



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2024

Panduan Guru

KULINER

Nurul Hasbiana

Yeni Yulianti

Kristian Triatmaja Raharja

SMK/MAK KELAS XI–XII

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia
Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat surel buku@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Panduan Guru Kuliner

untuk SMK/MAK Kelas XI–XII

Penulis

Nurul Hasbiana
Yeni Yulianti
Kristian Triatmaja Raharja

Penelaah

Rina Febriana
Aan Nurhasanah

Penyelia

Supriyatno
Wijanarko Adi Nugroho
Wuri Prihantini
Ria Triyanti

Kontributor

Noor Yuli Astuti
Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Rahmat Kusnedi

Ilustrator

Ratu Wulan Purnama Sari

Editor

Christina Tulalessy
Wuri Prihantini

Editor Visual

Ilhamsyah

Desainer

Muhamad Isnaini

Penerbit

Pusat Perbukuan
Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Jalan R.S. Fatmawati, Cipete, Jakarta Selatan

Cetakan pertama, 2024

ISBN 978-634-00-0146-4 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Noto Serif 11/16 pt, Steve Matteson.
xvi, 304 hlm.: 21 x 27 cm.

Pengantar

Pusat Perbukuan, Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi memiliki tugas mengembangkan buku pendidikan di tingkat Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah. Penyusunan Buku Teks Utama ini mengacu pada Kurikulum Merdeka. Kurikulum tersebut memberikan keleluasaan kepada satuan pendidikan dalam melaksanakan pembelajaran sesuai dengan prinsip diversifikasi, memperhatikan kondisi masing-masing satuan pendidikan, potensi daerah, dan kebutuhan peserta didik.

Dalam mendukung implementasi Kurikulum Merdeka, pemerintah, melalui Pusat Perbukuan, mengembangkan buku siswa dan buku panduan guru sebagai sumber bahan pembelajaran. Buku-buku ini dapat dijadikan referensi atau inspirasi yang dapat dimodifikasi atau digunakan sebagai contoh, maupun rujukan dalam merancang dan mengembangkan pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik, potensi, dan kebutuhan peserta didik. Buku ini disusun untuk mendukung siswa SMK agar memiliki pengetahuan, keterampilan, dan karakter yang relevan dan siap menghadapi tantangan dunia kerja. Buku ini berisi muatan/materi yang sesuai dengan kurikulum dan kebutuhan industri, sehingga peserta didik tidak hanya mendapatkan pengetahuan teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan secara langsung dalam kehidupan.

Sebagai dokumen yang terus berkembang, buku ini dapat diperbaiki dan disesuaikan dengan perkembangan keilmuan dan teknologi. Oleh karena itu, saran dan masukan dari guru, peserta didik, orang tua, dan masyarakat sangat diharapkan untuk pengembangan buku ini di masa mendatang. Buku ini diharapkan dapat memberikan inspirasi dan motivasi bagi seluruh pembaca untuk bersama-sama membangun pendidikan kejuruan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan zaman. Pusat Perbukuan mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku ini, dan semoga buku ini bermanfaat, khususnya bagi peserta didik dan guru, dalam meningkatkan mutu pembelajaran.

Jakarta, September 2024

Kepala Pusat,

Supriyatno

NIP 196804051988121001



Prakata

Buku ini merupakan buku yang terbit bersama buku teks utama siswa yang diharapkan apat menjadi sumber inspirasi bagi guru kelas XI dan XII jenjang SMK/MAK pada Kompetensi Keahlian Kuliner dalam mengoperasionalkan Buku Siswa. Buku ini dapat dijadikan acuan untuk menyiapkan, melaksanakan, dan menilai proses pembelajaran Mata Pelajaran Kuliner yang diajarkan kepada peserta didik Fase F (Kelas XI dan XII) Kompetensi Keahlian Kuliner.

Buku ini disusun berdasarkan Capaian Pembelajaran (CP) pada Kurikulum Merdeka, yaitu: pada akhir Fase F, peserta didik dapat menerapkan K3LH (Kesehatan, Keselamatan kerja dan Lingkungan Hidup), menyiapkan alat dan bahan, mengolah makanan dan minuman, menyajikan makanan dan minuman serta melakukan pelayanan makanan dan minuman. Panduan melaksanakan aktivitas yang disajikan telah mengakomodir penerapan Profil Pelajar Pancasila (P3), yang menekankan aspek kompetensi baik sikap, pengetahuan, maupun keterampilan yang disampaikan secara terpadu.

Buku Panduan Guru ini terdiri atas panduan umum dan panduan khusus. Panduan umum memuat pendahuluan, capaian pembelajaran, strategi mencapai tujuan pembelajaran, dan asesmen. Panduan khusus memuat pendahuluan, konsep dan keterampilan prasyarat, apersepsi, penialain sebelum pembelajaran, panduan pembelajaran buku siswa, tindak lanjut, asesmen, kunci jawaban, refleksi dan sumber belajar.

Penulis berupaya menyajikan buku ini secara menarik dan kontekstual untuk mengikuti perkembangan dunia industri sehingga guru dapat mengajarkan materi pada mata pelajaran Kuliner yang ada pada Buku Siswa secara optimal. Referensi disajikan pada bagian akhir buku untuk menginformasikan kepada guru agar dapat mencari tambahan inspirasi dari berbagai referensi.

Harapan penulis, buku panduan guru mata pelajaran Kuliner SMK/MAK Kelas XI dan XII ini dapat menjadi inspirasi bagi guru dalam mengembangkan materi dan kegiatan pembelajaran sesuai capaian pembelajaran yang ada.

Tim Penulis



Daftar Isi



Pengantar	iii
Prakata	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel	xii
Petunjuk Penggunaan Buku ...	xvi



PANDUAN UMUM

1

A. Pendahuluan	2
1. Latar Belakang	2
2. Profil Pelajar Pancasila	2
B. Capaian Pembelajaran	4
1. Karakteristik Mata Pelajaran	5
2. Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Kuliner Fase F	6
3. Tujuan Pembelajaran	7
4. Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	8
5. Pembuatan ATP Alternatif	11
C. Strategi untuk Mencapai Tujuan Pembelajaran	14
D. Asesmen	17



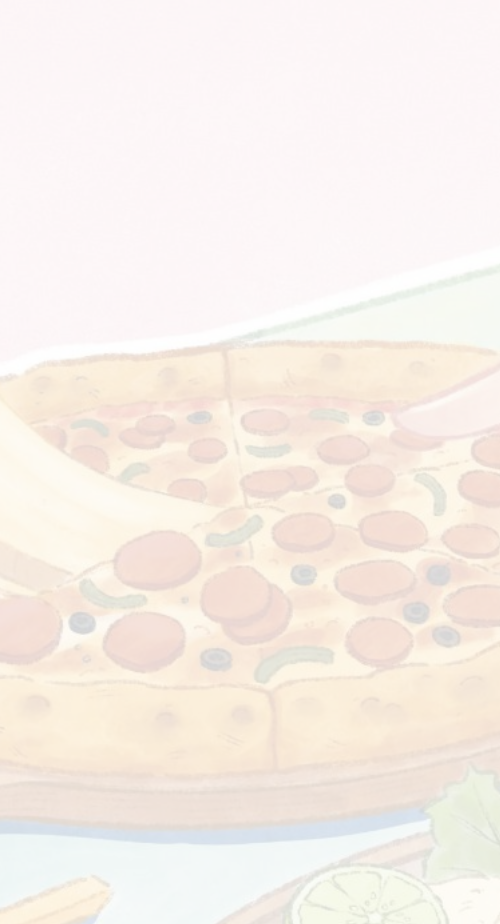
BAB I

HIDANGAN KONTINENTAL

19

A. Pendahuluan	20
1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran	20
2. Peta Materi	23
3. Alokasi Waktu	23
B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat	23
C. Apersepsi	24
D. Penilaian sebelum Pembelajaran	24





E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa	25
1. Aktivitas Belajar	25
2. Pembelajaran Berdiferensiasi	58
3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Hidangan Kontinental	59
4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri	59
5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat	60
F. Tindak Lanjut	60
G. Asesmen	60
1. Asesmen Formatif	60
2. Asesmen Sumatif	61
H. Kunci Jawaban	61
I. Refleksi	62
J. Sumber Belajar	62



BAB II HIDANGAN INDONESIA	63
A. Pendahuluan	64
1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran	64
2. Peta Materi	67
3. Alokasi Waktu	67
B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat	67
C. Apersepsi	68
D. Penilaian sebelum Pembelajaran	68
E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa	69
1. Aktivitas Belajar	69
2. Pembelajaran Berdiferensiasi	87
3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Hidangan Indonesia	87
4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri	87
5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat	88

F. Tindak Lanjut	88
G. Asesmen	88
1. Asesmen Formatif	88
2. Asesmen Sumatif	89
H. Kunci Jawaban	90
I. Refleksi	90
J. Sumber Belajar	90

BAB III **HIDANGAN ORIENTAL** **91**

A. Pendahuluan	92
1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran	92
2. Peta Materi	96
3. Alokasi Waktu	97
B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat	97
C. Apersepsi	98
D. Penilaian sebelum Pembelajaran	99
E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa	100
1. Aktivitas Belajar	100
2. Pembelajaran Berdiferensiasi	127
3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Hidangan Oriental	129
4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri	131
5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat	131
F. Tindak Lanjut	132
G. Asesmen	132
H. Kunci Jawaban	134
I. Refleksi	140
1. Refleksi Peserta Didik	140
2. Refleksi Guru	141
J. Sumber Belajar	142





BAB IV KUE DAN ROTI 143

A. Pendahuluan	144
1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran	144
2. Peta Materi	146
3. Alokasi Waktu	147
B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat	147
C. Apersepsi	147
D. Penilaian sebelum Pembelajaran	148
E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa	149
1. Aktivitas Belajar	149
2. Pembelajaran Berdiferensiasi	191
3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Kue dan Roti	192
4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri	192
F. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat	193
G. Asesmen	193
1. Asesmen Formatif	193
2. Asesmen Sumatif	194
H. Kunci Jawaban	196
I. Tindak Lanjut	198
J. Refleksi	199
1. Refleksi Peserta didik	199
2. Refleksi Guru	199
K. Sumber Belajar	200



BAB V PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN 201

A. Pendahuluan	202
1. Tujuan Pembelajaran dan Indikatornya	203
2. Peta Materi	207
3. Alokasi Waktu	207

B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat	208
C. Apersepsi	208
D. Penilaian sebelum Pembelajaran	209
E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa	211
1. Aktivitas Belajar	211
2. Pembelajaran Berdiferensiasi	267
3. Hal-Hal Penting pada Pelayanan Makanan dan Minuman	268
4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri	270
5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat	271
F. Tindak Lanjut	272
1. Latihan Praktik Berkelanjutan	272
2. Proyek Kelompok	272
3. Evaluasi dan Refleksi Diri	272
4. Kunjungan Industri	273
5. Pembimbingan Individu	273
G. Asesmen	273
1. Asesmen Formatif	273
2. Asesmen Sumatif	274
H. Kunci Jawaban	282
I. Refleksi	283
1. Refleksi Peserta Didik	283
2. Refleksi Guru	284
J. Sumber Belajar	286



Glosarium	287
Daftar Pustaka	289
Daftar Kredit Gambar	291
Indeks	294
Profil Pelaku Perbukuan	296



Daftar Gambar

Bab I

Gambar 1.1	Peta Materi Bab I	23
Gambar 1.2	<i>Chicken Salad</i>	32
Gambar 1.3	<i>Layered Pudding</i>	39
Gambar 1.4	Kroket	41
Gambar 1.5	Sup Labu	41
Gambar 1.6	Ayam <i>Fillet</i> Panggang dengan Sayuran dan Saus	41
Gambar 1.7	<i>Chicken Schnitzel</i>	55
Gambar 1.8	<i>Scotch Egg</i>	55
Gambar 1.9	<i>Coleslaw</i>	55
Gambar 1.10	<i>Spaghetti</i>	55

Bab II

Gambar 2.1	Peta Materi Bab II	67
Gambar 2.2	Nasi Gurih dengan Pelengkap	70
Gambar 2.3	Soto dan Pelengkap	72
Gambar 2.4	Contoh Hidangan Sayur	79
Gambar 2.5	Sambal	80
Gambar 2.6	Aneka Kue Indonesia	82
Gambar 2.7	<i>Rice Bowl</i>	86

Bab III

Gambar 3.1	Peta Materi Hidangan Oriental	97
Gambar 3.2.	<i>Chawan Mushi</i>	113
Gambar 3.3.	<i>Sushi</i>	113
Gambar 3.4.	Kari Kuning, Kari Merah, Kari Hijau	119



Gambar 3.5.	<i>Koshaf</i>	122
Gambar 3.6.	Contoh Infografis 10 Hidangan Thailand.....	138
Gambar 3.7.	<i>Baklava</i>	139

Bab IV

Gambar 4.1	Peta Materi Bab IV.....	147
Gambar 4.2	<i>Swiss Roll Cake</i>	163
Gambar 4.3	<i>Carrot Cake</i>	164
Gambar 4.4	<i>Buttercream</i>	165
Gambar 4.5	<i>Sweet Short Pastry</i>	169
Gambar 4.7	<i>Frangipane Tart</i>	170
Gambar 4.7	<i>Apple Strudel</i>	171
Gambar 4.8	<i>Black Forest</i>	175
Gambar 4.9	<i>William Chocolate Gateau</i>	176
Gambar 4.10	<i>Danish Pastry</i>	181
Gambar 4.11	<i>Ciabatta</i>	182
Gambar 4.12	<i>Croissant</i>	183
Gambar 4.13	<i>Praline</i>	187
Gambar 4.14	<i>Walnut Fudge</i>	188

Bab V

Gambar 5.1.	Peta Materi Pelayanan Makanan dan Minuman	207
--------------------	---	------------



Daftar Tabel

Panduan Umum

Tabel 1	Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Mata Pelajaran Kuliner	3
Tabel 2	Elemen dan Deskripsi Elemen	5
Tabel 3	Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Kuliner Fase F	6
Tabel 4	Tujuan Pembelajaran	7
Tabel 5	Pembagian Materi dan Rekomendasi Jumlah Jam Pelajaran	11
Tabel 6	Pembagian Materi sesuai ATP Alternatif	12
Tabel 7	Contoh Model Pembelajaran untuk Mata Pelajaran Kuliner	15
Tabel 8	Teknik Asesmen yang Digunakan	18

Bab I

Tabel 1.1	Tujuan Pembelajaran dan Indikatornya	20
Tabel 1.2	Resep <i>Veloute</i> 1	26
Tabel 1.3	Resep <i>Veloute</i> 2	27
Tabel 1.4	Resep <i>Veloute</i> 3	27
Tabel 1.5	Penilaian Aktivitas 1.1	29
Tabel 1.6	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.2	30
Tabel 1.7	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.3	32
Tabel 1.8	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.4	34
Tabel 1.9	Hasil Konversi Resep Sup Sesuai Kebutuhan	35
Tabel 1.10	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.5	36
Tabel 1.11	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.6	37
Tabel 1.12	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.7	38
Tabel 1.13	Rubrik Penilaian Aktivitas 1.9	40
Tabel 1.14	Contoh Rencana Menu Praktik	41
Tabel 1.15	Contoh Alternatif Rencana Menu Praktik	41
Tabel 1.16	Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 1.10	43



Tabel 1.17	Rubrik Penilaian Produk	52
Tabel 1.18	Contoh Rancangan Menu Proyek untuk Makan Siang	55
Tabel 1.19	Rubrik Penilaian Proyek	56

Bab II

Tabel 2.1	Tujuan Pembelajaran dan Indikator Pengolahan Hidangan Indonesia	64
Tabel 2.2	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.1	71
Tabel 2.3	Jenis Alat yang Dibutuhkan dan Fungsinya	72
Tabel 2.4	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.2	72
Tabel 2.5	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.3	74
Tabel 2.6	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.4	76
Tabel 2.7	Resep Perkedel 1	77
Tabel 2.8	Resep Perkedel 2	77
Tabel 2.9	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.5	79
Tabel 2.10	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.6	80
Tabel 2.11	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.7	81
Tabel 2.12	Kunci Jawaban Kebutuhan Bahan untuk Aktivitas 2.8	82
Tabel 2.13	Rubrik Penilaian Aktivitas 2.8	83
Tabel 2.14	Contoh Rencana Menu Praktik	83
Tabel 2.15	Contoh Alternatif Rencana Menu Praktik	84
Tabel 2.16	Contoh Rancangan Menu Proyek untuk Makan Siang	87

Bab III

Tabel 3.1	Tujuan Pembelajaran dan Indikator Pengolahan Hidangan Oriental	92
Tabel 3.2	Jawaban Aktivitas 3.1	102
Tabel 3.3	Rubrik Aktivitas 3.1	105
Tabel 3.4	Contoh Lembar Kerja Format Resep Standar	106
Tabel 3.5	Rubrik Penilaian Aktivitas 3.2	108
Tabel 3.6	Rubrik Penilaian Aktivitas 3.5	115
Tabel 3.7	Contoh Resep Pembuatan <i>Sushi</i>	117
Tabel 3.8	Contoh Lembar Kerja dan Informasi Jawaban Aktivitas 3.7	118



Tabel 3.9	Ceklis Penilaian Aktivitas 3.7	120
Tabel 3.10	Rubrik Penilaian Aktivitas 3.10	126
Tabel 3.11.	Lembar Ceklis Penilaian Produk	133
Tabel 3.12	Kunci Jawaban Tes Uraian Nomor 1	135

Bab IV

Tabel 4.1	Tujuan Pembelajaran dan Indikator Kue dan Roti	144
Tabel 4.2	Jawaban Aktivitas 4.1	151
Tabel 4.3	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.1	152
Tabel 4.4	Kriteria Lembar Kerja Aktivitas 4.1	153
Tabel 4.5	Jawaban Aktivitas 4.2	154
Tabel 4.6	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.2	156
Tabel 4.7	Jawaban Aktivitas 4.3 (Kebutuhan Bahan)	157
Tabel 4.8	Jawaban Aktivitas 4.3 (Kebutuhan Peralatan)	158
Tabel 4.9	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.3	159
Tabel 4.10	Jawaban dari Aktivitas 4.4	160
Tabel 4.11	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.4	162
Tabel 4.12	Resep <i>Swiss Roll</i>	163
Tabel 4.13	Resep <i>Carrot Cake</i>	164
Tabel 4.14	Resep <i>Simple Buttercream</i>	165
Tabel 4.15	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.5	166
Tabel 4.16	Resep <i>Sweet Short Pastry</i>	169
Tabel 4.17	Resep <i>Frangipane Tart</i>	170
Tabel 4.18	Resep <i>Apple Strudel</i>	171
Tabel 4.19	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.6	172
Tabel 4.20	Resep <i>Chocolate Shortbread</i>	175
Tabel 4.21	Resep <i>Black Forest Gateau</i>	175
Tabel 4.22	Resep <i>Orange Chocolate Cake</i>	176
Tabel 4.23	Resep Krim <i>Pastry</i>	177
Tabel 4.24	Krim Tiramisu	177
Tabel 4.25	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.7	178
Tabel 4.26	Resep <i>Danish Pastry</i>	181



Tabel 4.27	Resep <i>Ciabatta</i>	182
Tabel 4.28	Resep <i>Croissant</i>	183
Tabel 4.29	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.8	184
Tabel 4.30	Resep <i>Praline</i>	187
Tabel 4.31	Resep <i>Walnut Fudge</i>	188
Tabel 4.32	Rubrik Penilaian Aktivitas 4.9	189
Tabel 4.33	Rubrik Penilaian Proyek	195
Tabel 4.34	Kunci Jawaban	196

Bab V

Tabel 5.1	Tujuan Pembelajaran dan Indikator Pelayanan Makanan dan Minuman	203
Tabel 5.2	Jawaban Aktivitas 5.1	213
Tabel 5.3	Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1	216
Tabel 5.4	Rubrik Penilaian Aktivitas 5.2	217
Tabel 5.5	Rubrik Penilaian Aktivitas 5.3 Ringkasan Tayangan Video Pencucian/ Pembersihan dan Pemolesan	219
Tabel 5.6	Rubrik Penilaian Aktivitas 5.3 Latihan <i>Polishing</i>	220
Tabel 5.7	Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.4	223
Tabel 5.8	Contoh Lembar Kerja dan Jawaban Aktivitas 5.5. Analisis Penyajian Hidangan	231
Tabel 5.9	Rubrik Penilaian Aktivitas 5.5	232
Tabel 5.10	Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.7	235
Tabel 5.11	Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.8	239
Tabel 5.12	Rubrik Penilaian Aktivitas 5.9	245
Tabel 5.13	Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.11	248
Tabel 5.14	Lembar Kerja dan Jawaban Aktivitas 3.12	259
Tabel 5.15	Lembar Ceklis Observasi Kinerja	263
Tabel 5.16	Lembar Penilaian Kriteria untuk <i>Taking Order</i> pada <i>Room Service</i>	274
Tabel 5.17	Instrumen Penilaian Proyek	278
Tabel 5.18	Kunci Jawaban Tes Sumatif Benar-Salah Bab 5	282



Petunjuk Penggunaan Buku

Buku Panduan Guru Kuliner Kelas XI dan XII terdiri atas Panduan Umum dan Panduan Khusus. Panduan Umum berisi pendahuluan yang memuat Latar Belakang dan Profil Pelajar Pancasila, Capaian Pembelajaran dan Strategi untuk Mencapai Tujuan Pembelajaran yang disarankan.

Panduan Khusus membahas strategi pembelajaran sesuai bab yang terdapat pada Buku Siswa. Panduan Khusus terdiri atas 5 bab dengan pokok materi Hidangan Kontinental, Hidangan Indonesia, Hidangana Oriental, Kue dan Roti serta Pelayanan Makan dan Minum. Komponen dalam setiap bab panduan khusus ialah sebagai berikut.

A.

Pendahuluan

Terdiri atas uraian tujuan pembelajaran dan indikatornya untuk setiap pokok materi, peta materi, dan alokasi waktu yang disarankan untuk mengajarkan materi.

B.

Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Berisi tentang konsep dan keterampilan yang harus dikuasai oleh peserta didik sebelum mempelajari materi tertentu.

C.

Apersepsi

Bagian ini memuat contoh-contoh apersepsi yang dapat dilakukan oleh guru terkait materi.

D.

Penilaian Sebelum Pembelajaran

Bagian ini menjelaskan tentang penilaian yang dapat dilakukan oleh guru sebelum pembelajaran berlangsung.

E.

Panduan Pembelajaran Buku Siswa

Terdiri atas uraian cara mengajarkan aktivitas-aktivitas yang dimuat pada Buku Siswa, contoh jawaban dan rubrik penilaiannya.

F.

Tindak Lanjut

Memuat uraian untuk menindaklanjuti hasil belajar peserta didik, baik yang telah mencapai capaian pembelajaran maupun yang belum mencapai.

G.

Asesmen

Terdiri atas uraian yang menjelaskan 2 jenis asesmen yang dapat dilakukan oleh guru, yaitu asesmen formatif dan sumatif.

H.

Kunci Jawaban

Berisi kunci jawaban untuk soal sumatif yang ada di Buku Siswa.

I.

Refleksi

Berisi contoh refleksi pembelajaran yang dapat dilakukan oleh guru.

J.

Sumber Belajar

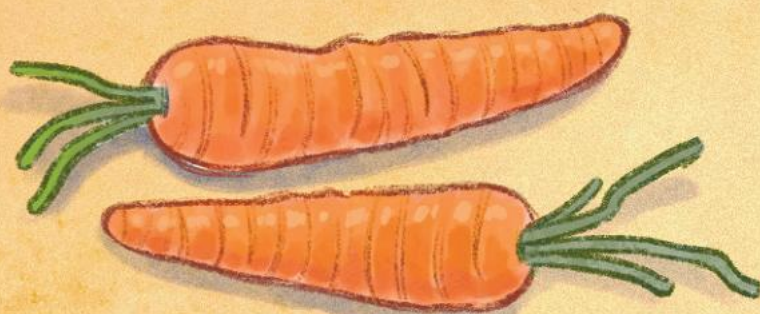
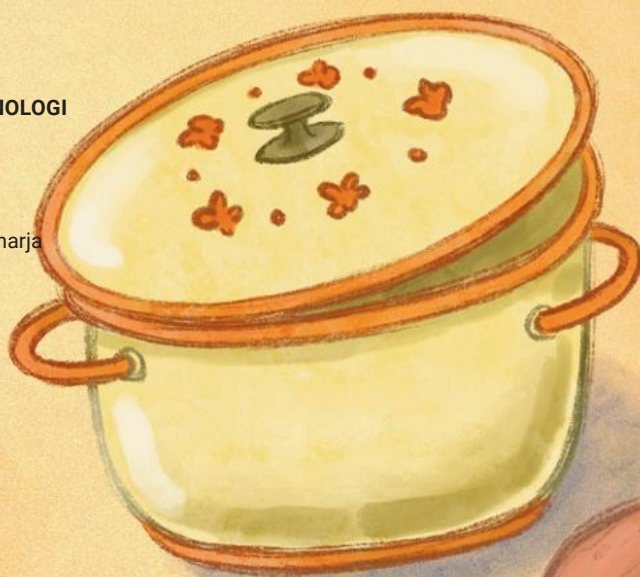
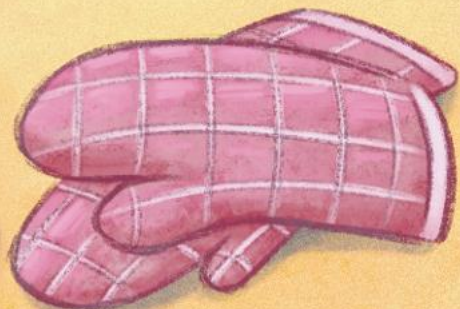
Memuat contoh-contoh sumber belajar yang dapat diakses.



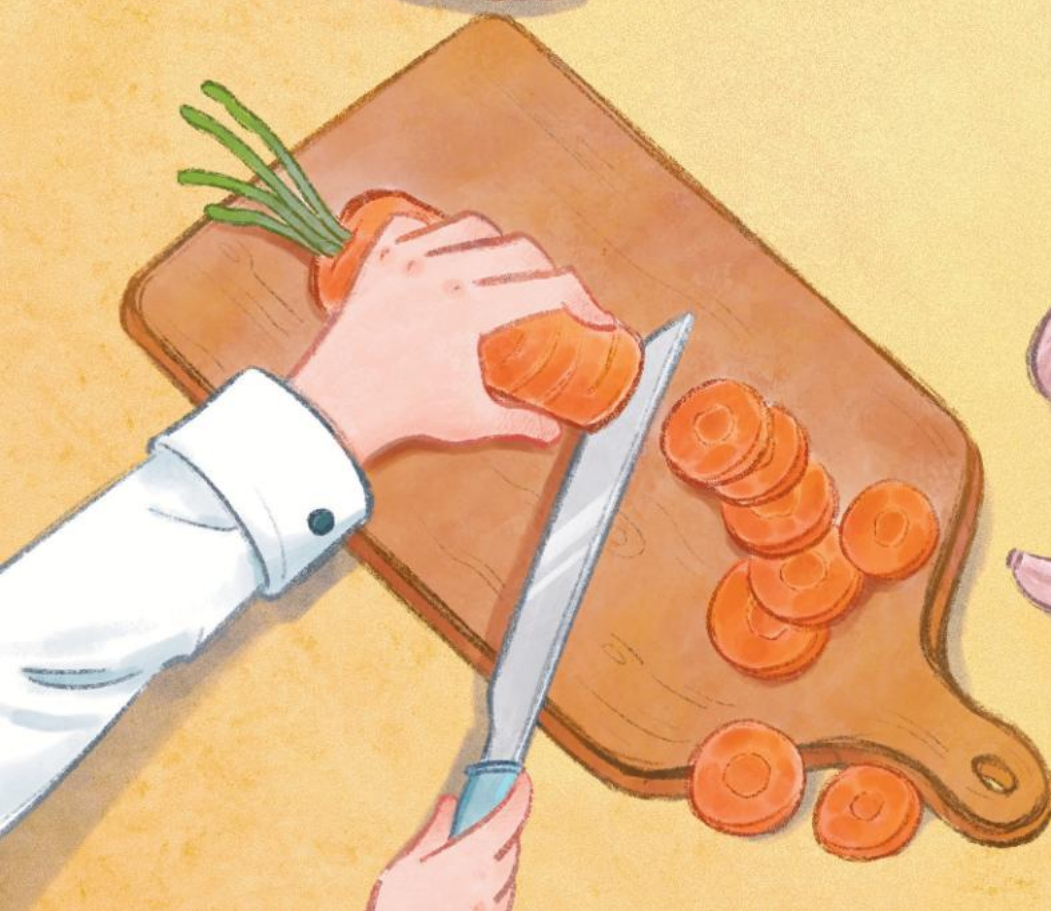
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Panduan Guru Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Nurul Hasbiana, Yeni Yulianti, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0146-4 (PDF)



PANDUAN UMUM



A. Pendahuluan

Buku Panduan Guru mata pelajaran Kuliner tersusun atas panduan umum dan panduan khusus. Panduan umum ini berisi tentang informasi dasar cara menggunakan Buku Siswa *Kuliner* dengan efektif dan efisien, sesuai capaian pembelajaran yang diharapkan. Panduan umum ini terdiri atas latar belakang, capaian pembelajaran, strategi untuk mencapai tujuan pembelajaran, dan asesmen.

1. Latar Belakang

Kuliner merupakan konsentrasi keahlian di SMK yang mempelajari pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja terkait pengolahan dan penyajian makanan dan minuman serta pelayanan makanan dan minuman. Ilmu yang dipelajari mencakup kesehatan dan keselamatan kerja, keamanan makanan, kelestarian lingkungan hidup yang terkait dengan pengolahan dan penyajian makanan dan minuman, mengolah dan menyajikan berbagai macam masakan dengan bahan, alat, dan teknik olah yang berbeda, termasuk juga pelayanan makanan dan minumannya.

Ilmu yang berkaitan dengan makanan dan minuman sangatlah luas. Oleh karena itu, guru perlu menentukan materi yang diajarkan sesuai dengan karakteristik peserta didik dan capaian pembelajaran yang telah ditentukan. Selain itu, kegiatan pembelajaran yang dilakukan juga perlu direncanakan secara bervariasi, kontekstual, dan berpusat pada peserta didik.

Buku panduan guru ini disusun bersama dengan buku teks utama untuk siswa. Buku ini diharapkan dapat memberikan informasi yang terstruktur bagi guru yang membutuhkan panduan dalam melaksanakan pembelajaran mata pelajaran Kuliner, serta memberikan inspirasi dalam menyusun kegiatan pembelajaran yang berpusat pada peserta didik. Dengan menggunakan panduan ini, diharapkan guru juga dapat mengefektifkan waktu yang dimiliki karena buku ini disusun sesuai dengan aktivitas pembelajaran yang ada di Buku Siswa.

2. Profil Pelajar Pancasila

Profil Pelajar Pancasila merupakan nilai-nilai luhur Pancasila yang perlu dimiliki oleh peserta didik. Nilai-nilai luhur ini memiliki 6 (enam) dimensi, yaitu (1) beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berakhlak mulia; (2) mandiri; (3) bernalar kritis; (4) kreatif; (5) bergotong royong; dan (6) berkebinekaan global.

Pengembangan Profil Pelajar Pancasila peserta didik diintegrasikan juga pada mata pelajaran Kuliner, sejalan dengan pengembangan *soft skill* yang dibutuhkan di dunia kerja. Adapun distribusi Profil Pelajar Pancasila pada mata pelajaran Kuliner dapat dilihat pada Tabel 1.



Tabel 1 Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Mata Pelajaran Kuliner

Dimensi	Elemen	Sub-Elemen	Implementasi
Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia	Akhlaq Pribadi	Merawat diri secara fisik, mental, dan spiritual	Kegiatan praktik terkait dengan K3 yang dilaksanakan pada: ▶ Aktivitas 1.10, 1.11. ▶ Aktivitas 2.9 dan 2.10 ▶ Aktivitas 3.3, 3.6, 3.8, 3.11. ▶ Aktivitas 4.2, 4.4. ▶ Aktivitas 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.8, 5.11, 5.13
	Akhlaq kepada Alam	Memahami keterhubungan ekosistem bumi	Kegiatan praktik terkait dengan pengelolaan sampah/limbah pada: ▶ Aktivitas 1.10 dan 1.11. ▶ Aktivitas 2.9 dan 2.10 ▶ Aktivitas 3.3, 3.6, 3.8, 3.11. ▶ Aktivitas 4.7, 4.8 ▶ Aktivitas 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.8, 5.11, 5.13
Berkebhinekaan Global	Mengenal dan Menghargai Budaya	mengeksplorasi dan membandingkan pengetahuan budaya, kepercayaan, serta praktiknya	▶ Aktivitas 1.10 ▶ Aktivitas 2.9 ▶ Aktivitas 3.3, 3.6, 3.8, 3.11 ▶ Aktivitas 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.8, 5.11, 5.13
Bergotong Royong	Kolaborasi	▶ Kerja sama ▶ Komunikasi untuk mencapai tujuan bersama	Diskusi pada penugasan kelompok dan praktik mengolah makanan dan minuman berkelompok serta pelayanan pada: ▶ Aktivitas 1.1, 1.6, 1.7 1.10 dan 1.11 ▶ Aktivitas 2.5, 2.6, 2.9, 2.10 ▶ Aktivitas 3.9. ▶ Aktivitas 4.1, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8. ▶ Aktivitas 5.1, 5.2, 5.7, 5.8, 5.10, 5.11
Mandiri	Pemahaman Diri dan Situasi yang Dihadapi	Mengembangkan refleksi diri	Refleksi pada akhir kegiatan pembelajaran BAB 1, 2 3 4 dan 5 serta Aktivitas 4.3



Dimensi	Elemen	Sub-Elemen	Implementasi
Bernalar Kritis	Memperoleh dan Memproses Informasi dan Gagasan	Mengidentifikasi, mengklarifikasi, dan mengolah informasi dan gagasan	Mencari informasi, diskusi pada penugasan kelompok dan praktik mengolah makanan dan minuman berkelompok serta pelayanan pada ▶ Aktivitas 1.1, 1.2, 1.4, 1.10, dan 1.11 ▶ Aktivitas 2.1, 2.3, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10 ▶ Aktivitas 3.1–3.11. ▶ Aktivitas 4.1, 4.3, 4.5, 4.7, 4.8 ▶ Aktivitas 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13
Kreatif	Memiliki Keluwesan Berpikir dalam Mencari Alternatif Solusi Permasalahan	Memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan	Kegiatan belajar dengan studi kasus pada: ▶ Aktivitas 1.3, 1.6, 1.7, 1.9 ▶ Aktivitas 2.1 dan 2.4 ▶ Aktivitas 3.7, 3.9 Kegiatan praktik mengolah makanan dan minuman serta pelayanannya pada: ▶ Aktivitas 1.10 dan 1.11 ▶ Aktivitas 2.8 dan 2.9 ▶ Aktivitas 3.3, 3.6, 3.8, 3.10, 3.11. ▶ Aktivitas 4.6, 4.9. ▶ Aktivitas 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.11, 5.13

B. Capaian Pembelajaran

Menurut Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2024 tentang Kurikulum pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, dan Jenjang Pendidikan Menengah, capaian pembelajaran adalah kompetensi pembelajaran yang harus dicapai peserta didik di akhir setiap fase. Capaian pembelajaran mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperoleh oleh peserta didik setelah mengikuti suatu program pembelajaran.

Subbab capaian pembelajaran buku ini memuat karakteristik mata pelajaran, capaian pembelajaran mata pelajaran Kuliner sesuai Keputusan Kepala BSKAP Nomor 032/H/KR/2024, tujuan pembelajaran, alur tujuan pembelajaran, dan langkah pembuatan alur tujuan pembelajaran alternatif.



1. Karakteristik Mata Pelajaran

Mata pelajaran Kuliner menekankan pada aspek-aspek *soft skills* yang berkaitan dengan ke-disiplinan, ketangguhan, dan keuletan. *Soft skills* diperlukan peserta didik untuk menunjang pengembangan pengetahuan, keterampilan, dan *sikap*. Mata pelajaran ini memuat kompetensi profesional untuk membekali tamatan sebagai juru masak yang mandiri serta siap untuk bekerja di dunia usaha dan dunia industri, melanjutkan sesuai keahliannya, dan/atau sebagai wirausaha sesuai bidangnya.

Pada pelaksanaan pembelajaran Kuliner, peserta didik dapat menerapkan prosedur K3LH, menerapkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan, menganalisis resep, mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian serta pengemasan makanan dan minuman. Peserta didik juga dapat mendemonstrasikan praktik memasak masakan Kontinental, Oriental, Indonesia, *pastry bakery* dan kue Indonesia, serta melakukan pelayanan makan dan minum. Elemen dan deskripsi elemen mata pelajaran Kuliner adalah sebagai berikut.

Tabel 2 Tabel 2 Elemen dan Deskripsi Elemen

Elemen	Deskripsi
K3LH	Meliputi penerapan K3LH alat pelindung diri (APD), risiko penanganan kebakaran, penyakit akibat kerja, kebersihan dapur, dan kebersihan pribadi secara mandiri.
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	Meliputi cara menggunakan berbagai alat, cara membersihkan dan penyimpanan alat, pemilihan bahan hewani dan nabati, penghitungan bahan, penimbangan dan penyimpanan bahan berdasarkan klasifikasi bahan makanan basah, kering, dan beku.
Pengolahan Makanan dan Minuman	Meliputi yang dibutuhkan dalam proses pengolahan makanan dengan berbagai teknik dasar memasak, pembuatan bumbu dasar, pembuatan <i>stock</i> dan <i>soup</i> , pembuatan dan penyimpanan <i>gravy sauce</i> , <i>appetizer</i> , <i>salad</i> , dan <i>sandwich</i> , hidangan berbahan utama nabati dan hewani, hidangan nasi mie dan pasta, hidangan kue tradisional Indonesia, hidangan penutup (<i>dessert</i>), produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> , serta minuman panas dan dingin.
Penyajian Makanan dan Minuman	Meliputi yang dibutuhkan dalam penyajian makanan dan minuman, pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.
Pelayanan Makanan dan Minuman	Meliputi pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pelayanan makanan dan minuman, langkah-langkah pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sesuai standar pelayanan, berkomunikasi secara baik, sopan, dan jujur, serta pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar industri.



2. Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Kuliner Fase F

Berikut ini Capaian Pembelajaran mata pelajaran Kuliner Fase F.

Tabel 3 Tabel 3 Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Kuliner Fase F

Elemen	Capaian Pembelajaran
K3LH	Peserta didik mampu menerapkan prosedur K3, prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan Alat Pelindung Diri (APD), tata cara menggunakan alat P3K, serta prosedur kebersihan makanan, kebersihan dapur, dan kebersihan pribadi.
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	Peserta didik mampu menerapkan penyiapan, penghitungan, pembersihan, inventarisasi alat dan bahan sesuai prosedur, serta penyimpanan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai.
Pengolahan Makanan dan Minuman	Peserta didik mampu memahami isi resep standar serta menerapkan proses pembuatan hidangan kontinental, oriental, dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani, pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>), pengolahan kue tradisional Indonesia, serta pengolahan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.
Penyajian Makanan dan Minuman	Peserta didik mampu menerapkan penggunaan dan penataan alat hidang yang tepat, menerapkan penataan, pemorsian, penyajian, dan/atau pengemasan hidangan, serta pembuatan hiasan berdasarkan kreativitas yang mengacu kepada perkembangan industri.
Pelayanan Makanan dan Minuman	Peserta didik mampu menerapkan pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur, berkomunikasi dengan baik, dan menerapkan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.



3. Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran pada buku ini disusun sebagai berikut.

Tabel 4 Tabel 4 Tujuan Pembelajaran

Elemen	Tujuan Pembelajaran
K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 1.2. Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri 1.3. Prosedur menggunakan alat P3K 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan 1.5. Mengelola limbah
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur 2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan 2.4. Menghitung, membersihkan, dan inventaris alat
Pengolahan Makanan dan Minuman	3.1. Memahami isi resep standar 3.2. Membuat hidangan Kontinental 3.3. Membuat hidangan Oriental 3.4. Membuat hidangan Indonesia 3.5. Membuat hidangan penutup (<i>dessert</i>) 3.6. Membuat kue tradisional Indonesia 3.7. Membuat produk <i>pastry</i>, dan <i>bakery</i>
Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang 4.2. Membuat hiasan hidangan 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan 4.4. Mengemas hidangan
Pelayanan Makanan dan Minuman	5.1. Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman 5.2. Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima 5.3. Melayani tamu dengan bersikap sopan, ramah, jujur 5.4. Melakukan komunikasi dengan baik 5.5. Membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik



4. Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)

Alur tujuan pembelajaran pada konsentrasi keahlian Kuliner dikelompokkan berdasarkan materi pokok. Ada 5 (lima) konten materi yang perlu diajarkan sesuai capaian pembelajaran, yaitu pengolahan makanan Kontinental, pengolahan makanan Oriental, pengolahan makanan dan kue Indonesia, pengolahan produk *pastry* dan *bakery* serta pelayanan makanan dan minuman.

Pada materi pengolahan makanan, terdapat dari 4 elemen yang diajarkan sekaligus, sedangkan pada materi tentang pelayanan makanan dan minuman, terdapat 3 (tiga) elemen yang diajarkan langsung karena materi-materi pada elemen tersebut merupakan hal yang berkaitan. Konten materi dapat diajarkan secara tuntas dan berurutan, dimulai pada awal kelas XI dan berakhir di kelas XII. Materi yang dapat diajarkan di kelas XI ialah Pengolahan Hidangan Kontinental, Pengolahan Hidangan Indonesia, dan Pengolahan Hidangan Oriental. Materi yang dapat diajarkan di kelas XII adalah Produk *Pastry* dan *Bakery* serta Pelayanan Makanan dan Minuman. Contoh alur tujuan pembelajaran sebagai berikut.

Materi Pokok: Pengolahan Makanan Kontinental

Elemen	Tujuan Pembelajaran
K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 1.2. Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri 1.3. Prosedur menggunakan alat P3K 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan 1.5. Mengelola limbah
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur 2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan 2.4. Menghitung, membersihkan dan inventaris alat
Pengolahan Makanan dan Minuman	3.1 Memahami isi resep standar 3.2 Membuat hidangan Kontinental 3.5 Membuat hidangan penutup (<i>dessert</i>)
Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang 4.2. Membuat hiasan hidangan 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan 4.4. Mengemas hidangan



Materi Pokok: Pengolahan Makanan Indonesia

Elemen	Tujuan Pembelajaran
K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 1.2. Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri 1.3. Prosedur menggunakan alat P3K 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan 1.5. Mengelola limbah
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur 2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan 2.4. Menghitung, membersihkan, dan inventaris alat
Pengolahan Makanan dan Minuman	3.1 Memahami isi resep standar 3.4 Membuat hidangan Indonesia 3.6 Membuat kue tradisional Indonesia
Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang 4.2. Membuat hiasan hidangan 4.3. Memorsi dan Menyajikan hidangan 4.4. Mengemas hidangan

Materi Pokok: Pengolahan Makanan Oriental

Elemen	Tujuan Pembelajaran
K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 1.2. Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri 1.3. Prosedur menggunakan alat P3K 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan 1.5. Mengelola limbah
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur 2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan 2.4. Menghitung, membersihkan dan inventaris alat
Pengolahan Makanan dan Minuman	3.3. Membuat hidangan Oriental
Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang 4.2. Membuat hiasan hidangan 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan 4.4. Mengemas hidangan



Materi Pokok: Pengolahan Kue dan Roti

Elemen	Tujuan Pembelajaran
K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 1.2. Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri 1.3. Prosedur menggunakan alat P3K 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan 1.5. Mengelola limbah
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur 2.2. Menghitung dan mempersiapkan bahan sesuai kebutuhan 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan 2.4. Menghitung, membersihkan dan inventaris alat
Pengolahan Makanan dan Minuman	3.1. Memahami isi resep standar 3.7. Membuat produk kue dan roti
Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang 4.2. Membuat hiasan hidangan 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan 4.4. Mengemas hidangan

Materi Pokok: Pelayanan Makanan dan Minuman

Elemen	Tujuan Pembelajaran
K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 1.2. Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri 1.3. Prosedur menggunakan alat P3K 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur 2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan 2.4. Menghitung, membersihkan dan inventaris alat
Pelayanan Makanan dan Minuman	5.1. Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman 5.2. Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima 5.3. Melayani tamu dengan bersikap sopan, ramah, jujur 5.4. Melakukan komunikasi dengan baik 5.5. Membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik



Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 12 Tahun 2024 tentang Struktur Kurikulum Merdeka, jumlah jam pelajaran per tahun untuk mata pelajaran Konsentrasi Keahlian kelas XI ialah 648 JP. Dengan asumsi 1 tahun terdapat 36 minggu, jumlah jam pelajaran per minggu ialah 18 JP. Jumlah jam pelajaran per tahun untuk kelas XII pada mata pelajaran konsentrasi Kuliner ialah 352 JP. Di kelas XII, mata pelajaran ini hanya diajarkan di semester gasal karena semester genap digunakan untuk praktik kerja lapangan. Dengan asumsi 1 tahun terdapat 32 minggu, jumlah jam pelajaran per minggu ialah 22 JP. Dari alur tujuan pembelajaran yang telah dipaparkan, pembagian jumlah jam pelajaran yang disarankan ialah sebagai berikut.

Tabel 5 Pembagian Materi dan Rekomendasi Jumlah Jam Pelajaran

Bab pada Buku Siswa	Materi Pokok	Jumlah Jam Pelajaran	Total Jam Pelajaran
I	Hidangan Kontinental	162	Kelas XI = 648 JP
II	Hidangan Indonesia	324	
III	Hidangan Oriental	162	
IV	Kue dan Roti	176	Kelas XII = 352 JP
V	Pelayanan Makanan dan Minuman	176	

5. Pembuatan ATP Alternatif

ATP alternatif merupakan ATP pengganti atau opsi lain yang dapat digunakan sebagai ganti jika ATP contoh kurang sesuai dengan keadaan di sekolah. Alur tujuan pembelajaran yang dicontohkan tidak harus diikuti secara mutlak. Guru dapat menggunakan ATP alternatif dengan memodifikasi ATP yang sudah ada, maupun menyusun ATP lain sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Sebagai contoh, ketika sekolah memiliki keterbatasan sarana dan prasarana, materi pengolahan makanan dan minuman serta pelayanan makanan dan minuman dapat diajarkan secara paralel. Walaupun demikian, tingkat kesulitan materi pelajaran tetap dibedakan. Perbedaan materi yang dapat dilakukan di kelas XI dan XII ialah pada tingkat kesulitan kontennya. Materi yang diajarkan di kelas XI dimulai dari hal yang sederhana, simpel, dan kontekstual dengan kehidupan sehari-hari peserta didik, kemudian makin lama meningkat menjadi konten yang lebih kompleks.



ATP alternatif pada contoh ini menggunakan pemetaan tujuan pembelajaran yang sama dengan contoh ATP sebelumnya. Pengelompokan tujuan pembelajaran disesuaikan dengan topik materi yang akan diajarkan, yaitu seperti berikut.

- Pengolahan makanan dan minuman meliputi Hidangan Kontinental, Hidangan Indonesia dan Hidangan Oriental menggunakan tujuan pembelajaran dari elemen K3LH, persiapan alat memasak dan bahan makanan, pengolahan makanan dan minuman, dan penyajian makanan dan minuman.
- Pelayanan makanan dan minuman menggunakan tujuan pembelajaran dari elemen K3LH, persiapan alat memasak dan bahan makanan, serta pelayanan makanan dan minuman.

Tabel 6 Pembagian Materi sesuai ATP Alternatif

Kelas/ Semester	Konten Materi				
	Pengolahan makanan dan minuman				Pelayanan Makanan dan Minuman
	Makanan Kontinental	Makanan Oriental	Makanan Indonesia	Produk Pastry dan Bakery	
XI Semester 1	Dasar hidangan Kontinental seperti kaldu dan saus serta masakan sederhana, yaitu <i>sup, salad, sandwich</i>, hidangan telur, hidangan utama, dan hidangan penutup dengan satu teknik olah dasar. Contoh: <i>clear soup, omelette, chicken schnitzel</i>,	Masakan sederhana dengan karakteristik tidak jauh dari masakan Indonesia, misalnya masakan dari Malaysia atau negara Asia Tenggara lain. Contoh: <i>laksa, tom yum</i>, dsb.	Masakan dan kue Indonesia sederhana atau masakan dan kue yang sering diolah oleh penduduk setempat di wilayah tempat tinggal peserta didik. Contoh: Aceh, dapat membuat rujak aceh, mi aceh dan lainnya; Jawa Tengah dapat membuat urap, sayur lodeh, kue mata roda dan lain-lain;	Jenis-jenis kue yang prosesnya tidak terlalu rumit, contoh: <i>cake</i> dasar dengan teknik <i>foaming, creaming</i> dan <i>blending, choux paste, pie</i> dsb.	Mengulas kembali menu, peralatan hidangan, membuat <i>napkin folding, table set up</i>



Kelas/ Semester	Konten Materi				
	Pengolahan makanan dan minuman				Pelayanan Makanan dan Minuman
	Makanan Kontinental	Makanan Oriental	Makanan Indonesia	Produk Pastry dan Bakery	
	<i>buttered green bean, wedges potatoes, pudding</i> dsb.		Kalimantan, dapat membuat garang asam, ayam masak habang dan lainnya; Sulawesi, membuat ikan/ayam woku dan lain-lain; Papua membuat ikan kuah kuning, papeda dan lain-lain.		
XI Semester 2	Masakan yang lebih rumit dari sup, hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup dengan teknik dasar kombinasi Contoh: <i>puree soup, consomme, braised chicken with chasseur sauce, cauli flower mornay, dauphine potatoes</i> dsb.	Masakan dari Asia Timur atau yang banyak dijual/ sedang tren di area setempat Contoh: <i>Bibimbap</i> (Korea Selatan), <i>Okonomiyaki</i> (Jepang), <i>Dimsum</i> (Cina) dsb.	Masakan Indonesia dari wilayah selain dari tempat tinggal, contoh: jika tinggal di Pulau Sumatra, dapat mengolah masakan Kalimantan, Sulawesi, Papua, Jawa, Bali, Nusa Tenggara, dan sebaliknya; Semester ini dapat diajarkan juga masakan dengan teknik olah yang kompleks, seperti ayam panggang klaten dan ayam taliwang (kompleks karena diungkep menggunakan bumbu rempah, lalu dibakar).	Produk yang lebih rumit prosesnya, misalnya <i>Bread</i> dan <i>Layered pastry (puff pastry, danish, croissant), praline</i> dsb.	Pelayanan makanan dan minuman dan <i>room service</i>



Kelas/ Semester	Konten Materi				
	Pengolahan makanan dan minuman				Pelayanan Makanan dan Minuman
	Makanan Kontinental	Makanan Oriental	Makanan Indonesia	Produk Pastry dan Bakery	
XII Semester 1	Membuat set menu lengkap dengan teknik olah yang lebih kompleks/ bahan dengan perlakuan khusus atau menu khas dari negara tertentu. Contoh: <i>chicken terrine</i>, <i>beef wellington</i>, <i>roasted whole chicken</i> dengan teknik <i>trussing</i> dan lainnya. Jika memungkinkan juga dapat diajarkan <i>fusion food</i>.	Masakan dari Asia Selatan/Asia Barat dengan bahan khusus dan atau bumbu rempah yang kompleks, contoh Nasi Biryani, Samosa, dan Chicken Tandoori.	Hidangan untuk kesempatan khusus misalnya nasi kuning dan pelengkapannya, masakan pada pernikahan adat Bugis, dsb.	<i>Gateau</i>, <i>torten Cake decoration</i>.	Membuat minuman non-alkohol.

C. Strategi untuk Mencapai Tujuan Pembelajaran

Strategi untuk mencapai tujuan pembelajaran dapat dilakukan dengan berbagai alternatif. Walaupun demikian, di SMK Kuliner, peserta didik perlu dibekali dengan berbagai pengalaman mengolah dan menyajikan makanan serta melayani makanan dan minuman dengan berbagai situasi. Dengan demikian, pilihan strategi pembelajaran harus kontekstual dan berpusat pada peserta didik.



Pembelajaran pada awal Fase F dapat dilakukan dengan cara melakukan revidi ulang pelajaran Dasar-Dasar Kuliner yang telah dipelajari sebelumnya. Guru perlu mengingatkan kembali materi-materi dasar dan menjelaskan bahwa materi yang telah dipelajari tersebut tetap akan digunakan di jenjang berikutnya.

Kegiatan pembelajaran dapat dilakukan dengan cara semua materi teori diberikan terlebih dahulu baru kegiatan praktik, atau dapat berselang seling teori dan praktik. Kegiatan juga dapat dilakukan dengan pelajaran praktik terlebih dahulu baru teori diberikan. Pada pembelajaran teori, guru dapat menggunakan berbagai model pembelajaran yang sesuai, dengan contoh sebagai berikut.

Tabel 7 Contoh Model Pembelajaran untuk Mata Pelajaran Kuliner

No	Model Pembelajaran	Deskripsi
1.	<i>Discovery Learning</i>	Dapat diterapkan pada pembelajaran teori, dengan kegiatan belajar berupa mencari informasi atau berdiskusi tentang masakan Kontinental, masakan Indonesia, produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> atau kasus yang terjadi di industri dan lainnya sebelum peserta didik melaksanakan praktik memasak. Contoh penerapan: ▶ Aktivitas 1.1, 1.3 ▶ Aktivitas 2.5 ▶ Aktivitas 3.1, 3.2, 3.4, 3.7, 3.10 ▶ Aktivitas 4.1 ▶ Aktivitas 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.9, 5.10, 5.11
2.	<i>Cooperative Learning</i>	Dapat diterapkan pada pembelajaran teori dengan karakteristik peserta didik yang tingkat individualismenya tinggi atau kurang dalam bekerja sama. Dapat dilakukan dengan model <i>Jigsaw</i>, <i>Team Games Tournament</i>, <i>Snowballing</i>, <i>Two Stay Two Stray</i> atau model lain. Hampir semua konten materi teori dari masakan Kontinental, Indonesia, Oriental, <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>, pelayanan makanan dan minuman dapat diajarkan dengan model <i>cooperative learning</i>. Contoh penerapan: ▶ Aktivitas 1.1, 1.6, 1.7 ▶ Aktivitas 2.5, 2.6 ▶ Aktivitas 4.3 ▶ Aktivitas 5.7, 5.11



No	Model Pembelajaran	Deskripsi
3.	Product Based Learning	Metode pembelajaran ini berorientasi produk yang dapat diterima oleh pelanggan sehingga kualitas hasil praktik harus benar-benar dijaga. Model pembelajaran ini dapat diterapkan di kelas XI Semester 2 atau kelas XII Semester 1 dengan memperhatikan kesiapan peserta didik. Jika sekolah bekerja sama dengan dunia usaha/dunia industri, standar kualitas produk yang dibuat oleh peserta didik dapat mengacu pada standar yang ditetapkan oleh industri mitra. Contoh penerapan: ▶ Aktivitas 1.10 dan 1.11 ▶ Aktivitas 2.9 dan 2.10 ▶ Aktivitas 3.3, 3.6, 3.8, 3.11 ▶ Aktivitas 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9 ▶ Aktivitas 5.5, 5.6, 5.13
4.	Problem Based Learning	<i>Problem based learning</i> merupakan pembelajaran berbasis masalah. Model ini dapat dilaksanakan pada pembelajaran teori sebelum praktik maupun sesudah praktik. Contoh penerapan: ▶ Aktivitas 1.3, 1.6, 1.7, 1.9 ▶ Aktivitas 2.1 dan 2.4 ▶ Aktivitas 3.5, 3.9 ▶ Aktivitas 4.3 ▶ Aktivitas 5.10
5.	Teaching Factory	<i>Teaching factory</i> merupakan sarana produksi yang dioperasikan berdasarkan prosedur dan standar bekerja yang sesungguhnya. Misalnya, peserta didik langsung belajar mengelola pesanan nasi kotak dengan bimbingan guru. Contoh penerapan: ▶ Aktivitas 1.11 ▶ Aktivitas 2.10 ▶ Aktivitas 4.3 ▶ Aktivitas proyek pada uji kompetensi Bab 4 dan Bab 5.
6.	Bermain Peran (Role Playing)	Dapat dilakukan pada pembelajaran praktik, terutama pada materi pelayanan makanan dan minuman. Contoh penerapan: Aktivitas 5.8.



D. Asesmen

Asesmen merupakan sebuah proses untuk mengumpulkan informasi tentang kemampuan peserta didik, kemudian menganalisis dan menafsirkan informasi tersebut. Asesmen peserta didik dilakukan untuk melakukan evaluasi yang objektif terhadap kemajuan proses dan hasil belajar mereka. Hasil asesmen yang akurat dapat digunakan untuk membuat keputusan atau rekomendasi yang tepat dalam menentukan langkah pembelajaran selanjutnya.

1. Bentuk Asesmen

Pada mata pelajaran Kuliner, bentuk asesmen yang dapat dilakukan ialah asesmen formatif dan asesmen sumatif. Asesmen formatif dilakukan saat proses pembelajaran. Jenis asesmen ini berfungsi untuk mengetahui kemajuan proses belajar peserta didik. Asesmen sumatif dilakukan pada akhir kegiatan pembelajaran. Jenis asesmen ini dilakukan untuk menilai ketercapaian pembelajaran peserta didik sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada.

2. Teknik Asesmen

Asesmen formatif dan sumatif dapat dilakukan dengan teknik tes maupun nontes. Ada berbagai variasi tes, baik secara tertulis maupun lisan. Soal tes dapat dibuat berbentuk pilihan ganda, isian, maupun uraian. Asesmen nontes dapat dilakukan dengan observasi kinerja, produk, proyek, wawancara, maupun dengan penugasan. Saat melakukan asesmen tes maupun nontes, perlu dipastikan bahwa instrumen asesmen sesuai dengan kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran yang sudah ditentukan sebelumnya. Adapun teknik asesmen yang digunakan pada buku Kuliner dapat dilihat pada Tabel 8.



Tabel 8 Teknik Asesmen yang Digunakan

No	Bab dan Judul Bab	Teknik Asesmen
1.	BAB I Hidangan Kontinental	1. Tes Tertulis (Pilihan Ganda) 2. Observasi Kinerja 3. Tugas (Individu/Hasil Diskusi) 4. Produk 5. Proyek 6. Penilaian Diri
2.	BAB II Hidangan Indonesia	1. Tes Tertulis (Pilihan Ganda Kompleks) 2. Observasi Kinerja 3. Tugas (Individu/Hasil Diskusi) 4. Produk 5. Proyek 6. Penilaian Diri
3.	BAB III Hidangan Oriental	1. Tes Tertulis (Menjodohkan dan Uraian) 2. Observasi Kinerja 3. Tugas (Individu/Hasil Diskusi) 4. Produk 5. Penilaian Diri
4.	BAB IV Kue dan Roti	1. Tes Tertulis (Isian Singkat dan Uraian) 2. Observasi Kinerja 3. Tugas (Individu/Hasil Diskusi) 4. Produk 5. Proyek 6. Penilaian Diri
5.	BAB V Pelayanan Makanan dan Minuman	1. Tes Lisan 2. Tes Tertulis (Benar Salah) 3. Portofolio 4. Proyek 5. Penilaian Diri 6. Penilaian Antar-Teman



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Panduan Guru Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Nurul Hasbiana, Yeni Yulianti, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0146-4 (PDF)

PANDUAN KHUSUS

BAB I

HIDANGAN KONTINENTAL



A. Pendahuluan

Bab ini memuat panduan khusus terkait materi Hidangan Kontinental. Pada bab ini, diuraikan tentang tujuan pembelajaran dan kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran, peta materi, alokasi waktu, konsep dan keterampilan prasyarat, apersepsi, penilaian awal serta panduan kegiatan pembelajaran sesuai aktivitas pada Buku Siswa. Selain itu, terdapat juga saran tindak lanjut yang dapat dilakukan dan asesmen sumatif beserta kunci jawaban dari soal yang ada di Buku Siswa.

1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran dan indikatornya untuk materi Hidangan Kontinental ialah sebagai berikut.

Tabel 1.1 Tujuan Pembelajaran dan Indikatornya

No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
1.	K3LH	1.1. Menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3).	1. Menguraikan prosedur keamanan kerja.	1.6
			2. Menerapkan prosedur keamanan kerja.	1.10 1.11
			3. Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan.	1.10 1.11
		1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.	1. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan.	1.10 1.11
			2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.	1.10 1.11
		1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.	1. Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.	1.10 1.11
			2. Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.	1.10 1.11
		1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.	1. Menerapkan kebersihan diri.	1.10 1.11
			2. Menerapkan prosedur kebersihan bahan.	1.10 1.11



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
			3. Menerapkan prosedur kebersihan dapur.	1.10 1.11
		1.5. Mengelola limbah.	1. Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.	1.10 1.11
			2. Menerapkan <i>zero waste food</i> .	1.10 1.11
2.	Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.	1. Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep.	1.4
			2. Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.	1.10 1.11
			3. Menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep.	1.4
			4. Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.	1.10 1.11
		2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan.	1. Mengalkulasi kebutuhan bahan.	1.5
			2. Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.	1.10
		2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.	1. Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.	1.10 1.11
			2. Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.	1.10 1.11
		2.4. Menghitung, membersihkan dan menginventaris alat.	1. Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.	1.10 1.11
			2. Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.	1.10 1.11
			3. Mengembalikan alat pada tempatnya.	1.10 1.11
3.	Pengolahan Makanan dan Minuman	3.1. Memahami isi resep standar.	1. Membandingkan resep standar.	1.1
			2. Memahami struktur penulisan resep standar.	1.2
		3.2. Membuat hidangan Kontinental.	1. Menguraikan prosedur membuat hidangan Kontinental.	1.4 1.8



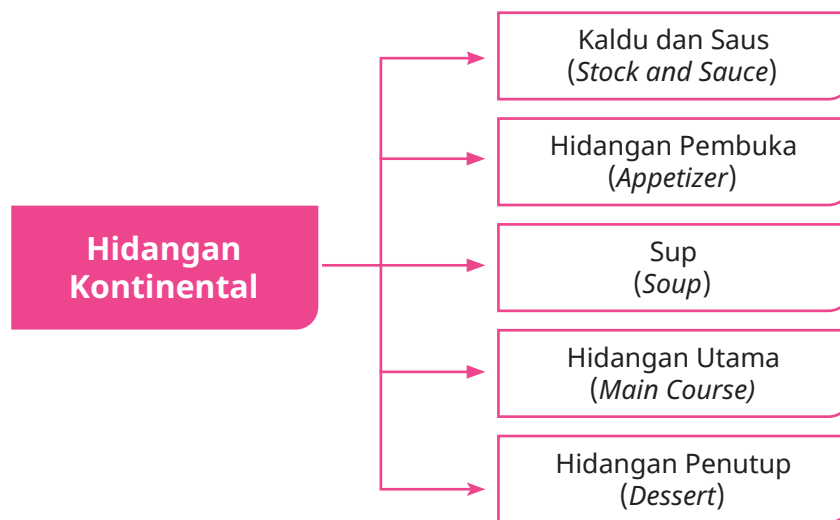
No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
			2. Menguraikan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Kontinental.	1.3 1.7
			3. Mengolah hidangan Kontinental dengan prosedur yang benar.	1.10 1.11
			4. Menggunakan teknik memasak hidangan Kontinental dengan tepat.	1.10 1.11
		3.5. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>).	1. Menguraikan prosedur membuat hidangan penutup yang benar.	1.9
			2. Menguraikan prosedur mengatasi kegagalan dalam membuat hidangan penutup.	1.9
			3. Mengolah hidangan penutup dengan prosedur yang benar.	1.10 1.11
			4. Menggunakan teknik memasak hidangan penutup dengan tepat.	1.10 1.11
4.	Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang.	1. Menggunakan alat hidang dengan ukuran yang sesuai.	1.10 1.11
			2. Menata alat hidang dengan jenis yang sesuai.	1.10 1.11
		4.2. Membuat hiasan hidangan.	1. Menggunakan hiasan yang sesuai dengan jenis hidangan.	1.10 1.11
			2. Menggunakan hiasan dengan jumlah yang sesuai.	1.10 1.11
		4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan.	1. Menyajikan hidangan pada suhu yang tepat.	1.10 1.11
			2. Menyajikan hidangan dengan porsi yang benar.	1.10 1.11
		4.4. Mengemas hidangan.	1. Mengemas hidangan dengan jenis kemasan yang tepat.	1.10 1.11
			2. Mengemas hidangan dengan ukuran kemasan yang tepat.	1.10 1.11



2. Peta Materi

Hidangan Kontinental merupakan hidangan yang berasal dari Eropa dan Amerika. Pada umumnya, hidangan Kontinental dikelompokkan berdasarkan giliran penyajiannya yang terdiri atas hidangan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), hidangan utama (*main course*) dan hidangan penutup (*dessert*). Setiap kelompok hidangan tersebut memiliki ciri dan karakteristik tersendiri.

Peserta didik perlu memahami berbagai jenis hidangan Kontinental mulai dari alat pengolahan yang dibutuhkan, bahan makanan, resep standar, alat hidang, penataan, pemorsian, penyajian, dan hiasan hidangan. Adapun peta materi pada Bab I Hidangan Kontinental ialah sebagai berikut.



Gambar 1.1 Peta Materi Bab I

3. Alokasi Waktu

Materi Hidangan Kontinental dapat diajarkan selama 162 JP. Guru dapat menyesuaikan alokasi waktu tersebut sesuai dengan kebutuhan peserta didik di sekolah.

B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Sebelum mempelajari tentang materi Hidangan Kontinental, peserta didik perlu menguasai konsep kesehatan, keselamatan kerja, dan pengelolaan limbah sebagai bagian dari kelestarian lingkungan. Peserta didik juga diharapkan telah memiliki pengetahuan tentang konsep dasar hidangan Kontinental. Kedua materi prasyarat ini telah diajarkan di kelas X pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner.



C. Apersepsi

Apersepsi dilakukan sebagai jembatan agar peserta didik siap menerima pelajaran yang diberikan. Pada Buku Siswa Bab 1, peserta didik diminta untuk mengamati gambar 1.1 dan 1.2 tentang *sandwich* dan *lasagna*. Kemudian, guru dapat menggali pengalaman peserta didik berkaitan dengan hidangan Kontinental. Guru juga dapat menunjukkan berbagai gambar makanan Kontinental lain yang sesuai.

Selain kegiatan apersepsi yang ada di Buku Siswa, guru juga dapat menggunakan alternatif apersepsi sebagai berikut.

- ▶ Alternatif 1: guru membawa 1 (satu) atau 2 (dua) jenis makanan Kontinental, meminta peserta didik menyebutkan makanan tersebut dan menggali informasi apakah ada peserta didik yang dapat membuat makanan tersebut.
- ▶ Alternatif 2: guru menunjukkan gambar-gambar makanan Kontinental atau video membuat sebuah makanan Kontinental dan menggali pengalaman peserta didik berkaitan dengan makanan yang ditunjukkan tersebut.

Selain alternatif yang telah disebutkan, guru juga dapat merancang sendiri kegiatan apersepsi. Apersepsi disesuaikan dengan latar belakang peserta didik, ketersediaan sarana prasarana di sekolah, dan lingkungan yang ada.

D. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan agar guru mengetahui sejauh mana kemampuan peserta didik terkait materi pembelajaran yang akan disampaikan. Hasil penilaian ini digunakan untuk menentukan kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan.

Penilaian sebelum pembelajaran pada materi hidangan Kontinental dilakukan setelah apersepsi. Guru menggali informasi tentang konsep dan prasyarat yang diperlukan sebelum mempelajari materi ini lebih lanjut. Contohnya seperti berikut.

1. Kemampuan peserta didik terkait kesehatan, keselamatan kerja serta kelestarian lingkungan. Guru dapat memberikan pertanyaan tentang prosedur kesehatan dan keselamatan kerja, serta prosedur pengelolaan limbah (K3LH). Bagi peserta didik yang sudah menguasai kemampuan tersebut, guru dapat melanjutkan kegiatan pembelajaran dengan materi hidangan Kontinental. Bagi peserta didik yang belum menguasai konsep K3LH, sebelum pembelajaran praktik, maka guru perlu memberikan pelajaran tambahan atau pendampingan khusus agar peserta didik menguasai materi tersebut.
2. Kemampuan peserta didik terkait pengolahan hidangan Kontinental. Kemampuan ini dapat digali dari pengalaman peserta didik dalam mengolah berbagai macam hidangan



Kontinental. Guru dapat mengidentifikasi sejauh mana peserta didik mengenal hidangan Kontinental dari jawaban yang diberikan oleh peserta didik tersebut.

- Bagi peserta didik yang belum pernah mengolah hidangan Kontinental, guru perlu memberikan materi mulai dari dasar-dasar pengolahannya.
- Bagi peserta didik yang pernah mengolah hidangan Kontinental, guru perlu melakukan cek lebih lanjut dari pengetahuan, sikap kerja, dan keterampilannya, sejauh mana peserta didik menguasai pengolahan makanan Kontinental.
 - Jika sudah menguasai, guru dapat membekali peserta didik dengan variasi hidangan Kontinental lain yang belum pernah dibuat.
 - Jika belum menguasai dengan baik, guru perlu mengajarkan dasar masakan Kontinental yang benar dan masakan sesuai standar yang benar.

Jika apersepsi dilakukan menggunakan video, guru dapat memberikan pertanyaan-pertanyaan terkait video yang ditayangkan. Guru dapat menggali pengetahuan peserta didik berkaitan dengan jenis masakan, peralatan memasak, bahan, teknik olah maupun penyajian masakan tersebut.

E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa

Subbab ini digunakan sebagai panduan untuk melaksanakan berbagai aktivitas di Buku Siswa. Panduan pembelajaran ini terdiri atas aktivitas belajar yang ada di Buku Siswa, contoh pembelajaran berdiferensiasi, materi penting yang perlu diperhatikan oleh guru, materi esensial, langkah untuk melibatkan orang tua/wali murid pada kegiatan belajar serta asesmen pembelajaran. Semua hal tersebut perlu diperhatikan dan dilaksanakan secara terintegrasi agar peserta didik dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan. Guru dapat menggunakan panduan ini secara keseluruhan atau dapat memodifikasi aktivitas pembelajaran sesuai dengan keadaan di sekolah.

1. Aktivitas Belajar

Aktivitas belajar pada materi Hidangan Kontinental dilakukan dengan pembelajaran teori dan praktik. Pada pembelajaran teori, peserta didik perlu mendapatkan pengetahuan tentang alat, bahan, resep standar, alat hidang, penataan, pemorsian, penyajian, dan hiasan hidangan Kontinental. Peserta didik dapat membaca materi pada Buku Siswa, kemudian menggali informasi dari buku atau sumber lain. Peserta didik juga dapat melakukan aktivitas yang disajikan pada Buku Siswa mulai dari Aktivitas 1.1 sampai Aktivitas 1.11. Pada pembelajaran praktik, peserta didik melakukan pengolahan dan penyajian hidangan Kontinental yang sudah ditentukan sesuai dengan Aktivitas 1.10 pada Buku Siswa.



Skema aktivitas belajar dapat dilakukan dengan beberapa alternatif, dengan melihat keadaan peserta didik di sekolah, yaitu seperti berikut.

- ▶ Alternatif 1: materi teori diberikan seluruhnya pada pertemuan pertama, kemudian pertemuan kedua dan seterusnya peserta didik melakukan praktik.
- ▶ Alternatif 2: setiap pertemuan, diberikan materi teori di awal, lalu dilanjutkan dengan kegiatan praktik.

Pada Buku Siswa, selain pemaparan materi, telah diberikan juga berbagai aktivitas pembelajaran yang relevan dengan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. Penjelasan aktivitas pada Buku Siswa ialah sebagai berikut.

a. Kaldu dan Saus

Pada subbab ini, terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 1.1. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.1: memahami isi resep standar dengan indikator membandingkan resep standar.

Peserta didik diminta mencari 3 resep *leading sauce* yang sama, tetapi dari sumber yang berbeda, kemudian membandingkan informasi yang didapat serta mencari persamaan dan perbedaannya. Contoh: mencari resep saus *veloute*. Kegiatan dilakukan secara berkelompok. Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik lebih memahami bahan dan prosedur pembuatan saus sebelum mereka melakukan praktik. Berikut ini contoh hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 1.1.

1) Contoh 3 Resep *Leading Sauce* yang Sama, tetapi dari Sumber yang Berbeda

Tabel 1.2 Resep <i>Veloute</i> 1			Cara Membuat:	
No	Nama Bahan	Jumlah	1.	Lelehkan mentega pada panci ukuran sedang (lebih baik jika bagian bawah panci tebal).
1.	Mentega	56 gr	2.	Tambahkan tepung terigu dan masak selama 3-4 menit sehingga menjadi <i>roux</i> .
2.	Tepung terigu serbaguna	56 gr	3.	Pastikan api yang digunakan tidak terlalu panas agar <i>roux</i> tidak berubah warna.
3.	Kaldu ayam	908 ml	4.	Panaskan kaldu hingga hampir mendidih, masukkan 1/3 dari kaldu ke dalam <i>roux</i> , aduk secara terus-menerus hingga menjadi adonan kental.
4.	Lada dan garam	Secukupnya	5.	Masukkan sisa kaldu, lanjutkan mengaduk sampai tercampur rata.
			6.	Beri lada dan garam.
			7.	Lanjutkan mencampur di atas api sedang hingga mendidih.
			8.	Setelah mendidih, kecilkan api dan masak sekitar 5 menit.
			9.	Sisihkan saus, saring menggunakan saringan (<i>colander</i>).

Sumber: Mancin, Sabrina (2023), dengan penyesuaian



Tabel 1.3 Resep *Veloute 2*

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Mentega yang diklarifikasi (<i>clarified butter</i>)	30 gr
2.	Tepung serbaguna	45 gr
3.	Kaldu ayam	473 ml

Cara Membuat:

1. Kumpulkan bahan-bahan untuk membuat saus.
2. Didihkan 2½ cangkir kaldu ayam, sisihkan.
3. Dalam panci dengan bagian bawah yang tebal, lelehkan mentega.
4. Masukkan tepung serbaguna ke dalam mentega cair sedikit demi sedikit hingga tercampur sempurna. Hasil adonan berwarna kuning pucat (*roux*).
5. Panaskan *roux* selama beberapa menit atau lebih hingga warnanya berubah menjadi sedikit cokelat.
6. Tambahkan kaldu panas, didihkan, kecilkan api, tunggu selama kurang lebih 30 menit atau hingga volume total berkurang sekitar setengahnya.
7. Hasil saus harus halus dan lembut. Jika terlalu kental, masukkan kaldu lagi. Untuk konsistensi ekstra halus, saring saus menggunakan saringan yang dilapisi kain bersih.

Sumber: Alfaro, Danilo (2024), dengan penyesuaian

Tabel 1.4 Resep *Veloute 3*

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Mentega yang diklarifikasi (<i>clarified butter</i>)	125 ml
2.	<i>White mirepoix</i>	125 gr
3.	Tepung	125 gr
Kaldu putih		2.5 L
4.	Sachet: <i>Bayleaf</i> <i>Thyme</i> kering Lada butir Batang <i>parsley</i>	1 lembar ½ sendok teh ½ sendok teh 3–4 buah
5.	Garam	Secukupnya
6.	Lada putih	Secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan *clarified butter* pada panci saus dengan api kecil.
2. Tambahkan *mirepoix*, masak sampai layu, tetapi tidak cokelat.
3. Tambahkan tepung dan buatlah *blond roux*, dinginkan.
4. Secara bertahap, masukkan kaldu ke dalam *roux* sambil diaduk secara konstan. Didihkan sambil sesekali diaduk. Jika konsistensi kurang pas, dapat ditambahkan kaldu lagi.
5. Masukkan *sachet*, *simmer* selama 1 jam.
6. Jika *veloute* akan langsung disajikan, dapat ditambahkan garam dan lada sesuai kebutuhan. Jika akan digunakan untuk membuat makanan lain, *veloute* tidak perlu dibumbui lada dan garam.
7. Saring *veloute* menggunakan *china cap* dan dilapisi *cheese cloth*. Pada permukaan *veloute*, dapat diberi mentega yang dilelehkan agar mencegah lapisan atasnya kering dan membentuk kulit. Untuk menjaga *veloute* tetap panas, dapat menggunakan teknik *bain-marie*, atau dapat didinginkan dengan *water bath* menggunakan air dingin jika belum akan digunakan.

Sumber: Gisslen (2011)



2) Contoh Hasil Perbandingan Perbedaan dan Persamaan Ketiga Resep Tersebut

Persamaan:
a) Bahan yang digunakan sama, yaitu menggunakan kaldu, tepung, dan mentega. b) Langkah pembuatan sama, yaitu: ⊙ membuat <i>roux</i> terlebih dahulu, ⊙ resep 1 dan 2 kaldu dipanaskan sebelum digunakan, ⊙ <i>roux</i> ditambahkan kaldu, didihkan, dan <i>simmer</i>.
Perbedaan:
a) Jumlah bahan. b) Variasi bahan. c) Prosedur pada lama waktu <i>simmering</i> .

Resep yang diperoleh dapat berbeda dari resep contoh di buku ini.

Langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan oleh guru untuk aktivitas ini ialah seperti berikut.

- 1 Melakukan apersepsi dengan mengaitkan materi saus dan kehidupan sehari-hari peserta didik.
- 2 Guru meminta peserta didik untuk bereksplorasi mencari resep-resep saus *veloute* dari sumber-sumber yang tersedia, berdiskusi dan membandingkan resep saus yang didapat. Guru memandu peserta didik untuk menemukan persamaan pada resep yang merupakan ciri khas dari saus tersebut. Guru juga memandu peserta didik untuk menemukan perbedaan pada resep, untuk menanamkan kepada peserta didik bahwa perbedaan resep ialah sebuah hal yang umum terjadi di industri kuliner.
- 3 Guru mendampingi peserta didik yang membutuhkan bantuan, baik saat mencari resep membuat perbandingan maupun saat membuat kesimpulan.
- 4 Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil temuannya, memberikan umpan balik dan bersama dengan peserta didik melakukan refleksi di akhir pelajaran.

Aktivitas ini mengasah kemampuan peserta didik dalam bernalar kritis dengan elemen Profil Pelajar Pancasila, yaitu memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 1.1 ialah sebagai berikut.



Tabel 1.5 Penilaian Aktivitas 1.1

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Persamaan dan perbedaan resep saus	Persamaan dari resep yang ditemukan	Skor 4 (Sangat Baik): persamaan bahan dan prosedur membuat saus <i>veloute</i> dituliskan sangat lengkap, tidak ada bahan dan langkah yang terlewat. Skor 3 (Baik): sebagian besar persamaan bahan dan langkah membuat saus <i>veloute</i> dari ketiga resep ditulis dengan lengkap tetapi terdapat 1 bahan atau langkah yang terlewat tidak diuraikan. Skor 2 (Cukup): sebagian kecil bahan dan langkah membuat saus <i>veloute</i> ditulis dengan lengkap sesuai resep yang diperoleh, tetapi terdapat beberapa hal yang terlewat tidak diuraikan. Skor 1 (Kurang): tidak terdapat uraian tentang bahan maupun alat yang sesuai dengan resep yang diperoleh.
	Perbedaan dari resep yang ditemukan	Skor 4 (Sangat Baik): menguraikan perbedaan resep dengan lengkap mulai dari variasi bahan, jumlah bahan dan perbedaan waktu saat prosedur <i>simmering</i>. Skor 3 (Baik): sebagian besar perbedaan resep diuraikan dengan lengkap, tetapi terdapat 1 perbedaan yang terlewat tidak diuraikan. Skor 2 (Cukup): hanya dapat menguraikan 1 perbedaan dari resep yang ditemukan. Skor 1 (Kurang): tidak terdapat uraian perbedaan dari resep <i>veloute</i> yang diperoleh.

b. Hidangan Pembuka dan *Sandwich*

Pada subbab ini, terdapat 3 aktivitas seperti dijelaskan berikut ini.

1) Aktivitas 1.2

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.1, yaitu memahami isi resep standar dengan indikator memahami struktur penulisan resep standar. Struktur penulisan resep standar terdiri atas judul resep, jumlah bahan dengan satuan yang tepat dan dapat diukur, cara membuat, hasil jadi/jumlah porsi, dan perkiraan lama waktu pengolahan. Resep standar berfungsi untuk memudahkan juru masak dalam menentukan kebutuhan bahan, alat serta memperkirakan lama waktu pengolahan dan hasil jadi produknya. Aktivitas yang dilakukan oleh peserta didik ialah mencari komponen resep standar yang tidak tercantum dan menguraikan akibat jika komponen tersebut tidak tercantum.

Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis. Pada Profil Pelajar Pancasila, kegiatan ini termasuk pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan.



Berikut ini ialah kunci jawaban dari Aktivitas 1.2. Komponen yang belum ada pada resep standar yang dituliskan ialah hasil jadi produk. Akibatnya, juru masak yang belum pernah menggunakan resep tersebut akan kesulitan menentukan jumlah bahan yang perlu digunakan untuk membuat produk dalam jumlah tertentu. Contoh, diperlukan 100 buah produk. Jika menggunakan resep tersebut, juru masak kesulitan berapa banyak harus belanja bahan.

Untuk memfasilitasi penugasan pada aktivitas ini, hal yang dapat dilakukan oleh guru ialah seperti berikut.

- a Memulai kegiatan belajar dengan menampilkan beberapa format resep, baik resep yang sudah standar maupun resep yang belum standar.
- b Guru mengaitkan informasi resep standar dan pengalaman sehari-hari peserta didik.
- c Guru menjelaskan komponen resep-resep standar.
- d Guru memberikan instruksi agar peserta didik mengerjakan Aktivitas 1.2, kemudian memantau kegiatan belajar mereka di kelas. Jika ada peserta didik yang kesulitan, guru dapat memberikan arahan.
- e Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil belajarnya, dan melakukan penilaian sesuai ceklis penilaian aktivitas.
- f Guru memberikan umpan balik berdasarkan hasil belajar, dan melakukan refleksi bersama peserta didik di akhir pelajaran.

Tabel 1.6 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.2

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Komponen resep standar	Menganalisis komponen resep standar yang belum tercantum dan akibatnya	Skor 4 (Sangat Baik): dapat menuliskan komponen resep standar yang belum tercantum serta menguraikan akibatnya dengan jelas, runtut dan detail. Skor 3 (Baik): dapat menuliskan komponen resep standar yang belum tercantum serta menguraikan akibatnya dengan jelas, runtut dan detail tetapi masih terdapat ruang untuk peningkatan kualitas jawaban. Skor 2 (Cukup): dapat menuliskan komponen resep standar yang belum tercantum tetapi belum dapat menguraikan akibat jika komponen tersebut tidak tercantum. Skor 1 (Kurang): tidak dapat menuliskan komponen resep standar yang belum tercantum dan tidak dapat menguraikan akibat jika komponen tersebut belum tercantum.



2) Aktivitas 1.3

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.2: membuat hidangan Kontinental dengan indikator menguraikan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Kontinental. Peserta didik diminta untuk mencari informasi dari berbagai sumber untuk terkait penyebab mayones dapat pecah dan cara mengatasi mayones pecah agar tetap dapat digunakan.

Aktivitas ini dilakukan untuk menambah pengetahuan peserta didik terkait mengatasi kegagalan saat membuat mayones yang sangat sering terjadi di kelas praktik. Dengan mengetahui informasi ini, peserta didik tidak serta merta membuang produknya yang gagal, tetapi dapat memperbaikinya. Pada Profil Pelajar Pancasila, hal ini masuk pada elemen kreatif dengan subelemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan.

Hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 1.3 ialah mayones pecah karena emulsi tidak terbentuk. Hal ini disebabkan oleh pengadukan yang tidak konsisten. Mayones yang pecah tidak perlu dibuang. Untuk memperbaikinya, dilakukan dengan mengambil 1 (satu) kuning telur yang diaduk dengan konsisten, kemudian menambahkan mayones yang pecah sedikit demi sedikit.

Aktivitas 1.3 dapat dilakukan di kelas dengan cara berikut.

- a Guru melakukan apersepsi tentang saus mayones pada makanan, dan mengaitkan saus tersebut dengan pengalaman peserta didik sehari-hari.
- b Guru menunjukkan gambar mayones pecah dan mayones yang tidak pecah, sesuai dengan yang tersaji pada Buku Siswa. Guru juga dapat membawa produk nyata (mayones yang pecah dan tidak pecah) ke kelas, kemudian menunjukkannya pada peserta didik.
- c Guru memancing peserta didik dengan pertanyaan: mengapa mayones dapat pecah dan bagaimana cara mengatasinya?
- d Guru memberikan keleluasaan bagi peserta didik untuk menjawab pertanyaan tersebut dengan cara membaca buku, berselancar di internet, menonton video atau cara lain yang relevan.
- e Guru memberikan pendampingan saat peserta didik melakukan eksplorasi.
- f Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil kegiatannya, memberikan umpan balik dan bersama dengan peserta didik melakukan refleksi.
- g Rubrik penilaian yang dapat digunakan untuk aktivitas ini ialah sebagai berikut.



Tabel 1.7 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.3

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Kegagalan membuat mayones	Penyebab kegagalan membuat mayones dan cara mengatasinya	Skor 4 (Sangat Baik): dapat menguraikan penyebab kegagalan membuat mayones serta menguraikan cara memperbaiki mayones gagal dengan jelas, runtut dan detail. Skor 3 (Baik): dapat menguraikan penyebab kegagalan membuat mayones serta menguraikan cara memperbaiki mayones gagal dengan jelas, runtut dan detail tetapi masih terdapat ruang untuk peningkatan kualitas jawaban. Skor 2 (Cukup): dapat menguraikan penyebab kegagalan membuat mayones tetapi belum dapat menguraikan cara memperbaiki mayones gagal. Skor 1 (Kurang): tidak dapat menguraikan penyebab kegagalan membuat mayones dan tidak dapat menguraikan cara memperbaiki mayones gagal.

3) Aktivitas 1.4

Peserta didik diminta menyimak video berkaitan dengan pembuatan hidangan pembuka (*appetizer*) dengan tautan sebagai berikut: <https://youtu.be/6E7Vjox8bBI?si=oMdPBNJq3O4V0B1F>. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.1 dan 3.2. Tujuan Pembelajaran 2.1 ialah menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur, dengan indikator menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep, menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep. Tujuan Pembelajaran 3.2. ialah membuat hidangan Kontinental dengan indikator menguraikan prosedur membuat hidangan Kontinental.



Gambar 1.2 *Chicken Salad*

Sumber: Freepik (t.t)

Sebelum melaksanakan praktik, peserta didik perlu memiliki dalam menentukan bahan dan alat serta menguraikan proses pembuatan hidangan pembuka sehingga saat memasuki dapur praktik, peserta didik tidak bingung terhadap apa yang akan dilakukan. Pengalaman ini didapat karena sudah mempunyai gambaran dari video yang ditonton. Hasil yang diharapkan dari aktivitas ini ialah peserta didik dapat menentukan bahan dan alat yang harus disiapkan serta menguraikan proses membuat hidangan pembuka, yaitu *easy chicken salad*. Kunci jawaban dari aktivitas ini ialah seperti berikut.



1. Bahan	Jeruk lemon, dada ayam, garam, merica hitam, madu, minyak zaitun, daun selada, tomat, kubis ungu
2. Alat	Pisau, talenan, tempat bumbu, mangkuk kaca, penjepit (<i>tong</i>), garpu, kompor, wajan untuk menumis (<i>sautee pan</i>), <i>dessert plate</i>
3. Prosedur	- Iris lemon menjadi 2 bagian. - Iris ayam tipis-tipis (<i>fillet</i>), marinasi dengan bumbu dan air jeruk lemon. - Ambil air lemon, beri minyak zaitun, sisihkan. - Panaskan sedikit minyak zaitun, panggang ayam hingga matang dan berwarna kecokelatan. - Tata daun selada, tomat, dan kubis ungu di atas piring. Tambahkan ayam dan <i>dressing</i> yang terbuat dari campuran minyak zaitun dengan air lemon.

Aktivitas 1.4 ini juga mengasah kemampuan peserta didik dalam bernalar kritis, dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Pada kegiatan yang dilakukan, peserta didik memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dari video yang telah dilihat.

Agar kegiatan pembelajaran dapat berlangsung dengan efektif, guru dapat melakukan hal-hal berikut ini.

- Sebelum pelajaran dimulai, guru perlu memastikan bahwa sarana dan prasarana di sekolah mendukung untuk memutar video. Guru dapat menggunakan LCD proyektor yang tersedia di sekolah. Jika hal ini tidak dapat dilakukan, guru dapat mengirimkan tautan dan peserta didik membukanya melalui telepon pintar mereka.
- Kegiatan pembelajaran diawali dengan apersepsi dan menyampaikan tujuan pembelajaran.
- Guru menyampaikan aktivitas yang akan dilakukan oleh peserta didik.
- Saat video ditayangkan, peserta didik menyimak dan mencatat informasi dari video. Jika dirasa tayangkan video terlalu cepat, guru dapat menayangkan beberapa kali.
- Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil pengamatan videonya di kelas, kemudian guru memberikan penilaian dan umpan balik dari hasil kegiatan yang telah dilakukan.



Tabel 1.8 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.4

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Bahan	Kelengkapan bahan	Skor 4 (Sangat Baik): bahan diuraikan sangat lengkap sesuai dengan video, tidak ada bahan yang terlewat. Skor 3 (Baik): sebagian besar bahan diuraikan dengan lengkap sesuai video yang ditayangkan, tetapi terdapat 1-2 bahan yang terlewat tidak diuraikan. Skor 2 (Cukup): sebagian bahan diuraikan dengan lengkap sesuai video yang ditayangkan, tetapi terdapat beberapa bahan utama yang terlewat tidak diuraikan. Skor 1 (Kurang): tidak terdapat uraian tentang bahan sesuai video yang ditayangkan.
Alat	Kelengkapan alat	Skor 4 (Sangat Baik): peralatan yang digunakan diuraikan sangat lengkap sesuai dengan video, tidak ada alat yang terlewat. Skor 3 (Baik): sebagian besar alat diuraikan dengan lengkap sesuai video yang ditayangkan, tetapi terdapat 1-2 alat yang terlewat tidak diuraikan. Skor 2 (Cukup): sebagian alat diuraikan dengan lengkap sesuai video yang ditayangkan, tetapi terdapat beberapa alat utama yang terlewat tidak diuraikan. Skor 1 (Kurang): tidak terdapat uraian tentang alat sesuai video yang ditayangkan.
Prosedur	Kesesuaian prosedur	Skor 4 (Sangat Baik): prosedur pembuatan masakan diuraikan sangat lengkap dan berurutan sesuai dengan video. Skor 3 (Baik): sebagian besar prosedur pembuatan masakan diuraikan dengan lengkap, tetapi terdapat kesalahan kecil terkait langkah yang tidak sesuai/tidak berurutan sesuai dengan video. Skor 2 (Cukup): langkah dasar prosedur pembuatan masakan diuraikan dan berurutan sesuai dengan video, tetapi terdapat beberapa prosedur yang terlewat tidak diuraikan, atau terbalik secara urutan. Skor 1 (Kurang): tidak terdapat prosedur pembuatan masakan, atau semua prosedur dituliskan tidak secara urut.

c. Sup

Pada subbab ini, terdapat 2 aktivitas seperti berikut.

1) Aktivitas 1.5

Pada Aktivitas 1.5, peserta didik diminta untuk menuliskan kebutuhan bahan dan jumlah bahan dari resep yang disajikan. Kegiatan ini akan membuat peserta didik dapat menganalisis resep dan melakukan konversi jumlah bahan pada resep sesuai dengan kebutuhan. Konversi jumlah bahan yang benar akan membuat juru masak menyediakan bahan makanan dengan jumlah yang cukup, tidak berlebihan dan tidak kekurangan.



Kunci jawaban dari aktivitas ini ialah: Hasil jadi resep pada Tabel 1.8 Buku Siswa ialah 2 porsi. Untuk mendapatkan 18 porsi, jumlah bahan dikali 9 (sembilan).

Tabel 1.9 Hasil Konversi Resep Sup Sesuai Kebutuhan

No	Nama Bahan	Jumlah	Jumlah sesuai 18 Porsi
1.	Kentang	25 gr	225 gr
2.	Buncis	25 gr	225 gr
3.	Wortel	25 gr	225 gr
4.	Kubis	15 gr	135 gr
5.	Kaldu putih (ayam/sapi)	400 ml	3600 ml/3,6 Liter
6.	Bawang bombay	20 gr	180 gr
7.	Mentega	10 gr	90 gr
8.	Lada dan garam	Secukupnya	Secukupnya

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.2: Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan, dengan indikator mengalkulasi kebutuhan bahan. Profil Pelajar Pancasila yang diimplementasikan ialah mandiri dengan subelemen pemahaman diri dan situasi yang dihadapi.

Untuk memfasilitasi penugasan pada aktivitas ini, hal yang dapat dilakukan oleh guru ialah seperti berikut.

- a** Memulai kegiatan belajar dengan melakukan apersepsi dan memberikan pertanyaan terkait dengan konversi jumlah bahan pada resep. Guru menggali informasi terkait kemampuan peserta didik dalam menentukan jumlah kebutuhan bahan.
- b** Guru memberikan contoh resep, dan mengajarkan peserta didik cara mengubah jumlah bahan pada resep agar sesuai dengan kebutuhan. Kemudian, guru memastikan pemahaman mereka.
- c** Sesuai dengan Aktivitas 1.5, peserta didik diminta untuk menentukan jumlah bahan untuk membuat sup sebanyak 18 porsi.
- d** Guru memantau aktivitas peserta didik, memberikan pengarahan dan bantuan bagi yang membutuhkan.
- e** Guru memberikan waktu kepada peserta didik untuk menyampaikan hasil aktivitasnya di kelas, memberikan penilaian sesuai rubrik pada Tabel 1.10, memberikan umpan balik serta melakukan refleksi bersama peserta didik di akhir kegiatan pembelajaran.



Rubrik penilaian yang dapat digunakan ialah sebagai berikut.

Tabel 1.10 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.5

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Rencana Kebutuhan Bahan	Dapat menentukan rencana kebutuhan bahan dengan tepat	Skor 4 (Sangat Baik): semua kebutuhan bahan dihitung dengan sangat tepat sesuai jumlah yang diperlukan, tidak ada kesalahan sedikitpun. Skor 3 (Baik): sebagian kebutuhan bahan dihitung dengan tepat, tetapi masih ditemukan beberapa kesalahan jumlah bahan yang dapat memengaruhi hasil masakan. Skor 2 (Cukup): 2–3 bahan dihitung dengan benar. Skor 1 (Kurang): semua kebutuhan bahan tidak dihitung dengan benar.

2) Aktivitas 1.6

Kegiatan dilakukan dengan cara peserta didik diminta untuk mencari penyelesaian masalah terkait memadamkan api pada kompor terbakar dengan api yang membesar. Peserta didik diminta untuk berdiskusi. Api kompor yang membesar akibat minyak yang tumpah terkadang terjadi di dunia nyata, baik di dapur rumah tangga maupun dapur industri.

Dengan mengetahui cara mengatasinya, diharapkan jika keadaan tersebut suatu saat terjadi, peserta didik tidak panik dan dapat mengatasi masalah dengan baik. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 1.1: Menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja dengan indikator menguraikan prosedur keamanan kerja. Profil Pelajar Pancasila pada aktivitas ini ialah kreatif dengan indikator memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan.

Model pembelajaran yang dapat digunakan untuk aktivitas ini ialah *discovery learning*, dengan langkah-langkah seperti berikut.

- a Guru menyampaikan penjelasan tentang topik yang akan dipelajari.
- b Guru memberikan apersepsi tentang kasus yang diangkat.
- c Guru memberikan kesempatan untuk peserta didik bekerja secara kolaboratif dan berbicara dengan teman sekelasnya untuk mencari solusi dari permasalahan yang disampaikan.
- d Guru memfasilitasi peserta didik mengambil kesimpulan, berbagi hasil, dan memodifikasi kesimpulan dari hasil pencarian solusi yang dilakukan.
- e Guru bersama peserta didik merangkum hasil belajar dan meluruskan konsep peserta didik jika ada kesalahan, kemudian melakukan refleksi hasil belajar.



Jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 1.6 ialah: Cara memadamkan kompor yang menyala sehingga api kompor membesar seperti berikut.

- a** Memutar knop kompor pada posisi mati (*off*).
- b** Memindahkan wajan dari atas kompor jika memungkinkan.
- c** Menutup kompor dengan lap lembab yang besar sehingga kompor tertutup sempurna sehingga api dapat padam.
- d** Jika memiliki selimut api (*fire blanket*), dapat langsung digunakan untuk menutup kompor.

Adapun rubrik penilaian yang dapat digunakan seperti berikut.

Tabel 1.11 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.6

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Prosedur Mengatasi Kebakaran Kompor	Menguraikan prosedur mengatasi kebakaran kompor	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah prosedur mengatasi kebakaran kompor diuraikan dengan tepat dan tidak ada prosedur yang terlewat. Skor 3 (Baik): sebagian besar langkah prosedur mengatasi kebakaran kompor diuraikan dengan tepat, walaupun terdapat sedikit kekurangan. Skor 2 (Cukup): prosedur mengatasi kebakaran kompor diuraikan dengan baik, tetapi masih kurang detail langkahnya. Skor 1 (Kurang): belum dapat menguraikan prosedur mengatasi kebakaran kompor dengan tepat.

d. Hidangan Utama

Subbab ini terdiri atas 1 aktivitas, yaitu Aktivitas 1.7. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.3: Membuat hidangan Kontinental dengan indikator menguraikan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Kontinental. Prosedur yang diuraikan di sini ialah bagaimana cara mengatasi masalah yang terjadi saat mengolah ikan dengan metode *pan fry*. Profil Pelajar Pancasila yang diimplementasikan ialah kreatif dengan subelemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan.

Aktivitas 1.7 dilakukan dengan cara meminta peserta didik menyelesaikan masalah terkait mencegah ikan yang lengket di wajan saat digoreng. Kegiatan dilakukan dengan berdiskusi. Permasalahan ikan yang lengket sering terjadi di industri.

Agar kegiatan pembelajaran ini efektif, beberapa langkah yang dapat dilakukan guru ialah seperti berikut.



- 1 Menanyakan masalah-masalah yang terjadi saat memasak, yang terkait dengan pengalaman peserta didik di rumah. Kemudian, guru mengangkat kasus tentang ikan yang lengket di wajan dan menanyakan kepada peserta didik apakah pernah mengalami kendala yang sama.
- 2 Guru meminta peserta didik mencari informasi dari berbagai sumber untuk mengetahui kendala ikan yang lengket di wajan saat digoreng.
- 3 Guru memandu peserta didik agar mempresentasikan hasil pencarian informasinya secara bergantian.
- 4 Di akhir aktivitas, guru memberikan penjelasan tentang hasil jawaban yang benar, memberikan penilaian formatif serta bersama peserta didik melakukan refleksi.

Jawaban yang diharapkan dari aktivitas ini agar ikan tidak lengket di wajan, lakukan cara berikut.

- 1) Pilih ikan segar.
- 2) Wajan harus dalam keadaan bersih. Gunakan wajan khusus untuk menggoreng.
- 3) Taburkan tepung pada permukaan ikan.
- 4) Wajan dan minyak benar-benar panas baru masukkan ikan.

Rubrik penilaian yang dapat digunakan untuk aktivitas ini dapat dilihat pada Tabel 1.12.

Tabel 1.12 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.7

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Cara Mencegah Ikan Lengket di Wajan	Menguraikan cara mencegah ikan lengket di wajan	Skor 4 (Sangat Baik): Terdapat 3-4 solusi Skor 3 (Baik): Terdapat 2 solusi Skor 2 (Cukup): Terdapat 1 solusi Skor 1 (Perlu bimbingan): Tidak Terdapat solusi

e. Hidangan Penutup

Pada subbab ini, terdapat 4 aktivitas. Berikut ini penjelasannya.

1) Aktivitas 1.8

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur, dengan indikator menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep, menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep serta Tujuan Pembelajaran 3.2: Membuat hidangan Kontinental dengan indikator menguraikan



prosedur membuat hidangan Kontinental. Sebelum memulai praktik, peserta didik harus memahami cara menyiapkan bahan dan alat serta proses pembuatan hidangan penutup. Dengan demikian, ketika masuk ke dapur praktik, mereka tidak akan bingung tentang apa yang harus dilakukan karena sudah memiliki gambaran dari video yang telah ditonton.



Gambar 1.3 Layered Pudding
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Kegiatan dilakukan dengan cara peserta didik diminta menyimak video berkaitan dengan pembuatan hidangan penutup dingin (*cold dessert*), dengan tautan sebagai berikut: https://youtu.be/0USI_cn6rSU?si=eQB3vR7iuJPAv4XG Hasil yang diharapkan dari aktivitas ini ialah peserta didik dapat menentukan bahan dan alat yang harus disiapkan serta menguraikan proses membuat hidangan penutup. Kunci jawaban dari Aktivitas 1.8 ialah seperti berikut.



1. Bahan	gula pasir, agar-agar, susu cair, kopi, cokelat bubuk, cokelat batang, daun mint, dan kismis.
2. Alat	panci, <i>whisk</i> , kompor, gelas untuk tempat susu, mangkuk kaca, gelas ukur, mangkuk kecil, cetakan puding, sendok sayur (<i>ladle</i>).
3. Proses	a. Lapisan ke-1: masukkan gula, agar-agar, dan susu cair pada panci, panaskan dan masak hingga mendidih dan mengental serta tercampur rata. Sisihkan, tunggu hingga permukaan mengeras. b. Lapisan ke-2: masukkan gula, agar-agar, bubuk kopi, dan susu cair ke dalam panci, masak hingga mendidih. Tuangkan di atas lapisan pertama. Tunggu hingga permukaannya mengeras. c. Lapisan ke-3: masukkan gula, agar-agar, cokelat bubuk, dan cokelat batang serta susu cair, rebus hingga mendidih sambil terus diaduk. Tuangkan di atas lapisan kedua. d. Tunggu hingga puding mengeras.

Aktivitas 1.8 ini juga mengasah kemampuan peserta didik dalam bernalar kritis, dengan subelemen Profil Pelajar Pancasila, yaitu memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Pada kegiatan yang dilakukan, peserta didik memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dari video yang telah dilihat.

Langkah-langkah pembelajaran tentang pengamatan video dan penilaiannya, dapat dilihat pada Aktivitas 1.4 dan Tabel 1.5.



2) Aktivitas 1.9

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.4: Membuat makanan penutup (*dessert*) dengan indikator menguraikan prosedur membuat hidangan penutup yang benar dan menguraikan prosedur mengatasi kegagalan dalam membuat hidangan penutup. Aktivitas ini dilakukan untuk menambah pengetahuan peserta didik terkait mengatasi kegagalan membuat puding agar-agar yang sering terjadi di kelas praktik. Dengan mengetahui informasi ini, peserta didik tidak panik, tetapi dapat memperbaikinya.

Profil Pelajar Pancasila yang dilatih ialah kreatif dengan subelemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan. Aktivitas dilakukan dengan cara peserta didik diminta untuk menganalisis sebuah cerita dan menyelesaikan masalah pada cerita tersebut.

Jawaban yang diharapkan dari peserta didik ialah: puding tidak mengeras karena saat merebus, agar-agar tidak mendidih atau kurang mendidih. Untuk mengatasinya, rebus kembali agar-agar hingga betul-betul mendidih, baru kemudian dicetak.

Penilaian aktivitas dapat menggunakan rubrik sebagai berikut.

Tabel 1.13 Rubrik Penilaian Aktivitas 1.9

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Penyebab Kegagalan Membuat Puding	Menguraikan penyebab kegagalan puding dengan tepat	Skor 4 (Sangat Baik): penyebab kegagalan puding diuraikan dengan sangat tepat dan detail. Skor 3 (Baik): penyebab kegagalan puding diuraikan dengan tepat, tetapi kurang detail. Skor 2 (Cukup): penyebab kegagalan puding diuraikan dengan cukup tepat tanpa detail penjelasan. Skor 1 (Kurang): belum dapat menguraikan penyebab kegagalan dalam pembuatan puding.
Prosedur Mengatasi Puding Gagal	Menguraikan prosedur mengatasi puding gagal	Skor 4 (Sangat Baik): prosedur mengatasi puding gagal diuraikan dengan sangat tepat dan detail. Skor 3 (Baik): prosedur mengatasi puding gagal diuraikan dengan tepat, tetapi kurang detail. Skor 2 (Cukup): prosedur mengatasi puding gagal diuraikan dengan cukup tepat tanpa detail penjelasan. Skor 1 (Kurang): belum dapat menguraikan prosedur mengatasi puding gagal.



3) Aktivitas 1.10

Aktivitas 1.10 merupakan kegiatan terpadu praktik mengolah hidangan Kontinental mulai dari pembuatan kaldu dan saus dasar, hidangan pembuka, sup, hidangan utama sampai dengan hidangan penutup. Kegiatan ini dapat dilakukan berkali-kali dengan menu masakan yang berbeda. Contoh pelaksanaannya seperti berikut.



Gambar 1.4 Krokot

Sumber: freepik/chandlervid85 (t.t)



Gambar 1.5 Sup Labu

Sumber: freepik/Racool_studio (t.t)



Gambar 1.6 Ayam Fillet Panggang dengan Sayuran dan Saus

Sumber: freepik/azerbaijan_stockers (t.t)

Tabel 1.14 Contoh Rencana Menu Praktik

Praktik ke-	Materi	Menu
1.	Hidangan Pembuka Panas	Krokot (<i>Croquette</i>), kue sus (<i>quiche</i>), dsb.
2.	Hidangan Pembuka Dingin	<i>Russian Salad</i> , <i>Canape</i> , dsb.
3.	Sup Jernih (<i>Clear Soup</i>)	Sup sayuran bening (<i>Clear of vegetable soup</i> , <i>french onion soup</i>), dsb.
4.	Sup Kental (<i>Thick Soup</i>)	Sup labu (<i>puree of pumpkin soup</i>), sup krim jagung (<i>cream of corn soup</i>), dsb.
Dst.		

Selain contoh pada Tabel 1.14, guru juga dapat mengajarkan menu Kontinental dengan kombinasi materi seperti pada Tabel 1.15. Perencanaan menu praktik ini disusun berdasarkan kebutuhan dan kondisi di sekolah masing-masing.

Tabel 1.15 Contoh Alternatif Rencana Menu Praktik

Praktik ke-	Materi	Menu
1.	Hidangan Pembuka Panas, Sup Jernih, Hidangan Utama	Krokot, sup sayuran bening, <i>chicken schnitzel</i> , kentang rebus, dan sayuran campur-campur (<i>mixed vegetables</i>)
2.	Hidangan Pembuka Dingin, Sup Krim (<i>Cream Soup</i>), Hidangan Utama	<i>Russian Salad</i> , krim asparagus, <i>scotch egg</i> , asparagus panggang (<i>roasted asparagus</i>), kentang tumbuk (<i>mashed potatoes</i>)
3.	Sup Jernih, Hidangan Utama, Hidangan Penutup Dingin	<i>French onion soup</i> , <i>chicken fricasse</i> , <i>sauteed baby carrot and baby corn</i> , <i>dauphinoise potatoes</i> , <i>layered strawberry pudding</i>
Dst.		



Sebelum melakukan praktik, guru bersama peserta didik menentukan menu yang akan dibuat. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai, yaitu seperti berikut.

- 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
- 1.2. Menerapkan prosedur kebersihan.
- 1.3. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.
- 1.4. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.
- 1.5. Mengelola limbah.
 - 2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.
 - 2.2. Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan.
 - 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.
 - 2.4. Menghitung, membersihkan, dan menginventaris alat.
- 3.2. Memahami isi resep standar.
- 3.3. Membuat hidangan Kontinental.
- 3.4. Membuat makanan penutup (*dessert*).
 - 4.1. Menggunakan dan menata alat hidang.
 - 4.2. Membuat hiasan hidangan.
 - 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan.
 - 4.4. Mengemas hidangan.

Profil Pelajar Pancasila yang dilatih pada kegiatan ini ialah dimensi Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Dimensi Bergotong Royong elemen kolaborasi yang diwujudkan saat kerja kelompok, dimensi Bernalar Kritis dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dengan membaca resep, kemudian peserta didik dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep. Observasi kinerja dapat mengacu pada kriteria pada Tabel 1.16.



Tabel 1.16 Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 1.10

Aspek	Kriteria	Deskripsi
K3LH	Menerapkan prosedur keamanan kerja	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah prosedur keamanan kerja saat mengolah dan menyajikan makanan atau minuman dilaksanakan dengan tepat, tidak ada prosedur yang terlewat. Skor 3 (Baik): sebagian besar langkah prosedur keamanan kerja dilaksanakan dengan baik, walaupun terdapat sedikit kesalahan-kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): telah melaksanakan beberapa prosedur keamanan kerja, tetapi terkadang melakukan kesalahan yang dapat membahayakan keamanan kerja. Skor 1 (Kurang): tidak menerapkan prosedur keamanan kerja selama proses pengolahan dan penyajian sehingga dapat membahayakan keamanan kerja.
	Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah prosedur kesehatan dilakukan dengan tepat dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan. Skor 3 (Baik): sebagian besar langkah prosedur kesehatan dilakukan dengan tepat dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan. Skor 2 (Cukup): prosedur kesehatan dilakukan dalam sebagian proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan. Skor 1 (Kurang): tidak menerapkan prosedur kesehatan dengan tepat dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah prosedur penggunaan alat pemadam api dilaksanakan dengan tepat tanpa arahan guru, tidak ada prosedur yang terlewat. Skor 3 (Baik): sebagian besar langkah penggunaan alat pemadam api dilaksanakan dengan tepat, walaupun terdapat sedikit kesalahan-kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): dapat menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api, tetapi masih membutuhkan arahan untuk sebagian langkahnya. Skor 1 (Kurang): belum dapat menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api, masih membutuhkan bimbingan guru pada setiap langkahnya.
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah prosedur penggunaan APAR dilaksanakan dengan tepat tanpa arahan guru, tidak ada prosedur yang terlewat serta dapat menggunakan alat pelindung diri sesuai fungsinya dengan baik. Skor 3 (Baik): sebagian besar langkah penggunaan APAR dilaksanakan dengan tepat, dan dapat menggunakan alat pelindung diri sesuai fungsinya dengan sedikit bimbingan guru. Skor 2 (Cukup): dapat menerapkan prosedur penggunaan APAR dan alat pelindung diri, tetapi masih membutuhkan arahan untuk sebagian langkahnya. Skor 1 (Kurang): belum dapat menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api dan alat pelindung diri, masih membutuhkan bimbingan guru pada setiap langkahnya.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
	Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya	Skor 4 (Sangat Baik): mengetahui setiap alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsinya dengan prosedur yang tepat. Skor 3 (Baik): mengetahui sebagian besar alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsinya dengan prosedur yang tepat Skor 2 (Cukup): mengetahui sebagian alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsi dengan prosedur yang tepat, tetapi kadang masih melakukan kesalahan dan dapat diperbaiki dengan bimbingan guru. Skor 1 (Kurang): tidak mengetahui jenis-jenis alat P3K, serta tidak dapat menggunakan alat P3K sesuai fungsinya.
	Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien	Skor 4 (Sangat Baik): dapat menggunakan semua jenis alat P3K dengan efektif dan efisien Skor 3 (Baik): dapat menggunakan sebagian besar alat P3K dengan efektif dan efisien Skor 2 (Cukup): dapat menggunakan sebagian kecil alat P3K dengan efektif dan efisien Skor 1 (Kurang): tidak dapat menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien
	Menerapkan kebersihan diri	Skor 4 (Sangat Baik): kebersihan diri diterapkan dengan tepat, mulai dari kepala, wajah, badan, tangan dan kaki bersih dan tidak bau badan. Skor 3 (Baik): sebagian besar kebersihan diri diterapkan dengan tepat, mulai dari kepala, wajah, badan, tangan dan kaki bersih dan tidak bau badan, walaupun ada sedikit kekurangan yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): telah menerapkan sebagian prosedur kebersihan diri tetapi sebagian prosedur yang lain masih belum diterapkan. Skor 1 (Kurang): tidak menerapkan semua prosedur kebersihan diri. Terdapat tambut yang tidak tertutup/menjunta, kuku tangan panjang atau bau badan yang menyengat.
	Menerapkan prosedur kebersihan bahan	Skor 4 (Sangat Baik): prosedur kebersihan bahan makanan diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, dengan cara mengupas, mencuci, dan memotong bahan makanan dalam keadaan bersih, tidak mencampur bahan makanan yang sudah dibersihkan dengan yang belum dibersihkan. Skor 3 (Baik): prosedur kebersihan bahan makanan diterapkan dengan tepat, dengan cara mengupas, mencuci, dan memotong bahan makanan dalam keadaan bersih, tidak mencampur bahan makanan yang sudah dibersihkan dengan yang belum dibersihkan walau terkadang ditemukan kesalahan kecil yang dapat langsung diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian prosedur kebersihan bahan makanan diterapkan dengan tepat, tetapi ditemukan kesalahan yang membuat satu atau dua bahan makanan tidak terjaga kebersihannya. Skor 1 (Kurang): tidak menerapkan semua prosedur kebersihan bahan, tidak melakukan pengupasan atau pencucian bahan dengan benar, mencampur bahan makananyang telah dicuci dengan yang belum dicuci pada wadah yang sama.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
	Menerapkan prosedur kebersihan dapur	Skor 4 (Sangat Baik): prosedur kebersihan dapur diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, area kerja dijaga selalu bersih, tumpahan cairan langsung dibersihkan sehingga tidak mengontaminasi bahan makanan lain. Skor 3 (Baik): prosedur kebersihan dapur diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, area kerja dijaga selalu bersih, tumpahan cairan langsung dibersihkan sehingga tidak mengontaminasi bahan makanan lain walau terkadang ditemukan kesalahan kecil yang dapat langsung diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian prosedur kebersihan dapur diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, terkadang masih perlu arahan dari guru agar area kerja selalu bersih. Skor 1 (Kurang): tidak menerapkan prosedur kebersihan dapur, area kerja kotor, berantakan, tumpahan cairan tidak langsung dibersihkan.
	Memisahkan sampah organik, anorganik dan B3	Skor 4 (Sangat Baik): semua sampah organik, anorganik maupun B3 dipisahkan dengan tepat. Skor 3 (Baik): sebagian besar sampah organik, anorganik maupun B3 dipisahkan dengan tepat, terkadang masih ada yang tercampur tetapi dapat langsung dipisahkan. Skor 2 (Cukup): sebagian sampah organik, anorganik maupun B3 dipisahkan dengan tepat, walau masih ada yang tercampur dan membutuhkan bimbingan guru untuk memilahnya. Skor 1 (Kurang): tidak memisahkan sampah.
	Menerapkan <i>zero waste food</i>	Skor 4 (Sangat Baik): menerapkan konsep <i>zero waste food</i> dalam mengolah makanan, meminimalisir sampah dengan <i>reduce</i>, <i>reuse</i> dan <i>recycle</i>, mengolah kembali sampah yang masih dapat dimanfaatkan. Skor 3 (Baik): menerapkan <i>zero waste food</i> dalam mengolah makanan, terkadang masih ditemukan ada sampah yang dapat diolah tetapi tidak dipisahkan untuk diolah kembali. Skor 2 (Cukup): menerapkan <i>zero waste food</i> dalam mengolah makanan, tetapi masih ditemukan banyak sampah yang dapat diolah tidak dipisahkan untuk diolah kembali. Skor 1 (Kurang): belum menerapkan konsep <i>zero waste food</i>, masih membuang sampah yang sebenarnya dapat dipilah dan diolah atau digunakan kembali.
Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan	Skor 4 (Sangat Baik): alat disiapkan dengan lengkap, sesuai dan memadai sesuai kebutuhan. Skor 3 (Baik): sebagian besar alat disiapkan dengan lengkap, sesuai walaupun ada yang kurang memadai sesuai kebutuhan. Skor 2 (Cukup): sebagian alat disiapkan dengan lengkap, walaupun terdapat alat yang kurang sesuai maupun kurang memadai. Skor 1 (Kurang): tidak menyiapkan alat dengan lengkap, sesuai dan memadai sesuai kebutuhan.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
	Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan	Skor 4 (Sangat Baik): bahan disiapkan dengan lengkap sesuai jenisnya dengan kualitas yang baik. Skor 3 (Baik): bahan disiapkan dengan kualitas yang baik, tetapi ditemukan satu atau dua kesalahan kecil pada jenis bahan yang dibutuhkan. Skor 2 (Cukup): terdapat beberapa kesalahan saat menyiapkan bahan sesuai jenisnya. Skor 1 (Kurang): bahan yang disiapkan tidak sesuai resep standar yang akan digunakan.
	Mengalkulasi kebutuhan bahan yang dibutuhkan	Skor 4 (Sangat Baik): kebutuhan bahan dihitung dengan sangat tepat sesuai jumlah yang diperlukan. Skor 3 (Baik): sebagian besar kebutuhan bahan dihitung dengan tepat, walaupun terdapat sedikit kesalahan kecil yang dapat langsung diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian kebutuhan bahan dihitung dengan tepat, tetapi masih ditemukan beberapa kesalahan jumlah bahan yang dapat memengaruhi hasil masakan. Skor 1 (Kurang): semua kebutuhan bahan tidak dihitung dengan benar.
	Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai	Skor 4 (Sangat Baik): semua bahan dibersihkan dengan cara yang benar sesuai jenisnya. Skor 3 (Baik): sebagian besar bahan dibersihkan dengan cara yang benar sesuai jenisnya, terdapat satu atau dua kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian bahan dibersihkan dengan cara yang benar sesuai jenisnya, ditemukan beberapa kesalahan teknik saat membersihkan bahan. Skor 1 (Kurang): bahan tidak dibersihkan dengan teknik yang sesuai.
	Menyimpan bahan pada suhu yang tepat	Skor 4 (Sangat Baik): semua bahan disimpan pada suhu yang tepat. Bahan yang cepat busuk disimpan dalam keadaan beku, bahan segar disimpan pada suhu 3-50C, bahan-bahan kering disimpan pada suhu ruang dengan wadah tertutup. Skor 3 (Baik): sebagian besar bahan disimpan pada suhu yang tepat dan dipisahkan sesuai jenisnya, terdapat satu atau dua kesalahan kecil penyimpanan yang langsung dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): ditemukan beberapa kesalahan penyimpanan bahan, bahan yang seharusnya beku tetapi diletakkan di suhu ruangan, atau bahan yang seharusnya disimpan di kulkas, tetapi disimpan di freezer. Skor 1 (Kurang): semua bahan tidak disimpan pada suhu yang tepat.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
	Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat	Skor 4 (Sangat Baik): semua bahan disimpan pada wadah tepat dan terpisah sesuai jenisnya. Skor 3 (Baik): sebagian besar bahan disimpan pada wadah yang tepat dan terpisah sesuai jenisnya, tetapi terdapat satu atau dua kesalahan kecil penyimpanan yang langsung dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian bahan disimpan pada wadah yang tepat, tetapi ditemukan beberapa kesalahan penyimpanan bahan dengan mencampur bahan yang berbeda pada wadah yang sama. Skor 1 (Kurang): semua bahan tidak disimpan dengan wadah yang tepat, dicampur antara bahan yang basah dan kering.
	Membersihkan alat yang telah selesai digunakan	Skor 4 (Sangat Baik): langkah membersihkan alat dilakukan dengan benar. Skor 3 (Baik): sebagian besar langkah membersihkan alat dilakukan dengan benar, tetapi terdapat sedikit sisa sabun atau bahan makanan yang langsung dapat dibersihkan. Skor 2 (Cukup): sebagian langkah membersihkan alat dilakukan dengan benar, tetapi terdapat satu atau dua alat yang masih kurang bersih dan perlu dicuci ulang. Skor 1 (Kurang): semua alat tidak dibersihkan dengan langkah-langkah yang benar, masih terdapat sisa sabun, atau sisa bahan makanan yang menempel pada alat yang telah dibersihkan sehingga perlu dicuci ulang.
	Menginventaris alat yang telah selesai digunakan	Skor 4 (Sangat Baik): alat dipisahkan sesuai jenisnya, disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan dihitung kembali jumlahnya. Skor 3 (Baik): alat dipisahkan sesuai jenisnya, disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan dihitung kembali jumlahnya, tetapi ditemukan satu atau dua alat yang belum dipisahkan sesuai jenisnya, belum disimpan pada tempat yang telah ditentukan. Dan tidak dihitung jumlahnya. Skor 2 (Cukup): sebagian alat telah dipisahkan sesuai jenisnya, disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan dihitung kembali jumlahnya, tetapi sebagian yang lain masih berantakan dan belum disimpan pada tempat yang telah ditentukan serta belum dihitung jumlahnya. Skor 1 (Kurang): alat berantakan, tidak dipisahkan sesuai jenisnya, tidak disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan tidak dihitung kembali jumlahnya.
	Mengembalikan alat pada tempatnya	Skor 4 (Sangat Baik): semua alat yang telah digunakan dikembalikan pada tempatnya dalam keadaan bersih dan kering. Skor 3 (Baik): semua alat yang telah digunakan dikembalikan pada tempatnya, tetapi ditemukan satu atau dua alat yang keadaannya belum bersih atau kering. Skor 2 (Cukup): sebagian alat yang telah digunakan dikembalikan pada tempatnya, beberapa ditemukan belum bersih atau belum kering. Skor 1 (Kurang): alat tidak dikembalikan pada tempatnya dalam keadaan bersih dan kering



Aspek	Kriteria	Deskripsi
Pengolahan Makanan dan Minuman	Mengolah hidangan Kontinental dengan prosedur yang benar	Skor 4 (Sangat Baik): prosedur mengolah hidangan kontinental dilaksanakan dengan tepat dan langkah-langkah berurutan. Skor 3 (Baik): prosedur mengolah hidangan kontinental dilaksanakan dengan tepat dan langkah-langkah berurutan tetapi ditemukan satu atau dua kesalahan yang tidak terlalu memengaruhi hasil masakan. Skor 2 (Cukup): sebagian prosedur mengolah hidangan kontinental dilaksanakan dengan tepat dan sebagian langkah-langkah berurutan tetapi ditemukan beberapa kesalahan yang dapat memengaruhi hasil masakan. Skor 1 (Kurang): prosedur mengolah hidangan kontinental tidak dilaksanakan dengan tepat dan langkah-langkah yang dilakukan tidak berurutan.
	Menggunakan teknik memasak hidangan Kontinental dengan tepat	Skor 4 (Sangat Baik): teknik memasak hidangan kontinental dilaksanakan dengan tepat. Skor 3 (Baik): teknik memasak hidangan kontinental dilaksanakan dengan tepat tetapi ditemukan satu atau dua kesalahan yang tidak terlalu memengaruhi hasil masakan. Skor 2 (Cukup): sebagian teknik mengolah hidangan kontinental dilaksanakan tetapi ditemukan beberapa kesalahan yang dapat memengaruhi hasil masakan. Skor 1 (Kurang): teknik mengolah hidangan kontinental tidak dilaksanakan dengan tepat.
	Mengolah hidangan penutup dengan prosedur yang benar	Skor 4 (Sangat Baik): prosedur mengolah hidangan penutup dilaksanakan dengan tepat dan langkah-langkah berurutan. Skor 3 (Baik): prosedur mengolah hidangan penutup dilaksanakan dengan tepat dan langkah-langkah berurutan tetapi ditemukan satu atau dua kesalahan yang tidak terlalu memengaruhi hasil masakan. Skor 2 (Cukup): sebagian prosedur mengolah hidangan penutup dilaksanakan dengan tepat dan sebagian langkah-langkah berurutan tetapi ditemukan beberapa kesalahan yang dapat memengaruhi hasil masakan. Skor 1 (Kurang): prosedur mengolah hidangan penutup tidak dilaksanakan dengan tepat dan langkah-langkah yang dilakukan tidak berurutan.
	Menggunakan teknik memasak hidangan penutup dengan tepat	Skor 4 (Sangat Baik): teknik memasak hidangan penutup dilaksanakan dengan tepat. Skor 3 (Baik): teknik memasak hidangan penutup dilaksanakan dengan tepat tetapi ditemukan satu atau dua kesalahan yang tidak terlalu memengaruhi hasil masakan. Skor 2 (Cukup): sebagian teknik mengolah hidangan penutup dilaksanakan tetapi ditemukan beberapa kesalahan yang dapat memengaruhi hasil masakan. Skor 1 (Kurang): teknik mengolah hidangan penutup tidak dilaksanakan dengan tepat.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
Penyajian Makanan dan Minuman	Menggunakan alat hidang dengan ukuran yang sesuai	Skor 4 (Sangat Baik): alat hidang yang digunakan sesuai dengan jumlah masakan yang dihidangkan, ukurannya tidak terlalu besar atau terlalu kecil. Skor 3 (Baik): alat hidang yang digunakan sesuai dengan jumlah masakan yang dihidangkan, ukurannya sedikit terlalu besar atau terlalu kecil tetapi tidak memengaruhi keseluruhan tampilan hidangan. Skor 2 (Cukup): alat hidang yang digunakan cukup sesuai dengan jumlah masakan yang dihidangkan, ukurannya sedikit terlalu besar atau terlalu kecil tetapi memengaruhi tampilan hidangan yang disajikan. Skor 1 (Kurang): alat hidang yang digunakan tidak sesuai dengan jumlah masakan yang dihidangkan, terlalu besar atau terlalu kecil sehingga tidak layak untuk digunakan.
	Menggunakan alat hidang dengan jenis yang sesuai	Skor 4 (Sangat Baik): semua jenis alat hidang yang digunakan sesuai dengan karakteristik hidangan yang disajikan. Skor 3 (Baik): sebagian besar jenis alat hidang yang digunakan sesuai dengan karakteristik hidangan yang disajikan walaupun terdapat kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian jenis alat hidang yang digunakan sesuai dengan karakteristik hidangan yang disajikan, sedangkan sebagian yang lain tidak sesuai. Skor 1 (Kurang): semua jenis alat hidang yang digunakan tidak sesuai dengan karakteristik hidangan yang disajikan.
	Menggunakan hiasan yang sesuai dengan jenis hidangan	Skor 4 (Sangat Baik): semua jenis hiasan hidangan yang digunakan sesuai dengan karakteristik hidangan. Warna dan bentuk hiasan meningkatkan penampilan hidangan tersebut. Skor 3 (Baik): sebagian besar jenis hiasan hidangan yang digunakan sesuai dengan karakteristik hidangan dan meningkatkan penampilan hidangan tersebut, terdapat sedikit kekurangan yang dapat diperbaiki pada warna atau bentuk hiasan. Skor 2 (Cukup): sebagian hiasan hidangan yang digunakan sesuai dengan karakteristik hidangan dan meningkatkan penampilan hidangan tersebut, tetapi sebagian yang lain jenis, warna dan bentuknya tidak sesuai. Skor 1 (Kurang): semua jenis hiasan hidangan yang digunakan tidak sesuai dengan karakteristik hidangan yang disajikan.
	Menggunakan hiasan dengan jumlah yang sesuai	Skor 4 (Sangat Baik): jumlah hiasan hidangan yang digunakan sesuai, tidak terlalu sedikit dan tidak terlalu banyak. Jumlahnya pas untuk meningkatkan penampilan hidangan. Skor 3 (Baik): jumlah hiasan hidangan sesuai, tetapi masih terdapat hal kecil yang perlu diperbaiki. Skor 2 (Cukup): jumlah hiasan terlalu sedikit atau terlalu banyak, sehingga hidangan yang disajikan menjadi kurang menarik. Skor 1 (Kurang): hiasan hidangan sangat sedikit atau sangat banyak sehingga penampilan hidangan menjadi tidak baik.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
	Menyajikan hidangan pada suhu yang tepat	Skor 4 (Sangat Baik): suhu hidangan yang disajikan sangat tepat, tidak terlalu dingin atau terlalu panas. Skor 3 (Baik): suhu hidangan yang disajikan tepat, walaupun sedikit terlalu dingin atau sedikit terlalu panas. Skor 2 (Cukup): suhu hidangan yang disajikan kurang tepat, makanan yang seharusnya disajikan dingin, disajikan kurang dingin. Makanan yang seharusnya disajikan panas, disajikan pada suhu hangat atau kurang panas. Skor 1 (Kurang): suhu hidangan yang disajikan tidak tepat. Makanan yang seharusnya disajikan dingin, disajikan panas dan sebaliknya.
	Menyajikan hidangan dengan porsi yang benar	Skor 4 (Sangat Baik): porsi yang digunakan sesuai, tidak terlalu sedikit dan tidak terlalu banyak. Jumlahnya pas sesuai standar penyajian. Skor 3 (Baik): jumlah porsi hidangan sesuai, tetapi masih terdapat hal kecil yang perlu diperbaiki. Skor 2 (Cukup): jumlah porsi hidangan terlalu sedikit atau terlalu banyak, sehingga hidangan kurang sesuai dengan standar penyajian yang telah ditetapkan. Skor 1 (Kurang): porsi hidangan sangat sedikit atau sangat banyak sehingga tidak layak untuk disajikan.
	Mengemas hidangan dengan jenis kemasan yang tepat.	Skor 4 (Sangat Baik): semua makanan dikemas pada wadah tepat dan terpisah sesuai jenisnya. Wadah yang digunakan tidak membuat makanan mudah tumpah. Skor 3 (Baik): sebagian besar makanan dikemas pada wadah yang tepat dan terpisah sesuai jenisnya, tetapi terdapat satu atau dua kesalahan kecil pengemasan yang langsung dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): sebagian makanan dikemas pada wadah yang tepat, tetapi ditemukan beberapa kesalahan seperti kebocoran wadah atau ketidaksesuaian kemasan dengan makanannya. Skor 1 (Kurang): semua makanan tidak dikemas dengan wadah yang tepat dan dicampur antara berbagai jenis makanan.
	Mengemas hidangan dengan ukuran kemasan yang tepat.	Skor 4 (Sangat Baik): ukuran kemasan sangat tepat, tidak terlalu besar atau terlalu kecil. Skor 3 (Baik): ukuran kemasan tepat, walaupun sedikit terlalu besar atau sedikit terlalu kecil. Skor 2 (Cukup): ukuran kemasan kurang tepat, kemasan terlalu besar sehingga banyak ruang kosong di dalam kemasan, atau kemasan terlalu kecil sehingga susah ditutup. Skor 1 (Kurang): ukuran kemasan tidak tepat, kemasan sangat besar sehingga menyusahkan untuk dibawa, atau kemasan sangat kecil sehingga tidak efektif untuk mengemas.



[illegible]

Peserta didik dianggap tuntas jika 75% dari jumlah indikator pada Tabel 1.16 mendapatkan hasil baik, atau minimal skor yang didapat ialah 24. Jika masih kurang dari 24, perlu pembelajaran remedial. Catatan guru diisi dengan data kualitatif yang ditemukan untuk mendukung hasil penilaian.

Bab I HIDANGAN KONTINENTAL



Tabel 1.17 Rubrik Penilaian Produk

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Rasa	Kesesuaian rasa dengan jenis hidangan yang dibuat.	Skor 4 (Sangat Baik): rasa sangat sesuai dengan karakteristik masakan dan standar resep yang digunakan. Tidak ada rasa yang mengganggu indra pengecap, misalnya ada rasa pahit karena gosong. Tidak ada rasa yang menyimpang misal tercampur rasa kayu atau logam. Skor 3 (Baik): rasa sesuai dengan karakteristik masakan dan standar resep yang digunakan. Sedikit terlalu asin/manis/pedas/asam. Tidak ada rasa yang mengganggu indra pengecap, misalnya ada rasa pahit karena gosong. Tidak ada rasa yang menyimpang misal tercampur rasa kayu atau logam. Skor 2 (Cukup): terdapat rasa yang kurang sesuai dengan karakteristik masakan dan standar resep yang digunakan, atau ada sedikit rasa yang mengganggu indra pengecap, misalnya ada rasa pahit karena gosong. Tidak ada rasa yang menyimpang misal tercampur rasa kayu atau logam. Skor 1 (Kurang): rasa tidak sesuai dengan karakteristik masakan dan standar resep yang digunakan, misalkan sambal tetapi tidak terasa pedas sama sekali, ada rasa yang mengganggu indra pengecap, misalnya rasa pahit karena gosong, atau ada rasa yang menyimpang yang seharusnya tidak ada di makanan misal tercampur rasa kayu atau logam.
Warna	Kesesuaian warna dengan jenis hidangan yang dibuat.	Skor 4 (Sangat Baik): warna sesuai karakteristik hidangan, cerah dan menarik. Skor 3 (Baik): warna sedikit kurang cerah tetapi sesuai dengan karakteristik hidangan. Skor 2 (Cukup): warna terlalu pucat atau terlalu cerah karena terlalu banyak pewarna makanan, tetapi masih dapat ditoleransi. Skor 1 (Kurang): warna tidak sesuai dengan karakteristik hidangan, terlalu pucat atau terlalu gelap sehingga tidak layak untuk dihidangkan pelada konsumen.
Aroma	Kesesuaian aroma dengan jenis masakan yang dibuat.	Skor 4 (Sangat Baik): aroma harum, menggugah selera dan sesuai dengan hidangan yang disajikan. Tidak terdapat aroma menyimpang yang mengganggu. Skor 3 (Baik): aroma sesuai hidangan, tetapi masih dapat ditingkatkan lagi. Skor 2 (Cukup): aroma hidangan kurang, atau terdapat sedikit aroma menyimpang tetapi masih dapat diterima, misalnya sedikit aroma gosong. Skor 1 (Kurang): aroma tidak muncul, atau aroma tidak sesuai hidangan, atau terdapat aroma menyimpang yang sangat mengganggu misal aroma gosong yang menyengat.



Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Bentuk	Kerapian dan keseragaman ukuran	Skor 4 (Sangat Baik): bentuk dan ukuran potongan bahan masakan rapi dan seragam, bervariasi sehingga menarik ketika dilihat. Skor 3 (Baik): bentuk dan ukuran potongan bahan masakan sedikit kurang rapi dan seragam, tetapi bervariasi sehingga tetap menarik ketika dilihat. Skor 2 (Cukup): bentuk dan ukuran potongan bahan masakan kurang rapi dan tidak seragam, sehingga kurang menarik ketika dilihat tetapi masih cukup layak untuk disajikan kepada pelanggan. Skor 1 (Kurang): bentuk dan ukuran potongan bahan masakan tidak rapi dan tidak beraturan, sehingga penyajiannya tidak menarik ketika dilihat.
Tekstur	Ketepatan tekstur sesuai jenis hidangan yang dibuat.	Skor 4 (Sangat Baik): tekstur sangat sesuai dengan karakteristik masakan dan standar resep yang digunakan. Tidak terlalu keras/terlalu lunak, sangat pas dan kualitasnya sangat baik. Skor 3 (Baik): tekstur sesuai dengan karakteristik masakan dan standar resep yang digunakan. Tidak terlalu keras/terlalu lunak, sangat pas dan kualitasnya sangat baik, tetapi masih ada hal yang dapat ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): tekstur kurang sesuai dengan karakteristik masakan, terlalu keras/terlalu lembek tetapi masih cukup layak untuk dikonsumsi. Skor 1 (Kurang): tekstur tidak sesuai dengan karakteristik masakan, terlalu keras/terlalu lembek dan tidak layak untuk dikonsumsi.

Agar kegiatan pembelajaran praktik berlangsung secara efektif dan efisien, guru perlu melakukan hal-hal berikut ini.

- a Memastikan menu, resep, ketersediaan bahan praktik, peralatan, dan ketersediaan ruangan dapur.
- b Sebelum mulai, guru menyiapkan peserta didik dan memastikan mereka menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja.
- c Guru menyampaikan apersepsi, rencana penilaian, serta hal-hal yang perlu diperhatikan saat mengolah makanan.
- d Guru menjelaskan resep yang akan dipraktikkan, serta memberikan kesempatan untuk peserta didik bertanya.
- e Jika memungkinkan, guru dapat melakukan demonstrasi mengolah produk yang akan dibuat sesuai resep.
- f Guru memantau aktivitas peserta didik saat mengolah makanan dan minuman, memberikan contoh, arahan dan penjelasan sesuai dengan kesulitan yang dihadapi oleh peserta didik.



- g Guru menilai aktivitas peserta didik menggunakan rubrik yang disediakan.
- h Setelah selesai praktik, guru menilai hasil produk dan memberikan umpan balik terkait makanan dan minuman yang dibuat.
- i Bersama dengan peserta didik, guru melakukan refleksi.

4) Aktivitas 1.11

Aktivitas 1.11 merupakan kegiatan proyek setelah peserta didik belajar teori dan praktik. Proyek yang dilakukan ialah mengelola pesanan hidangan Kontinental dari pelanggan. Model pembelajaran yang dapat digunakan ialah *project based learning* atau dapat menggunakan model *teaching factory*. Adapun alternatif yang dapat dilakukan seperti berikut.

- ▶ Alternatif 1: jika sekolah memiliki *teaching factory* berupa restoran atau *café*, peserta didik dapat mencari pelanggan dan mengelola restoran/kafe tersebut dengan menjual menu hidangan Kontinental.
- ▶ Alternatif 2: jika sekolah belum memiliki bangunan restoran atau *café* atau sudah memiliki, tetapi tidak memungkinkan melaksanakan proyek di tempat tersebut, dapat mengelola pesanan makanan Kontinental dengan sistem *pre-order* (PO) atau katering.

Sama dengan Aktivitas 1.10, kegiatan proyek ini dilakukan agar tujuan pembelajaran pada elemen K3LH, persiapan alat memasak dan bahan makanan, pengolahan makanan dan minuman, penyajian makanan dan minuman dapat tercapai. Dengan pembelajaran berbasis proyek ini, diharapkan peserta didik menjadi lebih dekat dengan kegiatan pengolahan makanan sesuai dunia industri. Profil Pelajar Pancasila yang diharapkan muncul ketika peserta didik melaksanakan proyek ialah Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, Berahlak Mulia, Bergotong Royong, Bernalar Kritis, dan Kreatif.

Kegiatan dilaksanakan mulai dari persiapan, proses pelaksanaan, dan pelaporan. Agar kegiatan pembelajaran proyek dapat berlangsung efektif dan efisien, langkah-langkah yang dapat guru lakukan seperti berikut.

- a Memastikan bahwa menu yang akan dibuat oleh peserta didik tidak terlalu sulit, ketersediaan bahan dan alat mencukupi dan menu tersebut dapat diterima oleh masyarakat.
- b Memberikan penjelasan kegiatan proyek dan menentukan jadwal serta pembagian tugas peserta didik.



- c Saat pelaksanaan produksi, guru perlu memantau peserta didik agar kualitas produk yang dihasilkan layak disajikan kepada pelanggan, memastikan jumlah produk dan waktu penyelesaian pekerjaan sesuai dengan target.
- d Guru membantu memberikan solusi jika terjadi kendala saat pelaksanaan proyek serta memberikan pengarahan-pengarahan sesuai kebutuhan.
- e Guru memastikan semua tujuan pembelajaran yang diharapkan dapat dilakukan oleh peserta didik.
- f Di akhir proyek, guru memberikan panduan dalam menuliskan laporan, memberikan kesempatan untuk peserta didik mempresentasikan hasil proyeknya, memberikan umpan balik dan melakukan refleksi.

Berikut ini contoh rancangan menu proyek untuk makan siang yang dapat dibuat oleh peserta didik.

Tabel 1.18 Contoh Rancangan Menu Proyek untuk Makan Siang

Hari ke-		
1	2	3
<i>Chicken schnitzel with gravy sauce</i>	<i>Scoth egg With tomato sauce</i>	<i>Chicken piccata with tartar sauce</i>
<i>Assorted vegetables</i>	<i>Buttered green bean and buttered carrot</i>	<i>Coleslaw</i>
<i>Wedges potatoes</i>	<i>Baked potatoes</i>	<i>Spaghetti aglio olio</i>
<i>Coffee pudding</i>	<i>Crepe suzette</i>	<i>Melon slice</i>

Menu yang dibuat dapat bervariasi sesuai kreativitas peserta didik dan ketersediaan sarana prasarana di sekolah. Jumlah hari proyek juga dapat menyesuaikan keadaan.



Gambar 1.7 Chicken Schnitzel

Sumber: Freepik/KamranAydinov (t.t)



Gambar 1.8 Scotch Egg

Sumber: pxhere/ MariaPolna (2020)



Gambar 1.9 Coleslaw

Sumber: freepik/Timolina (t.t)



Gambar 1.10 Spaghetti

Sumber: freepik/azerbaijan_stockers (t.t)



Penilaian pelaksanaan proyek dilakukan secara holistik mulai dari persiapan, pelaksanaan, serta laporan proyek. Skor maksimal yang dapat diperoleh oleh peserta didik pada pembelajaran proyek ini ialah 48 poin. Peserta didik dianggap telah tuntas jika skor yang didapatkan ialah minimal sejumlah 36 poin (75% dari total poin). Jika peserta didik mendapatkan skor di bawah poin tersebut, guru dapat memberikan pendampingan khusus sesuai kesulitan belajar yang ditemui. Adapun rubrik penilaian dapat dilihat pada Tabel 1.19.

Tabel 1.19 Rubrik Penilaian Proyek

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Persiapan	Rancangan menu	Variasi rancangan menu terdiri dari jenis masakan, bahan, rasa, teknik olah. Skor 4 (Sangat Baik): Terdapat 3 atau 4 variasi Skor 3 (Baik): Terdapat 3 dari 4 variasi Skor 2 (Cukup): Terdapat 2 dari 4 variasi Skor 1 (perlu bimbingan): Terdapat 1 variasi
	Rancangan kebutuhan alat	Skor 4 (Sangat Baik): semua kebutuhan alat ditulis dengan lengkap dan benar, jumlahnya sesuai dan tidak ada peralatan yang kurang. Skor 3 (Baik): kebutuhan alat ditulis dengan lengkap dan benar, tetapi terdapat alat yang jumlahnya kurang atau berlebih. Skor 2 (Cukup): kebutuhan alat ditulis dengan benar tetapi kurang lengkap, atau terdapat jumlah alat yang tidak sesuai. Skor 1 (Kurang): kebutuhan alat ditulis hanya sebagian kecil, jenis alat yang ditulis tidak sesuai dengan kebutuhan, tidak lengkap dan jumlahnya kurang.
	Rancangan kebutuhan bahan	Skor 4 (Sangat Baik): semua kebutuhan bahan ditulis dengan lengkap dan benar, jumlah dan spesifikasinya sesuai dan tidak ada yang kurang. Skor 3 (Baik): kebutuhan bahan ditulis dengan lengkap dan benar, tetapi terdapat bahan yang jumlahnya kurang atau berlebih atau terdapat spesifikasi bahan yang kurang pas. Skor 2 (Cukup): kebutuhan bahan ditulis dengan benar tetapi kurang lengkap, terdapat bahan yang kurang, atau spesifikasinya tidak jelas. Skor 1 (Kurang): kebutuhan bahan ditulis hanya sebagian kecil, jenis bahan yang ditulis tidak sesuai dengan kebutuhan, tidak lengkap, spesifikasi tidak pas dan jumlahnya kurang.
	Alur rencana proses produksi dan pelayanan pelanggan	Skor 4 (Sangat Baik): alur rencana produksi diuraikan dengan lengkap, setiap tahap jelas, detail dan berurutan. Skor 3 (Baik): alur rencana produksi diuraikan dengan lengkap, dan setiap tahapannya jelas tetapi kurang detail. Skor 2 (Cukup): alur rencana produksi diuraikan kurang lengkap, tahapan kerjanya kurang jelas dan tidak detail. Skor 1 (Kurang): alur rencana produksi ditulis seadanya, alurnya acak, tidak detail dan tahapan kerjanya tidak jelas.



Aspek	Kriteria	Deskripsi
Pelaksanaan	Penerapan K3LH	Menerapkan prosedur K3LH pada kriteria berikut: persiapan, proses produksi, penyajian serta pelayanan makan dan minum. Skor 4 (Sangat Baik): Memenuhi 4 kriteria Skor 3 (Baik): Memenuhi 3 kriteria Skor 2 (Cukup): Memenuhi 2 kriteria Skor 1 (Kurang): Memenuhi 1 kriteria
	Persiapan alat dan bahan	Skor 4 (Sangat Baik): alat dan bahan disiapkan dengan baik dan lengkap, rapi, teratur, tidak ada alat atau bahan yang kurang saat proses produksi berlangsung. Skor 3 (Baik): alat dan bahan disiapkan dengan baik dan lengkap, rapi, teratur, tidak ada alat atau bahan yang kurang saat proses produksi berlangsung, tetapi pelaksanaannya masih dapat ditingkatkan lagi.
		Skor 2 (Cukup): terdapat satu atau dua alat dan bahan yang belum disiapkan dengan baik, alat dan bahan disiapkan dengan rapi dan teratur. Skor 1 (Kurang): banyak alat dan bahan yang belum disiapkan dengan baik, penataannya tidak rapi dan tidak teratur sehingga menghambat proses produksi.
	Ketepatan proses pengolahan makanan dan minuman	Skor 4 (Sangat Baik): proses pengolahan makanan dan minuman dilakukan dengan urut, menggunakan teknik olah yang sesuai dan alur kerja pengolahan yang mengalir sehingga proses produksi sangat efektif dan efisien. Skor 3 (Baik): proses pengolahan makanan dan minuman dilakukan dengan urut, menggunakan teknik olah yang sesuai dan alur kerja pengolahan yang mengalir sehingga proses produksi menjadi efektif dan efisien, tetapi masih terdapat hal yang dapat ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): proses pengolahan makanan dan minuman dilakukan kurang urut, menggunakan teknik olah yang sesuai dan alur kerja pengolahan sedikit acak sehingga proses produksi menjadi kurang efektif dan efisien, tetapi masih dapat memenuhi target waktu produksi yang ditetapkan. Skor 1 (Kurang): proses pengolahan makanan dan minuman dilakukan tidak urut, menggunakan teknik olah yang tidak sesuai dan alur kerja pengolahan acak sehingga proses produksi menjadi tidak efektif dan efisien, sehingga tidak dapat memenuhi target waktu produksi yang ditetapkan.
	Pengemasan dan Penyajian	Pengemasan atau penyajian memenuhi kriteria berikut: disajikan dengan alat hidang yang benar atau kemasan yang tepat, suhu penyajian tepat, porsi hidangan tepat, pengemasan dan penyajian tepat waktu. Skor 4 (Sangat Baik): Memenuhi 4 kriteria Skor 3 (Baik): Memenuhi 3 kriteria Skor 2 (Cukup): Memenuhi 4 kriteria Skor 1 (Kurang): Memenuhi 1 kriteria



Aspek	Kriteria	Deskripsi
	Kualitas produk	Produk yang dibuat memenuhi kriteria berikut: rasa, warna, bentuk, tekstur, dan aroma dengan kualitas yang baik. Skor 4 (Sangat Baik): Memenuhi 4 kriteria Skor 3 (Baik): Memenuhi 3 kriteria Skor 2 (Cukup): Memenuhi 4 kriteria Skor 1 (Kurang): Memenuhi 1 kriteria
	Ketepatan penyajian makanan dan minuman	Produk yang disajikan memenuhi semua kriteria terkait: standar porsi, suhu penyajian, ketepatan jenis alat hidang dan hiasan hidangan. Skor 4 (Sangat Baik): Memenuhi 4 kriteria Skor 3 (Baik): Memenuhi 3 kriteria Skor 2 (Cukup): Memenuhi 4 kriteria Skor 1 (Kurang): Memenuhi 1 kriteria
Pelaporan	Kualitas Laporan tertulis	Terdiri dari: ditulis dengan detail, rapi, bahasa mudah dimengerti, terdapat uraian kegiatan proyek sesuai dengan hal yang telah dilakukan. Skor 4 (Sangat Baik): Memenuhi 4 kriteria Skor 3 (Baik): Memenuhi 3 kriteria Skor 2 (Cukup): Memenuhi 4 kriteria Skor 1 (Kurang): Memenuhi 1 kriteria
	Kualitas presentasi	Terdiri dari: menjelaskan kegiatan proyek sesuai dengan hal yang telah dilakukan, materi presentasi mudah dimengerti, bahasa tubuh mendukung presentasi dan percaya diri. Skor 4 (Sangat Baik): Memenuhi 4 kriteria Skor 3 (Baik): Memenuhi 3 kriteria Skor 2 (Cukup): Memenuhi 4 kriteria Skor 1 (Kurang): Memenuhi 1 kriteria

2. Pembelajaran Berdiferensiasi

Pembelajaran berdiferensiasi mengakomodasi perbedaan individu di kelas (Arends 2008). Hal ini didasarkan salah satunya pada pemahaman bahwa anak-anak dan pemuda berkembang dengan kecepatan yang berbeda. Pada materi Hidangan Kontinental, pembelajaran berdiferensiasi dapat dilakukan dengan diferensiasi konten, proses, dan produk.

Contoh diferensiasi konten ialah dengan cara membagi materi sesuai dengan negara Kontinental yang diminati oleh peserta didik. Penerapannya pada kegiatan praktik dapat dilakukan saat menganalisis resep dan mengolah sup. Peserta didik yang tertarik dengan negara Italia dapat membuat *minestrone*, yang tertarik dengan Spanyol dapat membuat *gazpacho*, peserta didik yang lebih tertarik dengan negara Prancis dapat membuat *french onion soup*.



Pada pembelajaran di SMK, diferensiasi konten ini sekaligus akan membuat diferensiasi produk karena konten pembelajaran yang berbeda akan menghasilkan produk yang berbeda saat peserta didik melakukan praktik. Di satu kelas praktik, akan ada kemungkinan terdapat lebih dari satu produk yang berbeda, yaitu *french onion soup*, *minestrone*, dan *gazpacho*. Penerapan diferensiasi pembelajaran di kelas dapat bervariasi. Guru dapat memfasilitasi peserta didik pada diferensiasi konten dan produk untuk hidangan Kontinental mulai dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan hidangan penutup.

Diferensiasi proses dapat dilakukan dengan memberikan intensitas pendampingan yang berbeda. Pada pembelajaran teori, peserta didik yang tidak memiliki kesulitan berarti saat mengerjakan tugas perlu dipantau sesekali untuk memastikan kemajuan belajarnya. Peserta didik yang kesulitan, perlu lebih banyak didampingi, diarahkan secara individu/kelompok kecil dan diberikan contoh jika perlu. Ketika praktik, peserta didik yang sudah dapat memahami resep dengan baik, perlu dipantau sesekali, sedangkan peserta didik yang belum dapat memahami resep perlu pendampingan selangkah demi selangkah. Pada penerapannya di sekolah, guru dapat melaksanakan pembelajaran diferensiasi yang lain sesuai dengan kebutuhan.

3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Hidangan Kontinental

Pada pengolahan hidangan Kontinental, terdapat materi sensitif yang perlu diperhatikan. Hal tersebut ialah tentang penggunaan bahan-bahan makanan yang dilarang oleh agama tertentu. Bagi peserta didik yang beragama Islam, guru perlu memastikan agar peserta didik tidak mengolah dan menyantap daging babi dan turunannya, walaupun beberapa masakan Eropa menggunakan daging babi. Guru juga perlu memperhatikan resep yang terkadang menggunakan *wine* (anggur) maupun *wine vinegar* (cuka anggur) dan bahan lain yang mengandung alkohol pada makanan Kontinental. Jika pada resep mencantumkan bahan-bahan tersebut, pada praktik pembelajaran di kelas, bahan-bahan tersebut tidak perlu digunakan.

4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri

Materi esensial pada Hidangan Kontinental ialah pada pembuatan kaldu dan saus. Materi ini esensial karena kaldu dan saus merupakan bahan dasar untuk membuat hidangan Kontinental yang lain. Kaldu digunakan sebagai bahan dasar sup dan saus, sedangkan saus sendiri merupakan produk penting yang digunakan saat menghidangkan makanan utama.

Jika peserta didik tidak menguasai pembuatan kaldu dengan baik, produk yang dibuat dari kaldu tersebut juga tidak akan memiliki hasil yang maksimal. Jika peserta didik tidak menguasai pembuatan saus (*sauce*) dengan baik, hidangan utama yang dibuat tidak dapat memenuhi standar kualitas yang diharapkan oleh pelanggan.



5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Keluarga dan masyarakat merupakan pendukung yang memberikan efek kuat pada pembelajaran peserta didik (Arends 2008). Oleh karena itu, guru dapat melibatkan orang tua/wali peserta didik terkait dengan aktivitas pembelajaran. Orang tua/wali maupun masyarakat dapat berperan sebagai sumber informasi. Guru dapat memberikan tugas kepada peserta didik untuk menggali informasi tertentu terkait hidangan Kontinental dari orang tua/wali atau masyarakat sekitar. Guru juga dapat menggali informasi dari industri mitra tentang kasus-kasus yang sering terjadi di dunia industri dan digunakan sebagai bahan studi kasus pembelajaran.

F. Tindak Lanjut

Peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan sesuai tujuan pembelajaran kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan dengan materi berikutnya. Peserta didik juga dapat diberikan pengayaan. Peserta didik yang belum mencapai tujuan pembelajaran diberikan pendampingan sesuai dengan kesulitan belajarnya. Pendampingan dapat dilakukan secara langsung maupun dengan tutor sebaya. Hal ini menyesuaikan dengan kondisi peserta didik. Peserta didik yang belum mencapai ketuntasan juga dapat diberikan waktu yang lebih lama dalam menyelesaikan tugasnya.

G. Asesmen

Asesmen dalam pembelajaran ini terdiri atas asesmen formatif dan asesmen sumatif. Berdasarkan waktu pelaksanaannya, asesmen yang dilakukan ialah asesmen sebelum pembelajaran, asesmen pada saat pembelajaran, dan asesmen setelah pembelajaran.

1. Asesmen Formatif

Asesmen formatif dilakukan selama kegiatan pembelajaran dan berfungsi untuk mengetahui perkembangan belajar peserta didik. Aktivitas pada Buku Siswa dapat digunakan sebagai asesmen formatif. Pada buku ini, aktivitas 1.1, 1.2, 1.3, 1.5, 1.6, 1.7, dan 1.8 memuat 1 (satu) indikator tujuan pembelajaran. Adapun aktivitas 1.4, 1.9, 1.10, dan 1.11 memuat lebih dari 1 (satu) indikator tujuan pembelajaran. Khusus aktivitas 1.10 dan 1.11 merupakan kegiatan belajar praktik dan dapat dilaksanakan berkali-kali dengan produk yang berbeda.

Rubrik penilaian aktivitas untuk asesmen formatif dapat langsung dilihat pada subsub-bab aktivitas pembelajaran.

Aktivitas pada pembelajaran teori berfungsi untuk menambah pengetahuan peserta didik terkait hidangan Kontinental sebelum mereka melakukan praktik memasak. Jika peserta didik telah dapat melaksanakan pembelajaran teori dengan baik, kegiatan dilanjutkan dengan praktik.



Kegiatan praktik dilakukan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan. Asesmen formatif untuk kegiatan praktik dapat dilihat pada Aktivitas 1.10, dengan rubrik penilaian pada tabel 1.16 dan 1.17. Peserta didik juga diberikan aktivitas berupa pembelajaran proyek. Pada pembelajaran proyek, peserta didik langsung bertemu dengan pelanggan dan mengelola pesanan pelanggan. Asesmen formatif dilakukan dengan instrumen pembelajaran proyek yang ada pada Aktivitas 1.11 Tabel 1.19.

2. Asesmen Sumatif

Asesmen sumatif digunakan untuk memastikan bahwa semua tujuan pembelajaran yang dilaksanakan telah tercapai. Asesmen sumatif yang terdapat pada Buku Siswa ialah asesmen teori dalam bentuk tes pilihan ganda dan praktik dengan penilaian kinerja dan penilaian produk.

Tes pilihan ganda pada Buku Siswa terdiri atas 15 soal. Setiap soal memiliki bobot 1, sehingga skor maksimal yang didapatkan oleh peserta didik jika menjawab benar semua soal ialah 15. Penilaian dilakukan dengan rumus berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Jika nilai peserta didik ≥ 75 , telah dianggap tuntas. Jika nilai di bawah 75, belum tuntas dan perlu pembelajaran remedial.

Tes praktik mengolah hidangan Kontinental dilakukan dengan cara peserta didik mengolah hidangan kontinental sesuai tujuan pembelajaran yang ditentukan. Menu hidangan yang diujikan ialah menu hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan/atau hidangan penutup yang dipraktikkan secara individual oleh peserta didik. Rubrik penilaian kinerja yang digunakan dapat melihat pada Tabel 1.16 dan 1.17 pada Aktivitas 1.10.

H. Kunci Jawaban

Kunci jawaban pada setiap aktivitas telah dijelaskan langsung di aktivitas masing-masing. Kunci pada subbab ini merupakan kunci jawaban penilaian sumatif di Buku Siswa. Kunci jawaban penilaian formatif berdasarkan aktivitas peserta didik dapat dilihat pada subbab aktivitas siswa. Kunci jawaban dari pertanyaan pilihan ganda di Buku Siswa ialah sebagai berikut.



- | | | |
|------|-------|-------|
| 1. C | 6. B | 11. A |
| 2. C | 7. C | 12. B |
| 3. A | 8. C | 13. A |
| 4. C | 9. C | 14. B |
| 5. B | 10. E | 15. B |

I. Refleksi

Refleksi membantu peserta didik untuk menginternalisasi pengalaman belajar mereka sehingga mereka lebih memahami kemampuan yang telah dimiliki dan yang belum dimiliki. Hasil refleksi digunakan oleh guru untuk memperbaiki hal-hal yang belum sesuai dan meningkatkan kualitas pengajarannya. Contohnya:

1. Pada pembelajaran kali ini, keberhasilan pembelajaran yang ada ialah
2. Pada pembelajaran kali ini, kendala yang ada ialah Cara mengatasi kendala tersebut ialah
3. Perbaiki pembelajaran yang dapat saya lakukan untuk pertemuan berikutnya ialah

J. Sumber Belajar

Sumber belajar utama bagi peserta didik ialah buku *Kuliner* Fase F yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Sumber belajar pendamping yang dapat digunakan seperti berikut.

1. Buku resep masakan Kontinental dari berbagai sumber.
2. Situs daring yang memuat berbagai informasi dan resep hidangan Kontinental.
3. Industri mitra sekolah yang relevan, orang tua peserta didik/alumni/warga sekitar sekolah yang bekerja di industri kuliner.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Panduan Guru Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Nurul Hasbiana, Yeni Yulianti, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0146-4 (PDF)

PANDUAN KHUSUS

BAB II

HIDANGAN INDONESIA



A. Pendahuluan

Bab ini memuat panduan khusus terkait materi Hidangan Indonesia, termasuk pengolahan kue Indonesia. Pada bab ini, diuraikan tentang tujuan pembelajaran dan kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran, peta materi, alokasi waktu, konsep dan keterampilan prasyarat, apersepsi, penilaian awal serta panduan kegiatan pembelajaran sesuai aktivitas pada Buku Siswa. Selain itu, terdapat juga saran tindak lanjut yang dapat dilakukan dan asesmen sumatif beserta kunci jawaban dari soal yang ada di Buku Siswa.

1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran dan indikatornya untuk topik materi Hidangan Indonesia ialah sebagai berikut.

Tabel 2.1 Tujuan Pembelajaran dan Indikator Pengolahan Hidangan Indonesia

No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (aktivitas)
1.	K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).	1. Menguraikan prosedur keamanan kerja.	2.1
			2. Menerapkan prosedur keamanan kerja.	2.9 2.10
			3. Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.	2.9 2.10
		1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.	1. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api.	2.9 2.10
			2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.	2.9 2.10
		1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.	1. Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.	2.9 2.10
			2. Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.	2.9 2.10
		1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.	1. Menerapkan kebersihan diri.	2.9 2.10



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (aktivitas)
			2. Menerapkan prosedur kebersihan bahan.	2.9 2.10
			3. Menerapkan prosedur kebersihan dapur.	2.9 2.10
		1.5. Mengelola limbah.	1. Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.	2.9 2.10
			2. Menerapkan <i>zero waste food</i> .	2.9 2.10
2.	Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.	1. Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep.	2.2
			2. Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.	2.9 2.10
			3. Menentukan jenis bahan yang sesuai resep.	2.9 2.10
			4. Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.	2.9 2.10
		2.2. Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan.	1. Mengalkulasi kebutuhan bahan yang dibutuhkan.	2.8 2.9 2.10
			2. Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.	2.9 2.10
		2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.	1. Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.	2.4
			2. Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.	2.9 2.10
		2.4. Menghitung, membersihkan, dan menginventaris alat.	1. Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.	2.9 2.10
			2. Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.	2.9 2.10
			3. Mengembalikan alat pada tempatnya.	2.9 2.10



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (aktivitas)
3.	Pengolahan Makanan dan Minuman	3.1. Memahami isi resep standar.	1. Membandingkan resep standar.	2.5
			2. Memahami struktur penulisan resep standar.	2.6
		3.4. Membuat hidangan Indonesia.	1. Menguraikan prosedur membuat hidangan Indonesia.	2.3
			2. Mengolah hidangan Indonesia dengan prosedur yang benar.	2.9 2.10
			3. Menggunakan teknik memasak hidangan Indonesia dengan tepat.	2.9 2.10
		3.6. Membuat kue tradisional Indonesia.	1. Mengolah kue Indonesia dengan prosedur yang benar.	2.9 2.10
			2. Menggunakan teknik memasak kue Indonesia dengan tepat.	2.9 2.10
		4.	Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang.
2. Menata alat hidang dengan jenis yang sesuai	2.9 2.10			
4.2. Membuat hiasan hidangan.	1. Menggunakan hiasan yang sesuai dengan jenis hidangan			2.9 2.10
	2. Menggunakan hiasan dengan jumlah yang sesuai			2.9 2.10
4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan.	1. Menyajikan hidangan pada suhu yang tepat			2.9 2.10
	2. Menyajikan hidangan dengan porsi yang benar			2.9 2.10
4.4. Mengemas hidangan.	1. Mengemas hidangan dengan jenis kemasan yang tepat.			2.7 2.9 2.10
	2. Mengemas hidangan dengan ukuran kemasan yang tepat.			2.9 2.10



2. Peta Materi

Hidangan Indonesia merupakan hidangan yang berasal dari Indonesia. Hidangan Indonesia tidak memiliki kelompok giliran makan (*courses*) seperti hidangan Kontinental. Klasifikasi hidangan Indonesia didasarkan pada jenis makanannya, yaitu nasi, mi atau penggantinya sebagai makanan pokok sumber karbohidrat, lauk-pauk, sayur, dan kue Indonesia. Setiap kelompok hidangan tersebut memiliki ciri dan karakteristik tersendiri.

Peserta didik perlu memahami berbagai jenis hidangan Indonesia mulai dari alat pengolahan yang dibutuhkan, bahan makanan, resep standar, alat hidang, penataan, pemorsian, penyajian, dan hiasan hidangan. Adapun peta materi pada Bab II hidangan Indonesia ialah sebagai berikut.



Gambar 2.1 Peta Materi Bab II

3. Alokasi Waktu

Hidangan Indonesia dapat diajarkan selama 324 JP dengan materi pokok masakan Indonesia dan kue Indonesia. Guru dapat menyesuaikan alokasi waktu tersebut sesuai dengan kebutuhan peserta didik di sekolah.

B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Sebelum mempelajari tentang materi Hidangan Indonesia, peserta didik perlu menguasai konsep kesehatan, keselamatan kerja, dan pengelolaan limbah sebagai bagian dari kelestarian lingkungan. Peserta didik juga diharapkan telah memiliki pengetahuan tentang konsep dasar Hidangan Indonesia. Kedua materi prasyarat ini telah diajarkan di kelas X pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner.



C. Apersepsi

Apersepsi dilakukan sebagai jembatan agar peserta didik siap menerima pelajaran yang diberikan. Pada Buku Siswa Bab II, peserta didik diminta untuk mengungkapkan pengetahuannya tentang masakan Indonesia dan menyebutkan makanan khas dari daerah tempat tinggalnya. Peserta didik juga diminta menceritakan pengalamannya mengolah masakan Indonesia, jika mereka pernah membuatnya.

Selain kegiatan apersepsi yang ada di Buku Siswa, guru juga dapat menggunakan alternatif apersepsi sebagai berikut.

- ▶ Alternatif 1: Guru membawa 1 (satu) atau 2 (dua) jenis makanan Indonesia, meminta peserta didik menyebutkan makanan tersebut dan menggali informasi apakah ada peserta didik yang dapat membuat makanan tersebut.
- ▶ Alternatif 2: Guru menunjukkan gambar-gambar makanan Indonesia atau video membuat sebuah makanan Indonesia dan menggali pengalaman peserta didik berkaitan dengan makanan yang ditunjukkan tersebut.
- ▶ Alternatif 3: Jika peserta didik membawa bekal ke sekolah dengan menu makanan Indonesia, guru dapat menggali pengetahuan mereka melalui bekal makanan yang dibawa.

Selain alternatif yang telah disebutkan, guru juga dapat merancang sendiri kegiatan apersepsi. Apersepsi disesuaikan dengan latar belakang peserta didik, ketersediaan sarana prasarana di sekolah, dan lingkungan yang ada.

D. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian yang dilakukan sebelum pembelajaran bertujuan agar guru memahami tingkat kemampuan peserta didik mengenai materi yang akan diajarkan. Hasil dari penilaian ini akan digunakan untuk merancang kegiatan pembelajaran yang sesuai.

Penilaian sebelum pembelajaran pada materi Hidangan Indonesia dilakukan setelah apersepsi. Guru menggali informasi tentang konsep dan prasyarat yang diperlukan sebelum mempelajari materi ini lebih lanjut, yaitu seperti berikut.

1. Kemampuan peserta didik dalam hal kesehatan, keselamatan kerja, dan pelestarian lingkungan perlu diperhatikan. Guru dapat mengajukan pertanyaan mengenai prosedur kesehatan dan keselamatan kerja, serta pengelolaan limbah (K3LH). Untuk peserta didik yang telah memahami kemampuan ini, guru dapat melanjutkan dengan materi tentang hidangan Indonesia. Sebaliknya, bagi peserta didik yang belum menguasai konsep K3LH, guru perlu memberikan pelajaran tambahan atau pendampingan khusus sebelum kegiatan praktik agar mereka dapat memahami materi tersebut.



2. Kemampuan peserta didik terkait pengolahan hidangan Indonesia. Kemampuan ini dapat digali dari pengalaman peserta didik dalam mengolah berbagai macam hidangan Indonesia di rumah. Guru dapat mengidentifikasi sejauh mana peserta didik mengenal hidangan Indonesia dari jawaban yang diberikan oleh peserta didik tersebut.
 - Bagi peserta didik yang belum pernah mengolah hidangan Indonesia, guru perlu memberikan materi mulai dari dasar-dasar pengolahannya.
 - Bagi peserta didik yang pernah mengolah hidangan Indonesia sebelumnya, guru perlu melakukan cek lebih lanjut dari pengetahuan, sikap kerja, dan keterampilannya, sejauh mana peserta didik menguasai pengolahan makanan Indonesia.
 - Jika sudah menguasai, guru dapat membekali peserta didik dengan variasi hidangan Indonesia lain yang belum pernah dibuat.
 - Jika belum menguasai dengan baik, guru perlu mengajarkan dasar masakan Indonesia yang benar dan masakan sesuai standar yang benar.

E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa

Panduan pembelajaran Buku Siswa ini, digunakan untuk memandu guru melaksanakan aktivitas-aktivitas yang tersedia di Buku Siswa. Subbab ini terdiri atas aktivitas belajar yang ada di Buku Siswa, contoh pembelajaran berdiferensiasi, materi penting yang perlu diperhatikan oleh guru, materi esensial, langkah untuk melibatkan orang tua/wali murid pada kegiatan belajar serta asesmen pembelajaran. Guru dapat menggunakan semua aktivitas yang disediakan, menambah maupun memodifikasi sesuai kebutuhan peserta didik di sekolah.

1. Aktivitas Belajar

Aktivitas belajar pada materi Hidangan Indonesia dilakukan dengan pembelajaran teori dan praktik. Pada pembelajaran teori, peserta didik perlu mendapatkan pengetahuan tentang alat, bahan, resep standar, alat hidang, penataan, pemorsian, penyajian, dan hiasan hidangan. Peserta didik dapat membaca materi pada Buku Siswa, kemudian menggali informasi dari buku atau sumber belajar lain yang relevan. Peserta didik juga dapat melakukan aktivitas yang disajikan pada Buku Siswa mulai dari Aktivitas 2.1 sampai Aktivitas 2.8.

Pada pembelajaran praktik, peserta didik melakukan pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia sesuai dengan Aktivitas 2.9 pada Buku Siswa, kemudian melakukan sebuah proyek pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia pada Aktivitas 2.10. Aktivitas 2.9 dan 2.10 dapat dilakukan berulang-ulang dengan menu makanan yang berbeda.



Skema aktivitas belajar dapat dilakukan dengan beberapa alternatif, dengan melihat keadaan peserta didik di sekolah, yaitu:

- ▶ Alternatif 1: materi teori diberikan semuanya pada pertemuan pertama, kemudian pertemuan kedua dan seterusnya peserta didik melakukan praktik.
- ▶ Alternatif 2: setiap pertemuan, diberikan materi teori di awal, lalu dilanjutkan dengan kegiatan praktik.

Pada Buku Siswa, selain pemaparan materi, telah diberikan juga berbagai aktivitas pembelajaran yang relevan dengan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. Penjelasan aktivitas pada Buku Siswa ialah sebagai berikut.

a. Hidangan Nasi, Mi, dan Hidangan Pokok Lain

Pada subbab ini, hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 2.1. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 1.1: Menerapkan Prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dengan indikator menguraikan prosedur keamanan kerja. Aktivitas ini dilakukan untuk menambah pengetahuan peserta didik terkait prosedur mengangkat panci atau barang lain yang besar dan berat yang sering terjadi di dapur industri.

Pada aktivitas ini, model pembelajaran yang disarankan ialah *problem based learning*. Model ini menghadapkan peserta didik pada permasalahan kehidupan nyata kemudian menentukan solusi dari permasalahan tersebut (Westwood 2008). Aktivitas dilakukan dengan cara peserta didik diminta untuk menganalisis sebuah cerita tentang memasak nasi sekaligus berjumlah 6 kg dan menyelesaikan masalah pada cerita tersebut. Profil Pelajar Pancasila yang dilatih ialah Bernalar Kritis.

Ada beberapa alternatif jawaban dari Aktivitas 2.1 yang dikerjakan oleh peserta didik. (1) Meminta bantuan rekan kerja untuk bersama-sama mengangkat nasi dari kompor/ dari *rice cooker*, kemudian memindahkannya dengan troli. (2) Memindahkan nasi pada wadah yang lebih kecil sehingga tidak terlalu berat untuk dibawa.

Langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan oleh guru untuk aktivitas ini ialah seperti berikut.

- 1 Melakukan apersepsi dengan mengaitkan kasus sakit atau kecelakaan kerja akibat mengangkat benda berat yang terjadi di dunia kerja.



Gambar 2.2 Nasi Gurih dengan Pelengkap

Sumber: Pexels/Suhairy Tri Yadhhi (2021)



- 2 Guru meminta peserta didik untuk membaca pertanyaan pada Aktivitas 2.1, kemudian meminta peserta didik bereksplorasi mencari informasi untuk menjawab pertanyaan yang diberikan.
- 3 Guru mendampingi peserta didik yang membutuhkan bantuan saat mencari informasi.
- 4 Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil temuannya, memberikan umpan balik dan bersama dengan peserta didik melakukan refleksi.

Rubrik penilaian yang dapat digunakan dapat dilihat pada Tabel 2.2. Bagi peserta didik yang sudah tepat menjawab, pelajaran dilanjutkan pada materi dan aktivitas berikutnya. Jika jawaban kurang tepat, guru dapat meluruskan pemahaman peserta didik tersebut.

Tabel 2.2 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.1

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Keamanan Kerja	Menguraikan prosedur mengangkat benda berat	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah mengangkat benda berat diuraikan dengan tepat dan memberikan alternatif penyelesaian masalah yang relevan. Skor 3 (Baik): setiap langkah mengangkat benda berat diuraikan dengan tepat, tetapi belum memberikan alternatif lain dalam mengangkat benda berat sesuai kasus yang diberikan. Skor 2 (Cukup): prosedur mengangkat benda berat diuraikan dengan baik, tetapi masih kurang detail langkahnya. Skor 1 (Kurang): belum dapat menguraikan prosedur prosedur mengangkat benda berat dengan tepat.

b. Sup dan Soto

Pada subbab ini, terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 2.2 dan Aktivitas 2.3. Berikut uraian masing-masing.

1) Aktivitas 2.2

Pada Aktivitas 2.2, peserta didik diminta untuk menuliskan kebutuhan alat pengolahan untuk membuat sup brenebon. Kegiatan ini dilakukan terkait Tujuan Pembelajaran 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator nomor 9, yaitu menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep.



Gambar 2.3 Soto dan Pelengkap
Sumber: Unsplash/subagusindra (2023)



Aktivitas dapat dilakukan dengan model pengajaran langsung. Tahap yang dapat dilakukan ialah seperti berikut.

- a Guru mengenalkan pelajaran dan mereviu pemahaman awal, yaitu tentang penyiapan alat untuk membuat sup.
- b Guru menjelaskan materi tentang cara mengidentifikasi kebutuhan alat memasak sesuai resep.
- c Guru meminta peserta didik berlatih untuk menentukan kebutuhan alat sesuai resep yang diberikan dengan bimbingan guru.
- d Peserta didik berlatih secara mandiri. Kunci jawaban dari aktivitas ini dapat dilihat pada Tabel 2.3.

Tabel 2.3 Jenis Alat yang Dibutuhkan dan Fungsinya

No	Nama Alat	Fungsi
1.	Kom/baskom/wadah	Merendam kacang/tempat bahan makanan
2.	Kompor	Merebus daging, merebus kacang merah, membuat sup
3.	Panci	Merebus daging, merebus kacang merah, membuat sup
4.	Sendok sayur	Mengaduk saat merebus daging, merebus kacang merah, membuat sup
5.	Cobek dan ulekan atau blender	Menghaluskan bumbu
6.	Wajan atau <i>saute pan</i>	Menuhis bumbu
7.	Pisau	Mengiris bahan makanan
8.	Talenan	Alas mengiris bahan makanan
9.	Sendok	Mencicip sup

Aktivitas 2.2 ini akan melatih peserta didik dalam sikap mandiri karena mereka perlu menentukan sendiri kebutuhan alat tanpa berdiskusi. Rubrik penilaian yang dapat digunakan ialah sebagai berikut.

Tabel 2.4 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.2

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Peralatan Dapur	Identifikasi jenis alat	Skor 4 (sangat baik): 7-9 alat diidentifikasi dengan benar. Skor 3 (baik): 4-6 alat diidentifikasi dengan benar. Skor 2 (cukup): 2-3 alat diidentifikasi dengan benar. Skor 1 (perlu bimbingan): 0-1 alat diidentifikasi dengan benar.
	Deskripsi fungsi alat	Skor 4 (sangat baik): 7-9 alat dideskripsikan fungsinya dengan tepat. Skor 3 (baik): 4-6 alat dideskripsikan fungsinya dengan tepat. Skor 2 (cukup): 2-3 alat dideskripsikan fungsinya dengan tepat. Skor 1 (perlu bimbingan): 0-1 alat dideskripsikan fungsinya dengan tepat.



2) Aktivitas 2.3

Pada Aktivitas 2.3, peserta didik diminta menyimak video berkaitan dengan pembuatan soto tangkar dengan tautan sebagai berikut: <https://youtu.be/FSlB1yAaqG4>. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.4: Membuat hidangan Indonesia dengan indikator no. 25: Menguraikan prosedur membuat hidangan Indonesia.

Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan peserta didik terkait menguraikan prosedur membuat hidangan Indonesia sebelum melaksanakan praktik di dapur sekolah. Diharapkan saat memasuki dapur praktik, peserta didik tidak bingung terhadap apa yang akan dilakukan karena sudah mempunyai gambaran dari video yang ditonton. Kegiatan dapat dilakukan dengan metode pembelajaran langsung, atau dapat menggunakan metode pembelajaran lain yang relevan. Kunci jawaban dari aktivitas ini ialah proses membuat soto tangkar, yaitu seperti berikut.

- a Merebus iga sapi.
- b Meniriskan iga sapi.
- c Memasukkan iga sapi untuk mendapatkan kaldu dengan ditambahkan daun salam, daun jeruk, kapulaga, dan kayu manis.
- d Sementara merebus daging, menghaluskan semua bumbu.
- e Menumis bumbu halus bersama serai dan lengkuas hingga harum.
- f Memasukkan bumbu halus ke dalam rebusan iga sapi.
- g Memasukkan susu dan gula merah, aduk rata.
- h Menambahkan garam dan gula pasir, masak hingga daging lunak.

Aktivitas 2.3 ini juga mengasah kemampuan peserta didik dalam bernalar kritis, dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Pada kegiatan yang dilakukan, peserta didik memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dari video yang telah dilihat. Agar kegiatan pembelajaran berlangsung dengan baik, beberapa hal yang perlu dilakukan guru ialah seperti berikut.

- a Guru perlu memastikan ketersediaan sarana untuk menayangkan video.
- b Guru melakukan apersepsi tentang soto dan mengaitkan menu tersebut berdasarkan pengalaman sehari-hari peserta didik.
- c Guru menayangkan video pembuatan soto tangkar di kelas, peserta didik mengamati dan mencatat proses pembuatan soto tangkar. Alternatif lain ialah peserta didik melihat tayangan video menggunakan telepon pintar masing-masing.



- d Video dapat ditayangkan berulang-ulang.
- e Peserta didik menyampaikan hasil pengamatan video di kelas, guru memberikan umpan balik dari hasil penugasan peserta didik.

Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil kegiatannya, memberikan umpan balik, dan bersama dengan peserta didik melakukan refleksi.

Tabel 2.5 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.3

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Prosedur Memasak	Menguraikan prosedur memasak soto tangkar	Skor 4 (Sangat Baik): setiap langkah diuraikan secara urut dan benar dengan detail prosedur tidak ada yang terlewatkan. Skor 3 (Baik): setiap langkah diuraikan secara urut dan benar dengan detail prosedur ada sedikit yang terlewatkan. Skor 2 (Cukup): dapat menguraikan garis besar langkah pembuatan soto tangkar, tetapi ada urutan yang terbalik atau langkah yang terlewatkan. Skor 1 (Kurang): belum dapat menguraikan prosedur memasak soto tangkar, semua urutan langkah terbalik.

c. Lauk-pauk

Pada subbab ini, terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 2.4 dan Aktivitas 2.5. Berikut pembelajarannya.

1) Aktivitas 2.4

Aktivitas 2.4 merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.3: Menyimpan bahan yang sudah disiapkan dengan indikator no. 15: Menyimpan bahan pada suhu yang tepat. Aktivitas ini dilakukan untuk menambah pengetahuan peserta didik terkait suhu yang benar dalam menyimpan bahan makanan, sebelum mereka melakukan praktik di dapur sekolah. Dengan mengetahui informasi ini, peserta didik dapat menerapkan penyimpanan bahan makanan sesuai karakteristiknya sehingga bahan makanan tidak mudah rusak karena salah penyimpanan. Model pembelajaran yang dapat digunakan ialah *problem based learning*.

Dimensi Profil Pelajar Pancasila yang dilatih ialah Kreatif dengan subelemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan. Aktivitas dilakukan dengan cara peserta didik diminta untuk menganalisis sebuah cerita tentang kelapa parut yang basi karena salah penyimpanan dan menyelesaikan masalah pada cerita tersebut. Guru dapat menggunakan model *problem solving* untuk mengajarkan materi ini. Jawaban yang diharapkan dari aktivitas ini ialah seperti berikut.



- a) Kelapa basi karena disimpan di suhu ruang/suhu dingin, tetapi tidak beku.
- b) Cara menyimpan kelapa parut yang akan digunakan dalam waktu lama ialah dengan menyimpannya dalam keadaan beku (di dalam *freezer*).

Langkah kegiatan pembelajaran yang dapat digunakan guru untuk melaksanakan aktivitas ini ialah seperti berikut.

- a Guru menyampaikan penjelasan tentang topik yang akan dipelajari dan memberikan apersepsi tentang kasus yang diangkat.
- b Guru memberikan kesempatan untuk peserta didik bekerja secara kolaboratif dan berdiskusi dengan teman sekelasnya untuk mencari solusi dari permasalahan yang disampaikan.
- c Guru memfasilitasi peserta didik mengambil kesimpulan, berbagi hasil dan memodifikasi kesimpulan dari hasil pencarian solusi yang dilakukan.
- d Guru bersama peserta didik merangkum hasil belajar dan meluruskan konsep peserta didik jika ada kesalahan, kemudian melakukan refleksi hasil belajar.

Adapun rubrik penilaian yang dapat digunakan ialah seperti berikut.

Tabel 2.6 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.4

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Penanganan Bahan Makanan	Menjelaskan penyebab kelapa parut basi	Skor 4 (Sangat Baik): penyebab kelapa basi diuraikan dengan jelas dan detail. Skor 3 (Baik): penyebab kelapa basi diuraikan dengan jelas tetapi dan detail, tetapi masih dapat ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): dapat menjelaskan penyebab kelapa basi secara umum tetapi masih kurang detail. Skor 1 (Kurang): belum dapat menjelaskan penyebab kelapa basi.
	Menguraikan cara menyimpan kelapa parut yang akan digunakan dalam waktu lama	Skor 4 (Sangat Baik): dapat menguraikan cara menyimpan kelapa parut yang akan digunakan dalam waktu lama dengan jelas dan detail. Skor 3 (Baik): cara menyimpan kelapa parut yang akan digunakan dalam waktu lama diuraikan dengan jelas tetapi dan detail, tetapi masih dapat ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): dapat menjelaskan cara menyimpan kelapa parut yang akan digunakan dalam waktu lama secara umum tetapi masih kurang detail. Skor 1 (Kurang): belum dapat menguraikan cara menyimpan kelapa parut yang akan digunakan dalam waktu lama.



2) Aktivitas 2.5

Aktivitas ini merupakan implementasi dari tujuan pembelajaran 3.2: Memahami isi resep standar dengan indikator no. 20: Membandingkan resep standar.

Peserta didik diminta mencari 2 resep perkedel kentang dari sumber yang berbeda, kemudian membandingkan informasi yang didapat dan mencari persamaan serta perbedaannya. Kegiatan dilakukan secara berkelompok. Guru dapat menggunakan metode pembelajaran kooperatif pada aktivitas ini, atau dapat menggunakan metode pembelajaran lain yang sesuai dengan karakteristik peserta didik.

Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik lebih memahami bahan dan prosedur pembuatan perkedel sebelum mereka melakukan praktik. Contoh hasil pencarian resep terdapat pada tabel 2.7 dan 2.8.

Tabel 2.7 Resep Perkedel 1

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	500 gr
2.	Kornet	100 gr
3.	Bumbu halus:	
	Bawang merah goreng	2 sdm
	Merica butir	½ sdt
	Cengkih	3 butir
	Pala	½ sdt
	Garam	Secukupnya
4.	Telur, pisahkan kuning dan putihnya	½ butir
5.	Daun bawang	1 batang
6.	Minyak goreng	Secukupnya

Cara Membuat:

1. Kentang digoreng, dihaluskan, dicampur bumbu, kornet, daun bawang yang telah diiris halus dan kuning telur, lalu aduk rata.
2. Bentuk adonan menjadi bulat pipih, celupkan ke dalam putih telur, lalu goreng hingga kecokelatan. Angkat.

Sumber: Kinanthi (2014©)

Tabel 2.8 Resep Perkedel 2

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	1000 gr
2.	Seledri	3 batang
3.	Telur	1 butir
4.	Bawang merah	50 gr
5.	Bawang putih	30 gr
6.	Kaldu bubuk	10 gr
7.	Tepung kanji untuk baluran	Secukupnya
8.	Bumbu halus:	
	Bawang putih	30 gr
	Merica	3 gr
	Garam	12 gr
9.	Minyak goreng	Secukupnya

Cara Membuat:

1. Kupas kentang, potong-potong, lalu kukus selama 15 menit.
2. Haluskan kentang.
3. Haluskan bumbu halus, kemudian tambahkan telur dan kaldu bubuk. Masukkan campuran ini pada kentang.
4. Iris bawang merah dan bawang putih, goreng hingga kecokelatan, kemudian haluskan dan masukkan ke dalam adonan kentang.
5. Masukkan seledri yang telah diiris halus ke dalam adonan kentang, aduk hingga rata.
6. Bentuk adonan menjadi bulat pipih. Agar tidak terlalu lengket, tangan dapat dibaluri minyak goreng terlebih dahulu.
7. Masukkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam kulkas, tunggu hingga 40 menit sampai adonan kokoh.
8. Keluarkan dari kulkas, lumuri adonan dengan tepung kanji. Goreng hingga kecokelatan.

Sumber: Anindita (2020)



Contoh hasil jawaban:

Persamaan:

1. Beberapa bahan yang digunakan sama, yaitu kentang, telur, bawang merah, merica butir, garam, dan minyak goreng.
2. Sama-sama dibentuk bulat pipih.
3. Sama-sama digoreng.

Perbedaan:

1. Perbedaan jumlah bahan.
2. Resep 1 menggunakan kornet, resep 2 tidak.
3. Perbedaan proses kentang di awal (resep 1 kentang digoreng dahulu, resep 2 kentang dikukus).

Resep yang didapat dapat berbeda dari resep contoh di buku ini. Guru memandu peserta didik untuk menemukan persamaan pada resep yang merupakan ciri khas dari produk perkedel. Guru juga memandu peserta didik untuk menemukan perbedaan pada resep, untuk menanamkan kepada peserta didik bahwa perbedaan resep merupakan sebuah hal yang umum terjadi di industri kuliner.

Langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan oleh guru untuk aktivitas ini ialah seperti berikut.

- a Melakukan apersepsi dengan mengaitkan materi lauk dengan kehidupan peserta didik sehari-hari.
- b Guru meminta peserta didik untuk bereksplorasi mencari resep-resep perkedel dari sumber-sumber yang tersedia, berdiskusi dan membandingkan resep yang didapat. Guru memandu peserta didik untuk menemukan persamaan dan perbedaan pada resep. Hal ini untuk menanamkan kepada peserta didik bahwa perbedaan resep merupakan hal yang umum terjadi di industri kuliner.
- c Guru mendampingi peserta didik yang membutuhkan bantuan, baik saat mencari resep membuat perbandingan maupun saat membuat kesimpulan.
- d Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil temuannya, memberikan umpan balik dan bersama dengan peserta didik melakukan refleksi di akhir pelajaran.

Aktivitas ini mengasah kemampuan peserta didik dalam bernalar kritis dengan elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 2.5 ialah sebagai berikut.



Tabel 2.9 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.5

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Membandingkan Resep Standar	Persamaan perkedel	Skor 4 (sangat baik): terdapat 3 persamaan yang tepat. Skor 3 (baik): terdapat 2 persamaan yang tepat. Skor 2 (cukup): terdapat 1 persamaan yang tepat. Skor 1 (perlu bimbingan): tidak terdapat persamaan yang tepat.
	Perbedaan pada resep perkedel	Skor 4 (sangat baik): terdapat 3 perbedaan yang tepat. Skor 3 (baik): terdapat 2 perbedaan yang tepat. Skor 2 (cukup): terdapat 1 perbedaan yang tepat. Skor 1 (perlu bimbingan): tidak terdapat perbedaan yang tepat.

d. Sayur

Pada subbab ini, hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 2.6. Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.2: Memahami isi resep standar dengan indikator no. 21: Memahami struktur penulisan resep standar. Struktur penulisan resep standar terdiri atas judul resep, jumlah bahan dengan satuan yang tepat dan dapat diukur, cara membuat, hasil jadi/jumlah porsi dan perkiraan lama waktu pengolahan.



Gambar 2.4 Contoh Hidangan Sayur

Sumber: freepik/jcomp (t.t)

Pada resep masakan Indonesia, sering ditemukan ukuran/takaran bahan makanan yang menggunakan satuan tidak baku, atau bahkan tidak tertulis jelas ukurannya. Aktivitas yang dilakukan oleh peserta didik ialah menganalisis resep yang diberikan agar menjadi resep standar, dan memberikan alasan mengapa resep tersebut perlu diperbaiki. Kegiatan dapat dilakukan dengan metode pembelajaran langsung, dengan cara berikut.

- 1 Guru melakukan cek pemahaman awal.
- 2 Guru memberi penjelasan materi dan contoh cara menganalisis resep standar.
- 3 Guru membimbing peserta didik menganalisis resep.
- 4 Guru memberikan kesempatan peserta didik menganalisis resep secara mandiri tanpa bimbingan.



Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan.

Berikut ini kunci jawaban dari Aktivitas 2.6.

- 1) Resep lodeh tersebut belum memuat komponen resep standar berupa: hasil jadi produk dan takaran yang belum standar.
- 2) Jumlah takaran santan secukupnya akan membuat bingung karena sangat mempengaruhi hasil jadi sayur lodeh.
- 3) Ukuran satuan “buah” juga akan memberikan pemahaman yang berbeda karena “buah” ada yang berukuran kecil atau besar. Akibatnya, juru masak yang belum pernah menggunakan resep tersebut akan kesulitan menentukan jumlah bahan yang perlu digunakan untuk membuat produk dalam jumlah tertentu.

Rubrik penilaian aktivitas peserta didik dapat menggunakan rubrik berikut.

Tabel 2.10 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.6

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Komponen Resep Standar	Deskripsi komponen resep standar yang perlu diperbaiki dan alasannya	Skor 4 (Sangat Baik): dapat menguraikan komponen resep standar yang perlu diperbaiki serta alasan perbaikannya dengan tepat dan jelas.
		Skor 3 (Baik): dapat menguraikan komponen resep standar yang perlu diperbaiki serta alasan perbaikannya, tetapi masih ada ruang untuk peningkatan kualitas jawaban.
		Skor 2 (Cukup): dapat menjelaskan komponen resep standar yang perlu diperbaiki, tetapi belum dapat menjelaskan alasannya.
		Skor 1 (Kurang): belum dapat menjelaskan komponen resep standar yang perlu diperbaiki beserta menjelaskan alasannya.

e. Sambal dan Makanan Pelengkap

Pada subbab ini, terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 2.7. Berikut penjelasannya.

Pada Aktivitas 2.7, peserta didik diminta untuk memberikan solusi pencegahan komplain pelanggan terkait pengemasan makanan. Kasus yang terjadi ialah pelanggan komplain karena kerupuk dan emping pada pesanan gado-gado yang dibawa pulang menjadi lembek dan tidak renyah. Hal ini disebabkan oleh juru masak yang mencampurkan emping dan kerupuk langsung bersama bahan gado-gado yang lain. Agar emping dan kerupuk tetap renyah, solusinya ialah mengemas makanan pelengkap tersebut dengan kemasan tersendiri, misalnya dengan dibungkus plastik yang tertutup rapat.



Gambar 2.5 Sambal

Sumber: [wikimedia.common/Windi Utari](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sambal.jpg) (2022)



Aktivitas ini melatih peserta didik untuk bernalar kritis dalam menghadapi permasalahan yang ditemukan. Rubrik penilaian aktivitas peserta didik dapat menggunakan rubrik berikut.

Tabel 2.11 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.7

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Pengemasan Hidangan Pelengkap	Menguraikan pengemasan hidangan pelengkap	Skor 4 (Sangat Baik): dapat menguraikan pengemasan hidangan pelengkap dengan detail, terdapat penjelasan bahwa kerupuk dan emping tidak boleh langsung diletakkan di atas sayuran atau saus gado-gado, kerupuk dan emping harus dikemas dalam wadah tertutup rapat, terpisah dari komponen gado-gado lainnya. Skor 3 (Baik): dapat menguraikan pengemasan hidangan pelengkap dengan detail, terdapat penjelasan bahwa kerupuk dan emping tidak boleh langsung diletakkan di atas sayuran atau saus gado-gado, kerupuk dan emping harus dikemas dalam wadah tertutup rapat, terpisah dari komponen gado-gado lainnya, tetapi masih ada ruang untuk peningkatan kualitas jawaban. Skor 2 (Cukup): dapat menguraikan pengemasan hidangan pelengkap tetapi kurang detail, hanya penjelasan secara umum saja. Skor 1 (Kurang): tidak dapat menguraikan pengemasan hidangan pelengkap walaupun hanya penjelasan secara umum saja.

Resep yang didapat dapat berbeda dari resep contoh di buku ini. Langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan oleh guru untuk aktivitas ini ialah seperti berikut.

- 1 Guru menyampaikan penjelasan tentang topik yang akan dipelajari dan memberikan apersepsi tentang kasus yang diangkat.
- 2 Guru memberikan kesempatan untuk peserta didik bekerja secara kolaboratif dan berdiskusi dengan teman sekelasnya untuk mencari solusi dari permasalahan yang disampaikan.
- 3 Guru memfasilitasi peserta didik mengambil kesimpulan, berbagi hasil, dan memodifikasi kesimpulan dari hasil pencarian solusi yang dilakukan.
- 4 Guru bersama peserta didik merangkum hasil belajar. Guru meluruskan konsep peserta didik jika ada kesalahan, kemudian melakukan refleksi hasil belajar.

f. Kue Indonesia

Pada subbab ini, terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 2.8. Berikut penjelasannya.

Tujuan pembelajaran pada aktivitas ini adalah menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan dengan indikator mengalkulasi kebutuhan bahan yang dibutuhkan. Pada Aktivitas 2.8, peserta didik diminta untuk menuliskan kebutuhan bahan dan jumlah bahan dari resep klepon dan putri mandi yang disajikan. Kegiatan ini akan membuat



peserta didik dapat menghitung jumlah bahan yang harus disiapkan. Guru dapat menggunakan metode pembelajaran langsung pada aktivitas ini. Jika dirasa kurang sesuai, guru dapat menggunakan metode pembelajaran lain yang sesuai.

Langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan oleh guru untuk aktivitas ini ialah seperti berikut.

- 1 Memberikan pertanyaan pemantik, mengapa seorang juru masak harus dapat melakukan kalkulasi bahan sesuai resep?
- 2 Guru memberikan contoh melakukan kalkulasi resep sesuai kebutuhan.
- 3 Guru meminta peserta didik mencoba melakukan kalkulasi resep dan mendampingi peserta didik yang kesulitan. Resep dapat berasal dari Buku Siswa atau dari sumber lain.
- 4 Guru meminta peserta didik mencoba melakukan kalkulasi resep sesuai Aktivitas 2.8 (klepon dan putri mandi) tanpa pendampingan.
- 5 Guru memfasilitasi peserta didik untuk menyampaikan hasil hitungannya, memberikan umpan balik dan bersama dengan peserta didik melakukan refleksi di akhir pelajaran.

Kunci jawaban dari aktivitas ini seperti berikut.

Tabel 2.12 Kunci Jawaban Kebutuhan Bahan untuk Aktivitas 2.8

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan		Total Bahan	Satuan
		Klepon	Putri Mandi		
1.	Tepung ketan	100	100	200	gr
2.	Garam	5	10	15	gr
3.	Pewarna hijau	5	5	10	ml
4.	Gula merah	50	50	100	gr
5.	Kelapa sedang/setengah tua	200	100	300	gr
6.	Tepung kanji	-	25	25	gr
7.	Pewarna merah muda	-	5	5	ml
8.	Pewarna kuning	-	5	5	ml
9.	Pandan	-	1	1	lembar
10.	Tepung beras	-	10	10	gr
11.	Kelapa tua	-	100	100	gr



Gambar 2.7 Aneka Kue Indonesia

Sumber: [wikimedia.commons/Gunawan Kartapranata \(2012\)](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gunawan_Kartapranata_(2012).png)



Terkait Profil Pelajar Pancasila, aktivitas ini melatih peserta didik untuk bernalar kritis untuk menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep, juga kolaborasi karena bekerja sama dengan teman. Rubrik penilaian aktivitas sebagai berikut.

Tabel 2.13 Rubrik Penilaian Aktivitas 2.8

Aspek	Kriteria	Deskripsi
Kebutuhan Bahan untuk Memasak	Rencana kebutuhan bahan	Skor 4 (sangat baik): 9-11 bahan dihitung dengan benar. Skor 3 (baik): 6-8 bahan dihitung dengan benar. Skor 2 (cukup): 3-5 bahan dihitung dengan benar. Skor 1 (perlu bimbingan): 0-2 bahan dihitung dengan benar.

g. Minuman Tradisional

Pada subbab ini, terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 2.9 dan Aktivitas 2.10. Kedua aktivitas ini ialah praktik.

1) Aktivitas 2.9

Aktivitas 2.9 merupakan kegiatan terpadu praktik mengolah hidangan Indonesia. Kegiatan ini dapat dilakukan berkali-kali dengan menu masakan yang berbeda. Model pembelajaran yang dapat digunakan untuk kegiatan ini ialah pembelajaran langsung (*direct teaching*) dengan praktik langsung mengolah makanan dan minuman dan pembelajaran berbasis produk (*product based learning*). Contoh pelaksanaannya ialah seperti berikut.

Tabel 2.14 Contoh Rencana Menu Praktik

Praktik ke-	Materi	Menu
1 dan 2	Membuat hidangan nasi, mi, dan bahan pokok lain	Nasi tutug oncom, pepes mi, nasi jagung, bubur manado, dan sebagainya.
3–6	Membuat sup atau soto	Soto banjar, sup konro, soto madura, dan sebagainya.
7–10	Membuat hidangan lauk	Tahu dan tempe bacem, balado telur, ayam taliwang, ikan kuah kuning, dan sebagainya.
11–14	Membuat hidangan sayur	Urap, pecel, tumis kacang panjang, sayur bobor, gangan asam, dan sebagainya.
15–18	Membuat kue Indonesia dan Minuman tradisional	Klepon, sentiling, bagea, dan sebagainya. Ronde, bajigur, bandrek, dan sebagainya.
Dst.		



Selain contoh pada Tabel 2.14, guru juga dapat mengajarkan menu Indonesia dengan kombinasi materi seperti pada Tabel 2.15. Perencanaan menu praktik ini disusun berdasarkan kebutuhan dan kondisi di sekolah masing-masing.

Tabel 2.15 Contoh Alternatif Rencana Menu Praktik

Praktik ke-	Materi	Contoh Menu
1.	Hidangan nasi, sayur, dan lauk- pauk	Nasi merah, sayur asam jakarta, balado ikan, dan tahu tempe goreng.
2.	Hidangan mi dan soto sepinggan	Mi celor, mi aceh, soto banjar, soto lamongan, dan sebagainya.
3.	Hidangan nasi, sup/soto, sayur, dan lauk-pauk	Nasi putih, brenebon, plecing kangkung, mendol tempe, dan ayam taliwang.
4.	Hidangan nasi, sayur dan lauk pauk, serta kue Indonesia	Nasi jagung, sayur lodeh, malbi daging, mendoan dan putu ayu.
Dst.		

Sebelum melakukan praktik, guru bersama peserta didik menentukan menu yang akan dibuat. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai, yaitu seperti berikut.

- 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
- 1.2. Menerapkan prosedur kebersihan.
- 1.3. Mengelola limbah.
- 2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.
- 2.2. Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan.
- 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan .
- 2.4. Menghitung, membersihkan, dan inventaris alat.
- 3.2. Memahami isi resep standar.
- 3.3. Membuat hidangan Indonesia.
- 3.5. Membuat kue tradisional Indonesia.
- 4.1. Menggunakan dan menata alat hidang.
- 4.2. Membuat hiasan hidangan.
- 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan.
- 4.4. Mengemas hidangan.



Agar kegiatan pembelajaran praktik berlangsung secara efektif dan efisien, guru perlu melakukan hal-hal berikut ini.

- a Memastikan menu, resep, ketersediaan bahan praktik, peralatan dan ketersediaan ruangan dapur.
- b Sebelum mulai, guru menyiapkan peserta didik dan memastikan mereka menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja.
- c Guru menyampaikan apersepsi, rencana penilaian, serta hal-hal yang perlu diperhatikan saat mengolah makanan.
- d Guru menjelaskan resep yang akan dipraktikkan, serta memberikan kesempatan untuk peserta didik bertanya.
- e Jika memungkinkan, guru dapat melakukan demonstrasi mengolah produk yang akan dibuat sesuai resep.
- f Guru memantau aktivitas peserta didik saat mengolah makanan dan minuman, memberikan contoh, arahan, dan penjelasan sesuai dengan kesulitan yang dihadapi oleh peserta didik.
- g Guru menilai aktivitas peserta didik menggunakan rubrik yang disediakan.
- h Setelah selesai praktik, guru menilai hasil produk dan memberikan umpan balik terkait makanan dan minuman yang dibuat.
- i Bersama dengan peserta didik, guru melakukan refleksi.

Profil Pelajar Pancasila yang dilatih pada kegiatan ini ialah dimensi Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia dengan elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Dimensi Bergotong Royong elemen kolaborasi yang diwujudkan saat kerja kelompok; dimensi Bernalar Kritis dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dengan membaca resep kemudian peserta didik dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep. Observasi kinerja dapat mengacu pada kriteria pada Tabel 1.16 dengan menyesuaikan kriteria penilaian mengolah hidangan Kontinental dan hidangan penutup menjadi mengolah hidangan Indonesia dan mengolah kue Indonesia. Adapun penilaian produk dapat mengacu pada Bab I Tabel 1.17. Guru juga dapat merancang sendiri kriteria penilaian kinerja dan penilaian produk sesuai kebutuhan di sekolah.



2) Aktivitas 2.10

Aktivitas 2.10 merupakan kegiatan proyek setelah peserta didik belajar teori dan praktik. Proyek yang dilakukan ialah mengelola pesanan hidangan Indonesia dari pelanggan. Model pembelajaran yang dapat digunakan ialah *project based learning* atau dapat menggunakan model *teaching factory*. Adapun alternatif yang dapat dilakukan ialah seperti berikut.



Gambar 2.6 Rice Bowl

Sumber: [wikimedia.commons/Vradnyaprmth](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vradnyaprmth) (2020)

- ▶ Alternatif 1: jika sekolah memiliki *teaching factory* berupa restoran atau kafé, peserta didik dapat mencari pelanggan dan mengelola restoran/kafé tersebut dengan menjual menu hidangan Indonesia.
- ▶ Alternatif 2: jika sekolah belum memiliki bangunan restoran atau kafé atau sudah memiliki, tetapi tidak memungkinkan melaksanakan proyek di tempat tersebut, dapat mengelola pesanan makanan Indonesia dengan sistem *preorder* (PO) dan dikerjakan di dapur praktik.

Sama dengan Aktivitas 2.9, kegiatan proyek ini dilakukan agar tujuan pembelajaran pada elemen K3LH, persiapan alat memasak dan bahan makanan, pengolahan makanan dan minuman, penyajian makanan dan minuman dapat tercapai. Dengan pembelajaran berbasis proyek ini, diharapkan peserta didik menjadi lebih dekat dengan kegiatan pengolahan makanan sesuai dunia industri. Profil Pelajar Pancasila yang diharapkan muncul ketika peserta didik melaksanakan proyek ialah Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia, Bergotong Royong, Bernalar Kritis, dan Kreatif.

Kegiatan dilaksanakan mulai dari persiapan, proses pelaksanaan, dan pelaporan. Pada tahap persiapan, guru memandu peserta didik untuk merencanakan menu, kebutuhan bahan dan alat serta alur proses produksi dan penyajian produk kepada pelanggan. Menu yang dijual dapat mengikuti kebutuhan pelanggan, misalnya nasi boks untuk rapat, *rice bowl* untuk anak sekolah, menu hidangan ulang tahun, syukuran atau yang lainnya. Contoh rancangan menu proyek hidangan Indonesia dapat dilihat pada tabel. Penerapan proyek ini menyesuaikan dengan keadaan di sekolah masing-masing.



Tabel 2.16 Contoh Rancangan Menu Proyek untuk Makan Siang

Contoh Menu Nasi Boks untuk Makan Siang Rapat		
Paket 1	Paket 2	Paket 3
Nasi putih, brongkos telur bebek, sambal, kerupuk.	Nasi putih, lodeh labu siam dan kacang panjang, bandeng goreng, sambal, kerupuk.	Nasi putih, tumis jagung muda, ayam goreng lengkuas, tempe bacem, sambal, dan kerupuk.
Contoh Menu <i>Rice Bowl</i> Sederhana untuk Makan Siang Pelajar		
Paket 1	Paket 2	Paket 3
Nasi putih, ayam geprek, sambal, daun selada, dan irisan mentimun.	Nasi daun jeruk, balado telur, tumis tempe, sambal, daun selada, dan irisan mentimun.	Nasi putih, telur dadar iris, sambal terong, daun selada, dan irisan mentimun.

Menu yang dibuat dapat bervariasi sesuai kreativitas peserta didik dan ketersediaan sarana prasarana di sekolah. Jumlah hari proyek juga dapat menyesuaikan keadaan. Agar kegiatan pembelajaran proyek dapat berlangsung efektif dan efisien, langkah-langkah yang dapat guru lakukan seperti berikut.

- Memastikan bahwa peserta didik telah dapat mengolah makanan dan minuman Indonesia pada pelajaran praktik dan menu yang dirancang dapat diterima oleh masyarakat.
- Memastikan ketersediaan bahan dan alat mencukupi.
- Memberikan penjelasan kegiatan proyek dan menentukan jadwal serta pembagian tugas peserta didik.
- Saat pelaksanaan produksi, guru perlu memantau peserta didik agar kualitas produk yang dihasilkan layak disajikan kepada pelanggan, memastikan jumlah produk dan waktu penyelesaian pekerjaan sesuai dengan target.
- Guru membantu memberikan solusi jika terjadi kendala saat pelaksanaan proyek serta memberikan pengarahan-pengarahan sesuai kebutuhan.
- Guru memastikan semua tujuan pembelajaran dapat dilakukan oleh peserta didik.
- Di akhir proyek, guru memberikan panduan dalam menuliskan laporan, memberikan kesempatan untuk peserta didik mempresentasikan hasil proyeknya, memberikan umpan balik, dan melakukan refleksi.



Penilaian pelaksanaan proyek dilakukan secara holistik mulai dari persiapan, pelaksanaan, serta laporan proyek. Instrumen penilaian dapat mengacu pada instrumen penilaian proyek di Bab I Tabel 1.19 Guru juga dapat membuat instrumen penilaian sendiri dengan menyesuaikan karakteristik peserta didik di sekolah.

Peserta didik dianggap telah tuntas jika skor yang didapatkan minimal sejumlah 33 poin (atau 75% dari total skor). Jika peserta didik mendapatkan skor di bawah poin tersebut, guru dapat memberikan pendampingan khusus sesuai kesulitan belajar yang ditemui.

2. Pembelajaran Berdiferensiasi

Pada materi Hidangan Indonesia, pembelajaran berdiferensiasi dapat dilakukan dengan diferensiasi konten, proses, dan produk. Contoh diferensiasi konten ialah dengan cara membagi materi sesuai dengan pembagian wilayah di Indonesia yang diminati oleh peserta didik, meliputi wilayah Indonesia Barat, Indonesia Tengah dan Indonesia Timur. Materi juga dapat dibagi berdasarkan provinsi yang ada di Indonesia. Pada kegiatan praktik, pembelajaran diferensiasi dapat dilakukan saat menganalisis resep dan mengolah hidangan dari wilayah-wilayah yang telah dipilih oleh peserta didik. Di satu kelas praktik, akan ada kemungkinan terdapat lebih dari satu produk yang berbeda, misalnya saat mengolah hidangan sapi akan ada rendang daging sapi, rawon, dan sei sapi. Contoh lainnya, saat mengolah hidangan mi, masakan yang dibuat oleh peserta didik dapat berbeda, seperti mi aceh, pais mi, soto mi bogor dan bakmi jawa. Diferensiasi proses pada pembelajaran hidangan Indonesia, dapat dilakukan dengan memberikan intensitas pendampingan yang berbeda kepada peserta didik, sesuai dengan kebutuhan.

3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Hidangan Indonesia

Pada pengolahan hidangan Indonesia, hal penting yang perlu diperhatikan oleh guru adalah penggunaan bahan makanan yang menjadi pantangan bagi agama tertentu. Bagi peserta didik yang beragama Islam, guru perlu memastikan agar tidak mengolah hidangan yang menggunakan daging babi, alkohol maupun darah hewan.

4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri

Materi esensial pada pengolahan hidangan Indonesia adalah pembuatan bumbu. Bumbu pada masakan Indonesia memiliki peranan penting dalam menentukan karakteristik rasa masakan. Jika peserta didik tidak dapat membuat bumbu dengan baik, maka kualitas hasil masakan yang diolah akan terpengaruh.



Materi Hidangan Indonesia sangat sesuai dengan dunia Industri. Hidangan nasi, mi, sup dan soto, lauk-pauk, sayur, sambal, makanan pelengkap, kue Indonesia dan minuman tradisional merupakan produk yang banyak dijual baik dari skala usaha kecil, mikro, menengah maupun usaha dengan skala besar.

5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Orang tua/wali serta masyarakat dapat berperan sebagai sumber informasi dalam proses pembelajaran. Guru dapat menugaskan peserta didik untuk menghimpun informasi terkait hidangan Indonesia melalui wawancara dengan orang tua/wali atau masyarakat di lingkungan sekitar. Selain itu, guru juga dapat mengakses informasi dari mitra industri mengenai berbagai hidangan Indonesia yang populer di Industri kuliner.

F. Tindak Lanjut

Peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan sesuai tujuan pembelajaran kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan dengan materi berikutnya. Peserta didik juga dapat diberikan pengayaan.

Di Buku Siswa, pengayaan yang diberikan ialah informasi tambahan tentang keanekaragaman sate dari berbagai wilayah di Indonesia karena sate yang merupakan salah satu hidangan lauk yang umum dibuat oleh penduduk Indonesia. Alternatif lain sebagai materi pengayaan ialah guru dapat memberikan tambahan informasi tentang masakan Indonesia yang terbuat dari buah-buahan tropis, misalnya beraneka macam rujak, asinan buah, dan hidangan sepinggan.

Peserta didik yang belum mencapai tujuan pembelajaran diberikan pendampingan sesuai dengan kesulitan belajarnya. Pendampingan dapat dilakukan secara langsung maupun dengan tutor sebaya. Hal ini menyesuaikan dengan kondisi peserta didik. Peserta didik yang belum mencapai ketuntasan juga dapat diberikan waktu yang lebih lama dalam menyelesaikan tugasnya.

G. Asesmen

Asesmen terdiri atas asesmen formatif dan asesmen sumatif. Asesmen dilakukan pada waktu sebelum pembelajaran, pada saat pembelajaran, dan setelah pembelajaran. Berikut ini penjelasan tentang asesmen di buku ini.

1. Asesmen Formatif

Asesmen formatif dilakukan sebelum pembelajaran dan selama kegiatan pembelajaran. Asesmen ini berfungsi untuk mengetahui perkembangan belajar peserta didik. Aktivitas pada Buku Siswa dapat digunakan sebagai asesmen formatif. Pada buku ini, aktivitas 2.1 sampai dengan 2.8

memuat 1 (satu) indikator tujuan pembelajaran. Adapun aktivitas 2.9 dan 2.10 memuat lebih dari 1 (satu) indikator tujuan pembelajaran. Khusus untuk aktivitas 2.9 dan 2.10 merupakan kegiatan belajar praktik dan dapat dilaksanakan berkali-kali dengan produk yang berbeda. Rubrik penilaian aktivitas untuk asesmen formatif dapat langsung dilihat pada sub-subbab aktivitas pembelajaran.

Aktivitas pada pembelajaran teori berfungsi untuk menambah pengetahuan peserta didik terkait hidangan Indonesia sebelum mereka melakukan praktik memasak. Jika peserta didik telah dapat melaksanakan pembelajaran teori dengan baik, kegiatan dilanjutkan dengan praktik.

Kegiatan praktik dilakukan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan. Asesmen formatif untuk kegiatan praktik dapat dilihat pada aktivitas 2.9, dengan rubrik penilaian pada Tabel 2.16.

Peserta didik juga diberikan aktivitas berupa pembelajaran proyek. Pada pembelajaran proyek, peserta didik langsung bertemu dengan pelanggan dan mengelola pesanan pelanggan. Asesmen formatif dilakukan dengan instrumen pembelajaran proyek dapat mengacu pada instrumen di Bab II tabel 1.20 dan 1.21.

2. Asesmen Sumatif

Asesmen sumatif digunakan untuk memastikan bahwa semua tujuan pembelajaran yang dilaksanakan telah tercapai. Asesmen sumatif yang terdapat pada Buku Siswa ialah asesmen teori dalam bentuk tes pilihan ganda kompleks dan praktik dengan penilaian kinerja dan penilaian produk.

Tes pilihan ganda pada Buku Siswa terdiri atas 10 soal. Setiap soal memiliki bobot 1 poin sehingga skor maksimal yang didapatkan oleh peserta didik jika menjawab benar semua soal ialah 10 poin. Penilaian dilakukan dengan rumus berikut.

$$\text{Nilai} = \text{total poin} \times 10$$

Jika nilai peserta didik ≥ 75 , telah dianggap tuntas. Jika nilai di bawah 75, belum tuntas dan perlu pembelajaran remedial.

Tes praktik mengolah hidangan Indonesia dilakukan dengan cara peserta didik mengolah hidangan Indonesia dan kue Indonesia. Menu hidangan yang diujikan ialah menu Indonesia yang dipraktikkan secara individual oleh peserta didik. Rubrik penilaian kinerja yang digunakan dapat melihat pada Tabel 2.16 pada Aktivitas 2.9. Selain penilaian kinerja, juga dilakukan penilaian produk dengan rubrik penilaian sama dengan penilaian di Bab II tabel 1.17 dan 1.18 di bab 1.



H. Kunci Jawaban

Kunci jawaban pada subbab ini merupakan kunci jawaban penilaian sumatif di Buku Siswa. Kunci jawaban penilaian formatif berdasarkan aktivitas peserta didik dapat dilihat pada setiap subbab. Kunci jawaban dari pertanyaan pilihan ganda kompleks di Buku Siswa ialah sebagai berikut.

- | | |
|----------|----------|
| 1. B, C | 6. B, D |
| 2. A, D | 7. B, D |
| 3. D, E | 8. A, E |
| 4. A, B, | 9. A, D |
| 5. B, C | 10. D, E |

I. Refleksi

Refleksi membantu peserta didik untuk menginternalisasi pengalaman belajar mereka sehingga mereka lebih memahami kemampuan yang telah dimiliki dan yang belum dimiliki. Hasil refleksi digunakan oleh guru untuk memperbaiki hal-hal yang belum sesuai dan meningkatkan kualitas pengajarannya. Contohnya:

1. Pada pertemuan kali ini, keberhasilan pembelajaran yang ada ialah
2. Pada pertemuan kali ini, kendala yang ada ialah Cara mengatasi kendala tersebut ialah
3. Perbaiki pembelajaran yang dapat saya lakukan untuk pertemuan berikutnya ialah

J. Sumber Belajar

Sumber belajar utama bagi peserta didik ialah buku *Kuliner* Fase F yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Sumber belajar pendamping yang dapat digunakan ialah seperti berikut.

1. Buku resep masakan Indonesia dari berbagai penerbit.
2. Situs daring yang memuat informasi berbagai macam makanan Indonesia.
3. Industri mitra sekolah yang relevan, orang tua peserta didik/alumni/warga sekitar sekolah yang bekerja di industri kuliner.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

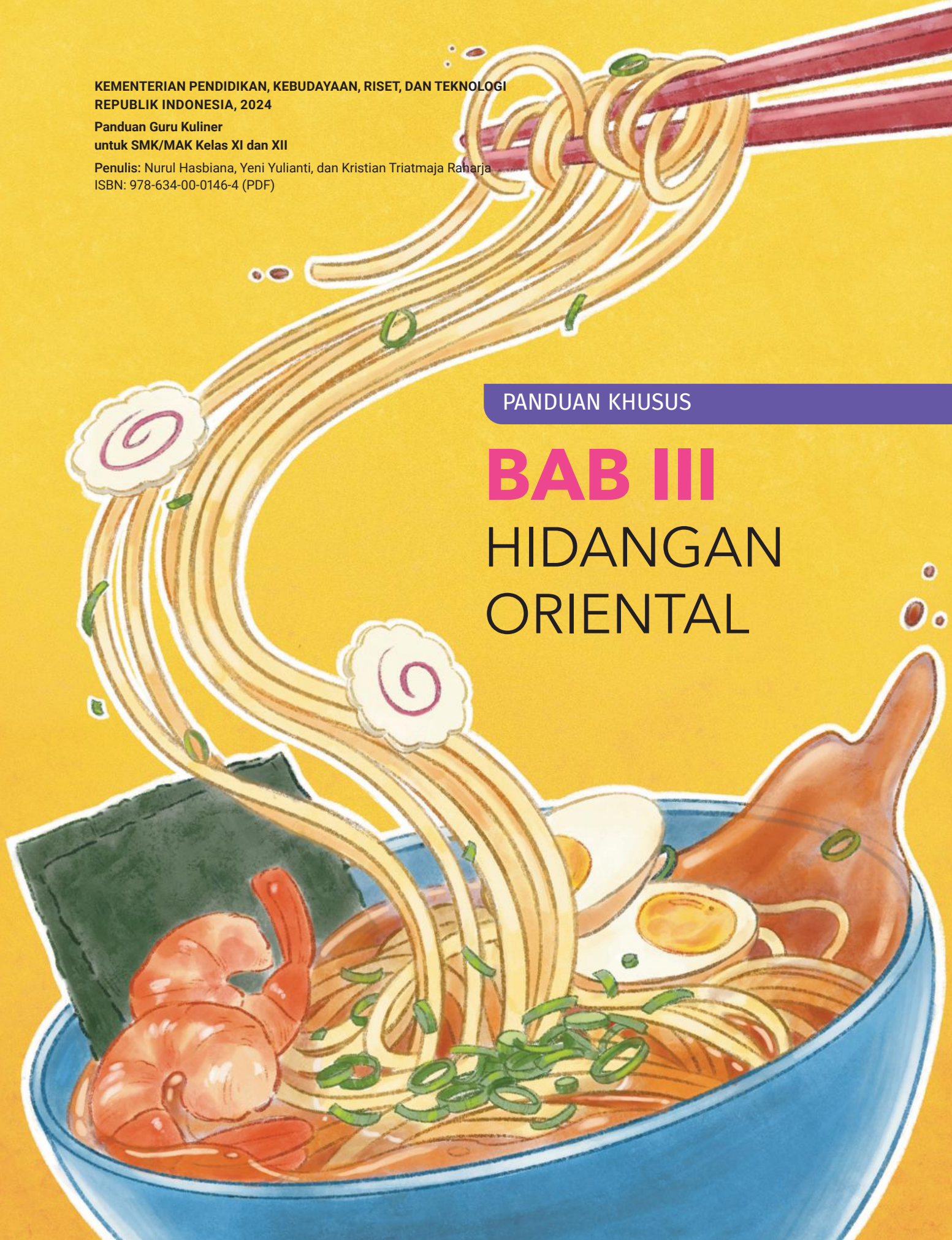
Panduan Guru Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Nurul Hasbiana, Yeni Yulianti, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0146-4 (PDF)

PANDUAN KHUSUS

BAB III

HIDANGAN ORIENTAL



A. Pendahuluan

Capaian pembelajaran Fase F pada peserta didik SMK Keahlian Kuliner juga diberikan pembelajaran tentang hidangan Oriental. Hidangan Oriental secara umum merujuk pada masakan yang berasal dari negara-negara di Asia Timur dan Tenggara, termasuk Cina, Jepang, Korea, Thailand, Filipina, Sri Lanka, Malaysia, Myanmar, Brunei Darussalam, Vietnam, Kamboja, India, Pakistan, Arab, dan negara lainnya. Hidangan Oriental tidak hanya mencakup penggunaan beragam bahan dan metode pengolahan yang khas, tetapi juga filosofi dan estetika yang mendalam di balik setiap hidangan.

Hasil belajar hidangan Oriental dapat bermanfaat bagi peserta didik karena mereka memiliki kesempatan untuk mengenal berbagai hidangan dari negara-negara di kawasan Asia secara teori maupun praktik. Guru perlu memberikan pembelajaran mengenai hidangan Oriental. Selain menguasai konsep dasar, setelah mengikuti pembelajaran hidangan Oriental, peserta didik diharapkan mampu menerapkan konsep yang telah dipelajari sehingga dapat membantu mengasah keterampilan peserta didik dalam membuat hidangan Oriental.

Bab ini memuat panduan khusus terkait materi Hidangan Oriental. Pada bab ini, uraian mulai dari tujuan pembelajaran hingga asesmen sumatif beserta kunci jawaban dari soal yang ada di Buku Siswa.

1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran

Berikut ini tersaji rujukan Tabel 3.1 tentang elemen, tujuan pembelajaran, indikator tujuan pembelajaran, dan implementasi aktivitas yang dapat guru terapkan pada peserta didik Fase F jenjang SMK Keahlian Kuliner dalam pembelajaran Hidangan Oriental.

Tabel 3.1 Tujuan Pembelajaran dan Indikator Pengolahan Hidangan Oriental

No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
1.	K3LH	1.1 Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).	1. Menerapkan prosedur keamanan kerja.	3.3 3.6 3.8 3.12
			2. Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.	3.3 3.6 3.8 3.12
		1.2 Menerapkan Prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri	3. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).	3.3 3.6 3.8 3.12



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		1.3 Menerapkan Prosedur menggunakan alat P3K.	4. Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.	3.3 3.6 3.8 3.12
			5. Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.	3.3 3.6 3.8 3.12
			6. Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.	3.3 3.6 3.8 3.12
		1.4 Menerapkan prosedur kebersihan.	7. Menerapkan kebersihan diri.	3.3 3.6 3.8 3.12
			8. Menerapkan prosedur kebersihan bahan.	3.3 3.6 3.8 3.12
			9. Menerapkan prosedur kebersihan dapur.	3.3 3.6 3.8 3.12
		1.5 Mengelola limbah.	10. Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.	3.3 3.6 3.8 3.12
			11. Menerapkan <i>zero waste food</i> .	3.3 3.6 3.8 3.12
	2. Persiapan Alat Memasak dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.	12. Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep.	3.1 3.3 3.6 3.8 3.12
			13. Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.	3.3 3.6 3.8 3.12



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
			14. Menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep.	3.1 3.3 3.12
			15. Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.	3.3 3.6 3.8 3.10 3.12
		2.2. Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan.	16. Mengalkulasi kebutuhan bahan yang dibutuhkan.	3.3. 3.6. 3.8. 3.12.
			17. Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.	3.3 3.6 3.8 3.12
		2.3. Menyimpan Bahan yang Sudah Disiapkan.	18. Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.	3.3 3.6 3.7 3.8 3.12
			19. Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.	3.3 3.6 3.7 3.8 3.12
		2.4. Menghitung, membersihkan, dan inventaris alat.	20. Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.	3.3 3.6 3.8 3.12
			21. Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.	3.3 3.6 3.8 3.12
			22. Mengembalikan alat pada tempatnya.	3.3 3.6 3.8 3.12
3.	Pengolahan Makanan dan Minuman	1.1 Memahami isi resep standar.	23. Membandingkan resep standar.	3.3 3.8 3.12



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		1.2 Membuat hidangan Oriental.	24. Memahami struktur penulisan resep standar.	3.2 3.3 3.6 3.8 3.12
			25. Menguraikan prosedur membuat hidangan Oriental.	3.3 3.6 3.8 3.9 3.11 3.12
			26. Menguraikan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Oriental.	3.3 3.6 3.8 3.9 3.11 3.12
			27. Mengolah hidangan Oriental dengan prosedur yang benar.	3.3 3.6 3.8 3.9 3.12
			28. Menggunakan teknik memasak hidangan Oriental dengan tepat.	3.3 3.5 3.6 3.8 3.12
		4.1. Menggunakan dan menata alat hidang.	29. Menggunakan alat hidang dengan ukuran yang sesuai.	3.3 3.6 3.8 3.12
			30. Menggunakan alat hidang dengan jenis yang sesuai.	3.3 3.6 3.12
		4.2. Membuat hiasan hidangan.	31. Menggunakan hiasan yang sesuai dengan jenis hidangan.	3.3 3.6 3.8 3.12
			32. Menggunakan hiasan dengan jumlah yang sesuai.	3.3 3.6 3.8 3.12
4.	Penyajian Makanan dan Minuman			



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan.	33. Menyajikan hidangan pada suhu yang tepat.	3.3 3.6 3.8 3.12
			34. Menyajikan hidangan dengan porsi yang benar.	3.3 3.6 3.8 3.12
		4.4. Mengemas hidangan.	35. Mengemas hidangan dengan jenis kemasan yang tepat.	3.3 3.6 3.8 3.12
			36. Mengemas hidangan dengan ukuran kemasan yang tepat.	3.3 3.6 3.8 3.12

2. Peta Materi

Hal-hal yang dapat dipelajari peserta didik dalam pembelajaran hidangan Oriental ialah ruang lingkup, bumbu, bahan, resep standar, peralatan, pengolahan, penataan, pemorsian, penyajian, pengemasan, hiasan, dan hidangan kesempatan khusus pada negara di Kawasan Asia. Pembahasan tentang hidangan Oriental mengungkapkan betapa luas dan beragamnya kuliner dari Asia Timur dan Tenggara. Setiap hidangan menawarkan penggunaan bahan dan bumbu, kombinasi rasa, teknik pengolahan, penyajian hidangan, dan filosofi yang unik, baik hidangan sehari-hari maupun hidangan kesempatan khusus.

Guru dapat memberikan materi hidangan Oriental dari negara tertentu yang termasuk pada negara Kawasan Asia. Penentuan materi hidangan asal negara berdasarkan karakteristik sekolah, karakteristik peserta didik, ketersediaan bahan, ketersediaan peralatan, potensi lingkungan dan budaya setempat, serta pertimbangan lain sebagai alternatif terbaik. Pada buku guru Fase F pembelajaran Hidangan Oriental ini, hanya tersaji empat negara di Kawasan Asia, yaitu hidangan Cina, Jepang, Thailand, dan Arab. Alasan terpilihnya hidangan negara tersebut antara lain mewakili beberapa wilayah bagian Asia, akulturasi hidangan yang masuk ke Indonesia, serta tren. Alasan lain ialah kekhasan dan tradisi makan negara tersebut memiliki filosofi dan terpelihara hingga saat ini. Berikut ini peta materi yang dapat guru gunakan dalam pembelajaran Hidangan Oriental.





Gambar 3.1. Peta Materi Hidangan Oriental

3. Alokasi Waktu

Waktu yang dapat digunakan untuk pembelajaran ini ialah 162 JP x 45 menit. Namun, guru dapat menyesuaikan alokasi waktu sesuai dengan penetapan struktur kurikulum sekolah, karakteristik sekolah, dan karakteristik peserta didik.

B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Sebelum mempelajari tentang materi Hidangan Oriental, peserta didik perlu menguasai konsep kesehatan, keselamatan kerja, dan pengelolaan limbah sebagai bagian dari kelestarian lingkungan. Keterampilan prasyarat yang disarankan untuk peserta didik, sebaiknya guru dapat memberikan materi Hidangan Oriental pada Fase F setelah peserta didik mempelajari hidangan Indonesia. Hal ini diterapkan agar peserta didik telah menguasai konsep teori hingga praktik hidangan Indonesia secara tuntas, di mana Indonesia merupakan bagian dari negara kawasan Asia. Dengan demikian, peserta didik dapat lebih mudah mempelajari hidangan Oriental mulai dari konsep, karakteristik, bahan dan bumbu, metode pengolahan, jenis-jenis hidangan, hingga penyajian maupun budaya makan negara yang tersaji pada Buku Siswa materi Hidangan Oriental.

Selain itu, guru dapat juga meminta pada peserta didik untuk mengingat kembali konsep dasar yang sudah dibahas pada buku *Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2 yang diterbitkan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi khususnya Bab 4 Pengetahuan Dasar Masakan pada subbab Makanan Asia. Materi tersebut dapat diakses juga melalui pranala SIBI berikut.





1. Buku Siswa *Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2
<https://buku.kemdikbud.go.id/katalog/dasar-dasar-kuliner-untuk-smkmak-kelas-x-semester-2>

2. Buku *Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X <https://buku.kemdikbud.go.id/katalog/buku-panduan-guru-dasar-dasar-kuliner-untuk-smkmak-kelas-x>



C. Apersepsi

Pada kegiatan pembelajaran Bab III, Hidangan Oriental, apersepsi perlu dilakukan untuk menciptakan lingkungan belajar yang kondusif dengan memfokuskan perhatian dan konsentrasi peserta didik pada pembelajaran. Pada Gambar 3.1 pada Buku Siswa, guru mengelaborasi materi dengan informasi yang dimiliki maupun yang pernah dialami peserta didik seperti menanyakan pengenalan nama dan asal hidangan pada gambar. Selanjutnya, guru menanyakan karakteristik atau ciri khas dari gambar contoh hidangan. Selain itu, guru juga dapat menggali informasi pada peserta didik, apakah pernah mengonsumsi salah satu hidangan pada gambar.

Berikut beberapa alternatif apersepsi yang dapat digunakan guru untuk mengaitkan apa yang telah diketahui atau dialami peserta didik dengan apa yang akan dipelajari.

- ▶ Alternatif 1: guru dapat memutar video tentang hidangan Asia yang terkenal di dunia seperti hidangan Korea, Jepang atau Cina melalui pranala video *youtube*, film, vlog, ataupun video yang terdapat di media sosial. Setelah peserta didik menyimak video, guru dapat meminta peserta didik menyebutkan nama hidangan yang ada pada video. Selanjutnya, guru menanyakan ciri khas atau keunikannya. Selain itu, guru dapat pula meminta peserta didik menyebutkan apa yang diketahuinya tentang bahan, bumbu, dan metode pengolahan dari salah satu contoh hidangan yang ada pada video.
- ▶ Alternatif 2: guru dapat bertanya pada peserta didik terkait akulturasi beberapa hidangan Indonesia yang mendapat pengaruh dari negara lain di Kawasan Asia. Misal: akulturasi hidangan dari Arab seperti nasi kebuli, sayur bebanci, dan kue khamir. Atau, hidangan lain seperti siomai, bakso, dan pempek yang mendapat pengaruh dari Cina. Guru dapat mengaitkan pertanyaan asal mula atau alasan hidangan tersebut dapat membaaur dengan penduduk setempat.
- ▶ Alternatif 3: guru dapat meminta peserta didik menceritakan pengalamannya yang sudah makan di sebuah restoran bergaya Asia, misal restoran Jepang, restoran Cina, restoran Korea, restoran Arab, atau restoran lainnya baik jenis restoran tradisional atau etnik (*traditional restaurant*), restoran keluarga (*family restaurant*) maupun restoran cepat saji



(*fast food restaurant*) atau kedai makanan pinggir jalan (*street food*). Peserta didik dapat menceritakan keunikan atau kekhasan hidangan yang dijual. Mulai dari nama-nama hidangan, penyajian hidangan, cara makan hingga cita rasa makanan tersebut. Selain alternatif yang telah disarankan, guru juga dapat merancang sendiri kegiatan apersepsi.

D. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Pada pertemuan pertama, sebaiknya guru melakukan penilaian sebelum pembelajaran. Penilaian ini diperlukan untuk memperoleh informasi mengenai kemampuan awal peserta didik. Informasi ini juga diperlukan oleh guru untuk merancang tingkat kedalaman materi dan kegiatan pembelajaran hidangan Oriental yang akan diberikan kepada peserta didik. Berikut ini hal yang dapat dilakukan guru untuk menggali informasi konsep dan prasyarat yang dibutuhkan sebelum pembelajaran.

1. Penguasaan peserta didik pada elemen Kesehatan, Keselamatan Kerja, dan Lingkungan Hidup (K3LH). Penilaian awal ini penting digali karena peserta didik SMK tidak hanya perlu memiliki kemampuan *hard skill*, tetapi juga dituntut mempunyai kemampuan *soft skill*, salah satunya ialah kesadaran budaya penerapan K3LH khususnya dalam pembelajaran praktik. Hal itu karena peserta didik berhadapan dengan bahan, peralatan, dan perlengkapan kerja yang memiliki potensi bahaya. Guru dapat memberikan pertanyaan secara tertulis maupun lisan tentang prosedur kesehatan dan keselamatan kerja, serta prosedur pengelolaan limbah (K3LH). Bagi peserta didik yang sudah menguasai kemampuan tersebut, guru dapat melanjutkan kegiatan pembelajaran dengan materi Hidangan Oriental. Bagi peserta didik yang belum menguasai konsep K3LH, sebelum pembelajaran praktik, guru perlu memberikan pelajaran tambahan atau pendampingan khusus agar peserta didik menguasai materi tersebut.
2. Kemampuan peserta didik pada elemen persiapan bahan dan alat, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman terkait hidangan Oriental. Kemampuan ini dapat digali guru dengan cara meminta peserta didik menceritakan pengalaman dalam pengolahan berbagai hidangan Oriental atau pernah mencoba dalam pembuatan hidangan Oriental di rumah. Sebelumnya, guru juga dapat mengontruksi sejauh mana peserta didik mengenal dan menguasai hidangan Oriental dari jawaban yang diberikan oleh peserta didik tersebut.
 - a. Bagi peserta didik yang belum pernah membuat hidangan Oriental, guru perlu memberikan materi mulai dari karakteristik hidangan Oriental dari negara di Kawasan Asia serta dasar-dasar pengolahannya.
 - b. Bagi peserta didik yang pernah membuat hidangan Oriental sebelumnya, guru perlu melakukan cek lebih lanjut dari pengetahuan, sikap kerja, dan keterampilannya, sejauh mana peserta didik menguasai pengolahan makanan Oriental.



- 1) Jika sudah menguasai, guru dapat membekali peserta didik dengan variasi hidangan Oriental lain yang belum pernah dibuat.
- 2) Jika belum menguasai dengan baik, guru perlu mengajarkan dasar hidangan Oriental yang benar dan masakan sesuai standar yang benar.

Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran ini dapat dilakukan dengan melakukan tanya jawab maupun soal yang diberikan kepada peserta didik dalam bentuk tertulis, lisan, maupun bentuk penilaian lainnya.

E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa

Pembelajaran yang dapat diimplementasikan guru untuk mencapai tujuan pembelajaran dan indikatornya pada penjelasan di awal Bab III. Guru perlu menentukan strategi pembelajaran yang dapat merujuk pada Panduan Umum.

1. Aktivitas Belajar

Aktivitas belajar pada materi Hidangan Oriental dilakukan dengan pembelajaran teori dan praktik. Pada pembelajaran teori, peserta didik perlu mendapatkan pengetahuan tentang ruang lingkup, bumbu, bahan, resep standar, peralatan, pengolahan, penataan, pemorsian, penyajian, pengemasan, hiasan, dan hidangan kesempatan khusus pada negara di Kawasan Asia. Guru dapat menginformasikan kepada peserta didik untuk mempelajari materi pada Buku Siswa, kemudian mengeksplorasi informasi dari buku atau sumber lain untuk memperkaya pengetahuan dan pengalaman belajar. Peserta didik juga dapat melakukan aktivitas yang terdapat pada Buku Siswa mulai dari Aktivitas 3.1 sampai Aktivitas 3.12. Pembelajaran praktik dapat dilakukan peserta didik mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian, dan pengemasan hidangan Oriental yang telah distandarkan sesuai dengan Aktivitas 3.3, Aktivitas 3.6, Aktivitas 3.8, dan Aktivitas 3.12 pada Buku Siswa.

Skema aktivitas belajar dapat dilakukan dengan beberapa alternatif dengan melihat karakteristik peserta didik, kondisi sekolah, sarana prasarana, ketersediaan pangan lokal, dan budaya di lingkungan sekolah. Alternatif tersebut seperti berikut.

- ▶ Alternatif 1: materi teori diberikan semuanya pada pertemuan pertama dan kedua, kemudian pertemuan ketiga dan seterusnya peserta didik melakukan praktik.
- ▶ Alternatif 2: setiap pertemuan, diberikan materi teori di awal, lalu dilanjutkan dengan kegiatan praktik.



Pada Buku Siswa, tersaji penjelasan materi dan berbagai aktivitas pembelajaran yang relevan dengan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. Aktivitas pembelajaran perlu dilakukan guru sebagai prinsip atau asas yang sangat penting dalam interaksi belajar-mengajar. Dengan demikian, peserta didik dapat mengonstruksi pengetahuan dan pengalamannya secara mandiri. Penjelasan aktivitas pada Buku Siswa seperti berikut.

a. Hidangan Cina

Pada subbab ini, hanya terdapat tiga aktivitas, yaitu Aktivitas 3.1—3.3. Berikut uraian masing-masing.

1) Aktivitas 3.1

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator: Menentukan jenis alat dan bahan yang disiapkan sesuai resep. Dengan demikian, guru dapat menerapkan model *Discovery Learning* dalam aktivitas ini. Pada model ini, peserta didik diminta membuat glosarium sebagai bentuk kamus atau pegangan belajar. Istilah yang dicari terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan dari negara Cina. Setiap istilah perlu diberikan deskripsi dan gambar. Guru dapat mengarahkan untuk penyelesaian tugas dapat dilakukan pencarian dari buku, sumber internet yang tervalidasi, pemotretan, dan referensi lainnya. Untuk langkah-langkah model pembelajaran, dapat dilihat di Panduan Umum. Guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif berikut ini.

Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca, dan menuliskannya kembali. Peserta didik dapat bacaan, tayangan atau sumber referensi terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan dari negara Cina.

- a) Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan faktual seperti pertanyaan yang jawabannya tersedia di buku misal “Sebutkan 3 macam bumbu yang sering digunakan pada dapur!”. Pertanyaan hipotetik yang dapat diberikan guru seperti: jika tidak tersedia angciu/arak Cina, campuran bumbu apa yang dapat digunakan?
- b) Selanjutnya, guru meminta peserta didik untuk melakukan identifikasi hal-hal yang dicari, tempat, dan sumber acuan yang digunakan untuk pengumpulan data. Guru dapat memberikan tugas observasi/pengamatan di lingkungan sekitar untuk mempermudah peserta didik secara langsung mengumpulkan informasi yang konkret terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan dari negara Cina.



- c) Guru meminta peserta didik berdiskusi dengan teman dalam mengolah data informasi tugas terkait menggunakan lembar kerja yang diberikan sesuai ketentuan dari guru.
- d) Guru memfasilitasi peserta didik untuk mempresentasikan hasil aktivitas berupa lembar kerja penyusunan glosarium/kamus, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan, kemudian ditanggapi kembali oleh peserta didik yang mempresentasikan sebagai pembuktian data yang diperoleh dari berbagai informasi.
- e) Guru memberikan kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami oleh peserta didik.
- f) Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan dari negara Cina.

Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik lebih aktif secara mandiri untuk menemukan konsep dan memahami bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan dari negara Cina sebelum mereka melakukan praktik. Berikut ini contoh lembar kerja dan hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 3.1 pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Jawaban Aktivitas 3.1

Huruf Abjad	Istilah	Deskripsi	Gambar
A	<i>Angciu</i>	Arak Cina atau arak merah berasal dari bahasa Tiongkok, 'ang' yang berarti merah dan 'ciu' yang artinya arak. Arak merah biasa dihidangkan dalam sup atau tumisan untuk meningkatkan rasa.	 Sumber: Aiyu (2013)
B	<i>Bo Zai</i>	Sejenis alat dengan berbagai bentuk dan ukuran yang digunakan untuk membuat sup dan kaldu.	 Sumber: Tang (2013)



Huruf Abjad	Istilah	Deskripsi	Gambar
C	<i>Chahu</i>	Alat saji teh berbentuk pot atau teko.	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)
D	<i>Daw See</i>	Dikenal dengan nama lain taosi atau tauco (<i>soy bean paste</i>). Terbuat dari fermentasi kedelai hitam yang diasinkan. Taosi biasanya untuk penyedap masakan tahu, ikan atau <i>seafood</i> .	 Sumber: Apriliyanty, Virni/sajiansedap.grid.id (2018)
E	<i>Endoufu</i>	Tahu berbahan dasar telur, lembut dan sering digunakan dalam hidangan tumisan atau rebusan.	 Sumber: Apriliyanty, Virni/sajiansedap.grid.id (2020)
F	<i>Fanwa</i>	Mangkuk nasi bentuknya mirip mangkuk sup, tapi ukurannya lebih kecil.	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)
G	<i>Guo Chan</i>	Alat spatula khusus pada wajan wok lengkung.	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)



Huruf Abjad	Istilah	Deskripsi	Gambar
H	<i>Hor Yo</i>	Saus tiram memiliki cita rasa yang manis asin dari campuran tiram, gula, kecap asin, tepung, dan air.	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)
I	<i>Iron Wok</i>	Wajan besi yang sering digunakan dalam masakan Tiongkok untuk teknik memasak seperti menumis.	 Sumber: Letschef. (2024)
J	<i>Jook Sun</i>	Rebung (<i>bamboo shoot</i>), sering diolah sebagai bahan pembuatan sup, tumis, semur, <i>hot pot</i> , <i>salad</i> , dan acar.	 Sumber: Konyorah (2024)
K	<i>Kuaizi</i>	Sumpit harus ditaruh pada sandaran sumpit yang diletakkan di samping piring makan, dengan posisi ujung yang lebih runcing di atas. Di Cina, semua kegiatan saat makan, termasuk menyantap nasi, menggunakan sumpit sebagai alat bantu.	 Sumber: Yulianti/Kemendikbudristek. (2024)
dst			

Istilah dari bumbu, rempah, bahan, dan peralatan dapat dilihat pada Buku Siswa. Namun, guru dapat mengarahkan peserta didik untuk mengeksplor lebih banyak istilah tersebut dari berbagai sumber. Aktivitas ini relevan dengan Profil Pelajar Pancasila pada Dimensi Bernalar Kritis untuk elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Adapun ceklis penilaian dari Aktivitas 3.1 dan rubriknya tampak pada Tabel 3.3.



Tabel 3.3 Rubrik Aktivitas 3.1

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Kelengkapan Glosarium/Kamus Kecil	Kelengkapan istilah dengan abjad	Skor 4 (Sangat Baik): Istilah yang dicari sangat lengkap memenuhi minimal 15 huruf abjad. Skor 3 (Baik): Istilah yang dicari lengkap memenuhi minimal 10 huruf abjad. Skor 2 (Cukup): Istilah yang dicari lengkap memenuhi minimal 5 huruf abjad. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Istilah yang dicari lengkap memenuhi < 5 huruf abjad.
Ketepatan Glosarium/ Kamus Kecil	Ketepatan deskripsi	Skor 4 (Sangat Baik): Terdapat >20 istilah yang dideskripsikan dengan tepat. Skor 3 (Baik): Terdapat minimal 20 istilah yang dideskripsikan dengan tepat. Skor 2 (Cukup): Terdapat minimal 15 istilah yang dideskripsikan dengan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Terdapat <10 istilah yang dideskripsikan dengan tepat.
Kesesuaian Glosarium/Kamus Kecil	Kesesuaian gambar	Skor 4 (Sangat Baik): Terdapat >20 gambar yang ditampilkan sesuai dengan nama istilah. Skor 3 (Baik): Terdapat minimal 20 gambar yang ditampilkan sesuai dengan nama istilah. Skor 2 (Cukup): Terdapat minimal 15 gambar yang ditampilkan sesuai dengan nama istilah. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Terdapat <10 gambar yang ditampilkan sesuai dengan nama istilah.

Hasil perolehan skor dapat dikonversi pada rumus berikut.

$$Nilai = \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Keterangan :

$\sum x$ = Jumlah skor yang diperoleh dari seluruh kriteria/indikator

SMI = skor tertinggi/maksimal dari semua kriteria/indikator

Jika nilai peserta didik ≥ 75 , telah dianggap tuntas. Jika nilai di bawah 75, belum tuntas dan perlu pembelajaran remedial. Jika kurang dari itu, guru dapat memberikan tindak lanjut seperti pendampingan langsung.



2) Aktivitas 3.2

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 3.2: Memahami isi resep standar dengan indikator: Memahami struktur penulisan resep standar. Pada Aktivitas 3.2, guru dapat meminta peserta didik untuk menyimak video tentang pengolahan hidangan Cina. Kemudian, peserta didik dapat mengonstruksi hasil pemahamannya dengan menyusun resep standar pada contoh hidangan dimsum yang tersaji dalam video. Guru dapat menayangkan video lain yang dapat menjadi referensi peserta didik dalam memahami resep standar hidangan Cina. Struktur penulisan resep standar terdiri atas judul resep, jumlah bahan dengan satuan yang tepat dan dapat diukur, cara membuat, hasil jadi/jumlah porsi dan perkiraan lama waktu pengolahan. Selain itu, peserta didik juga dapat menentukan jenis peralatan yang digunakan sesuai resep standar.

Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis. Pada Profil Pelajar Pancasila, kegiatan ini termasuk pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Aktivitas ini dapat guru terapkan dengan Model *Discovery Learning*. Berikut ini contoh lembar kerja yang dapat guru berikan dalam penulisan format resep standar.

Tabel 3.4 Contoh Lembar Kerja Format Resep Standar

Nama Hidangan : Dimsum
Porsi : 10 buah
Metode pengolahan : *Hoong Sieu (Red-Stewing)* dan *Jing (Steaming)*
Waktu pengolahan : $\pm$ 150 menit

No	Bahan	Jumlah	
		Banyak	Satuan
Bahan Marinasi:			
1	Paha ayam, potong kotak kecil	100	gr
2	Udang kupas, potong kotak kecil	80	gr
3	Garam	5	gr
4	Gula	10	gr
5	Baking powder	5	gr
Bahan Adonan:			
6	Paha ayam giling	150	gr
7	Garam	10	gr
8	Gula	20	gr
9	Bawang putih	20	gr
10	Air jahe, opsional	30	ml
11	Putih telur	40	gr
12	Tepung sagu/tepung tapioka	100	gr
13	Air es	50	ml
14	Saus tiram	20	gr
15	Minyak wijen	20	gr
16	Kecap asin	10	gr

No	Bahan	Jumlah	
		Banyak	Satuan
17	Kaldu jamur/penyedap	10	gr
18	Merica	5	gr
19	Minyak goreng	60	ml
20	Daun bawang bagian putih, potong	50	gr
21	Jamur shitake	75	gr
22	Nori (Rumput laut kering)	300	gr
23	Kulit dimsum	150	gr
24	Tobiko (telur ikan)	75	gr
25	Parsley kering	5	gr
Dynamite mayo:			
26	Mayones	150	gr
27	Saus sambal	50	gr
28	Cuka beras atau cuka biasa	5	gr
29	Gula pasir atau kental manis	10	gr
30	Kaldu jamur atau dashi	5	gr
31	Saus tomat	20	gr
32	Bawang putih halus	10	gr
33	Cabai rawit cincang	10	gr
34	Minyak goreng	10	ml



Cara Membuat:

Dimsum

1. Masukkan daging ayam dan udang ke dalam wadah, tambahkan *baking powder*, garam, dan gula, aduk, diamkan sebentar, lalu bilas dengan air, keringkan.
2. Masukkan daging giling, garam, dan gula, aduk hingga berserat, lalu tambahkan bawang putih, air jahe, kaldu jamur, merica, saus tiram, minyak wijen, kecap asin, putih telur, dan tepung sagu, aduk rata.
3. Tambahkan air es sedikit demi sedikit, aduk rata.
4. Panaskan minyak, tumis jamur dan daun bawang hingga kecokelatan, diamkan beberapa saat, lalu masukkan ke dalam adonan dimsum, aduk rata, diamkan selama 30 menit.
5. Siapkan *nori* dan kulit dimsum, isi dengan 1½ sdm adonan, rapikan. Untuk bentuk *sushi*, masukkan adonan ke dalam kulit *nori*, gulung, lalu potong
6. Untuk wadah kukusan, olesi dengan sedikit minyak, kukus dimsum selama 10-12 menit. Jika kukus dalam keadaan dingin, akan memerlukan waktu yang lebih banyak.



Sumber: Hermawan, Devina. (2024)

Untuk *dynamite mayo*

1. Campurkan semua bahan ke dalam *mayo* kecuali cabai rawit, aduk rata.
2. Panaskan minyak, tumis sebentar cabai rawit, lalu masukkan ke dalam saus *dynamite mayo*, aduk rata.

Penyajian:

Keluarkan dimsum dari kukusan, tuang *dynamite mayo* di atasnya, lalu di *torch* hingga kecokelatan, beri taburan *tobiko*, dan *parsley* kering di atasnya.

Penyajian:

Suhu : 60-80 °C
Alat hidang : *bow*, piring
Pelengkap : saus sambal, *dynamite mayo*

Sumber: Hermawan, Devina. (2024)

Aktivitas ini untuk memberikan pemahaman struktur resep standar kepada peserta didik. Dengan demikian, dapat membantu peserta didik dalam perencanaan praktik mulai persiapan, pengolahan, penyajian hingga menghias hidangan. Penilaian Aktivitas 3.2, guru dapat mengacu pada rubrik penilaian pada Tabel 3.5 berikut ini.



Tabel 3.5 Rubrik Penilaian Aktivitas 3.2

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Bahan dan Ukuran Pada Resep	Kelengkapan bahan dan ukuran sesuai kebutuhan pada resep	Skor 4 (Sangat Baik): Terdapat semua bahan dan ukuran bahan yang diperlukan untuk resep sesuai urutan penggunaannya. Skor 3 (Baik): Terdapat sebagian bahan dan ukuran yang dibutuhkan untuk resepnya. Skor 2 (Cukup): Terdapat sedikit bahan dan ukuran yang dibutuhkan untuk resepnya. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Tidak terdapat bahan dan ukuran yang dibutuhkan untuk resepnya.
Isi Resep	Keruntutan isi resep sesuai langkah/prosedur pembuatan	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menggunakan urutan langkah yang logis. Skor 3 (Baik): Peserta didik menggunakan sebagian langkah dalam urutan logis. Skor 2 (Cukup): Peserta didik menggunakan langkah dalam urutan kurang logis. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Peserta didik menggunakan langkah dalam urutan tidak logis.
Tata Bahasa	Keluwesannya tata Bahasa mudah dipahami	Skor 4 (Sangat Baik): Menggunakan kata kerja (campur, aduk, letakkan, dll.) dalam resepnya untuk memulai setiap langkah. Menggunakan kata keterangan (hati-hati, rata, perlahan, wangi) dalam resepnya untuk menjelaskan setiap langkah. Skor 3 (Baik): Menggunakan kata kerja dan kata keterangan dalam resepnya di sebagian besar langkah. Skor 2 (Cukup): Menggunakan kata kerja dan kata keterangan dalam resepnya di sebagian kecil langkah. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hanya menggunakan kata kerja dalam resepnya di sebagian kecil langkah.
Kesesuaian informasi	Kesesuaian informasi dengan resep	Skor 4 (Sangat Baik): Memiliki informasi rinci yang merangkum resepnya, seperti bagaimana produk akhir dihasilkan, metode, waktu, penyajian. Skor 3 (Baik): Memiliki informasi, tetapi kurang rinci yang merangkum resepnya. Skor 2 (Cukup): Memiliki informasi kurang jelas yang merangkum resepnya. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Memiliki informasi tidak jelas yang merangkum resepnya.

Penilaian aktivitas ini dapat dilakukan dengan mengacu pada Tabel 3.3 Rubrik Aktivitas 3.1



3) Aktivitas 3.3

Aktivitas 3.3 merupakan kegiatan terpadu praktik mengolah hidangan Cina. Kegiatan praktik dapat dilakukan secara individu ataupun kelompok. Setiap individu atau kelompok dapat ditentukan jenis hidangan yang akan dibuat seperti makanan pokok (beras/mie), lauk pauk, sayuran dan sup, kue, dan minuman. Sebelum melakukan praktik, guru bersama peserta didik menentukan menu yang akan dibuat. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai. Tujuan pembelajaran pada aktivitas ini seperti berikut.

- 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
- 1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri
- 1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K
- 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan
- 1.5. Mengelola limbah
- 2.1 Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur
- 2.2 Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan
- 2.3 Menyimpan bahan yang sudah disiapkan
- 2.4 Menghitung, membersihkan, dan inventaris alat
- 3.2. Memahami isi resep standar
- 3.3. Membuat hidangan Oriental
- 4.1. Menggunakan dan menata alat hidang
- 4.2. Membuat hiasan hidangan
- 4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan
- 4.4. Mengemas hidangan

Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Product Based Learning* dimana guru dapat memfasilitasi peserta didik untuk aktif belajar dan berpartisipasi langsung (praktik) untuk menghasilkan suatu produk sesuai dengan rencana dan kualitas. Untuk langkah-langkah model pembelajaran, dapat dilihat di Panduan Umum.

- a Guru menganalisis karakteristik peserta didik melalui proses pembelajaran yang dilakukan secara individu dan kelompok seperti kemampuan penilaian awal pembelajaran hidangan Cina. Mengidentifikasi bahan praktik yang sesuai dengan resep standar dan kebutuhan pelaksanaan pembelajaran berbasis produksi.



- b** Guru mengidentifikasi resep hidangan yang akan dibuat agar sesuai dengan kebutuhan.
- c** Guru mengajukan pertanyaan kepada peserta didik tentang resep hidangan yang telah dijelaskan sebelumnya.
- d** Guru mengklasifikasikan pertanyaan dari peserta didik berdasarkan kebutuhan dan urgensinya terhadap hidangan.
- e** Guru menginformasikan kepada peserta didik dalam pemilihan alat dan bahan yang dibutuhkan berdasarkan resep dan jenis hidangan.
- f** Guru membuat jadwal pelaksanaan praktik membuat hidangan Cina hingga menyajikan dan mengemas.
- g** Guru mengamati dan berperan sebagai fasilitator.
- h** Guru menilai sejak awal pertemuan sampai akhir dalam pembuatan hidangan Cina hingga tampilan penyajian dan pengemasan.
- i** Guru mengarahkan kepada peserta didik agar produk hidangan Cina yang telah dibuat dan dikemas untuk dijual dan dijadikan usaha atau unit produksi sekolah.

Aktivitas 3.3 dapat mengimplementasikan Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Dimensi Bergotong Royong elemen kolaborasi yang diwujudkan saat kerja kelompok. Dimensi Bernalar Kritis dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dengan membaca resep kemudian peserta didik dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep. Guru dapat memandu peserta didik mampu berpikir kreatif terhadap kendala yang dihadapi terkait pengolahan hidangan Cina, misal ketersediaan bahan atau penggunaan bahan misal pengganti angciu/arak Cina ialah campuran kecap asin, jeruk nipis atau lemon, dan jahe. Penggunaan alat seperti wok (wajan)/*Chao Guo* dapat menggunakan wajan yang ada, dengan teknik pengolahan api besar.

Observasi kinerja dapat mengacu pada Tabel 1.16 Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 1.10. Total indikator Aktivitas 3.3 sebanyak 32 dengan pilihan penilaian skal liker 1,2,3,4. Skor tertinggi lembar ceklis observasi kinerja Aktivitas 3.3. keseluruhan ialah 128. Guru dapat melakukan perhitungan skor, dengan melihat rumus pada penilaian Tabel 3.3 Rubrik Aktivitas 3.1.



Adapun kriteri penilaian dalam kinerja menggunakan rentang presentase seperti berikut:

Tingkat Pencapaian	Kualifikasi
90% – 100%	Sangat baik
75% – 89%	Baik
65% – 74%	Cukup
55% – 64%	Kurang
0% – 54%	Sangat kurang

Peserta didik dianggap tuntas jika telah melakukan seluruh kegiatan pada 32 indikator dengan total skor minimal 41. Jika masih kurang dari 41, perlu pembelajaran remedial. Catatan guru diisi dengan data kualitatif yang ditemukan untuk mendukung hasil penilaian. Catatan guru diisi dengan data kualitatif yang ditemukan untuk mendukung hasil penilaian.

b. Hidangan Jepang

Pada subbab ini, hanya terdapat tiga aktivitas, yaitu Aktivitas 3.4—3.6. Berikut uraian masing-masing.

1) Aktivitas 3.4

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep dan menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep. Model *discovery learning* yang dapat digunakan guru dalam aktivitas ini. Aktivitas ini juga relevan dengan Profil Pelajar Pancasila pada Dimensi Bernalar Kritis untuk elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan.

Aktivitas ini untuk memberikan pemahaman konsep secara mandiri dengan mengeksplor istilah yang dicari terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan Jepang. Pengenalan bahan dan bumbu tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kendala pada saat pengolahan hidangan Jepang seperti tidak tersedia *ponzu* (kecap jeruk), dapat digantikan dengan kecap asin yang dicampur jeruk. Pembuatan *ramen soyu*: jika tidak tersedia mi *ramen*, dapat diganti mi telur.

Guru dapat mengacu Tabel 3.2. Kamus/Glosarium Bumbu, Rempah, Bahan Makanan, Peralatan untuk Hidangan sebagai contoh format lembar kerja dan hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 3.4. Selanjutnya, untuk rubrik penilaian dari Aktivitas 3.4, guru dapat menggunakan seperti Tabel 3.3. Penilaian Aktivitas 3.1. Namun, guru dapat merancang sendiri aktivitas hingga penilaian yang dapat membantu peserta didik dalam penguasaan materi hidangan Jepang.



2) Aktivitas 3.5

Aktivitas ini merupakan implementasi dari Tujuan Pembelajaran 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator: Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep serta Tujuan Pembelajaran 3.3: Membuat hidangan Oriental dengan indikator: Menggunakan teknik memasak hidangan Oriental dengan tepat. Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk Bernalar Kritis pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Selain itu, melatih Dimensi Kreatif untuk elemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan.

Hal tersebut relevan dengan Aktivitas 3.5 dimana peserta didik diminta menggali informasi dan menjawab permasalahan yang diberikan terkait kasus teknik pengolahan hidangan yang umumnya digunakan di dapur Jepang. Dengan demikian, peserta didik akan terbiasa menghadapi suatu kendala atau masalah yang terjadi saat praktik atau di industri. Salah satu kasus yang disajikan pada Buku Siswa seperti saat mengolah *chawan mushi*, yakni telur kukus ala Jepang yang dikukus dengan menggunakan gelas tanah liat. Namun, gelas tanah liat (*chawan*) tidak tersedia dan pengolahan teknik mengukusnya perlu cara khusus sehingga hasil hidangan lembut, matang sempurna, dan lapisan tidak membentuk udara. Solusi apa yang peserta didik dapat berikan terkait kasus tersebut? Guru dapat mengarahkan peserta didik dalam menjawab pertanyaan kasus tersebut secara logis dan analitis sesuai dengan pemahaman teori sebelumnya. Guru dapat menerapkan Model *Problem Based Learning* dalam Aktivitas 3.5 seperti langkah-langkah berikut ini.

- a Guru dapat memberikan uraian kasus seperti pada Buku Siswa Aktivitas 3.5 atau dengan alternatif gambar maupun video terkait permasalahan yang terjadi dalam pengolahan hidangan Jepang dari penggunaan bumbu, bahan, peralatan, ataupun teknik pengolahannya.
- b Guru menyediakan sumber belajar yang diperlukan peserta didik, kemudian guru membagikan lembar kerja peserta didik untuk mengerjakan tugas tentang permasalahan yang berkaitan pengolahan hidangan Jepang.
- c Guru memberikan bimbingan kepada peserta didik saat melakukan penyelidikan untuk menyelesaikan masalah.
- d Guru mendorong peserta didik untuk menyajikan hasil lembar kerja kepada peserta didik lain dengan cara yang kreatif dan menarik, seperti infografis, penyajian kasus dengan menampilkan contoh video, dan lainnya. Peserta didik dengan bimbingan guru bersama-sama menyimak, menganalisis, dan mengevaluasi presentasi.



- e Guru memberikan penguatan terhadap materi-materi penting terkait solusi dan peluang penyelesaian yang dapat dilakukan terhadap permasalahan yang terjadi dalam pengolahan hidangan Jepang dari penggunaan bumbu, bahan, peralatan, ataupun teknik pengolahannya.

Berikut ini contoh kunci jawaban dari Aktivitas 3.5 yang dapat guru gunakan untuk menilai hasil penyelesaian aktivitas peserta didik.

- **Jawaban Nomor 1**

Jika tidak tersedia *chawan* (gelas tanah liat), peserta didik tetap dapat mengolah *chawan mushi* dengan bahan dan teknik lain yang menghasilkan tekstur lembut dan matang sempurna. Berikut ini solusinya.



Gambar 3.2. *Chawan Mushi*

Sumber: *cooking with dog* (2021)

(1) Pengganti *Chawan* (Gelas Tanah Liat):

Menggunakan wadah tahan panas seperti: *ramekin* (gelas keramik untuk panggang), mangkok kaca kecil tahan panas (misalnya dari *Pyrex*) dan gelas *stainless* kecil atau cetakan alumunium (yang sering digunakan untuk puding atau kue).

(2) Teknik Pengukusan

Untuk memastikan tekstur lembut tanpa udara:

- (a) Menggunakan api kecil: *chawan mushi* dikukus dengan api kecil. Api yang terlalu besar dapat menyebabkan adonan bergolak sehingga menciptakan gelembung udara atau permukaan retak.
- (b) Menutup dengan aluminium foil: untuk mencegah uap air menetes ke permukaan dan mengganggu tekstur.
- (c) Melapisi tutup kukusan dengan kain: untuk menangkap uap air yang terbentuk sehingga tidak jatuh ke permukaan telur.
- (d) Mengukus dengan durasi dan suhu yang tepat yakni 12–15 menit.

- **Jawaban Nomor 2**

Jika ingin membuat *sushi*, tetapi tidak memiliki beras Jepang, cuka beras Jepang, dan *makisu* (tikar gulung), tetapi masih dapat menghasilkan *sushi* yang enak dengan beberapa penyesuaian. Berikut ini solusi untuk setiap kekurangan.



Gambar 3.3. *Sushi*

Sumber: *Getty Images*. (2022)



(1) Beras Jepang

Beras Jepang ialah jenis beras yang lengket dan memiliki tekstur yang ideal untuk *sushi*. Jika tidak memilikinya, dapat menggunakan beras jenis lain dengan beberapa modifikasi berikut.

- (a) Beras ketan: alternatif terbaik karena memiliki tekstur lengket yang mirip dengan beras Jepang.
- (b) Beras putih biasa: dapat menambahkan sedikit tepung jagung (*cornstarch*) ke dalam beras saat memasak untuk membantu meningkatkan kekentalan.

(2) Cuka Beras Jepang

Cuka beras Jepang memberikan rasa asam yang khas dan membantu menempelkan beras *sushi*. Dapat membuat campuran cuka pengganti dengan bahan-bahan yang mungkin ada di dapur dan dapat ditambahkan sedikit gula pasir.

(3) *Makisu* (Tikar Gulung)

Makisu ialah alat yang berguna untuk menggulung *sushi*. Namun, *sushi* dapat digulung cara lain berikut ini.

- (a) Menggunakan plastik pembungkus: untuk membantu menggulung *sushi* dengan rapat.
- (b) Menggulung dengan tangan: Jika tidak memiliki plastik pembungkus, dapat menggulung *sushi* menggunakan tangan dengan hati-hati agar *sushi* tetap terjaga bentuknya.

● **Jawaban Nomor 3**

Ho Rakuyaki adalah teknik memasak Jepang dengan memanggang ikan di atas *horoku* (panci tanah liat tebal) dan sering menggunakan daun *hoba* (daun magnolia) untuk menambah aroma. Jika *horoku* dan ikan *tilefish* Jepang tidak tersedia, berikut solusi dan alternatifnya.

(1) Pengganti Peralatan (*Horoku*):

- (a) Penggunaan panci alternatif:
 - Panci besi tebal seperti *cast iron skillet*, dapat menahan dan mendistribusikan panas secara merata, mirip dengan *horoku*.
 - *Grill pan* atau wajan antilengket tebal.
- (b) Penggunaan daun *hoba*: Jika daun *hoba* tersedia, dapat menaruhnya di atas panci alternatif untuk mendapatkan aroma khas. Jika tidak, dapat mengganti daun pisang, daun pandan, atau bahkan lembaran aluminium foil sebagai alas untuk menghindari lengket dan memberikan sentuhan aroma yang berbeda.



- (2) Pengganti Ikan *Tilefish* Jepang:
Tilefish Jepang dikenal karena teksturnya lembut, lemaknya kaya, dan rasanya yang manis. Beberapa pengganti ikan ini seperti berikut.
- (a) Ikan kakap merah (*red snapper*)
 - (b) Ikan kerapu (*grouper*)
 - (c) Ikan dori (*fillet*)
 - (d) Ikan nila (*tilapia*): Lebih ekonomis, dapat memilih ukuran besar untuk hasil terbaik.
- (3) Teknik Memasak Tanpa *Horoku*
- (a) Di atas kompor: penggunaan *cast iron skillet* atau *grill pan* dengan api kecil hingga sedang. Dapat menambahkan daun atau alas (*hoba*, daun pisang, atau *foil*) di atas panci, lalu meletakkan ikan yang telah diberi bumbu.
 - (b) Di dalam oven: penggunaan oven pada suhu 180 °C. Lalu, letakkan ikan di atas alas daun atau *foil* di dalam loyang, dan panggang selama 15–20 menit.
 - (c) Menggunakan *grill* elektrik.

Guru dapat mengacu rubrik penilaian Aktivitas 3.5 pada Tabel 3.6.

Tabel 3.6 Rubrik Penilaian Aktivitas 3.5

Indikator	Deskripsi
Mengidentifikasi solusi dari kasus membuat <i>chawan mushi</i> .	Skor 4 (Sangat Baik): Jawaban solusi sangat terperinci atas kasus membuat <i>chawan mushi</i> dengan alternatif alat dan teknik pengolahan yang tepat. Skor 3 (Baik): Jawaban solusi terperinci atas kasus membuat <i>chawan mushi</i> dengan alternatif alat dan teknik pengolahan yang tepat. Skor 2 (Cukup): Jawaban solusi cukup terperinci atas kasus membuat <i>chawan mushi</i> dengan alternatif alat dan teknik pengolahan yang tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Jawaban solusi singkat atas kasus membuat <i>chawan mushi</i> dengan alternatif alat dan teknik pengolahan yang kurang tepat.
Menganalisis permasalahan terkait pembuatan <i>sushi</i> pada bahan dan peralatan, serta kriteria hasil.	Skor 4 (Sangat Baik): Informasi dari analisis permasalahan terkait pembuatan <i>sushi</i> pada bahan dan peralatan, serta kriteria hasil sangat jelas dan benar. Skor 3 (Baik): Informasi dari analisis permasalahan terkait pembuatan <i>sushi</i> pada bahan dan peralatan, serta kriteria hasil jelas dan benar. Skor 2 (Cukup): Informasi dari analisis permasalahan terkait pembuatan <i>sushi</i> pada bahan dan peralatan, serta kriteria hasil cukup jelas dan benar. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Informasi analisis permasalahan terkait pembuatan <i>sushi</i> pada bahan dan peralatan, serta kriteria hasil belum jelas dan benar.



Indikator	Deskripsi
Menentukan bahan dan peralatan alternatif dalam membuat <i>horakuyaki</i> .	Skor 4 (Sangat Baik): Jawaban hasil penentuan bahan dan peralatan alternatif dalam membuat <i>horakuyaki</i> sangat lengkap dan tepat. Skor 3 (Baik): Jawaban hasil penentuan bahan dan peralatan alternatif dalam membuat <i>horakuyaki</i> lengkap dan tepat. Skor 2 (Cukup): Jawaban hasil penentuan bahan dan peralatan alternatif dalam membuat <i>horakuyaki</i> cukup lengkap dan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Jawaban hasil penentuan bahan dan peralatan alternatif dalam membuat <i>horakuyaki</i> singkat dan belum tepat.

Penilaian aktivitas ini dapat dilakukan dengan mengacu pada Tabel 3.3 Rubrik Aktivitas 3.1.

3) Aktivitas 3.6

Aktivitas 3.6 merupakan kegiatan terpadu praktik mengolah hidangan Jepang. Kegiatan praktik dapat dilakukan secara individu ataupun kelompok. Guru dapat menentukan jenis hidangan Jepang yang akan dipraktikkan oleh peserta didik. Namun, guru juga dapat memberikan alternatif dalam praktik membuat *sushi*. Alasan memilih untuk belajar dalam pembuatan *sushi* merupakan salah satu makanan Jepang yang terkenal di dunia. Selain itu, dalam dunia industri, khususnya restoran Jepang, seorang *chef* yang memiliki keahlian membuat *sushi* memiliki *value* yang tinggi. Karena dalam membuat *sushi*, selain diperlukan keterampilan, juga membutuhkan seni dalam mendukung prosesnya untuk menghasilkan *sushi* yang enak, unik, dan menarik. Ini akan menjadi peluang peserta didik jika terampil dalam membuat *sushi*.

Aktivitas ini mendukung Tujuan Pembelajaran 1.1, TP 1.2, TP 1.3, TP 1.4, TP 1.5, TP 2.1, TP 2.2, TP 2.3, TP 2.4, TP 3.2, TP 3.3, TP 4.1, TP 4.2, TP 4.3, dan TP 4.4. Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Product Based Learning*. Langkah pembelajaran yang digunakan dapat mengacu pada Panduan Umum atau Aktivitas 3.3. Kegiatan praktik ini juga mendukung Profil Pelajar Pancasila, yaitu dimensi (1) Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia; (2) Bergotong Royong dan (3) Bernalar Kritis. Guru dapat membimbing peserta didik mampu berpikir kreatif terhadap kesulitan yang dialami peserta didik seperti ketersediaan bahan, peralatan maupun teknik pembuatan. Observasi kinerja dapat mengacu pada Tabel 1.16 Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 1.10. Guru dapat menggunakan contoh resep pembuatan *sushi* sebagai dasar dalam penyusunan rencana praktik.



Tabel 3.7 Contoh Resep Pembuatan *Sushi*

Nama Hidangan : *Sushi (Maki Sushi)*
 Porsi : 8-10 porsi
 Metode Pengolahan : Vinagared
 Waktu Pengolahan : ± 90 menit

No	Bahan	Jumlah	
		Banyak	Satuan
A	Bahan Nasi <i>Sushi</i> :		
1	Beras <i>sushi</i> (beras ketan Jepang)	400	gr
2	Air	600	ml
3	Cuka beras	100	ml
4	Gula	30	gr
5	Garam	15	gr
B.	Bahan <i>Makhi Sushi</i> :		
6	Nori (rumput laut kering)	5	lembar
7	Ikan segar (seperti salmon atau tuna, pastikan kualitas <i>sashimi</i>)	250	gr
8	Mentimun, dipotong memanjang	100	gr
9	Wortel, dipotong memanjang	100	gr
10	Alpukat, diiris tipis	150	gr
11	Kecap asin untuk saus celup	150	ml
12	<i>Wasabi</i> dan acar jahe, sebagai pelengkap	100	gr

Sumber : Basuki, Mei (2023)

Alat:

- TIKAR *sushi* (*bamboo mat*) atau plastik wrap
- Pisau tajam

Cara Membuat:

1. Memasak Beras
 - ☑ Bilas beras *sushi* dengan air dingin hingga airnya jernih.
 - ☑ Masak beras dengan 2½ cangkir (600 ml) air dalam *rice cooker* atau panci sesuai petunjuk pada kemasan beras. Biarkan nasi sampai dingin selama 10–15 menit setelah matang.
2. Membuat Cuka *Sushi*
 Panaskan cuka beras, gula, dan garam dalam panci kecil hingga gula dan garam larut. Jangan biarkan mendidih. Setelah larut, biarkan dingin.
3. Menggabungkan Cuka dan Nasi
 Pindahkan beras yang sudah matang ke dalam mangkuk besar. Tuangkan campuran cuka ke atas beras, aduk perlahan dengan sendok kayu atau spatula hingga tercampur rata. Dinginkan beras pada suhu ruangan.
4. Menyiapkan Bahan Isi
 Potong ikan, mentimun, wortel, dan alpukat menjadi batang tipis.
5. Membuat *Sushi*
 - ☑ Letakkan selembat *nori* di atas tikar *sushi* (kilap sisi menghadap ke bawah).
 - ☑ Basahi tangan dengan air agar nasi tidak menempel. Ambil sekitar ½ cangkir nasi dan ratakan di atas *nori*, tinggalkan 2 cm di bagian atas untuk menutup *sushi*.
 - ☑ Letakkan potongan ikan, mentimun, wortel, dan alpukat di tengah nasi.
 - ☑ Gulung *nori* dengan hati-hati menggunakan tikar *sushi*. Tekan sedikit saat menggulung untuk memastikan *sushi* padat.
 - ☑ Potong *sushi* menjadi 6-8 potong dengan pisau tajam yang dibasahi air agar tidak lengket.

Penyajian:

- Suhu: 20 °C
- Alat hidang: piring sedang (*chu-zara*) dan piring kecil (*ko-zara*) untuk *sushi*, *tiny plate* (*mame-zara*) untuk saus
- Hiasan dan pelengkap: sajikan *sushi* dengan kecap asin, *wasabi*, dan acar jahe di samping.



c. Hidangan Thailand

Pada subbab ini, terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 3.7—3.8. Berikut uraian masing-masing.

1) Aktivitas 3.7

Aktivitas 3.7 ini merupakan implementasi TP 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur pada indikator: Menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep, selanjutnya TP 2.3: Menyimpan bahan yang sudah disiapkan dengan indikator: Menyimpan bahan pada suhu yang tepat dan menyimpan bahan dengan wadah yang tepat. Aktivitas ini dapat dilakukan peserta didik agar mengenal kari khas Thailand di antaranya kari kuning, kari merah, kari hijau, kari merah. Peserta didik juga perlu mengidentifikasi deskripsi, komposisi bumbu, dan bahan yang digunakan pada pembuatan setiap kari serta contoh hidangan yang menggunakan kari. Hal ini dilakukan sebagai alternatif ketika mengolah hidangan yang menggunakan kari Thailand dan tidak menemukannya sehingga mampu membuat sendiri. Selain itu, mengetahui cara penyimpanan bumbu kari Thailand yang dibuat sendiri tanpa menggunakan bahan pengawet pangan.

Aktivitas ini melatih peserta didik untuk bernalar kritis dan kreatif pada elemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan. Model yang dapat digunakan guru untuk menuntaskan aktivitas ini ialah *Discovery Learning*, sesuai langkah pada Aktivitas 3.1. Berikut ini Tabel 3.8 untuk contoh lembar kerja dan kunci jawaban dari Aktivitas 3.7 yang dapat guru gunakan untuk menilai hasil penyelesaian aktivitas peserta didik.

Tabel 3.8 Contoh Lembar Kerja dan Informasi Jawaban Aktivitas 3.7

Kari Kuning	Kari Merah	Kari Hijau
Deskripsi: Kari kuning (<i>massaman</i>) ialah hidangan kari Thailand yang dipengaruhi oleh kuliner Persia dan India. Biasanya, kari ini memiliki warna kuning yang cerah dari kunyit dan disajikan dengan bahan seperti daging sapi, ayam, atau kentang. Berbeda dengan kari merah dan hijau yang lebih pedas, kari <i>massaman</i> memiliki rasa yang lebih lembut, kaya, dan manis dengan sentuhan rempah-rempah yang hangat.	Deskripsi: Kari pedas (<i>kaeng phet</i>) merupakan kari dalam masakan Thailand. Warna merahnya yang khas berasal dari penggunaan cabai merah kering yang dihaluskan, yang memberikan rasa pedas yang kuat dan aroma rempah yang kaya.	Deskripsi: Kari yang berwarna hijau cerah (<i>kaeng khiao wan</i>) berasal dari cabai hijau yang menjadi bahan utama dalam bumbu kari ini. Kari hijau memiliki rasa yang kaya, tetapi lebih ringan dan sedikit lebih manis dibandingkan dengan kari merah.
Bumbu/Bahan: Kayu manis, cengkih, biji pala, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan, serai, lengkuas, pasta udang (belacan), gula aren atau gula kelapa, asam jawa, dan garam.	Bumbu/Bahan: Cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, lengkuas, serai, kulit jeruk purut, ketumbar, jintan, pasta udang (belacan), dan garam.	Bumbu/Bahan: Cabai hijau segar, bawang merah, bawang putih, lengkuas, serai, kulit jeruk purut, ketumbar, jintan, akar ketumbar, pasta udang (belacan), daun ketumbar, daun kemangi thailand, dan garam.



Kari Kuning	Kari Merah	Kari Hijau
Contoh Hidangan: Kari ikan (<i>kaeng kari pla</i>), kari daging sapi (<i>kaeng kari nua</i>), sayur kari thailand, kari tofu.	Contoh Hidangan: Kari merah ayam (<i>kaeng phet kai</i>), kari merah sapi (<i>kaeng phet nua</i>), kari merah udang (<i>kaeng phet goong</i>), kari merah vegetarian, kari merah bebek (<i>kaeng phet ped</i>).	Contoh Hidangan: Kari hijau ayam (<i>kaeng khiao wan kai</i>), kari hijau sapi (<i>kaeng khiao wan nua</i>), kari hijau udang (<i>kaeng khiao wan goong</i>), kari hijau vegetarian, kari hijau bebek (<i>kaeng khiao wan ped</i>).
		

Gambar 3.4. Kari Kuning, Kari Merah, Kari Hijau

Sumber: Berlinavegana/Idntimes.com. (2021); sara_eats_texas. (2021); Pajucoking/Idntimes.com (2021)

Cara Penyimpanan Kari Thailand Tanpa Bahan Pengawet Pangan

Penyimpanan kari Thailand buatan sendiri (*homemade*) tanpa bahan pengawet perlu dilakukan dengan benar agar tetap aman untuk dikonsumsi dan menjaga kualitas rasanya. Berikut ini beberapa cara untuk menyimpan kari thailand buatan sendiri.

- Dinginkan dengan Cepat
 - ☑ Setelah memasak, biarkan kari sedikit dingin pada suhu ruangan selama sekitar 30-60 menit. Namun, jangan biarkan terlalu lama di luar karena bakteri dapat mulai berkembang biak.
 - ☑ Setelah tidak terlalu panas, segera simpan kari dalam wadah kedap udara.
- Gunakan Wadah Kedap Udara
 - ☑ Simpan kari dalam wadah kaca atau plastik yang memiliki penutup rapat. Ini akan membantu mencegah kontaminasi dari luar dan menjaga aroma kari tetap segar.
 - ☑ Pastikan wadahnya bersih dan kering sebelum digunakan untuk penyimpanan.
- Bekukan untuk Penyimpanan Lebih Lama
 - ☑ Jika ingin menyimpan kari lebih dari 4 hari, sebaiknya bekukan. Pindahkan kari ke dalam wadah atau kantong plastik yang aman untuk *freezer*, dan pastikan ada sedikit ruang untuk ekspansi saat membeku.
 - ☑ Kari yang dibekukan dapat bertahan hingga 2-3 bulan. Sebelum dikonsumsi, biarkan kari mencair perlahan di kulkas semalaman.
- Panaskan Ulang dengan Benar
 - ☑ Saat akan menyajikan kembali, pastikan kari dipanaskan dengan baik hingga mendidih untuk membunuh bakteri yang mungkin berkembang selama penyimpanan.
 - ☑ Panaskan kari dalam panci di atas kompor dengan api sedang, atau gunakan *microwave* dengan pengaturan panas tinggi.
- Hindari Membuka-Tutup Wadah Terlalu Sering
 - ☑ Setiap kali wadah dibuka, ada risiko kontaminasi udara. Sebaiknya, ambil porsi yang dibutuhkan, lalu tutup kembali wadah dan simpan sisa kari di kulkas atau *freezer*.



Berikut ini Tabel 3.9 contoh rubrik penilaian yang dapat guru gunakan pada Aktivitas 3.7.

Tabel 3.9 Ceklis Penilaian Aktivitas 3.7

Kriteria Penilaian	Deskripsi
Menguraikan pengertian, komposisi bumbu/bahan, dan contoh hidangan dari masing-masing jenis kari.	Skor 4 (Sangat Baik): Jawaban memberikan informasi pengertian, bumbu/bahan, dan contoh hidangan dari setiap jenis kari sangat relevan dan dan jelas. Skor 3 (Baik): Jawaban memberikan informasi pengertian, bumbu/bahan, dan contoh hidangan dari setiap jenis kari relevan dan dan jelas. Skor 2 (Cukup): Jawaban memberikan informasi pengertian, bumbu/bahan, dan contoh hidangan dari setiap jenis kari kurang relevan dan dan jelas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Jawaban memberikan informasi pengertian, bumbu/bahan, dan contoh hidangan dari setiap jenis kari belum relevan dan dan jelas.
Menentukan teknik penyimpanan kari.	Skor 4 (Sangat Baik): Jawaban dalam menentukan teknik penyimpanan kari sangat rinci dan tepat. Skor 3 (Baik): Jawaban dalam menentukan teknik penyimpanan kari rinci dan tepat. Skor 2 (Cukup): Jawaban dalam menentukan teknik penyimpanan kari cukup rinci dan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Jawaban dalam menentukan teknik penyimpanan kari singkat dan belum tepat.

Penilaian aktivitas ini dapat mengacu pada Tabel 3.3 Rubrik Aktivitas 3.1

2) Aktivitas 3.8

Aktivitas 3.8 merupakan kegiatan terpadu praktik mengolah hidangan Thailand. Kegiatan praktik dapat dilakukan secara individu ataupun kelompok. Guru dapat menentukan jenis hidangan Thailand yang akan dipraktikan oleh peserta didik. Guru perlu membimbing peserta didik mengidentifikasi menu yang akan menjadi pilihan praktik. Selanjutnya, mencari alternatif terkait bahan/bumbu/peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan jika kesulitan. Misalkan, tidak ada daun ketumbar pada saat pengolahan hidangan *tom yam*, dapat diganti daun kemangi, daun peterseli atau daun seledri sebagai alternatifnya. Alternatif pengganti *nam pla* sebagai khas bumbu *tom yam goong* dengan campuran kecap ikan/saus tiram, cabai segar/kering yang dihaluskan, dan kecap. Aktivitas ini mendukung tujuan pembelajaran, metode pembelajaran, Profil Pelajar Pancasila hingga acuan penilaian pada Aktivitas 3.3.



d. Hidangan Arab

Pada subbab ini, terdapat tiga aktivitas, yaitu Aktivitas 3.9–11. Berikut uraiannya.

1) Aktivitas 3.9

Aktivitas 3.9 merupakan implementasi TP 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator: Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep dan menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep. TP 3.2: Membuat hidangan Oriental dengan indikator: Menggunakan teknik memasak hidangan oriental dengan tepat.

Aktivitas ini dapat diberikan pada peserta didik untuk melakukan diskusi bersama dengan teman kelompok mengenai penyelesaian kasus pada Gambar 3.32. yang tersaji pada Buku Siswa. Penyelesaian permasalahan yang umum sering dihadapi pada dapur hidangan Arab antara lain: (1) alternatif pengganti okra sebagai bahan dasar; (2) alasan masyarakat Arab penggunaan *Koshaf*, komposisi bahan dari *koshaf*, karakteristik bahan, solusi alternatif jika tidak tersedia dan proses pembuatannya dan (3) penggunaan daging domba, pengananan awal daging domba, teknik pengolahan yang tepat untuk daging domba, bumbu atau bahan yang sering digunakan untuk menetralkan aroma, contoh hidangan Arab yang menggunakan daging domba.

Aktivitas ini melatih peserta didik untuk bernalar kritis, kreatif, dan bergotong royong. Guru dapat menggunakan Model *Problem Based Learning* dalam penyelesaian aktivitas ini. Berikut ini contoh jawaban dari Aktivitas 3.9 yang dapat guru gunakan untuk menilai aktivitas peserta didik.

● Nomor 1

Okra, atau yang dikenal juga dengan nama *ladyfinger* atau *gumbo*, sering digunakan dalam masakan Arab karena beberapa alasan.

- (1) **Tekstur dan Konsistensi:** Okra memiliki tekstur yang unik, terutama saat dimasak, yaitu menjadi agak berlendir. Ini membantu memberikan kekentalan pada saus atau rebusan (*stew*), seperti dalam hidangan rebusan atau *casserole*. Tekstur ini juga dapat menambah kelembutan dan kedalaman rasa pada hidangan.
- (2) **Rasa yang Netral:** Okra memiliki rasa yang cukup netral sehingga mudah menyerap rasa dari bumbu dan bahan lain dalam masakan.
- (3) **Kandungan Nutrisi:** Okra kaya akan serat, vitamin C, vitamin K, dan antioksidan.
- (4) **Tradisi Kuliner:** Okra telah menjadi bagian dari kuliner Timur Tengah dan Arab sejak lama. Ini sering digunakan dalam masakan tradisional sebagai bahan dasar untuk berbagai hidangan klasik.



Contoh Hidangan Arab yang Menggunakan Okra

- (1) *Bamya (Okra Stew)*: Hidangan rebusan tradisional yang menggunakan okra sebagai bahan utama, dimasak dengan daging (biasanya daging sapi atau domba), tomat, bawang, dan berbagai rempah-rempah.
- (2) *Bamya Bel Lahme*: Varian dari *bamya* yang khusus menggunakan daging domba, sering kali dimasak dengan bumbu khas seperti ketumbar dan jintan.
- (3) Okra dengan *Yoghurt (Bamya Bi Laban)*: Hidangan okra dimasak dengan saus *yogurt*, memberikan rasa yang *creamy* dan asam.

Jika okra tidak tersedia atau sulit ditemukan, beberapa bahan pengganti dapat digunakan, meskipun hasilnya mungkin sedikit berbeda: terung (*aubergine/eggplant*), kacang hijau (*green beans*), labu (*squash*), kembang kol (*cauliflower*), *zucchini*.

● Nomor 2

Koshaf ialah hidangan tradisional Arab yang populer, terutama selama bulan Ramadan. Ini merupakan campuran buah kering yang direndam dalam air untuk membuat minuman manis dan bergizi.

Berikut ini alasan masyarakat arab menyukai *Koshaf*.

- (1) Tradisi dan Budaya: *Koshaf* merupakan bagian dari tradisi kuliner Arab, khususnya saat berbuka puasa selama Ramadan. Ini sering dianggap sebagai makanan yang penuh berkah dan memiliki makna budaya yang mendalam.
- (2) Nutrisi dan Energi: *Koshaf* mengandung banyak nutrisi karena terbuat dari berbagai jenis buah kering. Ini memberikan energi cepat dan hidrasi setelah puasa, membantu mengembalikan stamina tubuh.
- (3) Rasa Manis dan Segar: *Koshaf* memiliki rasa manis alami dari buah kering dan sirup yang menambah kesegaran, menjadikannya minuman atau makanan penutup yang menyenangkan.
- (4) Kemudahan dan Kepraktisan: *Koshaf* mudah dibuat dan disiapkan. Selain itu, bahan-bahannya biasanya tersedia dalam bentuk kering, membuatnya praktis untuk disimpan dan digunakan kapan saja.



Gambar 3.5. *Koshaf*
Sumber: *taste of Beirut*. (2021)



Komposisi bahan dari *koshaf*

- (1) Buah Kering. Berbagai jenis buah kering biasanya digunakan dalam *koshaf*, termasuk: kurma, kismis (*raisins*), aprikot kering, plum kering (*prune*), ara kering (*figs*).
- (2) Kacang-kacangan seperti kacang pinus, almon, kenari, dan *pistachio*.
- (3) Air (opsional dapat menggunakan air bunga mawar, air bunga jeruk)
- (4) Gula atau madu
- (5) Rempah-rempah: kayu manis, cengkih, atau kapulaga

Proses pembuatan *koshaf*

- (1) Persiapan Buah Kering: Cuci buah kering dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran. Potong buah-buah besar seperti aprikot atau plum menjadi potongan kecil.
- (2) Perendaman: Tempatkan buah kering dalam wadah besar dan tambahkan air. Diamkan selama beberapa jam atau semalaman agar buah kering mengembang dan menyerap air.
- (3) Pembuatan Sirup (Opsional): Jika menggunakan gula atau madu, dapat membuat sirup dengan melarutkan gula dalam air di atas kompor hingga menjadi cair. Sirup ini akan ditambahkan untuk meningkatkan rasa manis.
- (4) Campurkan Buah dan Sirup: Setelah buah kering mengembang, tambahkan sirup (jika digunakan) dan rempah-rempah ke dalam campuran. Aduk rata.
- (5) Penyimpanan dan Penyajian: *Koshaf* dapat disajikan segera setelah campuran siap, atau disimpan dalam kulkas. Saat disajikan, dapat ditambah dengan es untuk minuman yang lebih segar atau disajikan sebagai bagian dari makanan penutup.
- (6) Penyajian: Sajikan *koshaf* dalam gelas atau mangkuk, bisa juga dihias dengan potongan buah segar atau taburan kacang untuk menambah tampilan dan rasa.

● Nomor 3

Alasan penggunaan daging domba dalam hidangan arab

- (1) Rasa dan Tekstur: Daging domba memiliki rasa yang kaya dan khas, serta tekstur yang cenderung lembut ketika dimasak dengan benar.



- (2) Tradisi dan Budaya: Dalam banyak budaya Arab, daging domba merupakan bagian integral dari masakan tradisional dan perayaan. Ini sering digunakan dalam hidangan-hidangan khusus seperti pada hari raya atau acara-acara penting.
- (3) Ketersediaan: Daging domba banyak tersedia di wilayah Timur Tengah dan merupakan bagian penting dari peternakan lokal, menjadikannya bahan makanan yang mudah diakses dan sering digunakan dalam masakan sehari-hari.
- (4) Kemampuan Menyerap Bumbu: Daging domba memiliki kemampuan yang baik dalam menyerap bumbu dan rempah, hal ini memungkinkan pembuatan hidangan yang kompleks dan penuh rasa.

Penanganan awal daging domba

- (1) Pilih Daging yang Berkualitas: Pilih daging domba segar dari sumber terpercaya. Pastikan daging berwarna merah cerah tanpa bau yang tidak sedap.
- (2) Pembersihan dan Persiapan: Cuci daging domba dengan air dingin untuk menghilangkan kotoran. Potong daging menjadi potongan sesuai kebutuhan untuk hidangan yang akan dimasak.
- (3) Penghilangan Lemak Berlebih: Singkirkan lemak berlebih dan membran pada daging untuk mengurangi bau dan meningkatkan tekstur.

Teknik pengolahan yang tepat untuk daging domba

- (1) Marinasi: Marinasi daging domba sebelum dimasak membantu melunakkan daging dan menambah rasa. Gunakan campuran *yogurt*, rempah-rempah, dan asam (seperti jus lemon) untuk hasil terbaik.
- (2) Pemanggang (Grilling): Daging domba sering dipanggang untuk mendapatkan rasa yang khas dan karamelisasi. Pastikan suhu tinggi dan waktu pemanggang yang tepat untuk mendapatkan hasil yang empuk dan *juicy*.
- (3) Rendam dalam Cairan: Untuk hidangan rebusan, masak daging domba dalam cairan (seperti kaldu, anggur, atau tomat) dengan suhu rendah dan waktu lama untuk mendapatkan daging yang sangat lembut dan berasa.
- (4) Perebusan: Merebus daging domba dengan bahan lain seperti sayuran dan rempah-rempah dapat mengembangkan rasa dan memberikan tekstur yang empuk.



Bumbu atau bahan yang sering digunakan untuk menetralkan aroma

- (1) *Yogurt*: *Yogurt* membantu menetralkan aroma daging domba dan melunakkan daging selama proses marinasi.
- (2) Jus Lemon atau Cuka: Asam dari lemon atau cuka membantu mengurangi bau khas daging domba dan menambah rasa segar pada hidangan.
- (3) Rempah-Rempah: Rempah seperti jintan, ketumbar, kapulaga, dan kayu manis sering digunakan untuk menyamarkan atau mengurangi aroma daging domba yang kuat.
- (4) Bawang Putih dan Jahe: Bawang putih dan jahe sering ditambahkan dalam marinasi atau masakan untuk membantu menghilangkan bau yang tidak diinginkan.

Contoh hidangan Arab yang menggunakan daging domba

- (1) *Mandi*: Hidangan nasi yang dimasak dengan daging domba, rempah-rempah, dan sayuran, biasanya disajikan dengan *yogurt* atau saus tomat.
- (2) *Ruz Mandi*: Nasi domba yang dimasak dengan rempah-rempah, sering kali disajikan dengan sayuran dan saus pedas.
- (3) *Lamb Shawarma*: Daging domba yang dimarinasi dengan rempah-rempah, dipanggang, dan disajikan dalam roti pita dengan sayuran dan saus.
- (4) *Tagine Domba*: Hidangan Maroko yang dimasak dalam *pot tagine* dengan daging domba, aprikot, *almond*, dan berbagai rempah.

Format penilaian dapat dirancang sesuai dengan acuan Tabel 3.7. Penilaian Aktivitas 3.5.

2) **Aktivitas 3.10**

Aktivitas ini merupakan implementasi dari 2TP, yaitu TP 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator: Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep dan menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep. TP 3.2: Membuat hidangan Oriental dengan indikator: Menguraikan prosedur membuat hidangan Oriental dan menguraikan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Oriental.

Aktivitas 3.10 yang tersaji pada Suku Siswa ialah menyimak video contoh ragam hidangan Arab yang dapat diakses pada link <https://bit.ly/beragam-hidangan-arab>. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini agar peserta didik dapat mengenal hidangan Arab. Hal ini penting sebagai pemahaman awal sebelum praktik untuk menghasilkan hidangan



yang baik dari mulai pemilihan bahan, alat, teknik pengolahan hingga penyajiannya. Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis dan kreatif. Model yang dapat digunakan guru dalam aktivitas ini ialah *Discovery Learning*.

Hasil penyelesaian aktivitas dibuat dalam bentuk penugasan makalah untuk mengurikan dan menganalisis setiap contoh hidangan antara lain; (1) nama hidangan, foto/gambar hidangan, bahan dan peralatan; (2) teknik pengolahan dan cara membuatnya; (3) teknik penyajian dan hiasanya yang tepat; (4) tips dan trik dalam mengantisipasi kegagalan; dan (5) kriteria hasil hidangan. Format paper atau makalah dapat dirancang guru mulai dari format kover, bab pendahuluan, bab isi/pembahasan, bab penutup, referensi, dan lampiran. Peserta didik juga dapat mengeksplor lebih banyak sumber dalam memperkaya konten dari tugas sehingga lebih kompleks dan informatif. Berikut contoh penilaian pada Tabel 3.10. Penilaian Aktivitas 3.10.

Tabel 3.10 Rubrik Penilaian Aktivitas 3.10

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Kesesuaian Isi	Kesesuaian isi dengan topik yang dibahas	Skor 4 (Sangat Baik): Isi makalah yang ditulis sangat sesuai dengan topik yang dibahas dan lengkap. Skor 3 (Baik): Isi makalah yang ditulis sesuai dengan topik yang dibahas dan cukup lengkap. Skor 2 (Cukup): Isi makalah yang ditulis sesuai dengan topik yang dibahas tetapi tidak lengkap. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Isi makalah yang ditulis tidak sesuai dengan topik yang dibahas.
Kelengkapan	Kelengkapan pokok pikiran	Skor 4 (Sangat Baik): isi/pembahasan dalam makalah yang ditulis sangat lengkap. Skor 3 (Baik): isi/pembahasan dalam makalah yang ditulis cukup lengkap Skor 2 (Cukup): isi/pembahasan dalam makalah yang ditulis tidak lengkap Skor 1 (Perlu Bimbingan): isi/pembahasan dalam makalah yang ditulis tidak ada
Kerunutan	Kerunutan/ tata cara penulisan	Skor 4 (Sangat Baik): makalah sangat benar, terstruktur, dan jelas. Skor 3 (Baik): makalah benar, tetapi kurang terstruktur dan jelas. Skor 2 (Cukup): makalah kurang terstruktur dan kurang jelas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): makalah tidak terstruktur dan tidak jelas.



Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Tanda Baca dan Tata Bahasa	Penggunaan tanda baca dan tata bahasa	Skor 4 (Sangat Baik): makalah ditulis dengan tanda baca dan tata bahasa yang baik dan sesuai kaidah. Skor 3 (Baik): makalah ditulis dengan tanda baca dan tata bahasa yang cukup baik dan sesuai kaidah. Skor 2 (Cukup): makalah ditulis dengan tanda baca dan tata bahasa yang kurang baik dan kurang sesuai kaidah. Skor 1 (Perlu Bimbingan): makalah ditulis dengan tanda baca dan tata bahasa yang tidak baik dan tidak sesuai kaidah.
Kerapihan	Kerapian dalam menulis	Skor 4 (Sangat Baik): makalah ditulis dengan sangat rapi Skor 3 (Baik): makalah ditulis dengan cukup rapi Skor 2 (Cukup): makalah ditulis kurang rapi Skor 1 (Perlu Bimbingan): makalah ditulis tidak rapi
Referensi Pustaka	Kesesuaian pustaka yang diacu	Skor 4 (Sangat Baik): Pustaka yang diacu dalam penulisan makalah sesuai dengan yang dibahas. Skor 3 (Baik): Pustaka yang diacu dalam penulisan makalah cukup sesuai dengan yang dibahas. Skor 2 (Cukup): Pustaka yang diacu dalam penulisan makalah kurang sesuai dengan yang dibahas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Pustaka yang diacu dalam penulisan makalah tidak sesuai dengan yang dibahas.

Penilaian aktivitas ini dapat mengacu pada Tabel 3.3 Rubrik Aktivitas 3.1

3) Aktivitas 3.11

Aktivitas 3.11 merupakan implementasi kegiatan terpadu praktik mengolah hidangan Arab. Kegiatan praktik dapat dilakukan secara individu ataupun kelompok. Guru dapat menentukan jenis hidangan Arab yang akan dipraktikkan oleh peserta didik. Guru perlu membimbing peserta didik mengidentifikasi menu yang akan menjadi pilihan praktik, resep standar, peralatan, selanjutnya merencanakan lembar kerja praktik. Aktivitas ini mendukung tujuan pembelajaran, metode pembelajaran, Profil Pelajar Pancasila hingga acuan penilaian pada Akitvitas 3.3.

2. Pembelajaran Berdiferensiasi

Pembelajaran berdiferensiasi perlu dikuasai guru mulai dari perancangan instruksional atau pembelajaran, guru dapat menggunakan berbagai model dan metode pembelajaran untuk memenuhi kebutuhan individual setiap peserta didik sesuai dengan kebutuhan mereka. Kebutuhan tersebut dapat berupa pengetahuan yang ada, gaya belajar, minat, dan pemahaman terhadap mata pelajaran. Pembelajaran berdiferensiasi mengakomodasi perbedaan individu di



kelas. Pada materi pengolahan hidangan Oriental, pembelajaran berdiferensiasi dapat dilakukan dengan diferensiasi konten, proses, dan produk. Pembelajaran diferensiasi pengolahan hidangan Oriental melibatkan pemahaman dan penerapan berbagai teknik, bahan, dan tradisi kuliner yang membedakan hidangan dari wilayah Asia Timur, Asia Selatan, dan Timur Tengah.

Contoh diferensiasi konten dengan cara membagi materi sesuai dengan negara Oriental yang diminati oleh peserta didik, ketersediaan bahan di lingkungan sekolah, dan tradisi kuliner. Implementasi pada kegiatan praktik dapat dilakukan saat menganalisis resep dan mengolah hidangan negara dari wilayah Asia Timur, Asia Selatan, dan Timur Tengah. Peserta didik yang tertarik dengan negara wilayah Asia Timur dapat membuat hidangan dari negara seperti Jepang, Korea, atau Cina. Peserta didik yang tertarik dengan negara di wilayah Asia Tenggara dapat membuat hidangan negara Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina, Timor Leste, Kamboja, Vietnam, Thailand, Laos, atau Burma. Selanjutnya, peserta didik yang tertarik dengan negara di wilayah Asia Selatan dapat membuat hidangan negara India, Nepal, atau Pakistan. Adapun peserta didik yang lebih tertarik dengan negara di wilayah Timur Tengah dapat membuat hidangan dari negara Arab Saudi, Palestina, Irak, atau Turki.

Pembelajaran diferensiasi juga dapat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan di lingkungan sekolah atau sekitarnya. Misal, di wilayah Indonesia yang berada dekat laut, potensi daerah lebih banyak hasil laut seperti ikan dan *seafood*. Peserta didik dapat memilih jenis hidangan dari bahan dasar tersebut. Alternatif lain resep mungkin perlu disesuaikan untuk mengakomodasi bahan lokal. Misalnya, dalam masakan Jepang, jenis ikan tertentu mungkin tidak tersedia sehingga ikan lokal yang berbeda mungkin digunakan. Jika bahan asli sulit didapat, bahan lokal yang memiliki karakteristik serupa sering kali digunakan sebagai pengganti. Guru dapat menyesuaikan kebutuhan peserta didik dengan potensi atau ketersediaan bahan di lingkungan sekolah sehingga peserta didik tetap memperoleh esensi pengolahan hidangan oriental tanpa perlu menghilangkannya.

Diferensiasi konten pada tradisi kuliner juga dapat menyesuaikan kebutuhan misal, wilayah Indonesia yang mayoritas muslim dapat memfokuskan hidangan dari negara Timur Tengah dan Asia Tenggara. Selanjutnya, tradisi kuliner yang lebih banyak mendapat pengaruh Cina atau masyarakat etnis Tionghoa dapat memfokuskan pada pengolahan hidangan Oriental dari negara Asia Timur.

Diferensiasi konten sekaligus akan membuat diferensiasi produk karena konten pembelajaran yang berbeda akan menghasilkan produk yang berbeda saat peserta didik melakukan praktik. Di satu kelas praktik, akan ada kemungkinan terdapat lebih dari satu produk yang berbeda, yaitu *miso soup*, *tom yam goong*, *lentil soup*. Guru dapat memfasilitasi peserta didik pada diferensiasi konten dan produk untuk hidangan Oriental mulai dari makanan pokok (beras/mi), lauk pauk, sayuran dan sup, kue, minuman.



Diferensiasi proses dapat dilakukan dengan memberikan intensitas pendampingan yang berbeda. Pada pembelajaran teori, peserta didik yang tidak memiliki kesulitan berarti saat mengerjakan tugas perlu dipantau sesekali untuk memastikan kemajuan belajarnya. Peserta didik yang kesulitan, perlu lebih banyak didampingi, diarahkan secara individu/kelompok kecil dan diberikan contoh jika perlu. Ketika praktik, peserta didik yang sudah dapat memahami resep dengan baik, perlu dipantau sesekali, sedangkan peserta didik yang belum dapat memahami resep perlu pendampingan selangkah demi selangkah. Pada penerapannya di sekolah, guru dapat melaksanakan pembelajaran diferensiasi yang lain sesuai dengan kebutuhan.

3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Hidangan Oriental

Ada beberapa aspek penting yang harus diperhatikan saat pengolahan hidangan Oriental agar dapat memahami dan menguasai teknik serta karakteristik hidangan dari berbagai budaya di Asia Timur, Asia Selatan, dan Timur Tengah. Berikut ini hal-hal penting dalam pembelajaran pengolahan hidangan Oriental.

a. Pemahaman Budaya dan Tradisi Kuliner Setiap Negara di Kawasan Asia

- 1) Latar Belakang Budaya: Peserta didik perlu memahami konteks budaya di balik setiap hidangan, seperti asal-usulnya, tradisi yang terkait, dan makna simbolis yang mungkin ada dalam hidangan tertentu.
- 2) Etika Makan: Peserta didik juga perlu mengenal etika makan dan cara penyajian yang berlaku di setiap budaya, seperti penggunaan sumpit di Asia Timur atau makan dengan tangan di Asia Selatan.

b. Pemilihan dan Penanganan Bahan

Bahan Autentik: Peserta didik perlu diinformasikan penggunaan bahan-bahan khas dan autentik yang sering digunakan dalam masakan Oriental, seperti berbagai jenis kecap, miso, rempah-rempah, dan sayuran lokal.

c. Penggunaan Rempah-Rempah dan Bumbu

- 1) Rempah-Rempah Khas: Peserta didik perlu mengidentifikasi penggunaan rempah-rempah seperti jahe, bawang putih, kunyit, jintan, kapulaga, ketumbar, yang memberikan cita rasa khas dalam masakan Oriental.
- 2) Bumbu Fermentasi: Penggunaan bumbu fermentasi seperti miso, kecap asin, atau tauco yang menambah kompleksitas rasa dan umami pada hidangan.



d. Teknik Penyajian dan Presentasi

- 1) Estetika Penyajian: Peserta didik perlu menguasai cara penyajian yang indah dan rapi, seperti penataan *sushi*, *dim sum*, atau nasi biryani, untuk meningkatkan pengalaman visual dan rasa.
- 2) Penggunaan Alat Penyajian: Penggunaan alat saji tradisional seperti sumpit, mangkuk, piring datar, atau piring besar untuk berbagi hidangan, sesuai dengan budaya asal hidangan.

e. Kesadaran Nutrisi

- 1) Nilai Gizi: Peserta didik perlu mempelajari bagaimana menjaga dan meningkatkan nilai gizi dari bahan-bahan yang digunakan, seperti dengan teknik memasak yang tidak merusak nutrisi (misalnya mengukus atau merebus).
- 2) Makanan Seimbang: Peserta didik perlu mampu membuat hidangan yang seimbang dalam hal karbohidrat, protein, dan sayuran, seperti yang sering ditemukan dalam *bento* Jepang atau *thali* India.

f. Adaptasi dan Inovasi

- 1) Penggantian Bahan: Peserta didik harus solutif bagaimana menggantikan bahan yang sulit didapat dengan alternatif yang tetap memberikan rasa dan tekstur yang serupa.
- 2) Kreativitas dalam Resep: Meskipun menjaga keaslian, cobalah untuk bereksperimen dengan variasi modern atau lokal dari hidangan klasik untuk menciptakan pengalaman kuliner baru.

g. Latihan dan Praktik Berulang

- 1) Keterampilan Pisau: Latihan teknik memotong dan mengiris yang tepat, yang sangat penting dalam banyak masakan Oriental.
- 2) Repetisi dan Konsistensi: Praktikkan teknik memasak berulang kali untuk mencapai konsistensi dalam rasa dan kualitas hidangan.

Dengan memahami dan menguasai aspek-aspek ini, peserta didik akan dapat mempelajari dan mengolah hidangan Oriental dengan baik. Mereka akan paham dari segi teknik, rasa, maupun penyajiannya, serta menghormati tradisi kuliner yang kaya dari berbagai budaya Asia.



4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri

Materi esensial hidangan Oriental yang dapat diberikan kepada peserta didik dapat disesuaikan dengan kebutuhan misal perkembangan dan tren kuliner di Indonesia saat ini didominasi dengan negara Cina, Jepang, Thailand, Korea, dan Arab. Guru dapat melihat tersedianya restoran Oriental yang ada di lingkungan sekitar. Dengan demikian, guru dapat menjadikan materi esensial yang sesuai dengan dunia industri. Selain itu, kemampuan peserta didik perlu dilatih dalam pembuatan hidangan yang membutuhkan kreativitas dan seni seperti *sushi* dari Jepang dan *kimbab* dari Korea. Hal ini akan meningkatkan *value* peserta didik jika masuk di dunia industri khususnya pengolahan hidangan Oriental atau bahkan dapat menjadi peluang usaha bagi peserta didik. Penguatan materi terkait kekhasan hidangan negara, bahan dan peralatan perlu diberikan guru. Hal ini dilakukan ketika bahan-bahan asli dari daerah asalnya tidak tersedia, peserta didik harus beradaptasi dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia.

5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Interaksi antara guru, orang tua/wali, dan masyarakat sangat penting dalam pembelajaran hidangan Oriental. Kolaborasi ini dapat memperkaya pengalaman belajar peserta didik dan membantu dalam menciptakan pemahaman yang lebih mendalam tentang budaya, teknik memasak, dan nilai-nilai yang terkait dengan hidangan Oriental. Guru dapat memanfaatkan platform komunikasi *online* seperti WhatsApp, Google Classroom, atau aplikasi lain untuk berbagi informasi, resep, video tutorial, dan dokumentasi kegiatan kelas. Ini juga memungkinkan orang tua/wali untuk memberikan umpan balik dan berdiskusi tentang perkembangan peserta didik.

Guru dapat mengundang koki profesional, pakar kuliner, atau anggota komunitas yang memiliki pengetahuan mendalam tentang hidangan Oriental untuk memberikan demonstrasi, ceramah, atau *workshop*. Ini memberikan peserta didik wawasan langsung dari praktisi berpengalaman. Selain itu, guru dan peserta didik juga dapat melakukan kunjungan edukatif ke restoran atau pasar yang menjual bahan makanan khas Oriental dapat memberikan pengalaman belajar yang lebih praktis dan nyata bagi peserta didik. Guru dapat memfasilitasi proyek kolaboratif, yakni melibatkan masyarakat, seperti menyelenggarakan bazar makanan Oriental, di mana peserta didik dapat mempraktikkan keterampilan mereka dalam memasak dan berinteraksi dengan anggota komunitas. Proyek semacam ini dapat memperkuat hubungan antara sekolah, keluarga, dan masyarakat.

Guru juga dapat membuat blog atau halaman media sosial. Media itu untuk mendokumentasikan perjalanan pembelajaran peserta didik dalam mempelajari hidangan Oriental. Hal itu dapat menjadi cara untuk melibatkan orang tua/wali dan masyarakat lebih luas. Mereka dapat mengikuti perkembangan dan berpartisipasi secara virtual. Interaksi yang baik antara guru, orang tua/wali, dan masyarakat akan memperkaya pembelajaran hidangan Oriental dan memberikan dampak positif terhadap perkembangan peserta didik.



F. Tindak Lanjut

Peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan sesuai tujuan pembelajaran, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan dengan materi berikutnya. Peserta didik yang belum mencapai tujuan pembelajaran diberikan pendampingan sesuai dengan kesulitan belajarnya. Tindak lanjut yang diberikan oleh guru dalam pembelajaran hidangan Oriental sangat penting untuk memastikan bahwa peserta didik tidak hanya memahami materi yang diajarkan, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam praktik. Tindak lanjut ini juga membantu memperkuat keterampilan, pengetahuan, dan apresiasi peserta didik terhadap masakan Oriental. Peserta didik juga dapat diberikan pengayaan. Pendampingan dapat dilakukan secara langsung maupun dengan tutor sebaya. Hal ini menyesuaikan dengan kondisi peserta didik. Peserta didik yang belum mencapai ketuntasan juga dapat diberikan waktu yang lebih lama dalam menyelesaikan tugasnya.

Selain itu, tindak lanjut dapat dilakukan untuk pengembangan diri dan lanjutan bagi peserta didik yang menunjukkan minat besar dalam bidang kuliner Oriental. Guru dapat memberikan bimbingan tentang peluang karier di industri kuliner, termasuk jalur pendidikan atau pelatihan lanjutan. Guru dapat mendorong peserta didik untuk mengikuti kompetisi memasak di tingkat lokal atau nasional yang terkait dengan masakan Oriental, untuk mengembangkan keterampilan mereka lebih lanjut. Tindak lanjut yang komprehensif ini memastikan bahwa peserta didik tidak hanya belajar secara teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis yang bermanfaat dalam memahami dan mengapresiasi masakan Oriental.

G. Asesmen

Asesmen dilakukan sepanjang proses pembelajaran. Dimulai dengan penilaian sebelum pembelajaran, penilaian selama pembelajaran, dan penilaian setelah pembelajaran. Penilaian sebelum dan saat pembelajaran merupakan asesmen formatif. Penilaian setelah pembelajaran merupakan asesmen sumatif.

a. Asesmen Formatif

Asesmen formatif dapat langsung dilihat pada sub-sub-bab aktivitas pembelajaran. Aktivitas pada pembelajaran teori terkait hidangan Oriental sebelum mereka melakukan praktik memasak dilakukan pada aktivitas 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.7, 3.9, 3.10, dan 3.11. Jika peserta didik telah dapat melaksanakan pembelajaran teori dengan baik, kegiatan dilanjutkan dengan praktik. Asesmen formatif untuk kegiatan praktik dapat dilihat pada aktivitas 3.3, 3.6, 3.8, dan 3.12.



b. Asesmen Sumatif

Asesmen sumatif yang terdapat pada Buku Siswa ialah asesmen teori dan praktik. Teori dalam bentuk tes soal menjodohkan dan soal uraian. Praktik dengan penilaian kinerja dan penilaian produk. Tes menjodohkan pada Buku Siswa terdiri atas 10 soal dengan bobot 1 poin setiap soal sehingga skor maksimal yang didapatkan oleh peserta didik jika menjawab benar semua soal ialah 10 poin. Selanjutnya, tes uraian terdiri atas 5 soal. Setiap soal memiliki bobot 1 poin sehingga jika menjawab benar semuanya ialah 10 poin. Penilaian dilakukan dengan rumus berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Nilai peserta didik ≥ 75 telah dianggap tuntas. Nilai di bawah 75 belum tuntas dan perlu pembelajaran remedial.

Tes praktik mengolah hidangan Oriental dilakukan dengan cara peserta didik mengolah hidangan Oriental sesuai tujuan pembelajaran yang ditentukan. Kegiatan praktik hidangan Oriental di sekolah mulai dari kegiatan persiapan memasak, proses memasak, hingga menyajikan dan mengemas hasilnya. Menu hidangan yang diujikan terdiri atas (1) makanan pokok (beras/mi); (2) lauk pauk; (3) sayuran dan sup; (4) kue; (5) minuman dari negara di Kawasan Asia yang sudah dikonsultasikan pada guru. Pelaksanaan praktik secara individual oleh peserta didik. Rubrik penilaian kinerja yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 1.16 Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 1.10. Ceklis penilaian produk Tabel 3.11 yang dapat digunakan sebagai berikut.

Tabel 3.11 Lembar Ceklis Penilaian Produk

No	Karakteristik Organoleptik	Sangat Baik	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan	Keterangan
1.	Rasa					
2.	Warna					
3.	Aroma					
4.	Bentuk					
5.	Tekstur					



Catatan:

Guru memberikan ceklis pada kriteria produk peserta didik yang sesuai. Kolom keterangan dapat diisi data kualitatif hasil produk peserta didik misal: terlalu asin, bentuk tidak rata, tekstur terlalu keras dan sebagainya.

Keterangan:

- Sangat baik : Karakteristik organoleptik (rasa, warna, aroma, bentuk, tekstur) sangat sesuai dengan kriteria hasil hidangan pada standar resep yang digunakan.
- Baik : Karakteristik organoleptik (rasa, warna, aroma, bentuk, tekstur) sesuai dengan kriteria hasil hidangan pada standar resep yang digunakan.
- Cukup : Karakteristik organoleptik (rasa, warna, aroma, bentuk, tekstur) sebagian sesuai dengan kriteria hasil hidangan pada standar resep yang digunakan.
- Perlu bimbingan : Karakteristik organoleptik (rasa, warna, aroma, bentuk, tekstur) belum sesuai dengan kriteria hasil hidangan pada standar resep yang digunakan.

Guru juga dapat mengacu skor penilaian pada Tabel 1.17 Rubrik Penilaian Produk.

H. Kunci Jawaban

Kunci jawaban pada subbab ini merupakan kunci jawaban penilaian sumatif di Buku Siswa Bab 3. Hidangan Oriental sebagai berikut.

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 1. | D | 6. | I |
| 2. | G | 7. | K |
| 3. | B | 8. | M |
| 4. | H | 9. | N |
| 5. | J | 10. | O |

Asesmen sumatif teori pada Buku Siswa dilakukan juga dengan tes uraian. Berikut kunci jawaban yang dapat guru gunakan sebagai acuan dalam menilai.

Nomor 1

Hidangan Jepang dan hidangan Cina memiliki perbedaan yang signifikan meskipun keduanya berasal dari Asia Timur. Berikut ini beberapa perbedaan utama.



Tabel 3.12 Kunci Jawaban Tes Uraian Nomor 1

No	Aspek	Jepang	Cina
1.	Bahan dan Rasa		
	a. Bahan	Segar, sederhana, dan fokus pada kualitas.	Lebih kompleks.
	b. Bumbu	Kecap, mirin, sake, dan dashi .	Kecap, saus hoisin, rempah lima jenis (<i>five sipces</i>), dan berbagai rempah.
	c. Rasa	Lebih ringan, bersih, dan seimbang.	Lebih kuat dan beragam.
	d. Contoh Hidangan	<i>Sushi, sashimi</i> , tempura, dan ramen.	<i>Dumpling, peking duck</i> , dan <i>hot pot</i> .
2.	Teknik Memasak	Mengukus, merebus, memanggang, mencampur dengan cuka (<i>vinegratte</i>).	Menggoreng cepat dengan api besar (<i>stir-frying</i>), menumis, memasak dengan api kecil dalam waktu lama, dan menggoreng dalam minyak banyak.
3.	Penyajian dan Estetika	Penyajian yang estetik, presentasi yang rapi, tampilan mencerminkan musim dan kesederhanaan, serta disajikan dalam porsi kecil dan terpisah.	Penyajian cenderung lebih fokus pada kebersamaan dan disajikan dalam porsi besar untuk dibagi di meja.
4.	Pengaruh Budaya	Dipengaruhi oleh filosofi Zen, tradisi dan kebudayaan lokal yang menekankan kesederhanaan dan harmoni.	Dipengaruhi dari berbagai dinasti dan regional, menghasilkan beragam gaya memasak seperti Kanton, Sichuan, dan Hunan dengan karakteristiknya tersendiri.

Nomor 2

Hidangan Jepang telah menjadi kiblat kuliner global dan sangat digemari di luar negaranya karena berbagai alasan, yang meliputi aspek rasa, estetika, kesehatan, serta pengalaman kuliner yang unik. Berikut ini beberapa faktor utama yang menjelaskan mengapa hidangan Jepang begitu populer di seluruh dunia.

1. Kesederhanaan dan Kualitas Bahan

Jepang dikenal dengan penggunaan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi. Kesederhanaan dalam memasak sering kali menonjolkan rasa alami bahan-bahan tersebut, seperti dalam *sushi* dan *sashimi*. Pendekatan ini memberikan pengalaman kuliner yang murni dan otentik.

2. Estetika dan Presentasi

Makanan Jepang sering disajikan dengan perhatian tinggi terhadap presentasi dan estetika. Setiap hidangan dirancang dengan cermat untuk menciptakan keseimbangan visual dan rasa. Pengalaman makan yang visual dan artistik ini menarik banyak orang dan membuat hidangan Jepang menjadi daya tarik tersendiri.



3. Kesehatan dan Nutrisi

Banyak hidangan Jepang yang dianggap sehat dan seimbang, dengan fokus pada bahan-bahan alami, rendah lemak, dan tinggi nutrisi. Makanan seperti *sushi*, *sashimi*, dan sup *miso* kaya akan protein dan vitamin, sementara penggunaan sayuran segar dan metode memasak yang ringan mendukung gaya hidup sehat.

4. Keragaman Menu

Hidangan Jepang menawarkan beragam pilihan yang dapat disesuaikan dengan berbagai preferensi diet. Mulai dari hidangan vegetarian seperti tempura sayuran dan *soba*, hingga hidangan berbasis daging seperti *yakitori* dan *ramen*, ada sesuatu untuk semua orang.

5. Pengalaman Kuliner Unik

Pengalaman makan di restoran Jepang sering kali dianggap unik dan menyenangkan. Pengalaman seperti *sushi bar* di mana pengunjung dapat menyaksikan proses pembuatan makanan langsung, atau makan di restoran dengan konsep yang inovatif seperti *conveyor belt sushi*, menambah daya tarik.

6. Pengaruh Budaya Populer

Budaya Jepang, termasuk anime, film, dan acara TV, telah menyebarkan pengenalan terhadap makanan Jepang ke seluruh dunia. Tren makanan Jepang juga dipromosikan melalui media sosial, membuatnya lebih dikenal dan dicari oleh konsumen internasional.

7. Teknik Memasak yang Inovatif

Teknik memasak Jepang seperti *sous-vide*, penggunaan alat-alat masak khusus, dan penyajian hidangan yang inovatif memberikan dimensi baru pada kuliner global. Teknik-teknik ini sering kali dipadukan dengan teknik kuliner Barat untuk menciptakan *fusion cuisine* yang menarik.

8. Penerimaan Global dan Adaptasi

Hidangan Jepang telah beradaptasi dengan baik di berbagai negara dan sering kali disesuaikan dengan selera lokal. Restoran Jepang di luar Jepang sering kali menyesuaikan menu mereka dengan bahan-bahan lokal dan preferensi rasa, membuat makanan Jepang lebih mudah diterima oleh masyarakat internasional.

Secara keseluruhan, kombinasi dari kesederhanaan, kualitas, estetika, dan inovasi dalam kuliner Jepang, serta pengaruh budaya populer yang meluas, telah menjadikannya sangat digemari dan dianggap sebagai kiblat kuliner di banyak negara di luar Jepang.



Nomor 3

5 Contoh Hidangan Thailand

1



Khao Soi: Sup Mi Kari Thailand

Khao Soi: Sup Mi Kari Thailand

Deskripsi Hidangan:

Hidangan khas dari Thailand Utara, berupa mi telur yang disajikan dalam kuah kari kuning yang kental dengan santan, ditambahkan ayam atau daging sapi, serta mi goreng yang renyah di atasnya.

Bahan/Bumbu:

Pasta kari merah, sup mi (pasta kari *khao soi*, santan, *drummet* ayam, kecap, gula, mi telur segar pipih, daun ketumbar), mi telur goreng yang renyah, bumbu (jeruk nipis, bawang merah cincang, asinan sawi asam, bubuk cabai goreng)

Metode Pengolahan:

Merebus dan menumis

2



Yam Nua Yang

Yam Nua Yang

Deskripsi Hidangan:

Salad daging sapi panggang khas Thailand yang segar, pedas, dan kaya rasa.

Bahan/Bumbu:

Daging sapi, tomat, bawang merah, dan daun ketumbar, saus berbasis jeruk nipis, cabai, dan kecap ikan.

Metode Pengolahan:

Grilling dan Vinaigrette

3



Khao Niao Mamuang

Khao Niao Mamuang

Deskripsi Hidangan:

Hidangan penutup khas Thailand yang terdiri atas ketan manis yang dimasak dengan santan, disajikan bersama potongan mangga matang segar, dan disiram dengan saus santan kental.

Bahan/Bumbu:

Beras ketan, mangga, santan, gula pasir, wijen

Metode Pengolahan:

Mengukus dan merebus



4



Tom Kha Gai

Tom Kha Gai

Deskripsi Hidangan:

Sup khas Thailand yang *creamy*, gurih, dan asam, berbahan dasar santan dengan cita rasa aromatik dari rempah-rempah khas Thailand.

Bahan/Bumbu:

Daging ayam sebagai bahan utama, dipadukan dengan bumbu seperti serai, daun jeruk purut, laos, dan perasan jeruk nipis.

Metode Pengolahan:

Merebus

5



Phat Wun Sen

Phat Wun Sen

Deskripsi Hidangan:

Hidangan mi goreng khas Thailand yang menggunakan *wun sen* (mi kaca/*glass noodle*) sebagai bahan utamanya.

Bahan/Bumbu:

Udang, ayam, atau daging cincang, serta sayuran segar, kecap ikan, dan saus tiram.

Metode Pengolahan:

Menggoreng cepat dengan api besar (*stir frying*)

Gambar 3.6. Contoh Infografis 10 Hidangan Thailand

Sumber: Pailin Chongchitnant. (2023); Michael Wels/ iStock (2024); Cardiologists Kitchen (2015); tasteatlas/Shutterstock (2024); Pallian, Jennifer (2023)

Nomor 4

Setelah mengamati cara penyajian bento di restoran Jepang atau sumber lain yang peserta didik telusuri.

1. Nasi, lauk seperti ikan panggang atau ayam teriyaki, sayuran tumis atau acar, dan makanan kecil seperti tamagoyaki (omelet Jepang).
2. Makanan disusun dalam kotak dengan pembagian ruang yang rapi, menjaga keseimbangan warna dan tekstur agar terlihat menarik dan bervariasi.
3. Untuk menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan secara visual dan menjaga keseimbangan nutrisi dengan porsi yang seimbang.



Nomor 5

Kegagalan dalam pembuatan *baklava* dengan lapisan *phyllo* yang renyah dan sirup yang tidak terlalu manis biasanya disebabkan oleh beberapa faktor berikut.



Gambar 3.7. *Baklava*

Sumber: *findinning lovers*. (2013)

1. Penggunaan filo yang tidak tepat

- Phyllo* kering atau sobek: filo adalah adonan yang sangat tipis dan rapuh. Jika terlalu kering, adonan akan mudah sobek saat digunakan. Sebaliknya, jika terlalu lembab, adonan tidak akan renyah setelah dipanggang.
- Lapisan filo tidak cukup: menggunakan lapisan filo yang terlalu sedikit dapat mengurangi kerenyahannya. Setiap lapisan perlu disikat dengan mentega cair atau minyak agar terpisah satu sama lain dan renyah saat dipanggang.

2. Pengolesan mentega yang tidak merata

Mentega yang terlalu sedikit atau berlebih: jika mentega tidak dioleskan secara merata pada setiap lapisan filo, beberapa bagian *baklava* dapat menjadi terlalu kering atau terlalu lembek. Mentega membantu membuat lapisan menjadi renyah dan gurih.

3. Suhu pemanggangan yang tidak tepat

- Suhu oven terlalu tinggi: jika suhu oven terlalu tinggi, lapisan luar akan terbakar sebelum bagian dalam sempat matang dengan baik, mengakibatkan *baklava* yang tidak renyah.
- Suhu terlalu rendah: memanggang pada suhu rendah atau waktu yang terlalu singkat membuat *baklava* kurang garing.

4. Penggunaan sirup yang salah

- Sirup terlalu manis: pembuatan sirup dengan terlalu banyak gula tanpa menyeimbangkan dengan lemon atau air mawar dapat membuat *baklava* terlalu manis.
- Waktu penuangan sirup: sirup harus dituangkan saat *baklava* dan sirup berada pada suhu yang berbeda (*baklava* panas, sirup dingin atau sebaliknya) untuk menghindari rendaman berlebihan dan memastikan *baklava* tetap renyah. Jika keduanya dalam kondisi hangat, lapisan filo dapat menjadi basah dan lembek.

5. Takaran dan *Timing* Pemanis

Terlalu banyak gula atau madu dalam adonan sirup tanpa adanya keseimbangan rasa bisa membuat sirup terasa sangat manis. Menggunakan sedikit air lemon atau air mawar membantu mengurangi manis yang berlebihan.



Penilaian sumatif praktik berdasarkan hasil pengisian instrumen pada Tabel 3.12 Ceklis Penilaian Produk. Pilihan jawaban sangat baik (skor 4), baik (3), cukup (2), dan perlu bimbingan (1). Skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik 20 dan skor minimal perolehan dari sumatif praktik ialah 12. Dengan demikian peserta didik yang belum mencapai skor 12, sehingga guru dapat memberikan kesempatan untuk remedial praktik.

I. Refleksi

Refleksi merupakan hal penting setelah proses pembelajaran. Refleksi pembelajaran melibatkan kedua pihak, baik pendidik maupun peserta didik.

1. Refleksi Peserta Didik

Refleksi peserta didik terkait ketertarikan, kesulitan, dan materi yang ingin didalami lebih lanjut pada hidangan Oriental sangat penting untuk meningkatkan efektivitas pembelajaran. Beberapa langkah yang dapat diambil sebagai tindak lanjut ialah seperti berikut.

a. Penyesuaian Materi Pembelajaran Berdasarkan Minat Peserta Didik

1) Pengayaan materi tentang hidangan tertentu

Jika peserta didik tertarik pada hidangan spesifik seperti *sushi*, *ramen*, atau *dim sum*, Guru dapat menyediakan lebih banyak materi yang terkait dengan hidangan tersebut. Misalnya, memberikan resep tambahan, sejarah kuliner, dan teknik presentasi hidangan yang lebih rinci.

2) Fokus pada bumbu dan teknik memasak

Sesuai dengan ketertarikan peserta didik terhadap penggunaan bumbu dan teknik memasak oriental, guru dapat mengadakan sesi khusus untuk mengeksplorasi bumbu khas dan teknik seperti *stir-frying*, *steaming*, atau fermentasi.

b. Mengatasi Kesulitan Peserta Didik Secara Langsung

1) Sesi praktik tambahan

Bagi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam menguasai teknik memasak, seperti menggunakan wok atau memotong bahan dengan presisi, guru dapat mengadakan sesi praktik tambahan. Dalam sesi ini, guru dapat memberikan bimbingan langsung dan memperlihatkan teknik-teknik dengan lebih mendetail.

2) Pemberian alternatif bahan

Jika bahan-bahan Oriental sulit didapat di pasar lokal, guru dapat memberikan solusi dengan mengajarkan cara menggunakan bahan pengganti yang lebih mudah ditemukan, tanpa mengurangi rasa dan otentisitas hidangan.



c. Pengembangan Modul Pembelajaran yang Lebih Mendalam

1) Penyediaan materi pembelajaran digital

Guru dapat mengembangkan modul pembelajaran dalam bentuk video tutorial atau *e-book* yang menjelaskan secara visual tentang cara memasak hidangan Oriental, penggunaan bumbu, dan teknik penyajian. Ini memungkinkan peserta didik untuk belajar secara mandiri dan mengatasi kesulitan yang mereka hadapi.

2) Pemberian tugas mandiri

Guru dapat memberikan tugas mandiri yang mendorong peserta didik untuk bereksperimen dengan hidangan Oriental di rumah, misalnya dengan membuat variasi masakan sendiri dan melaporkan hasilnya sehingga mereka lebih memahami kombinasi rasa dan teknik memasak.

2. Refleksi Guru

Melalui refleksi yang mendalam dan jujur, guru dapat terus meningkatkan kualitas pembelajaran dan memberikan pengalaman belajar yang lebih baik bagi peserta didik. Refleksi ini juga berfungsi sebagai panduan untuk perbaikan berkelanjutan dalam pembelajaran. Contohnya seperti berikut.

- a. Apakah peserta memahami pentingnya latar belakang budaya dalam hidangan Oriental? Hidangan ini sering kali terikat erat dengan sejarah, tradisi, dan nilai-nilai budaya dari berbagai negara Asia seperti Cina, Jepang, Thailand, India, Arab, dan lainnya. Refleksi dapat menilai apakah penjelasan tentang aspek budaya sudah cukup mendalam.
- b. Bagaimana antusiasme peserta didik saat mempelajari dan mempraktikkan materi? Apakah mereka menunjukkan minat khusus terhadap hidangan tertentu? Apakah peserta didik tertarik mencoba bahan-bahan baru atau teknik memasak yang belum mereka kenal?
- c. Apakah peserta didik berhasil mengidentifikasi potensi bahaya dan memahami pentingnya prosedur K3LH di dapur pengolahan hidangan Oriental?
- d. Guru dapat merefleksikan hasil praktik peserta didik, termasuk bagaimana mereka mempersiapkan, memasak, dan menyajikan hidangan Oriental. Apakah hasil masakan mereka memenuhi standar yang diharapkan? Apakah rasa, tekstur, dan tampilan sesuai dengan karakteristik hidangan Oriental?
- e. Setelah sesi praktikum atau penilaian, refleksi dapat mencakup bagaimana guru memberikan umpan balik yang membangun kepada peserta didik untuk perbaikan di masa mendatang.
- f. Refleksi dapat mencakup sejauh mana peserta didik menunjukkan kerja sama dalam kelompok dan tanggung jawab dalam tugasnya. Apakah mereka bekerja sama dengan baik dalam tim, membagi tugas dengan efektif, dan menjaga kebersihan selama proses memasak?



- g. Guru dapat merenungkan cara-cara untuk meningkatkan pengalaman belajar di masa mendatang, misalnya dengan lebih banyak demonstrasi, memberikan variasi hidangan yang lebih luas, atau menyediakan lebih banyak sumber belajar.

Refleksi akhir dapat mencakup penilaian terhadap keseluruhan pembelajaran hidangan Oriental, apakah tujuan pembelajaran tercapai, serta bagaimana pengalaman ini berkontribusi terhadap pengetahuan dan keterampilan memasak peserta didik secara keseluruhan. Dengan refleksi yang mendalam, seorang guru dapat terus meningkatkan kualitas pembelajaran dan menciptakan pengalaman yang lebih baik bagi peserta didik.

J. Sumber Belajar

Sumber belajar utama bagi peserta didik ialah buku *Kuliner* Fase F yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Peserta didik juga dapat membaca berbagai buku rujukan, referensi media *online* maupun sumber lain yang tervalidasi seperti jurnal untuk memperkaya wawasan dan pengalaman tentang materi hidangan oriental. Sumber belajar pendamping yang dapat digunakan seperti berikut.

1. Buku resep hidangan Oriental dari berbagai penerbit.
2. Situs daring:
 - ⊙ Materi *online*:
<https://bit.ly/hidangan-oriental>
 - ⊙ Buku *e-book* karya dari Gumala, Ni Made Yuni. (2022).
Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang, dan Korea. Literasi Nusantara Abadi.
E-Book <https://henbuk.com/gizi-kuliner-oriental-cina-jepang-dan-korea-literasi-nusantara>
 - ⊙ Pranala youtube dari Fan Fact Korean. (2021).
Makanan Asia Paling Terkenal di Dunia! | Taukah Kamu?
Youtube Channel. Diakses 21 Juli 2024.
<https://www.youtube.com/watch?v=YadaVcwZ9tw>
3. Industri mitra sekolah yang relevan, orang tua peserta didik/alumni/warga sekitar sekolah yang bekerja di industri kuliner.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Panduan Guru Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Nurul Hasbiana, Yeni Yulianti, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0146-4 (PDF)

PANDUAN KHUSUS

BAB IV

KUE DAN ROTI



A. Pendahuluan

Bab ini berisi panduan rinci mengenai implementasi pembelajaran pada Bab IV tentang kue dan roti (*pastry and bakery*). Dalam bab ini, dijelaskan tujuan pembelajaran beserta kriteria ketercapaian, peta materi, alokasi waktu, konsep dan keterampilan prasyarat, apersepsi, penilaian awal, serta panduan kegiatan pembelajaran yang sesuai dengan aktivitas pada buku peserta didik. Selain itu, terdapat saran tindak lanjut yang dapat dilakukan, serta asesmen sumatif lengkap dengan kunci jawaban dari soal-soal yang ada di buku peserta didik.

1. Tujuan Pembelajaran dan Indikator Tujuan Pembelajaran

Berikut ini tujuan pembelajaran dan kriteria ketercapaian untuk materi kue dan roti (*pastry and bakery*).

Tabel 4.1 Tujuan Pembelajaran dan Indikator Kue dan Roti

No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
1.	K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).	1. Menguraikan prosedur keamanan kerja di dapur.	4.1
			2. Menerapkan prosedur keamanan kerja di dapur.	4.4
		1.2. Menerapkan prosedur penggunaan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Alat Pelindung Diri (APD).	1. Menerapkan prosedur penggunaan APAR.	4.4
			2. Menerapkan prosedur penggunaan APD.	4.4
		1.3. Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K.	1. Melakukan tindakan pertolongan pertama dengan urutan yang tepat.	4.4
			2. Menggunakan alat P3K dengan teknik yang benar.	4.4
		1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.	1. Menerapkan prosedur kebersihan diri.	4.2
			2. Menerapkan prosedur kebersihan bahan.	4.2
			3. Menerapkan prosedur kebersihan alat .	4.2
			4. Menerapkan prosedur kebersihan area kerja.	4.2



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		1.5. Mengelola limbah.	1. Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.	4.2
			2. Menerapkan <i>zero waste food</i> di dapur.	4.2
2.	Persiapan Alat Pengolahan dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.	1. Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.	4.3
			2. Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.	4.3
		2.2. Menghitung dan mempersiapkan bahan sesuai kebutuhan.	1. Menghitung kebutuhan bahan	4.3
			2. Mempersiapkan bahan dengan teknik yang sesuai.	4.3
		2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.	1. Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.	4.2
			2. Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.	4.2
		2.4. Membersihkan dan melakukan inventaris alat.	1. Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.	4.2
			2. Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.	4.2
			3. Mengembalikan alat pada tempatnya.	4.2
		3.1. Memahami isi resep standar.	1. Memahami struktur penulisan resep standar.	4.3
			2. Menentukan kebutuhan alat dan bahan sesuai resep standar.	4.3
3.	Pengolahan Makanan dan Minuman	3.2. Membuat kue dan roti (<i>pastry & bakery</i>).	1. Membuat kue dengan adonan <i>cake</i> .	4.5
			2. Membuat kue dengan adonan <i>pastry</i> .	4.6
			3. Membuat <i>gateau/torten</i> .	4.7
			4. Membuat roti (<i>bakery</i>).	4.8
			5. Membuat produk coklat.	4.9



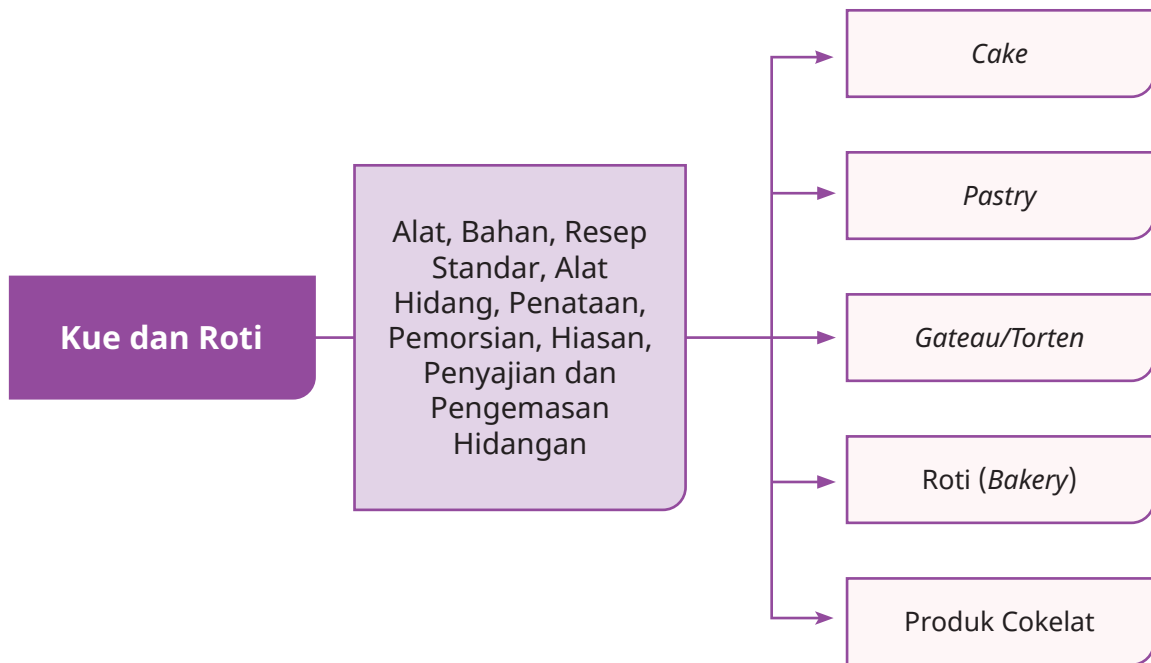
No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
4.	Penyajian Makanan dan Minuman	4.1. Menggunakan dan menata alat hidang.	1. Menggunakan alat hidang dengan ukuran yang sesuai.	4.5
				4.6
				4.7
			2. Menggunakan alat hidang dengan jenis yang sesuai.	4.8
				4.9
		4.2. Membuat hiasan hidangan.	1. Menggunakan hiasan yang sesuai dengan jenis hidangan.	4.5
				4.6
				4.7
			2. Menggunakan hiasan dengan jumlah yang sesuai.	4.8
				4.9
		4.3. Memorsi dan menyajikan hidangan.	1. Menyajikan hidangan pada suhu yang tepat.	4.5
				4.6
				4.7
			2. Menyajikan hidangan dengan porsi yang benar.	4.8
				4.9
		4.4. Mengemas hidangan.	1. Mengemas hidangan dengan jenis kemasan yang tepat.	4.5
				4.6
				4.7
			2. Mengemas hidangan dengan ukuran kemasan yang tepat.	4.8
				4.9

2. Peta Materi

Hidangan kue dan roti (*pastry and bakery*) dikelompokkan berdasarkan jenis dan karakteristik produknya. *Cake* mencakup berbagai jenis kue yang biasanya memiliki tekstur lembut dan ringan, sering kali dihias dan disajikan dalam berbagai acara. *Pastry* mencakup berbagai jenis produk adonan yang dipanggang, seperti *puff pastry*, *choux paste*, strudel dan *tart/pai*. *Gateau/torten* ialah kue yang lebih mewah dan berlapis, biasanya terdiri atas beberapa lapisan kue yang diisi dengan krim atau buah, dan sering kali dilengkapi dengan dekorasi yang lengkap. Roti (*bakery*) mencakup berbagai jenis produk roti, mulai dari roti tawar hingga roti manis, yang dibuat dengan fermentasi ragi untuk menghasilkan tekstur yang lembut dan berongga. Produk cokelat mencakup berbagai olahan berbasis cokelat, seperti *praline*, *truffle*, dan *bonbon*, beberapa isian, lapisan, maupun dekorasi cokelat yang dibuat dengan teknik khusus untuk menghasilkan cita rasa dan tampilan yang baik. Pengelompokan ini membantu dalam memahami keragaman produk kue dan roti, serta memudahkan dalam proses pembelajaran kue dan roti.

Peserta didik perlu memahami berbagai jenis produk kue dan roti mulai dari alat pengolahan yang dibutuhkan, bahan, resep standar, alat hidang, penataan, pemorsian, penyajian dan hiasan kue dan roti. Adapun peta materi pada Bab IV Kue dan Roti ialah sebagai berikut.





Gambar 4.1 Peta Materi Bab IV

3. Alokasi Waktu

Materi Kue dan Roti dapat diajarkan selama 176 JP (22 JP per minggu, selama 8 minggu). Guru dapat menyesuaikan alokasi waktu tersebut sesuai dengan kebutuhan peserta didik di sekolah.

B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Keterampilan prasyarat sebelum mempelajari materi tentang kue dan roti, peserta didik perlu menguasai konsep kesehatan, keselamatan kerja, dan pengelolaan limbah sebagai bagian dari upaya pelestarian lingkungan. Selain itu, peserta didik juga diharapkan telah memiliki pengetahuan tentang bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kue dan roti. Kedua materi prasyarat ini telah diajarkan di kelas X pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner.

C. Apersepsi

Apersepsi dilakukan sebagai jembatan agar peserta didik siap menerima pelajaran yang diberikan dengan mengaitkan pengetahuan atau pengalaman mereka sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari. Pada Bab IV Buku Guru, peserta didik diminta untuk mengingat kembali pengalaman mereka saat memasuki toko kue dan roti. Guru dapat menggali pengalaman dan pengetahuan peserta didik tentang jenis-jenis roti dan kue yang mereka ketahui. Selain itu,



guru juga dapat mengeksplorasi pemahaman peserta didik mengenai metode pengolahan kue dan roti, serta alat dan bahan yang diperlukan. Pengetahuan tentang alat dan bahan ini menjadi prasyarat penting dalam mempelajari materi kue dan roti.

Selain kegiatan apersepsi yang ada di Buku Siswa, guru juga dapat menggunakan alternatif apersepsi sebagai berikut.

- ▶ Alternatif 1: Guru dapat membawa beberapa contoh fisik dari jenis roti dan kue ke dalam kelas. Guru kemudian dapat meminta peserta didik untuk mengidentifikasi nama dari kue dan roti tersebut. Bahan utama dan peralatan produksi kue dan roti tersebut. Peserta didik juga dapat diminta untuk berbagi pengalaman pribadi mereka tentang pembuatan atau konsumsi roti dan kue, seperti jenis roti atau kue favorit mereka dan alasan di balik pilihan tersebut.
- ▶ Alternatif 2: Guru mengarahkan diskusi menuju proses pembuatan kue dan roti, dengan menanyakan kepada peserta didik apakah mereka pernah terlibat dalam proses tersebut di rumah atau melihat seseorang melakukannya. Guru dapat mengeksplorasi lebih lanjut dengan menanyakan alat dan bahan yang digunakan dalam proses tersebut. Mengeksplorasi bagaimana setiap bahan berperan dalam pembuatan kue dan roti.

Selain alternatif yang telah disebutkan, guru juga dapat merancang sendiri kegiatan apersepsi. Apersepsi disesuaikan dengan latar belakang peserta didik, ketersediaan sarana prasarana di sekolah dan lingkungan yang ada.

D. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan untuk membantu guru memahami sejauh mana kemampuan peserta didik terkait materi yang akan disampaikan. Melalui penilaian ini, guru dapat mengukur pengetahuan awal, keterampilan, dan kesiapan peserta didik sebelum memulai proses pembelajaran, termasuk dalam kegiatan apersepsi. Hasil dari penilaian ini kemudian digunakan untuk merencanakan dan menentukan strategi pembelajaran yang paling sesuai dengan kebutuhan peserta didik.

Penilaian sebelum pembelajaran pada materi Kue dan Roti dilakukan setelah apersepsi. Guru menggali informasi tentang konsep dan keterampilan prasyarat yang diperlukan sebelum mempelajari materi ini lebih lanjut, yaitu seperti berikut.

1. Kemampuan peserta didik dalam hal Kesehatan, Keselamatan kerja, dan Kelestarian Lingkungan Hidup (K3LH) perlu dipastikan sebelum melanjutkan ke tahap pembelajaran berikutnya. Guru dapat mengajukan pertanyaan terkait prosedur kesehatan dan keselamatan kerja, serta pengelolaan limbah. Bagi peserta didik yang sudah memahami konsep tersebut,



pembelajaran dapat dilanjutkan dengan materi tentang kue dan roti. Namun, bagi peserta didik yang belum sepenuhnya menguasai konsep K3LH, guru perlu memberikan pengajaran tambahan atau pendampingan khusus sebelum memulai pembelajaran praktik, agar peserta didik benar-benar memahami materi tersebut.

2. Kemampuan peserta didik dalam memahami bahan dan alat yang digunakan dalam produksi kue dan roti dapat dieksplorasi melalui pengalaman mereka dalam mengolah berbagai jenis kue dan roti. Guru dapat menilai sejauh mana peserta didik memahami bahan dan peralatan yang diperlukan berdasarkan jawaban yang mereka berikan. Bagi peserta didik yang belum pernah memiliki pengalaman mengolah kue dan roti, guru perlu memberikan pengajaran dasar yang mencakup pengetahuan tentang alat dan bahan. Sementara itu, untuk peserta didik yang sudah memiliki pengalaman, guru perlu mengevaluasi lebih lanjut pengetahuan, sikap kerja, dan keterampilan mereka dalam mengolah kue dan roti. Jika peserta didik sudah menguasai dengan baik, guru dapat memperkenalkan variasi kue dan roti lain yang belum pernah mereka buat. Namun, jika penguasaan mereka masih kurang, guru harus memberikan pelatihan dasar mengenai teknik pengolahan kue dan roti yang benar sesuai standar yang ditetapkan.

E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa

Bagian ini berisi informasi tentang aktivitas belajar, pembelajaran berdiferensiasi, hal-hal penting pada pengolahan kue dan roti, materi esensial dan kesesuaian dengan dunia industri.

1. Aktivitas Belajar

Aktivitas belajar pada materi Kue dan Roti dilakukan dengan pembelajaran teori dan praktik. Pada pembelajaran teori, peserta didik perlu mendapatkan pengetahuan tentang alat, bahan, resep standar, alat hidang, penataan, pemorsian, hiasan, penyajian dan pengemasan kue dan roti. Peserta didik dapat membaca materi pada Buku Siswa, kemudian menggali informasi dari buku atau sumber lain. Peserta didik melakukan aktivitas yang disajikan pada Buku Siswa mulai dari Aktivitas 4.1 sampai Aktivitas 4.9 untuk mengukur ketercapaian pembelajaran pada bab IV.

Skema aktivitas belajar dapat dilakukan dengan beberapa alternatif, dengan melihat keadaan peserta didik di sekolah, yaitu seperti berikut.

- ▶ Alternatif 1: materi teori diberikan semuanya pada pertemuan pertama, kemudian pertemuan kedua dan seterusnya peserta didik melakukan praktik.
- ▶ Alternatif 2: setiap pertemuan, diberikan materi teori di awal, lalu dilanjutkan dengan kegiatan praktik.



Pada Buku Siswa, selain pemaparan materi, telah diberikan juga berbagai aktivitas pembelajaran yang relevan dengan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. Penjelasan aktivitas pada Buku Siswa sebagai berikut.

a. Membuat dan Menyajikan Cake

Pada subbab ini, terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 4.1—4.2. Berikut uraian masing-masing.

1) Aktivitas 4.1

Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 4.1: Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), pada indikator menguraikan prosedur keamanan kerja di dapur. Peserta didik diminta untuk mencari dari berbagai sumber tentang potensi bahaya kecelakaan yang mungkin dapat terjadi saat berada di dapur pengolahan kue dan roti. Peserta didik diminta untuk menuliskan pada lembar kerja situasi dan risiko kerja yang muncul. Kegiatan dilakukan secara berkelompok. Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik lebih memahami prosedur K3 melalui kegiatan menguraikan situasi dan risiko bahaya yang muncul pada saat bekerja di dapur pengolahan kue dan roti.

Aktivitas pembelajaran ini tidak hanya mengembangkan pengetahuan teknis peserta didik, tetapi juga menguatkan Profil Pelajar Pancasila. Penguatan pada dimensi Bergotong Royong dan Bernalar Kritis. Dalam kegiatan ini, peserta didik bekerja secara berkelompok untuk mengidentifikasi dan mendiskusikan potensi bahaya di dapur pengolahan kue dan roti. Peserta didik didorong untuk berkolaborasi dan saling membantu dalam mengumpulkan informasi serta menganalisis situasi yang terdapat risiko. Proses kolaboratif ini mencerminkan esensi dari bergotong royong, di mana setiap anggota kelompok didorong berkontribusi secara aktif demi keberhasilan bersama. Aktivitas ini juga mendorong peserta didik untuk berpikir kritis. Peserta didik dituntut untuk tidak hanya mengumpulkan informasi, tetapi juga secara kritis menganalisis dan mengevaluasi situasi untuk menentukan risiko yang mungkin terjadi. Hal ini membantu peserta didik mengembangkan kemampuan bernalar kritis mereka. Berikut ini contoh hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 4.1.

Tabel 4.2 Jawaban Aktivitas 4.1

No.	Situasi	Risiko Bahaya Kecelakaan	Pencegahan
1	Lantai berminyak atau basah	Jatuh, patah tulang	Segera bersihkan tumpahan, gunakan alas kaki anti-selip, dan pasang tanda peringatan.
2	Memindahkan peralatan <i>pastry</i> yang berat (misal: mixer)	Cedera punggung	Gunakan teknik angkat yang benar, minta bantuan jika perlu, atau gunakan alat bantu angkat.
3	Meninggalkan barang di lorong	Tersandung, jatuh	Selalu simpan barang pada tempatnya dan jaga lorong tetap bersih dan bebas hambatan.
4	Kontak dengan bahan dan peralatan yang sangat panas	Terbakar, luka bakar	Gunakan sarung tangan tahan panas dan selalu perhatikan peralatan panas dengan hati-hati.
5	Menggunakan pisau atau alat pemotong	Irisan, luka	Gunakan teknik memotong yang benar dan simpan pisau dengan aman setelah digunakan.
6	Kontaminasi silang dari makanan mentah	Keracunan makanan	Pisahkan peralatan dan area kerja untuk makanan mentah dan matang, serta cuci tangan setelah menangani makanan mentah.
7	Menggunakan bahan kimia pembersih	Iritasi kulit, keracunan	Gunakan sarung tangan, baca petunjuk penggunaan, dan pastikan ventilasi yang baik selama penggunaan bahan kimia.
8	Penyimpanan tidak tepat bahan makanan	Jatuh dari rak, keracunan makanan	Susun bahan makanan dengan rapi dan sesuai aturan penyimpanan, serta periksa tanggal kedaluwarsa secara rutin.
9	Penanganan mesin elektrik tanpa pengaman	Sengatan listrik, cedera	Pastikan mesin dalam keadaan mati saat membersihkan atau melakukan perawatan, dan gunakan pelindung yang sesuai.
10	Kerja berlebihan tanpa istirahat yang cukup	Kelelahan, kecelakaan	Atur jadwal kerja dengan baik, beri waktu istirahat yang cukup, dan hindari bekerja terlalu lama tanpa istirahat.
11	Pencahayaan yang tidak memadai	Tersandung, kecelakaan	Pastikan pencahayaan yang cukup di setiap area kerja, terutama di area yang berpotensi bahaya.
12	Suasana kerja yang terburu-buru	Kesalahan, kecelakaan	Dorong kerja dengan tenang dan fokus, serta buat perencanaan waktu yang baik untuk menghindari tergesa-gesa.
13	Kurangnya pelatihan penggunaan peralatan (Misal: APAR, oven, dst)	Cedera, kecelakaan	Berikan pelatihan yang memadai tentang penggunaan peralatan dan prosedur K3.
14	Penyimpanan alat-alat tajam secara tidak aman	Luka potong	Simpan alat tajam pada tempat yang aman dan tertutup, serta jauhkan dari jangkauan anak-anak.



Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.1, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif seperti berikut.

- a Guru perlu memulai dengan menjelaskan tujuan pembelajaran, yaitu penerapan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di dapur pengolahan kue dan roti, khususnya menguraikan prosedur keamanan kerja.
- b Guru menyediakan materi pendukung yang mencakup informasi tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di dapur (termasuk video, artikel, dan studi kasus terkait risiko di dapur profesional).
- c Guru di awal kegiatan dapat mengadakan sesi *brainstorming*. Peserta didik dapat berbagi pengalaman sebelumnya terkait keamanan dapur. Ini akan membuka diskusi awal yang dapat memperkaya pemahaman peserta didik.
- d Guru perlu untuk membagi peserta didik ke dalam kelompok kecil untuk mendorong kolaborasi dan diskusi mendalam.
- e Guru memberikan waktu yang cukup untuk peserta didik melakukan penelitian dan mengumpulkan data yang relevan, serta berdiskusi. Peserta didik menuliskan temuan dan analisis mereka pada lembar kerja yang telah disediakan.
- f Setelah selesai menuliskan temuannya, guru memimpin sesi diskusi di mana peserta didik dapat mempresentasikan temuan mereka dan mendiskusikan bersama teman dan guru.
- g Guru memberikan umpan balik yang konstruktif dan melakukan penilaian dengan rubrik yang telah disediakan.

Tabel 4.3 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.1

Skor	Kriteria Keaktifan
5	Peserta didik berkontribusi secara sangat aktif, memberikan ide-ide inovatif, dan solusi yang relevan. Interaksi dengan teman sekelas sangat kooperatif dan membangun diskusi.
4	Peserta didik sering berkontribusi dengan ide yang baik dan relevan. Interaksi dengan teman sekelas mendukung diskusi.
3	Peserta didik berpartisipasi secara memadai dengan beberapa kontribusi yang relevan. Interaksi cukup mendukung diskusi.
2	Peserta didik jarang berpartisipasi dan kontribusi minimal, kurang relevan dengan diskusi. Interaksi kurang mendukung.
1	Peserta didik tidak berpartisipasi atau hanya sesekali memberi kontribusi yang tidak relevan. Hampir tidak berinteraksi dengan teman sekelas.



Tabel 4.4 Kriteria Lembar Kerja Aktivitas 4.1

Skor	Kriteria Lembar Kerja
5	Lembar kerja lengkap dengan semua potensi bahaya yang diidentifikasi dengan deskripsi yang sangat jelas, detail, dan sangat relevan.
4	Lembar kerja cukup lengkap dengan sebagian besar potensi bahaya yang diidentifikasi dan deskripsi yang jelas dan relevan.
3	Lembar kerja memadai dengan beberapa potensi bahaya yang diidentifikasi, deskripsi cukup jelas, dan relevan.
2	Lembar kerja kurang lengkap dengan beberapa potensi bahaya yang tidak diidentifikasi dengan baik, deskripsi kurang jelas atau kurang relevan.
1	Lembar kerja sangat tidak lengkap, potensi bahaya yang diidentifikasi sangat minim atau tidak relevan, dan deskripsi sangat kurang jelas.

2) Aktivitas 4.2

Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 1.2, 1.3, 2.3, dan 2.4. TP 1.2: Menerapkan prosedur kebersihan; TP 1.3: Mengelola limbah; TP 2.3: Menyimpan bahan yang sudah disiapkan; TP 2.4: Membersihkan dan melakukan inventaris alat. Peserta didik diminta untuk menilai dirinya sendiri terkait dengan penerapan prosedur kebersihan, mengelola limbah, menyimpan bahan, dan membersihkan serta melakukan inventaris alat. Penilaian diri dilakukan dengan harapan dapat membantu peserta didik untuk mengembangkan kesadaran diri mengenai kompetensi peserta didik, serta meningkatkan kemandirian dan motivasi belajar. Peserta didik diminta mengisi lembar *checklist* pada lembar kerja tentang penerapan prosedur keamanan pangan yang mencakup penerapan prosedur kebersihan, mengolah limbah, menyimpan bahan, dan membersihkan serta melakukan inventaris alat yang selama ini telah dilakukan peserta didik. Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik menjadi lebih sadar akan prosedur penting untuk menjaga keamanan pangan yang telah dan belum diterapkan. Aktivitas ini diharapkan dapat mendorong refleksi pribadi terhadap keterampilan, pengetahuan, dan perilaku peserta didik.

Aktivitas pembelajaran ini dapat menguatkan Profil Pelajar Pancasila, khususnya pada dimensi Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia. Guru perlu memfasilitasi peserta didik untuk secara jujur mengevaluasi diri, yaitu praktik yang mencerminkan sikap kejujuran dan tanggung jawab terhadap diri sendiri dan lingkungan sekitar. Guru memfasilitasi peserta didik untuk mengisi lembar daftar periksa (*checklist*) yang mencakup penerapan prosedur keamanan pangan. Peserta



didik tidak hanya belajar untuk menjaga kebersihan dan mengelola limbah dengan baik, tetapi juga didorong untuk melestarikan lingkungan sebagai bentuk tanggung jawab moral yang selaras dengan nilai-nilai keimanan dan ketaqwaan. Aktivitas ini diharapkan dapat mendorong peserta didik untuk merefleksikan keterampilan, pengetahuan, dan perilaku mereka sehingga dapat meningkatkan kesadaran diri, kemandirian, dan motivasi belajar yang berbasis pada prinsip-prinsip akhlak mulia. Berikut ini contoh hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 4.2.

Tabel 4.5 Jawaban Aktivitas 4.2

No	Pilar Keamanan Pangan	Penerapan	Ya	Tidak
1	Kebersihan pribadi yang baik	1. Mencuci tangan sebelum bekerja, sesudah dari toilet, dan setelah memegang bahan mentah.	[✓]	[]
		2. Mengenakan pakaian kerja yang bersih setiap hari.	[✓]	[]
		3. Memakai penutup rambut setiap kali memasuki area dapur.	[✓]	[]
2	Pembersihan peralatan dan sanitasi	1. Membersihkan dan mendisinfeksi permukaan kerja sebelum dan sesudah penggunaan.	[✓]	[]
		2. Membersihkan peralatan secara rutin, menyimpan sesuai tempat, dan membuat inventaris.	[✓]	[]
		3. Menggunakan sanitizer yang aman untuk peralatan makan.	[✓]	[]
3	Praktik penyimpanan bahan makanan yang baik	1. Menyimpan makanan di suhu yang sesuai.	[✓]	[]
		2. Menggunakan wadah yang tertutup dan bersih untuk penyimpanan.	[✓]	[]
		3. Memisahkan makanan mentah dan makanan matang di area yang berbeda.	[✓]	[]
4	Mengatur Suhu	1. Memeriksa suhu kulkas dan <i>freezer</i> setiap hari untuk memastikan operasi yang tepat.	[✓]	[]



No	Pilar Keamanan Pangan	Penerapan	Ya	Tidak
		2. Menyimpan dalam suhu dingin untuk makanan yang tidak langsung dikonsumsi.	[✓]	[]
		3. Menggunakan termometer untuk memantau suhu makanan.	[✓]	[]
5	Penanganan Makanan	1. Memastikan makanan dimasak hingga suhu yang aman sebelum disajikan.	[✓]	[]
		2. Menggunakan pisau yang berbeda untuk makanan mentah dan matang.	[✓]	[]
		3. Tidak menggunakan bahan makanan yang telah lewat tanggal kedaluwarsa.	[✓]	[]
6	Tata Letak Dapur dan Pengelolaan Limbah	1. Menyusun alat masak secara ergonomis untuk menghindari kecelakaan.	[✓]	[]
		2. Memastikan bahwa saluran pembuangan bekerja dengan baik dan bersih.	[✓]	[]
		3. Mengelola sampah dapur dengan sistem pemisahan limbah yang efektif (organik, anorganik, limbah B3).	[✓]	[]

Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.2, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif berikut ini.

- a Guru dapat memulai untuk memberikan penjelasan tentang pentingnya keamanan pangan dalam industri kuliner, termasuk mengapa penerapan prosedur kebersihan, mengolah limbah, menyimpan bahan, dan membersihkan serta melakukan inventaris alat yang baik sangat penting.
- b Guru dapat menjelaskan instrumen penilaian diri dengan daftar periksa keterampilan keamanan pangan kepada peserta didik. Jelaskan tujuan dan cara penggunaannya. Tekankan bahwa penilaian diri ialah alat untuk refleksi dan pengembangan diri, bukan untuk memberi hukuman atau sanksi.
- c Minta peserta didik untuk mengisi daftar periksa secara individual, berdasarkan praktik yang telah mereka lakukan. Dorong mereka untuk bersikap jujur dan kritis dalam penilaian diri mereka sendiri.



- d Setelah mengisi daftar periksa, guru dapat mengadakan sesi diskusi kelompok untuk membahas pengalaman peserta didik. Ajak peserta didik untuk berbagi tentang tantangan yang dihadapi dan bagaimana peserta didik dapat memperbaiki keterampilan tersebut.
- e Guru perlu memberikan umpan balik individual kepada peserta didik berdasarkan hasil daftar periksa. Guru dapat memberikan penguatan dengan menjelaskan cara-cara untuk meningkatkan keterampilan di area yang masih perlu pengembangan.
- f Guru dapat memantau perkembangan peserta didik dengan melakukan evaluasi berkala menggunakan daftar periksa yang sama. Perubahan dan peningkatan keterampilan perlu dicatat dan didiskusikan dengan peserta didik.
- g Berdasarkan hasil penilaian diri, guru dapat memberikan tugas lanjutan yang fokus pada area yang memerlukan peningkatan. Misalnya, peserta didik yang masih kurang dalam sanitasi dapur dapat ditugaskan untuk melakukan sanitasi yang lebih mendalam dan didokumentasikan.

Tabel 4.6 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.2

Skor	Kriteria
5	Baik Sekali: Semua tugas dalam daftar periksa terpenuhi dengan sempurna. Tidak ada pelanggaran atau kelalaian dalam praktik keamanan pangan yang diamati.
4	Baik: Sebagian besar tugas dalam daftar periksa terpenuhi dengan baik. Terdapat 1-2 penerapan yang belum sepenuhnya konsisten atau optimal, tetapi tidak membahayakan keamanan pangan secara signifikan.
3	Cukup: Beberapa tugas dalam daftar periksa dilakukan sesuai standar, tetapi beberapa praktik penting tidak dilaksanakan dengan benar, menunjukkan adanya kebutuhan perbaikan dalam penerapan keamanan pangan.
2	Kurang: Banyak tugas dalam daftar periksa yang tidak terpenuhi. Terdapat pelanggaran keamanan pangan yang jelas dan berulang, memerlukan tindakan perbaikan segera dan pelatihan ulang.
1	Sangat Kurang: Tidak ada tugas dalam daftar periksa yang terpenuhi. Praktik keamanan pangan diabaikan sepenuhnya, membutuhkan intervensi mendesak untuk menghindari risiko serius.



b. Membuat dan Menyajikan Pastry

Pada subbab ini, terdapat 3 aktivitas, yaitu Aktivitas 4.3—4.5. Berikut penjelasannya masing-masing.

1) Aktivitas 4.3

Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 2.2 dan TP 3.1. TP 2.2: Menghitung dan mempersiapkan bahan sesuai kebutuhan, pada indikator menghitung kebutuhan bahan. TP 3.1: Memahami isi resep standar, pada indikator memahami struktur resep standar dan menentukan kebutuhan alat dan bahan sesuai resep standar. Peserta didik disajikan resep standar simple *buttercream*. Berdasarkan situasi kasus pada toko roti "A-Patisserie" yang membutuhkan hasil jadi *buttercream* sebesar 3,5 kg, peserta didik diminta untuk menghitung kebutuhan bahan, dan mengidentifikasi peralatan yang diperlukan berdasarkan standar resep. Peserta didik diminta untuk menuliskan pada lembar kerja. Kegiatan dilakukan secara mandiri. Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik dapat menentukan kebutuhan alat dan bahan sesuai dengan standar resep.

Aktivitas ini merupakan bagian dari upaya penguatan Profil Pelajar Pancasila pada dimensi Mandiri dan Bernalar Kritis. Melalui studi kasus yang dihadapi oleh toko roti "A-Patisserie", peserta didik dihadapkan pada situasi untuk menghitung kebutuhan bahan guna menghasilkan *buttercream* sebanyak 3,5 kg. Peserta didik harus mengalkulasi dengan tepat jumlah bahan yang dibutuhkan dan mengidentifikasi peralatan sesuai dengan standar resep yang disajikan. Aktivitas ini tidak hanya menuntut kemandirian peserta didik dalam menyelesaikan tugas, tetapi juga mengasah kemampuan bernalar kritis dalam menganalisis dan menyelesaikan masalah berdasarkan situasi yang ada sehingga mampu mengambil keputusan yang tepat dan efektif. Berikut ini contoh hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 4.3.

Tabel 4.7 Jawaban Aktivitas 4.3 (Kebutuhan Bahan)

Kelompok	Bahan	Berat (g)
A	<i>Butter</i> tawar	875,0
	Mentega putih	437,5
	Gula halus	2.187,5
B	Putih telur	140,0
	Air lemon	7,0
	Vanila ekstrak	14,0
	Air (pilihan)	105,0



Tabel 4.8 Jawaban Aktivitas 4.3 (Kebutuhan Peralatan)

No.	Nama Peralatan	Jumlah	Keterangan
1	Mixer	1	Untuk mengaduk bahan hingga rata dan lembut.
2	Pengaduk <i>Paddle</i>	1	Dipasangkan pada mixer untuk mengaduk.
3	Mangkuk Pengaduk	1	Wadah untuk mencampur bahan.
4	Timbangan Dapur	1	Untuk menimbang bahan sesuai kebutuhan.
5	Sendok Takaran	1 set	Untuk mengukur bahan cair seperti air lemon dan vanilla ekstrak.
6	Spatula Karet	1	Untuk mengaduk dan mengumpulkan bahan dari mangkuk.
7	Wadah Penyimpanan	1	Untuk menyimpan <i>buttercream</i> yang sudah jadi.
8	Saringan Gula Halus	1	Untuk menyaring gula halus agar tidak menggumpal.

Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.3, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif:

- a Guru dapat memulai dengan menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.
- b Guru menjelaskan konteks kasus pada toko roti "A-Patisserie" yang membutuhkan *buttercream* sebesar 3,5 kg, sehingga peserta didik memahami relevansi aktivitas ini dengan dunia nyata.
- c Guru menjelaskan resep standar simple *buttercream* kepada peserta didik. Resep ini mencakup rincian bahan dan metode pembuatan untuk menghasilkan 1.000 gr *buttercream*.
- d Guru memberikan instruksi kepada peserta didik untuk menghitung kebutuhan bahan yang diperlukan untuk menghasilkan 3,5 kg *buttercream* berdasarkan resep standar yang disajikan. Peserta didik juga diminta untuk mengidentifikasi peralatan yang diperlukan sesuai dengan prosedur pembuatan pada resep standar.
- e Setelah peserta didik selesai mengerjakan tugas, guru mengumpulkan lembar kerja yang telah diisi oleh peserta didik.
- f Guru mengadakan sesi diskusi di kelas untuk membahas hasil perhitungan dan identifikasi yang dilakukan oleh peserta didik.
- g Guru memberikan umpan balik, memperbaiki kesalahan yang mungkin terjadi, dan mengajak peserta didik untuk merefleksikan proses yang telah mereka jalani serta pentingnya ketelitian dalam menghitung dan menyiapkan bahan sesuai kebutuhan resep.



Tabel 4.9 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.3

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Perhitungan Kebutuhan Bahan	Ketepatan dalam menghitung kebutuhan bahan	Skor 4: Semua perhitungan bahan benar dan sesuai. Skor 3: Sebagian besar perhitungan benar dan sesuai. Skor 2: Banyak kesalahan dalam perhitungan bahan. Skor 1: Perhitungan bahan salah atau tidak lengkap.
Identifikasi Peralatan	Ketepatan dalam mengidentifikasi peralatan yang diperlukan	Skor 4: Semua peralatan diidentifikasi dengan tepat. Skor 3: Sebagian besar peralatan diidentifikasi tepat. Skor 2: Beberapa peralatan tidak diidentifikasi atau salah. Skor 1: Banyak peralatan tidak diidentifikasi atau salah.
Pemahaman Resep Standar	Tingkat pemahaman peserta didik terhadap resep standar	Skor 4: Peserta didik menunjukkan pemahaman yang sangat baik. Skor 3: Peserta didik menunjukkan pemahaman yang baik. Skor 2: Peserta didik menunjukkan pemahaman yang cukup. Skor 1: Peserta didik menunjukkan pemahaman yang kurang.

2) Aktivitas 4.4

Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 1.1: Menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3), pada indikator menerapkan prosedur keamanan kerja di dapur; TP 1.2 prosedur penggunaan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Alat Pelindung Diri (APD); TP 1.3 Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K. Peserta didik diminta untuk menilai dirinya sendiri terkait dengan penerapan prosedur keamanan kerja di dapur. Penilaian diri dilakukan dengan harapan dapat membantu peserta didik untuk mengembangkan kesadaran diri mengenai kompetensi peserta didik, serta meningkatkan kemandirian dan motivasi belajar. Peserta didik diminta mengisi lembar daftar periksa pada lembar kerja tentang penerapan prosedur keamanan kerja di dapur yang mencakup persiapan diri, penggunaan peralatan, penggunaan bahan, kewaspadaan terhadap kebakaran, prosedur pengolahan, penanganan bahan kimia, penanganan kecelakaan kerja yang selama ini telah dilakukan peserta didik. Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik menjadi lebih sadar akan prosedur penting untuk menjaga keamanan kerja di dapur yang telah dan belum diterapkan. Aktivitas ini diharapkan dapat mendorong refleksi pribadi terhadap keterampilan, pengetahuan, dan perilaku peserta didik.

Aktivitas ini mendukung dalam penguatan Profil Pelajar Pancasila pada dimensi beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berakhlak mulia. Aktivitas ini menekankan sikap jujur dan bertanggung jawab. Dalam menerapkan TP 1.1 terkait prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3), peserta didik diajak untuk melakukan



penilaian diri. Penilaian diri ini bukan hanya untuk mengukur sejauh mana peserta didik telah menerapkan prosedur yang benar, tetapi juga untuk menumbuhkan kejujuran dalam mengakui kelemahan dan kekuatan diri sendiri. Melalui pengisian daftar periksa peserta didik dilatih untuk bertanggung jawab atas tindakan mereka, jujur mengakui area yang perlu diperbaiki dan bertanggung jawab dalam upaya perbaikannya. Aktivitas ini diharapkan mendorong peserta didik untuk terus mempraktikkan sikap jujur dan bertanggung jawab, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam lingkungan belajar. Berikut ini contoh hasil jawaban yang diharapkan dari Aktivitas 4.4.

Tabel 4.10 Jawaban dari Aktivitas 4.4

No.	Aspek	Penerapan	Ya	Tidak
1	Persiapan Diri sebelum Bekerja di Dapur	1. Mengenakan pakaian kerja, apron, topi koki, dan sepatu anti-slip.	[✓]	[]
		2. Menghindari penggunaan perhiasan atau pakaian longgar yang dapat tersangkut.	[✓]	[]
		3. Memastikan rambut diikat rapi dan memakai penutup rambut.	[✓]	[]
		4. Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum mulai bekerja.	[✓]	[]
2	Penggunaan Peralatan	1. Memastikan semua peralatan dalam kondisi bersih dan berfungsi dengan baik sebelum digunakan.	[✓]	[]
		2. Menggunakan pisau/alat pemotong lainnya dengan hati-hati, dan memastikan selalu tajam.	[✓]	[]
		3. Menggunakan mesin pengaduk dan oven dengan benar dan sesuai petunjuk.	[✓]	[]
		4. Memastikan peralatan berat ditempatkan dengan stabil untuk menghindari jatuh atau terguling.	[✓]	[]
3	Penggunaan Bahan	1. Memeriksa tanggal kedaluwarsa bahan.	[✓]	[]
		2. Memastikan bahan yang digunakan masih dalam kondisi baik.	[✓]	[]
		3. Menyimpan bahan-bahan dalam wadah yang sesuai dan diberi label dengan jelas.	[✓]	[]
4	Prosedur Pengolahan	1. Mengikuti prosedur pengolahan sesuai dengan standar resep.	[✓]	[]



No.	Aspek	Penerapan	Ya	Tidak
		2. Tidak mengisi mangkuk pengaduk/loyang kue terlalu penuh untuk mencegah tumpahan.	[✓]	[]
		3. Menggunakan sarung tangan pelindung saat menangani bahan panas.	[✓]	[]
		4. Mengarahkan pegangan panci ke dalam agar tidak tersenggol saat memanaskan di atas kompor.	[✓]	[]
		5. Memastikan oven dan alat pemanas lainnya tidak dibiarkan menyala tanpa pengawasan.	[✓]	[]
5	Penanganan Bahan Kimia	1. Menggunakan bahan kimia pembersih sesuai dengan petunjuk penggunaan.	[✓]	[]
		2. Menyimpan bahan kimia jauh dari makanan dan peralatan memasak.	[✓]	[]
6	Kewaspadaan terhadap Kebakaran	1. Mengetahui lokasi alat pemadam kebakaran dan cara menggunakannya.	[✓]	[]
		2. Tidak meninggalkan kompor atau peralatan panas tanpa pengawasan.	[✓]	[]
		3. Mematikan peralatan listrik setelah digunakan.	[✓]	[]
7	Penanganan Kecelakaan Kerja	1. Mengetahui lokasi kotak P3K dan cara menggunakannya.	[✓]	[]
		2. Melaporkan segera setiap terjadi kecelakaan kerja kepada guru.	[✓]	[]
		3. Menangani luka kecil dengan urutan yang tepat untuk mencegah infeksi.	[✓]	[]

Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.4, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif. Guru dapat memulai dengan memberikan penjelasan mengenai pentingnya mematuhi prosedur keamanan kerja di dapur. Setelah itu, guru dapat mengikuti langkah-langkah penilaian diri seperti yang terdapat pada Aktivitas 4.2.

Berdasarkan hasil penilaian diri, guru dapat memberikan tugas lanjutan yang berfokus pada area yang memerlukan peningkatan. Misalnya, peserta didik yang masih kurang terampil dalam menggunakan alat pemadam kebakaran dapat diberikan tugas untuk melakukan praktik penggunaan alat pemadam kebakaran dan mendokumentasikannya.



Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 4.4 sebagai berikut.

Tabel 4.11 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.4

Skor	Kriteria
5	Baik Sekali: Semua tugas dalam daftar periksa terpenuhi dengan sempurna. Tidak ada pelanggaran atau kelalaian dalam praktik keselamatan kerja yang diamati.
4	Baik: Sebagian besar tugas dalam daftar periksa terpenuhi dengan baik. Terdapat 1-2 penerapan yang belum sepenuhnya konsisten atau optimal, tetapi tidak membahayakan keselamatan kerja secara signifikan.
3	Cukup: Beberapa tugas dalam daftar periksa dilakukan sesuai standar, tetapi beberapa praktik penting tidak dilaksanakan dengan benar, menunjukkan adanya kebutuhan perbaikan dalam penerapan keselamatan kerja.
2	Kurang: Banyak tugas dalam daftar periksa yang tidak terpenuhi. Terdapat pelanggaran keselamatan kerja yang jelas dan berulang, memerlukan tindakan perbaikan segera dan pelatihan ulang.
1	Sangat Kurang: Tidak ada tugas dalam daftar periksa yang terpenuhi. Praktik keselamatan kerja diabaikan sepenuhnya, membutuhkan intervensi mendesak untuk menghindari risiko serius.

3) Aktivitas 4.5 (Aktivitas Kelompok/Mandiri)

Aktivitas 4.5 merupakan kegiatan terpadu praktik untuk membuat dan menyajikan produk *cake*. Kegiatan praktik membuat dan menyajikan *cake* merupakan implementasi dari beberapa tujuan pembelajaran yang terdiri atas TP 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, dan 4.4. TP 3.3: Membuat kue dan roti, pada indikator membuat kue dengan adonan *cake*; TP 4.1: Menggunakan dan menata alat hidang; 4.2 Membuat hiasan hidangan; TP 4.3: Memorsikan dan menyajikan hidangan; TP 4.4: Mengemas hidangan. Peserta didik diminta melakukan praktik pada dapur pengolahan kue dan roti. Guru dapat menggunakan resep standar yang telah dikembangkan sendiri, atau yang disediakan pada buku siswa dan buku guru. Kegiatan praktik dapat dilakukan secara mandiri maupun kelompok bergantung pada sumber daya yang miliki oleh sekolah. Aktivitas ini bertujuan agar peserta didik dapat mengembangkan keterampilan praktis dalam membuat dan menyajikan *cake*. Peserta didik belajar mengaplikasikan teori yang dipelajari di kelas ke dalam praktik nyata, mengasah kemampuan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *cake*. Peserta didik juga dibiasakan untuk mengelola waktu dan sumber daya secara efisien serta meningkatkan kemampuan kerja sama tim saat melakukan kegiatan kelompok.

Kegiatan praktik membuat dan menyajikan *cake* dapat mengasah keterampilan praktis, tetapi juga memperkuat dimensi bernalar kritis dan bergotong royong dalam Profil Pelajar Pancasila. Melalui proses pembuatan *cake*, peserta didik diajak untuk



berpikir kritis dalam mengatasi berbagai tantangan, seperti menerapkan resep standar dengan sumber daya yang tersedia atau mengatasi masalah yang muncul selama proses pembuatan. Aktivitas ini juga dapat dilakukan dalam kelompok, untuk mempraktikkan kerjasama dan komunikasi yang efektif, yang merupakan aspek penting dari gotong royong. Dalam melakukan kegiatan bersama, peserta didik belajar untuk saling mendukung, berbagi tugas, dan menempatkan kepentingan kelompok di atas kepentingan pribadi.

Peserta didik dapat melakukan praktik membuat *cake* rendah lemak (*foam type cake*) seperti *sponge cake*, *angel food cake*, dan *chiffon*. *Cake* tinggi lemak (*butter type cake*) *pound cake*, *butter cake*, *madeira cake* dan *marble cake*. Untuk menyajikan *cake*, peserta didik dapat diinstruksikan untuk menggunakan isian dan lapisan/*icing* seperti *buttercream*, *fondant*, *chantilly cream*. Juga dapat menggunakan hiasan gulungan cokelat, atau melapisi dengan *glaze/ganache*. Berikut akan disajikan resep standar untuk *swiss roll*, *carrot cake*, dan *simple butter cream*.

Swiss Roll

Tabel 4.12 Resep Swiss Roll

● **Hasil:** 1 Loyang ukuran 46 × 66 cm, tebal 6 mm

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Marzipan	100
	Telur	480
	Gula	180
B	Tepung terigu	80
	Maizena	80
	Total	920



Gambar 4.2 Swiss Roll Cake

Sumber: pexels.com/ hiven zhu (2024)

Cara Membuat:

1. Campurkan marzipan dengan sedikit telur hingga teksturnya halus dan konsistensinya menyerupai telur. Langkah ini mencegah terbentuknya gumpalan.
2. Masukkan bahan dari kelompok A ke dalam mangkuk *mixer*. Kocok hingga mengembang dan bertekstur ringan
3. Ayak tepung terigu dan maizena. Masukkan dan lipat perlahan campuran ini ke dalam adonan telur hingga tercampur merata.
4. Tempatkan adonan secara merata di atas loyang yang telah dilapisi kertas roti dan diolesi sedikit minyak.
5. Panggang segera dalam oven dengan suhu 210–230°C hingga berwarna kecokelatan.
6. Keluarkan dari oven, saat masih hangat balikkan *cake* ke atas kertas yang telah ditaburi gula. Langkah ini membantu meningkatkan kelembapan *cake* dan memudahkan penggulungan setelah isian diaplikasikan. Gunakan gula atau tepung maizena untuk mencegah *sponge* saling menempel.

Catatan:

1. Jika *cake* terlalu kaku untuk digulung, panggang pada suhu lebih tinggi dengan waktu lebih singkat di kesempatan berikutnya.
2. Setiap oven berbeda, jadi pengalaman akan membantu Anda menentukan suhu dan durasi pemanggangan terbaik.



Carrot Cake

Tabel 4.13 Resep Carrot Cake

● Hasil: 2 ring dengan diameter 20 cm

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
Cake Wortel		
A	Sultana	100
	Aprikot kering	100
	Wortel parut	350
B	Nanas cincang (dengan jus)	150
	Kenari cincang	50
	Brandy	50
	Telur	4
	Gula	360
	Minyak sayur	340
C	Tepung terigu	400
	Baking soda	10
	Baking powder	5
	Garam	2
	Kayu manis bubuk	5
	Mixed spice	5
Topping Cream Cheese		
A	Cream cheese	200
	Gula caster	100
	Mentega tawar	70
	Lemon (jus & zest)	1
	Ekstrak vanila	10
Marzipan Wortel		
A	Marzipan	100
	Pewarna makanan oranye	Secukupnya
	Pewarna makanan hijau	Secukupnya

Cara Membuat:

► Membuat Cake Wortel

1. Rendam bahan Kelompok A (sultana, aprikot kering, wortel, nanas, kenari) dalam *brandy*. Sisihkan.
2. Kocok bahan Kelompok B (telur, gula, dan minyak) hingga tercampur rata.
3. Tambahkan bahan Kelompok C (tepung, *baking soda*, *baking powder*, garam, kayu manis, dan *mixed spice*) secara perlahan ke dalam campuran B, aduk hingga rata.
4. Tambahkan campuran A secara perlahan ke adonan.
5. Tuang adonan ke dalam loyang *cake*.
6. Panggang dalam oven pada suhu 170 °C selama 50–60 menit.

► Membuat Topping Cream Cheese

Campurkan semua bahan, lalu kocok hingga ringan dan mengembang.

► Membuat Marzipan Wortel

1. Bagi marzipan menjadi dua: 90 gram untuk pewarna oranye dan 10 gram untuk pewarna hijau.
2. Bentuk marzipan oranye menjadi 12 wortel kecil.
3. Tambahkan marzipan hijau sebagai daun wortel.
4. Biarkan mengering.

Penyelesaian

1. Dinginkan *cake wortel* setelah dipanggang.
2. Oleskan *topping cream cheese* secara merata di atas *cake*.
3. Gunakan alat *comb scraper* untuk membuat pola pada permukaan *cake*.
4. Hias dengan wortel marzipan.



Gambar 4.3 Carrot Cake

Sumber: pexels.com/ chudesabyvaut (2018)



Simple Buttercream

Tabel 4.14 Resep Simple Buttercream

● Hasil: 1000 gr

Kelompok	Bahan	Berat (gram)	%
A	Butter tawar	250	40
	Mentega putih	125	20
	Gula halus	625	100
B	Putih telur	40	7.5
	Air lemon	2	0.4
	Vanila ekstrak	4	0.6
	Air (pilihan)	30	5
	Total	1076	

Cara Membuat:

1. Aduk dengan *mixer* bahan Kelompok A hingga tercampur rata dan lembut menggunakan pengaduk *paddle*.
2. Masukkan bahan Kelompok B aduk dengan kecepatan tinggi. Aduk hingga volumenya mengembang dan lembut.
3. Untuk *buttercream* yang lembut dapat ditambahkan air pada langkah terakhir dan aduk kembali.
4. Untuk penyajian *cake* dapat diberikan pewarna.
5. *Buttercream* siap digunakan untuk penyajian *cake*.

Gambar 4.4 Buttercream

Sumber: pexels.com/ Los Muertos Crew (2021)

Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.5, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif.

- a Guru dapat membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok/mandiri berdasarkan ketersediaan sumber daya di dapur. Jika dalam kelompok, setiap kelompok akan bertanggung jawab atas satu jenis *cake* dan dekorasi tertentu.
- b Guru perlu menjelaskan tujuan pembelajaran kepada peserta didik, termasuk kompetensi yang ingin dicapai, yaitu membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *cake*.



- c Guru dapat mendemonstrasikan/menjelaskan dengan singkat tentang cara membuat *cake*. Jelaskan teknik yang benar dalam mencampur adonan, memanggang, dan mengecek kematangan *cake*. Lanjutkan dengan menunjukkan cara membuat simple *buttercream* dan teknik dasar dekorasi.
- d Peserta didik diberikan kesempatan untuk memulai praktik membuat *cake* sesuai dengan kelompok masing-masing. Guru berkeliling untuk memberikan arahan, membantu jika ada kesulitan, dan memastikan setiap kelompok bekerja sesuai instruksi.
- e Guru dapat menginstruksikan peserta didik untuk mengelola waktu dengan baik, terutama dalam hal menyiapkan adonan, memanggang, dan menghias *cake*. Pastikan peserta didik memiliki rencana kerja agar setiap tahapan dapat diselesaikan tepat waktu.
- f Setelah *cake* selesai dipanggang, instruksikan peserta didik untuk mendekorasi *cake* sesuai dengan kreativitas mereka menggunakan *buttercream* (alternatif lain: *fondant*, *chantilly cream*, dan hiasan lain yang telah disediakan). Setelah itu, peserta didik diminta untuk menyajikan *cake*, dan mengemas *cake* sesuai dengan prosedur.
- g Evaluasi hasil kerja peserta didik berdasarkan rubrik yang telah disiapkan, mencakup membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *cake*. Berikan *feedback* yang konstruktif untuk setiap kelompok.
- h Guru perlu mengajak setiap kelompok untuk merefleksikan pengalaman mereka, membahas tantangan yang dihadapi, dan bagaimana mereka mengatasinya. Dorong peserta didik untuk berbagi pelajaran yang didapat dari proses praktik membuat dan menyajikan *cake*.

Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 4.5 sebagai berikut.

Tabel 4.15 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.5

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Membuat <i>Cake</i>	Ketepatan teknik yang digunakan dalam mencampur bahan, memanggang, dan memeriksa kematangan <i>cake</i>	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengikuti semua langkah dengan sangat baik, teknik mencampur, memanggang, dan memeriksa kematangan dilakukan dengan presisi. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengikuti sebagian besar langkah dengan benar, ada beberapa kesalahan kecil dalam teknik. Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengikuti langkah-langkah dasar, tetapi melakukan beberapa kesalahan teknis yang memengaruhi hasil. Skor 1 (Kurang): Peserta didik sering salah dalam mengikuti langkah-langkah, menyebabkan hasil yang tidak sesuai.



Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
	Ketepatan dalam manajemen waktu	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik sangat efektif dalam mengelola waktu, menyelesaikan setiap tahap tepat waktu dengan hasil yang sangat baik. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengelola waktu dengan baik, menyelesaikan tugas hampir tepat waktu dengan hasil memadai. Skor 2 (Cukup): Peserta didik agak kesulitan dalam mengelola waktu, ada keterlambatan dalam beberapa tahap. Skor 1 (Kurang): Peserta didik tidak mampu mengelola waktu dengan baik, banyak keterlambatan dalam menyelesaikan tugas.
Menghias Cake	Kreativitas, teknik dekorasi, dan penggunaan jenis hiasan yang sesuai, hasil akhir yang estetik.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas tinggi dengan teknik dekorasi yang sangat baik, menggunakan jenis hiasan yang sesuai dan hasilnya sangat estetik. Skor 3 (Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas dan teknik yang baik, menggunakan jenis hiasan yang cukup sesuai dan hasilnya estetik dengan sedikit kekurangan. Skor 2 (Cukup): Peserta didik menunjukkan kreativitas terbatas, teknik dasar diterapkan dengan jenis hiasan yang kurang sesuai, hasilnya kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Peserta didik menunjukkan sedikit atau tidak ada kreativitas, teknik dekorasi tidak memadai dan jenis hiasan tidak sesuai, hasilnya tidak menarik.
Menyajikan Cake	Kerapian penyajian, estetika, kebersihan, dan penggunaan alat hidang yang sesuai.	Skor 4 (Sangat Baik): Cake disajikan dengan sangat rapi, estetik, dan bersih, menggunakan alat hidang yang sangat sesuai dan menunjukkan standar profesional. Skor 3 (Baik): Cake disajikan dengan rapi, cukup estetik dan bersih, menggunakan alat hidang yang sesuai, tetapi ada ruang untuk perbaikan. Skor 2 (Cukup): Cake disajikan cukup rapi, tetapi kurang estetik atau ada kekurangan dalam kebersihan, dan alat hidang yang digunakan kurang sesuai. Skor 1 (Kurang): Cake disajikan dengan buruk, tidak rapi, kurang memperhatikan kebersihan, dan alat hidang yang digunakan tidak sesuai.
Mengemas Cake	Kerapian, estetika, dan fungsi kemasan dalam melindungi cake.	Skor 4 (Sangat Baik): Cake dikemas dengan sangat rapi dan sesuai fungsinya, kemasan sangat estetik dan melindungi produk dengan baik. Skor 3 (Baik): Cake dikemas dengan rapi dan cukup sesuai fungsinya, tetapi ada sedikit kekurangan dalam estetika atau perlindungan. Skor 2 (Cukup): Cake dikemas cukup rapi, tetapi kurang estetik atau kurang memadai dalam melindungi produk. Skor 1 (Kurang): Cake dikemas dengan buruk, tidak estetik, dan tidak memadai dalam melindungi produk.



c. Membuat dan Menyajikan *Gateau/Torten*

Pada subbab ini, hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 4.6. Aktivitas 4.6 merupakan kegiatan terpadu praktik membuat dan menyajikan produk *pastry*. Kegiatan praktik membuat dan menyajikan *pastry* merupakan implementasi dari beberapa tujuan pembelajaran, yaitu TP 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, dan 4.4. TP 3.3: Membuat kue dan roti, pada indikator membuat kue dengan adonan *pastry*; TP 4.1: Menggunakan dan menata alat hidang; TP 4.2: Membuat hiasan hidangan; TP 4.3: Memorsikan dan menyajikan hidangan; dan TP 4.4: Mengemas hidangan. Peserta didik diarahkan untuk melakukan praktik di dapur pengolahan kue dan roti. Guru dapat menggunakan resep standar yang telah dikembangkan sendiri, atau yang disediakan pada Buku Siswa dan Panduan Guru. Kegiatan ini dapat dilakukan secara individu atau dalam kelompok, bergantung pada sumber daya yang tersedia di sekolah. Tujuan dari aktivitas ini ialah agar peserta didik dapat mengembangkan keterampilan praktis dalam pembuatan dan penyajian *pastry*. Peserta didik belajar untuk menerapkan teori yang telah dipelajari di kelas dalam praktik nyata, serta mengasah kemampuan mereka dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *pastry*. Peserta didik juga dilatih untuk mengatur waktu dan memanfaatkan sumber daya secara efektif, serta mengembangkan kemampuan bekerja sama dalam tim selama kegiatan kelompok.

Aktivitas 4.6 yang melibatkan praktik pembuatan dan penyajian *pastry*, dapat menjadi media untuk menguatkan Profil Pelajar Pancasila pada dimensi Bergotong Royong dan Kreatif. Dalam kegiatan ini, peserta didik didorong untuk bekerja sama dalam kelompok, dimana setiap anggota berkontribusi untuk mencapai hasil yang optimal. Mulai dari membuat adonan hingga menghias dan mengemas produk akhir. Kolaborasi ini dapat melatih peserta didik untuk saling membantu dan mendukung. Memperkuat rasa kebersamaan dalam mencapai tujuan bersama. Selain itu, peserta didik juga diajak untuk mengekspresikan kreativitas mereka melalui dekorasi dan penyajian *pastry*, yang memberi mereka ruang untuk bereksperimen dengan ide-ide baru dan memanfaatkan berbagai teknik estetika. Dengan demikian, aktivitas ini tidak hanya mengasah keterampilan teknis mereka dalam bidang kuliner, tetapi juga memperkuat nilai-nilai gotong royong dan kreativitas yang menjadi inti dari Profil Pelajar Pancasila.

Peserta didik dapat melakukan praktik membuat *short dough* (*pie* atau *tart*), *puff pastry*, *choux paste* (*eclair* atau *cream puff*), dan *strudel/phylo*. Untuk menyajikan *pastry*, peserta didik dapat diinstruksikan untuk menggunakan isian seperti *apple pie* (isian potongan apel yang dicampur dengan gula dan kayu manis), *cheese and spinach puff* (isian keju dan bayam), *vanila cream puff* (diisi dengan *pastry* krim vanila), *apple strudel* (isian apel, kismis, dan rempah-rempah). Dapat disesuaikan dengan ketersediaan sumber daya di sekolah. Untuk jenis hiasan, dapat menggunakan berbagai jenis dekorasi seperti *fondant icing*, *glaze*, kacang panggang, *non pareil/sprinkle/trimits*, gula halus (*icing sugar*), *royal icing*, dan *chocolate drizzle*. Berikut akan disajikan resep standar untuk *sweet short pastry*, *frangipane tart*, *apple strudel*.



Sweet Short Pastry

Tabel 4.16 Resep Sweet Short Pastry

● Hasil: 10–16 buah

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Mentega	350
	Gula caster	200
B	Telur	50
	Lemon dan vanila	Secukupnya
C	Tepung terigu protein sedang	500

Cara Membuat:

1. Kocok bahan Kelompok A (mentega dan gula caster) bersama-sama. Jangan terlalu lama mengocok agar tekstur tidak terlalu lembek.
2. Campurkan bahan Kelompok B (telur, lemon, dan vanila), tambahkan perlahan ke dalam campuran mentega.
3. Tambahkan bahan Kelompok C (tepung protein sedang) dan aduk hingga adonan halus.
4. Jangan terlalu lama mengaduk agar hasil pastry tetap renyah.
5. Simpan adonan di lemari es hingga set sebelum digunakan.



Gambar 4.7 Sweet Short Pastry

Sumber: pixabay.com/ Hans (2013)



Frangipane Tart

Tabel 4.17 Resep Frangipane Tart

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
Isian Frangipane		
A	Mentega	300
	Gula caster	300
	Kulit lemon, parut	2
	Vanila	1
B	Telur	300
C	Almon giling	300
	Tepung terigu	40
Frangipane Tart		
A	Sweet short pastry	200
B	Raspberry jam	50
C	Frangipane	500
D	Almond flakes	5
F	Apricot jam (untuk olesan)	50

Cara Membuat:

► Membuat Isian Frangipane

1. Parut kulit lemon dengan halus dan sisihkan.
2. Kocok bahan Kelompok A (mentega, gula, kulit lemon, dan vanila) hingga ringan dan mengembang.
3. Tambahkan setengah bagian telur Kelompok B secara bertahap ke adonan Kelompok A, kocok hingga tercampur rata.
4. Campurkan bahan Kelompok C (almon giling dan tepung) dan tambahkan setengahnya ke dalam adonan.
5. Masukkan sisa telur secara bertahap, aduk rata.
6. Tambahkan sisa tepung dan almon giling ke adonan, lalu aduk hingga adonan halus dan konsistensinya lembut.
7. Isian siap digunakan.

► Membuat Frangipane Tart

1. Gilas *sweet short pastry* hingga setebal 3 mm.
2. Tempatkan pada cetakan *tart*.
3. Gunakan *piping bag* untuk menyemprotkan sedikit *raspberry jam* ke dasar *tart*.
4. Isi *tart* hingga 2/3 penuh dengan *frangipane*.
5. Taburi bagian atas dengan *almond slices*.
6. Panggang dalam oven pada suhu 180 °C hingga berwarna kecokelatan (*golden brown*).
7. Saat *tart* masih hangat, olesi dengan *apricot jam* yang sudah direbus untuk memberikan kilau. Alternatif: Jika *tart* sudah dingin, taburi dengan gula *icing*.

Gambar 4.5 Frangipane Tart

Sumber: pixabay.com/ cgdphoto (2017)

Apple Strudel

Tabel 4.18 Resep Apple Strudel

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
Adonan Kulit Strudel		
A	Tepung protein tinggi	900
	Air	500
	Garam	15
	Telur	140
	Minyak Sayur	55
Isian		
	Apel segar	1.000
	Kayu manis bubuk	5
	Gula caster	125
	Remah kue	80
	Almon iris	50
	Sultana	100
	Mentega	50

Cara Membuat:

► Membuat Kulit Strudel

1. Campur bahan Kelompok A, aduk hingga adonan menjadi kalis.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Bentuk adonan menjadi bola dan olesi dengan sedikit minyak.
3. Tutup dengan plastik *wrap* dan biarkan istirahat selama 1 jam pada suhu ruang.
4. Letakkan adonan di tengah kain dan gilas adonan dengan *rolling pin*.
5. Angkat adonan dengan punggung tangan dan regangkan perlahan hingga adonan sangat tipis dan hampir transparan.
6. Setelah adonan sangat tipis, olesi seluruh permukaan adonan dengan mentega cair.
7. Tambahkan isian di salah satu ujung adonan yang telah diolesi mentega.
8. Dengan bantuan kain, gulung adonan dari ujung yang diberi isian hingga membentuk gulungan panjang.
9. Pindahkan ke loyang yang telah dialasi kertas roti. Olesi bagian atas strudel dengan mentega cair atau minyak.
10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 190 °C selama 30-40 menit atau hingga berwarna keemasan dan renyah.

► Membuat Isian

1. Kupas, buang biji, dan iris apel segar tipis-tipis.
2. Campurkan apel, kayu manis, gula caster, remah kue, almon iris, dan sultana hingga merata.
3. Panaskan mentega hingga cair, lalu tambahkan ke campuran isian untuk memberikan kelembutan dan rasa.
4. Siap digunakan.

Gambar 4.7 Apple Strudel

Sumber: pixabay.com/ RitaE (2018)



Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.6, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif

- 1 Guru dapat membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok/mandiri berdasarkan ketersediaan sumber daya di dapur. Jika dalam kelompok, setiap kelompok akan bertanggung jawab atas satu jenis *pastry* dan isian/dekorasi tertentu.
- 2 Guru perlu menjelaskan tujuan pembelajaran kepada peserta didik, termasuk kompetensi yang ingin dicapai, yaitu membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *pastry*.
- 3 Guru dapat mendemonstrasikan/menjelaskan dengan singkat tentang cara membuat *pastry*. Jelaskan teknik yang benar dalam mencampur adonan, memanggang, dan mengecek kematangan. Lanjutkan dengan menunjukkan cara membuat isian *pastry* dan teknik dasar dekorasi.
- 4 Peserta didik diberikan kesempatan untuk memulai praktik membuat *pastry* sesuai dengan kelompok masing-masing. Guru berkeliling untuk memberikan arahan, membantu jika ada kesulitan, dan memastikan setiap kelompok bekerja sesuai instruksi.
- 5 Guru dapat menginstruksikan peserta didik untuk mengelola waktu dengan baik, terutama dalam hal menyiapkan adonan, memanggang, dan menghias *pastry*. Pastikan peserta didik memiliki rencana kerja agar setiap tahapan dapat diselesaikan tepat waktu.
- 6 Setelah *pastry* selesai dipanggang, instruksikan peserta didik untuk mendekorasi *pastry* sesuai dengan kreativitas mereka/sesuai kebutuhan menggunakan bahan seperti *fondant icing*, *glaze*, kacang panggang, *non pareil/sprinkle/trimits*, gula halus (*icing sugar*), *royal icing*, dan *chocolate drizzle*.
- 7 Evaluasi hasil kerja peserta didik berdasarkan rubrik yang telah disiapkan, mencakup membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *pastry*. Berikan *feedback* yang konstruktif untuk setiap kelompok.
- 8 Guru perlu mengajak setiap kelompok untuk merefleksikan pengalaman mereka, membahas tantangan yang dihadapi, dan bagaimana mereka mengatasinya. Dorong peserta didik untuk berbagi pelajaran yang didapat dari proses praktik membuat dan menyajikan *pastry*.

Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 4.6 ialah sebagai berikut.

Tabel 4.19 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.6

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Pembuatan <i>Pastry</i>	Ketepatan teknik yang digunakan dalam mencampur bahan, memanggang, dan memeriksa kematangan <i>pastry</i> .	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengikuti semua langkah dengan sangat baik, teknik mencampur, memanggang, dan memeriksa kematangan dilakukan dengan presisi. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengikuti sebagian besar langkah dengan benar, ada beberapa kesalahan kecil dalam teknik. Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengikuti langkah-langkah dasar, tetapi melakukan beberapa kesalahan teknis yang memengaruhi hasil. Skor 1 (Kurang): Peserta didik sering salah dalam mengikuti langkah-langkah, menyebabkan hasil yang tidak sesuai.
Dekorasi <i>Pastry</i>	Kreativitas, teknik dekorasi, dan penggunaan jenis hiasan yang sesuai, hasil akhir yang estetik.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas tinggi dengan teknik dekorasi yang sangat baik, menggunakan jenis hiasan yang sesuai dan hasilnya sangat estetik. Skor 3 (Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas dan teknik yang baik, menggunakan jenis hiasan yang cukup sesuai dan hasilnya estetik dengan sedikit kekurangan. Skor 2 (Cukup): Peserta didik menunjukkan kreativitas terbatas, teknik dasar diterapkan dengan jenis hiasan yang kurang sesuai, hasilnya kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Peserta didik menunjukkan sedikit atau tidak ada kreativitas, teknik dekorasi tidak memadai dan jenis hiasan tidak sesuai, hasilnya tidak menarik.
Penyajian <i>Pastry</i>	Kerapian penyajian, estetika, kebersihan, dan penggunaan alat hidang yang sesuai.	Skor 4 (Sangat Baik): <i>Pastry</i> disajikan dengan sangat rapi, estetik, dan bersih, menggunakan alat hidang yang sangat sesuai dan menunjukkan standar profesional. Skor 3 (Baik): <i>Pastry</i> disajikan dengan rapi, cukup estetik dan bersih, menggunakan alat hidang yang sesuai, tetapi ada ruang untuk perbaikan. Skor 2 (Cukup): <i>Pastry</i> disajikan cukup rapi, tetapi kurang estetik atau ada kekurangan dalam kebersihan, dan alat hidang yang digunakan kurang sesuai. Skor 1 (Kurang): <i>Pastry</i> disajikan dengan buruk, tidak rapi, kurang memperhatikan kebersihan, dan alat hidang yang digunakan tidak sesuai.
Pengemasan <i>Pastry</i>	Kerapian, estetika, dan fungsi kemasan dalam melindungi <i>pastry</i> .	Skor 4 (Sangat Baik): <i>Pastry</i> dikemas dengan sangat rapi dan sesuai fungsinya, kemasan sangat estetik dan melindungi produk dengan baik. Skor 3 (Baik): <i>Pastry</i> dikemas dengan rapi dan cukup sesuai fungsinya, tetapi ada sedikit kekurangan dalam estetika atau perlindungan. Skor 2 (Cukup): <i>Pastry</i> dikemas cukup rapi, tetapi kurang estetik atau kurang memadai dalam melindungi produk. Skor 1 (Kurang): <i>Pastry</i> dikemas dengan buruk, tidak estetik, dan tidak memadai dalam melindungi produk.



d. Membuat dan Menyajikan Adonan Beragi (*Bakery*)

Pada subbab ini, terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 4.7 dan 4.8. Berikut penjelasannya.

1) Aktivitas 4.7 (Aktivitas Kelompok/Mandiri)

Aktivitas 4.7 ini melibatkan praktik dalam pembuatan dan penyajian *gateau/torten*. Pembuatan dan penyajian *gateau/torten* ini harus dilakukan setelah mempelajari *cake* dan *pastry* karena keduanya berfungsi sebagai dasar dalam pembuatan *gateau/torten*. Kegiatan praktik membuat dan menyajikan *gateau/torten* merupakan implementasi dari beberapa tujuan pembelajaran yang terdiri atas TP 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, dan 4.4. TP 3.3: Membuat kue dan roti, pada indikator membuat *gateau/torten*; TP 4.1: Menggunakan dan menata alat hidang; TP 4.2: Membuat hiasan hidangan; TP 4.3: Memorsikan dan menyajikan hidangan; TP 4.4: Mengemas hidangan. Peserta didik diarahkan untuk melakukan praktik di dapur pengolahan kue dan roti. Guru dapat menggunakan resep standar yang telah dikembangkan sendiri, atau yang disediakan pada Buku Siswa dan buku panduan guru. Aktivitas ini dapat dilakukan secara individu atau kelompok, bergantung pada sumber daya yang tersedia di sekolah. Tujuan utama dari aktivitas ini ialah untuk membantu peserta didik mengembangkan keterampilan praktis dalam pembuatan dan penyajian *gateau/torten*. Peserta didik belajar menerapkan teori yang telah dipelajari di kelas dalam praktik, sambil meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *gateau/torten*. Selain itu, peserta didik juga diajarkan untuk mengatur waktu dan menggunakan sumber daya dengan efisien, serta mengembangkan kemampuan bekerja sama dalam tim selama kegiatan kelompok.

Aktivitas 4.7 secara langsung mendukung penguatan Profil Pelajar Pancasila pada dimensi Bergotong Royong dan Bernalar Kritis. Dalam kegiatan ini, peserta didik didorong untuk mengaplikasikan teori dalam praktik nyata, dituntut untuk bertanggung jawab atas hasil karya mereka sendiri. Pengaturan waktu, pemanfaatan sumber daya, serta penyelesaian tugas sesuai dengan standar yang ditentukan merupakan wujud dari tanggung jawab individu. Ketika kegiatan ini dilakukan secara berkelompok, peserta didik didorong untuk bekerja sama dan saling membantu dalam mencapai tujuan bersama, yang merupakan inti dari gotong royong. Selain itu, peserta didik juga diajak untuk bernalar kritis dalam memilih metode terbaik untuk membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *gateau/torten*, yang melibatkan proses analisis dan evaluasi terhadap berbagai alternatif yang tersedia.

Peserta didik dapat melakukan praktik membuat *gateau/torten* dengan kue dasar *cake*, *puff pastry*, *choux pastry*, *short dough*, *japonaise*. Untuk isian *gateau/torten*, peserta didik dapat menggunakan *buttercream*, *mousse*, krim *pastry*, krim *chiboust*, krim *bavarois*, krim *cremeux*, keju segar/dimasak, *ganache*, serta berbagai jenis buah. Untuk dekorasi dapat menggunakan kacang panggang, manisan buah, *nonpareils* atau *sprinkle*, serta dekorasi cokelat. Berikut akan disajikan resep standar untuk *black forest* dan *william chocolate gateaux*.



Black Forest Gateau

Cara Membuat:

1. Ayak tepung terigu dan bubuk kakao bersama.
2. Kocok gula dan mentega hingga lembut.
3. Masukkan telur dan aduk hingga rata.
4. Lipat campuran tepung dan kakao hingga adonan halus (hindari *overmixing*).
5. Bungkus adonan dan dinginkan sebelum digunakan untuk memudahkan penggilingan.
6. Setelah dingin, gilas adonan sesuai kebutuhan.

Cara Membuat:

► Siapkan *Shortbread* Cokelat (A):

1. Gilas adonan hingga setebal 3 mm.
2. Potong menjadi lingkaran dan panggang hingga renyah.
3. Oleskan selai raspberry pada dasar kue.

► Siapkan *Cake* Cokelat (C):

4. Potong *cake* cokelat menjadi tiga lapisan.
5. Letakkan lapisan pertama di atas dasar kue.

► Buat Isian Ceri (D):

6. Tiriskan ceri.
7. Panaskan jus ceri bersama gula dan kayu manis hingga mendidih.
8. Tambahkan tepung maizena untuk mengentalkan.
9. Campurkan ceri ke dalam jus yang sudah mengental.

► Kocok Krim (E):

10. Kocok krim segar bersama gula halus dan ekstrak vanila.
11. Rendam gelatin hingga lembut, lelehkan, lalu aduk ke dalam krim.

► Susun Lapisan Kue:

12. Gunakan kantong segitiga dengan ujung polos besar untuk membentuk lingkaran krim di tengah *cake*.
13. Buat lingkaran lain di tepi *cake*.
14. Isi ruang di antara lingkaran dengan isian ceri.
15. Ulangi proses ini untuk lapisan *cake* kedua, basahi *cake* dengan sirup *kirsch*.

► Buat *Ganache* Cokelat (G):

16. Lelehkan dark cokelat dengan krim mendidih.
17. Biarkan agak dingin, lalu tambahkan dengan krim semi-kocok.

► Susun Kue:

18. Tambahkan campuran *ganache* cokelat di atas lapisan *cake* kedua.
19. Tambahkan lapisan *cake* ketiga di atasnya dan basahi dengan sirup.
20. Dinginkan kue hingga krim mengeras.

► Dekorasi Kue:

21. Tutup seluruh kue dengan krim kocok (H).
22. Lapsi sisi kue dengan serutan cokelat (I) dan tambahkan beberapa serutan di bagian tengah.
23. Semprotkan krim di atas setiap irisan dan tambahkan satu ceri *glace* merah di atasnya (J).

Tabel 4.20 Resep *Chocolate Shortbread*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Gula pasir	125
	Mentega tawar	260
	Tepung terigu protein sedang	300
	Bubuk kakao (diayak)	20
	Telur	40

Tabel 4.21 Resep *Black Forest Gateau*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	<i>Chocolate Shortbread</i>	1 resep
B	Selai <i>Raspberry</i>	60
C	<i>Cake</i> Cokelat	1 cake
D	Ceri (tanpa biji, dengan jus)	600
	Tepung maizena	20
	Gula pasir	50
E	Krim segar	400
	Gula halus	30
	Ekstrak vanila	5
	Gelatin	6
F	Air	120
	Gula pasir	80
	Glukosa	20
	<i>Kirsch</i> (minuman beralkohol rasa ceri)	60
G	<i>Dark</i> Cokelat	200
	Krim mendidih	80
	Krim semi-kocok	360
H	Krim kocok	500
I	Serutan cokelat	100
J	Ceri merah <i>glace</i>	12 buah

Gambar 4.8 *Black Forest*

Sumber: pixabay.com/ Sofia Terzoni (2020)

William Chocolate Gateau

Tabel 4.22 Resep Orange Chocolate Cake

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
Cake		
A	Marzipan	130
	Kuning telur	80
	<i>Williams pear liqueur</i>	38
	Mentega cair (hangat)	150
B	Putih telur	150
	Gula caster	110
	Garam	5
C	Tepung terigu	90
	Tepung maizena	60
	<i>Baking powder</i>	2
D	<i>Couverture</i> , cincang halus	130
	Zest	20
Sirup rendaman		
A	Gula	100
	Air	250
	Glukosa	10
B	<i>Williams pear liqueur</i>	50

Cara Membuat:

► Membuat Cake

1. Lunakkan marzipan dengan kuning telur hingga halus, tambahkan *liqueur*, dan terakhir masukkan mentega cair.
2. Kocok putih telur, gula, dan garam hingga mengembang (*soft peak*).
3. Tambahkan kocokan putih telur ke dalam campuran marzipan dengan teknik lipat, lalu tambahkan bahan Kelompok C yang sudah diayak.
4. Tambahkan *couverture* cincang dan kulit jeruk ke dalam adonan.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang cake berlapis kertas roti. Panggang pada suhu 180 °C selama 35 menit.

► Membuat Sirup Rendaman

6. Rebus gula, air, dan glukosa hingga larut.
7. Setelah dingin, tambahkan *Williams pear liqueur*.



Gambar 4.9 William Chocolate Gateau

Sumber: Alan Hickman (2013)

Tabel 4.23 Resep Krim Pastry

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Susu	500
	Gula pasir	90
B	Tepung maizena	20
	Custard powder	20
	Kuning telur	20

Cara Membuat:

1. Panaskan susu dan gula pasir hingga hangat.
2. Campurkan tepung maizena, *custard powder*, dan kuning telur. Tambahkan ke susu hangat, aduk hingga mengental.
3. Gunakan 400 gram untuk membuat *Chocolate Mousse*.

Tabel 4.24 Krim Tiramisu

● Hasil: 1600 g

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	<i>Crème Patissier</i>	400
B	<i>Couverture</i>	250
C	Gelatin	16
	<i>Williams pear liqueur</i>	40
D	Krim kocok	1200
	Gula	50

Cara Membuat:

1. Siapkan krim *pastry* 400 gram.
2. Lelehkan *couverture* dan campurkan ke dalam krim *pastry* yang hangat.
3. Rendam gelatin dalam air dingin hingga lunak, lalu larutkan bersama *liqueur*. Tambahkan ke dalam campuran hangat.
4. Tambahkan krim kocok perlahan ke dalam campuran *mousse* hingga tercampur merata.

► **Penyusunan William Chocolate Gateaux**

1. Potong *cake* dengan ketebalan 2 cm dan letakkan di dasar ring *cake* berdiameter 20 cm.
2. Basahi *cake* dengan sirup rendaman hingga meresap.
3. Oleskan lapisan tipis chocolate *mousse* setebal 1 cm di atas *cake*.
4. Susun pir rebus di tengah *cake*.
5. Isi ring *cake* dengan sisa *chocolate mousse* hingga penuh, lalu ratakan dengan spatula.
6. Dinginkan minimal satu hari di *freezer*.
7. Taburi permukaan dengan bubuk kakao dan gula halus.
8. Tambahkan daun *tuille* dan pir rebus mini sebagai hiasan.



Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.7, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif. Guru dapat mengikuti langkah-langkah yang terdapat pada Aktivitas 4.5 dengan mengganti *cake* dengan *gateau/terten*. Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 4.7 sebagai berikut.

Tabel 4.25 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.7

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Pembuatan Kue Dasar	Ketepatan teknik dalam mencampur bahan, memanggang, dan memeriksa kematangan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengikuti semua langkah dengan sangat baik, teknik mencampur, memanggang, dan memeriksa kematangan dilakukan dengan presisi. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengikuti sebagian besar langkah dengan benar, ada beberapa kesalahan kecil dalam teknik. Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengikuti langkah-langkah dasar, tetapi melakukan beberapa kesalahan teknis yang mempengaruhi hasil. Skor 1 (Kurang): Peserta didik sering salah dalam mengikuti langkah-langkah, menyebabkan hasil yang tidak sesuai.
Pembuatan Isian <i>Gateau/Torten</i>	Konsistensi dan kualitas isian yang dibuat.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menghasilkan isian dengan konsistensi dan kualitas yang sangat baik, menggunakan teknik yang benar dan bahan yang sesuai. Skor 3 (Baik): Peserta didik menghasilkan isian yang baik dengan beberapa kekurangan kecil dalam konsistensi atau teknik. Skor 2 (Cukup): Peserta didik menghasilkan isian dengan konsistensi yang kurang memadai atau ada beberapa kesalahan dalam teknik yang mempengaruhi kualitas. Skor 1 (Kurang): Isian yang dihasilkan kurang baik, dengan konsistensi yang tidak sesuai dan kesalahan signifikan dalam teknik.
Dekorasi <i>Gateau/Torten</i>	Kreativitas, teknik dekorasi, dan penggunaan bahan hiasan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas tinggi dengan teknik dekorasi yang sangat baik, menggunakan bahan hiasan yang sesuai dan hasilnya sangat estetik. Skor 3 (Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas dan teknik yang baik, menggunakan bahan hiasan yang cukup sesuai dan hasilnya estetik dengan sedikit kekurangan.



Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
		Skor 2 (Cukup): Peserta didik menunjukkan kreativitas terbatas, teknik dasar diterapkan dengan bahan hiasan yang kurang sesuai, hasilnya kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Peserta didik menunjukkan sedikit atau tidak ada kreativitas, teknik dekorasi tidak memadai dan bahan hiasan tidak sesuai, hasilnya tidak menarik.
Penyajian dan Penyusunan <i>Gateau/Torten</i>	Kerapian penyajian, penyusunan lapisan, estetika, kebersihan, dan penggunaan alat hidang yang sesuai.	Skor 4 (Sangat Baik): <i>Gateau/torten</i> disusun dan disajikan dengan sangat rapi, estetis, dan bersih, menggunakan alat hidang yang sangat sesuai dan menunjukkan standar profesional. Skor 3 (Baik): <i>Gateau/torten</i> disusun dan disajikan dengan rapi, cukup estetis dan bersih, menggunakan alat hidang yang sesuai, tetapi ada ruang untuk perbaikan. Skor 2 (Cukup): <i>Gateau/torten</i> disusun dan disajikan cukup rapi, tetapi kurang estetis atau ada kekurangan dalam kebersihan, dan alat hidang yang digunakan kurang sesuai. Skor 1 (Kurang): <i>Gateau/torten</i> disusun dan disajikan dengan buruk, tidak rapi, kurang memperhatikan kebersihan, dan alat hidang yang digunakan tidak sesuai.
Pengemasan <i>Gateau/Torten</i>	Kerapian, estetika, dan fungsi kemasan dalam melindungi produk.	Skor 4 (Sangat Baik): <i>Gateau/torten</i> dikemas dengan sangat rapi dan sesuai fungsinya, kemasan sangat estetis dan melindungi produk dengan baik. Skor 3 (Baik): <i>Gateau/torten</i> dikemas dengan rapi dan cukup sesuai fungsinya, tetapi ada sedikit kekurangan dalam estetika atau perlindungan. Skor 2 (Cukup): <i>Gateau/torten</i> dikemas cukup rapi tetapi kurang estetis atau kurang memadai dalam melindungi produk. Skor 1 (Kurang): <i>Gateau/torten</i> dikemas dengan buruk, tidak estetis, dan tidak memadai dalam melindungi produk.



2) Aktivitas 4.8 (Aktivitas Kelompok/Mandiri)

Aktivitas 4.8 merupakan praktik dalam pembuatan dan penyajian roti (*bakery*). Kegiatan praktik membuat dan menyajikan roti (*bakery*) merupakan implementasi dari beberapa tujuan pembelajaran yang terdiri atas: TP 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, dan 4.4. TP 3.3: Membuat kue dan roti, pada indikator membuat roti (*bakery*); TP 4.1: Menggunakan dan menata alat hidang; TP 4.2: Membuat hiasan hidangan; TP 4.3: Memorsikan dan menyajikan hidangan; TP 4.4: Mengemas hidangan. Peserta didik diarahkan untuk melakukan praktik di dapur pengolahan kue dan roti. Guru dapat menggunakan resep standar yang telah dikembangkan sendiri, atau yang disediakan pada Buku Siswa dan Panduan Guru. Aktivitas ini dapat dilakukan secara individu atau kelompok, bergantung pada sumber daya yang tersedia di sekolah. Tujuan utama dari aktivitas ini ialah untuk membantu peserta didik mengembangkan keterampilan praktis dalam pembuatan dan penyajian roti (*bakery*). Peserta didik belajar menerapkan teori yang telah dipelajari di kelas dalam praktik, sambil meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas roti (*bakery*). Selain itu, peserta didik juga diajarkan untuk mengatur waktu dan menggunakan sumber daya dengan efisien, serta mengembangkan kemampuan bekerja sama dalam tim selama kegiatan kelompok.

Aktivitas 4.8 mengembangkan karakter Profil Pelajar Pancasila, khususnya dalam aspek tanggung jawab, gotong royong, dan kemampuan bernalar kritis. Tanggung jawab pribadi diperkuat melalui pengaturan waktu yang efektif, pemanfaatan sumber daya secara optimal, dan penyelesaian tugas yang memenuhi standar yang ditetapkan. Setiap peserta didik didorong untuk menghasilkan produk yang memenuhi kriteria kualitas roti, dan ketelitian dalam setiap langkah pembuatan. Peserta didik belajar untuk berkolaborasi, saling mendukung, dan mengatasi masalah bersama-sama, yang memperkuat hubungan interpersonal dan mengajarkan pentingnya kerja sama dalam mencapai tujuan yang lebih besar. Selain itu, peserta didik juga diajak untuk bernalar kritis dalam memilih metode terbaik untuk membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk roti (*bakery*), yang melibatkan proses analisis dan evaluasi terhadap berbagai alternatif yang tersedia.

Peserta didik dapat melakukan praktik membuat roti dengan produk *Lean Dough* (*french bread, italian bread, baguette, ciabatta, dsb*), *Rich Dough* (roti manis, *soft bread, rich dinner roll, brioche, coffee bun, dsb*), *Rolled-In Yeast Dough* (*danish, croissant, dsb*). Untuk penyajian roti, hiasan yang dapat digunakan meliputi *glaze* sirup gula, *icing* dari gula bubuk, *fondant*, selai aprikot rebus (*danish*), kacang panggang di atas *icing* atau selai, serta buah *glace*. Berikut akan disajikan resep standar untuk *ciabatta, danish pastry*, dan *croissant*.



Danish Pastry

Cara Membuat:

1. Campur dan bahan Kelompok A hingga menjadi adonan yang halus dan elastis. Jaga adonan tetap dingin.
2. Giling adonan hingga ukuran 75 x 50 cm.
3. Bentuk bahan Kelompok B menjadi persegi panjang dengan ukuran 2/3 dari ukuran adonan. Letakkan di atas adonan.
4. Lipat adonan menjadi tiga bagian (*lipatan tunggal*), tutup dengan plastik *wrap*, dan istirahatkan di lemari es selama 15 menit.
5. Gilas adonan hingga setebal 1 cm.
6. Ulangi lipatan sebanyak 2 kali lagi untuk menghasilkan 3 lipatan tunggal secara total.
7. Gilas adonan hingga ketebalan 4 mm.
8. Potong adonan menjadi ukuran 100 mm x 100 mm untuk menghasilkan 24 potong.
9. Isi dan bentuk adonan sesuai selera (contoh: bentuk persegi, segitiga, atau spiral).
10. Susun potongan adonan pada loyang yang bersih dan sedikit diolesi lemak.
11. Olesi permukaan adonan dengan telur (*egg wash*).
12. *Proofing* pada suhu 36 °C hingga mengembang setengah.
13. Panggang dalam oven pada suhu 230 °C selama 12–15 menit hingga berwarna cokelat keemasan.
14. Setelah matang, segera olesi Danish dengan selai aprikot yang sudah direbus.

Tabel 4.26 Resep Danish Pastry

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Tepung protein tinggi	1.000
	Ragi instan	15
	Garam	15
	Gula	40
	<i>Bread improver</i>	10
	Mentega tawar	40
	Air	375
	Telur	225
B	Susu bubuk	40
	Korsvet	550



Gambar 4.10 Danish Pastry

Sumber: pexels.com/ Mick Victor (2011)



Ciabatta

Cara Membuat:

► Membuat Adonan Awal

1. Campur dan aduk tepung, ragi, dan air hingga menjadi adonan yang halus dan elastis.
2. Tutup adonan dengan kain lembap atau plastik, lalu fermentasi selama 18–24 jam di suhu ruang.

► Membuat Adonan Final

3. Tambahkan bahan garam, tepung malt, dan air ke dalam adonan awal.
4. Campur dan aduk hingga adonan halus dan menyatu.
5. Fermentasikan adonan selama 30 menit di suhu ruang.
6. Kempiskan adonan perlahan untuk mengeluarkan udara.
7. Biarkan adonan beristirahat selama 20 menit.
8. Tuangkan adonan ke permukaan kerja yang telah ditaburi tepung.
9. Tepuk adonan hingga rata (jangan membentuknya), lalu potong-potong sesuai ukuran yang diinginkan. Biasanya berbentuk persegi panjang.
10. Pindahkan potongan adonan dengan hati-hati ke papan yang telah ditaburi tepung.
11. Diamkan potongan adonan selama 10–15 menit.
12. Panggang dalam oven pada suhu 210 °C selama 45 menit hingga berwarna cokelat keemasan.

Catatan:

1. Adonan *ciabatta* sangat lembap, jadi perlu ditangani dengan hati-hati.
2. Jangan mencoba membentuk adonan setelah fermentasi; cukup tepuk rata dan potong sesuai kebutuhan.

Tabel 4.27 Resep Ciabatta

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
Adonan Awal		
A	Tepung protein tinggi	1.000
	Ragi segar	16
	Air	500
Adonan Final		
B	Garam	20
	Tepung <i>malt</i>	10
	Air	240



Gambar 4.11 Ciabatta

Sumber: pexels.com/ Jovan Vasiljević (2023)



Croissant

Tabel 4.28 Resep Croissant

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Tepung protein tinggi	1.000
	Ragi instan	20
	Air dingin	600
	Gula pasir	60
	Garam	20
B	Korsvet	400

► Pembentukan Kroisan

1. Gilas adonan, kemudian potong menjadi 20 bentuk segitiga. Ukuran dasar 15 cm dan panjang 20 cm.
2. Gulung kroisan dari dasar ke puncak segitiga.
3. Letakkan kroisan di atas loyang yang bersih dan sedikit diolesi lemak.
4. Oleskan kocokan telur pada kroisan dan biarkan adonan sedikit mengembang pada suhu 36 °C dengan kelembaban rendah (waktu *proofing* kurang lebih 20 menit).
5. Panggang pada suhu 230 °C selama sekitar 12-15 menit atau hingga berwarna keemasan.
6. Keluarkan dari loyang dan dinginkan.

Cara Membuat:

1. Campurkan semua bahan dalam Kelompok A dalam mangkuk pengaduk. Menggunakan *mixer* aduk adonan hingga kalis dan elastis. Pastikan adonan tetap dingin selama proses pengadukan.
2. Bungkus adonan dengan plastik dan istirahatkan selama 10 menit.
3. Keluarkan adonan dan gilas hingga berukuran 75 × 50 cm.
4. Gilas *korsvet* yang dilapisi dengan plastik menjadi persegi panjang seukuran 2/3 dari ukuran adonan dan letakkan di atas adonan. Biarkan 1/3 adonan tidak tertutup.
5. Lipat sisa adonan ke atas lemak pada bagian tengah, kemudian lipat sebelah sisi satunya. (sehingga terdapat 2 lapis lemak di antara 3 lapis adonan)
6. Lalu, gilas adonan dengan arah berlawanan dengan arah lipatan setebal 1 cm.
7. Ulangi lipatan tersebut sebanyak 2 kali pelipatan sehingga total 3 kali lipatan. Setiap 1 kali lipatan, istirahatkan adonan di dalam pendingin agar *korsvet* tidak meleleh.
8. Istirahatkan adonan sebelum digunakan.



Gambar 4.12 Croissant

Sumber: pexels.com/Abdulrhman Alkady (2020)



Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.8, guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif.

- a Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai melalui aktivitas ini, yaitu membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas roti (*bakery*) dengan standar kualitas yang sudah ditentukan.
- b Guru mengulas kembali teori pembuatan roti, termasuk jenis-jenis adonan roti seperti *Lean Dough*, *Rich Dough*, dan *Rolled-In Yeast Dough*. Guru juga menjelaskan perbedaan teknik pembuatan dan karakteristik setiap jenis adonan.
- c Guru dapat memberikan demonstrasi/penjelasan singkat tentang penggunaan alat hidang, teknik menghias roti, dan cara mengemas roti dengan baik.
- d Jika dilakukan secara berkelompok, guru perlu membagi peserta didik ke dalam kelompok dan memberikan tugas spesifik kepada masing-masing kelompok, seperti membuat *Lean Dough*, *Rich Dough*, atau *Rolled-In Yeast Dough*.
- e Peserta didik mulai mengolah adonan roti sesuai dan mengatur waktu dengan baik untuk memastikan hasil yang optimal.
- f Setelah roti selesai dipanggang, peserta didik melanjutkan dengan menghias roti, menata roti di atas alat hidang yang sesuai, dan mengemas roti yang telah dihias.
- g Guru menilai hasil kerja peserta didik berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan pada Rubrik Penilaian Aktivitas 4.8.
- h Guru memfasilitasi diskusi kelas untuk merefleksikan pengalaman peserta didik selama praktik. Peserta didik didorong untuk berbagi tantangan yang dihadapi, bagaimana mereka mengatasinya, dan apa yang mereka pelajari dari aktivitas ini.
- i Guru memberikan umpan balik kepada setiap kelompok/peserta didik mengenai kekuatan dan area yang perlu diperbaiki, serta bagaimana peserta didik dapat meningkatkan keterampilan.

Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 4.8 sebagai berikut.

Tabel 4.29 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.8

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Pembuatan Roti (<i>Bakery</i>)	Ketepatan teknik dalam mencampur bahan, menguleni, memanggang, dan memeriksa kematangan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengikuti semua langkah dengan sangat baik, teknik mencampur, menguleni, memanggang, dan memeriksa kematangan dilakukan dengan presisi. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengikuti sebagian besar langkah dengan benar, ada beberapa kesalahan kecil dalam teknik.



Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
		Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengikuti langkah-langkah dasar, tetapi melakukan beberapa kesalahan teknis yang mempengaruhi hasil. Skor 1 (Kurang): Peserta didik sering salah dalam mengikuti langkah-langkah, menyebabkan hasil yang tidak sesuai.
	Efektivitas dalam pengelolaan waktu, penggunaan bahan, dan peralatan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengelola waktu dan sumber daya dengan sangat baik, memanfaatkan bahan dan peralatan secara efisien dan tepat waktu. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengelola waktu dan sumber daya dengan baik, tetapi ada beberapa area yang dapat ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengelola waktu dan sumber daya dengan cukup baik, tetapi ada beberapa kekurangan yang signifikan dalam efisiensi. Skor 1 (Kurang): Peserta didik kurang efektif dalam mengelola waktu dan sumber daya, menyebabkan pemborosan bahan atau keterlambatan dalam penyelesaian tugas.
Dekorasi Roti (Bakery)	Kreativitas, teknik dekorasi, dan penggunaan bahan hiasan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas tinggi dengan teknik dekorasi yang sangat baik, menggunakan bahan hiasan yang sesuai, dan hasilnya sangat estetik. Skor 3 (Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas dan teknik yang baik, menggunakan bahan hiasan yang cukup sesuai dan hasilnya estetik dengan sedikit kekurangan. Skor 2 (Cukup): Peserta didik menunjukkan kreativitas terbatas, teknik dasar diterapkan dengan bahan hiasan yang kurang sesuai, hasilnya kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Peserta didik menunjukkan sedikit atau tidak ada kreativitas, teknik dekorasi tidak memadai dan bahan hiasan tidak sesuai, hasilnya tidak menarik.
Penyajian Roti (Bakery)	Kerapian penyajian, estetika, kebersihan, dan penggunaan alat hidang yang sesuai.	Skor 4 (Sangat Baik): Roti disajikan dengan sangat rapi, estetik, dan bersih, menggunakan alat hidang yang sangat sesuai dan menunjukkan standar profesional. Skor 3 (Baik): Roti disajikan dengan rapi, cukup estetik dan bersih, menggunakan alat hidang yang sesuai, tetapi ada ruang untuk perbaikan. Skor 2 (Cukup): Roti disajikan cukup rapi, tetapi kurang estetik atau ada kekurangan dalam kebersihan, dan alat hidang yang digunakan kurang sesuai. Skor 1 (Kurang): Roti disajikan dengan buruk, tidak rapi, kurang memperhatikan kebersihan, dan alat hidang yang digunakan tidak sesuai.



Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Pengemasan Roti (<i>Bakery</i>)	Kerapian, estetika, dan fungsi kemasan dalam melindungi produk.	Skor 4 (Sangat Baik): Roti dikemas dengan sangat rapi dan sesuai fungsinya, kemasan sangat estetik dan melindungi produk dengan baik. Skor 3 (Baik): Roti dikemas dengan rapi dan cukup sesuai fungsinya, tetapi ada sedikit kekurangan dalam estetika atau perlindungan. Skor 2 (Cukup): Roti dikemas cukup rapi tetapi kurang estetik atau kurang memadai dalam melindungi produk. Skor 1 (Kurang): Roti dikemas dengan buruk, tidak estetik, dan tidak memadai dalam melindungi produk.

e. Membuat dan Menyajikan Produk Cokelat

Pada subbab ini hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 4.9. Aktivitas ini dilakukan secara individu maupun kelompok.

Aktivitas 4.9 merupakan praktik membuat produk cokelat. Kegiatan ini merupakan implementasi dari beberapa tujuan pembelajaran yang terdiri atas TP 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, dan 4.4. TP 3.3: Membuat kue dan roti, pada indikator membuat produk cokelat; TP 4.1: Menggunakan dan menata alat hidang; TP 4.2: Membuat hiasan hidangan; 4.3 Memorsikan dan menyajikan hidangan; TP 4.4: Mengemas hidangan. Peserta didik diarahkan untuk melakukan praktik di dapur pengolahan kue dan roti. Guru dapat menggunakan resep standar yang sudah dikembangkan sendiri atau yang disediakan dalam buku panduan guru. Aktivitas ini dapat dilakukan secara individu atau kelompok, bergantung pada sumber daya yang tersedia di sekolah. Tujuan utama dari aktivitas ini ialah untuk membantu peserta didik mengembangkan keterampilan praktis dalam pembuatan produk cokelat. Peserta didik belajar menerapkan teori yang telah dipelajari di kelas dalam praktik, sambil meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk cokelat. Selain itu, peserta didik juga diajarkan untuk mengatur waktu dan menggunakan sumber daya dengan efisien, serta mengembangkan kemampuan bekerja sama dalam tim selama kegiatan kelompok.

Aktivitas 4.9, yang melibatkan praktik pembuatan produk cokelat, secara langsung mendukung penguatan Profil Pelajar Pancasila, khususnya dalam dimensi Bernalar Kritis dan Kreatif. Dalam dimensi Bernalar Kritis, peserta didik didorong untuk menganalisis dan mengevaluasi berbagai teknik pembuatan produk cokelat. Peserta didik perlu mempertimbangkan pilihan jenis cokelat, metode melelehkan dan *tempering*, serta bagaimana teknik tersebut dapat menghasilkan produk cokelat yang berkualitas. Dimensi Kreatif ditunjukkan melalui kemampuan peserta didik dalam menciptakan variasi produk cokelat yang estetik dan inovatif. Peserta didik didorong untuk berkreasi dengan hiasan



cokelat dan produk *chocolate confectionery* seperti *truffle*, *praline*, dan *chocolate bark*. Dalam teknik menghias, menyajikan produk cokelat, serta mengemas produk secara menarik dan fungsional yang melibatkan daya kreativitas peserta didik.

Peserta didik dapat melakukan praktik membuat produk cokelat yang meliputi cokelat untuk isian, *coating*, dekorasi (krim *ganache*, *egg ganache*, *butter ganache*, cokelat serut, cokelat keriting, cokelat cetakan, dsb), dan produk *chocolate confectionery* (*truffle*, *praline*, *cokelat mendiants*, dan *bark*). Berikut akan disajikan resep standar untuk *praline* dan *walnut fudge*.

Praline

Tabel 4.30 Resep *Praline*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	<i>Praline paste</i>	300
B	Mentega	20
C	<i>Hazelnuts</i> (toasted, opsional)	50

Cara Membuat:

1. Lelehkan mentega dan tambahkan *praline paste*.
2. Panaskan campuran hingga 40 °C untuk memastikan semua kristal larut. Aduk hingga massa menjadi homogen.
3. Turunkan suhu campuran hingga 26 °C untuk *tempering*.
4. Masukkan *praline* yang sudah di-temper ke dalam *piping bag*.
5. Isi cetakan dengan *Couverture chocolate temper* hingga sepertiga penuh.
6. Letakkan satu *hazelnut* panggang ke dalam setiap cetakan. Tekan *hazelnut* hingga menempel dengan baik pada *praline*.
7. Isi lebih banyak *praline paste* hingga hampir penuh, sisakan celah 2 mm dari tepi cetakan untuk lapisan cokelat penutup.
8. Dinginkan cetakan di lemari es selama 5–10 menit
9. Tuangkan lapisan cokelat *ouverture temper* di atas cetakan untuk menutup isian *praline*.
10. Dinginkan cetakan lagi di lemari es selama 10–30 menit hingga mengeras.
11. Keluarkan *praline* dari cetakan dengan hati-hati.



Gambar 4.13 *Praline*

Sumber: pixabay.com/ Eleatell (2021)



Walnut Fudge

Tabel 4.31 Resep Walnut Fudge

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Gula	500
	Krim segar	300
B	Glukosa cair	300
	Mentega (asin)	100
	Walnut cincang	200
	Biji vanila (1 buah)	-
C	Fondan	75

Cara Membuat:

1. Panaskan gula dan krim segar (A) dalam panci hingga gula larut sempurna.
2. Tambahkan semua bahan Kelompok B (glukosa cair, mentega asin, *walnut* cincang, dan biji vanila) ke dalam campuran.
3. Aduk campuran secara terus-menerus hingga mencapai suhu 116 °C (*soft ball stage*).
4. Tuangkan adonan gula ke atas permukaan marmer yang telah diolesi minyak dan dikelilingi batang baja setinggi 15 mm.
5. Biarkan dingin hingga mencapai suhu 90 °C.
6. Tambahkan fondan (C) ke dalam campuran dan aduk seperti membuat fondan.
7. Saat campuran mulai mengental, tekan adonan di antara batang baja setinggi 1 cm.
8. Setelah set, potong adonan menjadi kotak berukuran 20 x 20 cm.
9. Lapsi *fudge* dengan cokelat *Couverture* (susu atau *dark*).
10. Berikan dekorasi sederhana menggunakan garpu untuk efek tekstur.



Gambar 4.14 Walnut Fudge

Sumber: pixabay.com/Rohtopia.com (2020)

Untuk memfasilitasi penugasan pada Aktivitas 4.9 guru dapat mengambil beberapa langkah yang mendukung pembelajaran yang efektif

- 1 Guru dapat mengulas kembali teori dasar pembuatan produk cokelat yang telah dipelajari sebelumnya, termasuk jenis-jenis cokelat, metode melelehkan, *tempering*, serta teknik dasar menghias dan mengemas.
- 2 Guru dapat melakukan demonstrasi/menjelaskan prosedur singkat pembuatan produk cokelat seperti *ganache*, *praline*, dan *chocolate bark*. Termasuk cara *tempering* cokelat dan membentuk hiasan cokelat.
- 3 Jika dilakukan secara berkelompok, guru membagi peserta didik ke dalam kelompok, masing-masing bertanggung jawab atas satu produk cokelat (misalnya, satu kelompok membuat *ganache*, kelompok lain membuat *chocolate bark*).



- 4 Peserta didik memulai praktik untuk membuat produk cokelat.
- 5 Guru memantau kegiatan peserta didik, memberikan bimbingan, dan membantu mengatasi kesulitan teknis yang mungkin muncul selama praktik.
- 6 Guru menilai hasil kerja peserta didik berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan pada Rubrik Penilaian Aktivitas 4.9.
- 7 Guru memfasilitasi diskusi kelas untuk merefleksikan proses pembuatan cokelat. Peserta didik diajak untuk berbagi tantangan yang dihadapi, bagaimana mereka mengatasinya, dan apa yang mereka pelajari tentang berpikir kritis dan kreatif dalam proses tersebut.
- 8 Guru memberikan umpan balik kepada peserta didik tentang kekuatan dan area yang perlu diperbaiki, serta memberikan saran untuk peningkatan keterampilan.
- 9 Guru dapat memberikan tugas tambahan atau proyek lanjutan untuk memperdalam keterampilan pembuatan produk cokelat di rumah atau dalam kelompok kecil.

Adapun rubrik penilaian dari Aktivitas 4.9 ialah sebagai berikut.

Tabel 4.32 Rubrik Penilaian Aktivitas 4.9

Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Pembuatan Produk Cokelat	Ketepatan teknik dalam melelehkan, <i>tempering</i> , mencampur bahan, dan membentuk produk cokelat.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengikuti semua langkah dengan sangat baik, teknik melelehkan, <i>tempering</i>, mencampur, dan membentuk cokelat dilakukan dengan presisi. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengikuti sebagian besar langkah dengan benar, ada beberapa kesalahan kecil dalam teknik. Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengikuti langkah-langkah dasar, tetapi melakukan beberapa kesalahan teknis yang memengaruhi hasil. Skor 1 (Kurang): Peserta didik sering salah dalam mengikuti langkah-langkah, menyebabkan hasil yang tidak sesuai.
Efektivitas dalam Pengelolaan Waktu dan Sumber Daya	Efektivitas dalam pengelolaan waktu, penggunaan bahan, dan peralatan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik mengelola waktu dan sumber daya dengan sangat baik, memanfaatkan bahan dan peralatan secara efisien dan tepat waktu. Skor 3 (Baik): Peserta didik mengelola waktu dan sumber daya dengan baik, tetapi ada beberapa area yang dapat ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): Peserta didik mengelola waktu dan sumber daya dengan cukup baik, tetapi ada beberapa kekurangan yang signifikan dalam efisiensi. Skor 1 (Kurang): Peserta didik kurang efektif dalam mengelola waktu dan sumber daya, menyebabkan pemborosan bahan atau keterlambatan dalam penyelesaian tugas.



Aspek Penilaian	Kriteria	Deskripsi
Dekorasi Produk Cokelat	Kreativitas, teknik dekorasi, dan penggunaan bahan hiasan.	Skor 4 (Sangat Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas tinggi dengan teknik dekorasi yang sangat baik, menggunakan bahan hiasan yang sesuai dan hasilnya sangat estetik. Skor 3 (Baik): Peserta didik menunjukkan kreativitas dan teknik yang baik, menggunakan bahan hiasan yang cukup sesuai dan hasilnya estetik dengan sedikit kekurangan. Skor 2 (Cukup): Peserta didik menunjukkan kreativitas terbatas, teknik dasar diterapkan dengan bahan hiasan yang kurang sesuai, hasilnya kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Peserta didik menunjukkan sedikit atau tidak ada kreativitas, teknik dekorasi tidak memadai dan bahan hiasan tidak sesuai, hasilnya tidak menarik.
Penyajian Produk Cokelat	Kerapian penyajian, estetika, kebersihan, dan penggunaan alat hidang yang sesuai.	Skor 4 (Sangat Baik): Produk cokelat disajikan dengan sangat rapi, estetik, dan bersih, menggunakan alat hidang yang sangat sesuai dan menunjukkan standar profesional. Skor 3 (Baik): Produk cokelat disajikan dengan rapi, cukup estetik dan bersih, menggunakan alat hidang yang sesuai, tetapi ada ruang untuk perbaikan. Skor 2 (Cukup): Produk cokelat disajikan cukup rapi, tetapi kurang estetik atau ada kekurangan dalam kebersihan, dan alat hidang yang digunakan kurang sesuai. Skor 1 (Kurang): Produk cokelat disajikan dengan buruk, tidak rapi, kurang memperhatikan kebersihan, dan alat hidang yang digunakan tidak sesuai.
Pengemasan Produk Cokelat	Kerapian, estetika, dan fungsi kemasan dalam melindungi produk.	Skor 4 (Sangat Baik): Produk cokelat dikemas dengan sangat rapi dan sesuai fungsinya, kemasan sangat estetik dan melindungi produk dengan baik. Skor 3 (Baik): Produk cokelat dikemas dengan rapi dan cukup sesuai fungsinya, tetapi ada sedikit kekurangan dalam estetika atau perlindungan. Skor 2 (Cukup): Produk cokelat dikemas cukup rapi tetapi kurang estetik atau kurang memadai dalam melindungi produk. Skor 1 (Kurang): Produk cokelat dikemas dengan buruk, tidak estetik, dan tidak memadai dalam melindungi produk.



2. Pembelajaran Berdiferensiasi

Pembelajaran berdiferensiasi dapat diterapkan secara efektif dalam berbagai aktivitas dengan cara menyesuaikan pendekatan pengajaran agar sesuai dengan kebutuhan, kemampuan, dan minat peserta didik. Misalnya, dalam Aktivitas 4.9 yang melibatkan pembuatan produk cokelat. Guru dapat membedakan cara peserta didik belajar dengan memberikan tingkat kesulitan yang bervariasi pada tugas yang diberikan. Peserta didik yang memiliki pemahaman lebih mendalam tentang teknik *tempering* cokelat dapat diberi tugas untuk membuat dekorasi cokelat yang lebih rumit, seperti cokelat keriting atau *praline* dengan isian yang kompleks. Sementara itu, peserta didik yang belum mahir dalam teknik pembuatan cokelat dapat difokuskan pada penguasaan dasar-dasar, seperti melelehkan cokelat dan membuat *ganache* sederhana. Pendekatan ini memastikan bahwa semua peserta didik, terlepas dari tingkat keterampilan awal mereka, dapat mencapai keberhasilan dan merasa terlibat dalam proses pembelajaran.

Aktivitas 4.6 pada pembuatan dan penyajian *pastry*. Guru dapat menerapkan pembelajaran berdiferensiasi dengan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk memilih jenis *pastry* yang ingin mereka buat berdasarkan minat dan tingkat kenyamanan peserta didik. Peserta didik yang tertarik dengan teknik lipatan adonan dapat diberi tugas untuk membuat *puff pastry*, sementara peserta didik yang lebih tertarik pada dekorasi dapat fokus pada aspek penyajian dan penghiasan *pastry*. Selain itu, dalam kelompok yang beragam, peserta didik dapat saling berbagi keahlian dan belajar dari satu sama lain, memperkuat aspek gotong royong sekaligus mendorong pengembangan keterampilan individual. Dengan memberikan kebebasan untuk memilih, peserta didik akan lebih termotivasi untuk belajar dan mengembangkan keterampilan mereka, sambil tetap bekerja dalam kerangka tujuan pembelajaran yang sama.

Dalam Aktivitas 4.7, yang melibatkan pembuatan *gateau/torten*, pembelajaran berdiferensiasi dapat diterapkan melalui variasi dalam jenis tugas yang diberikan kepada peserta didik. Misalnya, peserta didik yang lebih visual dapat didorong untuk membuat sketsa desain dekorasi sebelum memulai praktik. Sementara, peserta didik yang lebih analitis dapat fokus pada penghitungan dan penyesuaian resep sesuai dengan kebutuhan spesifik produk yang akan dibuat. Dengan membiarkan peserta didik memilih bagaimana mereka akan memilih tugas tersebut, guru tidak hanya membantu mereka mengembangkan keterampilan praktis, tetapi juga mendorong mereka untuk menggunakan kemampuan berpikir kritis dan kreatif mereka. Hal ini juga memungkinkan peserta didik untuk mengembangkan tanggung jawab pribadi terhadap hasil kerja mereka sendiri, sesuai dengan prinsip-prinsip yang diusung dalam Profil Pelajar Pancasila.

Dalam Aktivitas 4.8 pada pembuatan dan penyajian roti. Guru dapat menerapkan pembelajaran berdiferensiasi dengan memberikan umpan balik yang dipersonalisasi sesuai dengan kemajuan individu peserta didik. Peserta didik yang lebih cepat menyelesaikan tugas dapat diberi tantangan tambahan, seperti mencoba teknik hiasan baru atau melakukan penelitian lebih lanjut tentang variasi roti dari berbagai budaya. Peserta didik yang membutuhkan



lebih banyak waktu dan bimbingan dapat difokuskan pada penguatan teknik dasar dengan bimbingan yang lebih intensif. Dengan cara ini, setiap peserta didik dapat merasa dihargai dan didukung sesuai dengan kebutuhan mereka, sambil tetap berusaha mencapai standar yang tinggi dalam pembelajaran. Pendekatan ini dapat meningkatkan keterlibatan peserta didik dalam proses pembelajaran dan memastikan bahwa setiap peserta didik berkembang sesuai dengan potensi mereka.

3. Hal-Hal Penting pada Pengolahan Kue dan Roti

Pada pengolahan kue dan roti (*pastry and bakery*), terdapat bahan-bahan sensitif yang perlu diperhatikan, terutama terkait dengan penggunaan bahan makanan yang dilarang oleh agama. Beberapa bahan yang tidak halal sering digunakan dalam pembuatan *pastry* dan *bakery* sehingga penting untuk memperhatikan penggunaannya. Salah satu bahan tersebut ialah gelatin, yang bisa berasal dari hewan yang tidak disembelih sesuai dengan syariat Islam atau dari babi. *Lard*, atau lemak babi juga sering digunakan dalam adonan *pastry* seperti *shortcrust* dan *puff pastry*. Bahan alkohol, yang digunakan baik sebagai penambah rasa dalam produk seperti rum dan *brandy*, juga termasuk bahan yang tidak halal.

4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri

Materi tentang prosedur kebersihan dan pengelolaan limbah termasuk dalam materi esensial yang sesuai dengan kebutuhan industri kue dan roti. Prosedur ini menuntut standar kebersihan yang tinggi karena produk yang dihasilkan langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Peserta didik diajarkan untuk menilai sendiri penerapan prosedur kebersihan yang mereka lakukan, serta bagaimana mengelola limbah dengan baik. Aktivitas ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis mereka, tetapi juga untuk membentuk karakter jujur dan bertanggung jawab yang merupakan *soft skills* penting dalam dunia kerja.

Penerapan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di dapur. Peserta didik belajar tentang pentingnya menjaga keselamatan saat bekerja. Melalui aktivitas yang meminta peserta didik untuk mengidentifikasi potensi bahaya di dapur dan merumuskan langkah-langkah pencegahan, peserta didik diajarkan untuk berpikir kritis dan sistematis. Kegiatan ini juga melibatkan kerja kelompok, yang menumbuhkan rasa tanggung jawab dan gotong royong, dua nilai penting dalam dunia kerja.

Dalam praktik pembuatan produk kue dan roti, kreativitas merupakan elemen yang penting. Industri kue dan roti sangat menuntut inovasi dan keunikan, yang sering kali menjadi faktor penentu keberhasilan sebuah produk di pasar. Melalui berbagai aktivitas yang mendorong peserta didik untuk bereksperimen dengan teknik dekorasi dan penyajian kue dan roti, peserta didik diajak untuk mengembangkan kreativitas.

F. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Interaksi antara guru dan orang tua/wali dan masyarakat sangat penting dalam memastikan keberhasilan pembelajaran, terutama dalam kegiatan yang melibatkan praktik di dapur seperti pada aktivitas pembuatan dan penyajian kue dan roti. Guru perlu memberikan pemahaman kepada orang tua tentang pentingnya penerapan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Dengan menjelaskan tujuan pembelajaran dan risiko yang mungkin terjadi di dapur, orang tua dapat lebih memahami dan mendukung upaya pendidikan yang dilakukan oleh sekolah.

Guru juga dapat melibatkan orang tua dalam proses pengawasan dan evaluasi penerapan prosedur kebersihan dan pengelolaan limbah oleh peserta didik di rumah. Misalnya, orang tua dapat diminta untuk mengamati dan memberikan umpan balik terkait bagaimana anak mereka menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari di sekolah dalam menjaga kebersihan dapur dan mengelola limbah rumah tangga. Interaksi ini tidak hanya meningkatkan kesadaran orang tua akan pentingnya kebersihan dan keselamatan di dapur, tetapi juga mendorong keterlibatan aktif mereka dalam pendidikan anak.

Kolaborasi antara guru dan masyarakat juga dapat diperkuat melalui pengenalan dan penerapan praktik baik dalam industri kuliner. Guru dapat mengundang profesional dari industri makanan atau tenaga kesehatan untuk memberikan wawasan tambahan kepada peserta didik tentang prosedur K3, kebersihan pangan, dan pengelolaan limbah. Dengan melibatkan masyarakat, terutama para praktisi yang berpengalaman, peserta didik dapat mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana teori yang dipelajari di kelas diterapkan dalam dunia kerja nyata.

G. Asesmen

Asesmen dilakukan sepanjang proses pembelajaran. Dimulai dengan penilaian sebelum pembelajaran, penilaian selama pembelajaran, dan penilaian setelah pembelajaran. Penilaian sebelum dan saat pembelajaran merupakan asesmen formatif. Penilaian setelah pembelajaran merupakan asesmen sumatif.

1. Asesmen Formatif

Asesmen formatif dilakukan selama kegiatan pembelajaran dan berfungsi untuk mengetahui perkembangan belajar peserta didik. Aktivitas 4.1 – 4.9 pada Buku Siswa dapat digunakan sebagai asesmen formatif yang telah mencakup semua indikator dalam tujuan pembelajaran. Aktivitas pada pembelajaran teori berfungsi untuk memastikan pengetahuan peserta didik terkait pengolahan kue dan roti yang memadai, sebelum mereka melakukan praktik. Jika peserta didik telah dapat melaksanakan pembelajaran teori dengan baik, kegiatan dilanjutkan



dengan aktivitas praktik. Rubrik penilaian aktivitas untuk asesmen formatif dapat langsung dilihat pada sub-sub-bab aktivitas pembelajaran.

2. Asesmen Sumatif

Asesmen sumatif digunakan untuk memastikan bahwa seluruh tujuan pembelajaran yang dilaksanakan telah tercapai. Asesmen sumatif yang terdapat pada Buku Siswa menggunakan metode tes tulis (isian singkat dan uraian) dan proyek.

Tes tulis berjumlah 20 soal yang terdiri atas 12 soal isian singkat dan 8 uraian. Proyek dilakukan dalam kelompok, peserta didik diminta untuk melakukan penjualan produk *cake*, *pastry*, roti, atau cokelat. Metode penjualan *pre-order* dan target konsumen ialah lingkungan sekolah dan rumah peserta didik. Untuk aktivitas proyek, guru dapat mengikuti langkah pembelajaran berikut untuk memfasilitasi pembelajaran yang efektif.

- Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok kecil, masing-masing terdiri atas 3-5 orang. Setiap kelompok akan bekerja sama untuk menyelesaikan proyek.
- Kelompok melakukan riset sederhana untuk memahami preferensi konsumen, tren produk yang sedang populer, dan potensi permintaan pasar.
- Setiap kelompok dapat memilih jenis produk yang akan dibuat (*cake*, *pastry*, roti, atau cokelat). Kelompok didorong untuk melakukan diskusi untuk menentukan variasi produk yang akan diproduksi.
- Kelompok menyusun rencana produk yang mencakup bahan, alat, dan teknik pembuatan. Rencana ini harus mencakup detail seperti resep, langkah-langkah produksi, dan waktu yang dibutuhkan untuk setiap tahap.
- Kelompok menyusun rencana penjualan yang mencakup media penyebaran informasi dan penentuan tanggal *pre-order*.
- Kelompok mulai menjual produk mereka sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Penjualan dapat dilakukan di lingkungan sekolah, melalui toko *online*, atau platform media sosial.
- Peserta didik berinteraksi langsung dengan pelanggan, menangani pesanan, menerima pembayaran, dan mengatur pengiriman produk. Peserta didik juga harus mampu menangani keluhan dan umpan balik dari pelanggan secara profesional.
- Kelompok menyusun laporan akhir yang mencakup semua tahapan proyek, dari perencanaan hingga evaluasi penjualan. Laporan ini juga harus mencakup refleksi tentang pengalaman yang didapat selama proyek.
- Guru memberikan penilaian akhir berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan didalam rubrik penilaian.



Tabel 4.33 Rubrik Penilaian Proyek

Kriteria	Skor dan Deskripsi
Perencanaan Produk	Skor 4 (Sangat Baik): Perencanaan sangat matang dan detail, mencakup semua aspek dengan baik. Skor 3 (Baik): Perencanaan baik, tetapi kurang detail pada beberapa aspek. Skor 2 (Cukup): Perencanaan cukup, tetapi ada banyak aspek yang kurang jelas. Skor 1 (Kurang): Perencanaan kurang matang dan tidak detail.
Pembuatan Produk	Skor 4 (Sangat Baik): Produk berkualitas tinggi, memenuhi standar, dan estetik. Skor 3 (Baik): Produk cukup baik, tetapi ada beberapa kesalahan kecil. Skor 2 (Cukup): Produk memenuhi standar minimal, tetapi kurang estetik. Skor 1 (Kurang): Produk tidak memenuhi standar, banyak kesalahan dalam proses.
Pengemasan Produk	Skor 4 (Sangat Baik): Kemasan sangat menarik, fungsional, dan mendukung kualitas produk. Skor 3 (Baik): Kemasan cukup menarik dan fungsional, tetapi masih bisa ditingkatkan. Skor 2 (Cukup): Kemasan cukup fungsional, tetapi kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Kemasan kurang menarik dan tidak fungsional.
Strategi Pemasaran	Skor 4 (Sangat Baik): Strategi pemasaran sangat kreatif dan efektif, berhasil menarik konsumen. Skor 3 (Baik): Strategi pemasaran cukup kreatif dan efektif. Skor 2 (Cukup): Strategi pemasaran cukup baik, tetapi kurang efektif. Skor 1 (Kurang): Strategi pemasaran kurang kreatif dan tidak efektif.
Kerja sama Tim	Skor 4 (Sangat Baik): Kerja sama tim sangat efektif, semua anggota berkontribusi dengan baik. Skor 3 (Baik): Kerja sama tim baik, tetapi ada beberapa anggota yang kurang berkontribusi. Skor 2 (Cukup): Kerja sama tim cukup, tetapi ada beberapa masalah dalam distribusi tugas. Skor 1 (Kurang): Kerja sama tim kurang efektif, banyak anggota yang tidak berkontribusi.
Laporan Akhir	Skor 4 (Sangat Baik): Laporan sangat jelas, detail, dan terstruktur dengan baik. Skor 3 (Baik): Laporan cukup jelas, tetapi kurang detail atau terstruktur. Skor 2 (Cukup): Laporan cukup baik, tetapi kurang jelas atau tidak detail. Skor 1 (Kurang): Laporan kurang jelas dan tidak terstruktur.

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$



H. Kunci Jawaban

Kunci jawaban pada subbab ini merupakan kunci jawaban penilaian sumatif di Buku Siswa. Kunci jawaban penilaian formatif berdasarkan aktivitas peserta didik dapat dilihat pada subbab aktivitas peserta didik. Kunci jawaban dari pertanyaan tes tertulis yang terdiri atas isian singkat dan uraian di Buku Siswa ialah sebagai berikut.

Tabel 4.34 Kunci Jawaban

No	Soal dan Jawaban
1	<i>Yeast Raised Dough</i>
2	Aerasi
3	<i>Creaming</i>
4	Diistirahatkan
5	<i>Korsvet</i>
6	<i>Eclair, cream puff</i>
7	<i>Gateau</i>
8	<i>Gateau de Crepes</i>
9	Fermentasi
10	<i>Lean dough</i>
11	Renyah, mengkilap
12	2 : 1
13	Butter type cake ialah jenis cake yang mengandung banyak lemak dan dibuat dengan metode <i>creaming</i> , di mana gula dan lemak dikocok bersama untuk menciptakan struktur cake. Contoh dari <i>butter type cake</i> ialah <i>pound cake</i> dan <i>marble cake</i> . Sementara itu, <i>foam type cake</i> mengandalkan udara yang terperangkap dalam kocokan telur untuk mengembangkan adonan. Contoh dari <i>foam type cake</i> ialah <i>sponge cake</i> dan <i>chiffon cake</i> .



No	Soal dan Jawaban
14	Telur berfungsi sebagai penguat yang memberikan struktur pada <i>cake</i> melalui kandungan proteinnya, sekaligus sebagai pelunak melalui kandungan lemak yang terdapat dalam kuning telur. Keseimbangan antara bahan penguat dan pelunak penting untuk mendapatkan tekstur <i>cake</i> yang diinginkan. Jika salah satu bahan ditambah, bahan lainnya juga harus disesuaikan untuk menjaga keseimbangan tekstur dan rasa.
15	<i>Puff pastry</i> ialah jenis adonan yang berlapis-lapis yang terbuat dari adonan dasar dan lemak (seperti mentega) yang dilaminasi. Selama pemanggangan, uap air yang dihasilkan dari lapisan lemak yang terjebak antara lapisan adonan menyebabkan adonan mengembang dan menciptakan lapisan-lapisan renyah yang tipis.
16	Teknik <i>folding</i> dalam pembuatan <i>puff pastry</i> digunakan untuk melaminasi adonan dengan lemak, menciptakan lapisan-lapisan yang tipis. Setiap kali adonan dilipat dan digiling, jumlah lapisan meningkat. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati dan pada suhu dingin agar lemak tidak meleleh, yang dapat menyebabkan lapisan adonan saling menempel dan mencegah pengembangan yang baik selama pemanggangan.
17	<i>Choux paste</i> dibuat dengan cara merebus air, mentega, garam, dan gula hingga mendidih, kemudian menambahkan tepung dan mengaduknya hingga adonan mengental dan membentuk bola. Setelah didinginkan, telur ditambahkan satu per satu dan diaduk hingga adonan halus dan bisa disemprotkan. Untuk hasil yang baik, adonan harus dipanggang hingga benar-benar kering untuk mencegah kue kempis setelah dikeluarkan dari oven.
18	Gluten memberikan struktur dan elastisitas pada roti, memungkinkan adonan mengembang dan mempertahankan bentuknya selama proses fermentasi dan pemanggangan. Gluten terbentuk ketika protein dalam tepung (gliadin dan glutenin) bercampur dengan air dan diaduk, menciptakan jaringan yang tangguh namun elastis.
19	Jika <i>gateau/torten</i> terlihat miring atau tidak rata, kemungkinan besar kesalahan terjadi pada proses pemotongan dan perataan lapisan kue yang kurang tepat.



No	Soal dan Jawaban
20	<i>Tempering</i> cokelat ialah proses pemanasan dan pendinginan cokelat secara terkendali untuk mengatur kristalisasi lemak kakao dalam cokelat. Proses ini penting untuk menghasilkan cokelat yang mengkilap, keras, dan mudah dilepaskan dari cetakan. Tahapan dalam <i>tempering</i> cokelat meliputi hal-hal berikut. • Memanaskan cokelat: Cokelat dipanaskan hingga suhu tertentu (biasanya sekitar 45-50 °C) untuk melelehkan semua kristal lemak kakao. • Pendinginan: Cokelat kemudian didinginkan hingga suhu 27-28 °C untuk mengembangkan kristal yang stabil. • Pemanasan ulang: Cokelat sedikit dipanaskan kembali hingga suhu 31-32 °C agar cokelat siap digunakan. Cokelat yang di-<i>temper</i> dengan baik akan memiliki tekstur yang renyah, tampilan yang mengkilap, dan tidak mudah meleleh pada suhu ruang.

I. Tindak Lanjut

Peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan sesuai tujuan pembelajaran, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan dengan materi berikutnya. Peserta didik juga dapat diberikan pengayaan. Peserta didik yang belum mencapai tujuan pembelajaran diberikan pendampingan sesuai dengan kesulitan belajarnya. Pendampingan dapat dilakukan secara langsung maupun dengan tutor sebaya. Hal ini menyesuaikan dengan kondisi peserta didik. Peserta didik yang belum mencapai ketuntasan juga dapat diberikan waktu yang lebih lama dalam menyelesaikan tugasnya.



J. Refleksi

Refleksi merupakan hal penting setelah proses pembelajaran. Refleksi pembelajaran melibatkan kedua pihak, baik pendidik maupun peserta didik.

1. Refleksi Peserta didik

Refleksi membantu peserta didik untuk menginternalisasi pengalaman belajar mereka sehingga mereka lebih memahami kemampuan yang telah dimiliki dan yang belum dimiliki. Peserta didik diminta untuk menjawab pertanyaan yang terdapat pada Buku Siswa. Refleksi memungkinkan peserta didik untuk menilai dan mengevaluasi keterampilan teknis yang mereka pelajari selama praktik, yaitu keterampilan untuk persiapan, pembuatan, penyajian dan pengemasan kue dan roti. Selain itu, refleksi juga membantu peserta didik mengidentifikasi keterampilan non-teknis, seperti kerja sama tim, manajemen waktu, dan komunikasi, yang sangat penting dalam lingkungan kerja profesional. Dengan melakukan refleksi, peserta didik dapat memahami apa yang telah mereka lakukan dengan baik dan area mana yang masih perlu ditingkatkan sehingga mereka dapat terus memperbaiki dan mengasah keterampilan mereka. Hasil refleksi digunakan oleh guru untuk memperbaiki hal-hal yang belum sesuai dan meningkatkan kualitas mengajarnya.

2. Refleksi Guru

Guru perlu melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran yang dilakukan dalam bab ini dengan menjawab beberapa pertanyaan berikut.

- a. Apakah peserta didik berhasil mengidentifikasi potensi bahaya dan memahami pentingnya prosedur K3 di dapur pengolahan kue dan roti?
- b. Bagaimana peserta didik menilai diri mereka sendiri terkait penerapan prosedur kebersihan, pengelolaan limbah, dan keamanan kerja? Apakah penilaian diri ini membantu meningkatkan kesadaran mereka terhadap pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dan keamanan kerja?
- c. Bagaimana peserta didik dalam mengidentifikasi dan mengkalkulasi kebutuhan bahan dan peralatan sesuai dengan resep standar? Apakah aktivitas ini berhasil mengasah kemampuan bernalar kritis dan mandiri mereka?
- d. Apakah aktivitas praktik membuat dan menyajikan *cake*, *pastry*, *gateau/torten*, roti (*bakery*), produk coklat berhasil mengembangkan keterampilan peserta didik dalam produksi kue dan roti?



K. Sumber Belajar

Sumber belajar utama bagi peserta didik ialah buku *Kuliner* Fase F yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Sumber belajar pendamping yang dapat digunakan ialah seperti berikut.

1. Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Produce Cakes and Pastries: Trainee Manual*, D1.HPA.CL4.08. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
2. Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and present gateaux, tortes and cakes: Trainee Manual*, D1.HPA.CL4.07. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
3. Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare bakery products for patisserie: Trainee Manual*, D1.HPA.CL4.10. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
4. Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare chocolate and produce chocolate products: Trainee Manual*, D1.HCC.CL2.13, D1.HPA.CL4.05. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
5. Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2013.
6. Culinary Institute of America. *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft*. 2nd ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Panduan Guru Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Nurul Hasbiana, Yeni Yulianti, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0146-4 (PDF)

PANDUAN KHUSUS

BAB V

PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN



A. Pendahuluan

Hasil pembelajaran materi Pelayanan Makanan dan Minuman bagi peserta didik SMK bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan praktis yang diperlukan dalam industri perhotelan dan restoran. Berikut ini beberapa manfaat dari materi ini jika diberikan guru pada peserta didik.

1. Mengembangkan keterampilan teknis: peserta didik belajar berbagai teknik dalam pelayanan makanan dan minuman, seperti cara menyajikan makanan, mempersiapkan meja, dan melayani tamu dengan standar profesional.
2. Meningkatkan pemahaman tentang etika dan tata krama: peserta didik diajarkan etika dan tata krama dalam melayani tamu, termasuk komunikasi yang baik, sikap ramah, dan pelayanan yang sopan.
3. Mempersiapkan karier dalam industri: materi ini dirancang untuk mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja di bidang perhotelan, restoran, atau usaha kuliner lainnya.
4. Memahami prosedur kesehatan dan keselamatan: peserta didik diajarkan pentingnya menjaga kebersihan, sanitasi, dan prosedur keselamatan dalam menangani hidangan untuk memastikan kualitas layanan yang tinggi.
5. Mengembangkan kemampuan manajemen: selain keterampilan teknis, peserta didik juga diajarkan tentang manajemen layanan, seperti pengaturan waktu, pengelolaan sumber daya, dan koordinasi antar-tim.
6. Meningkatkan kreativitas dan inovasi: peserta didik didorong untuk berinovasi dan mengembangkan konsep baru yang dapat meningkatkan pengalaman tamu.

Dengan menguasai materi ini, peserta didik diharapkan siap untuk bekerja secara profesional di industri, baik sebagai bagian dari tim pelayanan atau sebagai pengusaha di bidang kuliner. Panduan khusus materi Pelayanan Makanan dan Minuman dibahas mulai tujuan pembelajaran hingga asesmen sumatif beserta kunci jawaban dari soal yang tersedia pada Buku Siswa.



1. Tujuan Pembelajaran dan Indikatornya

Guru dapat merancang pembelajaran dengan rujukan informasi pada Tabel 5.1 tujuan pembelajaran, indikator, dan implementasi aktivitas yang ada pada Buku Siswa.

Tabel 5.1 Tujuan Pembelajaran dan Indikator Pelayanan Makanan dan Minuman

No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
1.	K3LH	1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).	1. Menerapkan prosedur keamanan kerja.	5.4 5.7 5.8 5.11 5.13
			2. Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.	5.4 5.7 5.8 5.11 5.13
		1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.	1. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).	5.4 5.7 5.8 5.11 5.13
			2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.	5.4 5.7 5.8 5.11 5.13
		1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.	1. Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.	5.4 5.7 5.8 5.11 5.13
			2. Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.	5.4 5.7 5.8 5.11 5.13



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.	1. Menerapkan kebersihan diri.	5.3 5.4 5.7 5.8 5.11 5.13
			2. Menerapkan prosedur kebersihan bahan.	5.4 5.11 5.13
			3. Menerapkan prosedur kebersihan restoran.	5.4 5.11 5.13
		1.5. Mengelola limbah.	1. Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.	5.4 5.11 5.13
			2. Menerapkan <i>zero waste food</i> .	5.4 5.11 5.13
2.	Persiapan Alat dan Bahan Makanan	2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.	1. Menentukan jenis alat hidang dan/restoran yang disiapkan sesuai resep.	5.2 5.11 5.13
			2. Menyiapkan alat hidang dan/restoran sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.	5.11 5.13
			3. Menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep.	5.4 5.11 5.13
			4. Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.	5.4 5.11 5.13
		2.2. Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan.	1. Mengalkulasi kebutuhan bahan yang dibutuhkan.	5.4 5.11 5.13
			2. Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.	5.4 5.11 5.13



No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.	1. Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.	5.4 5.11 5.13
			2. Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.	5.4 5.11 5.13
		2.4. Menghitung, membersihkan, dan menginventaris alat.	1. Membersihkan alat hidang dan/restoran yang telah selesai digunakan.	5.3 5.7 5.8 5.11 5.13
			2. Menginventaris alat hidang dan/restoran yang telah selesai digunakan.	5.3 5.7 5.8 5.11 5.13
			3. Mengembalikan alat hidang dan/restoran pada tempatnya.	5.3 5.7 5.8 5.11 5.13
3.	Pelayanan Makanan dan Minuman	3.1. Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman.	1. Mengidentifikasi tempat layanan makanan dan minuman sesuai dengan klasifikasinya.	5.1 5.10 5.11
			2. Mengecek standar pemorsian dan presentasi hidangan per porsi maupun sajian besar.	5.5 5.11
			3. Menyimpan hiasan dan pelengkap dengan benar pada tempat layanan.	5.8 5.11
			4. Menyiapkan <i>side stand/side board</i> dan kelengkapannya untuk operasional pelayanan.	5.6 5.8 5.11
			5. Menyiapkan meja penghidangan sesuai dengan tipe jamuan.	5.7 5.8 5.11
			6. Melakukan pengecekan area layanan dan menu yang akan dijual.	5.8 5.11

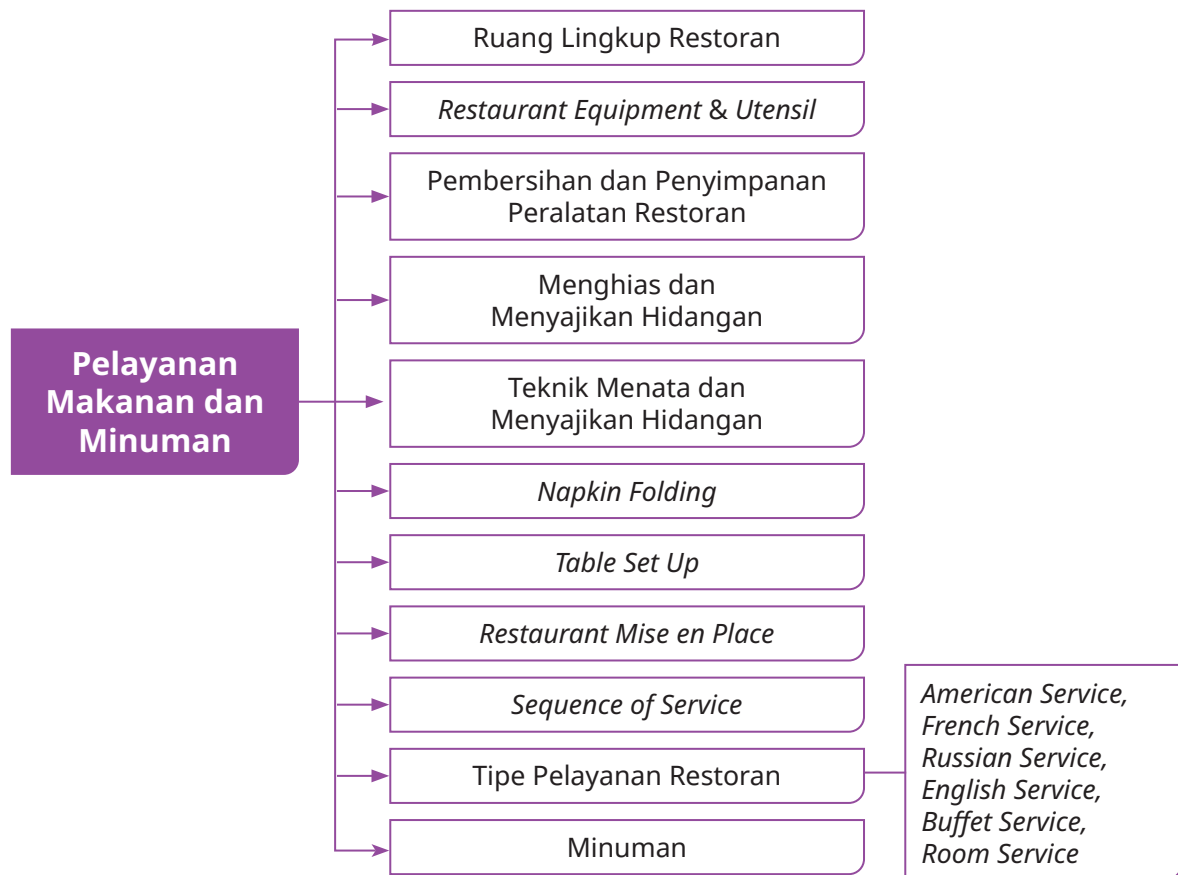


No	Elemen	Tujuan Pembelajaran	Indikator	Implementasi (Aktivitas)
		3.2. Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	1. Menyajikan hidangan sesuai dengan hidangan/item menu yang dipesan oleh tamu.	5.9 5.11
			2. Memberikan pesanan dengan peralatan penyajian makanan sesuai dengan gaya menu.	5.9 5.11
			3. Menghidangkan pesanan dengan tepat dan sesuai tipe pelayanan.	5.9 5.11
		3.3. Melayani tamu dengan bersikap sopan, ramah, dan jujur.	1. Melakukan pelayanan sesuai dengan tipe pelayanan dan mengutamakan kepuasan tamu.	5.9 5.11
			2. Membersihkan meja selama makan dan setelah selesai makan.	5.9 5.11
			3. Menerima dan memproses pembayaran dengan ramah dan jujur.	5.9 5.11
			4. Mengakhiri/menutup layanan makanan pada tamu dengan baik.	5.9 5.11
		3.4. Melakukan komunikasi dengan baik.	1. Menyambut tamu dengan <i>personal grooming</i> dan <i>courtesy</i> yang baik.	5.9 5.11
			2. Menerima pesanan makanan dan minuman dengan Bahasa dan sikap yang prima.	5.9 5.11
			3. Menangani keluhan tamu dengan ramah dan solutif.	5.9 5.11
			4. Menjalin komunikasi dan Kerjasama antar bagian dengan baik.	5.9 5.11
		3.5. Membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik.	1. Membuat minuman non-alkohol sesuai standar resep dan teknik yang tepat.	5.12 5.13
			2. Menyajikan minuman dengan hiasan yang menarik dan waktu layanan yang tepat.	5.12 5.13



2. Peta Materi

Peta Materi yang tersaji pada Buku Siswa Bab V. Pelayanan Makanan dan Minuman terdiri atas ruang lingkup restoran; peralatan restoran (*restaurant equipment & utensil*); pembersihan dan penyimpanan peralatan restoran; menghias dan menyajikan hidangan; teknik menata dan menyajikan hidangan; lipatan serbet makan (*napkin folding*); penataan meja makan (*table set up*); *restaurant mise en place*; *sequence of service*; tipe pelayanan restoran dengan sub materi *American service, French service, Russian service, English service, buffet service, room service*; dan minuman dengan sub materi minuman non alkohol dan *mocktail*. Berikut ini peta materi yang dapat guru gunakan dalam pembelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman.



Gambar 5.1. Peta Materi Pelayanan Makanan dan Minuman

3. Alokasi Waktu

Waktu yang dapat digunakan untuk pembelajaran ini ialah 176 JP x 45 menit. Namun, guru dapat menyesuaikan alokasi waktu sesuai dengan penetapan struktur kurikulum sekolah, sarana dan prasarana sekolah, serta karakteristik peserta didik khususnya.



B. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Pelayanan Makanan dan Minuman merupakan pembelajaran yang bersifat teori dan praktik. Dengan demikian, peserta didik perlu menguasai konsep kesehatan, keselamatan, dan pengelolaan limbah sebagai bagian dari kelestarian lingkungan. Tidak ada keterampilan prasyarat yang disarankan untuk peserta didik sebelum kegiatan pembelajaran ini. Namun, sebaiknya, guru dapat meminta peserta didik untuk mempelajari kembali konsep dasar yang ada pada buku *Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1 bagian Bab IV. Pelayanan Prima pada Industri. Selanjutnya, materi pada buku semester 2 bagian Bab I. Peralatan Dapur, submateri Alat Penyajian Makanan dan Minuman (*serving equipment and utensils*) yang diterbitkan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Materi tersebut dapat diakses juga melalui pranala SIBI berikut.

1. Buku Siswa *Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1
<https://buku.kemdikbud.go.id/katalog/dasar-dasar-kuliner-semester-1-untuk-smkmak-kelas-x>
2. Buku Siswa *Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2
<https://buku.kemdikbud.go.id/katalog/dasar-dasar-kuliner-untuk-smkmak-kelas-x-semester-2>
3. Buku *Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner* untuk SMK/MAK Kelas X
<https://buku.kemdikbud.go.id/katalog/buku-panduan-guru-dasar-dasar-kuliner-untuk-smkmak-kelas-x>

C. Apersepsi

Pada kegiatan pembelajaran Bab V. Pelayanan Makanan dan Minuman, apersepsi merupakan bagian awal dalam sebuah pembelajaran yang bertujuan untuk membangkitkan minat dan motivasi peserta didik terhadap materi yang akan dipelajari. Dalam konteks pembelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman untuk peserta didik SMK, apersepsi yang efektif ialah menghubungkan pengalaman sehari-hari peserta didik dengan materi yang akan disampaikan. Pada Buku Siswa, tersedia informasi visual terkait kepanjangan dan makna “SERVICE”. Guru dapat menghubungkan materi dengan informasi yang dimiliki ataupun yang pernah dialami peserta didik seperti menggali informasi tentang sebuah restoran yang menerapkan standar pelayanan prima di mana pramusajinya melakukan makna dari “SERVICE”. Selain itu, pelayanan prima ditunjukkan pula pada kondisi restoran, penyajian makanan dan minumannya. Peserta didik ditanyakan hal-hal yang diperlukan untuk memenuhi standar pelayanan prima pada makanan dan minuman. Tujuan apersepsi ini untuk menghubungkan pengalaman peserta didik dengan topik pelayanan makanan dan minuman, menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelayanan prima. Berikut beberapa alternatif apersepsi yang dapat dipilih guru.



- ▶ Alternatif 1: guru dapat menayangkan video singkat tentang proses pelayanan di restoran mewah atau kafe terkenal. Contoh video yang dapat digunakan guru pada *link* <https://www.youtube.com/watch?v=QGcoful06Mg>, guru dapat menanyakan pada peserta didik apa yang mereka perhatikan dari pelayanan dalam video tersebut dan bagaimana hal itu memengaruhi pengalaman pelanggan. Tujuan apersepsi ini untuk memberikan gambaran visual tentang standar pelayanan yang akan dipelajari sehingga peserta didik memiliki gambaran awal yang jelas.
- ▶ Alternatif 2: guru dapat menceritakan kasus tentang kejadian nyata di mana pelayanan yang buruk menyebabkan masalah bagi restoran atau hotel. Misal makanan dan minuman yang diantar tidak sesuai dengan pesanan tamu, tamu marah karena terlalu lama menunggu pesanan, peralatan makan yang digunakan tamu dalam kondisi kotor, dsb. Guru meminta peserta didik untuk berdiskusi dan menyimpulkan apa yang dapat dipelajari dari kasus tersebut. Tujuan dilakukan apersepsi ini untuk membuat peserta didik sadar akan konsekuensi dari pelayanan yang buruk dan pentingnya pelayanan yang profesional.
- ▶ Alternatif 3: guru juga dapat melakukan simulasi sederhana sebagai bentuk kegiatan interaktif dengan mengajak peserta didik untuk bermain peran sebagai pelayan dan pelanggan, lalu guru meminta peserta didik mendiskusikan perasaan dan tantangan yang dirasakan selama simulasi. Tujuan apersepsi ini untuk membuat peserta didik merasakan langsung peran seorang pelayan sehingga mereka lebih mudah memahami materi yang akan disampaikan.

Selain alternatif yang telah diberikan, guru juga dapat mengonstruksi sendiri kegiatan apersepsi yang dapat menjembatani informasi yang dimiliki peserta didik dengan materi yang akan dipelajari.

D. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran (*pre-assessment*) ialah proses untuk mengukur pengetahuan awal, keterampilan, dan sikap peserta didik sebelum memulai pembelajaran. Dalam konteks materi Pelayanan Makanan dan Minuman pada peserta didik SMK, penilaian ini penting untuk mengetahui sejauh mana peserta didik sudah memahami konsep-konsep dasar sehingga guru dapat menyesuaikan metode pengajaran yang tepat. Berikut ini cara untuk menggali informasi konsep dan prasyarat yang dibutuhkan sebelum pembelajaran.

1. Penguasaan peserta didik pada elemen Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan Hidup (K3LH). Guru perlu menggali penguasaan K3LH, peserta didik dapat mengenali dan mencegah risiko yang dapat membahayakan di area restoran seperti lantai licin atau perabotan yang rusak yang dapat membahayakan pelanggan. Area restoran harus bersih, nyaman, dan aman. Peserta didik harus mengikuti prosedur penanganan makanan yang



aman untuk mencegah kontaminasi silang dan memastikan makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, elemen ini dapat berkontribusi pada praktik kerja yang ramah lingkungan, seperti pengelolaan limbah yang baik dan efisiensi energi sehingga mendukung keberlanjutan lingkungan. Dengan demikian, penguasaan K3LH ialah elemen kunci sebelum pembelajaran pelayanan makanan dan minuman yang tidak hanya melindungi peserta didik, tetapi juga mempersiapkan mereka untuk menjadi tenaga kerja yang kompeten dan bertanggung jawab. Guru dapat memberikan peserta didik berbagai studi kasus yang relevan dengan industri yang mereka pelajari. Kemudian, minta mereka menganalisis situasi, mengidentifikasi risiko K3LH, dan merumuskan langkah-langkah pencegahan atau perbaikan. Bagi peserta didik yang sudah menguasai kemampuan tersebut, guru dapat melanjutkan kegiatan pembelajaran dengan materi Pelayanan Makanan dan Minuman. Bagi peserta didik yang belum menguasai konsep K3LH, sebelum pembelajaran praktik, guru perlu memberikan pelajaran tambahan agar peserta didik menguasai materi tersebut.

2. Kemampuan peserta didik pada elemen persiapan bahan dan alat, serta pelayanan makanan dan minuman. Kemampuan ini dapat digali guru dengan meminta peserta didik untuk menceritakan pengalaman yang pernah makan di sebuah restoran tentang alasan memilih restoran, jenis restoran, tujuan datang ke restoran, suasana restoran, tipe pelayanan, cita rasa makanan dan minuman serta bagaimana bentuk penyajiannya. Cara lain yang dapat digunakan guru melakukan tes tertulis untuk menguji pengetahuan peserta didik tentang prosedur persiapan bahan dan alat, serta prinsip-prinsip pelayanan makanan dan minuman. Ini dapat mencakup pertanyaan tentang jenis peralatan restoran, standar kebersihan, etika pelayanan, dan manajemen waktu.
 - a. Bagi peserta didik yang belum pernah melakukan prosedur pelayanan makanan dan minuman, guru perlu memberikan materi mulai dari ruang lingkup restoran hingga prosedur pelayanannya.
 - b. Bagi peserta didik yang pernah melakukan prosedur pelayanan makanan dan minuman sebelumnya, guru perlu melakukan penilaian lebih lanjut dari pengetahuan, sikap kerja dan keterampilannya, sejauh mana peserta didik menguasai pengolahan makanan kontinental.
 - 1) Jika sudah menguasai, guru dapat membekali peserta didik dengan prosedur pelayanan dengan tipe yang berbeda serta variasi jenis minuman lain yang belum pernah dibuat.
 - 2) Jika belum menguasai dengan baik, guru perlu mengajarkan prosedur pelayanan yang benar dan jenis minuman seperti kopi dan *mocktail* sesuai dengan resep standar.

Guru dapat menyusun penilaian sebelum pembelajaran sesuai karakteristik peserta didik dan kondisi lingkungan sekolah masing-masing.

E. Panduan Pembelajaran Buku Siswa

Pembelajaran yang dapat dirancang guru untuk mencapai tujuan pembelajaran dan indikatornya pada penjelasan di awal Bab 5. Guru perlu menentukan strategi pembelajaran pada Panduan Umum.

1. Aktivitas Belajar

Aktivitas belajar pada materi Pelayanan Makanan dan Minuman dilakukan dengan pembelajaran teori dan praktik. Pada pembelajaran teori, peserta didik perlu mendapatkan pengetahuan tentang ruang lingkup restoran, *restaurant equipment & utensil*, pembersihan dan penyimpanan peralatan restoran, menghias dan menyajikan hidangan, *napkin folding*, *table set up*, *restaurant mise en place*, *sequence of service*, tipe pelayanan restoran, dan minuman. Guru dapat meminta pada peserta didik untuk mempelajari materi pada Buku Siswa, kemudian mengonstruksi pengetahuan secara mandiri dan informasi dari buku atau sumber lain untuk menambah pengetahuan dan pengalaman belajar. Peserta didik juga dapat melakukan aktivitas yang terdapat pada Buku Siswa mulai dari Aktivitas 5.1 sampai Aktivitas 5.13. Pelaksanaan pembelajaran praktik, dapat dilakukan peserta didik mulai dari *food plating*, *food presenting*, *napkin folding*, *table set up*, *restaurant mise en place*, *sequence of service*, praktik beberapa tipe layanan restoran, membuat dan menyajikan minuman non-alkohol sesuai dengan Aktivitas 5.3, Aktivitas 5.4, Aktivitas 5.6, Aktivitas 5.7, Aktivitas 5.11, dan Aktivitas 5.13 pada Buku Siswa.

Skema aktivitas belajar dapat dilakukan dengan beberapa alternatif dengan menyesuaikan karakteristik peserta didik, kondisi sekolah, dan sarana prasarana yaitu:

- ▶ Alternatif 1: materi teori diberikan semuanya pada pertemuan pertama dan kedua, kemudian pertemuan ketiga dan seterusnya peserta didik melakukan praktik.
- ▶ Alternatif 2: setiap pertemuan, diberikan materi teori di awal, lalu dilanjutkan dengan kegiatan praktik.

Aktivitas pembelajaran perlu dilakukan guru sebagai strategi dalam interaksi belajar mengajar. Dengan demikian, peserta didik dapat membangun pengetahuan dan pengalamannya secara mandiri. Selain keterampilan teknis, aktivitas pembelajaran juga membantu mengembangkan *soft skills* seperti kreatif, komunikasi, kerja sama tim, dan penyelesaian masalah. Penjelasan aktivitas pada Buku Siswa adalah sebagai berikut.

a. Ruang Lingkup Restoran

Pada subbab ini, hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.1. (Aktivitas Kelompok). Aktivitas ini dilakukan untuk penerapan TP 3.1: Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman dengan indikator: Mengidentifikasi tempat layanan makanan dan minuman



sesuai dengan klasifikasinya. Aktivitas ini dilakukan secara berkelompok, kegiatannya dengan cara bersama teman kelompok memotret beberapa restoran yang ada di lingkungan sekitar. Gambar juga dapat dilakukan dengan alternatif penelusuran melalui pranala digital atau internet serta sumber lain jika tidak tersedia restoran di lingkungan terdekat. Setelah dilakukan survei mendiskusikan dengan teman kelompok untuk mengisi daftar temuan dan deskripsi jenis-jenis restoran melalui tabel.

Aktivitas ini mendidik peserta didik untuk bernalar kritis. Pada Profil Pelajar Pancasila, kegiatan ini termasuk pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Dilatih juga dimensi bergotong royong pada elemen kolaborasi agar peserta didik terbiasa belajar dan bekerja bersama tim dan menuntaskan suatu tugas dengan berkolaborasi. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran. Aktivitas ini dapat diterapkan dengan Model *Discovery Learning*. Langkah kerja model ini dapat dilihat di Panduan Umum atau dapat diacu seperti berikut ini.

- 1) Guru memberikan motivasi, tujuan dan manfaat pembelajaran aktivitas ini. Peserta didik mendapat informasi awal tentang jenis-jenis restoran dan contohnya.
- 2) Guru memberikan kesempatan untuk peserta didik mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, mulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan faktual seperti pertanyaan yang jawabannya tersedia di buku misal “sebutkan jenis-jenis restoran mewah yang kamu ketahui?” Adapun pertanyaan hipotetik yang dapat diberikan guru seperti Bagaimana kamu akan menciptakan suasana yang nyaman, tetapi tetap menarik di restoran kasual tanpa mengorbankan efisiensi pelayanan?
- 3) Setelah peserta didik mengidentifikasi dengan berbagai cara dan sumber untuk pengumpulan data, guru dapat meminta siswa menyimak gambar dan membaca deskripsi pada aktivitas 5.1. Selain itu, guru juga dapat memberikan tugas observasi di lingkungan sekitar berupa jenis-jenis restoran untuk mempermudah peserta didik secara langsung mengumpulkan informasi yang kontekstual.
- 4) Guru memberikan kesempatan peserta didik dapat berdiskusi dengan teman dalam mengolah data informasi tugas dan dibuat ringkasan hasil penelusuran.
- 5) Guru dapat meminta peserta didik untuk mempresentasikan hasil ringkasan, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan, kemudian ditanggapi kembali oleh peserta didik yang mempresentasikan sebagai pembuktian data yang diperoleh dari berbagai informasi tentang jenis-jenis restoran.
- 6) Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami. Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait jenis-jenis restoran.

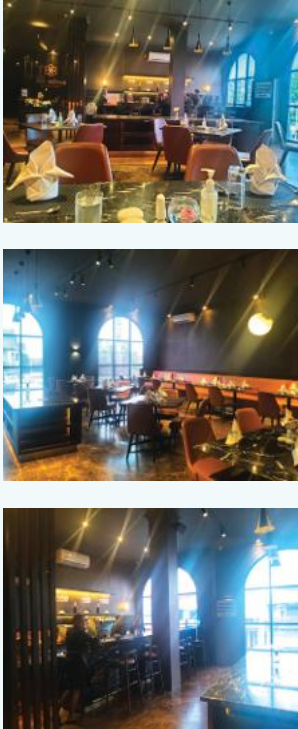


Berikut ini Tabel 5.2 contoh jawaban yang dapat digunakan dalam pengolahan data hasil temuan.

Tabel 5.2 Jawaban Aktivitas 5.1

Jenis Restoran	Gambar	Deskripsi
<i>Fine/Main Dining Room</i>	Restoran Oasis, Cikini- Jakarta 	Restoran Oasis yang terletak di Cikini, Jakarta, ialah salah satu restoran legendaris yang dikenal karena atmosfernya yang elegan dan menawarkan pengalaman bersantap yang unik. Restoran ini beroperasi sejak tahun 1968 dan menempati bangunan kolonial Belanda yang telah dipugar, yang menambah kesan sejarah dan keanggunan. Restoran ini menawarkan masakan Indonesia dengan sentuhan <i>fine dining</i>. Beberapa hidangan khas yang sering dihidangkan ialah <i>rijsttafel</i>, sebuah sajian tradisional Indonesia yang terdiri atas berbagai macam makanan dalam porsi kecil yang disajikan dalam satu set. Hidangan ini mencerminkan kekayaan kuliner Indonesia, dari masakan Jawa hingga Sumatra. Salah satu ciri khas dari Oasis Cikini ialah pelayanannya yang mewah. Para staf dilatih untuk memberikan pelayanan yang ramah dan profesional, dengan perhatian khusus pada detail. Pengunjung juga dapat menikmati hiburan <i>live</i>, seperti pertunjukan gamelan atau tari tradisional yang menambah pengalaman budaya selama bersantap. Restoran ini sering menjadi pilihan untuk acara-acara khusus seperti pernikahan, ulang tahun, atau jamuan resmi karena suasananya yang eksklusif dan makanannya yang berkualitas tinggi.



Jenis Restoran	Gambar	Deskripsi
<i>Fine/Main Dinning Room</i>	Restoran Jiva Bestari, SMK PGRI 2 Kudus 	Restoran Jiva Bestari yang terletak di SMK PGRI 2 Kudus ialah bagian dari program pendidikan di sekolah tersebut, yang bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis bagi peserta didik dalam bidang kuliner dan perhotelan. Restoran ini dikelola oleh para peserta didik di bawah bimbingan para guru, menjadikannya tempat unik di mana pengunjung dapat menikmati hidangan sambil mendukung pendidikan vokasi. Tempat ini dirancang untuk mencerminkan suasana restoran profesional, lengkap dengan meja yang tertata rapi dan dekorasi yang minimalis, tetapi elegan. Menu di Jiva Bestari beragam, menawarkan hidangan lokal dan internasional yang disiapkan oleh peserta didik. Hidangan yang disajikan di sini ialah hasil dari proses pembelajaran yang ketat sehingga kualitas dan presentasi makanan diperhatikan dengan baik. Layanan di Jiva Bestari juga ditangani oleh para peserta didik, yang berperan sebagai pelayan, koki, dan manajer restoran. Ini memberikan peserta didik kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan mereka secara langsung, termasuk dalam hal penyambutan tamu, penyajian makanan, dan manajemen operasional restoran. Restoran ini sering kali menjadi pilihan untuk acara-acara kecil, seperti pertemuan komunitas atau jamuan makan keluarga, yang ingin mendukung pendidikan sambil menikmati makanan lezat.



Jenis Restoran	Gambar	Deskripsi
Indonesian Food Restaurant	Restoran Kicir-Kicir, Hotel Santika, Hayam Wuruk-Jakarta 	Restoran Kicir-Kicir terletak di dalam Hotel Santika Premiere Hayam Wuruk, Jakarta. Restoran ini menawarkan pengalaman bersantap yang nyaman dengan sentuhan khas Indonesia, menjadikannya pilihan ideal bagi tamu hotel dan masyarakat umum yang ingin menikmati hidangan lokal dalam suasana modern dan hangat. Restoran Kicir-Kicir memiliki desain interior yang elegan, tetapi tetap santai, memadukan elemen tradisional dan kontemporer. Dekorasi restoran ini sering kali menampilkan ornamen khas Indonesia, seperti ukiran kayu, batik, dan elemen dekoratif lainnya yang mencerminkan kekayaan budaya nusantara. Menu di Restoran Kicir-Kicir menampilkan berbagai hidangan khas Indonesia, yang diolah dengan bahan-bahan segar dan resep autentik. Selain masakan tradisional, restoran ini juga menawarkan hidangan internasional untuk memenuhi selera beragam pengunjung. Sarapan prasmanan yang kaya akan pilihan, seperti nasi goreng, soto, aneka jajanan pasar, serta roti dan <i>pastry</i>, menjadi salah satu daya tarik utama restoran ini. Untuk makan siang dan malam, tersedia juga menu <i>à la carte</i> yang bervariasi.
Coffee Shop	Saka Coffee Roasters, Cijantung-Jakarta Timur 	Saka Coffee Roasters ialah kedai kopi yang terletak di Cijantung, Jakarta, yang dikenal dengan konsep yang nyaman dan fokus pada kualitas kopi yang disajikan. Sebagai roastery, Saka Coffee Roasters fokus pada penyajian kopi berkualitas tinggi, dengan biji kopi yang dipilih dan dipanggang secara khusus. Cafe menawarkan berbagai jenis kopi, mulai dari <i>espresso</i>, <i>latte</i>, hingga <i>pour-over</i>, dengan biji kopi yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia dan dunia. Selain kopi, juga menyediakan berbagai pilihan makanan ringan, <i>pastry</i>, dan beberapa hidangan utama yang sederhana, tapi lezat, seperti ramen, aneka <i>sushi</i>, <i>sandwich</i> dan <i>salad</i>.

Dst.

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek. (2024)



Aktivitas ini diberikan kepada peserta didik untuk menggali pemahaman dan pengalaman terkait jenis restoran, contoh dan deskripsinya yang ada di lingkungan sekitar. Penilaian Aktivitas 5.1, guru dapat mengacu pada rubrik penilaian pada Tabel 5.3 berikut ini.

Tabel 5.3 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Kebenaran Isi	Kebenaran penentuan jenis restoran	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil informasi jenis restoran benar. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil informasi jenis restoran benar. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil informasi jenis restoran benar. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil informasi jenis restoran belum benar.
Ketepatan Gambar	Ketepatan contoh gambar restoran dengan jenisnya	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil contoh gambar restoran dengan jenisnya tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil contoh gambar restoran dengan jenisnya tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil contoh gambar restoran dengan jenisnya tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil contoh gambar restoran dengan jenisnya belum tepat.
Kesesuaian Isi	Kesesuaian informasi yang diberikan dalam deskripsi pada jenis dan contoh restoran	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil informasi yang diberikan dalam deskripsi pada jenis dan contoh restoran sesuai. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil informasi yang diberikan dalam deskripsi pada jenis dan contoh restoran sesuai. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil informasi yang diberikan dalam deskripsi pada jenis dan contoh restoran sesuai. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil informasi yang diberikan dalam deskripsi pada jenis dan contoh restoran belum sesuai.

Hasil perolehan skor dapat dikonversi pada rumus yang tersedia. Skor maksimal yang diperoleh ialah 12, peserta didik dikatakan tuntas jika mendapatkan perolehan skor minimal 8. Jika kurang dari itu, guru dapat memberikan tindak lanjut seperti pendampingan langsung.

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$



b. Peralatan Restoran

Pada subbab ini, hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.2. (Aktivitas Kelompok). Aktivitas 5.2 merupakan implementasi dari TP 2.1: Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur dengan indikator: Menentukan jenis alat hidangan dan/restoran yang disiapkan sesuai resep. Aktivitas ini berfokus pada kegiatan kelompok dalam penugasan dalam bentuk portofolio. Guru dapat menginformasikan penyelesaian tugas dalam mencari gambar dengan memotret peralatan yang tersedia di sekolah/lingkungan sekitar, sumber internet yang tervalidasi maupun referensi lainnya. Lembar kerja berisikan tabel yang terdiri atas nama alat dan fungsinya, setiap kelompok perlu melengkapi kolom gambar untuk memberikan konteks visualnya sehingga dapat memperjelas pengetahuan. Aktivitas ini dilakukan untuk melatih peserta didik mengonstruksi pengetahuan dan pengalaman secara mandiri dan bekerja dalam tim.

Aktivitas ini membimbing peserta didik untuk bernalar kritis pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Ada juga dimensi bergotong royong pada elemen kolaborasi. Guru dapat menerapkan Model *Discovery Learning*. Berikut ini contoh lembar kerja dapat diunduh pada [link](https://bit.ly/alat-restoran) <https://bit.ly/alat-restoran> Guru dapat menyusun alternatif lain format penyelesaian aktivitas ini. Aktivitas ini dapat diberikan kepada peserta didik untuk menambah informasi dan portofolio terkait peralatan restoran. Portofolio ini dapat digunakan sebagai panduan mengenal berbagai macam peralatan dan fungsinya sebelum peserta didik melakukan praktik prosedur pelayanan makanan dan minuman. Penilaian Aktivitas 5.2, guru dapat mengacu pada Tabel 5.4 berikut ini.

Tabel 5.4 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.2

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Ketepatan Gambar	Ketepatan contoh gambar peralatan dengan nama dan fungsinya	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil contoh gambar peralatan dengan nama dan fungsinya tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil contoh gambar peralatan dengan nama dan fungsinya tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil contoh gambar peralatan dengan nama dan fungsinya tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil contoh gambar peralatan dengan nama dan fungsinya tepat.
Kesesuaian Isi	Kelengkapan informasi yang diberikan dalam portofolio	Skor 4 (Sangat Baik): Semua informasi yang diberikan dalam portofolio lengkap. Skor 3 (Baik): Beberapa informasi yang diberikan dalam portofolio lengkap. Skor 2 (Cukup): Sebagian informasi yang diberikan dalam portofolio lengkap. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Informasi yang diberikan dalam portofolio belum lengkap.



Perhitungan skor dapat diacu pada Tabel 5.3 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1. Skor maksimal yang diperoleh ialah 8, peserta didik dikatakan tuntas jika mendapatkan perolehan skor minimal 6. Jika kurang dari itu, guru dapat memberikan tindak lanjut seperti pendampingan langsung.

c. Pembersihan dan Penyimpanan Peralatan Restoran

Pada subbab ini, hanya ada satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.3. (Aktivitas Individu). Aktivitas 5.3 merupakan implementasi dari TP 1.2: Menerapkan prosedur kebersihan dengan indikator: Menerapkan kebersihan diri. Selain itu, relevan juga dengan TP 2.4: Menghitung, membersihkan dan inventaris alat pada indikator (1) membersihkan alat hidang dan/ restoran yang telah selesai digunakan; (2) menginventaris alat hidang dan/ restoran yang telah selesai digunakan dan (3) mengembalikan alat hidang dan/ restoran pada tempatnya.

Aktivitas ini terdiri atas dua proses dalam pencapaian tujuan, yaitu (1) peserta didik diminta untuk menyimak 4 video yang tersaji pada *QR code* atau *link* yang tersedia pada Buku Siswa Aktivitas 5.3 terkait metode pencucian 3 *sink*, proses kerja mesin cuci 1 *tank*, proses kerja mesin pencucian 3 zona, dan *polishing* (pemolesan). Kemudian, peserta didik dapat membuat rangkuman yang dapat dibuat dalam bentuk tabel berisikan (istilah metode, deskripsi, peralatan dan bahan yang dibutuhkan, langkah kerja). Hal ini dilakukan agar peserta didik dapat aktif membangun pemahaman konsep secara mandiri, tetapi tetap dibimbing oleh guru dengan diberikan penguatan terhadap hasil yang diperoleh peserta didik. (2) Peserta didik melakukan latihan *polishing*/pemolesan dengan teknik basah pada peralatan *chinaware*, *glassware*, *cutleries* yang tersedia di sekolah. Hasil kegiatan ini dapat didokumentasikan dalam bentuk foto atau video sesuai urutannya. Guru juga dapat mencari bentuk lain untuk proses pelaksanaan latihan *polishing*/pemolahan peralatan misal latihan secara langsung di hadapan guru.

Aktivitas ini membimbing peserta didik untuk bernalar kritis pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Selain itu, mendukung Profil Pelajar Pancasila pada dimensi Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia dengan elemen akhlak pribadi, akhlak kepada alam. Selanjutnya, dimensi berkebinekaan global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya. Guru dapat menerapkan Model *Discovery Learning* untuk penyelesaian aktivitas.

Penyelesaian tugas ke-1 pada aktivitas penguatan konsep dari 4 video yang ditayangkan terkait pencucian/pembersihan dan pemolesan, guru dapat menggunakan contoh lembar kerja yang tersedia pada *link* <https://bit.ly/lembar-kerja-rangkuman-pencucian>. Guru dapat melihat ceklis penilaian dan rubrik penilaian tugas ringkasan/*resume* dari Aktivitas 5.3 pada Tabel 5.5. Ceklis Penilaian Ringkasan. Selain itu, guru dapat merancang penilaian hasil penugasan sendiri.



Tabel 5.5 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.3 Ringkasan Tayangan Video
Pencucian/Pembersihan Dan Pemolesan

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Kesesuaian Isi	Kesesuaian isi dengan topik yang dibahas	Skor 4 (Sangat Baik): Isi ringkasan yang ditulis sangat sesuai dengan topik yang dibahas dan lengkap. Skor 3 (Baik): Isi ringkasan yang ditulis sesuai dengan topik yang dibahas dan cukup lengkap. Skor 2 (Cukup): Isi ringkasan yang ditulis sesuai dengan topik yang dibahas tetapi tidak lengkap. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Isi ringkasan yang ditulis tidak sesuai dengan topik yang dibahas.
Kelengkapan Isi	Kelengkapan pokok pikiran dalam isi ringkasan	Skor 4 (Sangat Baik): Pokok pikiran dalam ringkasan yang ditulis sangat lengkap. Skor 3 (Baik): Pokok pikiran dalam ringkasan yang ditulis cukup lengkap. Skor 2 (Cukup): Pokok pikiran dalam ringkasan yang ditulis tidak lengkap. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Pokok pikiran dalam ringkasan yang ditulis tidak ada.
Keruntutan Isi	Keruntutan/ tata cara penulisan	Skor 4 (Sangat Baik): Ringkasan dituliskan dengan sangat benar, terstruktur dan jelas. Skor 3 (Baik): Ringkasan dituliskan dengan benar, namun kurang terstruktur dan jelas. Skor 2 (Cukup): Ringkasan dituliskan kurang terstruktur dan kurang jelas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Ringkasan dituliskan tidak terstruktur dan tidak jelas.
Kerapian Isi	Kerapian dalam menulis	Skor 4 (Sangat Baik): Ringkasan ditulis/diketik dengan sangat rapi. Skor 3 (Baik): Ringkasan ditulis/diketik dengan tanda baca dan tata bahasa yang cukup baik dan sesuai. Skor 2 (Cukup): Ringkasan ditulis/diketik dengan tanda baca dan tata bahasa yang kurang baik dan kurang sesuai. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Ringkasan ditulis/diketik dengan tanda baca dan tata bahasa yang tidak baik dan tidak sesuai.
Kerapihan Isi	Kerapihan dalam menulis	Skor 4 (Sangat Baik): Ringkasan ditulis/diketik dengan tanda baca dan tata bahasa yang baik dan sesuai. Skor 3 (Baik): Ringkasan ditulis/diketik dengan cukup rapi. Skor 2 (Cukup): Ringkasan ditulis/diketik kurang rapi. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Ringkasan ditulis/diketik tidak rapi.



Perhitungan skor dapat dilihat pada Tabel 5.3 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1. Skor maksimal ialah 20, peserta didik dikatakan tuntas jika mendapatkan perolehan skor minimal 13. Jika kurang dari itu, guru dapat memberikan tindak lanjut seperti pendampingan langsung.

Selanjutnya, penugasan ke-2 pada Aktivitas 5.3, yakni latihan *polishing*/pemolesan peralatan yang dapat didokumentasikan menggunakan foto atau gambar maupun video. Aktivitas ini perlu didokumentasikan selain dapat mempermudah guru menilai tutorial latihannya, peserta didik juga dapat belajar memanfaatkan teknologi dalam belajar dengan menggunakan kamera Hp atau kamera jenis lainnya serta mengedit dengan program/aplikasi tertentu. Hasil kegiatan dapat dijadikan portofolio peserta didik yang dapat dinilai diakhir pembelajaran. Peserta didik juga dapat diminta untuk membuat lembar kerja rencana Latihan *polishing* yang dapat guru gunakan sebagai contoh pada *link* <https://bit.ly/lembar-kerja-polishing>. Berikut beberapa contoh video yang dapat dijadikan acuan dalam latihan *polishing*:

- 1) <https://www.youtube.com/watch?v=sOnDUvfG7Y8>
- 2) https://youtu.be/yv2kru75m4Q?si=YxK_fzPrAeqy5ps1
- 3) <https://youtu.be/QWyYc4BfLd8?si=nSfX2C6W6E-ViV45>

Penilaian Aktivitas 5.3 pada penugasan Latihan *polishing* peralatan restoran yang terdokumentasikan, guru dapat mengacu pada rubrik penilaian pada Tabel 5.6 berikut ini.

Tabel 5.6 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.3 Latihan *Polishing*

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
<i>Grooming</i>	Penampilan, kebersihan, dan kelengkapan seragam kerja pramusaji	Skor 4 (Sangat Baik): <i>Grooming</i> sangat sesuai dengan standar pramusaji. Skor 3 (Baik): <i>Grooming</i> sesuai dengan standar pramusaji. Skor 2 (Cukup): <i>Grooming</i> cukup sesuai dengan standar pramusaji. Skor 1 (Perlu Bimbingan): <i>Grooming</i> belum sesuai dengan standar pramusaji.
Persiapan	Persiapan restoran sesuai dengan syarat dan prinsip <i>mise en place</i>	Skor 4 (Sangat Baik): Semua persiapan alat dan bahan tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa persiapan alat dan bahan tepat. Skor 2 (Cukup): Persiapan alat dan bahan cukup tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Persiapan alat dan bahan belum tepat.



Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Pelaksanaan	Pelaksanaan latihan <i>polishing</i> sesuai dengan prosedur dan waktu	Skor 4 (Sangat Baik): Semua langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Langkah kerja dan waktu pelaksanaan belum tepat.
Hasil	Hasil Latihan <i>polishing</i> sesuai dengan prosedur operasional dan tepat	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil produk/proyek dan presentasi yang tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil produk/proyek dan presentasi yang tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil produk/proyek dan presentasi yang tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil produk/proyek dan presentasi belum tepat.

Catatan guru:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Keterangan:

Skor maksimal yang diperoleh ialah 16, peserta didik dikatakan tuntas jika mendapatkan perolehan skor minimal 11. Jika kurang dari itu, guru dapat memberikan tindak lanjut seperti pendampingan langsung.

d. Menghias dan Menyajikan Hidangan

Pada subbab ini, hanya ada satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.4 (Aktivitas Individu). Aktivitas 5.4 merupakan kegiatan terpadu praktik membuat hiasan/*garnish* untuk hidangan *ready on the plate* per porsi, hidangan prasmanan dan *display*. Kegiatan praktik dapat dilakukan secara individu ataupun kelompok. Setiap individu atau kelompok dapat ditentukan jenis hiasan atau bahan dasar hiasannya. Sebelum melakukan praktik, guru bersama peserta didik merancang jenis hiasan yang akan dipraktikkan. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai, yaitu seperti berikut.



- 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
- 1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.
- 1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.
- 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.
- 1.5. Mengelola limbah.
- 1.1 Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.
- 1.2 Menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan.
- 1.3 Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.

Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Product Based Learning* dimana guru dapat memfasilitasi peserta didik untuk aktif belajar dan berpartisipasi langsung (praktik). Peserta didik diberi kesempatan untuk bereksperimen dengan berbagai konsep dan teknik dalam pembuatan produk berbagai hiasan, yang dapat mendorong kreativitas mereka. Berikut ini langkah yang dapat guru lakukan untuk aktivitas 5.4.

- 1) Guru menganalisis karakteristik peserta didik melalui proses pembelajaran yang dilakukan secara individu dan kelompok seperti kemampuan penilaian awal pembelajaran menghias dan menyajikan makanan khususnya dalam hiasan/*garnish*. Mengidentifikasi bahan praktik dan peralatan yang sesuai dengan standar dan kebutuhan pelaksanaan pembelajaran berbasis produksi.
- 2) Guru mengidentifikasi jenis hiasan dan bahan dasar yang akan dibuat agar sesuai dengan kebutuhan.
- 3) Guru mengajukan pertanyaan kepada peserta didik tentang jenis hiasan maupun bahan dasar yang telah dijelaskan sebelumnya.
- 4) Guru mengklasifikasikan pertanyaan dari peserta didik berdasarkan kebutuhan dan urgensinya terhadap jenis hiasan dan bahan dasar.
- 5) Guru memilih alat dan bahan yang dibutuhkan berdasarkan jenis hiasan dan bahan dasar.
- 6) Guru membuat jadwal pelaksanaan praktik/Latihan membuat hiasan/*garnish* untuk hidangan *ready on the plate* per porsi, hidangan prasmanan, dan *display* hingga menyajikan ataupun mengemas.
- 7) Guru mengamati dan berperan sebagai fasilitator.
- 8) Guru menilai sejak awal pertemuan sampai akhir dalam pembuatan hiasan hingga tampilan penyajian dan pengemasan jika diperlukan.

- 9) Guru mengarahkan kepada peserta didik agar produk hiasan/garnish untuk hidangan *ready on the plate* per porsi, hidangan prasmanan, dan *display* yang telah dibuat dan dikemas untuk dijual dan dijadikan usaha atau unit produksi sekolah (guru dapat menyesuaikan).

Aktivitas 5.4 dapat mengimplementasikan pada Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berakhlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Penerapan dimensi Berkebinekaan Global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya, peserta didik dapat kreatif membuat hiasan khususnya untuk hidangan *display* dengan tema budaya atau daerah tertentu. Selain itu, mereka dapat menggunakan bahan dasar hiasan dari potensi lokal setempat.

Dimensi Bernalar Kritis dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dengan membaca modul garnis <https://bit.ly/garnish-hiasan> dan referensi lainnya. Kemudian, peserta didik dapat menyiapkan bahan, alat serta membuatnya sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Guru dapat membimbing peserta didik mampu berpikir kreatif terhadap kendala dalam persiapan bahan dasar hiasan serta peralatan yang dibutuhkan seperti pisau garnis, gunting, *peeler*, dan wadah serta langkah-langkah pembuatan. Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja dapat mengacu pada Tabel 5.7 berikut ini.

Tabel 5.7 Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.4

Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
K3LH	Menerapkan prosedur keamanan kerja.					Skor 4 (Sangat Baik): Setiap langkah prosedur keamanan kerja saat menyajikan dan melayani makanan atau minuman dilaksanakan dengan tepat, tidak ada prosedur yang terlewat. Skor 3 (Baik): Sebagian besar langkah prosedur keamanan kerja dilaksanakan dengan baik, walaupun terdapat sedikit kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Telah melaksanakan beberapa prosedur keamanan kerja, tetapi terkadang melakukan kesalahan yang dapat membahayakan keamanan kerja. Skor 1 (Kurang): Tidak menerapkan prosedur keamanan kerja selama proses penyajian dan pelayanan sehingga dapat membahayakan keamanan kerja.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menerapkan prosedur langkah dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.					Skor 4 (Sangat Baik): Setiap langkah prosedur kesehatan dilakukan dengan tepat dalam proses persiapan, penyajian, dan pelayanan makanan. Skor 3 (Baik): Sebagian besar langkah prosedur kesehatan dilakukan dengan tepat dalam proses persiapan, penyajian, dan pelayanan makanan. Skor 2 (Cukup): Prosedur kesehatan dilakukan dalam sebagian proses persiapan, pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan. Skor 1 (Kurang): Tidak menerapkan prosedur kesehatan dengan tepat dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan.
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).					Skor 4 (Sangat Baik): Setiap langkah prosedur penggunaan alat pemadam api dilaksanakan dengan tepat tanpa arahan guru, tidak ada prosedur yang terlewat. Skor 3 (Baik): Sebagian besar langkah penggunaan alat pemadam api dilaksanakan dengan tepat, walaupun terdapat sedikit kesalahan-kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Dapat menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api, tetapi masih membutuhkan arahan untuk sebagian langkahnya. Skor 1 (Kurang): Belum dapat menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api, masih membutuhkan bimbingan guru pada setiap langkahnya.
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.					Skor 4 (Sangat Baik): Mengetahui setiap alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsinya dengan prosedur yang tepat. Skor 3 (Baik): Mengetahui sebagian besar alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsinya dengan prosedur yang tepat. Skor 2 (Cukup): Mengetahui sebagian alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsi dengan prosedur yang tepat, tetapi kadang masih melakukan kesalahan dan dapat diperbaiki dengan bimbingan guru. Skor 1 (Kurang): Tidak mengetahui jenis-jenis alat P3K, serta tidak dapat menggunakan alat P3K sesuai fungsinya.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.					Skor 4 (Sangat Baik): Mengetahui setiap alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsinya dengan prosedur yang tepat. Skor 3 (Baik): Mengetahui sebagian besar alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsinya dengan prosedur yang tepat. Skor 2 (Cukup): Mengetahui sebagian alat P3K dan dapat menggunakannya sesuai fungsi dengan prosedur yang tepat, tetapi kadang masih melakukan kesalahan dan dapat diperbaiki dengan bimbingan guru. Skor 1 (Kurang): Tidak mengetahui jenis-jenis alat P3K, serta tidak dapat menggunakan alat P3K sesuai fungsinya.
	Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.					Skor 4 (Sangat Baik): Dapat menggunakan semua jenis alat P3K dengan efektif dan efisien. Skor 3 (Baik): Dapat menggunakan sebagian besar alat P3K dengan efektif dan efisien. Skor 2 (Cukup): Dapat menggunakan sebagian kecil alat P3K dengan efektif dan efisien. Skor 1 (Kurang): Tidak dapat menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.
	Menerapkan kebersihan diri.					Skor 4 (Sangat Baik): Kebersihan diri diterapkan dengan tepat, mulai dari kepala, wajah, badan, tangan dan kaki bersih serta tidak bau badan. Skor 3 (Baik): Sebagian besar kebersihan diri diterapkan dengan tepat, mulai dari kepala, wajah, badan, tangan dan kaki bersih dan tidak bau badan, walaupun ada sedikit kekurangan yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Telah menerapkan sebagian prosedur kebersihan diri tetapi sebagian prosedur yang lain masih belum diterapkan. Skor 1 (Kurang): Tidak menerapkan semua prosedur kebersihan diri. Terdapat tambut yang tidak tertutup/menjuntai, kuku tangan panjang atau bau badan yang menyengat.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menerapkan prosedur kebersihan bahan.					Skor 4 (Sangat Baik): Prosedur kebersihan bahan makanan diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, dengan cara mengupas, mencuci, dan memotong bahan makanan dalam keadaan bersih, tidak mencampur bahan makanan yang sudah dibersihkan dengan yang belum dibersihkan. Skor 3 (Baik): Prosedur kebersihan bahan makanan diterapkan dengan tepat, dengan cara mengupas, mencuci, dan memotong bahan makanan dalam keadaan bersih, tidak mencampur bahan makanan yang sudah dibersihkan dengan yang belum dibersihkan walau terkadang ditemukan kesalahan kecil yang dapat langsung diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Sebagian prosedur kebersihan bahan makanan diterapkan dengan tepat, tetapi ditemukan kesalahan yang membuat satu atau dua bahan makanan tidak terjaga kebersihannya. Skor 1 (Kurang): Tidak menerapkan semua prosedur kebersihan bahan, tidak melakukan pengupasan atau pencucian bahan dengan benar, mencampur bahan makananyang telah dicuci dengan yang belum dicuci pada wadah yang sama.
	Menerapkan prosedur kebersihan dapur.					Skor 4 (Sangat Baik): Prosedur kebersihan dapur diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, area kerja dijaga selalu bersih, tumpahan cairan langsung dibersihkan sehingga tidak mengontaminasi bahan makanan lain. Skor 3 (Baik): Prosedur kebersihan dapur diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, area kerja dijaga selalu bersih, tumpahan cairan langsung dibersihkan sehingga tidak mengontaminasi bahan makanan lain walau terkadang ditemukan kesalahan kecil yang dapat langsung diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Sebagian prosedur kebersihan dapur diterapkan secara menyeluruh dengan tepat, terkadang masih perlu arahan dari guru agar area kerja selalu bersih. Skor 1 (Kurang): Tidak menerapkan prosedur kebersihan dapur, arena kerja kotor, berantakan, tumpahan cairan tidak langsung dibersihkan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.					Skor 4 (Sangat Baik): Semua sampah organik, anorganik maupun B3 dipisahkan dengan tepat. Skor 3 (Baik): Sebagian besar sampah organik, anorganik maupun B3 dipisahkan dengan tepat, terkadang masih ada yang tercampur tetapi dapat langsung dipisahkan. Skor 2 (Cukup): Sebagian sampah organik, anorganik maupun B3 dipisahkan dengan tepat, walau masih ada yang tercampur dan membutuhkan bimbingan guru untuk memilahnya. Skor 1 (Kurang): Tidak memisahkan sampah.
	Menerapkan <i>zero waste food</i> .					Skor 4 (Sangat Baik): Menerapkan konsep <i>zero waste food</i> dalam mengolah makanan, meminimalisir sampah dengan <i>reduce</i>, <i>reuse</i> dan <i>recycle</i>, mengolah kembali sampah yang masih dapat dimanfaatkan. Skor 3 (Baik): Menerapkan <i>zero waste food</i> dalam mengolah makanan, terkadang masih ditemukan ada sampah yang dapat diolah tetapi tidak dipisahkan untuk diolah kembali. Skor 2 (Cukup): Menerapkan <i>zero waste food</i> dalam mengolah makanan, tetapi masih ditemukan banyak sampah yang dapat diolah tidak dipisahkan untuk diolah kembali. Skor 1 (Kurang): Belum menerapkan konsep <i>zero waste food</i>, masih membuang sampah yang sebenarnya dapat dipilah dan diolah atau digunakan kembali.
Persiapan Alat dan Bahan Makanan	Menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep.					Skor 4 (Sangat Baik): Menentukan semua jenis bahan dengan tepat sesuai resep tanpa kesalahan, termasuk varian atau substitusi bahan yang sesuai jika diperlukan. Skor 3 (Baik): Menentukan sebagian besar bahan dengan tepat sesuai resep, tetapi ada satu atau dua kesalahan kecil yang tidak terlalu memengaruhi hasil akhir. Skor 2 (Cukup): Menentukan beberapa bahan dengan benar, tetapi terdapat beberapa kesalahan dalam memilih jenis bahan yang dapat memengaruhi hasil akhir. Skor 1 (Kurang): Banyak kesalahan dalam menentukan bahan yang disiapkan, sehingga tidak sesuai dengan resep dan berpotensi mengubah hasil akhir secara signifikan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.					Skor 4 (Sangat Baik): Bahan disiapkan dengan lengkap sesuai jenisnya dengan kualitas yang baik. Skor 3 (Baik): Bahan disiapkan dengan kualitas yang baik, tetapi ditemukan satu atau dua kesalahan kecil pada jenis bahan yang dibutuhkan. Skor 2 (Cukup): Terdapat beberapa kesalahan saat menyiapkan bahan sesuai jenisnya. Skor 1 (Kurang): Bahan yang disiapkan tidak sesuai resep standar yang akan digunakan.
	Mengalkulasi kebutuhan bahan yang dibutuhkan.					Skor 4 (Sangat Baik): Kebutuhan bahan dihitung dengan sangat tepat sesuai jumlah yang diperlukan. Skor 3 (Baik): Sebagian besar kebutuhan bahan dihitung dengan tepat, walaupun terdapat sedikit kesalahan kecil yang dapat langsung diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Sebagian kebutuhan bahan dihitung dengan tepat, tetapi masih ditemukan beberapa kesalahan jumlah bahan yang dapat memengaruhi hasil. Skor 1 (Kurang): Semua kebutuhan bahan tidak dihitung dengan benar.
	Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.					Skor 4 (Sangat Baik): Semua bahan dibersihkan dengan cara yang benar sesuai jenisnya. Skor 3 (Baik): Sebagian besar bahan dibersihkan dengan cara yang benar sesuai jenisnya, terdapat satu atau dua kesalahan kecil yang dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Sebagian bahan dibersihkan dengan cara yang benar sesuai jenisnya, ditemukan beberapa kesalahan teknik saat membersihkan bahan. Skor 1 (Kurang): Bahan tidak dibersihkan dengan teknik yang sesuai.
	Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.					Skor 4 (Sangat Baik): Semua bahan disimpan pada suhu yang tepat. Bahan yang cepat busuk disimpan dalam keadaan beku, bahan segar disimpan pada suhu 3–5 °C, bahan-bahan kering disimpan pada suhu ruang dengan wadah tertutup. Skor 3 (Baik): Sebagian besar bahan disimpan pada suhu yang tepat dan dipisahkan sesuai jenisnya, terdapat satu atau dua kesalahan kecil penyimpanan yang langsung dapat diperbaiki.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 2 (Cukup): Ditemukan beberapa kesalahan penyimpanan bahan, bahan yang seharusnya beku tetapi diletakkan di suhu ruangan, atau bahan yang seharusnya disimpan di kulkas, tetapi disimpan di freezer. Skor 1 (Kurang): Semua bahan tidak disimpan pada suhu yang tepat.
	Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.					Skor 4 (Sangat Baik): Semua bahan disimpan pada wadah tepat dan terpisah sesuai jenisnya. Skor 3 (Baik): Sebagian besar bahan disimpan pada wadah yang tepat dan terpisah sesuai jenisnya, tetapi terdapat satu atau dua kesalahan kecil penyimpanan yang langsung dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Sebagian bahan disimpan pada wadah yang tepat, tetapi ditemukan beberapa kesalahan penyimpanan bahan dengan mencampur bahan yang berbeda pada wadah yang sama. Skor 1 (Kurang): Semua bahan tidak disimpan dengan wadah yang tepat, dicampur antara bahan yang basah dan kering.
Jumlah Skor						

Catatan guru:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Keterangan:

Total skor tertinggi lembar ceklis observasi kinerja Aktivitas 5.4. keseluruhan ialah 68. Konversi nilai dapat mengacu pada rumus penilaian aktivitas 5.1 Adapun kriteri penilaian dalam kinerja menggunakan rentang persentase seperti berikut:



Tingkat Pencapaian	Kualifikasi
90%–100%	Sangat baik
75%–89%	Baik
65%–74%	Cukup
55%–64%	Kurang
0%–54%	Sangat kurang

Peserta didik dianggap tuntas jika telah melakukan seluruh kegiatan pada 17 indikator dengan total skor minimal 44. Jika masih kurang dari 44, perlu pembelajaran remedial. Catatan guru diisi dengan data kualitatif yang ditemukan untuk mendukung hasil penilaian.

e. Teknik Menata dan Menyajikan Hidangan

Pada subbab ini terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.5. (Aktivitas Individu). Aktivitas 5.5 merupakan implementasi dari TP 3.1: Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman dengan indikator: Mengecek standar pemorsian dan presentasi hidangan per porsi maupun sajian besar. Kegiatan ini dilakukan untuk melatih peserta didik aktif mengeksplor informasi dengan memotret atau mendokumentasikan macam hidangan baik minuman maupun makanan yang disajikan di beberapa restoran lingkungan sekitar peserta didik. Hasil pemotretan selanjutnya dilakukan analisis yang meliputi prinsip *food plating*, teknik penyajian yang digunakan, alat saji yang digunakan, presentasi hidangan, *garnish*, dan komposisi/porsi hidangan. Guru juga dapat menyarankan peserta didik untuk membaca materi pada *link* <https://bit.ly/materi-foodplating> sebagai pendukung dalam penyelesaian tugas.

Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis pada elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan. Guru dapat menerapkan Model *Discovery Learning* untuk penyelesaian aktivitas. Berikut ini Tabel 5.8. contoh lembar kerja dan jawaban dapat guru gunakan dalam penyelesaian Aktivitas 5.5 pada peserta didik.



Tabel 5.8 Contoh Lembar Kerja dan Jawaban Aktivitas 5.5. Analisis Penyajian Hidangan

No	Nama Hidangan dan Gambar	Analisis Hidangan
1	Nasi Goreng Rendang 	a. Prinsip <i>Food Platting</i>: memenuhi prinsip seperti prinsip wadah, prinsip kadar air, prinsip <i>edible part</i>, prinsip pemisahan, prinsip suhu, prinsip alat bersih, dan prinsip <i>handling</i>. b. Teknik Penyajian: <i>Classic (Clock Method)</i> c. Alat Saji: <i>show plate, sauce dish</i> d. Presentasi Hidangan: sederhana dan seimbang, <i>centered circle</i> e. <i>Garnish</i>: tomat, mentimun, cabai, dan selada sudah sesuai dapat berfungsi sebagai lalapan. f. Porsi Hidangan: hidangan sepiringan (250-500 gram)
2	Kopi Barley Macchiato 	a. Prinsip <i>Food Platting</i>: memenuhi prinsip seperti prinsip wadah, prinsip kadar air, prinsip <i>edible part</i>, prinsip suhu, prinsip alat bersih, dan prinsip <i>handling</i>. b. Teknik penyajian: <i>free-form</i> c. Alat saji: <i>thumbler glass</i> d. Presentasi hidangan: sederhana, <i>centered circle</i> e. <i>Garnis</i>: <i>whipped cream</i> f. Porsi hidangan: 400-500 ml
3	Nasi Jeruk Purut & Ayam Woku 	a. Prinsip <i>food platting</i>: memenuhi prinsip seperti prinsip wadah, prinsip kadar air, prinsip <i>edible part</i>, prinsip suhu, prinsip alat bersih, dan prinsip <i>handling</i>. b. Teknik penyajian: <i>free-form</i> c. Alat saji: <i>dinner plate</i> d. Presentasi hidangan: seimbang, sederhana, <i>arc line</i> e. <i>Garnish</i>: <i>edible flower</i> dan patermeli f. Porsi hidangan: <i>table dhote</i> (175-200 gram)

dst

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek. (2024)



Aktivitas ini dapat diberikan kepada peserta didik untuk memperkaya informasi secara mandiri dan dapat dijadikan portofolio terkait analisis penyajian hidangan. Penilaian Aktivitas 5.5, guru dapat mengacu pada Tabel 5.15 berikut ini.

Tabel 5.9 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.5

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Kejelasan Isi	Kejelasan deskripsi hidangan	Skor 4 (Sangat Baik): Seluruh hasil deskripsi hidangan jelas Skor 3 (Baik): Beberapa hasil deskripsi hidangan jelas Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil deskripsi hidangan jelas Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil deskripsi hidangan belum jelas
Kesesuaian Isi	Kesesuaian hasil analisis dengan teori	Skor 4 (Sangat Baik): Seluruh hasil analisis dengan teori sesuai Skor 3 (Baik): Beberapa hasil analisis dengan teori sesuai Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil analisis dengan teori sesuai Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil analisis dengan teori belum sesuai
Kelengkapan Isi	Kelengkapan informasi yang diberikan dalam lembar kerja	Skor 4 (Sangat Baik): Seluruh informasi yang diberikan dalam lembar kerja lengkap Skor 3 (Baik): Beberapa informasi yang diberikan dalam lembar kerja lengkap Skor 2 (Cukup): Sebagian informasi yang diberikan dalam lembar kerja lengkap Skor 1 (Perlu Bimbingan): Informasi yang diberikan dalam lembar kerja belum lengkap

Penilaian dapat dilakukan guru dengan mengacu pada cara perhitungan nilai Tabel 5.3 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1.

f. Lipatan Serbet Makan (*Napkin Folding*)

Pada subbab ini, hanya ada satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.6. (Aktivitas Individu). Aktivitas 5.6 merupakan kegiatan praktik berbasis portofolio di mana peserta didik mengumpulkan, menyusun, dan menampilkan karya yang telah mereka kerjakan berupa *klipping napkin folding*. Aktivitas ini relevan dengan TP 3.1: Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman dengan indikator: Menyiapkan *side stand/side board* dan kelengkapannya untuk operasional pelayanan. Sebelum praktik, guru perlu menjelaskan jenis dan bentuk *napkin folding* yang terdiri atas 3 klasifikasi, yaitu *standing*, *underliner*, dan *on glass napkin*. Kegiatan ini untuk melatih kemampuan peserta didik dalam membuat *napkin folding*. Guru dapat menginformasikan langkah-langkah dan format dalam membuat beberapa lipatan *napkin* melalui video dan materi pada [link https://bit.ly/videonapkin_folding](https://bit.ly/videonapkin_folding). Selanjutnya, proses



pembuatan dapat disusun menggunakan format perencanaan praktikum dan *klipping napkin folding* dapat guru mengacu pada *link* format penugasan <https://bit.ly/format-napkin-folding> atau <https://bit.ly/klipping-napkin-folding>.

Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Product Based Learning*, guru dapat membimbing peserta didik untuk mengembangkan keterampilan dan berpartisipasi langsung (praktik) membuat *napkin folding*. Langkah pembelajaran *Product Based Learning* dapat guru sesuaikan dengan contoh Panduan Umum atau langkah seperti pada Aktivitas 5.4. Namun, guru juga dapat menggunakan alternatif model pembelajaran lain yang lebih efektif dalam pencapaian tujuan pembelajaran khususnya yang mendorong peserta didik aktif berpartisipasi dan peningkatan keterampilan.

Aktivitas 5.6 dapat mengimplementasikan Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Penerapan dimensi berkebinekaan global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya, peserta didik dapat kreatif membuat *napkin folding* dengan menggunakan kain batik dan bentuk yang etnik. Peserta didik juga akan berlatih bernalar kritis dengan elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan serta dimensi kreatif dengan elemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan. Guru dapat membimbing peserta didik terkait proses pembuatan *napkin folding* hingga hasil produk. Lembar Observasi kinerja dapat mengacu pada kriteria Tabel 5.6. Rubrik Penilaian Aktivitas 5.3.

g. Table Set Up

Pada subbab ini, hanya satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.7. (Aktivitas Kelompok). Aktivitas 5.7 merupakan kegiatan terpadu praktik berbasis *cooperative learning* (pembelajaran kooperatif). Pendekatan pembelajaran ini di mana peserta didik bekerja bersama dalam kelompok kecil untuk mencapai tujuan belajar bersama. Dalam praktik ini, peserta didik saling membantu dan berkolaborasi untuk menyelesaikan tugas atau materi praktik *table set up*, yang memungkinkan mereka untuk mengembangkan keterampilan akademik dan sosial secara bersamaan. Sebelum melakukan praktik, guru bersama peserta didik menyusun rencana praktik *table set up* berdasarkan jenis dan prosedurnya. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai, yaitu seperti berikut.

- 1) TP 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
- 2) TP 1.2. Menerapkan prosedur kebersihan.
- 3) TP 2.4. Menghitung, membersihkan, dan menginventarisir alat.
- 4) TP 3.1. Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman.



Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Cooperative Learning*, guru dapat memfasilitasi peserta didik untuk aktif praktik dalam kelompok.

- 1) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada praktik *table set up* dan memotivasi peserta didik belajar seperti pentingnya menguasai keterampilan *table set up* dalam pelayanan makanan dan minuman, *reward* bagi peserta didik yang tuntas dan kegiatan apersepsi terkait *table set up*.
- 2) Guru menyajikan informasi materi *table set up* kepada peserta didik dengan cara demonstrasi, video tutorial *table set up* atau lewat bahan bacaan pada Buku Siswa atau referensi lainnya.
- 3) Guru menjelaskan kepada peserta didik bagaimana cara membentuk kelompok belajar dan membantu setiap kelompok agar melakukan perubahan yang efisien. Guru memastikan kelompok belajar aktif dan tidak ada kesenjangan dalam kelompok.
- 4) Guru membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat mereka persiapan dan pelaksanaan praktik *table set up* dalam hal menggunakan keterampilan kooperatif.
- 5) Guru mengevaluasi hasil belajar tentang materi praktik *laying cover* dan *table set up* yang telah dipelajari atau setiap kelompok menyajikan hasil kerjanya. Evaluasi dapat guru lakukan dengan cara setiap kelompok menilai kelompok lainnya atau guru dapat menilai langsung setiap hasil praktik setiap kelompok. Guru perlu mengevaluasi secara holistik mulai dari persiapan hingga hasil akhir praktik.
- 6) Guru memberikan cara-cara untuk menghargai, baik upaya maupun hasil belajar individu dan kelompok. Guru dapat memberikan penghargaan bagi kelompok yang terbaik dengan pujian, nilai atau barang yang bermanfaat dalam proses pembelajaran. Namun guru juga perlu menghargai kelompok yang belum tuntas dalam belajar dengan memberikan kesempatan perbaikan atau pendampingan khusus.

Aktivitas 5.7 yang dilakukan dapat menerapkan Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Penerapan dimensi berkebinekaan global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya, misalnya menggunakan taplak meja berbahan kain tradisional, peralatan *table set up* yang menggunakan unsur nusantara, dll. Keterkaitan dimensi bergotong royong pada elemen kolaborasi diterapkan pada pembelajaran *cooperative learning* dalam kelompok praktik. Dilatih juga dimensi bernalar kritis dengan subelemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan serta dimensi kreatif dengan elemen memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan. Penerapan dimensi

tersebut terjadi ketika kelompok peserta didik berlatih bersama mulai mempersiapkan meja dan kursi, *linen* dan peralatan di *tray*. Menyelesaikan *laying a cover* (meletakkan *moulton* dan *table cloth*) pada meja dan tahapan *table set up* dengan benar, waktu yang tepat dan kerapian hasil *set up*. Guru dapat meminta peserta didik mempelajari materi dan menyusun lembar rencana praktik yang tersedia pada *link* <https://bit.ly/table-set-up>. Observasi kinerja dapat mengacu pada kriteria Tabel 5.10.

Tabel 5.10 Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.7

Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
K3LH	Menerapkan prosedur keamanan kerja.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek K3LH dapat mengacu pada Tabel 5.7 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.4.
	Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.					
	Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.					
	Menerapkan kebersihan diri.					



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
Persiapan Alat dan Bahan Makanan	Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.					Skor 4 (Sangat Baik): Langkah membersihkan alat dilakukan dengan benar. Skor 3 (Baik): Sebagian besar langkah membersihkan alat dilakukan dengan benar, tetapi terdapat sedikit sisa sabun atau bahan makanan yang langsung dapat dibersihkan. Skor 2 (Cukup): Sebagian langkah membersihkan alat dilakukan dengan benar, tetapi terdapat satu atau dua alat yang masih kurang bersih dan perlu dicuci ulang. Skor 1 (Kurang): Semua alat tidak dibersihkan dengan langkah-langkah yang benar, masih terdapat sisa sabun, atau sisa bahan makanan yang menempel pada alat yang telah dibersihkan sehingga perlu dicuci ulang.
	Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.					Skor 4 (Sangat Baik): Alat dipisahkan sesuai jenisnya, disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan dihitung kembali jumlahnya. Skor 3 (Baik): Alat dipisahkan sesuai jenisnya, disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan dihitung kembali jumlahnya, tetapi ditemukan satu atau dua alat yang belum dipisahkan sesuai jenisnya, belum disimpan pada tempat yang telah ditentukan. Dan tidak dihitung jumlahnya. Skor 2 (Cukup): Sebagian alat telah dipisahkan sesuai jenisnya, disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan dihitung kembali jumlahnya, tetapi sebagian yang lain masih berantakan dan belum disimpan pada tempat yang telah ditentukan serta belum dihitung jumlahnya. Skor 1 (Kurang): Alat berantakan, tidak dipisahkan sesuai jenisnya, tidak disimpan pada tempat yang telah ditentukan dan tidak dihitung kembali jumlahnya.
	Mengembalikan alat pada tempatnya.					Skor 4 (Sangat Baik): Semua alat yang telah digunakan dikembalikan pada tempatnya dalam keadaan bersih dan kering. Skor 3 (Baik): Semua alat yang telah digunakan dikembalikan pada tempatnya, tetapi ditemukan satu atau dua alat yang keadaannya belum bersih atau kering.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 2 (Cukup): Sebagian alat yang telah digunakan dikembalikan pada tempatnya, beberapa ditemukan belum bersih atau belum kering. Skor 1 (Kurang): Alat tidak dikembalikan pada tempatnya dalam keadaan bersih dan kering.
Pelayanan Makanan dan Minuman	Menyiapkan meja penghidangan sesuai dengan tipe jamuan.					Skor 4 (Sangat Baik): Meja penghidangan disiapkan dengan sangat rapi, lengkap, dan sesuai dengan tipe jamuan. Semua elemen, termasuk peralatan makan, dekorasi, dan penataan, sudah sesuai standar dan estetis. Skor 3 (Baik): Meja penghidangan disiapkan dengan baik dan sesuai dengan tipe jamuan, tetapi ada sedikit kekurangan dalam detail, seperti susunan peralatan atau dekorasi yang kurang harmonis. Skor 2 (Cukup): Meja penghidangan disiapkan tetapi masih terdapat beberapa kesalahan dalam pemilihan atau penataan peralatan makan dan dekorasi, sehingga kurang sesuai dengan tipe jamuan. Skor 1 (Kurang): Meja penghidangan disiapkan dengan banyak kesalahan, tidak sesuai dengan tipe jamuan, serta terdapat kekurangan dalam kelengkapan peralatan atau estetika.
Jumlah Skor						

Catatan guru:

.....

.....

.....

.....

.....

Total skor tertinggi lembar ceklis observasi kinerja Aktivitas 5.7 keseluruhan ialah 44, cara perhitungan rumus guru dapat mengacu pada Aktivitas 5.1. Peserta didik dianggap tuntas jika telah melakukan semua kegiatan pada 11 indikator dengan total skor minimal 29. Jika masih kurang dari 29, perlu pembelajaran remedial.



h. Restaurant Mise en Place

Pada subbab ini hanya terdapat satu aktivitas, yaitu Aktivitas 5.8. (Aktivitas Kelompok). Aktivitas 5.8 merupakan kegiatan terpadu praktik berbasis *role playing*. Kegiatan ini dilakukan dalam kelompok untuk bermain peran sebagai *waiter*, *captain*, dan *head waiter* dalam praktik *restaurant mise en place* (persiapan restoran) ialah cara yang efektif untuk mengajarkan keterampilan dan tanggung jawab yang terkait dengan setiap peran di dalam lingkungan restoran. Sebelum melakukan praktik, guru bersama peserta didik menyusun rencana praktik *restaurant mise en place* berdasarkan jenis dan prosedurnya. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai seperti penerapan TP pada Aktivitas 5.7. Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan *role playing* di mana guru dapat membimbing peserta didik untuk aktif praktik dalam kelompok. Peserta didik belajar bagaimana melaksanakan tugas spesifik di restoran, seperti persiapan restoran, interaksi dengan tamu, dan manajemen tim, yang sangat penting dalam dunia kerja nyata. Berikut ini contoh langkah yang dapat guru lakukan.

- 1) Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok kecil, dan dalam setiap kelompok, peserta didik diberikan peran spesifik sebagai *waiter*, *captain*, atau *head waiter*. Setiap peran memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda, dan peserta didik harus memahami peran masing-masing sebelum simulasi dimulai.
- 2) Guru menjelaskan secara rinci tugas dan tanggung jawab dari setiap peran:
 - a) *Waiter*: Bertanggung jawab atas proses persiapan hingga pelayanan langsung kepada tamu, seperti menyambut tamu, mengambil pesanan, dan menyajikan makanan serta minuman.
 - b) *Captain*: Mengawasi beberapa *waiter*, memastikan bahwa persiapan dan pelayanan berjalan lancar, dan menangani permintaan khusus dari tamu.
 - c) *Head Waiter*: Mengoordinasikan semua tim layanan di lantai restoran, memastikan bahwa standar layanan dipenuhi, dan berkomunikasi dengan dapur serta manajemen.
- 3) Sebelum simulasi layanan dimulai, kelompok melakukan *mise en place*, yaitu menyiapkan meja, peralatan, dan lingkungan restoran sesuai standar. Peserta didik yang berperan sebagai *head waiter* memimpin proses ini, memastikan semua persiapan sesuai standar yang ditetapkan.
- 4) Setelah *mise en place* selesai, simulasi pelayanan dimulai. Peserta didik memerankan peran mereka masing-masing.
 - a) *Waiter* melakukan tugas mereka sesuai dengan standar pelayanan.
 - b) *Captain* mengarahkan dan membantu *waiter* dalam persiapan, serta menangani situasi yang memerlukan perhatian khusus.



- c) *Head Waiter* memastikan keseluruhan operasi berjalan lancar dan memenuhi ekspektasi tamu serta manajemen.

Guru dapat memberikan skenario tertentu, seperti tamu yang meminta menu khusus atau perubahan dalam pesanan, untuk menilai kemampuan peserta didik dalam menangani situasi tak terduga.

- 5) Setelah simulasi selesai, setiap kelompok diberikan waktu untuk refleksi, membahas pengalaman mereka, tantangan yang dihadapi, dan apa yang dapat diperbaiki. Guru memberikan umpan balik yang konstruktif kepada setiap kelompok dan individu, menyoroti kekuatan dan area yang perlu ditingkatkan.
- 6) Untuk memastikan bahwa setiap peserta didik merasakan berbagai aspek dalam layanan restoran, peran dapat dirotasi sehingga semua peserta didik memiliki kesempatan untuk mencoba menjadi *waiter*, *captain*, dan *head waiter*. Rotasi ini juga membantu peserta didik mengembangkan pemahaman yang lebih komprehensif tentang keseluruhan operasi restoran.

Aktivitas 5.8 yang dilakukan menerapkan Profil Pelajar Pancasila seperti pada penerapan dimensi dan elemen Aktivitas 5.7. Setiap kelompok dapat disarankan untuk menyimak video tutorial *restaurant mise en place* yang tersedia pada Buku Siswa <https://bit.ly/Video-RestaurantMiseEnPlace>. Selanjutnya, setiap kelompok mempraktikkan tahapan *restaurant mise en place* dengan tertib di depan kelas/laboratorium restoran. Setiap kelompok menilai hasil praktik teman-teman kelompok yang melakukan *restaurant mise en place*. Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja dapat mengacu pada Tabel 5.11 kriteria berikut ini.

Tabel 5.11 Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.8

Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
K3LH	Menerapkan prosedur keamanan kerja.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek K3LH dapat mengacu pada Tabel 5.7 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.4.
	Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).					



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.					
	Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.					
	Menerapkan kebersihan diri.					
Persiapan Alat dan Bahan Makanan	Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek Persiapan Alat dan Bahan Makanan dapat mengacu pada Tabel 5.10 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.7.
	Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.					
	Mengembalikan alat pada tempatnya.					
Pelayanan Makanan dan Minuman	Menyiapkan <i>side stand/side board</i> dan kelengkapannya untuk operasional pelayanan.					Skor 4 (Sangat Baik): <i>Side stand/side board</i> disiapkan dengan sangat rapi, lengkap, dan sesuai standar operasional. Semua peralatan dan perlengkapan tersedia, tersusun dengan baik, serta mudah diakses untuk pelayanan. Skor 3 (Baik): <i>Side stand/side board</i> disiapkan dengan baik dan sesuai standar, tetapi ada beberapa kekurangan kecil, seperti penataan yang kurang optimal atau sedikit kekurangan dalam kelengkapan peralatan. Skor 2 (Cukup): <i>Side stand/side board</i> disiapkan tetapi masih terdapat beberapa kekurangan, seperti peralatan yang kurang lengkap atau penataan yang kurang rapi, sehingga dapat menghambat kelancaran pelayanan. Skor 1 (Kurang): <i>Side stand/side board</i> disiapkan dengan banyak kesalahan atau kurang teliti, banyak peralatan yang tidak tersedia atau tidak tertata dengan baik, sehingga menghambat operasional pelayanan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menyiapkan meja penghidangan sesuai dengan tipe jamuan.					Skor 4 (Sangat Baik): Meja penghidangan disiapkan dengan sangat rapi, lengkap, dan sesuai dengan tipe jamuan. Semua elemen, termasuk peralatan makan, dekorasi, dan penataan, sudah sesuai standar dan estetik. Skor 3 (Baik): Meja penghidangan disiapkan dengan baik dan sesuai dengan tipe jamuan, tetapi ada sedikit kekurangan dalam detail, seperti susunan peralatan atau dekorasi yang kurang harmonis. Skor 2 (Cukup): Meja penghidangan disiapkan, tetapi masih terdapat beberapa kesalahan dalam pemilihan atau penataan peralatan makan dan dekorasi, sehingga kurang sesuai dengan tipe jamuan. Skor 1 (Kurang): Meja penghidangan disiapkan dengan banyak kesalahan, tidak sesuai dengan tipe jamuan, serta terdapat kekurangan dalam kelengkapan peralatan atau estetika.
	Melakukan pengecekan area layanan dan menu yang akan dijual.					Skor 4 (Sangat Baik): Melakukan pengecekan area layanan dan menu dengan sangat teliti, memastikan kebersihan, kerapian, kelengkapan peralatan, dan kesiapan menu sesuai standar tanpa ada kesalahan. Skor 3 (Baik): Melakukan pengecekan area layanan dan menu dengan baik, namun ada sedikit kekurangan dalam detail tertentu, seperti susunan peralatan atau pengecekan menu yang kurang teliti. Skor 2 (Cukup): Melakukan pengecekan tetapi masih terdapat beberapa kesalahan, seperti kurang teliti dalam memeriksa kebersihan, kelengkapan peralatan, atau kesiapan menu. Skor 1 (Kurang): Pengecekan dilakukan dengan banyak kesalahan atau kurang teliti, menyebabkan area layanan dan menu tidak siap dengan baik untuk digunakan atau dijual.
Jumlah Skor						



Catatan guru:

.....

.....

.....

Total skor tertinggi lembar ceklis observasi kinerja Aktivitas 5.8. keseluruhan ialah 52, cara perhitungan rumus guru dapat mengacu pada konversi nilai Aktivitas 5.1. Peserta didik dianggap tuntas jika telah melakukan seluruh kegiatan pada 13 indikator dengan total skor minimal 34. Jika masih kurang dari 34, perlu pembelajaran remedial.

i. *Sequences of Service*

Pada subbab ini, terdapat Aktivitas 5.9. (Aktivitas Kelompok). Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 3.2, 3.3, dan 3.4. TP 3.2: Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima dengan indikator: (1) menyajikan hidangan sesuai dengan hidangan/item menu yang dipesan oleh tamu; (2) memberikan pesanan dengan peralatan penyajian makanan sesuai dengan gaya menu dan (3) menghidangkan pesanan dengan tepat dan sesuai tipe pelayanan. Selanjutnya, relevan juga dengan TP 3.3: Melayani tamu dengan bersikap sopan, ramah, jujur pada indikator: (1) melakukan pelayanan sesuai dengan tipe pelayanan dan mengutamakan kepuasan tamu; (2) membersihkan meja selama makan dan setelah selesai makan; (3) menerima dan memproses pembayaran dengan ramah dan jujur; dan (4) mengakhiri/menutup layanan makanan pada tamu dengan baik. TP 3.4: Melakukan komunikasi dengan baik dengan indikator: (1) menyambut tamu dengan personal *grooming* dan *courtesy* yang baik; (2) menerima pesanan makanan dan minuman dengan bahasa dan sikap yang prima; (3) menangani keluhan tamu dengan ramah dan solutif; dan (4) menjalin komunikasi dan Kerjasama antar bagian dengan baik.

TP 3.2 relevan pada Aktivitas 5.9 pada kegiatan ke-1, yakni peserta didik diminta membuat satu kasus keluhan tamu pada pelayanan makanan dan minuman di restoran berupa narasi permasalahan dengan mencantumkan peran seperti tamu, *waiter*, *captain*, atau *chef*. Selanjutnya, peserta didik juga harus memberikan solusi terhadap keluhan (*guest complaint*) tersebut. Guru dapat mengarahkan peserta didik dalam membuat kasus yang logis terjadi di dunia industri serta memberikan solusi analitis sesuai dengan pemahaman teori sebelumnya. Guru dapat menerapkan Model *Problem Based Learning* dalam Aktivitas 5.9. sesuai langkah berikut.

- 1) Guru dapat memberikan contoh uraian kasus misalnya dengan bercerita maupun video terkait kasus dari keluhan tamu yang makan di restoran. Pada kegiatan ini juga, peserta didik mendapatkan pemaparan secara umum tentang menangani keluhan tamu (*guest complaint*).



- 2) Peserta didik diminta membuat satu kasus keluhan tamu di restoran beserta solusinya sesuai dengan teori yang telah dipelajari. Peserta didik dapat mengerjakan tugas sesuai dengan format lembar kerja yang diberikan guru.
- 3) Guru berkeliling, membimbing dan mengarahkan jika ada peserta didik yang belum paham.
- 4) Setiap peserta didik mempresentasikan hasil penyusunan kasus dan solusinya, lalu mengumpulkan tugas.
- 5) Peserta didik dengan bimbingan guru bersama-sama menyimak, menganalisis dan mengevaluasi presentasi masing-masing peserta didik. Peserta didik diarahkan dan dibetulkan jika ada pemahaman yang kurang tepat. Peserta didik diberikan penguatan terhadap materi-materi penting terkait solusi dan peluang penyelesaian yang dapat dilakukan terhadap permasalahan yang terjadi dalam menangani keluhan pelayanan makanan dan minuman di restoran.

Berikut ini contoh kunci jawaban dari Aktivitas 5.9 terkait penyusunan narasi kasus keluhan tamu dan solusinya yang dapat guru gunakan untuk menilai hasil penyelesaian aktivitas peserta didik.

Contoh Jawaban Nomor 1 Aktivitas 5.9

Kasus Keluhan Tamu pada Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran

Narasi Permasalahan:

Pada suatu malam di Restoran “Le Gourmet”, seorang tamu bernama Bapak Andi bersama keluarganya datang untuk menikmati makan malam spesial. Mereka disambut oleh *waiter* bernama Rian, yang mengantarkan mereka ke meja yang telah dipesan. Setelah memberikan menu, Rian mengambil pesanan mereka, yang terdiri atas *steak medium-rare* untuk Bapak Andi, pasta *carbonara* untuk Ibu Andi, dan *chicken nuggets* untuk anak mereka, Nia.

Setelah menunggu selama 20 menit, makanan mulai disajikan. Namun, Bapak Andi segera menyadari bahwa steak yang disajikan tidak sesuai dengan pesanan. *Steak* tersebut terlalu matang (*well-done*) dan teksturnya sangat keras. Ibu Andi juga merasa bahwa pasta *carbonara* yang disajikan terlalu dingin dan tidak cukup *creamy* seperti yang diharapkan. Mereka memanggil Rian untuk mengeluhkan masalah ini.

Rian dengan segera meminta maaf atas ketidaknyamanan tersebut dan melaporkan keluhan itu kepada *captain* bernama Sinta. Sinta datang ke meja Bapak Andi untuk mendengarkan keluhan secara langsung. Setelah mendengar keluhan dari Bapak dan Ibu Andi, Sinta meminta izin untuk membawa kembali makanan tersebut ke dapur untuk diperiksa oleh *chef*.



Di dapur, Sinta menyampaikan keluhan tersebut kepada *chef* Agus. Setelah memeriksa *steak* dan pasta, Chef Agus menyadari kesalahan yang terjadi di dapur. Dia segera menginstruksikan timnya untuk menyiapkan kembali pesanan Bapak Andi dengan *steak* yang dimasak *medium-rare* sesuai permintaan dan memastikan pasta *carbonara* disajikan dengan suhu yang tepat dan saus yang lebih *creamy*.

Sinta kembali ke meja tamu untuk menyampaikan bahwa pesanan baru sedang dipersiapkan dan menawarkan minuman gratis sebagai bentuk permintaan maaf atas ketidaknyamanan tersebut. Dia juga meyakinkan Bapak Andi bahwa makanan yang baru akan disajikan dalam waktu 10 menit.

Setelah 10 menit, makanan baru disajikan oleh Rian dengan pengawasan langsung dari Sinta. Bapak Andi memeriksa *steak*-nya dan merasa puas karena kali ini dimasak dengan sempurna sesuai pesanan. Ibu Andi juga merasa bahwa pasta *carbonara* yang baru lebih sesuai dengan harapannya hangat, *creamy*, dan lezat. Mereka berterima kasih kepada Rian dan Sinta atas pelayanan yang cepat dan tanggapan yang profesional terhadap keluhan mereka.

Solusi terhadap Keluhan (*Guest Complaint*):

1. Respons Cepat dan Ramah:
Waiter Rian dengan cepat menanggapi keluhan tamu dan segera melibatkan *captain* Sinta, menunjukkan tanggung jawab dan kepedulian terhadap pengalaman tamu.
2. Permintaan Maaf dan Kompensasi:
Sinta memberikan permintaan maaf yang tulus dan menawarkan minuman gratis sebagai bentuk kompensasi untuk meredakan ketidakpuasan tamu.
3. Komunikasi Efektif dengan Dapur:
Sinta berkomunikasi langsung dengan *chef* Agus untuk memastikan bahwa keluhan tamu ditangani dengan serius dan pesanan baru disiapkan dengan benar.
4. Pengawasan dalam Penyajian Ulang:
Untuk memastikan kualitas, Sinta mengawasi langsung penyajian ulang makanan, yang menunjukkan komitmen terhadap kepuasan tamu.
5. Penyelesaian Masalah yang Memuaskan:
Dengan memberikan makanan yang sesuai dengan harapan tamu dalam waktu singkat, restoran berhasil mengubah pengalaman negatif menjadi positif, yang menunjukkan kemampuan untuk mengelola keluhan tamu dengan baik.

Melalui tindakan yang cepat, ramah, dan profesional, restoran tidak hanya menyelesaikan masalah, tetapi juga memperkuat kepercayaan tamu terhadap layanan mereka.



Selanjutnya, guru dapat menggunakan rubrik penilaian dari hasil penyelesaian Aktivitas 5.9 tentang penyelesaian kasus keluhan tamu pada Tabel 5.12 sebagai berikut.

Tabel 5.12 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.9

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Deskripsi
Kebenaran dan Ketepatan Jawaban	Kesesuaian dan ketepatan mengidentifikasi solusi dari kasus keluhan tamu	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil identifikasi solusi dari kasus keluhan tamu sesuai dan tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil identifikasi solusi dari kasus keluhan tamu sesuai dan tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil identifikasi solusi dari kasus keluhan tamu sesuai dan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil identifikasi solusi dari kasus keluhan tamu belum sesuai dan tepat.
Kejelasan dan Kebenaran Jawaban	Kejelasan dan kebenaran menganalisis permasalahan terkait penyusunan narasi kasus keluhan tamu	Skor 4 (Sangat Baik): Semua hasil analisis permasalahan terkait penyusunan narasi kasus keluhan tamu jelas dan benar. Skor 3 (Baik): Beberapa hasil analisis permasalahan terkait penyusunan narasi kasus keluhan tamu jelas dan benar. Skor 2 (Cukup): Sebagian hasil analisis permasalahan terkait penyusunan narasi kasus keluhan tamu jelas dan benar. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Hasil analisis permasalahan terkait penyusunan narasi kasus keluhan tamu belum jelas dan benar.
Ketepatan Jawaban	Ketepatan menentukan solusi pada narasi kasus yang terjadi	Skor 4 (Sangat Baik): Semua informasi solusi pada narasi kasus yang terjadi tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa informasi solusi pada narasi kasus yang terjadi tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian informasi solusi pada narasi kasus yang terjadi tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Informasi solusi pada narasi kasus yang terjadi belum tepat.

Penilaian dapat dilakukan guru dengan mengacu pada cara perhitungan nilai Tabel 5.3 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1.

Selanjutnya, pada Aktivitas 5.9 tugas ke-2 terkait membuat 1 lembar *slip order* beserta *guest check*-nya dengan minimal pesanan 2 orang tamu, guru dapat menggunakan contoh lembar kerja penyelesaian tugas pada [link](https://bit.ly/contoh-sliporder-guestcheck) <https://bit.ly/contoh-sliporder-guestcheck> . Kemudian, tugas ke-3 pada Buku Siswa, mereka diminta mencari satu referensi video *sequence of service* yang dapat ditonton dari berbagai sumber seperti pranala *youtube*, video pembelajaran, ataupun sumber lainnya. Guru dapat menyarankan contoh video pada [link](#)



<https://bit.ly/video-american-service> untuk mempelajari tahapan pelayanan di restoran. Kemudian tugas ini dapat dilakukan bersama kelompok untuk membuat tahapan-tahapan pelayanan dalam bentuk tabel berisikan (tahapan, deskripsi, peralatan yang digunakan, dan gambar). Contoh lembar kerja dapat guru sesuaikan dengan contoh di Buku Siswa pada Tabel 5.4. *Sequence of Service*.

Guru juga dapat meminta peserta didik memperkaya materi sebelum menyelesaikan tugas dengan mempelajari materi yang tersedia pada Aktivitas 5.9 terkait: *taking order*, teknik menulis *slip order/captain order* dan *guest check*, menangani keluhan tamu, keterampilan dasar seorang pramusaji *sequence of service*, dan *sequence of service* pada *link* <https://bit.ly/materi-sequence-of-service>. Aktivitas ini dapat mengembangkan peserta didik untuk bernalar kritis dan kreatif. Guru dapat menerapkan Model *Discovery Learning* untuk penyelesaian Aktivitas 5.9 tugas ke-2 dan ke-3. Lembar penilaian dapat guru sesuaikan dengan contoh pada Tabel 5.3. Rubrik Penilaian Aktivitas 5.1.

j. Tipe Pelayanan Restoran

Pada subbab ini terdapat dua aktivitas, yaitu Aktivitas 5.10 dan 5.11.

1) Aktivitas 5.10 (Aktivitas Individu)

Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 3.1: Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman dengan indikator: Mengidentifikasi tempat layanan makanan dan minuman sesuai dengan klasifikasinya. Aktivitas yang dilakukan peserta didik untuk mengeksplor wawasan secara mandiri tentang pelayanan *non individual service*. Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis dan bergotong royong karena aktivitas ini dilakukan bersama teman kelompok dari mulai diskusi hingga penyelesaian tugas. Aktivitas ini dapat menerapkan Model *Discovery Learning*.

Guru dapat mengetahui pemahaman peserta didik dari aktivitas ini. Guru dapat mengarahkan peserta didik untuk mengakses *link/Qr code* yang tersedia pada Buku Siswa <https://bit.ly/komik-non-individual>. Kemudian, setiap kelompok membaca komik digital ini dengan memperhatikan setiap peran dan edukasi yang diberikan terkait materi *non individual service*. Hasil bacaan dapat diskusikan oleh teman kelompok dan dituangkan dalam bentuk rangkuman. Berikut ini contoh hasil rangkuman yang dapat guru gunakan dalam penilaian hasil <https://bit.ly/contoh-rangkuman-nonindividual-service> Guru dapat menggunakan penilaian dan rubrik tugas ringkasan/*resume* dari Aktivitas 5.10 sesuai contoh Tabel 5.5. Rubrik Penilaian pada Aktivitas 5.3. Namun, guru dapat membuat penugasan maupun penilaian Aktivitas 5.10 terkait ringkasan hasil bacaan komik digital materi *non individual service*.



2) Aktivitas 5.11 (Aktivitas Kelompok)

Aktivitas 5.11 merupakan kegiatan terpadu praktik berbasis *cooperative learning* (pembelajaran kooperatif). Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta didik tentang materi, tetapi juga mengembangkan keterampilan kolaborasi, komunikasi, dan penyelesaian masalah yang sangat penting dalam industri perhotelan dan restoran. Sebelum melakukan praktik, setiap kelompok dengan bimbingan guru merencanakan praktik pelayanan makanan dan minuman dengan tipe pelayanan yang sudah ditentukan. Guru juga perlu memastikan agar tujuan pembelajaran berikut dapat tercapai.

TP 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

TP 1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.

TP 1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.

TP 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.

TP 1.5. Mengelola limbah.

TP 2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.

TP 2.2. Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan.

TP 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.

TP 2.4. Menghitung, membersihkan, dan menginventaris alat.

TP 3.1. Menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman.

TP 3.2. Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.

TP 3.3. Melayani tamu dengan bersikap sopan, ramah, dan jujur.

TP 3.4. Melakukan komunikasi dengan baik.

Aktivitas ini dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Cooperative Learning*. Pada Aktivitas 5.11, nilai-nilai Profil Pelajar Pancasila sesuai dengan Aktivitas 5.7. Guru dapat mengarahkan peserta didik untuk memperkuat materi dan mempelajari format rencana praktik pelayanan pada link berikut ini <https://bit.ly/tipe-pelayanan>. Guru dapat merancang praktik secara berulang dengan tipe pelayanan berbeda seperti *American service*, *Russian service*, *French service*, *English service*, *room service*, *buffet service*, *Indonesian service* atau tipe pelayanan lainnya. Guru dapat menyesuaikan penentuan tipe pelayanan yang dipraktikkan berdasarkan kebutuhan, karakteristik peserta didik, kondisi sekolah, ketersediaan peralatan, dsb. Observasi kinerja dapat mengacu pada kriteria Tabel 5.13 berikut.



Tabel 5.13 Lembar Ceklis Observasi Kinerja Aktivitas 5.11

Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
K3LH	Menerapkan prosedur keamanan kerja.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek K3LH dapat mengacu pada Tabel 5.7 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.4.
	Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya.					
	Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien.					
	Menerapkan kebersihan diri.					
	Menerapkan prosedur kebersihan bahan.					
	Menerapkan prosedur kebersihan dapur.					



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.					
	Menerapkan zero waste food.					
Persiapan Alat dan Bahan	Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep.					Skor 4 (Sangat Baik): Menentukan semua jenis alat dengan tepat sesuai resep tanpa kesalahan. Alat yang dipilih sesuai dengan fungsi dan kebutuhan proses penyajian hidangan, memastikan efisiensi dan hasil terbaik. Skor 3 (Baik): Menentukan sebagian besar alat dengan tepat sesuai resep, tetapi ada satu atau dua kesalahan kecil yang tidak terlalu memengaruhi proses penyajian hidangan. Skor 2 (Cukup): Menentukan beberapa alat dengan benar, tetapi terdapat beberapa kesalahan dalam pemilihan alat yang dapat memengaruhi efektivitas proses penyajian hidangan. Skor 1 (Kurang): Banyak kesalahan dalam menentukan alat yang disiapkan, sehingga tidak sesuai dengan resep dan berpotensi menghambat atau mengubah hasil akhir hidangan.
	Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.					Skor 4 (Sangat Baik): Menyiapkan semua alat dengan lengkap, tepat, dan sesuai kebutuhan resep standar. Alat dalam kondisi bersih, siap pakai, serta tertata rapi untuk mendukung proses penyajian hidangan secara efisien. Skor 3 (Baik): Menyiapkan sebagian besar alat dengan benar dan sesuai resep standar, tetapi ada satu atau dua alat yang kurang sesuai atau belum sepenuhnya siap pakai. Skor 2 (Cukup): Menyiapkan beberapa alat yang sesuai, tetapi terdapat beberapa kesalahan atau kekurangan dalam kelengkapan dan kebersihan alat, yang dapat memengaruhi kelancaran proses penyajian hidangan. Skor 1 (Kurang): Menyiapkan alat dengan banyak kesalahan atau kekurangan, tidak sesuai dengan resep standar, dan berpotensi menghambat proses penyajian hidangan secara signifikan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek Persiapan Alat dan Bahan dapat mengacu pada Tabel 5.7 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.4.
	Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.					
	Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek Persiapan Alat dan Bahan dapat mengacu pada Tabel 5.10 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.7.
	Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.					
	Mengembalikan alat pada tempatnya.					
Pelayanan Makanan dan Minuman	Mengidentifikasi tempat layanan makanan dan minuman sesuai dengan klasifikasinya.					Skor 4 (Sangat Baik): Mengidentifikasi semua jenis tempat layanan makanan dan minuman dengan sangat tepat sesuai klasifikasinya. Mampu menjelaskan karakteristik, perbedaan, dan contoh setiap klasifikasi dengan jelas dan akurat. Skor 3 (Baik): Mengidentifikasi sebagian besar tempat layanan makanan dan minuman dengan benar sesuai klasifikasinya, tetapi terdapat sedikit kekurangan dalam penjelasan atau contoh yang diberikan. Skor 2 (Cukup): Mengidentifikasi beberapa tempat layanan makanan dan minuman, tetapi masih terdapat beberapa kesalahan dalam klasifikasi atau kurang memahami perbedaannya. Skor 1 (Kurang): Banyak kesalahan dalam mengidentifikasi tempat layanan makanan dan minuman, sehingga klasifikasi tidak sesuai dan pemahaman terhadap jenis layanan masih sangat kurang.
	Mengecek standar pemorsian dan presentasi hidangan per porsi maupun sajian besar.					Skor 4 (Sangat Baik): Mengecek standar pemorsian dan presentasi hidangan dengan sangat teliti dan akurat. Semua porsi sesuai standar, tampilan estetik, serta memenuhi kriteria keseimbangan, kebersihan, dan daya tarik visual.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 3 (Baik): Mengecek pemorsian dan presentasi dengan baik, namun ada sedikit kekurangan dalam keseimbangan porsi atau estetika penyajian yang masih bisa diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Mengecek pemorsian dan presentasi tetapi masih terdapat beberapa kesalahan, seperti ketidakseimbangan ukuran porsi atau tampilan yang kurang menarik. Skor 1 (Kurang): Tidak melakukan pengecekan dengan teliti, banyak kesalahan dalam pemorsian dan presentasi, sehingga hidangan tidak sesuai standar dan kurang menarik secara visual.
	Menyimpan hiasan dan pelengkap dengan benar pada tempat layanan.					Skor 4 (Sangat Baik): Menyimpan semua hiasan dan pelengkap dengan sangat rapi, bersih, dan sesuai standar. Penempatan mudah diakses, higienis, dan tidak merusak kualitas atau estetika hiasan. Skor 3 (Baik): Menyimpan hiasan dan pelengkap dengan baik dan sesuai standar, tetapi ada sedikit kekurangan dalam keteraturan atau kebersihan penyimpanan. Skor 2 (Cukup): Menyimpan hiasan dan pelengkap tetapi masih terdapat beberapa kesalahan, seperti penempatan yang kurang rapi atau kurang memperhatikan kebersihan dan daya tahan hiasan. Skor 1 (Kurang): Menyimpan hiasan dan pelengkap dengan banyak kesalahan, seperti tempat penyimpanan tidak sesuai, tidak higienis, atau sulit diakses, sehingga berpotensi merusak tampilan dan kualitasnya.
	Menyiapkan <i>side stand/ side board</i> dan kelengkapannya untuk operasional pelayanan.					Skor 4 (Sangat Baik): <i>Side stand/side board</i> disiapkan dengan sangat rapi, lengkap, dan sesuai standar operasional. Semua peralatan dan perlengkapan tersedia, tersusun dengan baik, serta mudah diakses untuk pelayanan. Skor 3 (Baik): <i>Side stand/side board</i> disiapkan dengan baik dan sesuai standar, tetapi ada beberapa kekurangan kecil, seperti penataan yang kurang optimal atau sedikit kekurangan dalam kelengkapan peralatan. Skor 2 (Cukup): <i>Side stand/side board</i> disiapkan tetapi masih terdapat beberapa kekurangan, seperti peralatan yang kurang lengkap atau penataan yang kurang rapi, sehingga dapat menghambat kelancaran pelayanan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 1 (Kurang): <i>Side stand/side board</i> disiapkan dengan banyak kesalahan atau kurang teliti, banyak peralatan yang tidak tersedia atau tidak tertata dengan baik, sehingga menghambat operasional pelayanan.
	Menyiapkan meja penghidangan sesuai dengan tipe jamuan.					Skor 4 (Sangat Baik): Meja penghidangan disiapkan dengan sangat rapi, lengkap, dan sesuai dengan tipe jamuan. Semua elemen, termasuk peralatan makan, dekorasi, dan penataan, sudah sesuai standar dan estetis. Skor 3 (Baik): Meja penghidangan disiapkan dengan baik dan sesuai dengan tipe jamuan, tetapi ada sedikit kekurangan dalam detail, seperti susunan peralatan atau dekorasi yang kurang harmonis. Skor 2 (Cukup): Meja penghidangan disiapkan tetapi masih terdapat beberapa kesalahan dalam pemilihan atau penataan peralatan makan dan dekorasi, sehingga kurang sesuai dengan tipe jamuan. Skor 1 (Kurang): Meja penghidangan disiapkan dengan banyak kesalahan, tidak sesuai dengan tipe jamuan, serta terdapat kekurangan dalam kelengkapan peralatan atau estetika.
	Melakukan pengecekan area layanan dan menu yang akan dijual.					Skor 4 (Sangat Baik): Melakukan pengecekan area layanan dan menu dengan sangat teliti, memastikan kebersihan, kerapian, kelengkapan peralatan, dan kesiapan menu sesuai standar tanpa ada kesalahan. Skor 3 (Baik): Melakukan pengecekan area layanan dan menu dengan baik, tetapi ada sedikit kekurangan dalam detail tertentu, seperti susunan peralatan atau pengecekan menu yang kurang teliti. Skor 2 (Cukup): Melakukan pengecekan, tetapi masih terdapat beberapa kesalahan, seperti kurang teliti dalam memeriksa kebersihan, kelengkapan peralatan, atau kesiapan menu. Skor 1 (Kurang): Pengecekan dilakukan dengan banyak kesalahan atau kurang teliti, menyebabkan area layanan dan menu tidak siap dengan baik untuk digunakan atau dijual.
	Menyajikan hidangan sesuai dengan hidangan/item menu yang dipesan oleh tamu.					Skor 4 (Sangat Baik): Menyajikan hidangan dengan sangat tepat sesuai pesanan tamu, baik dari segi jenis, porsi, suhu, dan presentasi. Penyajian dilakukan dengan profesional, rapi, dan sesuai standar layanan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 3 (Baik): Menyajikan hidangan sesuai pesanan tamu dengan baik, tetapi ada sedikit kekurangan dalam aspek seperti porsi, suhu, atau estetika penyajian yang masih bisa diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Menyajikan hidangan, tetapi terdapat beberapa kesalahan, seperti ketidaksesuaian dalam porsi, suhu, atau elemen tambahan, sehingga pengalaman tamu kurang optimal. Skor 1 (Kurang): Menyajikan hidangan dengan banyak kesalahan, seperti hidangan tidak sesuai pesanan, kurang rapi, atau terdapat kekurangan dalam kelengkapan, yang dapat mengganggu kepuasan tamu.
	Memberikan pesanan dengan peralatan penyajian makanan sesuai dengan gaya menu.					Skor 4 (Sangat Baik): Memberikan pesanan dengan peralatan penyajian yang sepenuhnya sesuai dengan gaya menu, baik dalam jenis, tata letak, maupun kebersihan. Penyajian dilakukan dengan profesional dan estetik. Skor 3 (Baik): Memberikan pesanan dengan peralatan penyajian yang sesuai dengan gaya menu, tetapi terdapat sedikit kekurangan dalam detail, seperti penataan atau pemilihan alat yang kurang optimal. Skor 2 (Cukup): Memberikan pesanan tetapi terdapat beberapa kesalahan dalam pemilihan atau penggunaan peralatan penyajian sehingga kurang sesuai dengan gaya menu yang seharusnya. Skor 1 (Kurang): Memberikan pesanan dengan banyak kesalahan, seperti penggunaan peralatan yang tidak sesuai dengan gaya menu, kurang bersih, atau kurang rapi sehingga mengurangi kualitas penyajian.
	Menghidangkan pesanan dengan tepat dan sesuai tipe pelayanan.					Skor 4 (Sangat Baik): Menghidangkan pesanan dengan sangat tepat sesuai tipe pelayanan. Proses penyajian dilakukan dengan profesional, rapi, cepat, dan sesuai standar layanan tanpa kesalahan. Skor 3 (Baik): Menghidangkan pesanan dengan baik dan sesuai tipe pelayanan, tetapi terdapat sedikit kekurangan dalam kecepatan, ketepatan, atau teknik penyajian yang masih dapat diperbaiki. Skor 2 (Cukup): Menghidangkan pesanan tetapi terdapat beberapa kesalahan, seperti ketidaktepatan dalam urutan penyajian, kurang memperhatikan standar layanan, atau kurang cekatan dalam prosesnya.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 1 (Kurang): Menghidangkan pesanan dengan banyak kesalahan, seperti penyajian tidak sesuai tipe pelayanan, kurang rapi, tidak tepat waktu, atau tidak sesuai standar sehingga mengurangi kualitas layanan.
	Melakukan pelayanan sesuai dengan tipe pelayanan dan mengutamakan kepuasan tamu.					Skor 4 (Sangat Baik): Melakukan pelayanan dengan sangat profesional, sesuai tipe pelayanan, serta menunjukkan sikap ramah, responsif, dan sopan. Kepuasan tamu menjadi prioritas utama dengan memastikan kebutuhan mereka terpenuhi dengan baik. Skor 3 (Baik): Melakukan pelayanan dengan baik dan sesuai tipe pelayanan, tetapi ada sedikit kekurangan dalam komunikasi atau respons terhadap tamu, meskipun tidak mengurangi pengalaman layanan secara signifikan. Skor 2 (Cukup): Melakukan pelayanan tetapi masih terdapat beberapa kesalahan, seperti kurang cekatan, kurang ramah, atau kurang memahami standar tipe pelayanan sehingga pengalaman tamu kurang optimal. Skor 1 (Kurang): Pelayanan dilakukan dengan banyak kesalahan, tidak sesuai dengan tipe pelayanan, kurang ramah, atau kurang responsif sehingga mengurangi kepuasan tamu secara signifikan.
	Membersihkan meja selama makan dan setelah selesai makan.					Skor 4 (Sangat Baik): Membersihkan meja selama makan dengan sigap dan hati-hati tanpa mengganggu kenyamanan tamu. Setelah selesai makan, meja dibersihkan dengan cepat, menyeluruh, dan sesuai standar kebersihan. Alat makan dan sisa makanan ditangani dengan rapi dan higienis. Skor 3 (Baik): Membersihkan meja selama makan dengan cukup baik, meskipun ada sedikit keterlambatan atau kurang perhatian pada detail. Setelah selesai makan, meja dibersihkan dengan baik, tetapi masih ada sedikit kekurangan dalam kerapian atau kecepatan. Skor 2 (Cukup): Membersihkan meja, tetapi kurang teliti atau kurang tepat waktu, baik selama makan maupun setelah selesai makan. Beberapa area masih kotor atau tidak ditangani dengan benar, yang dapat mengurangi kenyamanan tamu. Skor 1 (Kurang): Tidak membersihkan meja selama makan atau melakukannya dengan cara yang mengganggu tamu. Setelah selesai makan, meja dibiarkan kotor terlalu lama atau dibersihkan dengan cara yang tidak sesuai standar kebersihan sehingga mengurangi kualitas layanan.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menerima dan memproses pembayaran dengan ramah dan jujur.					Skor 4 (Sangat Baik): Menerima dan memproses pembayaran dengan sangat ramah, sopan, dan profesional. Melakukan transaksi dengan cepat, akurat, dan jujur tanpa kesalahan, serta memberikan struk atau bukti pembayaran dengan jelas. Menunjukkan sikap yang membantu jika ada pertanyaan atau kendala dari tamu. Skor 3 (Baik): Menerima dan memproses pembayaran dengan baik, ramah, dan jujur, tetapi ada sedikit keterlambatan atau kurang responsif dalam menjelaskan detail transaksi. Namun, kesalahan masih dapat segera diperbaiki tanpa mengurangi kepuasan tamu. Skor 2 (Cukup): Menerima dan memproses pembayaran dengan beberapa kekurangan, seperti kurang ramah, kurang cekatan, atau sedikit kesalahan dalam transaksi yang memerlukan koreksi. Hal ini dapat memengaruhi pengalaman tamu secara keseluruhan. Skor 1 (Kurang): Menerima dan memproses pembayaran dengan banyak kesalahan, seperti kurang ramah, tidak profesional, atau kurang jujur dalam menangani transaksi. Terdapat kesalahan dalam perhitungan atau pengembalian uang yang dapat merugikan tamu dan menurunkan kepercayaan.
	Mengakhiri/ menutup layanan makanan pada tamu dengan baik.					Skor 4 (Sangat Baik): Menutup layanan dengan sangat baik, ramah, dan profesional. Mengucapkan terima kasih, memastikan tamu puas dengan pelayanan, serta menawarkan bantuan tambahan jika diperlukan. Memberikan kesan akhir yang positif dan meningkatkan kemungkinan tamu kembali. Skor 3 (Baik): Menutup layanan dengan baik dan sopan, tetapi ada sedikit kekurangan dalam interaksi, seperti kurang responsif terhadap tamu atau tidak menanyakan kepuasan mereka secara proaktif. Namun, tamu tetap merasa dihargai. Skor 2 (Cukup): Menutup layanan dengan kurang optimal, misalnya hanya mengucapkan terima kasih secara formal tanpa memperhatikan ekspresi atau kepuasan tamu. Tidak menunjukkan usaha lebih untuk memberikan kesan akhir yang baik. Skor 1 (Kurang): Menutup layanan dengan tidak profesional, kurang ramah, atau bahkan tanpa ucapan terima kasih. Tamu merasa kurang dihargai, yang dapat mengurangi kepuasan dan kemungkinan mereka kembali.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menyambut tamu dengan personal <i>grooming</i> dan <i>courtesy</i> yang baik.					Skor 4 (Sangat Baik): Menyambut tamu dengan sangat ramah, sopan, dan profesional. Personal <i>grooming</i> (penampilan diri) sangat rapi, bersih, dan sesuai standar. Menggunakan bahasa tubuh positif, kontak mata, dan senyum yang tulus untuk menciptakan kesan pertama yang baik. Skor 3 (Baik): Menyambut tamu dengan baik dan sopan, tetapi ada sedikit kekurangan, seperti senyum kurang tulus atau kontak mata kurang konsisten. <i>Personal grooming</i> sudah rapi, namun ada sedikit detail yang perlu diperbaiki (misalnya seragam kurang rapi atau postur kurang percaya diri). Skor 2 (Cukup): Menyambut tamu tetapi kurang menunjukkan keramahan atau sikap profesional. <i>Personal grooming</i> kurang diperhatikan, seperti pakaian kurang rapi atau ekspresi wajah kurang hangat. Tamu merasa tidak sepenuhnya disambut dengan baik. Skor 1 (Kurang): Menyambut tamu dengan sikap kurang sopan, tanpa senyum, atau bahkan cuek. <i>Personal grooming</i> tidak sesuai standar, seperti pakaian tidak rapi atau kebersihan kurang terjaga. Tamu merasa kurang dihargai dan mendapatkan kesan negatif.
	Menerima pesanan makanan dan minuman dengan bahasa dan sikap yang prima.					Skor 4 (Sangat Baik): Menerima pesanan dengan bahasa yang jelas, sopan, dan profesional. Sikap sangat ramah, penuh perhatian, dan responsif terhadap kebutuhan tamu. Mampu memberikan rekomendasi menu dengan baik dan memastikan pesanan dicatat dengan akurat. Skor 3 (Baik): Menerima pesanan dengan bahasa yang baik dan sopan, tetapi ada sedikit kekurangan dalam ketelitian atau kecepatan merespons tamu. Masih dapat memberikan pengalaman yang positif, tetapi belum sepenuhnya optimal. Skor 2 (Cukup): Menerima pesanan dengan sikap kurang ramah atau bahasa yang kurang jelas. Terkadang kurang fokus sehingga ada potensi kesalahan dalam pencatatan pesanan atau kurang responsif terhadap tamu. Skor 1 (Kurang): Menerima pesanan dengan sikap kurang sopan, tidak ramah, atau terlihat tidak profesional. Bahasa yang digunakan kurang jelas, dan ada kesalahan dalam mencatat pesanan, sehingga dapat mengurangi kepuasan tamu.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menangani keluhan tamu dengan ramah dan solutif.					Skor 4 (Sangat Baik): Menangani keluhan tamu dengan sangat ramah, tenang, dan profesional. Mendengarkan dengan penuh perhatian, memberikan solusi yang tepat dan cepat, serta memastikan tamu merasa dihargai dan puas dengan penyelesaiannya. Skor 3 (Baik): Menangani keluhan dengan ramah dan cukup baik, tetapi ada sedikit keterlambatan atau kurang inisiatif dalam memberikan solusi. Meskipun demikian, tamu tetap merasa dihargai dan keluhan dapat diselesaikan dengan baik. Skor 2 (Cukup): Menangani keluhan tamu dengan usaha yang kurang maksimal, misalnya tidak cukup ramah, kurang responsif, atau solusi yang diberikan kurang efektif. Tamu merasa keluhannya belum sepenuhnya ditangani dengan baik. Skor 1 (Kurang): Menangani keluhan dengan sikap kurang ramah, tidak sabar, atau bahkan mengabaikan keluhan tamu. Solusi yang diberikan tidak memadai atau tidak ada upaya untuk menyelesaikan masalah, sehingga tamu merasa tidak dihargai.
	Menjalin komunikasi dan Kerja sama antarbagian dengan baik.					Skor 4 (Sangat Baik): Berkomunikasi dengan sangat baik, jelas, dan sopan dengan semua bagian. Selalu proaktif dalam berkoordinasi, bekerja sama dengan baik, serta membantu rekan kerja untuk mencapai tujuan bersama tanpa hambatan. Skor 3 (Baik): Berkomunikasi dan bekerja sama dengan baik, meskipun terkadang masih perlu inisiatif lebih dalam koordinasi. Tetap dapat menjalankan tugas dengan lancar tanpa kendala berarti dalam kerja sama tim. Skor 2 (Cukup): Berkomunikasi dan bekerja sama dengan cukup, tetapi ada beberapa kendala seperti kurang responsif, kurang koordinasi, atau kurang inisiatif dalam menjalin hubungan dengan bagian lain sehingga dapat menghambat pekerjaan. Skor 1 (Kurang): Kurang berkomunikasi atau bekerja sama dengan bagian lain, sering terjadi miskomunikasi, kurang koordinasi, atau bahkan tidak menunjukkan sikap kooperatif, yang berdampak negatif pada kelancaran kerja tim.
Jumlah Skor						



Catatan guru:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Total skor tertinggi lembar ceklis observasi kinerja Aktivitas 5.11 keseluruhan ialah 140. Peserta didik dianggap tuntas jika telah melakukan semua kegiatan pada 35 indikator dengan total skor minimal 92. Jika masih kurang dari 92, perlu pembelajaran remedial.

k. Minuman

Subbab ini terdiri atas dua aktivitas, yaitu Aktivitas 5.12 dan 5.13. Berikut penjelasan masing-masing.

1) Aktivitas 5.12

Aktivitas ini merupakan implementasi dari TP 3.5: Membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik dengan indikator: Membuat minuman non-alkohol sesuai standar resep dan teknik yang tepat serta menyajikan minuman dengan hiasan yang menarik dan waktu layanan yang tepat. Aktivitas ini dapat dilakukan, setelah peserta didik mempelajari materi minuman. Peserta didik dapat melakukan penelusuran informasi melalui guru, buku, internet atau referensi lainnya. Peserta didik mengidentifikasi setiap minuman di antaranya minuman kopi, minuman non-alkohol, minuman panas, dan minuman dingin. Hal yang perlu dipahami terkait deskripsi, karakteristik minuman, contoh minuman, dan alat saji yang umum digunakan.

Aktivitas ini mengasah peserta didik untuk bernalar kritis. Metode yang dapat digunakan guru untuk menyelesaikan aktivitas berupa *Discovery Learning*. Berikut ini contoh lembar kerja dan contoh jawaban dari Aktivitas 5.12 yang dapat guru gunakan untuk menilai hasil tugas kelompok peserta didik. Namun, guru juga dapat merancang penugasan dengan bentuk lain seperti infografis.



Tabel 5.14 Lembar Kerja dan Jawaban Aktivitas 3.12

Minuman Kopi	Minuman Non-Alkohol
Deskripsi	
Kopi ialah minuman yang dibuat dari biji kopi yang telah disangrai dan digiling. Biji kopi ini berasal dari tanaman kopi yang tumbuh di daerah beriklim tropis. Kopi memiliki rasa yang khas dan aroma yang kuat, yang menjadikannya salah satu minuman paling populer di seluruh dunia. Proses pembuatan kopi melibatkan berbagai metode ekstraksi yang menghasilkan rasa dan kekuatan yang berbeda. Jenis kopi yang biasa digunakan di Indonesia kopi arabika dan robusta.	Minuman non-alkohol ialah jenis minuman yang tidak mengandung alkohol dan biasanya disajikan untuk segala usia. Minuman ini meliputi berbagai jenis minuman yang dibuat dari bahan-bahan seperti air, jus buah, teh, kopi, susu, dan berbagai macam campuran lain yang tidak mengandung alkohol. Minuman non-alkohol sering kali digunakan sebagai pelepas dahaga, pelengkap makanan, atau bahkan sebagai minuman penutup.
Karakteristik Minuman	
1. Rasa (<i>Flavor</i>)	1. Rasa (<i>Flavor</i>)
Kopi memiliki profil rasa yang kompleks, dengan rasa yang bisa bervariasi dari pahit, asam, hingga manis. Rasa kopi dipengaruhi oleh asal biji kopi, proses pemanggangan, dan metode penyeduhan.	Rasa minuman non-alkohol sangat bervariasi, mulai dari manis, asam, pahit, hingga gurih, bergantung pada bahan dasar yang digunakan. Beberapa minuman seperti jus buah memiliki rasa alami dari buah, sementara minuman lain seperti soda atau teh herbal bisa memiliki rasa yang diperkaya dengan tambahan perisa.
2. Aroma	2. Aroma
Aroma kopi sangat bervariasi, dengan nuansa yang mencakup bunga, buah-buahan, cokelat, kacang-kacangan, dan rempah-rempah, tergantung pada jenis biji kopi dan cara pemrosesannya.	Minuman non-alkohol dapat memiliki aroma yang kaya dan menyenangkan, seperti aroma segar dari buah-buahan dalam jus, aroma daun teh dalam teh, atau aroma khas dari kopi. Aroma ini menambah kenikmatan dan pengalaman minum.
3. Kekentalan (<i>Body</i>)	3. Tekstur
Kopi dapat memiliki <i>body</i> yang ringan hingga penuh, bergantung pada metode penyeduhan. <i>Body</i> mengacu pada kekentalan atau tekstur yang dirasakan di mulut saat menikmati kopi.	Tekstur minuman non-alkohol juga bervariasi. Misalnya, jus buah bisa kental dan penuh serat, sementara teh atau kopi biasanya memiliki tekstur yang lebih cair dan halus. <i>Smoothie</i> dan <i>milkshake</i> memiliki tekstur yang lebih kental dan <i>creamy</i> .



Minuman Kopi	Minuman Non-Alkohol
4. Keasaman (<i>Acidity</i>)	4. Penampilan
Keasaman dalam kopi bukanlah rasa asam yang tidak menyenangkan, melainkan sensasi segar yang menambah kecerahan pada rasa kopi. Kopi dengan keasaman tinggi sering memiliki rasa buah yang cerah.	Penampilan atau visual minuman non-alkohol sering kali menjadi daya tarik utama, terutama jika disajikan dengan hiasan tambahan seperti potongan buah, daun mint, atau es batu yang menarik.
5. <i>Aftertaste</i>	5. Kesegaran
<i>Aftertaste</i> atau rasa yang tertinggal di mulut setelah menelan kopi bisa bervariasi dari cokelat, kacang, hingga buah-buahan, dan biasanya menjadi salah satu penentu kualitas kopi.	Banyak minuman non-alkohol, seperti jus segar dan air kelapa, dikenal karena kesegarannya yang bisa memberikan efek menyegarkan, terutama saat cuaca panas.
Contoh Minuman	
<i>Espresso, americano, cappuccino, latte, macchiato, mocha</i> , dsb.	Jus buah, teh es (<i>iced tea</i>), <i>lemonade</i> , <i>smoothie</i> , <i>milkshake</i> , <i>soda</i> , <i>mojito</i> , dsb.
Alat Saji yang Umum Digunakan	
Cangkir <i>espresso</i> , cangkir <i>cappuccino</i> , cangkir <i>latte</i> , gelas <i>macchiato</i> , gelas <i>mocha</i> , <i>french press</i>	Gelas <i>highball</i> , gelas <i>collins</i> , gelas <i>pilsner</i> , <i>mug</i> atau cangkir, gelas <i>rocks</i> (<i>old-fashioned glass</i>), gelas <i>martini</i> , gelas <i>wine</i> (non-alkohol), gelas <i>smoothie</i> , gelas <i>mason jar</i>

Minuman Panas	Minuman Dingin
Deskripsi	
Minuman panas adalah jenis minuman yang disajikan dalam keadaan hangat atau panas, sering kali diminum untuk memberikan kenyamanan, kehangatan, atau relaksasi, terutama pada cuaca dingin atau sebagai penutup hari. Minuman panas mencakup berbagai jenis seperti kopi, teh, cokelat panas, dan minuman herbal yang biasanya disajikan langsung setelah diseduh atau dipanaskan.	Minuman dingin adalah jenis minuman yang disajikan dalam keadaan dingin atau dengan tambahan es batu. Minuman ini biasanya diminum untuk menyegarkan tubuh, terutama pada cuaca panas. Minuman dingin mencakup berbagai jenis seperti jus, soda, teh es, dan koktail tanpa alkohol yang disajikan dengan es untuk menambah sensasi segar.
Karakteristik Minuman	
1. Suhu	1. Suhu
Suhu adalah ciri utama dari minuman panas. Idealnya, minuman ini disajikan pada suhu antara 60–70 °C, cukup hangat untuk dinikmati tetapi tidak terlalu panas sehingga menyebabkan luka bakar.	Disajikan dalam keadaan dingin, biasanya antara 0 °C hingga 10 °C. Suhu dingin ini memberikan efek menyegarkan dan menyejukkan.



Minuman Panas	Minuman Dingin
2. Aroma	2. Aroma
Minuman panas sering kali memiliki aroma yang lebih kuat karena panas membantu melepaskan komponen volatile yang memberikan aroma khas, seperti aroma kopi yang kuat atau aroma teh herbal yang menenangkan.	Aroma minuman dingin biasanya kurang tajam dibandingkan dengan minuman panas karena suhu rendah mengurangi volatilitas aroma. Namun, minuman seperti jus buah segar atau minuman herbal masih bisa menawarkan aroma yang menyegarkan.
3. Rasa	3. Rasa
Rasa minuman panas biasanya lebih intens, terutama karena panas meningkatkan sensitivitas lidah terhadap rasa. Ini berlaku untuk minuman seperti kopi, teh, atau cokelat panas.	Rasa minuman dingin bisa bervariasi dari manis, asam, hingga sedikit pahit, tergantung pada bahan dasar yang digunakan. Es dalam minuman dingin juga dapat mengurangi intensitas rasa, membuatnya lebih ringan.
4. Tekstur	4. Tekstur
Tekstur minuman panas bisa bervariasi. Misalnya, cokelat panas memiliki tekstur yang <i>creamy</i> , sedangkan teh cenderung lebih cair dan ringan. Minuman panas yang mengandung susu biasanya lebih kental.	Tekstur minuman dingin bisa bervariasi dari cairan yang ringan hingga yang lebih kental seperti <i>smoothie</i> . Es yang digunakan dalam minuman dingin juga bisa memberikan tekstur yang lebih beragam, terutama jika es dihancurkan atau diblender.
5. Efek Relaksasi	5. Penampilan
Banyak minuman panas, seperti teh herbal atau cokelat panas, dikenal karena efek relaksasinya yang membantu menenangkan pikiran dan tubuh.	Minuman dingin sering kali disajikan dengan tampilan yang menarik, menggunakan potongan buah, daun mint, atau dekorasi lainnya yang membuatnya lebih menggoda. Warna cerah dari bahan-bahan seperti buah-buahan atau sirup juga menambah daya tarik visual.
Contoh Minuman	
Kopi, teh, cokelat panas (<i>hot chocolate</i>), teh herbal (<i>herbal tea</i>), susu panas, <i>matcha</i> , wedang jahe, wedang uwuh, wedang ronde, teh talua, sarikaya, bandrek, bajigur, bir pletok, sekoteng, dsb.	Es campur, es cendol, es dawet, es kacang merah, es kuwut, es tebak, es teler, es goyobod, es doger, dan termasuk contoh jenis minuman non alkohol yang disajikan dingin.
Alat Saji yang Umum Digunakan	
Cangkir, gelas termal (<i>thermal mug</i>)	Hampir sama dengan alat saji minuman non-alkohol

Format penilaian yang dapat diberikan guru pada peserta didik, dapat dirancang sesuai dengan acuan Tabel 5.5 Rubrik Penilaian Aktivitas 5.3.



2) Aktivitas 5.13 (Aktivitas Individu)

Aktivitas 5.13 dapat dilakukan guru dengan menerapkan Model *Product Based Learning* dimana guru dapat melibatkan peserta didik aktif belajar untuk menghasilkan produk dan berpartisipasi langsung (praktik). Peserta didik diberi kesempatan untuk membuat dan menyajikan minuman. Guru perlu menentukan tujuan pembelajaran yang sesuai dengan aktivitas ini. Berikut tujuan pembelajaran yang dapat guru pilih.

- TP 1.1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
- TP 1.2. Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan alat pelindung diri.
- TP 1.3. Menerapkan prosedur menggunakan alat P3K.
- TP 1.4. Menerapkan prosedur kebersihan.
- TP 1.5. Mengelola limbah.
- TP 2.1. Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur.
- TP 2.2. Menghitung dan membersihkan bahan sesuai kebutuhan.
- TP 2.3. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan.
- TP 2.4. Menghitung, membersihkan, dan inventaris alat.
- TP 3.5. Membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik.

Aktivitas ini relevan dengan Profil Pelajar Pancasila pada Aktivitas 5.12. Setelah peserta didik memahami materi minuman, untuk mengukur kemampuan penguasaan materi dari aspek keterampilan, peserta didik perlu melakukan praktik membuat dan menyajikan minuman seperti minuman *mocktail*, minuman kopi, minuman cokelat, dsb. Peserta didik perlu menentukan resep dan merancang lembar rencana praktik dengan berkonsultasi pada guru. Pendalaman materi dan format lembar rencana praktik dapat guru berikan pada peserta didik melalui *link* <https://bit.ly/materi-minuman> yang tersedia pada Buku Siswa.

Selain itu, untuk mempelajari jenis, contoh dan tahapan pada video tutorial pembuatan minuman *mocktail* yang tersedia pada *link* <https://bit.ly/video-mocktail>. Namun, guru dapat menyusun strategi praktik minuman dengan cara lain menyesuaikan kebutuhan. Berikut ini contoh rencana praktik membuat dan menyajikan minuman yang dapat guru gunakan <https://bit.ly/contoh-jobsheet-minuman>. Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja dapat mengacu pada Tabel 5.15.



Tabel 5.15 Lembar Ceklis Observasi Kinerja

Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
K3LH	Menerapkan prosedur keamanan kerja.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek K3LH dapat mengacu pada Tabel 5.7 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.4.
	Menerapkan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan.					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR).					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat pelindung diri					
	Menerapkan prosedur penggunaan alat P3K sesuai fungsinya					
	Menggunakan alat P3K dengan efektif dan efisien					
	Menerapkan kebersihan diri.					
	Menerapkan prosedur kebersihan bahan.					
	Menerapkan prosedur kebersihan dapur.					
	Memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3.					
	Menerapkan zero waste food.					
Persiapan Alat dan Bahan	Menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek Persiapan Alat dan Bahan dapat mengacu pada Tabel 5.13 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.11.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
	Menyiapkan alat sesuai kebutuhan pada resep standar yang digunakan.					
	Menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek Persiapan Alat dan Bahan dapat mengacu pada Tabel 5.7 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.4.
	Menyiapkan jenis bahan sesuai resep standar yang digunakan.					
	Mengalkulasi kebutuhan bahan.					
	Membersihkan bahan dengan teknik yang sesuai.					
	Menyimpan bahan pada suhu yang tepat.					
	Menyimpan bahan dengan wadah yang tepat.					
	Membersihkan alat yang telah selesai digunakan.					Deskripsi skor untuk indikator pada aspek Persiapan Alat dan Bahan Makanan dapat mengacu pada Tabel 5.10 Lembar Ceklis dan Rubrik Observasi Kinerja Aktivitas 5.7.
	Menginventaris alat yang telah selesai digunakan.					
	Mengembalikan alat pada tempatnya.					
Pelayanan Makanan dan Minuman	Membuat minuman non-alkohol sesuai standar resep dan teknik yang tepat.					Skor 4 (Sangat Baik): Membuat minuman non-alkohol dengan sangat baik sesuai standar resep dan teknik yang tepat. Menggunakan bahan dengan takaran yang akurat, teknik pencampuran yang benar, dan penyajian yang menarik. Rasa dan tekstur minuman konsisten serta sesuai standar kualitas. Skor 3 (Baik): Membuat minuman non-alkohol sesuai resep dan teknik yang cukup baik, meskipun ada sedikit kekurangan dalam takaran atau teknik pencampuran. Penyajian masih menarik dan kualitas minuman tetap baik.



Aspek	Indikator	Skor				Deskripsi
		4	3	2	1	
						Skor 2 (Cukup): Membuat minuman non-alkohol tetapi dengan beberapa kesalahan, seperti takaran yang kurang akurat, teknik pencampuran yang kurang tepat, atau penyajian yang kurang menarik. Rasa minuman kurang konsisten. Skor 1 (Kurang): Membuat minuman non-alkohol dengan banyak kesalahan, seperti tidak mengikuti resep, takaran tidak sesuai, teknik yang salah, atau penyajian yang kurang menarik. Rasa dan kualitas minuman tidak memenuhi standar.
	Menyajikan minuman dengan hiasan yang menarik dan waktu layanan yang tepat.					Skor 4 (Sangat Baik): Menyajikan minuman dengan hiasan yang sangat menarik, kreatif, dan sesuai dengan jenis minuman. Waktu penyajian sangat tepat, tidak membuat tamu menunggu lama. Minuman tetap segar dan dalam kondisi terbaik saat disajikan. Skor 3 (Baik): Menyajikan minuman dengan hiasan yang cukup menarik dan sesuai standar, meskipun kurang inovatif. Waktu layanan cukup tepat, tetapi ada sedikit keterlambatan yang masih dapat diterima oleh tamu. Skor 2 (Cukup): Menyajikan minuman dengan hiasan yang kurang menarik atau kurang sesuai dengan jenis minuman. Waktu layanan kurang tepat, menyebabkan tamu menunggu lebih lama dari seharusnya. Minuman masih dalam kondisi layak, tetapi tidak dalam kualitas terbaik. Skor 1 (Kurang): Menyajikan minuman tanpa hiasan atau dengan tampilan yang kurang menarik. Waktu layanan sangat lambat atau terlalu cepat sehingga minuman disajikan dalam kondisi yang tidak optimal (misalnya, es sudah mencair). Hal ini dapat mengurangi kepuasan tamu.
Jumlah Skor						



Catatan guru:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Total skor tertinggi lembar ceklis observasi kinerja Aktivitas 5.12 keseluruhan ialah 96. Peserta didik dianggap tuntas jika telah melakukan seluruh kegiatan pada 24 indikator dengan total skor minimal 63. Jika masih kurang dari 63, perlu pembelajaran remedial.



2. Pembelajaran Berdiferensiasi

Pembelajaran berdiferensiasi dalam konteks pembelajaran materi Pelayanan Makanan dan Minuman untuk peserta didik, pendekatan berdiferensiasi dapat diterapkan dengan berbagai cara.

a. Diferensiasi Konten

- 1) Tingkat kesulitan materi: menyediakan berbagai tingkatan kesulitan pada materi yang dipelajari. Misalnya, untuk peserta didik yang sudah memiliki dasar yang kuat, guru dapat memberikan tugas yang lebih kompleks seperti perencanaan menu lengkap. Sementara itu, peserta didik yang membutuhkan lebih banyak bimbingan dapat fokus pada dasar-dasar seperti memahami jenis-jenis pelayanan (*à la carte* dan *buffet*).
- 2) Pilihan subjek atau tema: memberikan pilihan kepada peserta didik untuk mempelajari topik yang paling menarik bagi mereka, seperti spesialisasi dalam layanan minuman, presentasi makanan, atau pengaturan meja. Selain itu, peserta didik dapat memilih jenis tipe pelayanan yang diminati seperti *American service*, *Russian service*, *French service*, *English service*, *room service*, *Indonesian service* atau bahkan yang sederhana dalam pelayanan non individual seperti *buffet service* dan *cafetarian service*. Ini memungkinkan peserta didik untuk mengeksplorasi minat mereka sambil tetap mencapai tujuan pembelajaran.

b. Diferensiasi Proses

Guru dapat menggunakan berbagai metode pembelajaran seperti demonstrasi langsung, video tutorial, simulasi, diskusi kelompok, dan pembelajaran berbasis proyek. Ini membantu memenuhi berbagai gaya belajar peserta didik, baik mereka yang lebih visual, auditori, atau kinestetik. Guru juga dapat mengelompokkan peserta didik berdasarkan kemampuan mereka, misalnya kelompok peserta didik yang sudah mahir dalam teknik penyajian dapat bekerja pada proyek yang lebih menantang, sementara kelompok yang memerlukan bantuan tambahan mendapatkan bimbingan lebih intensif.

c. Diferensiasi Produk

Guru dapat memvariasikan bentuk tugas. Hal ini memungkinkan peserta didik untuk menunjukkan pemahaman mereka melalui berbagai bentuk produk akhir. Misalnya, beberapa peserta didik dapat membuat presentasi video tentang prosedur pelayanan, sementara yang lain dapat menulis laporan atau bahkan menyiapkan demonstrasi langsung. Selain itu, guru dapat menawarkan pilihan antara proyek individual dan proyek kelompok berdasarkan preferensi peserta didik. Ini memungkinkan peserta didik yang lebih suka bekerja secara mandiri untuk tetap berkontribusi, sementara yang lain bisa bekerja secara kolaboratif.



d. **Diferensiasi Lingkungan Belajar**

Guru dapat mengatur kelas yang fleksibel dengan menyediakan ruang belajar yang bervariasi, seperti area kerja kelompok, ruang praktik individu, dan ruang untuk diskusi atau refleksi. Ini memungkinkan peserta didik untuk belajar dalam lingkungan yang paling nyaman dan kondusif bagi mereka. Selanjutnya, guru dapat memberikan fleksibilitas dalam hal waktu dan kecepatan belajar, terutama bagi peserta didik yang mungkin memerlukan lebih banyak waktu untuk memahami konsep tertentu atau yang dapat belajar lebih cepat dari yang lain.

e. **Diferensiasi Penilaian**

Guru dapat menggunakan penilaian formatif secara berkala untuk memahami kemajuan peserta didik dan menyesuaikan instruksi sesuai kebutuhan mereka. Misalnya, guru dapat memberikan umpan balik harian atau mingguan tentang keterampilan praktis peserta didik dalam pelayanan. Alternatif lain guru dapat memberikan opsi penilaian, seperti tes tertulis, demonstrasi praktik, proyek, atau presentasi sehingga peserta didik dapat menunjukkan pemahaman mereka dengan cara yang paling mereka kuasai.

Dengan menerapkan pembelajaran berdiferensiasi, guru dapat memastikan bahwa setiap peserta didik di SMK mendapatkan kesempatan yang adil untuk berkembang sesuai dengan kemampuan dan minat mereka dalam bidang pelayanan makanan dan minuman. Ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis mereka, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan kesiapan untuk memasuki dunia kerja.

3. Hal-Hal Penting pada Pelayanan Makanan dan Minuman

Ada beberapa hal penting yang harus diperhatikan agar peserta didik dapat menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk sukses di industri ini. Berikut ini beberapa hal penting tersebut.

a. **Pemahaman Prosedur Pelayanan**

Pemahaman prosedur pelayanan meliputi hal-hal berikut.

- 1) Siklus pelayanan: peserta didik harus memahami siklus pelayanan mulai dari menyambut tamu, mengambil pesanan, menyajikan makanan dan minuman, hingga menyelesaikan pembayaran. Setiap tahap harus dikuasai dengan baik.
- 2) Standar Operasional Prosedur (SOP): mengetahui dan mempraktikkan SOP untuk menjaga konsistensi dan kualitas pelayanan, termasuk cara menangani situasi darurat atau keluhan pelanggan.



b. Etika dan Sikap Profesional

- 1) Sikap ramah dan sopan: sikap ini ialah fondasi dalam pelayanan, di mana peserta didik diajarkan untuk selalu ramah, sopan, dan menghormati pelanggan, tanpa memandang latar belakang atau status peserta didik .
- 2) Kecepatan dan ketepatan: pelayanan yang cepat dan tepat sangat dihargai dalam industri ini. Peserta didik harus belajar mengatur waktu dan melakukan *multitasking* secara efektif.

c. Komunikasi Efektif

- 1) Interaksi dengan pelanggan: peserta didik harus dilatih untuk berkomunikasi dengan jelas dan efektif dengan pelanggan, termasuk cara menjelaskan menu, menangani permintaan khusus, dan merespons keluhan.
- 2) Kerja tim: kerja sama dengan rekan kerja merupakan kunci dalam lingkungan restoran. Peserta didik harus belajar bagaimana bekerja secara harmonis dengan anggota tim lainnya untuk memberikan pelayanan terbaik.

d. Pengaturan Meja dan Penyajian

- 1) Teknik pengaturan meja: peserta didik harus mempelajari teknik-teknik pengaturan meja yang baik, termasuk penggunaan alat makan, penataan piring, dan dekorasi meja untuk menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan.
- 2) Presentasi makanan: mempelajari cara menyajikan makanan dengan estetika yang baik, termasuk penataan makanan di piring, agar tampilan hidangan menarik dan sesuai standar.

e. Pemahaman Budaya dan Layanan Multikultural

- 1) Sensitivitas budaya: memahami dan menghormati perbedaan budaya yang mungkin memengaruhi preferensi makanan dan etiket makan. Ini penting terutama dalam layanan kepada pelanggan internasional atau dari latar belakang budaya yang beragam.
- 2) Adaptabilitas: kemampuan untuk menyesuaikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan dan harapan pelanggan dari berbagai budaya.

Dengan fokus pada hal-hal penting ini, peserta didik akan lebih siap menghadapi tantangan di industri pelayanan makanan dan minuman. Peserta didik juga akan memiliki kepercayaan diri dan keterampilan yang diperlukan.



4. Materi Esensial dan Kesesuaian dengan Dunia Industri

Materi esensial dalam pembelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman harus dirancang untuk mempersiapkan peserta didik secara menyeluruh agar dapat bersaing dan bekerja dengan baik di dunia industri. Berikut ini rincian materi esensial yang penting serta bagaimana materi tersebut sesuai dengan kebutuhan dunia industri.

a. Prosedur Pelayanan Makanan dan Minuman (*Sequence of Service*)

Memahami dan mempraktikkan prosedur standar pelayanan makanan dan minuman di berbagai jenis restoran, mulai dari *fine dining* hingga layanan cepat saji. Dunia industri membutuhkan pekerja yang memahami alur pelayanan yang efisien, mampu mengikuti SOP (*Standard Operating Procedures*), dan memberikan pelayanan berkualitas tinggi untuk memastikan kepuasan pelanggan.

b. Etika dan Sikap dalam Pelayanan

Pengajaran tentang etika, sikap profesional, dan bagaimana berinteraksi dengan pelanggan dengan sopan dan efektif. Etika dan sikap yang baik sangat dihargai di dunia industri, terutama dalam industri jasa seperti restoran dan hotel. Peserta didik perlu belajar menjaga sikap profesional dan memiliki keterampilan interpersonal yang baik cenderung lebih berhasil dalam karier mereka.

c. Pengaturan Meja (*Table Set Up*) dan Presentasi Makanan (*Food Plating and Presenting*)

Praktik dalam mengatur meja, menyajikan makanan, dan menguasai teknik presentasi yang menarik. Industri makanan dan minuman menuntut presentasi yang tidak hanya bersih, tetapi juga estetis, terutama di restoran mewah. Kemampuan ini meningkatkan pengalaman bersantap pelanggan dan mencerminkan kualitas layanan.

d. Manajemen Waktu dan Organisasi

Guru perlu mengajarkan cara mengatur waktu dan mengorganisasi tugas agar pelayanan dapat dilakukan dengan cepat dan efisien. Industri makanan dan minuman sering kali berjalan dengan ritme yang cepat. Peserta didik yang dapat mengelola waktu dengan baik dan bekerja secara terorganisir akan sangat diinginkan oleh perusahaan.

e. Higiene dan Keselamatan Kerja

Memahami dan menerapkan standar kebersihan, keamanan pangan, dan keselamatan kerja di lingkungan kerja. Industri restoran dan perhotelan sangat memperhatikan kebersihan dan keselamatan karena hal ini berdampak langsung pada kesehatan pelanggan dan reputasi bisnis.



f. **Komunikasi dan Layanan Pelanggan**

Guru perlu mengembangkan keterampilan komunikasi yang efektif pada peserta didik, termasuk cara menangani keluhan pelanggan dan memberikan layanan yang ramah. Layanan pelanggan ialah kunci sukses di industri makanan dan minuman. Kemampuan untuk berkomunikasi dengan jelas dan menangani situasi sulit dengan tenang sangat dibutuhkan dalam industri ini.

Dengan fokus pada materi-materi esensial ini, peserta didik akan lebih siap untuk memasuki dunia kerja di industri makanan dan minuman dengan kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan pasar.

5. Interaksi Guru dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Interaksi antara guru, orang tua/wali, dan masyarakat dalam pembelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman untuk peserta didik sangat penting untuk mendukung kesuksesan capaian pembelajaran. Berikut ini beberapa cara interaksi yang efektif.

a. **Memfasilitasi Komunikasi Teratur dengan Orang Tua/Wali**

Guru dapat memberikan laporan berkala kepada orang tua/wali mengenai kemajuan akademik dan praktik peserta didik dalam materi Pelayanan Makanan dan Minuman. Ini membantu orang tua memahami pencapaian dan tantangan yang dihadapi anak mereka.

b. **Melibatkan Orang Tua/Wali dalam Kegiatan Sekolah**

Orang tua/wali dapat diundang untuk berpartisipasi atau menyaksikan sesi praktik atau simulasi pelayanan makanan dan minuman. Dengan demikian, mereka dapat melihat langsung keterampilan yang diperoleh peserta didik.

c. **Berkolaborasi dengan Masyarakat**

Guru dapat menjalin kerja sama dengan restoran, hotel, atau kafe lokal untuk menyediakan tempat magang atau kerja praktik bagi peserta didik. Masyarakat juga dapat diundang untuk memberikan pelatihan atau ceramah tentang pengalaman mereka di industri makanan dan minuman.

d. **Feedback dan Evaluasi**

Guru dapat meminta *feedback* dari orang tua/wali dan masyarakat mengenai program pembelajaran dan kemajuan peserta didik. Ini dapat melalui survei, kotak saran, atau diskusi langsung. Masukan ini penting untuk mengevaluasi dan meningkatkan kualitas pembelajaran. Dalam beberapa kasus, orang tua/wali atau perwakilan masyarakat dapat dilibatkan dalam proses penilaian hasil kerja peserta didik, terutama dalam kegiatan praktik yang melibatkan pelayanan langsung kepada mereka.



Melalui interaksi yang baik antara guru, orang tua/wali, dan masyarakat, pembelajaran pelayanan makanan dan minuman di sekolah dapat berjalan lebih efektif. Hal ini juga dapat memberikan hasil yang optimal bagi peserta didik.

F. Tindak Lanjut

Peserta didik yang telah mencapai tujuan pembelajaran kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan materi berikutnya. Peserta didik yang belum mencapai tujuan pembelajaran diberikan pendampingan sesuai dengan kesulitan belajarnya. Tindak lanjut pembelajaran sangat penting untuk memastikan bahwa peserta didik benar-benar memahami materi yang telah diajarkan dan mampu menerapkannya dalam situasi nyata. Untuk materi Pelayanan Makanan dan Minuman pada peserta didik SMK, tindak lanjut dapat berupa berbagai kegiatan yang memperkuat pengetahuan dan keterampilan mereka. Berikut beberapa contoh tindak lanjut pembelajaran yang dapat diterapkan.

1. Latihan Praktik Berkelanjutan

Jadwalkan sesi praktik rutin di laboratorium sekolah atau di lingkungan nyata seperti restoran sekolah. Peserta didik berlatih berbagai aspek pelayanan, seperti menyajikan makanan, merespons permintaan pelanggan, dan membersihkan meja. Tujuan ini untuk memperkuat keterampilan praktis peserta didik dan membangun kepercayaan diri mereka dalam melaksanakan tugas pelayanan.

2. Proyek Kelompok

Minta peserta didik untuk bekerja dalam kelompok untuk merancang dan menjalankan sebuah simulasi restoran. Setiap kelompok bertanggung jawab atas aspek tertentu, seperti manajemen layanan, penyusunan menu, atau pengaturan meja. Selain itu, guru dapat memberikan tugas proyek di mana peserta didik harus merencanakan dan melaksanakan acara kecil, seperti makan siang formal atau jamuan teh di sekolah. Peserta didik bertanggung jawab penuh atas semua aspek pelayanan, dari persiapan hingga evaluasi. Tujuan tindak lanjut ini mendorong kerja sama tim dan aplikasi nyata dari konsep-konsep yang telah dipelajari di kelas.

3. Evaluasi dan Refleksi Diri

Setelah sesi praktik atau simulasi selesai, ajak peserta didik untuk melakukan refleksi diri mengenai kinerja mereka. Minta mereka untuk menulis apa yang mereka pelajari, tantangan yang dihadapi, dan bagaimana mereka dapat meningkatkan keterampilan mereka. Tujuannya untuk meningkatkan kesadaran diri peserta didik dan mendorong perbaikan berkelanjutan.

4. Kunjungan Industri

Guru dapat mengatur kunjungan ke hotel, restoran, atau perusahaan katering. Selama kunjungan, peserta didik dapat mengamati bagaimana pramusaji profesional menjalankan dalam tugas-tugas pelayanan dan bertanya langsung kepada staf tentang praktik terbaik di industri. Tujuannya untuk memberikan wawasan dunia nyata kepada peserta didik dan menghubungkan pembelajaran di kelas dengan industri yang sebenarnya.

5. Pembimbingan Individu

Guru dapat memberikan sesi bimbingan individual untuk peserta didik yang memerlukan bantuan tambahan dalam menguasai keterampilan tertentu. Bimbingan ini dapat berupa pengajaran ulang konsep, latihan tambahan, atau pemberian umpan balik yang lebih personal. Tujuan kegiatan ini memastikan semua peserta didik mencapai standar yang diharapkan dan merasa didukung dalam pembelajaran mereka.

Tindak lanjut pembelajaran ini akan membantu peserta didik SMK dalam menginternalisasi materi Pelayanan Makanan dan Minuman. Tindak lanjut ini meningkatkan kesiapan mereka untuk terjun ke dunia kerja atau melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

G. Asesmen

Asesmen dilakukan sepanjang proses pembelajaran. Dimulai dengan penilaian sebelum pembelajaran, penilaian selama pembelajaran, dan penilaian setelah pembelajaran. Penilaian sebelum dan saat pembelajaran merupakan asesmen formatif. Penilaian setelah pembelajaran merupakan asesmen sumatif.

1. Asesmen Formatif

Asesmen formatif dapat langsung dilihat pada sub-bab aktivitas pembelajaran. Aktivitas pada pembelajaran teori terkait pelayanan makanan dan minuman sebelum mereka melakukan praktik dilakukan pada aktivitas 5.1, 5.2, 5.5, 5.9, 5.10, dan 5.12. Jika peserta didik telah dapat melaksanakan pembelajaran teori dengan baik, kegiatan dilanjutkan dengan praktik. Asesmen formatif untuk kegiatan praktik dapat dilihat pada aktivitas 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.11, dan 5.13.



2. Asesmen Sumatif

Asesmen sumatif yang tersedia pada Buku Siswa ialah asesmen teori dalam bentuk tes soal benar-salah. Selanjutnya, praktik dengan penilaian lisan, penilaian kinerja, dan penilaian proyek. Tes soal benar-salah pada Buku Siswa terdiri atas 10 soal dengan bobot 1 poin setiap soal yang jawaban tepat. Skor maksimal yang didapatkan oleh peserta didik jika menjawab benar ialah 10 poin. Penilaian dilakukan dengan rumus berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Jika nilai peserta didik ≥ 75 , telah dianggap tuntas. Jika nilai di bawah 75, belum tuntas dan perlu pembelajaran remedial.

Penilaian lisan pada Buku Siswa terkait prosedur *taking order by phone* untuk pemesanan pelayanan kamar. Asesmen sumatif ini mendukung pencapaian tujuan pembelajaran khususnya pada TP 3.4: Melakukan komunikasi dengan baik dengan indikator: Menerima pesanan makanan dan minuman dengan bahasa dan sikap yang prima. Asesmen ini untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai kesiapan peserta didik dalam menghadapi situasi kerja yang sesungguhnya, khususnya dalam peran yang melibatkan komunikasi langsung dengan pelanggan melalui telepon untuk layanan *room service*.

Praktik ini peserta didik berpasangan untuk bergantian menjadi peran *taker order* (penerima telepon) dan tamu (*guest*). Contoh dialog/percakapan untuk pengambilan pesanan dalam layanan kamar dapat disesuaikan dengan contoh <https://bit.ly/taking-order-room-service>. Berikut ini Tabel 5.16 lembar penilaian prosedur *taking order by phone* untuk *room service*.

Tabel 5.16 Lembar Penilaian Kriteria untuk *Taking Order* pada *Room Service*

No.	Indikator Kinerja	Kategori Penilaian		
		Memadai (3)	Cukup Memadai (2)	Belum Memadai (1)
1.	Etika Menerima Telepon			
	a. Cara mengangkat telepon.			
	b. Memberi salam.			
	c. Menjawab telepon dengan sopan.			
	d. Menanyakan keperluan tamu.			



No.	Indikator Kinerja	Kategori Penilaian		
		Memadai (3)	Cukup Memadai (2)	Belum Memadai (1)
2.	Prosedur <i>Taking order</i>			
	a. Menulis nama pelanggan/tamu.			
	b. Menulis nomer kamar tamu.			
	c. Menuliskan rincian pesanan.			
	d. Menawarkan produk perusahaan.			
	e. Cara pengisian <i>form taking order</i> dengan benar.			
	f. Mengulang pesanan tamu.			
	g. Mengucapkan salam.			
	h. Meletakkan gagang telpon dengan benar.			
	i. Mendistribusikan <i>slip order</i> dengan benar.			

Catatan:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Keterangan:

Memadai : Peserta didik melaksanakan kegiatan sesuai indikator dengan benar.

Cukup memadai : Peserta didik melaksanakan sebagian kegiatan sesuai indikator dengan benar.

Belum memadai : Peserta didik tidak melaksanakan kegiatan sesuai indikator.



Penilaian proyek dilakukan sebagai bentuk asesmen sumatif setelah peserta didik belajar teori dan praktik. Kegiatan ini dilakukan di akhir aktivitas pembelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman. Proyek ini merupakan akumulasi pencapaian keseluruhan elemen pada Bab V. Yakni K3LH, persiapan alat memasak dan bahan makanan serta pelayanan makanan dan minuman. Melalui kegiatan proyek penyelenggaraan *table manner*, diharapkan peserta didik dapat mengimplementasikan semua tujuan dan indikator materi Pelayanan Makanan dan Minuman hingga penerapan dimensi Profil Pelajar Pancasila. Proyek yang dilakukan ialah penyelenggaraan kegiatan *table manner* yang dikelola peserta didik secara kolaboratif. Model pembelajaran yang dapat digunakan ialah *Project Based Learning* atau dapat menggunakan model *Teaching Factory*. Adapun alternatif yang dapat dilakukan ialah

- ▶ Alternatif 1: jika sekolah memiliki *teaching factory* berupa restoran atau kafe, tim peserta didik dapat mencari *order* pelayanan makanan dan minuman dengan penerapan *table manner* pada jamuan formal yang dikelola di restoran/kafe sekolah.
- ▶ Alternatif 2: jika sekolah belum memiliki bangunan restoran atau kafe atau sudah memiliki, tetapi tidak memungkinkan melaksanakan proyek di tempat tersebut, dapat dilakukan beberapa cara seperti 1) menyelenggarakan kegiatan *table manner* dengan tamu yang telah ditentukan misal guru, staf sekolah, orang tua, dan peserta didik yang tidak terlibat dalam tim. Kegiatan dilaksanakan pada ruangan yang memadai kegiatan yang ada di sekolah, misal laboratorium, ruang kelas atau aula sekolah; 2) mengelola kegiatan *table manner* di luar sekolah dengan berkolaborasi dengan pihak lain seperti industri restoran, katering dan sekolah lain yang sudah memiliki fasilitas restoran/kafe.

Kegiatan dilaksanakan mulai dari persiapan, proses pelaksanaan, dan pelaporan. Pada tahap persiapan, guru memandu peserta didik untuk menentukan tema kegiatan, menentukan susunan kepanitiaan, memilih menu hidangan, membuat susunan acara, persiapan bahan dan kebutuhan, proses pelaksanaan, hingga pelaporan. Berikut ini contoh proposal yang dapat guru gunakan sebagai acuan yang diberikan pada peserta didik <https://bit.ly/Proposal-LWP>



CONTOH KERANGKA PROPOSAL KEGIATAN *TABLE MANNER*

Kover

Kata Pengantar

Daftar Isi

Daftar Gambar

Daftar Tabel

Daftar Lampiran

Bab I Pendahuluan

Latar Belakang, Tujuan Kegiatan, Manfaat Kegiatan

Bab II Pembahasan

1. Tema
2. Deskripsi Kegiatan
3. Struktur Kepanitiaan dan Uraian Pekerjaan
4. Susunan Menu Hidangan (*Table D'hote*)
5. Sasaran/Target dan Jumlah Peserta *Table Manner*
6. Daftar Kebutuhan Bahan
7. Daftar Kebutuhan Alat
8. Daftar Anggaran belanja
9. *Layout* ruangan
10. Desain Ruangan dan *Set Up* Meja
11. Jadwal dan Susunan Acara
12. Evaluasi

Bab III Penutup

Daftar Pustaka

Lampiran

- Desain Kartu Menu
- Desain Kartu Undangan
- Desain Spanduk untuk *Background Stage*
- Media Promosi dan Publikasi Kegiatan



Pada saat proses, guru memantau kegiatan peserta didik dan memberikan pendampingan agar proyek dapat berjalan dengan baik. Selain itu, untuk instruktur dapat dipilih dari peserta didik yang sudah dibekali pengetahuan *table manner* atau dapat dilakukan guru sebagai instruktur. Berikut ini contoh paparan materi *table manner* yang dapat digunakan <https://bit.ly/contoh-paparan-tablemanner> Di akhir kegiatan, guru memberikan arahan dalam membuat laporan proyek, video hasil dokumentasi kegiatan, dan presentasi hasil oleh peserta didik.

Penilaian pelaksanaan proyek dilakukan secara komprehensif mulai dari persiapan, pelaksanaan, sampai laporan proyek. Selain itu, penilaian juga dapat mempertimbangkan dari hasil pernyataan kepuasan tamu yang menjadi peserta *table manner*. Instrumen penilaian dapat mengacu pada Tabel 5.17.

Tabel 5.17 Instrumen Penilaian Proyek

No	Kriteria	Deskripsi
A	Persiapan	
1.	Kelengkapan Proposal	Skor 4 (Sangat Baik): Semua poin kerangka proposal disusun lengkap. Skor 3 (Baik): Beberapa poin kerangka proposal disusun lengkap. Skor 2 (Cukup): Sebagian poin kerangka proposal disusun lengkap. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Poin kerangka proposal disusun belum lengkap.
2.	Kerapian Proposal	Skor 4 (Sangat Baik): Semua poin kerangka proposal disusun rapi. Skor 3 (Baik): Beberapa poin kerangka proposal disusun rapi. Skor 2 (Cukup): Sebagian poin kerangka proposal disusun rapi. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Poin kerangka proposal disusun belum rapi.
3.	Kesesuaian Proposal	Skor 4 (Sangat Baik): Semua poin kerangka proposal sesuai. Skor 3 (Baik): Beberapa poin kerangka proposal sesuai. Skor 2 (Cukup): Sebagian poin kerangka proposal sesuai. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Poin kerangka proposal belum sesuai.



No	Kriteria	Deskripsi
4.	Persiapan Kebutuhan Alat	Skor 4 (Sangat Baik): Semua alat disiapkan sesuai kebutuhan. Skor 3 (Baik): Beberapa alat disiapkan sesuai kebutuhan. Skor 2 (Cukup): Sebagian alat disiapkan sesuai kebutuhan. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Alat disiapkan belum sesuai kebutuhan.
5.	Persiapan Kebutuhan Bahan	Skor 4 (Sangat Baik): Semua bahan disiapkan sesuai kebutuhan. Skor 3 (Baik): Beberapa bahan disiapkan sesuai kebutuhan. Skor 2 (Cukup): Sebagian bahan disiapkan sesuai kebutuhan. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Bahan disiapkan belum sesuai kebutuhan.
6.	Persiapan Ruangan	Skor 4 (Sangat Baik): Ruangan disiapkan sesuai rencana (lokasi, tema kegiatan, jumlah tamu, dan dekorasi). Skor 3 (Baik): Ruangan disiapkan sesuai rencana (3 poin). Skor 2 (Cukup): Ruangan disiapkan sesuai rencana (2 poin). Skor 1 (Perlu Bimbingan): Ruangan disiapkan belum sesuai rencana (1 poin).
B.	Pelaksanaan	
1.	Penerapan K3LH	Skor 4 (Sangat Baik): Semua langkah kegiatan menerapkan K3LH. Skor 3 (Baik): Beberapa langkah kegiatan menerapkan K3LH. Skor 2 (Cukup): Sebagian langkah kegiatan menerapkan K3LH. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Langkah kegiatan belum menerapkan K3LH.
2.	Persiapan Alat dan Bahan	Skor 4 (Sangat Baik): Semua kegiatan persiapan alat dan bahan dilaksanakan dengan efisien dan efektif. Skor 3 (Baik): Beberapa kegiatan persiapan alat dan bahan dilaksanakan dengan efisien dan efektif. Skor 2 (Cukup): Sebagian kegiatan persiapan alat dan bahan dilaksanakan dengan efisien dan efektif. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Kegiatan persiapan alat dan bahan dilaksanakan belum efisien dan efektif.



No	Kriteria	Deskripsi
3.	Ketepatan Proses Pengolahan Makanan dan Minuman	Skor 4 (Sangat Baik): Semua proses pengolahan makanan dan minuman dilaksanakan dengan tepat Skor 3 (Baik): Beberapa proses pengolahan makanan dan minuman dilaksanakan dengan tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian proses pengolahan makanan dan minuman dilaksanakan dengan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Proses pengolahan makanan dan minuman dilaksanakan belum tepat.
4.	Kualitas Produk	Skor 4 (Sangat Baik): Semua produk <i>set menu table manner</i> memenuhi kriteria hidangan berkualitas. Skor 3 (Baik): Beberapa produk <i>set menu table manner</i> memenuhi kriteria hidangan berkualitas. Skor 2 (Cukup): Sebagian produk <i>set menu table manner</i> memenuhi kriteria hidangan berkualitas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Produk <i>set menu table manner</i> belum memenuhi kriteria hidangan berkualitas.
5.	Ketepatan Penyajian Makanan dan Minuman	Skor 4 (Sangat Baik): Semua makanan dan minuman pada <i>set menu table manner</i> disajikan dengan tepat. Skor 3 (Baik): Beberapa makanan dan minuman pada <i>set menu table manner</i> disajikan dengan tepat. Skor 2 (Cukup): Sebagian makanan dan minuman pada <i>set menu table manner</i> disajikan dengan tepat. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Makanan dan minuman pada <i>set menu table manner</i> disajikan belum tepat.
6.	Kesesuaian Pelayanan Makanan dan Minuman	Skor 4 (Sangat Baik): Semua langkah pelayanan makanan dan minuman sesuai. Skor 3 (Baik): Beberapa langkah pelayanan makanan dan minuman sesuai. Skor 2 (Cukup): Sebagian langkah pelayanan makanan dan minuman sesuai. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Langkah pelayanan makanan dan minuman belum sesuai.



No	Kriteria	Deskripsi
7.	Kerja Sama Antar-Tim	Skor 4 (Sangat Baik): Kerja sama antar-tim terjalin dengan baik (bertanggungjawab sesuai tupoksi, komunikatif, fleksibel, dan berkontribusi). Skor 3 (Baik): Kerja sama antar-tim terjalin dengan baik. Skor 2 (Cukup): Kerja sama antar-tim terjalin dengan baik. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Kerja sama antar-tim terjalin belum baik.
C	Pelaporan	
1.	Kualitas Laporan Tertulis	Skor 4 (Sangat Baik): Laporan tertulis berkualitas (akurat, objektif, lengkap, dan informatif). Skor 3 (Baik): Laporan tertulis berkualitas. Skor 2 (Cukup): Laporan tertulis berkualitas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Laporan tertulis belum berkualitas.
2.	Kualitas Video Hasil Kegiatan	Skor 4 (Sangat Baik): Video hasil kegiatan berkualitas (relevansi dengan tema, visual menarik, suara proposional, durasi ideal maks 15 menit, benilai dan informatif). Skor 3 (Baik): Video hasil kegiatan berkualitas. Skor 2 (Cukup): Video hasil kegiatan berkualitas. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Video hasil kegiatan belum berkualitas.
3.	Kualitas Presentasi	Skor 1 (Perlu Bimbingan): Presentasi disampaikan baik (menarik, powerful, kontekstual, dan jelas). Skor 4 (Sangat Baik): Presentasi disampaikan baik. Skor 3 (Baik): Presentasi disampaikan baik. Skor 1 (Perlu Bimbingan): Presentasi disampaikan baik.
	Total skor	

Skor maksimal yang diperoleh ada 64. Peserta didik dianggap telah tuntas jika skor yang didapatkan ialah minimal sejumlah 45. Jika peserta didik mendapatkan skor di bawah poin tersebut, guru dapat memberikan pendampingan khusus sesuai kesulitan belajar yang ditemui.



H. Kunci Jawaban

Kunci jawaban pada subbab ini merupakan kunci jawaban penilaian sumatif di Buku Siswa. Kunci jawaban dari soal menjodohkan di Buku Siswa Bab V. Pelayanan Makanan dan Minuman sebagai berikut.

Tabel 5.18 Kunci Jawaban Tes Sumatif Benar-Salah Bab 5

No	Jawaban		Keterangan/Alasan
	Benar	Salah	
1		√	Tahun 1765
2	√		
3	√		
4		√	Jenis <i>bowl</i>
5		√	<i>American service</i>
6		√	Pemolesan teknik kering (<i>dry polishing</i>)
7		√	<i>Ready on the plate service</i> <i>Platter service</i> istilah dari <i>russian service</i>
8	√		
9		√	<i>Basic cover</i> Ciri-ciri <i>elaborate</i> : <i>formal</i> , <i>reservation guest</i> , <i>table d'hote menu</i> , <i>lunch/dinner</i>
10	√		



I. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Refleksi terkait kebermanfaatan, pemahaman, dan keterampilan peserta didik dalam Bab 5 Pelayanan Makanan dan Minuman bertujuan untuk memperbaiki serta meningkatkan proses pembelajaran dan pencapaian kompetensi peserta didik. Berikut ini beberapa langkah konkret yang dapat dilakukan berdasarkan tiga aspek utama.

a. Kebermanfaatan Materi

Untuk memastikan bahwa materi pelayanan makanan dan minuman dirasakan bermanfaat oleh peserta didik, beberapa langkah tindak lanjut yang dapat dilakukan adalah:

1) Relevansi dengan Dunia Kerja

- ☑ Kunjungan industri: mengatur kunjungan ke restoran, hotel, atau perusahaan katering sehingga peserta didik dapat melihat langsung penerapan materi yang mereka pelajari di dunia nyata.
- ☑ Simulasi pekerjaan nyata: mengadakan lebih banyak simulasi layanan yang mendekati kondisi dunia kerja sebenarnya sehingga peserta didik dapat merasakan relevansi materi dengan situasi nyata dalam industri.

2) Kolaborasi dengan Profesional

- ☑ Mendatangkan praktisi profesional: mengundang pelaku industri seperti manajer restoran, barista, atau pramusaji profesional untuk berbagi pengalaman, tips praktis, dan wawasan mengenai kebutuhan dan tantangan di bidang pelayanan makanan dan minuman.
- ☑ Program magang atau kerja praktik: mendorong peserta didik untuk menjalani program magang di industri terkait agar mereka dapat merasakan manfaat langsung dari apa yang telah dipelajari.

b. Pemahaman Peserta Didik

Meningkatkan pemahaman peserta didik dalam materi Pelayanan Makanan dan Minuman bisa dilakukan dengan cara.

1) Pendalaman Konsep

- ☑ Pemberian materi pengayaan: menyediakan materi tambahan seperti video tutorial, artikel, atau studi kasus tentang pelayanan makanan dan minuman agar peserta didik dapat memperdalam pemahaman mereka tentang konsep-konsep yang lebih rumit.



- ☑ Diskusi kelompok dan studi kasus: melakukan diskusi kelompok atau studi kasus untuk membahas berbagai situasi layanan yang mungkin dihadapi di restoran atau hotel, mendorong peserta didik untuk memahami konteks yang lebih luas dari teori yang diajarkan.

2) Pembelajaran Diferensial

Jika ditemukan bahwa beberapa peserta didik mengalami kesulitan, guru dapat menyesuaikan pendekatan pembelajaran, misalnya dengan memberikan bantuan tambahan kepada peserta didik yang membutuhkan, atau menyediakan modul belajar yang lebih sederhana dan bertahap.

c. Keterampilan Peserta Didik

Dalam hal keterampilan, tindak lanjut dapat difokuskan pada praktik yang lebih intensif dan evaluasi berkelanjutan.

d. Penguatan Pembelajaran Karakter

Dalam pelayanan makanan dan minuman, sikap profesional seperti etika kerja, kerja sama tim, dan komunikasi sangat penting.

2. Refleksi Guru

Pelayanan Makanan dan Minuman dapat mencakup evaluasi terhadap proses pembelajaran, penguasaan keterampilan peserta didik, serta efektivitas metode yang digunakan. Berikut ini beberapa poin refleksi yang bisa dipertimbangkan.

a. Penguasaan Materi oleh Peserta Didik

- 1) Pemahaman dasar pelayanan: Apakah peserta didik memahami konsep dasar pelayanan makanan dan minuman, termasuk jenis-jenis layanan (misalnya *ala carte*, *buffet*, *family style*), etika pelayanan, dan sikap profesional yang diperlukan dalam industri ini? Guru dapat mengevaluasi sejauh mana peserta didik dapat membedakan dan menerapkan berbagai jenis layanan.
- 2) Keterampilan teknis: Apakah peserta didik telah menguasai keterampilan dasar seperti cara menyajikan makanan dengan benar, teknik membawa piring dan minuman, serta penggunaan alat dan perlengkapan layanan? Guru dapat merefleksikan seberapa baik peserta didik dapat melakukan tugas-tugas ini dengan percaya diri dan profesional.



b. Keterlibatan dan Antusiasme Peserta Didik

- 1) Minat terhadap materi: Apakah peserta didik menunjukkan minat yang kuat terhadap dunia pelayanan makanan dan minuman? Guru dapat menilai antusiasme peserta didik dalam mengikuti sesi praktikum dan bagaimana mereka berpartisipasi dalam simulasi pelayanan di kelas.
- 2) Keterlibatan aktif dalam praktik: Guru dapat mengevaluasi sejauh mana peserta didik terlibat secara aktif dalam praktik layanan, baik sebagai pelayan maupun tamu dalam skenario simulasi. Apakah mereka menunjukkan inisiatif dan berusaha melakukan yang terbaik?

c. Pengembangan Sikap Profesional

- 1) Disiplin dan etos kerja: Refleksi dapat mencakup sejauh mana peserta didik menunjukkan disiplin dalam mematuhi aturan dan prosedur pelayanan. Apakah mereka bekerja dengan sikap profesional, menjaga kebersihan, dan mematuhi etika kerja yang tinggi?
- 2) Kerja sama tim: pelayanan makanan dan minuman sering kali membutuhkan kerja sama tim yang baik. Guru dapat merenungkan sejauh mana peserta didik dapat berkolaborasi dengan rekan-rekannya, membagi tugas, dan saling membantu untuk menciptakan pelayanan yang lancar.

d. Metode Pengajaran

- 1) Efektivitas pendekatan praktis dan teoretis: Apakah kombinasi antara teori dan praktik sudah optimal? Guru dapat merenungkan apakah peserta didik lebih terbantu oleh simulasi praktik, studi kasus, atau lebih banyak pembelajaran berbasis teori.
- 2) Penggunaan simulasi atau kunjungan lapangan: Refleksi dapat mencakup apakah penggunaan simulasi layanan atau kunjungan ke tempat nyata (misalnya restoran, hotel) membantu memperdalam pemahaman peserta didik. Guru dapat menilai apakah ini perlu lebih sering digunakan untuk memperkuat pembelajaran.

e. Evaluasi Hasil Pembelajaran

- 1) Penilaian kinerja peserta didik: Guru dapat merefleksikan bagaimana hasil kinerja peserta didik selama praktik pelayanan. Apakah mereka mampu mencapai standar yang ditetapkan dalam hal keterampilan teknis, kecepatan pelayanan, dan interaksi dengan tamu?
- 2) Umpan balik yang diberikan: Bagaimana peserta didik menerima umpan balik dari guru atau dari simulasi tamu? Refleksi dapat mencakup seberapa baik guru memberikan kritik konstruktif dan membantu peserta didik mengembangkan keterampilan mereka lebih lanjut.



Dengan refleksi yang mendalam, seorang guru dapat terus mengembangkan kualitas pengajaran, memastikan bahwa peserta didik tidak hanya menguasai keterampilan teknis tetapi juga siap untuk sukses dalam dunia kerja yang sesungguhnya.

J. Sumber Belajar

Sumber belajar utama bagi peserta didik ialah buku kuliner Fase F yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Berikut ini beberapa sumber belajar pendamping yang dapat digunakan.

1. Buku dari Berbagai Penerbit
 - a. *Food and Beverage Service*. Karya Lilicarp, Dennis.R & Jhon A Cousins.
 - b. *Pelayanan Makanan dan Minuman*, buku karya Annayanti Budiningsih dan Wahyu Kusumaningsityas (2012).
 - c. *Food And Beverage Service Operational: Job Preparation*, buku karya Mertayasa, I Gede Agus. (2012).
 - d. *Tata Hidang (Food Service)*, buku karya Nurlaila dan Yeni Yulianti. (2019).
2. Situs Daring

Pindai Kami

 https://bit.ly/module-sequenceofservice	 https://bit.ly/video-american-service	 https://bit.ly/video-russian-service	 http://tiny.cc/FlipbookMocktail101
--	--	---	--

3. Industri mitra sekolah yang relevan, orang tua peserta didik/alumni/warga sekitar sekolah yang bekerja di industri kuliner



Glosarium

akulturasi	: adanya saling memengaruhi di antara budaya yang berinteraksi, tetapi tidak sampai menghilangkan budaya asli sepenuhnya.
alat pemadam api ringan (APAR)	: perangkat yang digunakan untuk memadamkan api kecil di awal kebakaran.
alat pelindung diri (APD)	: peralatan yang digunakan oleh pekerja untuk melindungi diri dari bahaya di tempat kerja, seperti sarung tangan, sepatu antiselip, baju kerja, dll.
autentik	: berarti sesuatu yang asli, nyata, dan sesuai dengan keadaan atau sifat aslinya.
capaian pembelajaran	: hasil yang diharapkan dari proses pembelajaran pada Kurikulum Merdeka.
<i>cooperative learning</i>	: kegiatan pembelajaran yang mengakomodasi peserta didik untuk belajar bekerja sama.
diferensiasi	: kegiatan pembelajaran yang menyesuaikan konten, proses, produk maupun lingkungan untuk memenuhi kebutuhan belajar peserta didik yang berbeda.
<i>discovery learning</i>	: kegiatan pembelajaran yang berbasis penemuan.
estetika	: berkaitan dengan studi tentang keindahan, seni, dan rasa artistik.
<i>family restaurant</i>	: jenis restoran yang dirancang untuk melayani keluarga dengan suasana yang ramah, santai, dan nyaman.
fondant	: bahan dekorasi kue yang lentur dan halus, sering digunakan untuk menutupi kue atau membuat hiasan.
glaze	: lapisan halus yang biasanya terbuat dari gula atau cokelat yang digunakan untuk melapisi permukaan kue atau <i>pastry</i> .
higienis	: kondisi bersih dan aman dari kuman, diterapkan dalam proses pembuatan makanan untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan.
infografis	: representasi visual dari informasi, data, atau pengetahuan yang dirancang untuk menyampaikan informasi secara cepat dan jelas.



inventaris	: proses pencatatan dan pengecekan alat-alat yang digunakan dalam produksi dapur industri
japonaise	: jenis kue lapis yang terbuat dari <i>meringue</i> dengan kacang dan biasanya diisi dengan krim.
kesempatan khusus	: merujuk pada hidangan, di mana hidangan yang disajikan untuk acara-acara atau waktu tertentu, seperti acara adat istiadat, keagamaan, festival, perkawinan, dan atau acara daur kehidupan.
K3LH	: Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Kelestarian Lingkungan Hidup, prosedur yang harus diterapkan untuk menjaga keselamatan dan kesehatan kerja, serta pengelolaan lingkungan.
role playing	: kegiatan belajar dengan bermain peran sesuai dengan situasi tertentu.
rubrik	: rubrik ini merujuk pada alat penilaian yang mendeskripsikan kriteria-kriteria tertentu untuk menilai atau mengevaluasi kinerja atau hasil kerja peserta didik, misalnya untuk tugas atau proyek.
P3K	: Pertolongan Pertama pada Kecelakaan, prosedur atau alat yang digunakan untuk memberikan pertolongan pertama ketika terjadi kecelakaan di tempat kerja.
phyllo	: jenis adonan yang sangat tipis dan renyah yang digunakan dalam masakan tradisional Timur Tengah dan Mediterania.
portofolio	: kumpulan dokumen atau hasil karya.
traditional restaurant	: jenis restoran yang menyajikan makanan yang berasal dari budaya, wilayah, atau negara tertentu dengan menekankan pada penggunaan resep dan metode memasak tradisional.
tutor sebaya	: metode pembelajaran di mana seorang peserta didik (tutor) membantu peserta didik lain yang sebaya atau berada pada tingkat yang sama dalam hal usia atau pendidikan untuk memahami suatu materi atau keterampilan.
zero waste food	: konsep pengelolaan makanan di dapur yang bertujuan untuk meminimalisir limbah dengan cara memanfaatkan setiap bagian dari bahan makanan



Daftar Pustaka

- Achmady Lis. "Setelah Mencoba Pudding Ini Semua Ketagihan | Bahan Ekonomis dan Bikinnya Gampang Banget." *Youtube*, 2021. Diakses 21 Agustus 2024. <https://youtu.be/KvnQ0L0ROnc?Si=IBtOLvmGZWWKzmeH>
- Afandi, Muhamad, Evi Chamalah, and Oktarina Puspita Wardani. *Model dan Metode Pembelajaran di Sekolah*. Semarang: Sultan Agung Press, 2013.
- Alfaro, Danilo. "Chicken Veloute." *The Spruce Eats*, 2024. <https://www.thespruceeats.com/chicken-veloute-of-the-five-mother-sauces-996087>
- Anindita, Winda Sukma. "Perkedel Kentang Kukus Anti Ambyar". Cookpad. 2020. Diakses 4 Juli 2025. <https://cookpad.com/id/resep/12267949>
- Annayanti, Budiningsih dan Wahyu, Kusumaningsityas. *Pelayanan Makanan dan Minuman*. Depok: Arya Duta, 2012.
- Arends, Richard I. *Learning To Teach: Belajar untuk Mengajar*. 7th ed. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008.
- Atmodjo, Marsum W. dan Fauziah, Siti. *Profesional Waiter*. Yogyakarta: Andi, 2016.
- Basuki, Mei. "Sushi". *Instagram @meibasuki*, 2023. Diakses 18 Agustus 2024. <https://www.instagram.com/meibasuki/>
- Dirman dan Juarsih, C. *Penilaian dan Evaluasi*. Jakarta: PT Rineka Cipta, 2014.
- Eggen, Paul, and Don Kauchak. *Strategi dan Model Pembelajaran*. Jakarta: Indeks, 2012.
- Endeus.tv. "Easy Chicken Salad." *Youtube*, 2020. Diakses tanggal 21 Agustus 2024. <https://youtu.be/6E7Vjox8bBI?Si=oMdPBNJq3O4V0B1F>
- Fan Fact Korean. "Makanan Asia Paling Terkenal di Dunia! | Taukah Kamu?". *Youtube Channel*, 2021. Diakses 21 Juli 2024. <https://www.youtube.com/watch?v=YadaVcwZ9tw>
- Femina. "Daw See". *Femina Indonesia/ www.femina.co.id.*, 2017. Diakses 8 Agustus 2024 <https://www.femina.co.id/tip-masak/10-bumbu-cina-yang-wajib-anda-miliki-di-dapur-?p=3>
- Gisslen, Wayne. *Professional Cooking* 7th Edition, 2011.
- Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2013.
- Gumala, Ni Made Yuni. *Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang, dan Korea. Literasi Nusantara Abadi. E-Book*, 2022. Diakses tanggal; 24 Agustus 2024. <https://henbuk.com/gizi-kuliner-oriental-cina-jepang-dan-korea-literasi-nusantara>
- Hermawan, Devina. "Resep DIMSUM MENTAI & NORI Ala Resto: Kenyal, Gurih, Pedas! [100% Sukses]". *Youtube*, 2021. Diakses 25 Juli 2024 <https://www.youtube.com/watch?v=MD415VEADPo&t=79s>
- Helmiati. *Model Pembelajaran*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2012.



- Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Produce Cakes and Pastries: Trainee Manual, D1.HPA.CL4.08*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
- Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and present gateaux, tortes and cakes: Trainee Manual, D1.HPA.CL4.07*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
- Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare bakery products for patisserie: Trainee Manual, D1.HPA.CL4.10*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
- Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare chocolate and produce chocolate products: Trainee Manual, D1.HCC.CL2.13, D1.HPA.CL4.05*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Secretariat, 2013.
- Huda, M. *Model-Model Pembelajaran dan Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Belajar. 2014.
- Indriani. *Japanese Food*. Jakarta: Gramedia Pustaka, 2007.
- Kinanthi, Laras. *Menu Praktis untuk Sebulan*. Jakarta: Demedia, 2013.
- Nurana. "Puding Lapis". *Youtube Channel*. 2024. https://youtu.be/0USI_cn6rSU?si=xHGzCzk01S48-JcX
- Nurana. "Soto Tangkar". *Youtube Channel*. 2024. <https://youtu.be/FSlB1yAaqG4?si=kHCKmGaS9Aex7EuD>.
- Mertayasa, I Gede Agus. *Food And Beverage Service Operational: Job Preparation*. ANDI: Yogyakarta, 2012
- Miriam, Ferrari. *Oriental Step By Step Cook Book*. New York: International Culinary Society. 2003.
- Mulyasa. *Menjadi Guru Profesional Menciptakan Pembelajaran Kreatif dan Menyenangkan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2008.
- Sani, R. A. *Inovasi Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara, 2013.
- Suriansyah, Ahmad, Aslamiah, Sulaiman, and Noorhafizah. *Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2014.



Daftar Kredit Gambar

- Gambar 1.2** Freepik. “Flat Lay Salad With Chicken and Sesame Seeds”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/flat-lay-salad-with-chicken-sesame-seeds_10414044.htm#fromview=search&page=1&position=7&uuid=3d371678-6218-4bc1-82fc-f40b128288f8
- Gambar 1.4** Chandlervid85. “Traditional Spanish Fried Croquettes On Wooden Table”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/traditional-spanish-fried-croquettes-wooden-table_39066209.htm#fromview=image_search_similar&page=1&position=1&uuid=dfcdab5f-889e-48d0-a881-14238d8f66ab
- Gambar 1.5** Racool_studio. “Pumpkin Soup In Bowl”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/pumpkin-soup-bowl_7303717.htm#fromview=search&page=1&position=8&uuid=877ae433-5c71-434f-9c56-03c446c4891c
- Gambar 1.6** Azerbaijan_stockers. “Grilled Chicken Fillet In Vegetable and Herbal Sauce”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/grilled-chicken-fillet-vegetable-herbal-sauce_5588772.htm#fromview=search&page=1&position=6&uuid=37ca6365-abdd-40b7-8e45-afe0d4872d53
- Gambar 1.7** Kamranaydinov. “Chicken Fillet In Batter With Mayonnaise”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/chicken-fillet-batter-with-mayonnaise_6751992.htm#fromview=search&page=1&position=6&uuid=c3d3b74a-e768-4cca-92b3-a05262ff0a14
- Gambar 1.8** Mariapolna. “Egg”. Pxhere.com, 2020. Diunduh 24 November 2024: <https://pxhere.com/en/photo/1620835>
- Gambar 1.9** Timolina. “Salad Of Red And White Cabbage And Sweet Red Pepper, Seasoned With Lemon Juice And Olive Oil In Wooden Bowl”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/salad-red-white-cabbage-sweet-red-pepper-seasoned-with-lemon-juice-olive-oil-wooden-bowl_6676063.htm#fromview=search&page=1&position=0&uuid=9d9a20d6-30ea-42b5-b232-1287279f1b4f
- Gambar 1.10** zerbaijan_stockers. “Delicious Spaghetti With Greens On A White Plate”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 November 2024: https://www.freepik.com/free-photo/delicious-spaghetti-with-greens-white-plate_12949112.htm#fromview=search&page=1&position=20&uuid=6cb745d4-a19f-416e-b126-8616bb555242
- Gambar 2.2** Suhairy Tri Yadh. Pexels.com, 2021. Diunduh 24 November 2024: <https://www.pexels.com/es-es/foto/comida-plato-pollo-tradicional-11912788/>
- Gambar 2.3** Subagusindra. Unsplash.com, 2023. Diunduh 24 november 2024: <https://unsplash.com/photos/a-wooden-table-topped-with-bowls-of-food-xkaqvzsogve>
- Gambar 2.4** Jcomp. “Stir fry mixed vegetables on a white plate on a wooden table”. Freepik.com, t.t. Diunduh 24 november 2024: https://www.freepik.com/free-photo/stir-fry-mixed-vegetables-white-plate-wooden-table_7681703.htm#fromview=detail_also



Gambar 2.5	Windi Utari. Wikimedia commons, 2022. Diunduh 24 November 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:SAMBAL_JERUK_LIMAU.jpg
Gambar 2.6	Gunawan Kartapranata. Wikimedia commons, 2012. Diunduh 24 November 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jajan_Pasar_in_Jakarta_edit.JPG
Gambar 2.7	Vradnyaprmth. "Rice bowl cumi sambal pete". Wikimedia commons, 2020. Diunduh 24 November 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:RICE_BOWL.jpg
Tabel 3.2	Aviyu. "Angciu". Wordpress.com, 2013. Diunduh 24 Juni 2024: https://aiviyu.wordpress.com/2013/11/04/mengapa-harus-ang-ciu/
	Tang. "Clay Pots". Facebook, 2013. Diunduh 1 Oktober 2024: https://www.facebook.com/TANGS.SG/photos/want-an-everyday-healthy-home-cooked-meal-go-for-claypot-cookingtanyu-offers-uni/10151619252533168/?_rdr
	Apriliyanty, Virni/sajiansedap.grid.id. "Daw See". Sajiansedap.grid.id, 2018. Diunduh 14 Oktober 2024: https://sajiansedap.grid.id/read/10765632/coba-tes-pengetahuan-masak-anda-apa-beda-taoco-dan-taosi-?page=all
	Apriliyanty, Virni/sajiansedap.grid.id. "Endoufu". Sajiansedap.grid.id, 2020. Diunduh 14 Oktober 2024: https://sajiansedap.grid.id/read/102236499/gak-perlu-beli-begini-cara-membuat-egg-tofu-sendiri-di-rumah-cuma-butuh-3-bahan-dan-gampang-banget?page=all
	Letschef. "Wok". Amazon.com, 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://www.amazon.com/Letschef-Preseasoned-Hammered-Traditional-Nonstick/dp/B088LWV6MF?th=1
Gambar 3.2	Pailin Chongchitnant, "Khao Soi: Sup Mie Kari Thailand". Hot Thai Kitchen, 2023. Diakses 10 Agustus 2024 https://hot-thai-kitchen-com.translate.goog/kao-soi/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=wa
Gambar 3.3	Getty Images. "Sushi". Detikfood, 2022. Diunduh 17 November 2024: https://food.detik.com/info-kuliner/d-6342475/ini-5-jenis-sushi-yang-sering-dihidangkan-di-restoran
Gambar 3.4	Berlinavegana/Idntimes.com. "Yellow curry". Idntimes.com, 2021. Diunduh 17 November 2024: https://www.idntimes.com/food/diet/putry-prastiwi/5-variasi-thai-kari-c1c2
	sara_eats_texas. "red curry". idntimes.com, 2021. diunduh 17 november 2024: https://www.idntimes.com/food/diet/putry-prastiwi/5-variasi-thai-kari-c1c2
	Pajucooking/Idntimes.com. "Green Curry". Idntimes.com, 2021. Diunduh 17 November 2024: : https://www.idntimes.com/food/diet/putry-prastiwi/5-variasi-thai-kari-c1c2
Gambar 3.5	Taste of Beirut. "Koshaf". tasteofbeirut.com, 2021. Diunduh 17 November 2024: https://www.tasteofbeirut.com/dried-fruit-salad-khoshaf/
Gambar 3.6	Pailin Chongchitnant, "Khao Soi: Sup Mie Kari Thailand". Hot].PFUT F&Thai Kitchen, 2023. Diunduh 10 Agustus 2024 https://hot-thai-kitchen-com.translate.goog/kao-soi/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=wa
	Cardiologists Kitchen. "Yam Nua Yang". Medium.com, 2015. Diunduh 7 Oktober 2024: https://medium.com/@TheCardiologistsKitchen/thai-beef-salad-yum-neua-yang-cffc7d71564f



	Michael Wels /iStock. “Kue Tradisional Thailand”. Detikfood, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://food.detik.com/info-kuliner/d-4262586/7-kue-tradisional-thailandunik-yang-wajib-dicip/1
	tasteatlas/Shutterstock. ”Sup Thailand”. Tasteatlas.com, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://www-tasteatlas-com.translate.goog/best-rated-soups-in-thailand?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc
	Pallian, Jennifer. “Pad Woon Sen (Thai Glass Noodle Stir Fry)”. Foodess, 2023. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://foodess.com/pad-woon-sen-thai-glass-noodle-stir-fry/
Gambar 3.7	Finedinning Lovers. “Baklava”. Finedinninglovers.com, 2013. 2021. Diunduh 17 November 2024: https://www.finedinninglovers.com/recipes/dessert/baklava-filo-pastry-honey-andpistachios
Gambar 4.2	https://www.pexels.com/photo/person-holding-chopping-board-with-sponge-cake-1359330/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.3	https://unsplash.com/photos/slice-of-cake-on-white-plate-9A_n4yg32so?utm_content=creditShareLink&utm_medium=referral&utm_source=unsplash . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.4	https://www.pexels.com/photo/person-putting-icing-on-a-cake-8477968/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.5	https://www.pexels.com/photo/pie-crust-on-white-ceramic-plate-6145736/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.6	https://www.pexels.com/photo/person-eating-a-pastry-14996848/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.7	https://www.pexels.com/photo/a-plate-of-cream-puffs-18532492/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.8	https://pixabay.com/id/photos/sachertorte-wina-kue-toko-kue-1280575/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.9	https://www.freepik.com/free-photo/tiramisu-cake-with-cacao-powder-top-served-with-tea_7735369.htm#fromView=search&page=1&position=7&uuid=c785404d-8ed7-4d35-badf-2f7cffd8680e . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.10	https://www.pexels.com/photo/six-baked-breads-461060/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.11	https://www.freepik.com/free-photo/buns-loaf-bread-stone-surface_13234914.htm#fromView=search&page=1&position=6&uuid=6c444f64-3262-4fb0-9987-861d48bc4dff . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.12	https://www.pexels.com/photo/close-up-photo-of-croissant-3892469/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.13	https://www.pexels.com/photo/close-up-photo-of-croissant-3892469/ . Diunduh pada 1 September 2024
Gambar 4.14	https://www.freepik.com/free-photo/sprinkles-rose-petals-chocolate-bar_4569369.htm#fromView=search&page=1&position=2&uuid=5ed482d4-c28c-4c3a-84b9-380502c3c17c . Diunduh pada 1 September 2024



Indeks

A

aktivitas
 individu 218, 221, 230, 232, 246, 262
 kelompok 162, 173, 180, 211, 217, 233,
 238, 242, 247
akulturasi 96, 98, 287
alat pelindung diri (APD) 5, 287
alat pemadam api ringan (APAR) 6, 7, 8,
 9, 10, 20, 42, 43, 64, 92, 109, 203, 222,
 224, 235, 239, 247, 248, 262, 263, 287
apersepsi 20, 24, 25, 28, 31, 33, 35, 36, 53,
 64, 68, 69, 71, 74, 75, 78, 81, 85, 98, 99,
 144, 148, 208, 209, 234
asesmen 2, 17, 20, 25, 60, 61, 64, 69, 88, 89,
 92, 132, 133, 144, 193, 194, 202, 273,
 274, 276

C

cake 12, 145, 162–167, 173–177, 194, 196,
 197, 199, 293
capaian pembelajaran 2, 4, 8, 17, 271, 287
chantilly cream 163, 166
cooperative learning 15, 233, 234, 247, 287

D

discovery learning 36, 111, 287

F

fondant 163, 166, 168, 172, 180, 287

G

ganache 163, 174, 175, 187, 188, 191
gateau 145, 173, 174, 178, 191, 197, 199
glaze 163, 168, 172, 180, 287

H

hidangan
 Indonesia 7, 9, 66, 67, 69, 70, 73, 83, 84, 85,
 86, 89, 97, 98
 Kontinental 7, 8, 12, 21–25, 31, 32, 37, 38,
 39, 41, 42, 48, 54, 59, 60–62, 67, 85
 Oriental 7, 9, 92, 95, 96, 97, 99, 100, 109,
 112, 121, 125, 128–133, 140–142

K

kurikulum 97, 207

M

meringue 288
metode pembelajaran 73, 76, 79, 82, 120,
 127, 267, 288
model pembelajaran 15, 70, 101, 109, 233
mousse 174, 177

P

pastry dan bakery 5, 6, 8, 10, 15, 192
Pendidikan i
praktik 3, 4, 5, 11, 15, 16, 24–26, 31, 32,
 39–42, 53, 54, 58–61, 69, 70, 73, 75,



76, 83–89, 92, 97, 99, 100, 102, 107,
109, 110, 112, 116, 120, 125, 127, 128,
129, 132, 133, 140, 141, 149, 153, 155,
156, 161, 162, 163, 166, 168, 172, 173,
174, 180, 184, 186, 187, 189, 191–194,
199, 208, 210, 211, 217, 221, 222, 223,
232–235, 238, 239, 247, 262, 268, 271,
272, 273, 274, 276, 283, 284, 285

problem based learning 70, 75

proyek 16, 17, 54, 55, 58, 61, 70, 86, 87, 88,
89, 131, 189, 194, 221, 267, 268, 272,
274, 276, 278

R

rancangan menu 55, 56, 86

restoran 54, 86, 98, 116, 131, 136, 138, 202,
204, 205, 207–218, 220, 230, 238, 239,
242, 243, 244, 246, 247, 269, 270, 271,
272, 273, 276, 283, 284, 285

T

teaching factory 54, 86, 276

teori 15, 16, 25, 26, 54, 59, 60, 61, 69, 70, 86,
89, 92, 97, 100, 112, 129, 132, 133, 134,
149, 162, 168, 174, 180, 184, 186, 188,
193, 208, 211, 232, 242, 243, 273, 274,
276, 284, 285

tradisi 96, 122, 128, 129, 130, 135, 141

tujuan 75

tujuan pembelajaran 2, 4, 8, 11, 12, 14, 17,
20, 25, 26, 33, 42, 54, 55, 60, 61, 64, 70,
76, 84, 86–89, 92, 100, 101, 109, 120,
127, 132, 133, 142, 144, 150, 152, 158,
162, 165, 168, 171, 174, 180, 184, 186,
191, 193, 194, 198, 202, 203, 211, 221,
233, 234, 238, 247, 262, 267, 272, 274



Profil Pelaku Perbukuan



Nurul Hasbiana

Penulis

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Guru Kuliner (2012-sekarang)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- SMK Negeri 6 Yogyakarta, 2003-2006
- Universitas Negeri Yogyakarta (S1), 2006-2012
- Universitas Negeri Yogyakarta (S2), 2021-2024.

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Pengetahuan Bahan Makanan untuk Kelas X Program keahlian Kuliner (2018).
- Antologi kisah Wardah Inspiring Teacher: Memberi Inspirasi Untuk Negeri (2020).
- Dasar-Dasar Kuliner Jilid 1 (2022)
- Dasar-dasar Kuliner Jilid 2 (2022)
- Buku panduan Guru Dasa-Dasar Kuliner (2022)

Nama Lengkap:

Nurul Hasbiana

Email:

nurul_hasbiana@yahoo.com

Instansi:

SMK Negeri 1 Kalasan

Alamat Instansi:

Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman DIY

Bidang Keahlian:

Kuliner



Profil Pelaku Perbukuan

Yeni Yulianti

Penulis

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Dosen program studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta (2018 s.d sekarang)
- Dosen program studi Perhotelan, Akademi Pariwisata Indonesia (2015-2022)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- SMK Negeri 3 Tangerang, 2005-2008
- S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, 2008-2012
- S2 Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Universitas Negeri Jakarta, 2013-2015

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Gizi dan Kesehatan Anak Pra Sekolah (2015, 2018)
- *Food Service* (Tata Hidang) (2017, 2018, 2019)
- Solusi Cerdas Memilih Minuman Sehat Untuk Anak (2022)
- Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan untuk SMP/MTs Kelas VIII (2022)
- Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan untuk SMP/MTs Kelas IX (2022)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Manatiang Service Pada Mata Kuliah Penataan Dan Pelayanan Restoran (2023)
- Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche* (2023)
- *Mobile Learning American Service as Digital Literacy in Improving Students' Analytical Skills* (2023)
- Development Of Practicum Learning Models Assisted with Practice Guide Videos (2023)
- *Digital Literacy in Learning Media in the Vocational Education of Serving Dishes* (2023)
- Perbandingan Penggunaan Media Pembelajaran Poster dan Buku Saku Terhadap Hasil Belajar Sanitasi Hygiene Kelas X Tata Boga (2023)
- *Wireframe of Mobile Web Applications as Digital Literature in Food Services* (2023)
- *The Effect of Adding Katuk Leaf Puree (Sauropus Andrygynous) in Making Milk Sponge on Physical Properties and Consumer Acceptability* (2024)
- *The Use of Digital Literacy through E-Learning and Project Assignments in the Food and Beverage Service Course* (2024)
- *Sensory And Chemical Quality Analysis of Yellow Pumpkin Steamed Sponge (Cucurbita Moschata) As n Alternative High-Fiber Snack* (2024)



Nama Lengkap :

Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd.

Email:

yenyulianti13@gmail.com
yeni.yulianti@unj.ac.id

Instansi:

Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Jakarta

Alamat Instansi:

Kampus A
Universitas Negeri Jakarta
Jl.Rawamangun Muka
Jakarta Timur

Bidang Keahlian:

Pendidikan Teknologi dan
Kejuruan, Kuliner/Tata Boga

Google Scholar:

https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=pSm_8IIAAAAJ



Profil Pelaku Perbukuan

Kristian Triatmaja Raharja

Penulis

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- 2014 – 2021: Dosen Program Studi Perhotelan, Politeknik NSC Surabaya
- 2022 – sekarang: Dosen Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Madura

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, Tahun Lulus 2011
- S2 Magister Kesehatan Masyarakat, konsentrasi Gizi Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Tahun Lulus 2014

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Buku Ajar Dasar Pastry (2016)
- Ilmu Kesehatan Masyarakat (2023)
- Ilmu Gizi Dasar (2024)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Pembuatan Boba Kopi Biji Salak sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan (2021)
- Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Boba Kopi Biji Salak (2021)
- Peran Ibu dalam Merawat Balita Stunting di Desa Larangan Luar Pamekasan (2023)
- Government and Village Commitment to Support Gerceps Action of Youth Caring Movement for Stunting in Sampang (2024)
- Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang Gizi Balita dengan Kejadian Stunting di Desa Angsokah Kabupaten Sampang (2024)
- Tingkat Kepercayaan Orang Tua tentang Penggunaan Telur Burung Puyuh Sebagai Obat Anak Demam Campak di Desa Paseyan (2024)
- "AKSI GERCEPS" Training Program to Support Nutritional Knowledge of Adolescent Integrated Health Centre Cadres in Sampang Regency (2024)
- Kawista Fruit Improves Lung Histopathology of Rats Exposed to Cigarette Smoke (2024)

Nama Lengkap :

Kristian Triatmaja
Raharja, S.Pd., M.Kes

Email:

kristian.triatmaja@
poltera.ac.id

Instansi:

Politeknik Negeri Madura

Alamat Instansi:

Jl. Raya Taddan Km.
4 Taddan, Camplong,
Sampang, Jawa Timur

Bidang Keahlian:

Gizi Kuliner

Google Scholar:

<https://scholar.google.co.id/citations?user=JNqPnbsAAAAJ&hl=en>



Profil Pelaku Perbukuan

Rina Febriana

Penelaah

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Dosen pada Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, 2005-sekarang
- Dosen pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan 2022-sekarang
- Dosen pada Program Studi S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, 2014-sekarang
- Ketua Gugus Penjaminan Mutu Pada Fakultas Teknik UNJ, 2024-sekarang
- Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, 2019-2023
- Sekretaris Gugus Penjaminan Mutu Pada Program Pascasarjana Universitas Negeri Jakarta, 2018-2019.
- Sekretaris Program Studi S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, 2015-2017

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- Pendidikan program S3, Program Studi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Negeri Yogyakarta, Tahun lulus 2014.
- Pendidikan program S2, Program Studi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Negeri Yogyakarta, Tahun lulus 2000.
- Pendidikan program S1, Program Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, Tahun lulus 1997

Rekam Jejak Penelaahan/Review Buku (10 Tahun Terakhir):

- Penelaah Buku Teks Utama SMK: Kuliner Fase F, Tahun 2024
- Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Penilaian Persiapan Alat dan Bahan, 2023
- Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Pengolahan Makanan dan minuman, 2023
- Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Kuliner 1, Tahun 2023
- Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Kesehatan dan Keselamatan Kerja, 2023
- Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Dasar-Dasar Kuliner, 2023
- Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Kuliner Jilid 1, 2023
- Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Kuliner Jilid 2, 2023
- Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Pengolahan Makanan dan Minuman, 2023
- Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Pelayanan Makanan dan Minuman, 2023
- Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Penyajian Makanan dan Minuman, 2023

Rekam Jejak Karya Tulis (10 Tahun Terakhir):

- Evaluasi Pengajaran, 2019, Penerbit: Bumi Aksara. ISBN 978-602-444-596-6
- Kompetensi Guru, 2019, Penerbit: Bumi Aksara. ISBN 978-602-444-596-6



Nama lengkap:

Rina Febriana

Email:

rinafebriana@unj.ac.id

Instansi:

Universitas Negeri Jakarta

Alamat Instansi:

Jalan Rawamangun
Muka Jakarta Timur

Bidang Keahlian:

Pendidikan Vokasi (Kejuruan),
Tata Boga (Kuliner)



Profil Pelaku Perbukuan

Aan Nurhasanah

Penelaah

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Dosen Perguruan Tinggi Swasta, tahun 2014-sekarang
- Executive Pastry Chef Sheraton Hotel Bandara Jakarta, tahun 2013-2015
- Executive Pastry Chef The Ritz Carlton Jakarta Pacific Place, tahun 2007-2013

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- Strata 2 Manajemen Universitas Pamulang, Banten, tahun 2018-2020
- Strata 1 Tata Boga, Institut keguruan dan Ilmu Pendidikan (IKIP) Jakarta, tahun 1987-1993

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Penelaah buku Dasar-Dasar Kuliner Semester 1 dan 2, tahun 2022
- Penelaah buku Guru Dasar-Dasar Kuliner Semester 1 dan 2, tahun 2022

Nama lengkap:

Aan Nurhasanah, S.Pd., M.M.

Email:

aanmay04@gmail.com

Instansi:

Indonesia Pastry Alliance

Alamat Instansi:

Jl. Anggrek Ungu H2, BSD,
Rawa Buntu, Tangerang
Selatan, Banten.

Bidang Keahlian:

Tata Boga

Profil Pelaku Perbukuan

Christina Tulalessy

Editor

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Pusat Perbukuan (1988–2010)
- Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Badan Penelitian dan Pengembangan, Kemdikbudristek (2010–Sekarang)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- S3 Penelitian dan Evaluasi Pendidikan UNJ tahun 2017
- S2 Penelitian dan Evaluasi Pendidikan UHAMKA tahun 2006
- S1 Tata Busana IKIP Jakarta tahun 1988

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Penelitian Tindakan Kelas: Apa, Mengapa, Bagaimana: 2020

Informasi Lain dari Editor

- Asesor Kompetensi Penulis dan Penyunting



Nama lengkap:

Dr. Cristina Tulalessy, M.Pd.

Email:

nonatula6@gmail.com

Instansi:

Pusat Kurikulum
dan Perbukuan

Medsos:

ideamaniacs

Alamat Instansi:

Jalan R.S. Fatmawati
Gedung D
Kompleks Kemdikbudristek
Cipete, Jakarta 12410

Bidang Keahlian:

Penelitian dan Evaluasi
Pendidikan
Editor



Profil Pelaku Perbukuan

Wuri Prihantini

Editor

Pekerjaan/Profesi

2008–saat ini, bekerja di Pusat Perbukuan di bagian Penyusunan, Pengembangan, dan Penilaian Buku SD, SMP, dan SMA. Sebelum di Pusat Perbukuan, 5 tahun (2002–2007) berkelana di perusahaan-perusahaan swasta sebagai staf di bagian engineering.

Pendidikan Terakhir

2021 Berhasil menamatkan studi pascasarjana di Fakultas Ilmu Bahasa jurusan Linguistik, Universitas Indonesia-Depok

Pengalaman Mengedit Buku dan Terbitan Lainnya

2023 Menjadi editor kedua dalam beberapa judul Buku Kurasi Pusat Perbukuan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (*Pencurian di Rumah Bernyanyi; Pulang; Seraung untuk Pu'i; Ketika Ibu Pergi*)

Pengalaman Menulis Buku atau Terbitan Lainnya

Prihantini, W., & Kushartanti, B. (2021, November). The Meaning of takut 'fear' by Indonesian-speaking School-age Children. In *International University Symposium on Humanities and Arts 2020 (INUSHARTS 2020)* (pp. 333-340). Atlantis Press.

Prihantini, W. (2021). Peran media sosial dalam pemaknaan 'new normal'. *Jurnal Konferensi Linguistik*, 2(1), 437-443.



Nama lengkap:

Wuri Prihantini

Email:

-

Instansi:

Pusat Perbukuan,
Kemdikbudristek

Bidang Keahlian:

Editor Buku



Profil Pelaku Perbukuan

Ilhamsyah

Editor Visual

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Dosen Tetap Telkom University, Kampus Pusat, Bandung
- Konsultan Desain dan Perancangan Media Komunikasi, Informasi dan Edukasi Palang Merah Indonesia 2011–2022.
- Konsultan Brand Strategy Kultura Creative Studio, Bandung 2020-2021

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- Magister Desain (S2), Fakultas Seni Rupa Desain, Institut Teknologi Bandung, 2013.

Rekam Jejak Desain Buku atau Karya

Lainnya (10 Tahun Terakhir):

- Pengantar Strategi Kreatif Advertising Era Digital, 2021.



Nama lengkap:

Ilhamsyah

Email:

ideamaniacs@
telkomuniversity.ac.id

Instansi:

Telkom University

Medsos:

ideamaniacs

Alamat Instansi:

Jl. Telekomunikasi No. 1,
Bandung Terusan Buahbatu-
Bojongsoang, Sukapura, Kec.
Dayeuhkolot, Kabupaten
Bandung, Jawa Barat

Bidang Keahlian:

*Art Directing, Graphic
Designer, Illustrator, Dst.*



Profil Pelaku Perbukuan

Ratu Wulan Purnama Sari

Ilustrator

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Freelance illustrator, 2020 s.d sekarang

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- SMAN 2 Sampit, 2016
- SMP Muhammadiyah 1 Sampit, 2013
- SDN 8 Mentawa Baru Hulu Sampit, 2010
- TK Kartika Sampit, 2004

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

- Ayeyo's Blues, Ruqaya's Bookshelf (2025)
- Rahim, Wali, and the Wise King, Ruqaya's Bookshelf (2024)
- Masya Allah, Allah Ciptakan Hewan & Alhamdulillah, Allah Ciptakan Tumbuhan, Arasy (2024)
- Kue Kimu, Kemendikbudristek (2023)
- Aku Tahu Hewan dalam Al-Qur'an, BacaanMedia (2023)
- Rahasia Stoples No.3, Gerakan Literasi Nasional (2023)
- The Life Of a Leaf, ABZeez (2022)
- Suatu Hari di Bengkel, Litara (2022)
- An Afternoon Nap (2021)
- Cas Goes to the Beach (2020)

Muhamad Isnaini

Desainer

Pekerjaan/Profesi

Freelance

Pendidikan Terakhir

S-1 Perbankan Islam UIN Syarif Hidayatullah Jakarta

Rekam Jejak Desain Buku atau Karya Lainnya (10 Tahun Terakhir):

- Buku Siswa dan Panduan Guru Pendidikan Pancasila untuk SMA/MA/SMK/MAK Kelas X, Kemdikbudristek (2023)
- Buku Inklusi Bukan Fantasi, Kemdikbudristek (2023)
- Buku Siswa dan Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Desain Komunikasi Visual untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1 dan Semester 2, Kemdikbudristek (2022)
- Buku Siswa dan Panduan Guru PPKn Kelas X, XI, dan XII, Puskurbuk (2021–2022)



Nama lengkap:

Ratu Wulan Purnama Sari

Email:

ratuwulan7878@gmail.com

Instagram:

@ratuwulan78

Bidang Keahlian:

Ilustrasi

Nama lengkap:

Muhamad Isnaini

Email:

surat159@gmail.com

Bidang Keahlian:

Desain Grafis dan
Web, Percetakan

