

KISI-KISI MATERI PLPG

MATA PELAJARAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru (SKG)		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)	
a	b	C	D	E
1	PEDAGOGIK	Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik, moral, spiritual, sosial, kultural, emosional, dan intelektual	Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual, sosial-emosional, moral, spiritual, dan latar belakang sosial-budaya	Mengategorikan karakteristik peserta didik dari aspek fisik, intelektual, sosial emosional
2	PEDAGOGIK		Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Mengategorikan potensi peserta didik dalam mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
3	PEDAGOGIK		Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	Mengategorikan kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
4	PEDAGOGIK	Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik.	Memahami berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran yang diampu	Memperkirakan teori belajar dan prinsip pembelajaran yang tepat pada mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
5	PEDAGOGIK		Menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu.	Menemukan metode pembelajaran yang mendidik, kreatif yang tepat pada mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
6	PEDAGOGIK	Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran yang diampu	Memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum.	Memberikan contoh tentang prinsip pengembangan kurikulum pada SMK agribisnis pengolahan hasil pertanian
7	PEDAGOGIK		Menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu.	Mendesain pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran pada mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
8	PEDAGOGIK		Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran.	Mengkombinasikan materi pembelajaran dalam mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru (SKG)		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)	
a	b	C	D	E
9	PEDAGOGIK		Menata materi pembelajaran secara benar sesuai dengan pendekatan yang dipilih dan karakteristik peserta didik.	Merangkaikan materi pembelajaran secara benar sesuai pendekatan yang dipilih dan karakteristik peserta didik
10	PEDAGOGIK		Mengembangkan indikator dan instrumen penilaian.	Mendesain indikator dan instrumen penilaian dalam mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
11	PEDAGOGIK	Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik.	Memahami prinsip-prinsip perancangan pembelajaran yang mendidik dan bersifat inovatif serta memanfaatkan teknologi terkini	Merumuskan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik dan bersifat inovatif serta memanfaatkan teknologi terkini;
12	PEDAGOGIK		Mengembangkan komponen-komponen rancangan pembelajaran	Mengkombinasikan komponen-komponen rancangan pembelajaran
13	PEDAGOGIK		Menyusun rancangan pembelajaran yang lengkap, baik untuk kegiatan di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan	Mendesain RPP (rancangan perencanaan pembelajaran) untuk kegiatan di dalam kelas juga laboratorium
14	PEDAGOGIK		Melaksanakan pembelajaran yang mendidik di kelas, di laboratorium, dan di lapangan dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan.	Menunjukkan pembelajaran di kelas dan laboratorium, yang mendidik dan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan
15	PEDAGOGIK		Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.	Memilih media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian
16	PEDAGOGIK	Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan	Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang	Menggunakan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru (SKG)		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)	
a	b	C	D	E
		pembelajaran.	diampu	
17	PEDAGOGIK	Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki.	Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal.	Mendesain kegiatan pembelajaran yang dapat mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal
18	PEDAGOGIK		Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya	Mendesain kegiatan pembelajaran yang dapat mengaktualisasikan potensi dan kreativitas peserta didik
19	PEDAGOGIK	Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik	Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain.	Merumuskan strategi komunikasi efektif dan santun secara lisan dan tulisan
20	PEDAGOGIK		Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik dengan bahasa yang khas dalam interaksi kegiatan/permainan yang mendidik yang terbangun secara siklikal dari (a) penyiapan kondisi psikologis peserta didik untuk ambil bagian dalam permainan melalui bujukan dan contoh, (b) ajakan kepada peserta didik untuk ambil bagian, (c) respons peserta didik terhadap ajakan guru, dan (d) reaksi guru terhadap respons peserta didik, dan seterusnya	Memilih gaya berkomunikasi yang efektif dan santun dalam interaksi dengan peserta didik sehingga peserta didik aktif terlibat dalam kegiatan pembelajaran
21	PEDAGOGIK	Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar .	Memahami prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang	Merumuskan prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran teknologi pengolahan hasil

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru (SKG)		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)	
a	b	C	D	E
			diampu.	pertanian.
22	PEDAGOGIK		Menentukan prosedur penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.	Merancang prosedur penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar
23	PEDAGOGIK		Mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.	Mendesain instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar
24	PEDAGOGIK		Menganalisis hasil penilaian proses dan hasil belajar untuk berbagai tujuan.	Menghubungkan hasil penilaian proses dan hasil belajar untuk berbagai tujuan
25	PEDAGOGIK	Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran.	Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar	Memperhitungkan hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
26	PEDAGOGIK		Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.	Menyesuaikan program remedial dan pengayaan berdasarkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran.
27	PEDAGOGIK		Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran	Menyesuaikan program peningkatan kualitas pembelajaran berdasarkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran
28	PEDAGOGIK	Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran	Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan.	Menyediakan sesi refleksi pada pembelajaran yang telah dilaksanakan
29	PEDAGOGIK		Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.	Mendesain pengembangan pembelajaran pada mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian berdasarkan hasil refleksi
30	PEDAGOGIK		Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.	Mendesain pelaksanaan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran teknologi pengolahan hasil pertanian

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
31 32	PROFESIONAL	20. Menguasai materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung mata pelajaran yang diampu	20.1 Mempertunjukkan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya	20.1.1 Menganalisis karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan (sifat fisis morfologis, sifat inderawi, sifat fisis mekanis, sifat fisiologis, komponen kimia)
				20.1.2 Menganalisis komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya
33			20.2 Mengelola pengujian sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia) dan penyebab kerusakan bahan.	20.2.2 Menetapkan teknik pengujian sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia).
34				20.2.3 Menetapkan tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan
35			20.3 Mengelola panen bahan hasil pertanian dan perikanan	20.3.2 Menetapkan sarana dan prasarana panen bahan hasil pertanian dan perikanan
36				20.3.4 Menentukan panen bahan hasil pertanian dan perikanan
37			20.4 Mengelola perlakuan pendahuluan pasca panen hasil pertanian dan perikanan	20.4.4 Menentukan sortasi dan grading, pembersihan/ pengeprisan/ penyiangan/dressing/ <i>trimming</i> dan <i>skinning</i> /kupas kulit (penghilangan kulit) bahan hasil pertanian dan perikanan sesuai standar yang berlaku
38			20.5 Mengelola teknik konversi bahan	20.5.1 Menetapkan teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)
39 40				20.5.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
				20.5.4 Menentukan teknik konversi bahan (pengecilan ukuran, pencampuran, emulsifikasi, ekstraksi)
41			20.6 Mengelola teknik pengendalian kandungan air	20.6.3 Menetapkan sarana dan prasarana teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan (pengeringan, penguapan, rehidrasi, perendaman)
42			20.7 Mengelola penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi	20.7.1 Menetapkan teknik penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi (pendinginan dan pembekuan, pasteurisasi dan blansing, sterilisasi dan ekshausting)
43			20.8 Mengelola proses fermentasi dan enzimatis	20.8.3 Menetapkan enzim yang berperan dalam proses enzimatis
44				20.8.6 Menentukan proses fermentasi
45			20.9 Mengelola teknik kimiawi	20.9.4 Menentukan proses teknik kimiawi (sulfitasi dan karbonatasi, netralisasi dan hidrolisis, pemurnian/refining dan koagulasi)
46			20.10 Mengelola penggunaan media penghantar panas	20.10.1 Menetapkan teknik penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
47				20.10.2 Menganalisis faktor yang mempengaruhi penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
48				20.10.3 Menetapkan sarana dan prasarana penggunaan media penghantar panas (penggorengan dan pengukusan, pengasapan, pemanggangan/baking, irradiasi dan pemanasan vakum)
49			20.11 Mengelola penggunaan Bahan	20.11.1 Menetapkan teknik penggunaan BTP
50				

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
			Tambahan Pangan (BTP)	20.11.2 Memformulasikan penggunaan BTP
51			20.12 Mengelola pengawetan	20.12.1 Menetapkan teknik pengawetan (penggulaan, penggaraman, pengasaman)
52			20.13 Mengelola pengemasan	20.13.2 Menetapkan teknik pelabelan
53				20.13.3 Menetapkan sarana dan prasarana pengemasan dan pelabelan
54				20.13.4 Menentukan proses pengemasan
55			20.14 Mengelola penyimpanan dan penggudangan	20.14.1 Menetapkan teknik penyimpanan dan penggudangan bahan hasil pertanian dan perikanan serta olahannya
56				20.14.4 Menentukan pengendalian hama dan penyakit didalam penggudangan bahan hasil pertanian dan perikanan serta olahannya
57			20.15 Mengelola pengendalian mutu selama proses dengan pendekatan "titik kritis dan cacat nol" serta diagnosis penyimpangan dan perbaikan proses	20.15.4 Menentukan penerapan strategi, metode dan teknik pengendalian mutu selama proses.
58			20.16 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara organoleptis	20.16.1 Menetapkan teknik pengujian (pengambilan sampel, metode uji, pengolahan data) bahan hasil pertanian dan perikanan secara organoleptis
59			20.17 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara fisis-mekanis dan mikroanalisis	20.17.2 Menetapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan serta K3LH dalam pengujian secara fisis-mekanis dan mikroanalisis
60				20.17.3 Mendemonstrasikan pengujian secara fisis-mekanis dan mikroanalisis dan pengolahan data

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
61			20.18 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara kimiawi (proksimat)	20.18.3 Mendemonstrasikan pengujian secara kimiawi dan pengolahan data
62			20.19 Mempertunjukkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara mikrobiologis	20.19.3 Mendemonstrasikan pengujian secara mikrobiologis dan pengolahan data
63			20.20 Mengelola keamanan pangan dalam proses pengolahan hasil pertanian dan perikanan	20.20.1 Menetapkan teknik sanitasi dan cara produksi yang baik (GMP) dalam proses pengolahan (ruang, alat, bahan dan personal)
64				20.20.5 Menentukan teknik sanitasi dan cara produksi yang baik (GMP) dalam proses pengolahan (ruang, alat, bahan dan personal)
65				20.20.7 Menentukan HACCP dalam proses pengolahan
66			Mengelola produk hasil nabati	20.21.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil nabati
67				20.21.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil nabati
68				20.21.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil nabati
69				20.21.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil nabati

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
70				20.21.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil nabati
71				20.21.2. Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil nabati
72				20.21.2. Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil nabati
73				20.21.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan hasil nabati
74				20.21.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan hasil nabati
75				20.21.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan hasil nabati
76				20.21.4. Menentukan produk hasil nabati
77				20.21.4. Menentukan produk hasil nabati
78				20.21.4. Menentukan produk hasil nabati
79				20.21.4. Menentukan produk hasil nabati
80			Mengelola produk olahan hasil hewani	20.22.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil hewani

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
81				20.22.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil hewani
82				20.22.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil hewani
83				20.22.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil hewani
84				20.22.2. Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil hewani
85				20.22.2. Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil hewani
86				20.22.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan hasil hewani
87				20.22.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan hasil hewani
88				20.22.4. Menentukan produk hasil hewani
89			Mengelola produk hasil perkebunan	20.23.1. Menetapkan teknik produksi produk hasil perkebunan
90				20.23.2. Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil perkebunan
91				20.23.2. Menetapkan sarana dan prasarana untuk produk hasil perkebunan

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru mata Pelajaran (KD)	
A	b	c	d	e
92				20.23.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan hasil perkebunan
93				20.23.4. Menentukan produk hasil perkebunan
94			Mengelola produk makanan dan minuman herbal	20.24.1. Menetapkan teknik produksi produk makanan dan minuman herbal
95				20.24.3. Menentukan teknik pengendalian mutu dalam proses pengolahan produk makanan dan minuman herbal
96				20.24.4. Menentukan produk makanan dan minuman herbal
97			Merencanakan kegiatan usaha Pengolahan Hasil Pertanian	20.25.1. Menganalisis produk yang akan di produksi
98				20.25.5. Merancang kegiatan usaha
99			Mengkoordinasikan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian	20.26.1. Mengontrol sarana dan prasarana yang digunakan pada kegiatan usaha
100			Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian	20.27.2. Menilai kesesuaian penggunaan tenaga kerja