

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran : Pengemasan
Kelas/ Semester : XI/GASAL
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit
Standar kompetensi : Mengemas Bahan Hasil Pertanian dan Produk Olahannya
Kompetensi Dasar : Mengidentifikasi jenis dan sifat berbagai bahan kemasan
Karakter : Gemar membaca, disiplin

Indikator :

1. Menjelaskan macam-macam bahan pengemas
2. Menjelaskan sifat, penggunaan, kelemahan, dan kelebihan keramik sebagai bahan pengemas
3. Menjelaskan sifat, penggunaan, kelemahan, dan kelebihan gelas sebagai bahan pengemas
4. Menjelaskan sifat, penggunaan, kelemahan, dan kelebihan logam sebagai bahan pengemas

I. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menjelaskan macam-macam bahan pengemas
2. Peserta didik mampu menjelaskan sifat keramik, gelas, dan logam sebagai bahan pengemas
3. Peserta didik mampu menjelaskan penggunaan keramik, gelas, dan logam sebagai bahan pengemas
4. Peserta didik mampu menjelaskan kelemahan dan kelebihan keramik, gelas, dan logam sebagai bahan pengemas

III. Materi Pembelajaran

- Macam-Macam Bahan Pengemas
- Sifat Keramik, Gelas, dan Logam
- Penggunaan Keramik, Gelas, dan Logam
- Kelemahan dan Kelebihan Keramik, Gelas, dan Logam

IV. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Observasi
- Diskusi

V . Langkah-langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Guru	Kegiatan Peserta Didik	Pengorganisasian	
			Peserta	Alokasi Waktu
1.	A. Kegiatan Awal/Pembukaan <ul style="list-style-type: none">• Salam pembuka• Presensi kehadiran siswa• Memberikan apersepsi dengan memberikan pertanyaan tentang bahan pengemas	<ul style="list-style-type: none">• Menjawab salam• Memperhatikan dan menjawab• Memperhatikan penjelasan guru	K	5'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi <ul style="list-style-type: none">• Menjelaskan tentang macam-macam bahan pengemas• Membagi siswa dalam 4 kelompok, untuk melakukan studi pustaka. Kelompok 1: Mencari informasi tentang sifat keramik, gelas, dan logam Kelompok 2: Mencari informasi tentang penggunaan keramik, gelas, dan logam sebagai bahan pengemas Kelompok 3: Mencari informasi tentang kelemahan keramik, gelas, dan logam sebagai bahan pengemas Kelompok 4: Mencari informasi tentang kelebihan keramik, gelas, dan logam sebagai bahan pengemas• Memfasilitasi siswa melakukan studi pustaka	<ul style="list-style-type: none">• Memperhatikan penjelasan guru	K	5'
		<ul style="list-style-type: none">• Berkumpul dengan kelompoknya	KL	5'
		<ul style="list-style-type: none">• Melakukan studi pustaka	KL	30'
	Elaborasi <ul style="list-style-type: none">• Memfasilitasi kegiatan diskusi mengenai hasil studi pustaka• Memberikan arahan pada waktu pelaksanaan diskusi bila ada siswa yang bertanya atau menjawab• Mengkoordinir kegiatan presentasi hasil studi kelompok	<ul style="list-style-type: none">• Melakukan diskusi bersama kelompok masing-masing• Setiap kelompok presentasi hasil studi pustaka	KL	65'

	<ul style="list-style-type: none"> • Mengkoordinir perumusan hasil presentasi • Memberikan komentar terhadap pertanyaan, saran, dan jawaban 			
	Konfirmasi <ul style="list-style-type: none"> • Menyamakan persepsi hasil pembelajaran dengan memberikan sumber yang jelas 	<ul style="list-style-type: none"> • Memperhatikan penjelasan guru 	K	20'
3.	C. Kegiatan Akhir/Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Memberikan tugas kepada siswa untuk membawa kemasan bekas yang berbeda • Salam 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil pembelajaran • Memperhatikan penjelasan guru • Menjawab salam 	K	5'
Jumlah				135'

Keterangan :
 K : Klasikal
 I : Individual
 KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

- A. Alat
 - Penggaris
 - Pensil
 - LKS
- B. Bahan
 - contoh kemasan keramik, gelas, logam
- C. Sumber Belajar
 - Sri Rini Dwiari, dkk, 2006. *Teknologi Pangan jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.

VII. Penilaian :

- Penilaian kognitif terhadap konsep klasifikasi jenis dan sifat berbagai jenis bahan kemasan

Penilaian Kognitif

1. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan kramik!
2. Sebutkan contoh kemasan dengan bahan gelas/kaca!
3. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan kramik!
4. Sebutkan contoh makanan yang dikemas dengan bahan gelas/kaca!

- Penilaian sikap terhadap karakter percaya diri, gemar membaca dan disiplin
- Perangkat penilaian terlampir

Test Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpartisipasi dalam diskusi mengenai jenis pengemasan dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan diskusi	4
		Disiplin dalam mengerjakan diskusi	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan diskusi	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan diskusi	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama pembelajaran.	2
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Guru Pembimbing

Pandak, Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Amrinarsih, STP.
NIP. 19770809 200501 2009

Clara Lita Rosari
NIM. 13511241045

HANDOUT “JENIS PENGEMAS”

Di pasaran untuk jenis produk yang berbeda umumnya jenis bahan pengemas yang digunakan berbeda pula, meskipun ada pula jenis produk yang sama maka jenis bahan pengemas yang digunakan bisa lebih dari satu jenis. **Sebagai contoh:** produk susu bubuk, ada yang dikemas langsung dalam aluminium foil, ada juga setelah dikemas dalam aluminium foil kemudian dikemas lagi dalam kardus, tetapi ada pula susu bubuk yang dikemas dalam kaleng. **Contoh lain:** produk keripik atau chips, produk ini ada yang dikemas dalam kantong plastik, ada pula yang dikemas dalam aluminium foil, ada juga setelah dikemas dalam aluminium foil kemudian dikemas lagi dalam kardus, tetapi ada pula yang dikemas dalam kaleng yang terbuat dari kertas dengan diberi lapisan plastik tipis. Bahan-bahan pengemas sebagai berikut :

1. Logam Gelas/Kaca

Bahan logam yang dimaksud termasuk bahan kemasan yang menggunakan bahan tembaga, perak dan emas atau campuran dari bahan-bahan tersebut. Bahan tersebut dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dilakukan pembentukan. Keuntungan wadah kaleng untuk makanan dan minuman :

- Mempunyai kekuatan mekanik yang tinggi
- *Barrier* (pelindung/penahan) yang baik terhadap gas, uap air, jasad renik, debu dan kotoran
- Toksisitasnya relatif rendah
- Tahan terhadap suhu yang ekstrim

2. Gelas / Kaca

Bahan gelas terbuat dari 10% tanah lempung, 15% soda abu dan pasir silica sekitar 75%, kadang- kadang digunakan pula sedikit tambahan aluminium oksida, kalium oksida, magnesium oksida dan dicairkan pada suhu 1540°C. Sifat gelas/kaca adalah :

- Bersifat inert terhadap bahan kimia
- Memiliki sifat jernih
- Bersifat kaku/kokoh
- Tahan terhadap tekanan dari dalam
- Tahan terhadap panas
- Harga kemasan murah