**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: Produksi Pengolahan Hasil Nabati

| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1.Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan nabati | 4.1.Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan nabati | 60 |  |  |
| 3.2. Mengidentifikasi Buah Segar untuk satuan produksi  . | 4.2. Menunjukkan buah segar untuk satuan produksi | 90 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan  THP.OO03.095.01  Memproduksi Selai Buah (Jam) | Pengolahan Buah-buahan (klaster level 2) |
| 3.3. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya | 4.3.Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya |
| 3.4. Menerapkan proses pengecilan ukuran buah | 4.4.Melakukan pengecilan ukuran buah |  |
| 3.5.Menerapkan pengolahan hasil buah-buahan | 4.5.Memproduksi olahan hasil buah-buahan |  |
| 3.6. Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi | 4.6. Menunjukan sayur segar untuk satuan produksi | 60 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan | Pengolahan Sayuran |
| 3.7. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya | 4.7. Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya |
| 3.8.Menerapkan proses fermentasi sayuran | 4.8. Mengoperasikan Proses Fermentasi pada Media  Cair |
| 3.9.Menerapkan pengolahan hasil sayuran. | 4.9. Memproduksi olahan sayuran |
| 3.10. Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi | 4.10. Menunjukan sayur segar untuk satuan produksi | 96 |  |  |
| 3.11. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya | 4.11. Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya |  | Pengolahan Sayuran ( belum ada skemanya) |
| 3.12.Menerapkan pengolahan hasil sayuran. | 4.12. Memproduksi olahan sayuran |  |
| 3.13. Mengidentifikasi umbi-umbian untuk satuan produksi  . | 4.13. Menunjukkan umbi-umbian untuk satuan produksi | 90 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan  Memproduksi Keripik umbi | Pengolahan Umbi-umbian ( belum ada skemanya) |
| 3.14. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya | 4.14.Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya |
| 3.15. Menerapkan proses pengecilan ukuran umbi-umbian | 4.15.Melakukan pengecilan ukuran umbi-umbian |
| 3.16.Menerapkan pengolahan hasil umbi-umbian. | 4.16.Memproduksi olahan umbi-umbian |
| 3.17. Mengidentifikasi serealia untuk satuan produksi | 4.17. Menunjukan serealia untuk satuan produksi | 96 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan  THP.OO03.084.01  Melakukan Proses Produksi Roti | Pengolahan Serealia |
| 3.18. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya | 4.18. Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya |
| 3.19.Menerapkan proses pengecilan ukuran | 4.19.Melakukan Proses pengecilan ukuran |
| 3.20.Menerapkan pengolahan hasil serealia. | 4.20. Memproduksi olahan serealia |
| 3.21. Mengidentifikasi kacang-kacanganuntuk satuan produksi | 4.21. Menunjukan kacang-kacangan untuk satuan produksi |  | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan  THP.OO03.087.01  Melakukan Proses Membuat Susu Kedelai  THP.OO03.089.01  Melakukan Proses Membuat Tempe | Pengolahan Kacang-kacangan (klaster) |
| 3.22. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya | 422. Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya |  |
| 3.23.Menerapkan proses pengecilan ukuran | 4.23.Melakukan Proses pengecilan ukuran |  |  |
| 3.24.Menerapkan pengolahan hasil kacang-kacangan. | 4.24. Memproduksi olahan kacang-kacangan | 96 |
| 3.8.Menganalisis produksi olahan nabati. | 4.8. Menunjukan produksi olahan nabati | 60 |  |  |
| 3.9.Mengevaluasi produk olahan nabati | 4.9. Memperbaiki mutu produk olahan nabati | 96 |  |  |
| 3.10.Mengevaluasi limbah olahan nabati | 4.11.Memanfaatkan  kan limbah olahan nabati | 24 |  |  |

Mata Pelajaran: Produksi Pengolahan Hasil Hewani

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| 3.1. Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani | 4.1.Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan hewani. | 85 | THP.ID02.023.01  Mengidentifikasi Bahan/Komoditas Hasil Ternak  THP.HD02.026.01  Melaksanakan Tugas Penanganan Secara Manual |  |
| 3.2 Menerapkan pengolahan hasil ternak besar | 4.2. Memproduksi hasil ternak besar. | 71 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan  THP.FT02.069.01  Mengoperasikan  Proses Fermentasi |  |
| 3.3 Menerapkan produksi hasil ternak unggas. | 4.3. Memproduksi hasil ternak unggas | 70 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan |  |
| 3.4. Menerapkan pengolahan hasil ikan. | 4.4. Memproduksi hasil ikan | 70 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan  THP.DR02.032.01  Mengoperasikan Proses Pengeringan |  |
| 3.5 Menerapkan pengolahan susu. | 4.5. Memproduksi hasil susu. | 80 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan |  |
| 3.6. Menerapkan pengolahan telur. | * 1. Memproduksi hasil telur | 40 |  |  |
| 3.7.Mengeva  luasi pengemasan hasil pengolahan hewani | * 1. Mengembangkan pengemasan produk hewani | 40 |  |  |
| * 1. Menganalisis analisa usaha produksi hasil hewani | * 1. Mengevaluasi hasil analisa usaha. | 30 |  |  |
| * 1. Menganalisis limbah hasil produksi hewani | * 1. Mengelola limbah hasil produksi hewani | 70 |  |  |

Mata Pelajaran: Produksi Pengolahan Komoditas Perkebunan dan Herbal

| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1. Menerap  kan pengolahan hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar. | 4.1.Memproduksi hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar | 42 |  |  |
| 3.2.Menerapkan pengolahan hasil perkebunan kopi, coklat, teh, tembakau | 4.2.Memproduksi hasil perkebunan kopi, coklat, teh, tembakau | 96 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan |  |
| 3.3.Menerapkan pengolahan hasil perkebunan karet, kelapa, kelapa sawit | 4.3.Memproduksi hasil perkebunan karet, kelapa, kelapa sawit | 90 | THP.OO01.013.01  Mengimplementasikan Prosedur Praktik Berproduksi yang Baik (GMP)  THP.OO01.014.01  Menerapkan Sistem dan Prosedur Keselamatan dan Kesehatan (K3)  THP.FS02.017.01  Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan |  |
| 3.4.Menganalisis perencanaan usaha produk olahan hasil perkebunan | 4.4.Merumuskan analisa usahaproduk hasil perkebunan | 36 |  |  |
| 3.5.Menganalisis teknik pemasaran produk olahan hasil perkebunan | 4.5. Menerapkan teknik pemasaran produk hasil perkebunan | 30 |  |  |
| 3.6. Menerapkan pengolahan produk makanan herbal | 4.6. Memproduksi makanan herbal | 30 |  |  |
| 3.7. Menerapkan pengolahan produk minuman herbal | 4.7. Memproduksi minuman herbal | 36 |  |  |
| 3.8. Menerapkan perencanaan dan analisis usaha produk makanan dan minuman herbal | 4.8. Melakukan usaha produk makanan dan minuman herbal | 30 |  |  |
| 3.9.Menganalisis teknik pemasaran produk makanan dan minuman herbal | 4.9. Melakukan teknik pemasaran hasil produksi makanan dan minuman herbal | 30 |  |  |

Mata Pelajaran: Keamanan Pangan, Penyimpanan dan Penggudangan

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| KOMPETENSI DASAR | KOMPETENSI DASAR | WAKTU | UNIT KOMPETENSI | SKEMA SERTIFIKASI |
| 3.1. Memahami penyimpanan penggudangan pertanian | 4.1.Menjabarkan penyimpanan penggudangan hasil pertanian | 12 |  | Melaksanakan Penyimpanan Penggudangan ( belum ada skemanya) |
| 3.2. Menerapkan metode penyimpanan dan penggudangan | 4.2. Menyimpan produk sesuai metode | 12 | THP.ST02.057.01  Menentukan Cara dan Peralatan Penyimpanan  Alami |
| 3.3. Menganalisis jenis hama dan penyakit dalam penyimpanan | 4.3. Mengendalikan hama dan penyakit dalam penyimpanan | 12 | THP.ST02.055.01  Mengidentifikasi dan Memantau Serangan  Serangga/Tungau Gudang |
| 3.4. Merinci peralatan penyimpanan buatan | 4.4. Mengoperasikan peralatan penyimpanan | 12 | THP.ST02.057.01  Menentukan Cara dan Peralatan Penyimpanan  Alami |
| 3.5. Menerapkan penyimpanan bahan hasil pertanian | 4.5. Mengelola penyimpanan bahan hasil pertanian | 25 | THP.ST02.051.01  Mengoperasikan Proses Penyimpanan |
| 3.6. Mendeteksi serangan hama dan penyakit dalam penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian | 4.6.Mengendalikan serangan hama dan penyakit dalam penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian | 15 | THP.ST02.055.01  Mengidentifikasi dan Memantau Serangan  Serangga/Tungau Gudang |
| 3.7. Menetapkan pengendalian hama dan penyakit dalam penyimpanan, dan penggudangan bahan hasil pertanian | 4.7. Mengatasi hama dan penyakit dalam penyimpanan, dan penggudangan bahan hasil pertanian | 16 |
| 3.8. Menata kegiatan penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian | 4.8. Mengelola kegiatan penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian | 16 | THP.ST02.051.01  Mengoperasikan Proses Penyimpanan |
| 3.9. Menghitung volume penyimpanan dalam gudang | 4.9. Memproyeksikan volume penyimpanan dalam gudang | 12 |  |
| 3.10.Menerapkan administrasi penggudangan | 4.10. Mengelola administrasi penggudangan | 12 |  |