**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian : Agribisnis dan Agroteknologi

Program Keahlian : Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian

Kompetensi Keahlian : Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian

Tujuan kurikulum mencakup empat aspek kompetensi, yaitu (1) aspek kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Aspek-aspek kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan ekstrakurikuler.

Rumusan kompetensi sikap spiritual yaitu, “Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya”. Sedangkan rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, “Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*) yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah, dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter peserta didik lebih lanjut.

|  |  |
| --- | --- |
| **KOMPETENSI INTI 3**  **(PENGETAHUAN)** | **KOMPETENSI INTI 4**  **(KETERAMPILAN)** |
| 1. **Memahami, menerapkan, menganalisis,** dan **mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar**, dan **metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional. | 1. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.   Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.  Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. |

Mata Pelajaran : Penanganan Bahan Hasil Pertanian

| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT  KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Memahami pengelompokan komoditas hasil pertanian | * 1. Menjabarkan komoditas hasil pertanian | 10 | THP.OO01.003.01  Mengidentifikasi Bahan/Komoditas Pertanian | Laboran Pengendali an Mutu / QC |
| * 1. Menganalisis sifat bahan hasil pertanian | * 1. Menyimpulkan sifat bahan hasil pertanian. | 15 | Membedakan sifat visual dan organoleptis berbagai jenis komoditas pertanian |  |
| * 1. Menganalisis tanda-tanda penyebab kerusakan bahan. | * 1. Menentukan tanda-tanda penyebab kerusakan bahan. | 20 | THP.HD02.029.01  Memilah dan Membersihkan |  |
| * 1. Mengidentifikasi model pemanenan | * 1. Menetapkan model pemanenan | 12 |
| * 1. Mengidentifikasi peralatan panen. | * 1. Menentukan peralatan panen. | 15 |
| * 1. Mengevaluasi hasil sortasi dan grading hasil pertanian | * 1. Menetapkan mutu hasil pertanian. | 20 |
| * 1. Menerapkan pengemasan hasil panen | * 1. Mengemas hasil panen. | 20 | THP.PK02.047.01  Menerapkan Prinsip Pengemasan Komoditas Pertanian |  |
| * 1. Menerapkan penyimpanan hasil panen | * 1. Menyimpan hasil panen | 20 | THP.ST02.057.01  Menentukan Cara dan Peralatan Penyimpanan Alami |  |
| * 1. Mengevaluasi penyimpanan hasil panen | * 1. Memperbaiki penyimpanan hasil panen | 12 |  |

Mata Pelajaran : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian

| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Memahami teknik konversi bahan | 1. Menunjukkan teknik konversi bahan | 5 |  |  |
| * 1. Menerapkan teknik pengendalian bahan hasil pertanian | 1. Melakukan teknik pengendalian Bahan Hasil Pertanian | 10 | THP.OO01.009.01  Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Mutu |  |
| * 1. Menganalisis teknik pengendalian bahan hasil pertanian | 1. Menunjukan teknik pengendalin bahan hasil pertanian | 19 | THP.OO01.009.01  Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Mutu | Laboran Pengendali an Mutu / QC |
| * 1. Mengevaluasi teknik pengendalian bahan hasil pertanian | 1. Menetapkan teknik pengendalin bahan hasil pertanain | 10 | THP.OO01.010.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Mutu |  |
| * 1. Memahami prinsip teknik kimiawi. | 1. Menjabarkan prinsip teknik kimiawi. | 10 |  |  |
| * 1. Menerapkan penggunaan media penghantar panas | 4.6Melaksana kan penggunaan media penghantar panas | 10 |  |  |
| * 1. Menerap kan pengguna an BTM. | 4.7Melaksanakan penggunaan BTM. | 10 |  |  |
| * 1. Menganali sis penggunaan BTM | 4.8.Menunju kan penggunaan BTM | 10 |  |  |
| * 1. Mengevaluasi pengguna an BTM | 4.9 Memper baiki penggunaan BTM | 5 |  |  |
| * 1. Memahami dasar pengawetan | 4.8Menjabarkan dasar pengawetan | 5 |  |  |
| * 1. Menerapkan pengawetan | 4.9Melaku kan pengawetan | 15 |  |  |
| * 1. Memahami pengoperasian peralatan pengolahan | 4.9 Menjelaskan Mengoperasikan peralatan pengolahan | 10 |  |  |
| * 1. Menerap kan pengemasan | * 1. Melaksanakan pengemas an | 10 | THP.PK02.046.01  Mengoperasikan Proses Pengemasan |  |
| * 1. Memahami sanitasi industri | 4.11Menerap kan sanitasi industri | 5 | IND.SM01.003.01  Melaksanakan Higiene Perusahaan |  |
| * 1. Menerapkan cara produksi pangan yang baik (GMP) | 4.12Melaksanakan cara produksi pangan yang baik (GMP) | 10 | THP.OO01.006.01  Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Praktik Pengolahan yang Baik (GMP) |  |
| * 1. Memahami titik kritis pengolahan hasil pertanian | 4.13Menunjuk kan titik kritis pengolahan hasil pertanian | 5 | IND.SM02.018.01  Menerapkan Hazard Analitical Critical  Crytical Control Point (HACCP) |  |
| * 1. Menganali sis titik kritis pengolahan hasil pertanian | 4.14Menunjuk kan titik kritis pengolahan hasil pertanian | 5 | IND.SM02.018.01  Menerapkan Hazard Analitical Critical  Critical Control Point (HACCP) |  |
| * 1. Mengevalua si pengolahan hasil pertanian | * 1. Memper baiki pengolahan hasil pertanian | 5 |  |  |

Mata Pelajaran : Dasar Pengendalian Mutu Hasil Pertanian

| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Memahami teknik pengendalian mutu | 1. Mengemuka kan teknik pengendalian mutu. | 10 | THP.OO01.009.01  Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Mutu | Laboran Pengendali an Mutu / QC |
| 1. Menerapkan K3LH | 1. Melaksanakan K3LH | 10 | Menerapkan Prosedur Keselamatan,  Kesehatan, Keamanan serta Lingkungan Kerja (K3L) |  |
| 1. Mengidentifikasi peralatan laboratorium dasar mutu | 1. Merinci peralatan laboratorium dasar mutu | 10 | Mengidentifikasi Peralatan yang Digunakan |  |
| 1. Menganalisis kebutuhan peralatan laboratorium dasar mutu | 1. Menunjukkan kebutuhan peralatan laboratorium dasar mutu | 15 | Mengidentifikasi Peralatan yang Digunakan |  |
| 1. Mengevaluasi peralatan laboratorium dasar mutu | 1. Menetapkan peralatan laboratorium dasar mutu | 14 | Menyebutkan berbagai peran dan fungsi peralatan |  |
| 1. Menerapkan SOP kalibrasi peralatan | 1. Mengkalibrasi peralatan | 10 | Mengidentifikasi Peralatan yang Digunakan |  |
| 1. Menerapkan teknik kerja aseptis | 1. Melaksanakan teknik kerja aseptis | 15 | IND.SM02.007.01  Melakukan Uji Sampel untuk Parameter Mikrobiologi  IND.SM02.009.01 Membuat Laporan Hasil Pengujian Sampel Bahan |  |
| 1. Mengnalisis jenis-jenis media kultur mikroba | 1. Menyiapkan jenis-jenis media kultur mikroba | 10 | IND.SM02.007.01  Melakukan Uji Sampel untuk Parameter Mikrobiologi  IND.SM02.009.01 Membuat Laporan Hasil Pengujian Sampel Bahan |  |
| 1. Memahami sifat-sifat bahan kimia | 1. Menjabarkan sifat-sifat bahan kimia | 5 | IND.SM02.006.01  Melakukan Uji Sampel untuk Parameter Kimia  IND.SM02.009.01 Membuat Laporan Hasil Pengujian Sampel Bahan |  |
| 1. Menerapkan prinsip kerja laboratorium yang baik | 1. Melaksanakan kerja laboratorium yang baik | 15 |  |  |
| 1. Menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI). | 1. Menggunakan Standar Nasional Indonesia (SNI). | 10 |  |  |
| 1. Menganalisis sifat bahan kimia | 1. Menunjukkan sifat bahan kimia | 15 |  |  |
| 1. Mengevalua si pengujian dasar mutu bahan | 1. Menetapkan pengujian dasar mutu bahan | 5 |  |  |