✅ 1. KKTP – Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran

Aspek yang Dinilai	Kategori Kurang	Cukup	Baik	Amat Baik
Pemahaman tentang jenis olahan buah	Tidak dapat menyebutkan jenis olahan buah dengan tepat	Menyebutkan sebagian jenis olahan buah	Menyebutkan sebagian besar dengan benar	Menyebutkan semua jenis dengan benar dan rinci
Prosedur pengolahan	Tidak memahami langkah-langkah	Memahami sebagian langkah secara umum	Memahami langkah dengan cukup rinci	Menjelaskan dan menerapkan langkah secara lengkap dan benar
Kebersihan dan sanitasi	Tidak menjaga kebersihan selama praktik	Menjaga kebersihan sebagian alat dan bahan	Menjaga kebersihan dengan baik	Menjaga kebersihan dan menerapkan prinsip sanitasi secara menyeluruh
Kerja sama dan tanggung jawab	Tidak berperan aktif dalam kelompok	Berpartisipasi sebagian	Berperan aktif dan bertanggung jawab	Memimpin dan membantu anggota kelompok lainnya dengan baik
Kreativitas produk dan kemasan	Produk dan kemasan sangat sederhana	Produk/kemasan kurang menarik	Produk cukup kreatif dan kemasan rapi	Produk inovatif, kemasan menarik dan informatif

---

📝 2. Soal Asesmen & Jawaban

Soal Pilihan Ganda (1–3)

1. Berikut ini yang termasuk hasil olahan buah dalam bentuk makanan adalah …
A. Jus jambu
B. Smoothie mangga

C. Selai nanas
D. Sirup stroberi

✅ **Jawaban: C. Selai nanas**

---

2. Teknik pengolahan yang paling sesuai digunakan untuk membuat keripik pisang adalah …
A. Perebusan
B. Penggorengan
C. Pemanggangan
D. Perendaman

✅ **Jawaban: B. Penggorengan**

---

3. Salah satu tujuan dari pengemasan produk olahan buah adalah …
A. Membuat produk lebih murah
B. Menyembunyikan bahan baku
C. Menambah berat produk
D. Melindungi dan menarik konsumen

✅ **Jawaban: D. Melindungi dan menarik konsumen**

Soal Uraian (4–5)

4. Jelaskan langkah-langkah dasar dalam membuat jus buah yang higienis!

✅ **Jawaban:**
Langkah-langkah membuat jus buah yang higienis:

1. Mencuci tangan dan alat yang digunakan
2. Mencuci buah dengan air bersih
3. Mengupas dan memotong buah
4. Memasukkan buah ke dalam blender bersama air dan pemanis
5. Memblender hingga halus
6. Menyaring (jika diperlukan)
7. Menyajikan dalam gelas bersih atau botol steril

---

5. Sebutkan tiga hal penting yang perlu diperhatikan dalam membuat kemasan produk olahan buah!

✅ **Jawaban:**

1. Kemasan harus **melindungi** produk dari kerusakan
2. Kemasan harus **menarik secara visual** dan sesuai jenis produk
3. Kemasan harus mencantumkan **informasi produk** seperti nama, tanggal pembuatan, dan komposisi