

KISI – KISI
PROGRAM KEAHLIAN AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DAN PERIKANAN

Kompetensi Utama	Standar Kompetensi guru		Kompetensi Dasar	Indikator Esensial
	Kompetensi Inti	Kompetensi Guru Mapel/Guru Kelas		
PEDAGOGIK	1. Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik,moral, spiritual, sosial, kultural,emosional, dan intelektual.	1.1 Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual, sosial-emosional, moral, spiritual, dan latar belakang sosial-budaya. 1.2 Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu. 1.3 Mengidentifikasi bekal-ajar awal peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	Mengidentifikasi bekal-ajar awal peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	Mengidentifikasi bekal-ajar awal peserta didik dalam mata pelajaran pembelajaran kompetensi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian Dan Perikanan
		1.4 Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Memberiakan solusi atas kesulitan siswa dalam dalam program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian Dan Perikanan

	<p>2. Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik.</p>	<p>2.1 Memahami berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran yang diampu. 2.2 Menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu.</p>	<p>Menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu.</p>	<p>Menerapkan prinsip pembelajaran sesuai dengan SKD/mata pelajaran yang diampu dengan pendekatan sientific</p>
		<p>3.2 Menentukan tujuan pembelajaran yang diampu.</p>	<p>Menentukan tujuan pembelajaran yang tepat untuk menjabarkan indikator pembelajaran</p>	<p>Menentukan tujuan pembelajaran yang tepat untuk menjabarkan indikator pembelajaran pengolahan hasil pertanian</p>
		<p>3.3 Menentukan pengalaman belajar yangsesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu. 3.4 Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran.</p>	<p>Menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu.</p>	<p>menentukan pengalaman pembelajaran dengan pendekatan scientific yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran</p>

		<p>4.5 Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.</p> <p>4.6 Mengambil keputusan transaksional dalam pembelajaran yang diampu sesuai dengan situasi yang berkembang.</p>	<p>Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.</p>	<p>Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.</p>
	<p>5. Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran.</p>	<p>5.1 Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu.</p>	<p>Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu.</p>	<p>Memilih teknologi informasi yang sesuai untuk membantu belajar mengajar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan</p>
	<p>6. Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki.</p>	<p>6.1 Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal.</p>	<p>Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal.</p>	<p>Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal</p>

		6.2 Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya.	Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya.	Menganalisis kegiatan siswa dengan pemberian tugas guna mengaktualisasikan potensi siswa dalam pemecahan masalah
	7. Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik	7.1 Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain.	Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain.	Memilih tehnik berkomunikasi yang tepat dalam suasana pembelajaran yang menyenangkan
		7.2 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	Berkomunikasi secara efektif, dengan peserta didik dengan bahasa yang khas dalam interaksi kegiatan/permainan yang mendidik yang terbangun secara siklikal dari ajakan kepada peserta didik untuk ambil bagian	Berkomunikasi secara efektif, dengan peserta didik dengan bahasa yang khas dalam interaksi kegiatan/permainan pada mata pelajaran Keamanan Pangan yang mendidik yang terbangun secara siklikal dari ajakan kepada peserta didik untuk ambil bagian

	8. Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.	8.2 Menentukan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu.	Menentukan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu.	Menentukan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran Dasar Analisis fisikokimia
		8.4 Mengembangkan instrumen penilaiandan evaluasi proses dan hasil belajar.	8.4 Mengembangkan instrumen penilaiandan evaluasi proses dan hasil belajar.	8.4 Mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar mata pelajaran Produksi Hasil Hewani
		8.5 Mengadministrasikan penilaian proses dan hasil belajar secara berkesinambungan dengan menggunakan berbagai instrumen.	Menentukan cara administrasi penilaian proses dan hasil belajar	Menentukan tehnik penilaian proses dan hasil belajar yang berkarakter menghargai diri
		8.7 Melakukan evaluasi proses dan hasil belajar.	Melakukan evaluasi proses dan hasil belajar	Melakukan evaluasi hasil belajar

	9. Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran	<p>9.1 Menggunakan informasi hasil penilaiandan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar</p> <p>9.2 Menggunakan informasi hasil penilaiandan evaluasi untuk merancang programremedial dan pengayaan.</p>	Menggunakan informasi hasil penilaiandan evaluasi untuk merancang programremedial dan pengayaan.	Menggunakan informasi hasil penilaiandan evaluasi untuk merancang program remedial untuk mata pelajaran Pengolahan Hasil Perikanan Standar Ekspor
		<p>9.3 Mengkomunikasikan hasil penilaian danevaluasi kepada pemangku kepentingan.</p> <p>9.4 Memanfaatkan informasi hasil penilaiandan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.</p>	Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.	menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang metode pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran
	10. Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran.	<p>10.1 Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>10.2 Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.</p>	Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.	Menentukan komponen pembelajaran yang perlu diperbaiki berdasarkan hasil refleksi pembelajaran sehingga mampu menjadi pembelajar yang tangguh

		10.3 Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.	Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.	Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.
				Menentukan Prosedur PTK
				Menentukan perbaikan dan pengembangan hasil refleksi dalam PTK

Profesional	1. Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran Dasar Pengawasan Mutu	Memahami kompetensi dasar Mengelompokkan komoditas hasil pertanian dan perikanan	1. Mengelompokkan komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasar: tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll).	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi Karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan
		Memahami kompetensi dasar Menganalisis sifat bahan hasil pertanian dan perikanan Memahami Menganalisis tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan kompetensi dasar	2. Menganalisis sifat bahan hasil pertanian dan perikanan (sifat fisis morfologis, sifat inderawi, sifat fisis mekanis, sifat fisiologis, komponen kimia).	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis sifat fisiologis bahan hasil pertanian
		Memahami kompetensi dasar Menganalisis tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan Memahami kompetensi dasar Melakukan sortasi/memilah dan grading	3. Melakukan sortasi/memilah dan grading bahan secara manual maupun menggunakan peralatan.	<ul style="list-style-type: none"> • Memilih peralatan grading bahan hasil pertanian
		Memahami kompetensi dasar Melakukan pengemasan dan penyimpanan bahan	4. Melakukan pengemasan dan penyimpanan bahan.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan teknik mengemas dan menyimpan bahan hasil pertanian

		Memahami kompetensi dasar Menumpuk dan mengangkut bahan	5. Menumpuk dan mengangkut bahan.	<ul style="list-style-type: none"> Prinsip dan teknik menumpuk dan mengangkut bahan hasil pertanian
Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Memahami kompetensi dasar Melakukan teknik konversi bahan	6. Melakukan teknik konversi bahan	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan teknik pengecilan ukuran 	
	Memahami kompetensi dasar Melakukan teknik pengendalian kandungan air	7. Melakukan teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan teknik pemisahan Menerapkan prinsip dan teknik pengendalian kandungan air 	
	Memahami kompetensi dasar Melakukan proses penggunaan suhu	8. Melakukan proses penggunaan suhu	<ul style="list-style-type: none"> Menerapkan prinsip dan teknik penggunaan suhu 	
	Memahami kompetensi dasar Menerapkan prinsip fermentasi dan enzimatis	9. Menerapkan prinsip fermentasi dan enzimatis.	<ul style="list-style-type: none"> Menerapkan prinsip dan teknik fermentasi dan enzimatis 	

		Memahami kompetensi dasar Menerapkan prinsip teknik kimiawi	10. Menerapkan prinsip teknik kimiawi.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik koagulasi pengolahan bahan hasil pertanian
		Memahami kompetensi dasar Menerapkan prinsip penggunaan media penghantar panas	11. Menerapkan prinsip penggunaan media penghantar panas	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan teknik penggunaan media penghantar panas
		Memahami kompetensi dasar Menerapkan prinsip penggunaan BTM	12. Menerapkan prinsip penggunaan BTM.	<ul style="list-style-type: none"> • Menentukan dosis penggunaan BTM
		Memahami kompetensi dasar Menerapkan dasar pengawetan	13. Menerapkan dasar pengawetan	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengawetan bahan hasil pertanian

	Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran Dasar Pengawasan Mutu	Memahami kompetensi dasar Mengoperasikan peralatan, penanganan bahan laboratorium	14. Mengoperasikan peralatan, penanganan bahan laboratorium dan melaksanakan K3LH.	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan peralatan laboratorium pengawasan mutu hasil pertanian
				<ul style="list-style-type: none"> • Menghitung konsentrasi bahan kimia
		Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara Organoleptis	15. Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara Organoleptis	<ul style="list-style-type: none"> • cara penyajian format dan langkah-langkah analisis data respon uji Peringkat /Rangking.
				<ul style="list-style-type: none"> • penggunaan/pemanfaatan uji perbedaan/<i>defference test</i>.

		Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara fisis-mekanis dan mikroanalisis	16. Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara fisis-mekanis dan mikroanalisis	Menerapkan metode analisis bahan hasil pertanian secara <i>thermometri/gravimetri</i>
		Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara kimiawi	17. Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara kimiawi	<ul style="list-style-type: none"> Menerapkan teknik pengujian secara kimiawi Menerapkan uji proksimat bahan hasil pertanian
		Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara mikrobiologis	18. Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara mikrobiologis	<ul style="list-style-type: none"> Menerapkan teknik pengujian secara mikrobiologis
	Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran manajemen pengendalian mutu	Memahami kompetensi dasar Menerapkan GMP	19. Menerapkan cara produksi pangan yang baik (GMP)	<ul style="list-style-type: none"> Menerapkan prinsip GMP

		Memahami kompetensi dasar Menerapkan HACCP Memahami kompetensi dasar Melakukan sanitasi industri	20. Menerapkan sistem manajemen mutu ISO	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip manajemen mutu ISO dalam pengendalian mutu
		Memahami kompetensi dasar Melakukan sanitasi industri	21. Melakukan sanitasi industri dalam pengolahan hasil pertanian dan perikanan.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik sanitasi industri dalam pengolahan
		Memahami kompetensi dasar Menerapkan GMP	22. Menerapkan cara produksi pangan yang baik (GMP)	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip CCP
	Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran Pengolahan Hasil Pertanian	Memahami kompetensi dasar Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian	23. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan teknik pengolahan umbi-umbian

		Memahami kompetensi dasar Memahami kompetensi dasar pengembangan kacang-kacangan	24. Menerapkan prinsip dasar pengolahan hasil kacang-kacangan.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan kacang-kacangan
		Memahami kompetensi dasar Memahami kompetensi dasar pengembangan sereal	25. Menerapkan prinsip dasar pengolahan hasil sereal.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan sereal
		Memahami kompetensi dasar Memahami kompetensi dasar pengolahan sayuran.	26. Menerapkan prinsip pengembangan produk olahan sayuran.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengembangan produk olahan sayuran
		Memahami kompetensi dasar Memahami kompetensi dasar pengolahan susu.	27. Menerapkan prinsip pengembangan produk hasil samping.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengembangan produk hasil samping

		Memahami kompetensi dasar Memahami kompetensi dasar pengembangan kacang-kacangan	28. Menerapkan prinsip pengembangan produk olahan kacang-kacangan.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengembangan produk olahan kacang-kacangan
		Memahami kompetensi dasar Memahami kompetensi dasar pengolahan daging.	29. Menerapkan prinsip dasar pengolahan daging.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan daging
		Memahami kompetensi dasar pengembangan produk olahan ikan.	30. Menerapkan prinsip dasar pengolahan ikan.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan ikan

		Memahami kompetensi dasar pengembangan produk olahan susu	31. Menerapkan prinsip dasar pengolahan susu.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan susu
		Memahami kompetensi dasar pengolahan produk hasil samping perikanan dan rumput laut	32. Melaksanakan pengolahan produk hasil samping perikanan dan rumput laut	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan rumput laut
		Memahami kompetensi dasar pengembangan produk olahan susu	33. Menerapkan prinsip pengembangan produk olahan susu.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengembangan produk olahan susu
		Memahami kompetensi dasar pengolahan hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar.	34. Menerapkan prinsip dasar pengolahan hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar

	Memahami kompetensi dasar pengolahan hasil perkebunan tanaman semusim	35. Menerapkan prinsip dasar pengolahan hasil perkebunan tanaman semusim.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan hasil perkebunan tanaman semusim
	Memahami kompetensi dasar pengembangan produk minuman herbal simplisia	36. Menganalisis pengembangan produk minuman herbal simplisia	<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis teknik pengembangan produk minuman herbal simplisia
Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran Pengolahan Hasil Perikanan	Memahami kompetensi dasar proses pengolahan produk hasil perikanan tradisional	37. Menerapkan prinsip dasar dan alur proses pengolahan produk hasil perikanan tradisional.	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengolahan produk perikanan tradisional

		Memahami kompetensi dasar proses pengolahan produk hasil perikanan tradisional	38. Menerapkan usaha pengolahan produk hasil perikanan tradisional.	<ul style="list-style-type: none"> • Menentukan harga jual produk hasil perikanan
		Memahami kompetensi dasar formulasi bahan dan produk hasil perikanan tradisional	39. Merencanakan formulasi bahan dan produk hasil perikanan tradisional.	<ul style="list-style-type: none"> • Merencanakan proses produksi produk hasil perikanan tradisional
		Memahami kompetensi dasar teknik pengemasan hasil perikanan	40. Menerapkan prinsip dan teknik pengemasan hasil perikanan	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan prinsip dan teknik pengemasan hasil perikanan

		Memahami kompetensi dasar formulasi bahan dan produk diversifikasi hasil perikanan	41. Merencanakan formulasi bahan dan produk diversifikasi hasil perikanan.	<ul style="list-style-type: none"> Merencanakan formulasi produk berbasis Surimi
	Menguasai standar kompetensi dan kompetensi dasar mata pelajaran Pengawasan Mutu Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Memahami kompetensi dasar pengujian secara refraktometri.	42. Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara refraktometri.	Menganalisis bahan hasil pertanian secara <i>refraktometri</i>
		Memahami kompetensi dasar Pengujian secara spektrofotometri	43. Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara spektrofotometri.	<ul style="list-style-type: none"> Menguji konsentrasi larutan dengan spektrofotometer

		Memahami kompetensi dasar pengujian adanya bahan kimia tambahan	44. Menerapkan prinsip pengujian kandungan vitamin pada bahan hasil pertanian dan perikanan.	Analisis kadar vitamin C metode Iodimetri
		Memahami kompetensi dasar pengambilan contoh hasil pertanian	45. Menerapkan prinsip dalam pengambilan contoh hasil pertanian dan perikanan berbentuk .	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan teknik pengambilan contoh bahan cair
				<ul style="list-style-type: none"> • teknik pengambilan contoh padat curah dalam karung.
		Memahami kompetensi dasar pengujian mutu air untuk industri PPHP.	46. Menerapkan standar dalam pengujian mutu air untuk industri PPHP.	Menerapkan metode penentuan mutu air baku untuk industri

		Memahami kompetensi dasar pengujian mutu susu segar.	47. Menerapkan standar dalam pengujian mutu susu segar.	<ul style="list-style-type: none">• Menerapkan pengujian susu segar
		Memahami kompetensi dasar pengujian mutu hasil perikanan.	48. Menerapkan standar dalam pengujian mutu hasil perikanan.	<ul style="list-style-type: none">• Menguji mutu produk pengolahan hasil perikanan.Menguji produk kecap ikan.