

## ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN SMK NEGERI 1 DRINGU

TAHUN PELAJARAN 2023 – 2024

Bidang Keahlian : Agribisnis dan Agriteknologi  
 Program Keahlian : Agriteknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
 Mata Pelajaran : Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan  
 Kelas/ Fase : XI / F  
 Semester : Ganjil  
 Alokasi Waktu : 12 JP

Elemen	Dimensi Profil Pelajar Pancasila	Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu (12 JP)	Materi	Sumber Belajar
Sistem Manajemen Keamanan Pangan dan Tata cara ekspor olahan produk hasil perikanan	Membangun kemampuan dasar peserta didik yang menguasai kemampuan pengolahan hasil perikanan dengan memegang teguh iman dan takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, berkebhinekaan global, mempunyai jiwa gotong royong, mandiri, bernalar kritis, kreatif dan adaptif terhadap lingkungan.	Pada akhir fase F, peserta didik mampu memahami penerapan GMP ( <i>Good Manufacturing Practice</i> ), Sanitasi Higiene/ SSOP, dan HACCP pada industri pengolahan hasil perikanan, serta menyusun dokumen rencana HACCP ( <i>HACCP-Plan</i> ). Peserta didik mampu melakukan pengujian mutu produk secara organoleptik, pengenalan tata cara ekspor dan karantina produk perikanan serta dokumen yang dipersyaratkan, serta pengenalan komoditas ekspor utama dan negara tujuan ekspor utama perikanan Indonesia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Memahami penerapan GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>), Sanitasi Higiene/ SSOP, dan HACCP pada industri pengolahan hasil perikanan, serta menyusun dokumen rencana HACCP (<i>HACCP-Plan</i>)</li> <li>Melakukan pengujian mutu produk secara organoleptik</li> <li>Pengenalan tata cara ekspor dan karantina produk perikanan serta dokumen yang dipersyaratkan, serta pengenalan komoditas ekspor utama dan negara tujuan ekspor utama perikanan Indonesia</li> </ol>	108 JP (11 Minggu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>GMP</li> <li>SSOP</li> <li>HACCP</li> <li>Uji Organoleptik makanan</li> <li>Komoditas ekspor utama perikanan dan tata cara ekspor dan karantina produk perikanan</li> </ol>	Buku Teks Bahan Ajar Peserta didik Kurikulum 2013, Materi Ajar LKPD

<b>Judul Modul</b>	<b>: HACCP pada Industri Pengolahan Hasil Perikanan</b>
<b>Penyusun</b>	<b>: Nur Fahimatuddin Wasi, S.Pi</b>
<b>Instansi Sekolah</b>	<b>: SMK Negeri 1 Dringu</b>
<b>Tahun</b>	<b>: 2023/2024</b>

#### A. INFORMASI UMUM

Alokasi	: 2 x 45 Menit (18 JP)
Tujuan Pembelajaran	: 1. Peserta didik dapat memahami Penerapan HACCP pada industri pengolahan hasil perikanan 2. Peserta didik dapat menyusun dokumen rencana HACCP ( <i>HACCP-Plan</i> ).
Profil Pelajar Pancasila	: memegang teguh iman dan takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, berkebhinekaan global, mempunyai jiwa gotong royong, mandiri, bernalar kritis, kreatif dan adaptif terhadap lingkungan.
Target Peserta Didik	: 4 siswa
Sarana dan Prasarana	: Laptop, jaringan internet, Proyektor, alat tulis, <i>memo card</i> , LKPD, Peralatan Praktek.
Model Pembelajaran	: Discovery Learning dan Project Base Learning (PjBL)
Sumber Belajar	: 1. Buku Teks Bahan Ajar Peserta didik Kurikulum 2013, Keamanan Pangan 2 2. Materi Ajar 3. LKPD
Metode Pembelajaran	: Pengaturan siswa : Individu dan kelompok (Terdiri dari 2 kelompok masing-masing 2 orang) Metode : Ceramah, diskusi, observasi, presentasi
Asesmen	Formatif, Sumatif
Pemahaman Bermakna	: HACCP merupakan suatu sistem pengawasan mutu untuk industri pangan yang dapat menjamin keamanan pangan, yang dapat mencegah bahaya atau resiko yang mungkin timbul dan menetapkan pengawasan tertentu dalam usaha pengendalian mutu pada seluruh rantai produksi pangan.

#### B. PERSIAPAN PEMBELAJARAN

1. Guru mempersiapkan rencana pembelajaran, materi, LKPD dan lembar penilaian jika diperlukan
2. Guru membuat kelas online pada quiziz

#### C. LANGKAH – LANGKAH KEGIATAN

##### Pertemuan 1

### Kegiatan Awal (30 menit)

1. Peserta didik dan guru memulai dengan berdoa bersama.
2. Peserta didik disapa dan melakukan pemeriksaan kehadiran Bersama dengan guru.
3. Peserta didik Bersama guru membahas tentang kesepakatan yang akan diterapkan dalam pembelajaran.
4. Guru mempersilakan peserta didik untuk menyiapkan presentasinya
5. Guru memaparkan aturan dalam presentasi, kelompok peserta didik masih seperti minggu kemarin, tiap peserta didik harus berperan dalam presentasi.

### Kegiatan Inti (225 menit)

1. Peserta didik diberi waktu untuk mempersiapkan presentasinya.
2. Peserta didik mempresentasikan hasil karya yang telah dibuat kepada guru
3. Guru menyaksikan dan mengajukan pertanyaan kepada peserta didik yang presentasi untuk memancing proses diskusi dan berpikir kritis.
4. Peserta didik menjawab pertanyaan yang diajukan oleh guru.
5. Peserta didik mengakhiri presentasinya, lalu membersihkan dan merapikan meja seperti semula.
6. Guru memberikan Lembar Kerja kepada peserta didik agar semakin memahami apa yang sudah dipelajari.
7. Peserta didik mengumpulkan Lembar kerja kepada Guru.

### Kegiatan Penutup (15 menit)

1. Peserta didik dapat menanyakan hal yang tidak dipahami kepada guru
2. kesimpulan materi yang didapatkan pada hari ini
3. Peserta didik menerima apresiasi dan motivasi dari guru
4. Peserta didik menutup pertemuan dengan doa penutup

**D. STRATEGI ASESMEN**

1. Asesmen tertulis (terlampir)
2. Penilaian presentasi kelompok (terlampir)

**E. PENGAYAAN DAN REMEDIAL**

Terlampir

**F. REFLEKSI GURU**

1. Apakah ada kendala pada kegiatan pembelajaran?
2. Apakah semua peserta didik aktif dalam kegiatan pembelajaran?
3. Apa saja kesulitan peserta didik yang dapat diidentifikasi pada kegiatan pembelajaran?
4. Apakah peserta didik yang memiliki kesulitan dalam kegiatan pembelajaran dapat diatasi?
5. Apa level pencapaian rata-rata peserta didik dalam kegiatan pembelajaran ini?
6. Apakah seluruh peserta didik dapat dianggap tuntas dalam kegiatan pembelajaran ini?
7. Apa strategi agar seluruh peserta didik dapat menuntaskan kompetensi?

**G. REFLEKSI PESERTA DIDIK**

1. Apakah kalian mudah menerima dan memahami materi yang disampaikan oleh guru?
2. Apakah informasi yang kalian terima merupakan hal baru dan menyenangkan untuk dikaji lebih dalam melalui penggalian informasi?
3. Adakah hal yang menarik dari mempelajari GMP dan SSOP ?
4. Apakah selama pembelajaran kalian merasa nyaman, leluasa dan merdeka dalam mengekspresikan kemampuan baik pengetahuan dan keterampilan?

# LAMPIRAN



# Lembar Kerja Peserta Didik

Nama : \_\_\_\_\_  
Kelas : \_\_\_\_\_

## Judul :

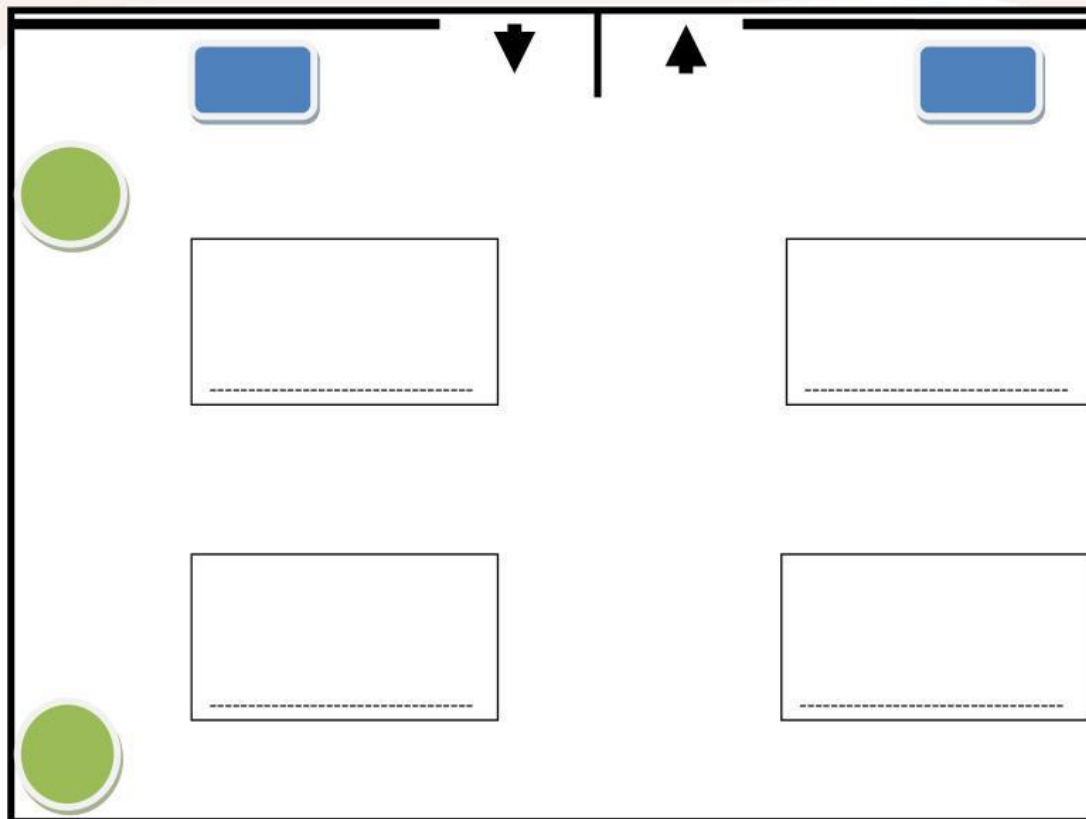
GMP (Denah Alur Proses Pengolahan Ikan)

## Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu mengurutkan denah alur proses pengolahan makanan.

## Instruksi Kerja :

Silahkan isi kotak yang kosong dengan meletakkan kata - kata dibawah gambar dan letakkan panah sehingga menjadi denah alur proses pembuatan nuget yang benar.



Pembuatan Adonan	Pencetakan	Pencucian 1	Penyimpanan Produk Jadi
Pengemasan	Pemasakan / Pengukusan	Pencucian 2	Penyimpanan Bahan Baku



Remember, this activity is all about your **observation** skills, so don't worry about being an amazing artist!

# Refleksi Pembelajaran

Nama:

---

Pelajaran:

---

Kelas:

---

Tanggal:

---

Apakah kalian mudah menerima dan memahami materi yang disampaikan oleh guru?

---

---

Apakah informasi yang kalian terima merupakan hal baru dan menyenangkan ?

---

---

Adakah hal yang menarik dari mempelajari GMP dan SSOP ?

---

---

Apakah selama pembelajaran kalian merasa nyaman, leluasa dan merdeka dalam mengekspresikan kemampuan baik pengetahuan dan keterampilan?

---

---



## PENILAIAN

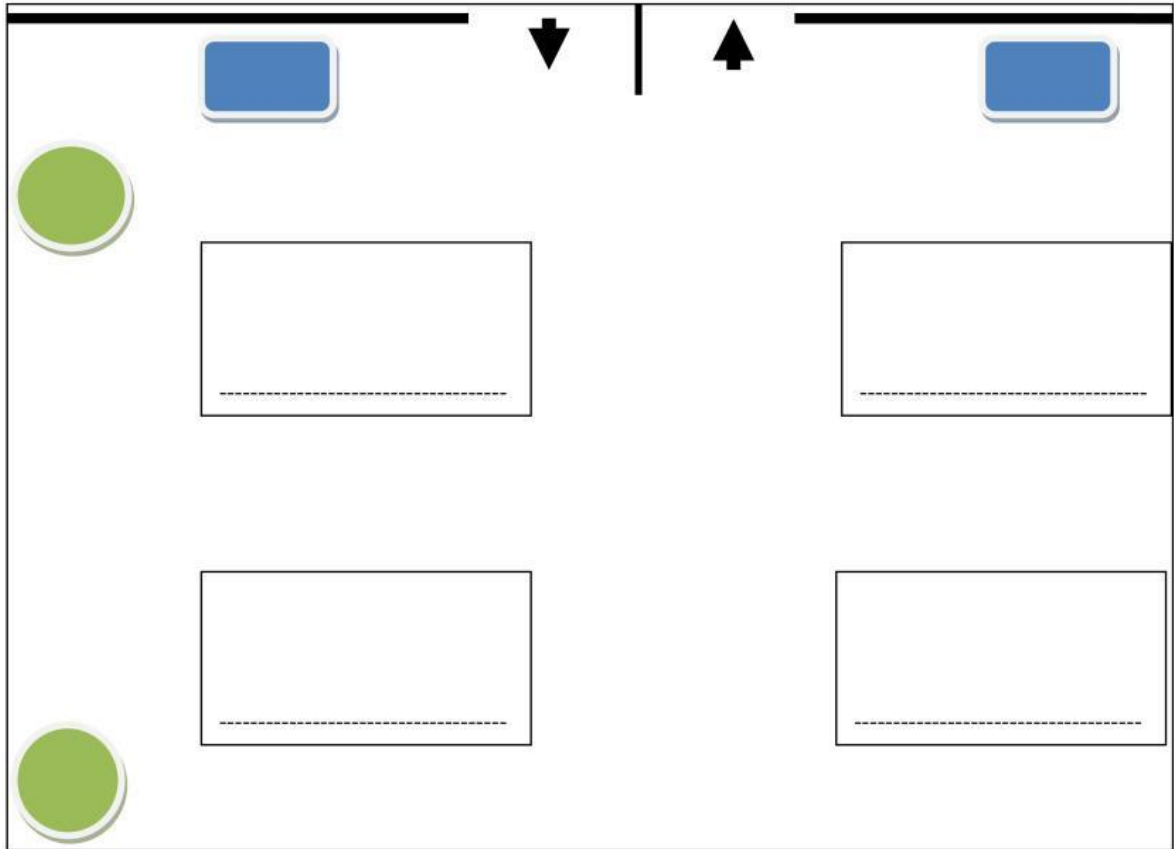
### 1. SIKAP

Indikator	Penilaian					
	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Soal/ Instrumen			
1.1	Non Tes	Lembar Observasi Penilaian Sikap	Rubrik Penilaian Sikap			
- Menampilkan perilaku rasa ingin tahu dalam melakukan observasi			No	Aspek	Penilaian	
- Menampilkan perilaku obyektif dalam kegiatan observasi			4	3	2	1
- Menampilkan perilaku jujur dalam melaksanakan kegiatan observasi			1	Menanya		
			2	Mengamati		
			3	Menalar		
	4	Mengolah Data				
	5	Meyimpulkan				
	6	Menyajikan				
1.2	Non Tes	Lembar Observasi Penilaian Sikap	Rubrik Penilaian Diskusi			
- Mengompromikan hasil observasi kelompok			No	Aspek	Penilaian	
- Menampilkan hasil kerja kelompok			4	3	2	1
- Melaporkan hasil diskusi kelompok			1	Terlihat Penuh		
			2	Bertanya		
			3	Menjawab		
	4	Memberikan Jawaban Orisinal				
	5	Kerja Sama				
	6	Tertib				
1.3	Non Tes	Lembar Observasi Penilaian Sikap	Rubrik Penilaian Presentasi			
- Menyumbang pendapat tentang pengolahan hasil perikanan tradisional			No	Aspek	Penilaian	
			4	3	2	1
			1	Kejelasan Presentasi		
	2	Pengetahuan				
	3	Penampilan				

### 2. PENGETAHUAN

Indikator	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Soal/ Instrumen
GMP & SSOP	Tes	PG	<p>Pilihlah jawaban yang paling benar dengan cara menekan jawaban yang paling benar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Berikut ini terdapat komponen pengendalian GMP, yang merupakan faktor fisik dalam pengendalian GMP adalah               <ol style="list-style-type: none"> <li>Bangunan, pekerja, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik</li> <li>Bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik</li> <li>Bangunan, mesin, peralatan, transportasi, akomodasi pabrik</li> <li>Bangunan, pekerja, mesin, , transportasi, konstruksi pabrik</li> <li>Bangunan pekerja, mesin, tranportasi dan akomodasi pabrik</li> </ol> </li> <li>Didalam penerapan SSOP terdapat 8 kunci persyaratan sanitasi, yang bukan termasuk dalam 8 kunci SSOP adalah               <ol style="list-style-type: none"> <li>Keamanan air</li> <li>Meningkatkan praktek sanitasi dan kondisi di unit usaha</li> <li>Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</li> <li>Pencegahan kintaminasi silang</li> <li>Distribusi</li> </ol> </li> </ol>





Pembuatan Adonan	Pencetakan	Pencucian 1	Penyimpanan Produk Jadi
Pengemasan	Pemasakan / Pengukusan	Pencucian 2	Penyimpanan Bahan Baku