tahapan Pengolahan:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Produk Akhir : _____

Keunggulan Produk : _____

Nilai Jual Produk : _____

B. Pitching 1 Menit

Gunakan pola: MASALAH → TEKNIK → PRODUK → ALASAN → NILAI TAMBAH

Naskah Pitching Kelompok:



Slogan Produk Kami:





KEGIATAN 7

REFLEKSI 3 – 2 – 1

Tujuan: Mengevaluasi proses dan hasil pembelajaran.



A. Refleksi Diri

3

Tiga hal yang saya pelajari

1. _____
2. _____
3. _____

2

Dua hal yang paling menarik

1. _____
2. _____

1

Satu hal yang masih ingin saya pahami

B. Self Check

Gerakkan tanda ✓ pada pernyataan yang sesuai.

Pernyataan	✓
Saya memahami prinsip terkait pengeluaran pangan nabati.	++
Saya mampu menentukan ide-ide yang sesuai dengan kebutuhan.	++
Saya mampu mengidentifikasi masalah pengolahan.	++
Saya aktif bekerja sama dalam kelompok.	++
Saya mampu menyampaikan hasil diskusi.	++
Saya memahami pentingnya SOP dan K3LH.	++

C. Pesan untuk diri sendiri

"Setelah pembelajaran ini, saya akan..."

Kesimpulan Kelompok

Teknik pengolahan pangan nabati yang kami pahami adalah:

Manfaat yang diperoleh:

- ☐ Memperpanjang daya simpan
- ☐ Meningkatkan keamanan pangan
- ☐ Meningkatkan nilai tambah
- ☐ Meningkatkan nilai ekonomi
- ☐ Menghasilkan produk baru

Ketua Kelompok

Guru

Manfaat yang diharapkan institusi:

- ☐ Memperpanjang daya simpan
dan meningkatkan keamanan pangan
dengan prosedur yang benar
- ☐ Meningkatkan nilai tambah
dan menghasilkan produk baru