RUBRIK PENILAIAN UNJUK KERJA (PRAKTIKUM)

A. LEMBAR EVALUASI UNJUK KERJA PRAKTIKUM

Mata Pelajaran : Mata Pelajaran Pilihan/Pengolahan Makanan
Materi : Praktikum Fruit Caviar (Direct Spherification)
Nama Siswa / Kelompok : _____
Kelas : _____

No	Aspek Penilaian	Indikator Kinerja	Skor (1–4)
1	Persiapan & K3	Memakai APD lengkap (celemek, hairnet, sarung tangan), menyiapkan alat & bahan bersih & siap pakai.	
2	Akurasi Penimbangan	Menimbang Natrium Alginat (0,8%) & Kalsium Laktat (1–1,5%) secara presisi dengan timbangan analitik.	
3	Proses Pelarutan & De-aerasi	Menggunakan hand blender hingga larut sempurna & mendiamkan larutan hingga bebas gelembung busa.	
4	Teknik Penetesan (Spherification)	Meneteskan larutan dengan syringe pada jarak 5–8 cm tegak lurus secara konsisten.	
5	Waktu Gelasi & Pembilasan	Merendam butiran di bak kalsium selama 1–2 menit, lalu membilas di bak air bersih secara tepat.	
6	Kualitas Produk Akhir	Produksi berbentuk bulat sempurna (caviar), tidak berkerut, tekstur popping, & rasa manis segar.	
7	Sanitasi & Kebersihan Area	Membersihkan area kerja dan peralatan praktikum (5R/Clean as you go).	

LIVEWORKSHEETS

No	Aspek Penilaian	Indikator Kinerja	Skor (1–4)
Total Skor		Maksimal: 28	

B. PEDOMAN PENSKORAN

1. **Skor 4 (Sangat Baik)** Memenuhi seluruh indikator kinerja secara tepat, mandiri, lancar, dan tanpa bantuan guru.
2. **Skor 3 (Baik)** Memenuhi indikator kinerja dengan tepat, namun sesekali memerlukan arahan minor dari guru. 3
3. **Skor 2 (Cukup)** Memenuhi indikator kinerja tetapi kurang presisi (misal: bentuk caviar berekor/gepeng atau penetesan terlalu dekat).
4. **Skor 1 (Perlu Bimbingan)** Tidak memenuhi indikator kinerja, mengabaikan prosedur K3, atau memerlukan bantuan penuh selama praktikum.

$$\text{Nilai Akhir Praktikum} = \frac{\text{Total Skor yang Diperoleh}}{28} \times 100$$

Silakan klik link di samping untuk mengakses Rubrik Penilaian

Rubrik Penilaian

LIVEWORKSHEETS