

BUKU PANDUAN GURU DASAR-DASAR KULINER

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
2022

SMK/MAK Kelas X

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 Undang-Undang Nomor 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.

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis

Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

Penelaah

Prahashinta Dewie
Aan Nurhasanah

Penyelia/Penyelaras

Supriyatno
Wijanarko Adi Nugroho
Ria Triyanti

Kontributor

Linda Andayani Banuwa
Tierisma Tiar N Hutagaol

Ilustrator

Arief Firdaus

Editor

Intam Rus Ernawati

Desainer

Hasbi Yusuf

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh

Pusat Perbukuan
Kompleks Kemdikbudristek Jalan RS. Fatmawati, Cipete, Jakarta Selatan
<https://buku.kemdikbud.go.id>

Cetakan Pertama 2022

ISBN 978-602-427-933-2

Isi buku ini menggunakan huruf Noto Serif/Noto San 10–16 pt, Steve Matteson xvi, 288 hlm., 17,6 x 25 cm.

Kata Pengantar

Pusat Perbukuan; Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi memiliki tugas dan fungsi mengembangkan buku pendidikan pada satuan Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah, termasuk Pendidikan Khusus. Buku yang dikembangkan saat ini mengacu pada Kurikulum Merdeka. Kurikulum ini memberikan keleluasaan bagi satuan/program pendidikan dalam mengimplementasikan kurikulum dengan prinsip diversifikasi sesuai dengan kondisi satuan pendidikan, potensi daerah, dan peserta didik.

Pemerintah dalam hal ini Pusat Perbukuan mendukung implementasi Kurikulum Merdeka di satuan pendidikan dengan mengembangkan buku siswa dan buku panduan guru sebagai buku teks utama. Buku ini dapat menjadi salah satu referensi atau inspirasi sumber belajar yang dapat dimodifikasi, dijadikan contoh, atau rujukan dalam merancang dan mengembangkan pembelajaran sesuai karakteristik, potensi, dan kebutuhan peserta didik.

Adapun acuan penyusunan buku teks utama adalah Pedoman Penerapan Kurikulum dalam rangka Pemulihan Pembelajaran yang ditetapkan melalui Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 262/M/2022 tentang Perubahan atas Keputusan Mendikbudristek Nomor 56/M/2022 tentang Pedoman Penerapan Kurikulum dalam rangka Pemulihan Pembelajaran, serta Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Nomor 033/H/KR/2022 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 008/H/KR/2022 tentang Capaian Pembelajaran pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, dan Jenjang Pendidikan Menengah pada Kurikulum Merdeka.

Sebagai dokumen hidup, buku ini tentu dapat diperbaiki dan disesuaikan dengan kebutuhan dan perkembangan keilmuan dan teknologi. Oleh karena itu, saran dan masukan dari para guru, peserta didik, orang tua, dan masyarakat sangat dibutuhkan untuk pengembangan buku ini di masa yang akan datang. Pada kesempatan ini, Pusat Perbukuan menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan buku ini, mulai dari penulis, penelaah, editor, ilustrator, desainer, dan kontributor terkait lainnya. Semoga buku ini dapat bermanfaat khususnya bagi peserta didik dan guru dalam meningkatkan mutu pembelajaran.

Jakarta, Desember 2022
Kepala Pusat,

Supriyatno
NIP 196804051988121001

Prakata

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan nikmat sehat dalam menyelesaikan Buku Panduan Guru ini.

Buku ini dapat dijadikan acuan untuk menyiapkan, melaksanakan, dan menilai proses pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner yang diajarkan kepada peserta didik fase E (Kelas X) program keahlian kuliner. Buku Panduan Guru ini digunakan untuk memandu guru dalam mengoperasionalkan Buku Siswa.

Buku Panduan Guru ini terdiri atas panduan umum dan panduan khusus. Panduan umum memuat capaian pembelajaran, tujuan, Alur Tujuan Pembelajaran (ATP), strategi umum pembelajaran, dan skema pembelajaran. Panduan khusus memuat rancangan aktivitas pembelajaran dengan harapan dapat memberikan inspirasi bagi guru dalam menyampaikan materi yang terdapat pada buku siswa.

Terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu sehingga buku ini dapat selesai. Kritik dan saran yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Semoga buku ini bermanfaat. Selamat menabur benih kebaikan untuk anak bangsa!

Yogyakarta, Desember 2022

Tim Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	iii
Prakata	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	ix
Petunjuk Penggunaan Buku.....	xiv
Panduan Umum	1
A. Pendahuluan	2
B. Capaian Pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner	3
C. Alur Tujuan Pembelajaran	7
D. Strategi Umum Pembelajaran	13
E. Asesmen	13
F. Penjelasan Komponen Buku Siswa	19
G. Skema Pembelajaran	21
Panduan Khusus Dasar-Dasar Kuliner Semester 1....	30
Bab 1 Proses Bisnis Industri Kuliner.....	31
A. Pendahuluan	32
B. Panduan Pembelajaran Bab 1	34
C. Penilaian	43
D. Kunci Jawaban.....	46
E. Refleksi.....	47
Bab 2 Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner.....	49
A. Pendahuluan.....	50
B. Panduan Pembelajaran Bab 2	52
C. Penilaian	61
D. Kunci Jawaban.....	64
E. Refleksi.....	65

Bab 3 Karier di Bidang Industri Kuliner	67
A. Pendahuluan	68
B. Panduan Pembelajaran Bab 3.....	70
C. Penilaian	77
D. Kunci Jawaban.....	80
E. Refleksi.....	81
Bab 4 Pelayanan Prima pada Industri Kuliner	83
A. Pendahuluan	84
B. Panduan Pembelajaran Bab 4.....	85
C. Penilaian	94
D. Kunci Jawaban.....	97
E. Refleksi.....	101
Bab 5 Keamanan Pangan	103
A. Pendahuluan	104
B. Panduan Pembelajaran Bab 5.....	106
C. Penilaian	116
D. Kunci Jawaban.....	119
E. Refleksi.....	121
Bab 6 Membersihkan Area dan Peralatan Dapur.....	123
A. Pendahuluan	124
B. Panduan Pembelajaran Bab 6.....	126
C. Penilaian	138
D. Kunci Jawaban.....	141
E. Refleksi.....	143
Bab 7 Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja.....	145
A. Pendahuluan	146
B. Panduan Pembelajaran Bab 7.....	148
C. Penilaian	156
D. Kunci Jawaban.....	159
E. Refleksi.....	162

Panduan Khusus Dasar-Dasar Kuliner Semester 2.. 164

Bab 1 Peralatan Dapur..... 165

- A. Pendahuluan166
- B. Panduan Pembelajaran Bab 1.....167
- C. Penilaian 176
- D. Kunci Jawaban.....179
- E. Refleksi.....181

Bab 2 Bahan Makanan Nabati 183

- A. Pendahuluan.....184
- B. Panduan Pembelajaran Bab 2185
- C. Penilaian194
- D. Kunci Jawaban.....197
- E. Refleksi.....199

Bab 3 Bahan Makanan Hewani..... 201

- A. Pendahuluan202
- B. Panduan Pembelajaran Bab 3.....203
- C. Penilaian212
- D. Kunci Jawaban.....215
- E. Refleksi.....217

Bab 4 Pengetahuan Dasar Masakan..... 219

- A. Pendahuluan220
- B. Panduan Pembelajaran Bab 4.....221
- C. Penilaian232
- D. Kunci Jawaban.....235
- E. Refleksi.....237

Bab 5 Teknik Dasar Pengolahan Makanan 239

- A. Pendahuluan240
- B. Panduan Pembelajaran Bab 5.....241
- C. Penilaian256
- D. Kunci Jawaban.....259
- E. Refleksi.....261

Bab 6 Menu	263
A. Pendahuluan	264
B. Panduan Pembelajaran Bab 6.....	265
C. Penilaian	272
D. Kunci Jawaban.....	274
E. Refleksi.....	275
Glosarium	277
Daftar Pustaka	279
Indeks	280
Profil Pelaku Perbukuan	282

Daftar Tabel

Tabel 1.	Karakteristik Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner	5
Tabel 2.	Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner.....	6
Tabel 3.	Alur Tujuan Pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner	8
Tabel 4.	Contoh Rubrik Observasi Diskusi	15
Tabel 5.	Contoh Lembar Penilaian Observasi Diskusi	15
Tabel 6.	Contoh Rubrik Penilaian Presentasi	16
Tabel 7.	Contoh Lembar Penilaian Presentasi.....	16
Tabel 8.	Contoh Rubrik Penilaian Tugas.....	17
Tabel 9.	Contoh Lembar Penilaian Tugas.....	17
Tabel 10.	<i>Exit Slips</i>	18
Tabel 11.	Skema Pembelajaran	22
Tabel 1.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	34
Tabel 1.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	40
Tabel 1.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Proses Bisnis Industri Kuliner ..	43
Tabel 1.4	Contoh Lembar Penilaian.....	44
Tabel 1.5	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	45
Tabel 1.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	45
Tabel 1.7	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	46
Tabel 1.8	Refleksi Proses Bisnis Industri Kuliner.....	47
Tabel 1.9	Refleksi Pembelajaran	48
Tabel 2.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	52
Tabel 2.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	59
Tabel 2.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner.....	61
Tabel 2.4	Contoh Lembar Penilaian.....	62

Tabel 2.5	Pedoman Penilaian Pilihan Ganda	63
Tabel 2.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	63
Tabel 2.7	Refleksi Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner	65
Tabel 2.8	Refleksi Pembelajaran	66
Tabel 3.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	70
Tabel 3.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	75
Tabel 3.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Karier di Bidang Industri Kuliner	77
Tabel 3.4	Contoh Lembar Penilaian.....	78
Tabel 3.5	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	79
Tabel 3.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	79
Tabel 3.7	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	80
Tabel 3.8	Refleksi Karier di Bidang Industri Kuliner	81
Tabel 3.9	Refleksi Pembelajaran	82
Tabel 4.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	86
Tabel 4.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	92
Tabel 4.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Pelayanan Prima pada Industri Kuliner	95
Tabel 4.4	Contoh Lembar Penilaian.....	95
Tabel 4.5	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	96
Tabel 4.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	97
Tabel 4.7	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	97
Tabel 4.8	Refleksi Proses Pelayanan Prima Industri Kuliner	101
Tabel 4.9	Refleksi Pembelajaran	101
Tabel 5.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	106
Tabel 5.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	114
Tabel 5.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Keamanan Pangan	116
Tabel 5.4	Contoh Lembar Penilaian.....	117
Tabel 5.5	Pedoman Penilaian Pilihan Ganda	118
Tabel 5.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	118

Tabel 5.7	Bahaya dan Risiko Keamanan Pangan	119
Tabel 5.8	Penyimpanan Bahan Makanan.....	120
Tabel 5.9	Refleksi Keamanan Pangan.....	121
Tabel 5.10	Refleksi Pembelajaran	122
Tabel 6.1	Alokasi Waktu, Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran	126
Tabel 6.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	136
Tabel 6.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Membersihkan Area dan Peralatan Dapur	138
Tabel 6.4	Contoh Lembar Penilaian.....	139
Tabel 6.5	Pedoman Penilaian Pilihan Ganda	140
Tabel 6.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	141
Tabel 6.7	Refleksi Proses Membersihkan Area dan Peralatan Dapur	143
Tabel 6.8	Refleksi Pembelajaran	144
Tabel 7.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	148
Tabel 7.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	154
Tabel 7.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja.....	156
Tabel 7.4	Contoh Lembar Penilaian.....	157
Tabel 7.5	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	158
Tabel 7.6	Pedoman Penilaian Tes Isian	158
Tabel 7.7	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	159
Tabel 7.8	Kunci Jawaban Tes Isian.....	160
Tabel 7.9	Refleksi Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja	162
Tabel 7.10	Refleksi Pembelajaran	163
Tabel 1.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	168
Tabel 1.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	175
Tabel 1.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Peralatan Dapur	177
Tabel 1.4	Contoh Lembar Penilaian.....	177
Tabel 1.5	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	178

Tabel 1.6	Pedoman Penilaian Tes Uraian	179
Tabel 1.7	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	179
Tabel 1.8	Refleksi Peralatan Dapur	181
Tabel 1.9	Refleksi Pembelajaran	182
Tabel 2.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	186
Tabel 2.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	193
Tabel 2.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Bahan Makanan Nabati	195
Tabel 2.4	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Praktik Potongan Bahan Makanan Nabati.....	195
Tabel 2.5	Contoh Lembar Penilaian	196
Tabel 2.6	Pedoman Penilaian Pilihan Ganda	196
Tabel 2.7	Pedoman Penilaian Tes Uraian	197
Tabel 2.8	Refleksi Bahan Makanan Nabati.....	199
Tabel 2.9	Refleksi Pembelajaran	200
Tabel 3.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	204
Tabel 3.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	210
Tabel 3.3	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Bahan Makanan Hewani.....	212
Tabel 3.4	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Praktik Bahan Makanan Hewani	213
Tabel 3.5	Contoh Lembar Penilaian.....	213
Tabel 3.6	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	214
Tabel 3.7	Pedoman Penilaian Tes Uraian	214
Tabel 3.8	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	215
Tabel 3.9	Refleksi Bahan Makanan Hewani	217
Tabel 3.10	Refleksi Pembelajaran	218
Tabel 4.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	222
Tabel 4.2	Contoh Lembar Kerja Peserta Didik.....	225
Tabel 4.3	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	230
Tabel 4.4	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Pengetahuan Dasar Masakan.	232
Tabel 4.5	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Praktik Lipatan Daun.....	233

Tabel 4.6	Contoh Lembar Penilaian Peserta Didik.....	234
Tabel 4.7	Pedoman Penilaian Pilihan Ganda	234
Tabel 4.8	Pedoman Penilaian Tes Uraian	235
Tabel 4.9	Refleksi Pengetahuan Dasar Masakan	237
Tabel 4.10	Refleksi Pembelajaran	237
Tabel 5.1	Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran	241
Tabel 5.2	Rencana Kegiatan Praktik Dasar Memasak	250
Tabel 5.3	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	254
Tabel 5.4	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Teori Praktik Dasar Memasak secara Menyeluruh.....	256
Tabel 5.5	Contoh Rubrik Penilaian Formatif Kegiatan Praktik	257
Tabel 5.6	Contoh Lembar Penilaian.....	257
Tabel 5.7	Pedoman Penilaian Tes Benar Salah.....	258
Tabel 5.8	Pedoman Penilaian Tes Uraian	258
Tabel 5.9	Kunci Jawaban Soal Benar Salah	259
Tabel 5.10	Refleksi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.....	261
Tabel 5.11	Refleksi Pembelajaran	262
Tabel 6.1	Alokasi Waktu, Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran	265
Tabel 6.2	Implementasi Profil Pelajar Pancasila.....	270
Tabel 6.3	Rubrik Penilaian Formatif Menu.....	272
Tabel 6.4	Contoh Rubrik Penilaian Formatif dalam Praktik Menyusun Menu	272
Tabel 6.5	Contoh Lembar Penilaian.....	273
Tabel 6.6	Pedoman Penilaian Pilihan Ganda	274
Tabel 6.7	Pedoman Penilaian Tes Uraian	274
Tabel 6.8	Refleksi Menu.....	275
Tabel 6.9	Refleksi Pembelajaran	276

Petunjuk Penggunaan Buku

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner Kelas X terdiri atas dua bagian, yaitu Panduan Umum dan Panduan Khusus. Panduan Umum berisi capaian pembelajaran dasar-dasar kuliner, alur tujuan pembelajaran, strategi umum pembelajaran, dan skema pembelajaran. Panduan Khusus membahas strategi pembelajaran sesuai bab yang terdapat pada *Buku Siswa Dasar-Dasar Kuliner Kelas X*. Panduan Khusus terdiri atas 13 bab dengan pembagian semester 1 memuat tujuh bab dan semester 2 memuat enam bab.

Panduan Khusus dalam setiap bab memuat beberapa komponen sebagai berikut.

A Pendahuluan

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 75 Tahun 2019, buku teks merupakan buku yang disusun untuk pembelajaran berdasarkan standar nasional pendidikan dan kurikulum yang berlaku. Buku teks terdiri atas buku teks utama dan buku teks pendamping. Buku teks utama terdiri atas buku siswa dan buku panduan guru. Buku siswa memuat materi pokok yang harus dipelajari oleh peserta didik. Adapun buku panduan guru memuat komponen-komponen yang terdapat pada buku siswa, capaian pembelajaran dan tujuan pembelajaran, serta bahan ajar dan/atau metode pembelajaran yang direkomendasikan untuk digunakan pendidik.

Buku panduan guru ini diperuntukkan bagi Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Kuliner berdasarkan Kurikulum Merdeka. Kurikulum Merdeka merupakan kurikulum yang fleksibel berfokus pada materi esensial, pengembangan karakter, dan kompetensi peserta didik. Karakteristik Kurikulum Merdeka, yaitu pembelajaran berbasis proyek untuk pengembangan soft skill dan karakter sesuai Profil Pelajar Pancasila, fokus pada materi esensial, dan pembelajaran dilaksanakan sesuai karakter peserta didik.

Pendahuluan

Bagian ini memuat garis besar materi pada setiap bab.

1. Apersepsi

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (2016), apersepsi merupakan penghayatan tentang segala sesuatu dalam diri sendiri yang menjadi dasar perbandingan serta landasan untuk menerima ide baru. Dalam pembelajaran, kegiatan apersepsi bertujuan untuk menyiapkan peserta didik baik secara fisik, mental, maupun sarana prasarana dalam belajar agar dapat menerima ide-ide baru atau pemahaman baru sesuai topik yang akan dipelajari.

Kegiatan pembelajaran pada Bab 1 dapat diawali dengan guru menggali pengalaman peserta didik dalam melakukan kegiatan wisata. Kegiatan wisata yang dilakukan peserta didik dapat memiliki bermacam tujuan, misalnya melepas penat, menikmati pemandangan, menikmati makanan dan minuman atau sekadar tertawa di suatu tempat wisata. Guru menanggapi jawaban peserta didik terkait cerita mengenai pengalaman mereka dalam kegiatan pariwisata. Selanjutnya, guru mengaitkan hubungan jawaban peserta didik tentang wisata dengan kuliner.

Apersepsi

Kegiatan apersepsi dapat dilakukan oleh guru pada tiap-tiap bab. Apersepsi yang tercantum pada buku guru hanya contoh. Oleh karena itu, guru dapat mengembangkan sendiri sesuai karakteristik peserta didik dan kondisi sekolah masing-masing.

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat menunjukkan gambar atau memutar video terkait industri pariwisata dari sumber yang dapat dipercaya. Setelah peserta didik mengamati video yang telah diputar, guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan peranan kuliner di industri pariwisata. Guru mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias mengikuti kegiatan pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut memiliki konsep ataupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi proses bisnis industri kuliner.

3. Materi Esensial

Pada Bab 1 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

1. Industri pariwisata dan perhotelan.
2. Industri kuliner.
3. Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan.

Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Bagian ini menjelaskan prasyarat pengetahuan yang dimiliki peserta didik sebelum memperoleh materi pada setiap bab.

Peserta didik tidak dituntut memiliki konsep ataupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi proses bisnis industri kuliner.

3. Materi Esensial

Pada Bab 1 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

1. Industri pariwisata dan perhotelan.
2. Industri kuliner.
3. Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan.
4. Jenis-jenis bisnis di industri kuliner.
5. Proses bisnis industri kuliner.

Wawasan yang diperoleh peserta didik pada bab ini diharapkan dapat menguakn motivasi, membuka cakrawala, dan menumbuhkan minat peserta didik dalam mempelajari kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Pada pertemuan pertama sebaiknya guru melakukan penilaian sebelum pembelajaran (asesmen diagnostik), baik penilaian secara nonkognitif maupun

4. Jenis-jenis bisnis di industri kuliner.
5. Proses bisnis industri kuliner.

Wawasan yang diperoleh peserta didik pada bab ini diharapkan dapat menguakn motivasi, membuka cakrawala, dan menumbuhkan minat peserta didik dalam mempelajari kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Pada pertemuan pertama sebaiknya guru melakukan penilaian sebelum pembelajaran (asesmen diagnostik), baik penilaian secara nonkognitif maupun kognitif. Untuk mengukur kesiapan peserta didik dalam proses pembelajaran, penilaian nonkognitif diharapkan lebih banyak dibandingkan penilaian kognitif.

Guru perlu mengetahui latar belakang peserta didik terlebih dahulu melalui asesmen diagnostik nonkognitif. Informasi yang diperoleh akan memudahkan guru dalam merancang kegiatan pembelajaran sesuai latar belakang peserta didik. Adapun penilaian kognitif pada pertemuan pertama dapat digunakan untuk mengetahui kemampuan awal peserta didik. Informasi

Materi Esensial

Bagian ini berisi materi pokok yang disampaikan kepada peserta didik.

Penilaian Sebelum Pembelajaran

Bagian ini berisi contoh asesmen diagnostik yang dapat dilakukan guru pada setiap bab.

B. Panduan Pembelajaran Bab 1

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi proses bisnis industri kuliner dapat disampaikan dalam empat pertemuan dengan masing-masing pertemuan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 1.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 1	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Proses bisnis industri kuliner	Industri pariwisata dan perhotelan	1 x 6 JP
	Industri kuliner	
	Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan	1 x 6 JP
	Jenis-jenis bisnis di industri kuliner	1 x 6 JP
	Proses bisnis industri kuliner	1 x 6 JP

Panduan Pembelajaran

Bagian ini merupakan acuan untuk melakukan aktivitas pembelajaran pada setiap bab.

Oleh karena itu, perlu disamakan pemahaman bahwa materi ini berbeda dengan materi Kepariwisataaan. Materi proses bisnis industri kuliner lebih cenderung kepada hubungan industri kuliner dengan pariwisata dan industri perhotelan, termasuk di dalamnya jenis-jenis restoran, wirausaha di bidang kuliner, serta alur bisnis kuliner.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 1 Proses Bisnis Industri Kuliner peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Pengayaan yang diberikan dapat berupa penambahan informasi terkait usaha bidang kuliner "ghost kitchen" yaitu dapur usaha kuliner yang disediakan khusus untuk melayani pemesanan online. Selain *ghost kitchen*, usaha kuliner yang sedang berkembang adalah "food truck" dimana penjual makanan dapat berpindah tempat saat menyajikan dagangannya menggunakan mobil yang dirancang secara khusus.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan dari program remedial untuk memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Pengayaan dan Remedial

Bagian ini memuat kegiatan pengayaan dan remedial yang dapat dilakukan guru sesuai Buku Siswa.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik memerlukan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

1. Pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
2. Pemantauan hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.
3. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.
4. Pengawasan dari guru yang melibatkan pelaku bisnis kuliner di sekitar tempat tinggal peserta didik.

Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Bagian ini berisi beberapa contoh interaksi yang dapat dilakukan guru dengan orang tua orang tua/wali dan masyarakat untuk mendukung proses pembelajaran.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan melakukan pengamatan saat kegiatan diskusi, presentasi, dan pengasaan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh rubrik penilaian formatif dapat dilihat pada tabel 1.3. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.

Tabel 1.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Proses Bisnis Industri Kuliner

Indikator Penilaian	
1.	Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan peranan penting kuliner di industri pariwisata dan perhotelan.
2.	Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan jenis-jenis dan proses bisnis industri kuliner.

Penilaian

Bagian ini berisi rubrik penilaian, lembar penilaian, dan pedoman penilaian yang dapat dilakukan oleh guru pada setiap bab.

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban ini diambil dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 1 dengan topik Proses Bisnis Industri Kuliner.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 1.7 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Industri kuliner merupakan sektor industri yang tidak memiliki potensi untuk berkembang.	Salah	Industri kuliner merupakan industri yang memenuhi kebutuhan pokok manusia yang selalu berkembang. Selain itu, kuliner memberikan kontribusi besar penarikan pada sektor pariwisata sehingga pebang industri kuliner cukup menjanjikan.
2.	Wisata kuliner merupakan bagian dari industri pariwisata.	Benar	Industri kuliner berhubungan dengan industri pariwisata. Industri kuliner menyediakan makanan dan minuman di tempat wisata.

Kunci Jawaban

Bagian ini merupakan jawaban soal-soal yang terdapat pada Buku Siswa.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi dilakukan di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Pada pertemuan terakhir Bab 2, refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 2.7 Refleksi Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan sejarah memasak secara runtut.		
2.	Saya mampu memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner.		
3.	Saya mampu memahami komputerisasi di bidang industri kuliner.		

Refleksi

Refleksi berisi kegiatan refleksi yang dilakukan oleh peserta didik dan guru pada setiap bab.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Panduan Umum



A. Pendahuluan

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 75 Tahun 2019, buku teks merupakan buku yang disusun untuk pembelajaran berdasarkan standar nasional pendidikan dan kurikulum yang berlaku. Buku teks terdiri atas buku teks utama dan buku teks pendamping. Buku teks utama terdiri atas buku siswa dan buku panduan guru. Buku siswa memuat materi pokok yang harus dipelajari oleh peserta didik. Adapun buku panduan guru memuat komponen-komponen yang terdapat pada buku siswa, capaian pembelajaran dan tujuan pembelajaran, serta bahan ajar dan/atau metode pembelajaran yang direkomendasikan untuk digunakan pendidik.

Buku panduan guru ini diperuntukkan bagi Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Kuliner berdasarkan Kurikulum Merdeka. Kurikulum Merdeka merupakan kurikulum yang fleksibel berfokus pada materi esensial, pengembangan karakter, dan kompetensi peserta didik. Karakteristik Kurikulum Merdeka, yaitu pembelajaran berbasis proyek untuk pengembangan *soft skill* dan karakter sesuai Profil Pelajar Pancasila, fokus pada materi esensial, dan pembelajaran dilaksanakan sesuai karakter peserta didik.

Buku ini dapat dijadikan acuan guru untuk menyiapkan, melaksanakan, dan menilai proses pembelajaran pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Sebelum mulai pembelajaran, guru diharapkan mempelajari buku panduan guru terlebih dahulu agar dapat menyelenggarakan proses pembelajaran secara optimal.

Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner diajarkan kepada peserta didik di kelas X SMK/MAK. Peserta didik yang akan memperoleh pelajaran ini adalah remaja yang baru lulus dari jenjang SMP dan belum mengetahui banyak hal tentang kuliner. Oleh karena itu, sebelum pelaksanaan pembelajaran guru perlu memberikan stimulus untuk meningkatkan motivasi belajar peserta didik.

Capaian pembelajaran pada buku panduan guru mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner ini, dijabarkan secara lengkap beserta tujuan pembelajaran dan alur tujuan pembelajaran. Penjabaran tersebut bertujuan untuk memudahkan guru dalam menyusun perangkat dan media pembelajaran yang aktif (*active learning*) dan menarik. Metode pembelajaran yang disajikan dalam buku panduan guru ini juga diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi guru dalam melaksanakan proses mengajar. Metode pembelajaran yang disarankan tersebut mendorong keterlibatan aktif peserta didik sehingga akan

memberikan pengalaman baru. Keterlibatan dalam diskusi, mencari informasi dari berbagai sumber, dan kegiatan keaktifan lainnya dalam proses belajar akan membentuk karakter peserta didik sesuai Profil Pelajar Pancasila. Guru dapat menggunakan metode pembelajaran yang disarankan pada buku ini, memodifikasi, atau menggunakan metode lain yang sesuai.

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner untuk SMK/MAK Kelas X ini diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi guru dalam merancang pembelajaran yang menarik, meningkatkan kemampuan berpikir tingkat tinggi, mengembangkan kecakapan Abad 21, dan mampu membentuk karakter peserta didik sesuai Profil Pelajar Pancasila.

B. Capaian Pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner

Capaian Pembelajaran pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner merujuk pada Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Nomor 033/H/KR/2022 sebagai berikut.

1. Rasional

Dasar-Dasar Kuliner adalah mata pelajaran yang memuat materi dasar dalam kegiatan mengolah makanan yang berasal dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Istilah-istilah di bidang kuliner pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner menggunakan bahasa Inggris sebagai landasan untuk memenuhi kebutuhan belajar pada fase berikutnya melalui penyelarasan sesuai kurikulum berstandar ASEAN (*Common ASEAN Tourism Curriculum/CATC*). Selain itu, beberapa istilah juga menggunakan bahasa asing yang dikenal di dunia kuliner global, misalnya bahasa Prancis.

Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner bertujuan memberikan motivasi dan meningkatkan minat belajar peserta didik sebagai bekal untuk mempelajari materi pada kompetensi keahlian berikutnya. Pada mata pelajaran ini, peserta didik mempelajari materi tentang dasar-dasar industri kuliner, perkembangan bidang kuliner termasuk teknologi dan tren yang sedang berkembang, *foodpreneurs* dan *job profile* di bidang kuliner sehingga dapat bekerja di hotel, *restaurant*, rumah sakit, kapal pesiar, *food stylist*, atau berwirausaha. Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner juga menjadi sarana bagi peserta didik untuk mempelajari dasar-dasar pengetahuan bahan makanan serta teknik dan metode pengolahan makanan yang meliputi teknik memasak panas basah (*moist heat*) dan panas kering (*dry heat*).

Pada mata pelajaran ini peserta didik akan memahami hasil olahan sesuai dengan standar yang telah ditentukan dengan mengikuti prinsip pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan. Selain itu, peserta didik juga mempelajari pengetahuan peralatan dapur, menu, pengetahuan dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental, serta pengetahuan dasar patiseri/pastri dan bakeri. Pelajaran ini juga berupaya membentuk *soft skills* peserta didik untuk mencintai pekerjaan terkait industri kuliner, berkreasi, membangun kerja tim, berorientasi pada kualitas yang tinggi, dan membangun suatu jaringan kerja (*networking*).

Pembelajaran sebaiknya dilaksanakan dengan menerapkan model pembelajaran seperti *guided discovery learning*, *inquiry learning*, *project based learning*, *problem based learning*, *teaching factory* atau model pembelajaran lainnya yang relevan. Melalui model pembelajaran tersebut, guru diharapkan dapat menciptakan pembelajaran yang lebih interaktif, inspiratif, dan eksploratif, sehingga mampu memotivasi peserta didik untuk membangun sikap kolaboratif dan mandiri. Model pembelajaran yang tepat dapat mengembangkan bakat, minat, dan *passion* peserta didik.

Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner membekali peserta didik untuk memiliki pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menghadapi tantangan perubahan zaman, menunjang pengembangan diri melalui jalur studi, dan pengembangan karier pada masa depan sesuai Profil Pelajar Pancasila.

2. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, peserta didik diharapkan mampu:

- a. memahami proses bisnis bidang industri kuliner;
- b. memahami perkembangan bidang kuliner secara global serta perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner;
- c. memahami profesi dan kewirausahaan (*foodpreneurs* dan *job profile*) di bidang kuliner;
- d. memahami dasar penerapan pelayanan prima (*excellent service*) pada industri kuliner;
- e. menerapkan prinsip-prinsip pelaksanaan *Cleanliness Health Safety and Environment Sustainability* (CHSE) dan *an Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP);

- f. memahami tahapan persiapan dasar memasak meliputi pengetahuan alat, bahan, dan metode dasar memasak;
- g. memahami struktur menu masakan; serta
- h. melakukan praktik dasar memasak masakan Indonesia, Oriental dan Kontinental serta pastri dan bakeri.

3. Karakteristik

Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner menekankan pada pembentukan kepribadian peserta didik yang berkaitan dengan kedisiplinan, ketangguhan, keuletan, ketelitian, responsif, akurat, kebersihan, kerja sama, ketekunan, keramah-tamahan, kreatif, dan etika kerja di bidang kuliner. Adapun aspek yang dipelajari pada mata pelajaran ini sebagai berikut.

Tabel 1. Karakteristik Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner

Elemen	Deskripsi
Proses bisnis industri kuliner.	Meliputi konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, proses bisnis bidang kuliner yang disesuaikan dengan unit kompetensi; memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan, sehingga dapat meningkatkan motivasi dan menumbuhkan kebanggaan diri peserta didik dalam mempelajari bidang kuliner.
Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner.	Meliputi sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak zaman primitif sampai modern, komputerisasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i> ; industri perhotelan; pengetahuan tentang makanan dan minuman, sehingga peserta didik memiliki kemampuan untuk selalu memperbarui pengetahuannya dan mempunyai inovasi sesuai perkembangan zaman.
Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (<i>foodpreneurs</i> dan <i>job profile</i>).	Meliputi pengenalan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha sehingga peserta didik memiliki minat, motivasi, dan kemauan untuk belajar sesuai konsentrasi yang ingin ditekuninya.
Penerapan pelayanan prima (<i>excellent service</i>) pada industri kuliner.	Meliputi kemampuan berkomunikasi secara efektif melalui telepon, bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, dan bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.

Elemen	Deskripsi
Pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan/ <i>Cleanliness Health Safety Environment Sustainability (CHSE)</i> dan <i>Hazard Analysis Critical</i> .	Meliputi standar dan prosedur keselamatan, keamanan bahan makanan, keamanan peralatan dan area kerja, kebersihan area dan peralatan, kesehatan, serta prosedur dasar pertolongan pertama dan keramahan lingkungan.
Praktik dasar memasak secara menyeluruh.	Meliputi praktik dasar penyimpanan dan perawatan peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, pengetahuan tentang bahan makanan, pengetahuan menu dan dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan pastri bakeri, metode dasar memasak, menyiapkan dan menyimpan makanan secara aman dan higienis, menerima dan menyimpan dengan aman barang yang masuk, mengorganisasi dan menyiapkan makanan, menggunakan metode dasar memasak, serta meningkatkan dan memperbarui pengetahuan lokal.

4. Capaian Pembelajaran

Pada akhir fase E (kelas X SMK/MAK), peserta didik akan memperoleh gambaran mengenai program keahlian yang dipilih sehingga mampu menumbuhkan *passion* serta menyusun visi misi untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas belajar.

Selain itu, pada akhir fase E kelas X SMK/MAK peserta didik mampu menjelaskan dasar-dasar industri kuliner, perkembangan bidang kuliner, *entrepreneurship* dan *job profile* di bidang kuliner, menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan/*Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability (CHSE)*, serta menerapkan persiapan dasar memasak.

Tabel 2. Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner

Elemen	Capaian Pembelajaran
Proses bisnis industri kuliner	Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, serta proses bisnis bidang kuliner secara mandiri.

Elemen	Capaian Pembelajaran
Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner	Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan dengan kreatif sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak zaman primitif sampai modern, komputerasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i> .
Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (<i>foodpreneurs</i> dan <i>job profile</i>)	Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha di bidang kuliner.
Penerapan pelayanan prima (<i>excellent service</i>) pada industri kuliner	Pada akhir fase E peserta didik mampu menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.
Pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan/ <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability (CHSE)</i>	Pada akhir fase E peserta didik mampu menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten, sehingga peserta didik lebih berhati-hati dalam menangani makanan dan memahami langkah mengelola limbah di bidang kuliner sebagai bagian dari pelestarian lingkungan.
Praktik dasar memasak secara menyeluruh	Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan pabri bakeri, serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan.

C. Alur Tujuan Pembelajaran

Alur tujuan pembelajaran (ATP) merupakan rangkaian tujuan pembelajaran yang tersusun secara sistematis berdasarkan capaian pembelajaran. Alur tujuan pembelajaran pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner ini sudah disusun secara urut berdasarkan alokasi waktu dalam satu tahun.

Alur tujuan pembelajaran yang tersaji dalam buku ini dapat menjadi inspirasi guru untuk menyusun alur tujuan pembelajaran di tiap-tiap sekolah sesuai kebutuhan dan potensi peserta didik. Guru dapat mengembangkan alur tujuan pembelajaran secara menyeluruh atau sebagian dari contoh yang

sudah disediakan. Guru juga dapat menyusun alur tujuan pembelajaran sesuai kebutuhan dan karakteristik sekolah masing-masing. Alur tujuan pembelajaran pada buku panduan guru ini sebagai berikut.

Tabel 3. Alur Tujuan Pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner

Elemen dan Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)
<p>Elemen 1: Proses bisnis industri kuliner</p> <p>Capaian Pembelajaran: Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, serta proses bisnis bidang kuliner secara mandiri.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami bidang kuliner di industri pariwisata. 2. Memahami proses bisnis di bidang kuliner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memahami bidang kuliner di industri pariwisata. • Memahami proses bisnis bidang kuliner. • Memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner. • Memahami perkembangan terkini di bidang kuliner.
<p>Elemen 2: Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner.</p> <p>Capaian Pembelajaran: Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan dengan kreatif sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak zaman primitif sampai modern, komputerasi pada industri kuliner, serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner. 2. Memahami perkembangan terkini di bidang kuliner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memahami profesi di bidang kuliner. • Memahami kewirausahaan di bidang kuliner. • Memahami konsep pelayanan prima di bidang industri kuliner. • Menerapkan pelayanan prima di industri kuliner. • Memahami konsep <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i> (CHSE) di bidang industri kuliner. • Memahami keamanan pangan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).

Elemen dan Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)
<p>Elemen 3: Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (<i>foodpreneurs</i> dan <i>job profile</i>).</p> <p>Capaian Pembelajaran: Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha di bidang kuliner.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami profesi di bidang kuliner. 2. Memahami kewirausahaan di bidang kuliner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan K3 di bidang industri kuliner. • Memahami peralatan dapur. • Memahami pengetahuan bahan makanan. • Memahami dasar-dasar memasak. • Memahami berbagai jenis menu di bidang kuliner.
<p>Elemen 4: Penerapan pelayanan prima (<i>excellent service</i>) pada industri kuliner.</p> <p>Capaian Pembelajaran: Pada akhir fase E peserta didik mampu menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami konsep pelayanan prima di industri kuliner. 2. Menerapkan pelayanan prima di industri kuliner. 	
<p>Elemen 5: Pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan/<i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i>.</p> <p>Capaian Pembelajaran: Pada akhir fase E peserta didik mampu menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten, sehingga peserta didik lebih berhati-hati dalam menangani makanan dan memahami langkah mengelola limbah di bidang kuliner sebagai bagian dari pelestarian lingkungan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami konsep <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i> (CHSE) pada industri kuliner. 2. Menerapkan K3 pada industri kuliner. 3. Memahami keamanan pangan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP). 	

Elemen dan Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)
<p>Elemen 6: Praktik dasar memasak secara menyeluruh.</p> <p>Capaian Pembelajaran: Pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan pastri bakeri, serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami peralatan dapur. 2. Memahami pengetahuan bahan makanan. 3. Memahami dasar-dasar memasak. 4. Memahami pengetahuan menu. 	



Gambar 1.
Alur Tujuan Pembelajaran

Alur tujuan pembelajaran (ATP) merupakan panduan guru dan peserta didik untuk mencapai capaian pembelajaran sesuai urutan pembelajaran sejak awal hingga akhir suatu fase. Alur tujuan pembelajaran disusun secara sistematis dan logis dari beberapa tujuan pembelajaran. Alur tujuan pembelajaran pada buku siswa dan buku panduan guru ini terdiri atas empat tahapan. Penjelasan setiap tahapan alur tujuan pembelajaran sebagai berikut.

Semester 1

Tahap 1

Peserta didik di program keahlian kuliner dalam suatu satuan pendidikan memiliki karakteristik beragam. Setiap peserta didik memiliki latar belakang, motivasi, kesiapan diri, dan kesadaran memilih program keahlian kuliner yang berbeda. Perbedaan latar belakang dan keragaman karakteristik berpengaruh terhadap tahapan pembelajaran peserta didik. Pada tahap ini peserta didik mengalami perubahan dari fase D ke fase E. Oleh karena itu, tahap 1 ini merupakan tahapan penting untuk memberikan penguatan terkait program keahlian yang dipilih serta mengarahkan minat dan bakat yang akan peserta didik kembangkan.

Tahap ini merupakan tahapan awal peserta didik memperoleh informasi atau pengetahuan dasar mengenai kuliner. Tahap ini mencakup tiga elemen capaian pembelajaran. Elemen pertama, yaitu elemen proses bisnis industri kuliner. Elemen kedua, yaitu perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner. Adapun elemen ketiga, yaitu profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (*foodpreneurs* dan *job profile*).

Keberhasilan ketercapaian tujuan pembelajaran pada tahap 1 ini diharapkan dapat menumbuhkan visi, misi, dan minat belajar peserta didik terhadap dunia kuliner. Dengan demikian, peserta didik diharapkan memiliki kesadaran diri untuk menggali informasi dari berbagai sumber, mengolah informasi yang diperoleh untuk meningkatkan motivasi belajar, dan menemukan *passion* di bidang kuliner.

Tahap 2

Peserta didik pada tahap 2 mempelajari materi pembelajaran yang berkaitan dengan elemen keempat, yaitu mengenai pelayanan prima. Bidang kuliner berkaitan erat dengan industri keramahtamahan (*hospitality industry*). Oleh karena itu, materi pada tahap 2 ini diajarkan setelah peserta didik berhasil menyelesaikan pembelajaran pada tahap 1.

Deskripsi dari capaian pembelajaran elemen penerapan pelayanan prima (*excellent service*) di bidang industri kuliner, meliputi berkomunikasi secara efektif melalui telepon, bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, serta bekerja di lingkungan sosial yang berbeda. Peserta didik pada tahap ini belajar mengenai pentingnya sebuah pelayanan prima. Materi ini sangat penting bagi peserta didik karena di bidang kuliner mereka akan melayani pelanggan, bekerja sama dalam sebuah tim, dan bekerja dengan lingkungan berbeda.

Tahap 3

Materi pembelajaran yang dipelajari pada tahap ini berkaitan dengan elemen selanjutnya, yaitu pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan/*cleanliness health safety environmental sustainability* (CHSE). Di bidang industri kuliner, seorang juru masak perlu memastikan keamanan makanan yang disajikan kepada pelanggan. Oleh karena itu, sebelum peserta didik melakukan praktik dasar memasak, mereka terlebih dahulu perlu belajar mengetahui keamanan pangan, kesehatan, dan keselamatan kerja di dapur.

Pada tahap ini peserta didik diharapkan mampu memahami konsep *cleanliness health safety environmental sustainability* (CHSE) di bidang industri kuliner. Dengan pemahaman tersebut, peserta didik yang akan menjadi pelaku industri kuliner pada masa depan mampu memahami keamanan pangan (HACCP) sehingga dapat menyiapkan, mengolah, menyajikan, mengemas produk kuliner yang aman untuk dikonsumsi.

Semester 2

Tahap 4

Elemen pada tahap 4 adalah praktik dasar memasak. Capaian pembelajaran pada akhir fase E elemen ini, yaitu peserta didik mampu menjelaskan peralatan dapur yang digunakan di bidang industri kuliner, bahan makanan, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan pastri bakeri, teknik dasar memasak, serta pengetahuan mengenai berbagai menu.

Pada tahap ini peserta didik belajar tentang hal-hal teknis dalam bidang kuliner, meliputi peralatan dapur, pengetahuan bahan makanan, metode dasar memasak, dan pengetahuan menu. Tahap ini menjadi tahap terakhir pada fase E. Pada tahap ini dibutuhkan peran berbagai pihak industri untuk menambah

wawasan peserta didik. Keterlibatan industri dalam proses pembelajaran dapat dilakukan melalui kunjungan industri atau program guru tamu. Selain menambah wawasan, kerja sama tersebut bertujuan mengenalkan peserta didik mengenai budaya kerja yang diterapkan di suatu industri bidang kuliner.

D. Strategi Umum Pembelajaran

Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner yang dipelajari peserta didik pada fase E merupakan bekal untuk mempelajari materi yang lebih kompleks pada kompetensi keahlian pada fase F. Pada fase ini guru dapat memberikan pengalaman baru kepada peserta didik melalui berbagai aktivitas yang dilakukan dalam proses pembelajaran.

Kurikulum Merdeka berfokus pada aktivitas yang mampu mengembangkan *soft skill* dan membangun karakter peserta didik sesuai Profil Pelajar Pancasila. Oleh karena itu, guru perlu merancang pembelajaran yang melibatkan aktivitas dan dapat menggali potensi peserta didik dengan strategi pembelajaran yang relevan.

Strategi adalah cara atau pendekatan khusus yang dilakukan saat mengajar untuk mencapai berbagai tujuan pembelajaran (Eggen dan Kauchak, 2012). Buku panduan guru ini memuat beberapa strategi ataupun model pembelajaran yang berpusat pada peserta didik. Strategi pembelajaran tersebut antara lain *guided discovery learning*, *discovery learning*, *cooperative learning*, *project based learning*, *problem based learning*, dan *product based learning*. Guru dapat menerapkan beberapa strategi dan model pembelajaran yang disajikan di buku ini untuk melaksanakan pembelajaran di kelas. Guru juga dapat mengembangkan ataupun memodifikasi strategi pembelajaran sesuai karakteristik peserta didik, kondisi sekolah, dan lingkungan sekitar.

E. Asesmen

Asesmen merupakan kegiatan yang bertujuan mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran. Asesmen pada buku panduan guru ini terdiri atas tiga bentuk penilaian, yaitu penilaian sebelum pembelajaran, penilaian saat pembelajaran, dan penilaian setelah proses pembelajaran.

Penilaian sebelum pembelajaran (*asesmen diagnostik*) berfungsi untuk mengetahui kemampuan awal peserta didik, memahami kondisi, dan mengetahui kesiapan peserta didik sebelum pelaksanaan pembelajaran.

Beberapa contoh pertanyaan asesmen diagnostik sebagai berikut.

1. Apa transportasi yang kalian gunakan untuk berangkat ke sekolah?
2. Kalian tinggal dengan siapa?
3. Saat waktu senggang, kalian lebih suka mendengarkan lagu, menonton televisi, atau melakukan aktivitas di luar ruangan?
4. Apa alasan kalian memilih program keahlian kuliner?
5. Menurut pendapat kalian, apa yang dimaksud dengan kuliner?

Guru dapat mengembangkan pertanyaan pada asesmen diagnostik sesuai dengan tujuan yang akan digali dari peserta didik. Hasil asesmen diagnostik tersebut dapat digunakan guru untuk menentukan strategi dalam pembelajaran yang akan diterapkan.

Asesmen formatif merupakan penilaian yang dilaksanakan saat proses pembelajaran berlangsung. Penilaian ini bertujuan untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran dan mengevaluasi proses pembelajaran. Penilaian formatif dapat dilakukan dengan cara mengamati peserta didik saat melakukan diskusi, presentasi, dan praktik kerja. Penilaian formatif dapat dilakukan di awal ataupun sepanjang proses pembelajaran.

Kegiatan refleksi pada akhir pembelajaran termasuk penilaian formatif. Kegiatan refleksi setiap akhir pertemuan pada buku panduan guru Dasar-Dasar Kuliner menggunakan bentuk tiket keluar (*exit slips*). Guru dapat mengembangkan sendiri kegiatan penilaian sesuai kondisi peserta didik dan kebutuhan sekolah masing-masing. Contoh rubrik dan format penilaian yang dapat digunakan dalam penilaian formatif selama pembelajaran berlangsung sebagai berikut.

Tabel 4. Contoh Rubrik Observasi Diskusi

Indikator Penilaian		
1. Topik yang didiskusikan sesuai materi yang disampaikan. 2. Berbicara dan bertanya dengan jelas. 3. Mendengarkan lawan bicara dengan baik. 4. Diskusi dengan santun.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Tabel 5. Contoh Lembar Penilaian Observasi Diskusi

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal :						
Mata Pelajaran :						
Materi Utama :						
Petunjuk :						
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.						
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Materi Utama				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

Tabel 6. Contoh Rubrik Penilaian Presentasi

Indikator Penilaian		
1. Materi yang disampaikan sesuai dengan tugas yang diberikan. 2. Suara jelas dan dapat didengar oleh seluruh anggota kelas. 3. Gestur yang ditampilkan sesuai dengan konteks. 4. Percaya diri.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Tabel 7. Contoh Lembar Penilaian Presentasi

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Materi Utama : Petunjuk :						
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Materi Utama				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

Tabel 8. Contoh Rubrik Penilaian Tugas

Indikator Penilaian		
1. Materi yang ditulis sesuai topik penugasan yang diberikan. 2. Tugas dikerjakan lengkap. 3. Hasil tugas mudah dibaca dan dipahami oleh orang lain. 4. Tugas dikumpulkan tepat waktu.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Tabel 9. Contoh Lembar Penilaian Tugas

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Materi Utama : Petunjuk :						
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Materi Utama				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

Tabel 10. Exit Slips

Nama Peserta Didik/Kelas : Materi :		
Bahasan tentang materi yang belum saya pahami:	Bahasan materi yang sangat saya pahami:	Kegiatan belajar hari ini:  menyenangkan  biasa saja  membosankan

Adapun penilaian sumatif dilakukan pada akhir pembelajaran. Penilaian ini bertujuan untuk menilai capaian dari tujuan pembelajaran pada suatu materi/pokok bahasan tertentu. Asesmen sumatif juga dapat digunakan untuk penentuan kenaikan kelas dan kelulusan dari satuan pendidikan.

Teknik penilaian yang dapat dilakukan untuk jenis penilaian diagnostik, formatif, ataupun sumatif sebagai berikut.

1. Tes tertulis.
2. Tanya jawab.
3. Penugasan.
4. Observasi.
5. Penilaian diri/refleksi.
6. Tes unjuk kerja.
7. Portofolio.
8. Jenis penilaian lain sesuai kondisi peserta didik di sekolah.

F. Penjelasan Komponen Buku Siswa





1. Peta Materi

Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner terdiri atas 13 bab, yang terbagi menjadi 2 buku. Buku 1 terdiri atas tujuh bab dan buku 2 terdiri atas enam bab. Setiap bab memiliki beberapa subbab yang jumlahnya berbeda pada tiap-tiap bab.

2. Kover Bab

Bagian ini berisi gambar yang berkaitan dengan materi dan tujuan pembelajaran.

3. Pertanyaan Pemantik, Apersepsi, dan Kata Kunci

Pertanyaan pemantik adalah pertanyaan yang diajukan untuk meningkatkan ketertarikan peserta didik terhadap materi yang akan dipelajari. Apersepsi merupakan pengantar berupa uraian atau kegiatan yang mendeskripsikan kaitan materi dengan kehidupan sehari-hari. Adapun kata kunci adalah kata-kata penting yang ada pada bab.



4. Materi Pembelajaran

Pada bagian ini disajikan materi esensial dan berbagai kegiatan belajar yang relevan untuk peserta didik. Materi disajikan secara ringkas, mudah dipahami, dan mampu mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran peserta didik.

5. Aktivitas Siswa

a. Ayo, Berpikir!

Pada bagian ini peserta didik akan belajar menganalisis materi sesuai topik yang dipelajari secara individu. Rubrik ini berisi pertanyaan untuk menguji daya nalar peserta didik dan berkaitan dengan materi-materi yang dipelajari peserta didik.

Ayo, Berpikir!

- Seberapa penting jasa akomodasi pada industri pariwisata?
- Apa yang terjadi jika sebuah tempat wisata tidak menyediakan akomodasi yang cukup dan layak?

Ayo, Berdiskusi!

Kantin merupakan salah satu bagian dari industri kuliner. Coba diskusikan dengan teman kalian, apa yang dimaksud dengan kantin? Apa perbedaan kantin dengan restoran? Tuliskan hasil diskusi kalian di buku catatan.

Ayo, Bereksplorasi!

Kunjungi hotel yang ada di lingkungan sekitar kalian. Selanjutnya, carilah informasi berkaitan dengan struktur organisasi hotel tersebut. Setelah itu, gambarkan dengan menarik hasil pencarian informasi kalian pada selembar kertas gambar dan presentasikan di kelas.

Ayo, Mencoba!

Bayangkan jika kalian adalah seorang commis chef di sebuah hotel bintang lima. Di luar jam kerja, ada seorang kenalan menghubungi kalian berkaitan dengan paket dinner romantis yang tersedia di hotel tempat kalian bekerja. Padahal, kalian tidak mengetahui secara pasti tentang produk tersebut.

Bagaimana langkah-langkah pelayanan prima (excellent service) yang dapat kalian berikan sesuai dengan persewa di atas? Tuliskan jawaban kalian di buku catatan.

b. Ayo, Berdiskusi!

Pada bagian ini peserta didik akan belajar menganalisis materi sesuai topik yang dipelajari secara berkelompok.

c. Ayo, Bereksplorasi!

Pada bagian ini peserta didik akan belajar mencari informasi dari berbagai sumber sesuai topik yang dipelajari.

d. Ayo, Mencoba!

Pada bagian ini peserta didik akan belajar mempraktikkan materi yang sedang dipelajari.

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan definisi pelayanan prima (excellent service).		
2.	Saya mampu menjelaskan pentingnya pelayanan prima di bidang industri kuliner.		
3.	Saya mampu bekerja sama dengan kolega dan pelanggan.		
4.	Saya mampu bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.		
5.	Saya mampu menjalin komunikasi yang baik dengan pelanggan melalui telepon.		

6. Refleksi

Pada bagian refleksi peserta didik akan dipandu oleh guru untuk melakukan refleksi tentang materi yang telah dikuasai dan materi yang belum dikuasai.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Perhatikan cerita berikut!

Sasa melakukan pemesanan ke sebuah restoran untuk makan bersama keluarganya yang berjumlah enam orang. Pada hari dan jam yang disepakati, Sasa tiba di restoran tersebut. Ternyata, restoran penuh dan tidak ada tempat kosong. Semua staf terlihat sibuk sehingga mengabaikan kedatangan Sasa dan keluarganya.

7. Penilaian

Pada bagian penilaian akan disajikan tugas/aktivitas serta pertanyaan-pertanyaan untuk mengukur penguasaan materi peserta didik.

G. Skema Pembelajaran

Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner memiliki alokasi waktu pembelajaran 432 jam pelajaran (JP) selama 1 tahun. Asumsi minggu efektif dalam 1 tahun adalah 36 minggu. Oleh karena itu, diperoleh jumlah jam per minggu adalah 12 jam pelajaran (JP). Durasi setiap 1 jam pelajaran adalah 45 menit. Berdasarkan perhitungan tersebut, kegiatan pembelajaran dalam 1 minggu dapat dilakukan selama dua kali pertemuan masing-masing 6 jam pelajaran (JP). Perhitungan jam setiap pertemuan ini tidak mutlak. Oleh karena itu, guru dapat menyesuaikan waktu pelaksanaan pembelajaran sesuai kondisi di sekolah masing-masing.

Dalam Buku Panduan Guru ini perhitungan jam pelajaran satu kali pertemuan adalah 6 jam pelajaran (6 JP). Oleh karena itu, untuk memenuhi alokasi waktu sesuai struktur kurikulum, yaitu 12 jam pelajaran per minggu maka membutuhkan dua kali pertemuan dalam satu minggu.

Skema pembelajaran pada buku ini disusun berdasarkan urutan elemen pada capaian pembelajaran mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Adapun pelaksanaan kegiatan pembelajaran dilakukan mengikuti alur tujuan pembelajaran yang telah ditentukan. Guru dapat menyesuaikan dengan kondisi peserta didik dan karakteristik sekolah masing-masing. Adapun contoh skema pembelajaran pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner sebagai berikut.

Tabel 11. Skema Pembelajaran

Elemen	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu
1. Proses bisnis industri kuliner.	<p>1.1 Memahami bidang kuliner pada industri pariwisata.</p> <p>1.2 Memahami proses bisnis bidang kuliner.</p>	<p>1.1.1 Memahami konsep industri kuliner.</p> <p>1.1.2 Menjelaskan pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan.</p> <p>1.2.1 Menjelaskan jenis-jenis usaha di industri kuliner.</p> <p>1.2.2 Menjelaskan proses bisnis industri kuliner.</p>	24 JP
2. Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner.	<p>2.1 Memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner.</p> <p>2.2 Memahami perkembangan terkini bidang kuliner.</p>	<p>2.1.1 Menjelaskan sejarah memasak.</p> <p>2.1.2 Memahami perkembangan teknologi di bidang industri kuliner.</p> <p>2.1.3 Menjelaskan komputerisasi di industri kuliner.</p> <p>2.2.1 Menjelaskan konsep <i>fusion food</i>.</p> <p>2.2.2 Menjelaskan konsep gastronomi molekuler.</p>	24 JP
3. Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (<i>foodpreneurs</i> dan <i>job profile</i>).	<p>3.1 Memahami profesi di bidang kuliner.</p> <p>3.2 Memahami kewirausahaan di bidang kuliner.</p>	<p>3.1.1 Mendeskripsikan jenis-jenis profesi di industri kuliner.</p> <p>3.1.2 Menjelaskan kepribadian yang dibutuhkan untuk bekerja di industri kuliner.</p> <p>3.1.3 Mendeskripsikan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di industri kuliner.</p> <p>3.2.1 Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang kuliner.</p> <p>3.2.2 Menganalisis peluang usaha di bidang kuliner.</p>	24 JP

Materi	Metode dan Aktivitas Pembelajaran yang Disarankan	Sumber Belajar
<ul style="list-style-type: none"> • Industri pariwisata dan perhotelan. • Industri kuliner. • Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan. • Jenis-jenis bisnis di industri kuliner. • Proses bisnis industri kuliner. 	<p>Penemuan terbimbing (<i>guided discovery learning</i>) dengan diskusi, tanya jawab, mengunjungi industri kuliner di sekitar rumah/sekolah, wawancara dengan pelaku bisnis kuliner, atau metode lain yang mampu meningkatkan keaktifan belajar peserta didik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner jilid 1 • Sumber lain yang relevan • Internet • Lingkungan sekitar
<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan memasak. • Sejarah memasak. • Teknologi di bidang industri kuliner. • Komputerisasi di industri kuliner. • <i>Fusion food</i> dan gastronomi molekuler. 	<p>Penemuan terbimbing (<i>guided discovery learning</i>) dengan diskusi, tanya jawab, menggali informasi melalui buku di perpustakaan, mengakses internet, mengidentifikasi teknologi kuliner yang ada di lingkungan sekitar atau metode lain yang mampu meningkatkan keaktifan belajar peserta didik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner jilid 1 • Sumber lain yang relevan • Internet • Lingkungan sekitar
<ul style="list-style-type: none"> • Keuntungan bekerja di bidang industri kuliner. • Profesi di bidang kuliner. • Peluang berwirausaha di bidang kuliner. • Kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner. 	<p>Penemuan terbimbing (<i>guided discovery learning</i>) dengan mewawancarai alumni sekolah/orang yang bekerja di bidang kuliner, menggali informasi melalui studi pustaka di perpustakaan, mengakses blog/vlog melalui internet tentang bidang pekerjaan di industri kuliner, atau metode lain yang mendorong keaktifan belajar peserta didik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner jilid 1 • Sumber lain yang relevan • Internet • Lingkungan sekitar

Elemen	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu
4. Penerapan pelayanan prima (<i>excellent service</i>) di bidang industri kuliner.	<p>4.1 Memahami konsep pelayanan prima di industri kuliner.</p> <p>4.2 Memahami penerapan pelayanan prima di industri kuliner.</p>	<p>4.1.1 Menjelaskan pengertian pelayanan prima.</p> <p>4.1.2 Menjelaskan pentingnya pelayanan prima di bidang industri kuliner.</p> <p>4.2.1 Menjalin kerja sama dengan kolega dan pelanggan.</p> <p>4.2.2 Menyesuaikan diri saat bekerja di lingkungan sosial yang berbeda.</p> <p>4.2.3 Melakukan komunikasi melalui telepon.</p>	36 JP
5. Pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan/ <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i> (CHSE).	<p>5.1 Memahami konsep <i>Clean, Health, Safety, Environment</i> (CHSE) pada industri kuliner.</p> <p>5.2 Menerapkan Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan (K3) pada industri kuliner.</p> <p>5.3 Memahami keamanan pangan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).</p>	<p>5.1.1 Menjelaskan konsep CHSE di industri kuliner.</p> <p>5.1.2 Menganalisis penerapan CHSE di industri kuliner.</p> <p>5.2.1 Menjelaskan pengertian prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.</p> <p>5.2.2 Menganalisis pentingnya prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.</p> <p>5.2.3 Menyediakan informasi tentang kesehatan, keselamatan, dan keamanan yang informatif.</p> <p>5.2.4 Menjelaskan langkah pelaksanaan dan monitor prosedur untuk mengontrol bahaya dan risiko kerja.</p> <p>5.2.5 Menjelaskan pengertian pertolongan pertama.</p> <p>5.2.6 Menjelaskan pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan.</p> <p>5.2.7 Mengidentifikasi jenis-jenis kecelakaan kerja di dapur</p> <p>5.2.8 Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama untuk kecelakaan kerja di dapur.</p>	108 JP

Materi	Metode dan Aktivitas Pembelajaran yang Disarankan	Sumber Belajar
<ul style="list-style-type: none"> • Pelayanan prima. • Bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan. • Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda. • Berkomunikasi secara efektif melalui telepon. 	<p>Pembelajaran studi kasus (<i>case study method</i>), atau pembelajaran berbasis masalah (<i>problem based learning</i>) tentang pelayanan prima di industri kuliner atau metode lain yang mendorong keaktifan belajar peserta didik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner jilid 1 • Sumber lain yang relevan • Internet • Lingkungan sekitar
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Clean, Health, Safety, and Environment (CHSE)</i>. • Pengertian keamanan pangan. • Penyakit bawaan makanan. • Prosedur identifikasi dan pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan. • Standar, prosedur, dan praktik kebersihan. • Area dan peralatan dapur. • Penyimpanan bahan pembersih dan bahan saniter. • Prosedur pembersihan dan sanitasi di area dapur. • Prosedur pembersihan peralatan dan perlengkapan dapur <ul style="list-style-type: none"> » Perawatan alat dapur. » Penanganan limbah. » Penanganan linen. 	<p>Pembelajaran studi kasus (<i>case study method</i>), atau pembelajaran berbasis masalah (<i>problem based learning</i>) tentang pelaksanaan kebersihan, kesehatan dan kelestarian lingkungan atau metode lain yang mampu meningkatkan keaktifan belajar peserta didik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner jilid 1 • Sumber lain yang relevan • Internet • Lingkungan sekitar

Elemen	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu
		5.3.1 Menjelaskan pengertian keselamatan makanan, dan keamanan pangan. 5.3.2 Menguraikan jenis bahaya dan risiko keamanan pangan. 5.3.3 Mengidentifikasi dan mencegah bahaya dan risiko keamanan pangan. 5.3.4 Mengikuti langkah standar, prosedur, dan praktik kebersihan. 5.3.5 Menangani dan menyimpan bahan makanan. 5.3.6 Mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP. 5.3.7 Menjelaskan pengertian kebersihan dan sanitasi. 5.3.8 Memahami pentingnya kebersihan dan sanitasi area dapur dan peralatan. 5.3.9 Membersihkan area dapur. 5.3.10 Membersihkan peralatan dapur. 5.3.11 Melakukan perawatan dasar pada peralatan memasak. 5.3.12 Melakukan penanganan sampah dan linen.	
6. Praktik dasar memasak secara menyeluruh.	6.1 Memahami peralatan dapur. 6.2 Memahami pengetahuan bahan makanan. 6.3 Memahami dasar-dasar memasak. 6.4 Memahami pengetahuan menu.	6.1.1 Mendeskripsikan fungsi <i>kitchen equipment</i> (peralatan besar) dan <i>kitchen utensils</i> (peralatan kecil). 6.1.2 Membedakan peralatan pengolahan berdasarkan bahan pembuatannya. 6.1.3 Memahami pengoperasian peralatan dapur. 6.1.4 Memahami perawatan peralatan dapur. 6.2.1 Mengidentifikasi jenis bahan nabati.	216 JP

Materi	Metode dan Aktivitas Pembelajaran yang Disarankan	Sumber Belajar
<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. • Menyediakan informasi mengenai kesehatan, keselamatan, dan keamanan (K3). • Pelaksanaan dan <i>monitoring</i> untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja. • Prosedur dasar pertolongan pertama saat terjadi insiden/kecelakaan kerja di dapur. 		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Kitchen equipment</i> (peralatan besar) dan <i>kitchen utensils</i> (peralatan kecil). • Peralatan dapur berdasarkan bahan pembuatannya. • Mengoperasikan peralatan dapur. • Perawatan peralatan dapur. 	Pembelajaran dengan <i>student centered learning</i> , atau penemuan terbimbing (<i>guided discovery learning</i>) untuk materi yang dominan teori, pembelajaran berbasis produk (<i>product based learning</i>)/pembelajaran berbasis proyek (<i>project based learning</i>) untuk materi pelajaran praktik.	<ul style="list-style-type: none"> • Buku siswa Dasar-Dasar Kuliner jilid 1 • Sumber lain yang relevan • Internet • Lingkungan sekitar

Elemen	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran	Alokasi Waktu
		<p>6.2.2 Membedakan bahan makanan nabati.</p> <p>6.2.3 Menjelaskan kandungan gizi bahan nabati.</p> <p>6.2.4 Membuat aneka potongan bahan nabati.</p> <p>6.2.5 Menjelaskan prosedur menyimpan bahan makanan nabati.</p> <p>6.2.6 Mengidentifikasi jenis bahan hewani.</p> <p>6.2.7 Membedakan bahan makanan hewani.</p> <p>6.2.8 Menjelaskan kandungan gizi bahan hewani.</p> <p>6.2.9 Mengidentifikasi aneka potongan bahan hewani.</p> <p>6.2.10 Menjelaskan prosedur menyimpan bahan makanan hewani.</p> <p>6.3.1 Menjelaskan konsep dasar masakan Indonesia.</p> <p>6.3.2 Menjelaskan konsep dasar masakan Oriental.</p> <p>6.3.3 Menjelaskan konsep dasar masakan Kontinental.</p> <p>6.3.4 Menjelaskan konsep dasar pastri dan bakeri.</p> <p>6.3.5 Mengorganisasi dan menyiapkan makanan.</p> <p>6.3.6 mempraktikkan teknik dasar memasak untuk mengolah masakan sederhana.</p> <p>6.4.1. Menjelaskan pengertian menu.</p> <p>6.4.2. Mengidentifikasi jenis-jenis menu.</p> <p>6.4.3. Menyusun menu.</p>	

Materi	Metode dan Aktivitas Pembelajaran yang Disarankan	Sumber Belajar
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Kitchen equipment</i> (peralatan besar) dan <i>kitchen utensils</i> (peralatan kecil). • Peralatan dapur berdasarkan bahan pembuatannya. • Mengoperasikan peralatan dapur. • Perawatan peralatan dapur. • Jenis dan karakteristik bahan makanan nabati • Kandungan gizi bahan makanan nabati. • Potongan bahan makanan nabati. • Penyimpanan bahan makanan nabati. • Jenis bahan makanan hewani. • Kandungan gizi bahan makanan hewani. • Potongan bahan makanan hewani. • Penyimpanan bahan makanan hewani. • Masakan Indonesia. • Masakan Oriental. • Masakan Kontinental. • Pastri bakeri. • Mengorganisasi dan menyiapkan makanan. • Teknik pengolahan makanan. • Pengertian menu. • Jenis-jenis menu. • Prosedur menyusun menu. 		

Panduan Khusus Dasar-Dasar Kuliner Semester 1



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 1

Proses Bisnis Industri Kuliner

Peta Materi

DASAR-DASAR KULINER 1

Industri Kuliner

- Industri Pariwisata dan Perhotelan
- Industri Kuliner
- Perilaku Industri dan Industri Pariwisata dan Perhotelan
- Perilaku Bisnis di Industri Kuliner
- Perilaku Bisnis di Industri Kuliner

Jenjang Karier pada Industri Kuliner

- Karir dan Berkarya di Bidang Industri Kuliner
- Profesi di Bidang Kuliner
- Peluang Berkarya di Bidang Kuliner
- Perbedaan dan Sifat yang Ditemukan dalam Karir di Bidang Kuliner

Perkembangan Teknologi Industri Kuliner

- Keunggulan Memasak
- Sejarah Memasak
- Teknologi di Bidang Industri Kuliner
- Kompetensi di Industri Kuliner
- Perilaku dan Etika Industri Kuliner

Pelayanan Prima pada Industri Kuliner

- Pelayanan Prima
- Belajar Sama-sama (Belajar dengan Belajar)
- Belajar dalam Lingkungan Sosial yang Berbeda
- Berkomunikasi secara Efektif melalui Teknologi

Keamanan Pangan

- Clean, Health, Safety, and Environment (CHSE)
- Pengawasan Keamanan Pangan
- Perilaku dan Etika Industri Kuliner
- Prosedur Keamanan Pangan
- Keamanan dan Risiko Keamanan Pangan
- Standar, Prosedur, dan Praktik Keamanan

Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

- Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja
- Interpretasi Informasi Mengenai Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja
- Pelaksanaan dan Monitoring untuk Mengontrol Biaya dan Risiko di Tempat Kerja
- Prosedur Dasar Penanganan Pertama Saat Terjadi Insiden/Keadaan Darurat di Dapur

Membersihkan Area Peralatan Dapur

- Ases dan Perawatan Dapur
- Penyimpanan Bahan, Perawatan dan Etika Dapur
- Prosedur Pembersihan dan Sanitasi di Area Dapur
- Prosedur Perawatan, Perbaikan dan Perawatan Alat Dapur
- Perawatan dan Perawatan
- Perawatan dan Perawatan

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1

Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-602-244-997-3 (no. ijilengkap)
978-623-194-067-4 (il. 1)
978-623-388-000-3 (PDF)

Bab
1



Proses Bisnis Industri Kuliner

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat memahami konsep industri pariwisata dan perhotelan, menjelaskan kembali pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan, menjelaskan jenis usaha di bidang kuliner, serta menjelaskan proses bisnis industri kuliner.

A. Pendahuluan

Proses bisnis industri kuliner merupakan pengetahuan awal yang diperlukan oleh peserta didik di Fase E. Pada bab ini peserta didik akan memperoleh wawasan pembuka mengenai peranan penting kuliner di industri pariwisata. Dengan mempelajari proses bisnis industri kuliner, peserta didik diharapkan termotivasi untuk belajar di program keahlian kuliner. Mengingat pentingnya pengetahuan awal mengenai proses bisnis industri kuliner, maka materi ini diberikan di semester awal pada kelas X. Adapun peta materi yang ada pada Bab 1 buku siswa sebagai berikut.



1. Apersepsi

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (2016), apersepsi merupakan penghayatan tentang segala sesuatu dalam diri sendiri yang menjadi dasar perbandingan serta landasan untuk menerima ide baru. Dalam pembelajaran, kegiatan apersepsi bertujuan untuk menyiapkan peserta didik baik secara fisik, mental, maupun sarana prasarana dalam belajar agar dapat menerima ide-ide baru atau pemahaman baru sesuai topik yang akan dipelajari.

Kegiatan pembelajaran pada Bab 1 dapat diawali dengan guru menggali pengalaman peserta didik dalam melakukan kegiatan wisata. Kegiatan wisata yang dilakukan peserta didik dapat memiliki bermacam tujuan, misalnya melepas penat, menikmati pemandangan, menikmati makanan dan menikmati atraksi tertentu di suatu tempat wisata. Guru menampung jawaban peserta didik terkait cerita mengenai pengalaman mereka dalam kegiatan pariwisata. Selanjutnya, guru mengaitkan hubungan jawaban peserta didik tentang wisata dengan kuliner.

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat menunjukkan gambar atau memutar video terkait industri pariwisata dari sumber yang dapat dipercaya. Setelah peserta didik mengamati video yang telah diputar, guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan peranan kuliner di industri pariwisata. Guru mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias mengikuti kegiatan pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut memiliki konsep ataupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi proses bisnis industri kuliner.

3. Materi Esensial

Pada Bab 1 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

- a. Industri pariwisata dan perhotelan.
- b. Industri kuliner.
- c. Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan.
- d. Jenis-jenis bisnis di industri kuliner.
- e. Proses bisnis industri kuliner.

Wawasan yang diperoleh peserta didik pada bab ini diharapkan dapat menguatkan motivasi, membuka cakrawala, dan menumbuhkan minat peserta didik dalam mempelajari kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Pada pertemuan pertama sebaiknya guru melakukan penilaian sebelum pembelajaran (asesmen diagnostik), baik penilaian secara nonkognitif maupun kognitif. Untuk mengukur kesiapan peserta didik dalam proses pembelajaran, penilaian nonkognitif diharapkan lebih banyak dibandingkan penilaian kognitif.

Guru perlu mengetahui latar belakang peserta didik terlebih dahulu melalui asesmen diagnostik nonkognitif. Informasi yang diperoleh akan memudahkan guru dalam merancang kegiatan pembelajaran sesuai latar belakang peserta didik. Adapun penilaian kognitif pada pertemuan pertama dapat digunakan untuk mengetahui kemampuan awal peserta didik. Informasi ini dapat digunakan guru untuk merancang tingkat kedalaman materi dan kegiatan pembelajaran yang akan diberikan kepada peserta didik.

Contoh pertanyaan asesmen diagnostik kognitif sebagai berikut.

- Apa yang kalian ketahui tentang industri pariwisata?
- Apa yang kalian ketahui tentang industri kuliner?
- Makanan apa yang pernah kalian beli di industri kuliner?
- Apakah kalian mengetahui cara pengolahan makanan pada industri kuliner?
- Apa yang kalian ketahui tentang bisnis industri kuliner?

Pada pertemuan kedua hingga keempat, guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk asesmen diagnostik kognitif sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran ini dapat dilakukan dengan tanya jawab atau dengan pemberian soal tertulis kepada peserta didik.

B. Panduan Pembelajaran Bab 1

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi proses bisnis industri kuliner dapat disampaikan dalam empat pertemuan dengan tiap-tiap pertemuan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 1.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 1	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Proses bisnis industri kuliner	Industri pariwisata dan perhotelan	1x 6 JP
	Industri kuliner	
	Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan	1 x 6 JP
	Jenis-jenis bisnis di industri kuliner	1 x 6 JP
	Proses bisnis industri kuliner	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
<p>Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.</p>		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 1, peserta didik diharapkan dapat memahami proses bisnis industri kuliner. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Memahami industri kuliner.
- b. Memahami industri pariwisata dan perhotelan.
- c. Menjelaskan pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan.
- d. Menjelaskan jenis-jenis bisnis di industri kuliner.
- e. Menjelaskan proses bisnis industri kuliner.

Peserta didik yang telah mencapai tujuan pembelajaran pada bab ini diharapkan memiliki motivasi yang tinggi sehingga tumbuh kebanggaan diri dalam mempelajari bidang kuliner.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat digunakan untuk mengajarkan materi proses bisnis industri kuliner adalah *guided discovery learning* atau metode lain yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam menemukan suatu konsep tentang industri pariwisata, perhotelan, dan kuliner dengan cara berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik yang mengalami kesulitan.

Aktivitas pembelajaran dengan *metode guided discovery learning* memberi kesempatan peserta didik untuk memiliki kemampuan memilih dan memilah informasi. Selain itu, peserta didik akan berlatih komunikasi. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan peserta didik ketika terjun ke dunia industri.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik untuk melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik atau menyesuaikan keadaan di sekolah.
- 2) Guru memancing rasa ingin tahu peserta didik mengenai materi yang belum diketahui/dipahami berkaitan dengan industri pariwisata dan kuliner. Sebagai contoh, pengertian pariwisata, industri pariwisata, akomodasi, macam-macam akomodasi, serta kuliner dan bidang yang terkait dengan industri kuliner.
- 3) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan data-data dari berbagai sumber. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi dengan sesama peserta didik.

Alternatif kegiatan mengumpulkan data sebagai berikut.

Peserta didik dapat mengumpulkan informasi dengan bertanya kepada warga sekolah (guru, karyawan, kakak/adik kelas, atau teman) tentang pengetahuan dan pengalaman narasumber tersebut terkait industri pariwisata dan industri kuliner.

- 4) Peserta didik dengan difasilitasi/dibimbing guru melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari berbagai sumber terkait industri pariwisata, perhotelan, dan kuliner. Pengolahan data dilakukan dengan mengidentifikasi, memilah dan memilih, serta mengklasifikasi informasi yang diperoleh.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman mengenai industri pariwisata, perhotelan, dan kuliner sehingga mereka dapat menarik kesimpulan berkaitan dengan materi yang telah dipelajari. Guru perlu menyiapkan jawaban dari aktivitas Ayo, Berpikir! pada Buku Siswa. Alternatif jawaban terkait akomodasi pada industri pariwisata sebagai berikut.
 - a) Akomodasi yang tersedia di sekitar objek pariwisata mendorong minat wisatawan berkunjung dan tinggal lebih lama untuk menikmati daya tarik wisata.
 - b) Jika sebuah tempat wisata tidak menyediakan akomodasi yang cukup dan layak berakibat menurunnya minat wisatawan mengunjungi tempat tersebut.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan mandiri yang perlu dikerjakan oleh peserta didik.

- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan pertama ini refleksi dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 2, 3, dan 4

Pertemuan 2, 3, dan 4 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik.
- 2) Guru mengidentifikasi peserta didik untuk mengetahui apakah mereka telah memahami hal-hal berikut.
 - a) Peranan kuliner di industri pariwisata, peranan kuliner di industri perhotelan, wisata kuliner, dan potensi kuliner di sekitar tempat tinggal, serta hal-hal lain yang relevan. (Pertemuan ke-2)
 - b) Jenis-jenis industri kuliner meliputi pengertian dan jenis restoran, kafe, toko roti, dan sebagainya. (Pertemuan ke-3)

- c) Pengertian bisnis industri kuliner, proses bisnis industri kuliner berlangsung, komponen bisnis industri kuliner, bisnis industri kuliner di lingkungan sekitar, dan pertanyaan-pertanyaan lain yang relevan. (Pertemuan ke-4)

Jika peserta didik belum mengetahui/memahami hal-hal tersebut, guru meminta peserta didik mencari informasi tentang hal-hal yang belum dipahami.

- 3) Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan data-data dari berbagai sumber seperti buku, artikel dari internet atau konten media sosial yang relevan.

Alternatif kegiatan mengumpulkan data sebagai berikut.

Peserta didik diminta mewawancarai pelaku usaha kuliner di sekitar tempat tinggal (kegiatan ini dapat dilakukan dalam bentuk penugasan mandiri dan dikerjakan di rumah. Tugas dikumpulkan di akhir pertemuan ke-3).

- 4) Peserta didik difasilitasi/dibimbing guru untuk melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari berbagai sumber.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman terkait.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat. Guru dapat membuat ringkasan materi dan mempresentasikannya menggunakan *power point*.
- 2) Guru memberikan penugasan yang perlu dikerjakan oleh peserta didik.

- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi terlebih dahulu. Pada pertemuan ke-2 dan ke-3 refleksi dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Pada pertemuan ke-4, refleksi dilakukan sesuai dengan tabel Refleksi Proses Bisnis Industri Kuliner dan Refleksi Pembelajaran.
- 5) Setelah melakukan refleksi, peserta didik mengumpulkan hasilnya kepada guru yang mengajar. Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Sekolah mengundang pelaku industri kuliner (pengusaha makanan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), pemilik restoran, atau *chef* hotel,) untuk melakukan *talk show* di sekolah.
- b. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik agar melakukan kegiatan pembelajaran secara mandiri.
- c. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan.
- d. Metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Proses Bisnis Industri Kuliner

Tabel 1.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran serta bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. • Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras. • Peserta didik mengetahui makanan khas sebagai oleh-oleh dari berbagai daerah.

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi.
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi mengenai proses bisnis industri kuliner.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (2016), miskonsepsi adalah salah pengertian atau salah paham. Pada bab proses bisnis industri kuliner miskonsepsi yang sering terjadi pada guru adalah konsep pentingnya kuliner pada industri pariwisata disamakan dengan materi pada mata pelajaran Kepariwisata.

Oleh karena itu, perlu disamakan pemahaman bahwa materi ini berbeda dengan materi Kepariwisata. Materi proses bisnis industri kuliner lebih cenderung membahas hubungan industri kuliner dengan pariwisata dan industri perhotelan, termasuk di dalamnya jenis-jenis restoran, wirausaha di bidang kuliner, serta alur bisnis kuliner.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 1 Proses Bisnis Industri Kuliner peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Pengayaan yang diberikan dapat berupa penambahan informasi terkait usaha bidang kuliner "*ghost kitchen*" yaitu dapur usaha kuliner yang disewakan khusus untuk melayani pemesanan *online*. Selain *ghost kitchen*, usaha kuliner yang sedang berkembang adalah "*food truck*" dengan ciri penjual makanan dapat berpindah tempat saat menjajakan dagangannya menggunakan mobil yang dirancang secara khusus.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan dari program remedial untuk memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Kegiatan remedial yang dilakukan berupa penugasan untuk menganalisis fasilitas akomodasi di objek wisata sekitar tempat tinggal peserta didik. Guru dapat melaksanakan kegiatan remedial dalam bentuk lain. Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik memerlukan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

1. Pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
2. Pemantauan hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.
3. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.
4. Penugasan dari guru yang melibatkan pelaku bisnis kuliner di sekitar tempat tinggal peserta didik.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan melakukan pengamatan saat kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh rubrik penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel 1.3. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.

Tabel 1.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Proses Bisnis Industri Kuliner

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none">1. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan peranan penting kuliner di industri pariwisata dan perhotelan.2. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan jenis-jenis dan proses bisnis industri kuliner.3. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu.4. Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai Tabel Contoh Lembar Penilaian. Guru dapat menggunakan lembar penilaian berikut, atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 1.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner Materi Utama : Proses Bisnis Industri Kuliner Petunjuk : 1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Proses Bisnis Industri Kuliner				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan, perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir topik materi yang telah dipelajari. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada buku siswa, terdapat lima soal tes benar salah, dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel Pedoman Penilaian Tes Benar Salah. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 1.5 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 1.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 1 dengan topik Proses Bisnis Industri Kuliner sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 1.7 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Industri kuliner merupakan sektor industri yang tidak memiliki potensi untuk berkembang.	Salah	Industri kuliner merupakan industri yang memenuhi kebutuhan pokok manusia yang selalu berkembang. Selain itu, kuliner memberikan kontribusi besar pemasukan pada sektor pariwisata sehingga peluang industri kuliner cukup menjanjikan.
2.	Wisata kuliner merupakan bagian dari industri pariwisata.	Benar	Industri kuliner berhubungan dengan industri pariwisata. Industri kuliner menyediakan makanan dan minuman di tempat wisata.
3.	Semua restoran memiliki karakteristik yang sama.	Salah	Karakteristik restoran menentukan jenis restoran tersebut. (lihat Buku Siswa bagian jenis-jenis restoran)
4.	Produk berkualitas, makanan menarik, dan pelayanan memuaskan merupakan bagian dari <i>input</i> proses bisnis kuliner.	Salah	Produk yang berkualitas, makanan yang menarik, pelayanan yang memuaskan merupakan <i>output</i> dari proses bisnis kuliner.

2. Soal Uraian

1. Industri kuliner adalah industri yang berkaitan dengan kegiatan pengolahan makanan. Ruang lingkup industri kuliner meliputi seluruh kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan makanan.
2. Industri kuliner penting di bidang pariwisata karena memiliki peran menyediakan makanan dan minuman di tempat wisata. Oleh karena itu, industri kuliner dan pariwisata sangat berkaitan.
3. *Fine dining restaurant* adalah restoran yang memberikan pelayanan lengkap dengan makanan yang spesifik dan disajikan secara

menarik. Cara makan di restoran ini diatur secara khusus dan terkadang pelanggan restoran harus mengenakan pakaian tertentu untuk datang. Biasanya pelanggan restoran ini menjamu rekan bisnis atau mengadakan acara resmi keluarga.

4. Berdasarkan *Kamus Besar Bahasa Indonesia* bisnis adalah usaha komersial dalam dunia perdagangan. Adapun industri adalah kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan. Dari pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa bisnis kuliner merupakan usaha komersial di bidang kuliner. Oleh karena usaha komersial, maka bisnis kuliner berorientasi pada keuntungan. Industri kuliner adalah kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan di bidang kuliner sehingga industri kuliner tidak berorientasi pada keuntungan.
5. Bisnis industri kuliner berkaitan dengan proses. Proses merupakan kegiatan atau langkah-langkah yang dilakukan untuk menghasilkan produk atau jasa. Dalam proses bisnis industri kuliner, ada kegiatan mengolah bahan makanan, mengelola limbah sisa proses pengolahan, perawatan area kerja dan alat, penentuan keputusan pembelian, serta penjualan.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi dilakukan di akhir pertemuan Bab 1 menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 1.8 Refleksi Proses Bisnis Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya telah memahami konsep industri kuliner.		
2.	Saya mampu menjelaskan pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan.		

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
3.	Saya mampu menjelaskan jenis-jenis usaha di industri kuliner.		
4.	Saya mampu menjelaskan proses bisnis industri kuliner.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya sehingga dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 1.9 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran topik proses bisnis industri kuliner terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada topik proses bisnis industri kuliner dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran topik proses bisnis industri kuliner.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik proses bisnis industri kuliner.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran proses bisnis industri kuliner?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran proses bisnis industri kuliner berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 2

Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner



A. Pendahuluan

Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi berkaitan dengan bidang kuliner merupakan elemen kedua pada capaian pembelajaran yang harus dicapai setelah proses bisnis industri kuliner. Pada bab ini peserta didik akan memperoleh wawasan mengenai perkembangan teknologi dan perkembangan terkini di bidang kuliner. Peta materi pada Bab 2 buku siswa sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada kegiatan pembelajaran Bab 2 guru dapat mengawali dengan menggali pengalaman peserta didik dalam melakukan kegiatan memasak. Kegiatan memasak yang dilakukan peserta didik menggunakan peralatan tradisional atau modern. Peserta didik diberi kesempatan untuk mengemukakan pengalaman mereka dan guru menampung jawaban peserta didik dengan saksama. Selanjutnya, guru mengaitkan hubungan jawaban peserta didik dengan perkembangan teknologi bidang kuliner.

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat menyajikan gambar atau memutar video terkait perkembangan teknologi bidang kuliner dari sumber yang dapat dipercaya. Setelah peserta didik mengamati video yang telah diputar, guru menanyakan beberapa hal berkaitan dengan perkembangan teknologi bidang kuliner. Guru dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut untuk memiliki konsep ataupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi perkembangan teknologi bidang kuliner.

3. Materi Esensial

Pada bab 2 perkembangan teknologi bidang kuliner, peserta didik perlu memperoleh pengetahuan sebagai berikut.

- a. Kegiatan memasak
- b. Sejarah memasak
- c. Teknologi di bidang industri kuliner
- d. Komputerisasi di industri kuliner
- e. *Fusion food* dan gastronomi molekuler

Wawasan yang diperoleh peserta didik pada bab ini, diharapkan dapat menguatkan motivasi, membuka cakrawala, dan menumbuhkan minat belajar peserta didik terkait kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Pada pertemuan pertama guru sebaiknya melakukan penilaian sebelum pembelajaran (asesmen diagnostik), baik kognitif maupun nonkognitif. Informasi yang diperoleh akan memudahkan guru dalam merancang kegiatan pembelajaran sesuai latar belakang peserta didik.

Penilaian ini dapat digunakan guru untuk memperoleh informasi mengenai kemampuan awal peserta didik. Informasi ini juga diperlukan guru untuk merancang tingkat kedalaman materi dan kegiatan pembelajaran yang akan diberikan kepada peserta didik. Contoh pertanyaan asesmen diagnostik kognitif sebagai berikut.

- a. Apa yang kalian ketahui tentang memasak?
- b. Apa yang kalian ketahui tentang sejarah memasak?
- c. Apa yang kalian ketahui tentang teknologi di bidang kuliner?
- d. Pernahkah kalian mendengar istilah *fusion food* dan gastronomi molekuler?

Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk asesmen diagnostik sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran ini dapat dilakukan dengan tanya jawab atau dengan soal yang diberikan kepada peserta didik dalam bentuk tertulis.

B. Panduan Pembelajaran Bab 2

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi perkembangan teknologi bidang kuliner dapat dilaksanakan sebanyak empat pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan dengan keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 2.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 2	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Perkembangan teknologi bidang kuliner	Kegiatan memasak	1 x 6 JP
	Sejarah memasak	
	Teknologi di bidang industri kuliner	1 x 6 JP
	Komputerisasi di industri kuliner	1 x 6 JP
	<i>Fusion food</i> dan gastronomi molekuler	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/ <i>power point</i> /artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 2 peserta didik diharapkan dapat memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- Memahami tentang kegiatan memasak.
- Menjelaskan sejarah memasak.
- Menjelaskan teknologi di bidang industri kuliner.
- Menjelaskan komputerisasi di industri kuliner.
- Menjelaskan *fusion food* dan gastronomi molekuler.

Peserta didik yang telah mencapai tujuan pembelajaran pada bab ini diharapkan memiliki motivasi tinggi sehingga tumbuh kebanggaan diri dalam mempelajari bidang kuliner.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat digunakan untuk mengajarkan materi perkembangan teknologi bidang kuliner adalah *guided discovery learning* atau metode lain yang berpusat kepada siswa (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam menemukan suatu konsep tentang perkembangan teknologi dan perkembangan terkini bidang kuliner dengan cara berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik yang mengalami kesulitan.

Aktivitas pembelajaran dengan metode *guided discovery learning* memberi kesempatan peserta didik berlatih untuk memilih dan memilah informasi. Selain itu, peserta didik akan berlatih komunikasi. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik atau menyesuaikan keadaan di sekolah.
- 2) Guru memancing rasa ingin tahu peserta didik mengenai materi yang belum diketahui/dipahami berkaitan dengan perkembangan teknologi di bidang kuliner, seperti kegiatan memasak, tujuan memasak, dan sejarah memasak.
- 3) Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan data-data dari berbagai sumber. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi dengan sesama peserta didik.

Alternatif kegiatan mengumpulkan data sebagai berikut.

Peserta didik dapat mengumpulkan informasi dengan bertanya kepada warga sekolah (guru, karyawan, kakak/adik kelas, atau teman) tentang pengetahuan dan pengalaman narasumber tersebut terkait kegiatan memasak dan sejarah memasak.

- 4) Peserta didik dengan difasilitasi/dibimbing guru melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari berbagai sumber terkait kegiatan memasak dan sejarah memasak. Pengolahan data dilakukan dengan mengidentifikasi, memilah dan memilih, serta mengklasifikasikan informasi yang diperoleh.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman terkait kegiatan memasak dan sejarah memasak. Peserta didik diharapkan dapat menarik kesimpulan berkaitan dengan materi yang telah dipelajari.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi di dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan mandiri kepada peserta didik untuk mencari contoh makanan yang dimasak menggunakan konduksi, konveksi, dan radiasi.

Istilah Perambatan Panas	Nama Makanan
Konduksi
Konveksi
Radiasi

- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan pertama ini refleksi dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 2, 3, dan 4

Pertemuan 2, 3, dan 4 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas, selanjutnya membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik.
- 2) Guru mengidentifikasi pemahaman peserta didik mengenai hal-hal berikut.
 - a) Pengaruh, peranan, dan macam-macam bentuk perkembangan teknologi di bidang kuliner. (Pertemuan ke-2))
 - b) Pengaruh, peranan, dan macam-macam bentuk komputerisasi di bidang kuliner. (Pertemuan ke-3)
 - c) Pengertian *fusion food*, gastronomi molekuler, karakteristik makanan yang dihasilkan dan pertanyaan-pertanyaan lain yang relevan. (Pertemuan ke-4)

Jika peserta didik belum mengetahui/memahami hal-hal tersebut, guru meminta peserta didik mencari informasi tentang hal-hal yang belum dipahami.

- 4) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan data-data dari berbagai sumber. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi dengan sesama peserta didik.

- 5) Peserta didik difasilitasi/dibimbing guru untuk melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari berbagai sumber.
- 6) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh mengenai konsep atau pemahaman terkait materi sehingga mereka dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari. Pada pembahasan gastronomi molekuler, guru perlu menambahkan informasi terkait beberapa hal berikut.

a) Sejarah Gastronomi Molekuler

Istilah *molecular gastronomy* pertama kali muncul pada 1988 dan disampaikan oleh Nicholas Kurti, seorang ahli fisika dari Hungaria dan disusul oleh seorang ahli kimia fisika dari French INRA pada 1992 bernama Hervé This. Mereka menyelenggarakan *workshop* di Erice, Italia dengan judul awal Science and Gastronomy. (Winarno, F.G. dan Winarno, S.A.A, 2017)

b) Karakteristik Gastronomi Molekuler

Karakteristik makanan yang diolah dengan gastronomi molekuler dapat mengubah bentuk, tekstur, warna, dan waktu pengolahannya.

c) Teknik Gastronomi Molekuler

Teknologi yang dapat diterapkan dalam pengolahan gastronomi molekuler yaitu *deep freezing*, *effervescence*, *emulsifier*, *gelification*, *spherification*, *thickening*, dan transformasi.

- *Deep freezing* adalah penggunaan nitrogen cair untuk membekukan makanan.
- *Effervescence* adalah teknik yang digunakan untuk pembuatan *popping sugar* (gula yang berisi gas karbondioksida) sehingga menciptakan sensasi meletus ketika sudah di dalam mulut.
- *Emulsifier* adalah teknik untuk membuat buih ringan dan buih padat dari jus atau cairan berasa. Penggunaan lesitina kedelai sering diterapkan pada teknik ini.
- *Gelification* adalah teknik gastronomi molekuler yang menggunakan agar-agar dalam pembentukan gel. Makanan yang sering dihasilkan dari gelification contohnya *spaghetti jelly* dan *fruit caviar*.
- *Spherification* adalah teknik gastronomi molekuler menggunakan bahan kimia natrium alginat dan garam kalsium sebagai bahan perendam. Hasil makanan yang diolah biasanya berbentuk cairan.

Teknik ini menghasilkan produk berbentuk bulat dengan membran tipis dan berisi cairan.

- *Thickening* adalah teknik pengentalan cairan. Bahan yang sering digunakan sebagai pengental antara lain *gelatin*, *gellan gum*, dan *xanthan gum*.
 - *Transformasi* adalah teknik pengolahan yang menggunakan *maltodekstrin* dan *transglutaminase*. *Maltodekstrin* biasa digunakan dalam pembuatan bumbu tabur pada hidangan. Adapun *transglutaminase* banyak digunakan pada olahan daging seperti sosis.
- 7) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan mandiri tentang perkembangan teknologi dari salah satu peralatan dapur dari berbagai sumber.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi terlebih dahulu. Pada pertemuan 2 dan 3 ini refleksi dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Pada pertemuan 4, refleksi dilakukan sesuai Tabel Refleksi 2.8.
- 5) Setelah melakukan refleksi, peserta didik mengumpulkan hasilnya kepada guru yang mengajar. Selanjutnya, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Guru mendatangkan guru tamu dari industri yang memiliki kompetensi untuk menjelaskan materi tentang *fusion food* dan gastronomi molekuler.
- b. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik agar melakukan kegiatan pembelajaran secara mandiri.
- c. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan.
- d. Guru menerapkan metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner

Tabel 2.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa pada awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru pada akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras.• Peserta didik mengetahui perkembangan teknologi dalam bidang kuliner di berbagai daerah di Indonesia dan mancanegara.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi.
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi mengenai perkembangan teknologi dalam bidang kuliner.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Pada pembelajaran tentang perkembangan teknologi di bidang kuliner, miskonsepsi yang kemungkinan terjadi terdapat pada materi *fusion food* dan gastronomi molekuler. Materi tersebut tidak menuntut peserta didik untuk mempraktikkan *fusion food* dan gastronomi molekuler. Peserta didik pada awal fase E sebaiknya diberi wawasan mengenai perkembangan terkini di bidang industri kuliner yang membahas mengenai *fusion food* dan gastronomi molekuler. Tujuannya untuk memperkuat motivasi, bakat, dan minat peserta didik di bidang kuliner.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari bab perkembangan teknologi di bidang kuliner peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Pengayaan yang diberikan misalnya mencari informasi mengenai teknik *spherification* dan *gelification* untuk memperkaya pengetahuan peserta didik.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan dari program remedial untuk memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Kegiatan remedial yang dilakukan, misalnya guru memberikan penugasan untuk membaca ulang dan membuat peta konsep Bab 2 Teknologi di Bidang Kuliner, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

1. Melakukan pendampingan peserta didik dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.

2. Memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.
3. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati saat kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh rubrik penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel Contoh Rubrik Penilaian Formatif Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner. Guru dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 2.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan perkembangan teknologi di bidang kuliner. 2. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan perkembangan terkini bidang kuliner. 3. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu. 4. Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai tabel di bawah ini. Guru dapat menggunakan lembar penilaian berikut atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 2.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner Materi Utama : Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner Petunjuk : 1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Teori Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan, perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir topik materi yang telah dipelajari. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Pilihan Ganda

Pada buku siswa, terdapat lima soal tes benar salah, dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel di bawah ini. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 2.5 Pedoman Penilaian Pilihan Ganda

Jawaban	Skor
Jawaban benar	1
Jawaban salah	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 2.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 2 dengan topik Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner sebagai berikut.

1. Tes Pilihan Ganda

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

2. Tes Tertulis Uraian

1. Sejarah singkat memasak, yaitu pada masa berburu dan meramu, manusia memasak dan menyiapkan makanan dengan cara dibakar atau direbus. Setelah masa itu, manusia mulai bercocok tanam, menemukan teknologi untuk memperoleh bahan makanan, memperpanjang masa simpan bahan makanan, dan mengolah makanan dengan berbagai cara.
2. Manfaat perkembangan teknologi dalam pengemasan makanan di bidang kuliner adalah membantu mendistribusikan makanan dengan lebih aman, masa simpan produk lebih lama, dan biaya lebih murah.
3. Contoh penerapan komputerisasi di bidang industri kuliner antara lain:
 - a. pemasaran melalui *website* dan media sosial;
 - b. pemesanan makanan di suatu restoran melalui telepon, *website*, dan aplikasi pengiriman pesan;
 - c. penerimaan pesanan melalui sistem digital; serta
 - d. pembayaran melalui dompet digital.
4. *Fusion food* merupakan istilah yang digunakan untuk menjelaskan kombinasi makanan dari tradisi yang berbeda, baik dari asal

negara, wilayah, maupun kebudayaannya. Sebagai contoh, *pizza* rendang (*pizza* dari Italia dan rendang dari Indonesia) dan *matcha* misro (*matcha* dari Jepang dan misro dari Indonesia).

5. Gastronomi molekuler merupakan cabang ilmu kuliner yang berfokus pada proses fisik dan kimiawi saat memasak. Mengolah makanan dengan teknik gastronomi molekuler akan menjadikan hidangan berbeda baik dari segi rasa, bentuk, tekstur, maupun penampilan. Contoh hidangan gastronomi molekuler adalah *mango spherification* dan *jelly fluid gel caviar*.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi dilakukan di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Pada pertemuan terakhir Bab 2 refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 2.7 Refleksi Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan sejarah memasak secara runtut.		
2.	Saya mampu memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner.		
3.	Saya mampu memahami komputerisasi di bidang industri kuliner.		
4.	Saya mengetahui konsep <i>fusion food</i> .		
5.	Saya mampu mendeskripsikan konsep gastronomi molekuler dalam dunia kuliner.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya sehingga dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 2.8 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran topik perkembangan teknologi bidang kuliner terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada topik perkembangan teknologi bidang kuliner dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran topik perkembangan teknologi bidang kuliner.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik perkembangan teknologi bidang kuliner.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran perkembangan teknologi bidang kuliner?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran perkembangan teknologi bidang kuliner berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

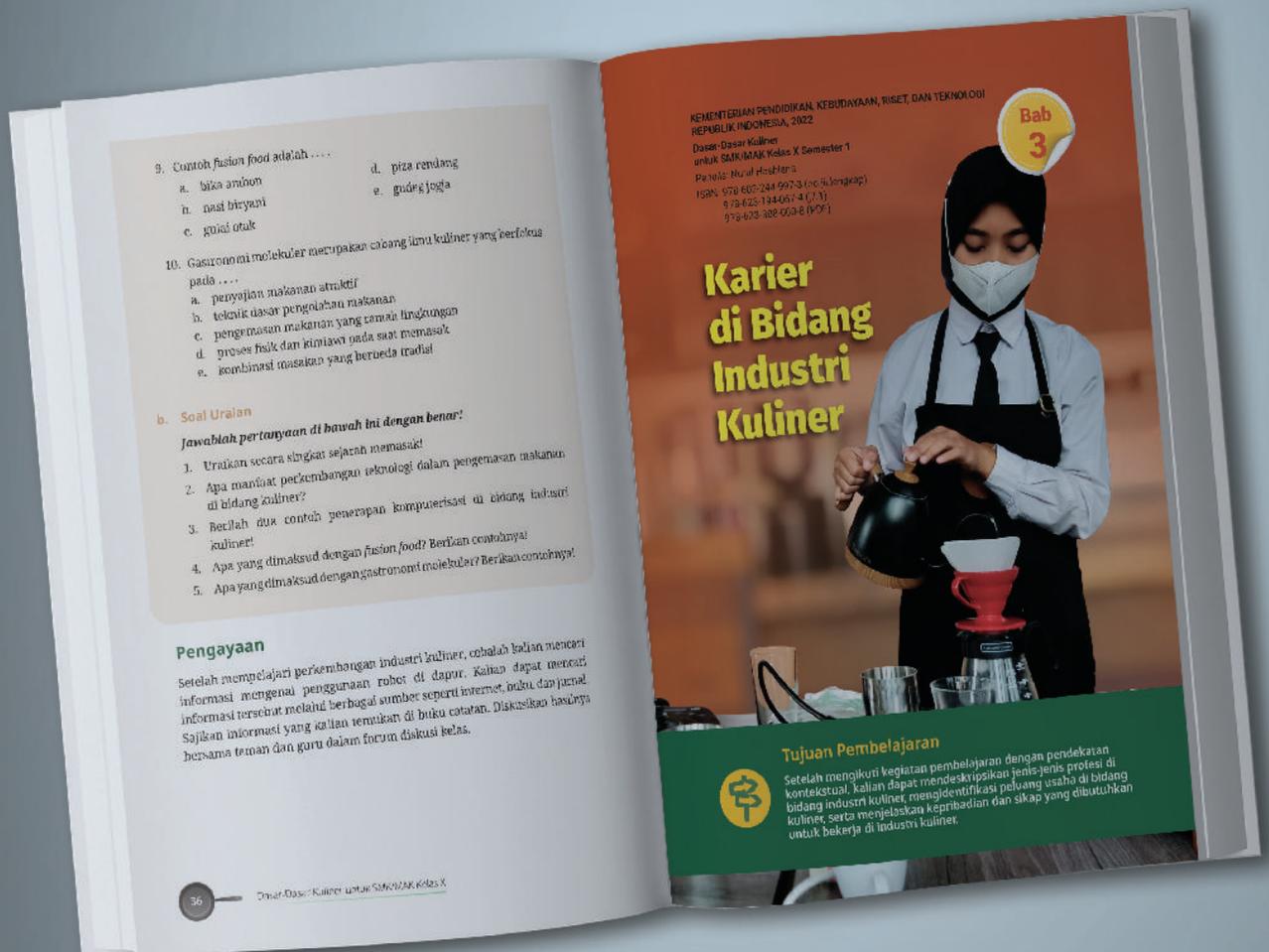
Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 3

Karier di Bidang Industri Kuliner



Tujuan Pembelajaran



Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat mendeskripsikan jenis-jenis profesi di bidang industri kuliner, mengidentifikasi peluang usaha di bidang kuliner, serta menjelaskan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di industri kuliner.

A. Pendahuluan

Perkembangan dunia kuliner saat ini memberi pengaruh pada sebagian besar manusia. Manusia mulai menyadari bahwa makan tidak hanya untuk memenuhi rasa lapar, namun menjadi bagian dari gaya hidup untuk aktualisasi diri. Dampak perkembangan tersebut, muncul berbagai profesi dalam dunia kuliner. Pada bab ini, peserta didik mempelajari berbagai jenis karier di bidang kuliner. Hal ini diharapkan dapat memperkuat motivasi peserta didik untuk belajar tentang kuliner. Dengan demikian, setelah menempuh jenjang SMK/MAK peserta didik dapat menentukan bidang pekerjaan yang akan ditekuni. Peta materi pada Bab 3 Karier di Bidang Industri Kuliner sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada kegiatan pembelajaran Bab 3 guru dapat mengawali dengan menggali informasi mengenai bidang pekerjaan yang diimpikan peserta didik setelah lulus dari SMK/MAK jurusan kuliner. Peserta didik diberi kesempatan mengemukakan pendapat mereka dalam memilih bidang pekerjaan tersebut. Guru menampung jawaban peserta didik dengan saksama. Selanjutnya, guru mengaitkan alasan peserta didik dengan bahasan mengenai karier di bidang industri kuliner.

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat menunjukkan gambar atau memutar video terkait berbagai macam karier di bidang industri kuliner. Setelah peserta didik mengamati video yang telah

diputar, guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan karier di bidang industri kuliner. Guru dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut untuk memiliki konsep ataupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi karier di bidang industri kuliner.

3. Materi Esensial

Pada Bab 3 Karier di Bidang Industri Kuliner, peserta didik perlu memperoleh pengetahuan sebagai berikut.

- a. Keuntungan bekerja di bidang industri kuliner.
- b. Profesi di bidang kuliner.
- c. Peluang berwirausaha di bidang kuliner.
- d. Kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner.

Melalui pembelajaran pada bab ini peserta didik diharapkan mampu memperkuat motivasi, membuka cakrawala, dan menumbuhkan minat dalam mempelajari dunia kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Pada pertemuan pertama sebaiknya guru melakukan penilaian sebelum pembelajaran (asesmen diagnostik) kognitif. 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 yang akan diberikan kepada peserta didik. Contoh pertanyaan asesmen diagnostik kognitif sebagai berikut.

- a. Dapatkah kalian memberi contoh profesi di bidang industri kuliner?
- b. Apa saja keuntungan bekerja di bidang kuliner?

Pada pertemuan kedua hingga keempat, guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk asesmen diagnostik kognitif sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran ini dapat dilakukan dengan melakukan tanya jawab atau dengan soal yang diberikan kepada peserta didik dalam bentuk tertulis.

B. Panduan Pembelajaran Bab 3

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi karier di bidang industri kuliner dapat dilakukan sebanyak empat pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 3.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 3	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Karier di bidang industri kuliner	Keuntungan bekerja di bidang industri kuliner.	1 x 6 JP
	Profesi di bidang kuliner.	2 x 6 JP
	Peluang berwirausaha di bidang kuliner.	1 x 6 JP
	Kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner.	
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 3, peserta didik diharapkan dapat memahami karier di bidang industri kuliner. Peserta didik diharapkan memiliki pengetahuan berikut.

- Keuntungan bekerja di bidang industri kuliner.
- Profesi di bidang kuliner.
- Peluang berwirausaha di bidang kuliner.
- Kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner.

Peserta didik yang telah mencapai tujuan pembelajaran pada bab ini diharapkan memiliki motivasi tinggi sehingga tumbuh kebanggaan diri dalam mempelajari bidang kuliner.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat digunakan untuk mengajarkan materi perkembangan teknologi bidang kuliner adalah *guided discovery learning* atau metode lain yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam menemukan suatu konsep tentang perkembangan teknologi dan perkembangan terkini bidang kuliner dengan cara berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik yang mengalami kesulitan.

Aktivitas pembelajaran dengan *metode guided discovery learning* memberi kesempatan peserta didik berlatih untuk memilih dan memilah informasi. Selain itu, peserta didik akan berlatih komunikasi. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik atau menyesuaikan keadaan di sekolah.
- 2) Guru mengidentifikasi materi yang belum diketahui/dipahami peserta didik terkait keuntungan bekerja di bidang kuliner.
- 3) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan data-data dari berbagai sumber. Informasi tersebut dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi dengan sesama peserta didik.
- 4) Peserta didik difasilitasi/dibimbing guru untuk melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari berbagai sumber terkait keuntungan bekerja di bidang kuliner.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman mengenai keuntungan bekerja di bidang kuliner. Selanjutnya, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi di dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan mandiri yang perlu dikerjakan oleh peserta didik di rumah. Peserta didik ditugasi mencari informasi dari berbagai sumber selain buku siswa terkait keuntungan bekerja di bidang kuliner dan menuliskannya di buku catatan.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada

pertemuan pertama ini refleksi dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.

- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 2, 3, dan 4

Pertemuan 2, 3, dan 4 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas selanjutnya membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik.
- 2) Guru mengidentifikasi pemahaman peserta didik mengenai hal-hal berikut.
 - a) Jenjang karier di dapur hotel atau restoran. (Pertemuan ke 2)
 - b) Macam-macam karier di bidang kuliner selain di hotel/ restoran. (Pertemuan ke-3)
 - c) Peluang wirausaha di bidang kuliner dan kepribadian/sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner. (Pertemuan ke 4).

Jika peserta didik belum mengetahui/memahami hal-hal tersebut, guru meminta peserta didik mencari informasi tentang hal-hal yang belum dipahami.

- 3) Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan data-data dari berbagai sumber. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi dengan sesama peserta didik.
- 4) Peserta didik difasilitasi/dibimbing guru untuk melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari berbagai sumber.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh mengenai konsep atau pemahaman terkait materi sehingga mereka dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan mandiri yang perlu dikerjakan oleh peserta didik untuk mencari biografi salah satu tokoh yang berprofesi di bidang kuliner.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi terlebih dahulu. Pada pertemuan ke-2 dan ke-3 ini refleksi dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Pada pertemuan ke-4, refleksi dilakukan sesuai pada Tabel Refleksi Karier di Bidang Industri Kuliner dan Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 5) Setelah melakukan refleksi, peserta didik mengumpulkan hasilnya kepada guru. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Sekolah mengundang alumni yang sudah memiliki pengalaman berkarier di industri kuliner untuk melakukan *talk show* di sekolah.
- b. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik untuk pembelajaran secara mandiri.
- c. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan.
- d. Guru menerapkan metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Karier di Bidang Industri Kuliner

Tabel 3.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama dan ras.• Peserta didik mengetahui berbagai macam peluang karier di bidang industri kuliner baik di dalam maupun luar negeri.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi.
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi dan menyimpulkan materi mengenai karier di bidang industri kuliner.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Pada pembelajaran tentang karier di bidang industri kuliner, miskonsepsi kadang terjadi pada materi peluang berwirausaha di bidang kuliner. Materi tersebut berbeda dengan materi kewirausahaan. Pada materi ini, peserta didik diberikan materi terkait kesempatan berwirausaha di bidang kuliner yang memiliki peluang cukup besar.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari bab ini peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat diberi pengayaan. Pengayaan yang diberikan, misalnya dengan materi karier pada industri kopi. Saat ini barista merupakan salah satu karier populer yang diminati oleh pencari kerja. Selain barista, masih banyak peluang karier di industri kopi, yaitu *coffee roaster*, *profesional cupper*, dan *green buyer*.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan program remedial adalah memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Kegiatan remedial yang dapat dilakukan, misalnya memberikan penugasan membuat infografik tentang kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner. Guru dapat mengembangkan penugasan dalam bentuk lain, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

1. Melakukan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
2. Melakukan pemantauan hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.

3. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.
4. Memberikan penugasan yang melibatkan pelaku bisnis kuliner di sekitar tempat tinggal peserta didik.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati saat kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel 3.3. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 3.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Karier di Bidang Industri Kuliner

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan keuntungan bekerja di bidang industri kuliner. 2. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan profesi di bidang industri kuliner. 3. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan di bidang kuliner. 4. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai tabel berikut. Guru dapat menggunakan lembar penilaian ini, atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 3.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner Materi Utama : Karier di Bidang Industri Kuliner Petunjuk : 1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Karier di Bidang Industri Kuliner				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	✓	✓	✓	4
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial. Dengan demikian, peserta didik dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir topik materi yang telah dipelajari. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada buku siswa, terdapat lima soal tes benar salah, dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel Pedoman Penilaian Tes Benar Salah. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 3.5 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 3.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 3 dengan topik karier di bidang industri kuliner sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 3.7 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Pilihan bidang kerja pada industri kuliner sangat sedikit.	Salah	Pesatnya perkembangan pariwisata, teknologi, dan tuntutan gaya hidup memberikan banyak peluang pada bidang kerja di industri kuliner.
2.	<i>Food stylist</i> bekerja dengan merancang sebuah makanan sehingga terlihat menarik dan menggiurkan.	Benar	Tugas utama <i>food stylist</i> adalah merancang penataan sebuah makanan sehingga terlihat menarik untuk dilihat dan menggugah selera untuk dinikmati. <i>Food stylist</i> biasanya bekerja untuk pemotretan makanan.
3.	Berjualan makanan secara <i>online</i> merupakan salah satu peluang usaha di bidang kuliner.	Benar	Karena yang dijual berupa produk makanan sehingga termasuk kategori <i>foodpreneur</i> .
4.	Tepat waktu bukan sikap yang dibutuhkan ketika bekerja di bidang industri kuliner.	Salah	Jika seorang <i>chef</i> tidak tepat waktu dalam bekerja, dapat berakibat terhambatnya kegiatan pelayanan sehingga timbul keluhan/komplain pelanggan.
5.	Antusias sangat diperlukan dalam bekerja di industri kuliner.	Benar	Dunia kuliner selalu berkembang secara dinamis. Oleh karena itu, sikap antusias diperlukan untuk mengikuti perkembangan tersebut.

2. Tes Tertulis Uraian

1. Kelebihan bekerja di bidang kuliner antara lain pilihan bidang kerja, gaji menarik, berkesempatan pergi keliling dunia, meningkatkan kreativitas, berkesempatan tampil di televisi, menjadi pengajar/ instruktur, dan masih banyak jenis pekerjaan yang berhubungan dengan bidang kuliner.

2. Perbedaan *garde manger* dan *pastry chef* sebagai berikut. *Garde manger* merupakan bagian dapur untuk menyiapkan salad dan makanan dingin lainnya. *Pastry chef* adalah seseorang yang memiliki keterampilan dalam menyiapkan makanan berupa pastri, roti, dan hidangan penutup.
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menjadi *butcher* adalah memahami macam-macam potongan daging.
4. Seseorang yang bekerja di bidang kuliner harus bersedia membantu dengan senang hati dan tulus kepada kolega ataupun pelanggan untuk menciptakan lingkungan kerja yang nyaman dan menyenangkan.
5. Jika tidak memiliki sikap mau menerima kritik dan saran, situasi yang akan terjadi adalah tidak dapat bertahan lama bekerja di bidang industri kuliner.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi dilakukan di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Pada pertemuan terakhir Bab 3 refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 3.8 Refleksi Karier di Bidang Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu mendeskripsikan jenis-jenis profesi di bidang industri kuliner.		
2.	Saya mampu mengidentifikasi peluang usaha di bidang kuliner.		
3.	Saya mampu menjelaskan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang industri kuliner.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Kegiatan ini dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 3.9 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran materi karier di bidang industri kuliner terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada materi karier di bidang industri kuliner dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran materi karier di bidang industri kuliner.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran materi karier di bidang industri kuliner.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran karier di bidang industri kuliner?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran karier di bidang industri kuliner berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 4

Pelayanan Prima pada Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
1.	Pilihan bidang kerja pada industri kuliner sangat sedikit.		
2.	Food stylist bekerja dengan merancang sebuah makanan sehingga terlihat menarik dan menggugah selera.		
3.	Berkaitan makanan secara online merupakan salah satu peluang usaha di bidang kuliner.		
4.	Tepat waktu bukan sikap yang dibutuhkan ketika bekerja di bidang industri kuliner.		
5.	Artisitas sangat diperlukan dalam bekerja di industri kuliner.		

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Apa kelebihan bekerja di bidang kuliner?
2. Tuliskan perbedaan antara *garde manger* dan *pastry chef*!
3. Pengetahuan dan keterampilan apa yang kalian butuhkan untuk menjadi *hatcher*?
4. Mengapa seseorang yang bekerja di bidang kuliner harus bersedia membantu dengan senang hati dan tulus kepada kolega ataupun pelanggan?
5. Menerima kritik dan arahan merupakan salah satu sikap yang perlu dimiliki oleh orang yang bekerja di industri kuliner. Jika tidak memiliki sikap itu, apa yang akan terjadi?

Pengayaan

Setelah kalian belajar tentang industri kuliner, cobalah mengamati vlog dari beberapa orang yang bekerja di kapal pesiar melalui YouTube. Tuliskan informasi menarik yang kalian peroleh berdasarkan vlog tersebut.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1
Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana
ISBN: 978-602-427-933-2 (pajak terutang)
978-622-714-057-4 (HPL)
978-622-588-000-2 (PDF)

Bab
4

Pelayanan Prima pada Industri Kuliner



Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan pengertian pelayanan prima di industri kuliner, bekerja sama dengan kolega dan pelanggan, bekerja dengan lingkungan sosial yang berbeda, serta melakukan komunikasi melalui telepon.

A. Pendahuluan

Kuliner merupakan bagian dari *hospitality industry* (industri keramahtamahan). Oleh karena itu, pelaku di bidang industri kuliner diharapkan memiliki sikap ramah kepada pelanggan agar dapat melayani dengan baik. Pada bab ini, peserta didik mempelajari hal-hal yang harus dilakukan untuk melayani pelanggan dengan prima (*excellent service*). Materi ini juga diharapkan dapat menambah wawasan peserta didik untuk membentuk karakter positif ketika mereka bekerja di industri kuliner. Peta materi pada Bab 4 Pelayanan Prima pada Industri Kuliner sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada kegiatan pembelajaran Bab 4 guru dapat mengawali dengan menanyakan pengalaman kurang menyenangkan yang dialami peserta didik ketika membeli produk makanan di suatu usaha kuliner. Peserta didik diberi kesempatan menceritakan pengalaman mereka. Guru menampung jawaban peserta didik dengan saksama. Selanjutnya, guru mengaitkan jawaban peserta didik dengan materi pentingnya pelayanan prima di bidang industri kuliner

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat memberikan contoh kasus, gambar, atau memutar video mengenai berbagai pelayanan prima pada industri kuliner. Setelah peserta didik mengamati kasus/video disajikan, guru memberikan pertanyaan seputar

masalah pelayanan prima pada industri kuliner. Guru dapat mengembangkan apersepsi sesuai karakteristik peserta didik untuk meningkatkan minat dan antusias mereka di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut untuk memiliki konsep maupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi pelayanan prima pada industri kuliner.

3. Materi Esensial

Pada bab pelayanan prima pada industri kuliner, peserta didik perlu memperoleh pengetahuan sebagai berikut.

- a. Pelayanan prima.
- b. Bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan.
- c. Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.
- d. Berkomunikasi secara efektif melalui telepon.

Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta didik pada bab ini, diharapkan dapat memperkuat motivasi, membuka cakrawala, dan menumbuhkan minat dalam mempelajari dunia kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan dengan asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan dengan tanya jawab, atau memberikan soal dalam bentuk tertulis, atau metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 4

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran pada materi pelayanan prima di bidang industri kuliner dilakukan sebanyak enam pertemuan. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai dengan kondisi sekolah masing-masing.

Tabel 4.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 4	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Pelayanan Prima pada Industri Kuliner	Pelayanan prima.	1 x 6 JP
	Bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan.	2 x 6 JP
	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.	1 x 6 JP
	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon.	2 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		36 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
<p>Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.</p>		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada bab 4 peserta didik diharapkan dapat mengetahui berbagai pelayanan prima pada industri kuliner. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Menjelaskan pengertian pelayanan prima.
- b. Menjelaskan pentingnya pelayanan prima di industri kuliner.
- c. Menjalani kerja sama dengan kolega dan pelanggan.
- d. Menyesuaikan diri saat bekerja di lingkungan sosial yang berbeda.
- e. Melakukan komunikasi melalui telepon.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat digunakan untuk mengajarkan materi pelayanan prima pada industri kuliner antara lain *case study method*, *problem based learning*, *role playing*, atau metode lain yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam menemukan konsep tentang pelayanan prima pada industri kuliner dengan cara berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan.

Kegiatan pembelajaran menggunakan metode *case study method* dan *problem based learning* akan melatih peserta didik untuk mencari informasi dan menganalisis kasus sehingga konsep pelayanan prima dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, peserta didik dapat berlatih dalam melakukan komunikasi. Kemampuan berkomunikasi merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Guru menyajikan kasus terkait pelayanan prima seperti yang terdapat pada buku siswa. Guru dapat menyajikan kasus lain terkait pelayanan prima di bidang industri kuliner.

- 3) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan informasi tentang pelayanan prima dari berbagai sumber. Informasi tersebut dapat diperoleh peserta didik dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan. Peserta didik juga dapat berselancar menggunakan internet dan berdiskusi dengan sesama peserta didik.
- 4) Peserta didik dengan difasilitasi/dibimbing guru melakukan pengamatan terkait penyebab terjadinya kasus, pemecahan masalah, dan hal-hal yang perlu diantisipasi agar kasus mengenai contoh pelayanan prima yang disajikan guru tidak terulang kembali.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman mengenai pelayanan prima di bidang kuliner.
- 6) Peserta didik mempresentasikan hasil kesimpulan yang diperoleh pada kegiatan pembelajaran pertemuan ini.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi di dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru menguatkan hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Kegiatan refleksi pada pertemuan ini dapat dilakukan melalui metode tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 3) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 2, 3, dan 4

Pertemuan 2, 3, dan 4 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran. Adapun langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Peserta didik diminta membaca dan merangkum materi mengenai bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda, berkomunikasi secara efektif melalui telepon, dan mengerjakan aktivitas diskusi kelompok yang terdapat di buku siswa. Beberapa aktivitas yang dilakukan antara lain berdiskusi tentang komunikasi di tempat kerja dan bentuk-bentuk komunikasi nonverbal. Selain diskusi, peserta didik dapat mencoba membuat langkah-langkah pelayanan prima.
- 3) Peserta didik diminta mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas secara bergantian.
- 4) Guru memberikan penjelasan atau meluruskan jawaban peserta didik saat melakukan presentasi.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Refleksi pembelajaran dapat dilakukan melalui metode tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 3) Setelah mengisi *exit slips*, peserta didik mengumpulkan kembali kepada guru. Selanjutnya, kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

c. Pertemuan 5 dan 6

Pertemuan 5 dan 6 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran. Adapun langkah-langkah kegiatan pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).

- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Pada pertemuan 5, guru meminta peserta didik untuk membuat skenario dan dialog sesuai aktivitas bermain peran yang terdapat pada buku siswa. Kegiatan ini melatih kemampuan kerja sama peserta didik saat bekerja dengan kolega dan pelanggan, bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda, dan berkomunikasi secara efektif melalui telepon. Materi bermain peran yang dilakukan adalah melayani pelanggan dengan disabilitas atau keterbatasan bahasa, mengatasi kesalahpahaman antara seorang pegawai dengan pelanggan, dan berkomunikasi dalam melakukan pemesanan produk serta mengatasi keluhan pelanggan.
- 3) Pada pertemuan 6 peserta didik melakukan kegiatan bermain peran dengan tema bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda, dan berkomunikasi secara efektif melalui telepon.
- 4) Guru memberikan simpulan agar peserta didik lebih memahami materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Peserta didik diminta mengerjakan tugas mandiri di buku siswa dan mencatatnya di buku catatan.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 5 refleksi dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Adapun pertemuan 6 refleksi dapat dilakukan sesuai lembar Refleksi Peserta Didik dan Refleksi Guru.

- 4) Setelah melakukan refleksi, peserta didik mengumpulkan hasilnya kepada guru. Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- Guru dapat mengusulkan kepada pihak sekolah untuk mendatangkan guru tamu dari industri dengan materi *public speaking*.
- Guru dapat menerapkan metode *guided discovery learning* dengan diskusi dan presentasi.
- Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik untuk pembelajaran secara mandiri.
- Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan.
- Guru menerapkan metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Pelayanan Prima pada Industri Kuliner

Tabel 4.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none">Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama dan ras.Peserta didik menghargai perbedaan sosial dalam lingkungan kerja.Peserta didik memahami cara berkomunikasi yang efektif dalam lingkungan kerja.

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi dan <i>role playing</i> .
4.	Kreatif	Peserta didik menyajikan presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi mengenai pelayanan prima pada industri kuliner.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Miskonsepsi yang mungkin terjadi dalam materi pelayanan prima pada industri kuliner adalah guru memberikan materi tentang prosedur penyajian makanan dan minuman. Pada bab 4 ini, materi yang diajarkan kepada peserta didik kelas X sebatas pentingnya pelayanan prima sehingga tidak diajarkan mendetail sampai prosedur pelayanan makanan dan minuman. Dengan pengetahuan awal ini diharapkan peserta didik lebih terfokus untuk belajar tentang kuliner. Materi terkait prosedur penyajian makanan dan minuman diajarkan kepada peserta didik di Fase F (kelas XI dan XII).

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 4 Pelayanan Prima pada Industri Kuliner, peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Kegiatan pengayaan dapat dilakukan dengan meminta peserta didik mencari informasi melalui berbagai sumber tentang karakteristik pelanggan di industri kuliner. Materi tersebut dapat memperkaya pengetahuan peserta didik.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Kegiatan remedial bertujuan mengoptimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Remedial dapat dilakukan dengan memberikan penugasan untuk membaca kembali materi pelayanan prima pada industri kuliner dan menjawab pertanyaan berikut.

- a. Bagaimana cara menghadapi pelanggan yang marah?
- b. Bagaimana menghadapi kesalahpahaman dengan rekan kerja?

Selain penugasan guru dapat, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

- a. Melakukan pendampingan peserta didik dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- b. Melakukan pemantauan hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.
- c. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.

C. Penilaian

Saat pembelajaran berlangsung, guru dapat melakukan penilaian formatif dengan menilai kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel 4.3. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

**Tabel 4.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif
Pelayanan Prima pada Industri Kuliner**

Indikator Penilaian		
1. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan pelayanan prima dan pentingnya pelayanan prima pada bidang industri kuliner secara lisan atau tertulis. 2. Menunjukkan kemampuan dalam menerapkan pelayanan prima di industri kuliner. 3. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu. 4. Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai Tabel Contoh Lembar Penilaian. Guru dapat menggunakan lembar penilaian ini atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 4.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal :						
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner						
Materi Utama : Pelayanan Prima pada Industri Kuliner						
Petunjuk :						
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.						
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Pelayanan Prima pada Industri Kuliner				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	✓	✓	✓	4
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan, perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan pada akhir pembelajaran. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada Buku Siswa, terdapat lima soal tes benar salah dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada Tabel 4.5. Jawaban peserta didik dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 4.5 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada Buku Siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 4.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang tercantum pada Buku Siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 4 dengan materi Pelayanan Prima pada Industri Kuliner sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 4.7 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Staf yang memakai parfum dan <i>make up</i> berlebihan merupakan bagian dari pelayanan prima.	Salah	Salah satu bentuk pelayanan prima adalah menunjukkan penampilan yang baik, rapi, dan bersih. Tidak perlu berpenampilan secara berlebihan.
2.	Pelayanan prima tidak penting dilakukan oleh orang yang bekerja di bidang industri kuliner.	Salah	Tujuan industri kuliner adalah melayani pelanggan sehingga sangat diperlukan pelayanan prima agar pelanggan merasa puas.
3.	Semua restoran memiliki karakteristik yang sama.	Benar	Karakteristik restoran menentukan jenis restoran tersebut. (lihat Buku Siswa pada bagian jenis-jenis restoran)

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
4.	Salah satu indikator pelayanan prima untuk restoran <i>fast food</i> adalah melayani pelanggan dengan cepat.	Benar	Pelanggan akan merasa puas jika pelayanannya cepat.
5.	Komunikasi yang efektif mampu menciptakan kerja sama dengan kolega dan pelanggan menjadi efektif.	Benar	Di dunia industri kerja sama dengan kolega merupakan bagian dari pelayanan prima. Untuk menjalin kerja sama yang baik, diperlukan komunikasi secara sopan, profesional, jelas, dan ringkas.
6.	Komunikasi nonverbal dilakukan secara tertulis.	Salah	Komunikasi nonverbal dilakukan dengan gestur, raut muka, dan gerakan tangan.
7.	Hambatan komunikasi berkaitan dengan keterbatasan bahasa dapat diatasi melalui komunikasi nonverbal.	Benar	Bahasa tubuh yang ramah, yaitu menyapa dengan kontak mata dan senyuman ramah akan memberikan kenyamanan bagi pelanggan.
8.	Ketika terjadi kesalahpahaman lintas budaya, perlu dilakukan klarifikasi kepada orang yang bersangkutan.	Benar	Untuk mengatasi kesalahpahaman, perlu dilakukan diskusi secara langsung dengan sopan dan hormat. Upaya tersebut dilakukan untuk menyelesaikan masalah kesalahpahaman.
9.	Ketika pelanggan melakukan telepon untuk komplain, tidak perlu didengarkan, langsung tutup saja teleponnya.	Salah	Tindakan ini tidak sopan dan tidak mencerminkan pelayanan prima.
10.	Jika salah nomor saat menelepon, minta maaf dahulu sebelum menutup telepon.	Benar	Tindakan ini menunjukkan kesopanan dalam komunikasi melalui telepon.

2. Tes Tertulis Uraian

1. Pelayanan prima adalah kegiatan memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. Pelayanan yang baik akan memberikan rasa puas bagi pelanggan. Jika pelanggan puas, mereka akan kembali menggunakan produk atau jasa yang ditawarkan.
2. Pentingnya pelayanan prima dalam industri kuliner sebagai berikut.
 - a. Memberikan kepuasan kepada pelanggan.
 - b. Pelanggan akan merekomendasikan kepada orang lain.
 - c. Meningkatkan omzet usaha sehingga keuntungan optimal.
3. Bentuk komunikasi nonverbal dalam pelayanan prima di bidang industri kuliner sebagai berikut.
 - a. Ekspresi wajah tersenyum.
 - b. Kontak mata.
 - c. Gerakan tubuh.
 - d. Nada suara.
4. Ketika ada rekan kerja yang salah paham, tindakan yang dilakukan sebagai berikut.
 - a. Mengidentifikasi kesalahpahaman secara cepat sehingga konflik dapat dicegah.
 - b. Apabila terjadi kesalahpahaman, hendaknya mempertimbangkan semua kemungkinan perbedaan budaya dan menganalisis akar permasalahan dari berbagai sudut pandang.
 - c. Mendiskusikan masalah dengan sopan serta berbicara langsung kepada orang yang bersangkutan secara sopan dan hormat.

- d. Menyampaikan permohonan maaf atas ketidaknyamanan atau kesalahpahaman yang mungkin terjadi.
 - e. Jika diperlukan, semua masalah yang terjadi perlu disampaikan kepada orang yang bertanggung jawab atau atasan agar masalah dapat selesai dan tidak kembali terjadi pada kemudian hari.
 - f. Jangan terburu-buru dalam mengambil keputusan, semua hendaknya dipertimbangkan secara matang.
5. Sikap ketika menerima telepon yang baik sebagai berikut.
- a. Jangan berbicara dengan suara yang terkesan membentak atau memerintah.
 - b. Jangan memotong kalimat lawan bicara, tetapi tunggu hingga selesai, baru memberikan respons.
 - c. Jangan menelepon saat sedang mengunyah makanan karena tindakan tersebut tidak sopan.
 - d. Tidak berbicara dengan orang lain di luar sambungan telepon.
 - e. Jika terpaksa berbicara dengan orang lain di luar sambungan telepon, meminta maaf terlebih dahulu kepada lawan bicara.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi pada bab pelayanan prima pada industri kuliner sesuai buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1*. Refleksi dilakukan sebagai berikut.

Tabel 4.8 Refleksi Proses Pelayanan Prima Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan definisi pelayanan prima (<i>excellent service</i>).		
2.	Saya mampu menjelaskan pentingnya pelayanan prima di bidang industri kuliner.		
3.	Saya mampu bekerja sama dengan kolega dan pelanggan.		
4.	Saya mampu bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.		
5.	Saya mampu menjalin komunikasi yang baik dengan pelanggan melalui telepon.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya, sehingga dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 4.9 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran pelayanan prima di bidang industri kuliner terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada pelayanan prima di bidang industri kuliner dapat dipertahankan.		

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran pelayanan prima di bidang industri kuliner.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik pelayanan prima pada industri kuliner.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran pelayanan prima pada industri kuliner?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran prima pada industri kuliner berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

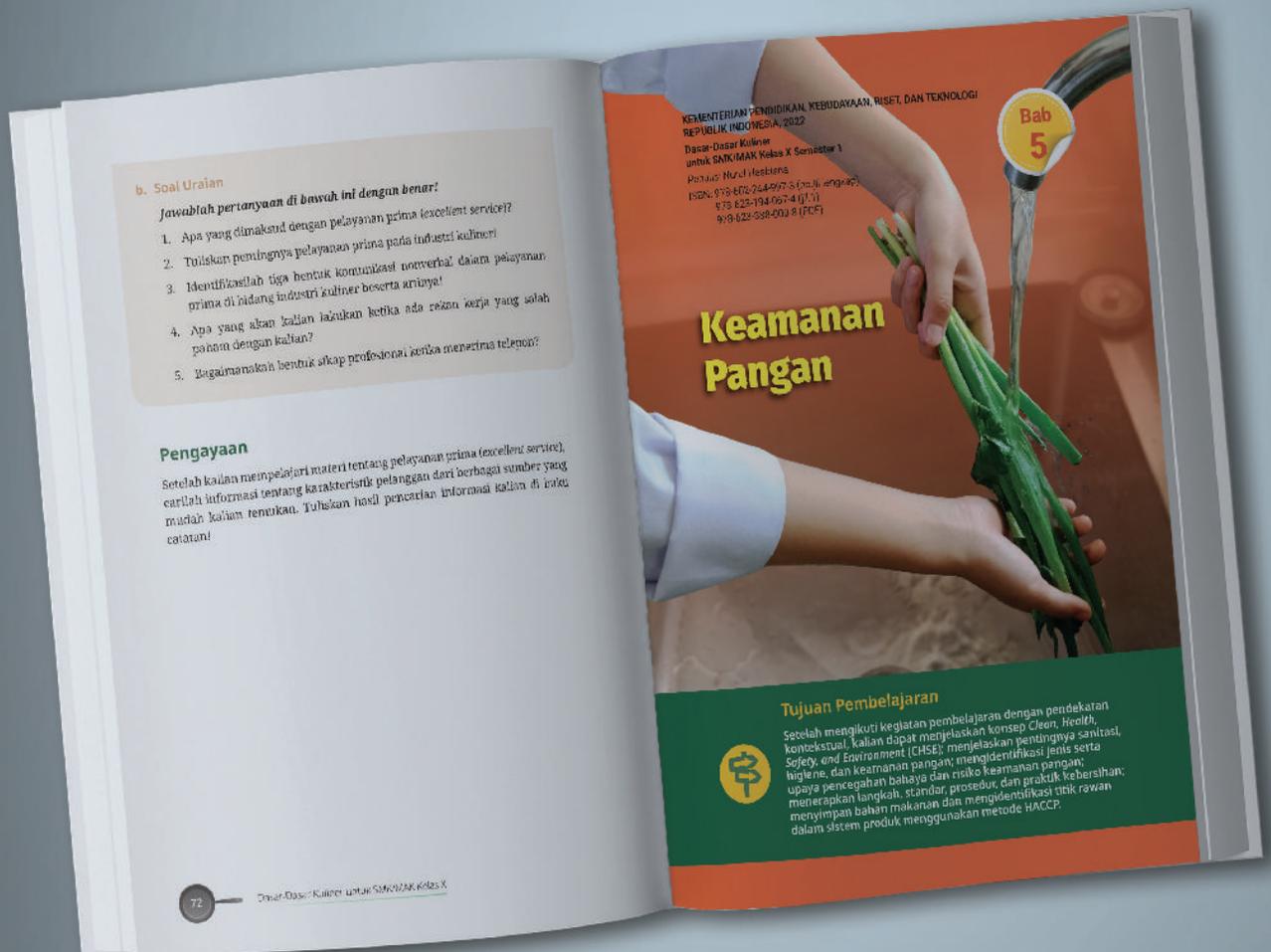
Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

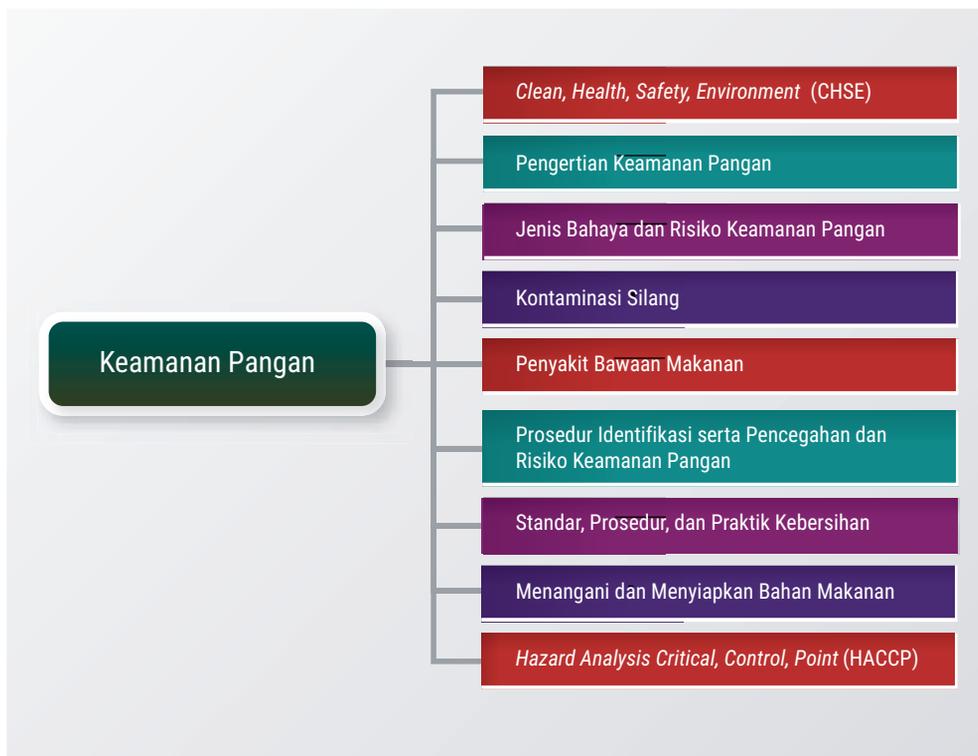
Bab 5

Keamanan Pangan



A. Pendahuluan

Makanan yang dihidangkan dengan menarik dapat menggugah selera untuk dinikmati pelanggan. Selain menarik, makanan harus aman untuk dikonsumsi. Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI), aman berarti bebas dari bahaya. Sebagai calon juru masak profesional, peserta didik hendaknya memahami materi tentang keamanan pangan. Peta materi pada Bab 5 Keamanan Pangan sebagai berikut.



1. Apersepsi

Kegiatan pembelajaran Bab 5 dapat diawali dengan menanyakan pengalaman kurang menyenangkan yang dialami peserta didik ketika mengonsumsi makanan tertentu sehingga mengakibatkan gangguan kesehatan. Peserta didik diberi kesempatan menceritakan pengalaman mereka. Guru menampung jawaban peserta didik dengan saksama. Selanjutnya, guru dapat mengaitkan hubungan jawaban peserta didik dengan keamanan pangan.

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat memberikan contoh kasus, menunjukkan gambar, atau memutar video terkait keamanan pangan. Setelah peserta didik mengamati kasus/video yang telah diputar, guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan keamanan pangan. Guru juga dapat mengembangkan apersepsi sesuai karakteristik peserta didik. Apersepsi dapat meningkatkan minat belajar dan rasa ingin tahu peserta didik terhadap materi yang akan dipelajari.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut untuk memiliki konsep maupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi keamanan pangan.

3. Materi Esensial

Pada Bab 5 Keamanan Pangan peserta didik perlu memperoleh pengetahuan sebagai berikut.

- a. *Clean, health, safety, environment* (CHSE).
- b. Pengertian keamanan pangan.
- c. Jenis bahaya dan risiko keamanan pangan.
- d. Kontaminasi silang.
- e. Penyakit bawaan makanan.
- f. Prosedur identifikasi serta pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan.
- g. Standar, prosedur, dan praktik kebersihan.
- h. Menangani dan menyimpan bahan makanan.
- i. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Wawasan yang diperoleh peserta didik pada bab ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai pentingnya keamanan pangan dalam industri kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan dengan asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan setiap sekolah. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan dengan tanya jawab, tes tertulis atau metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 5

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran pada materi keamanan pangan di bidang industri kuliner dapat dilakukan sebanyak sepuluh pertemuan. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 5.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 5	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Keamanan Pangan	<i>Clean, health, safety, environment (CHSE)</i>	1 x 6 JP
	Pengertian keamanan pangan	1 x 6 JP
	Jenis bahaya dan risiko keamanan pangan	1 x 6 JP
	Kontaminasi silang	1 x 6 JP
	Penyakit bawaan makanan	1 x 6 JP
	Prosedur identifikasi serta pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan	1 x 6 JP
	Standar, prosedur, dan praktik kebersihan	1 x 6 JP
	Menangani dan menyimpan bahan makanan	1 x 6 JP
	<i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	2 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		60 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan peralatan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada bab 5 peserta didik diharapkan dapat memahami keamanan pangan. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Memahami *clean, health, safety, environment* (CHSE).
- b. Menjelaskan pengertian keamanan pangan.
- c. Mengetahui jenis bahaya dan risiko keamanan pangan.
- d. Menjelaskan kontaminasi silang.
- e. Mendeskripsikan penyakit bawaan makanan.
- f. Menguraikan prosedur identifikasi serta pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan.
- g. Menjelaskan standar, prosedur, dan praktik kebersihan.
- h. Menunjukkan cara menangani dan menyimpan bahan makanan.
- i. Menjelaskan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat diterapkan untuk menjelaskan materi keamanan pangan di industri kuliner antara lain *guided discovery learning*, *case study method*, *problem based learning*, atau metode lain yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam memahami keamanan pangan pada industri kuliner. Guru berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik yang mengalami kesulitan.

Aktivitas pembelajaran dengan metode *student centered learning* akan memberi kesempatan peserta didik untuk berlatih mencari informasi dan menganalisis kasus. Dengan demikian, peserta didik dapat menerapkan konsep keamanan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Kemampuan tersebut merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri.

Pada pembelajaran ini, guru dapat menyisipkan materi pembelajaran yang berorientasi pada kelangsungan hidup masa depan (*sustainable living*). Materi ini erat kaitannya dengan materi keamanan pangan dan praktik kebersihan yang akan memengaruhi kesehatan manusia. Guru dapat menyisipkan informasi berkaitan dengan penanganan makanan yang baik, menghemat

air dan listrik saat melakukan praktik kebersihan, serta cara membuang bahan kimia pembersih yang telah kedaluwarsa sehingga tidak mencemari lingkungan.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan memulai kegiatan pembelajaran dengan mengajak peserta didik berdoa bersama.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik dalam kelompok kecil. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Guru menyajikan kasus terkait keamanan pangan seperti yang terdapat pada buku siswa. Guru dapat menyajikan kasus lain mengenai keamanan pangan di bidang industri kuliner.

- 3) Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan informasi tentang *clean, health, safety, environment* dari berbagai sumber. Informasi dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi.
- 4) Peserta didik diminta menganalisis faktor penyebab terjadinya kasus, pemecahan masalah, dan hal-hal yang perlu diantisipasi agar kasus tersebut tidak terulang kembali.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman mengenai *clean, health, safety, environment* di bidang kuliner. Dengan demikian, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
- 6) Peserta didik mempresentasikan hasil kesimpulan yang telah dipelajari di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi di dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatannya dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatannya dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru menguatkan pemahaman materi peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru meminta peserta didik mencari informasi dari berbagai sumber selain Buku Siswa terkait pedoman *clean, health, safety, environment* di restoran dan menuliskannya di buku catatan.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Refleksi dapat dilakukan menggunakan metode tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 2, 3, 4, 5, 6, 7, dan 8

Pertemuan 2, 3, 4, 5, 6, 7 dan 8 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran. Adapun langkah-langkah kegiatan pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan memulai pembelajaran dengan doa bersama.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik dalam kelompok kecil. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Guru meminta peserta didik untuk mengidentifikasi pemahaman mereka mengenai hal-hal berikut.
 - a) Pengertian keamanan pangan (pertemuan 2).
 - b) Jenis bahaya dan risiko keamanan pangan (pertemuan 3).
 - c) Kontaminasi silang (pertemuan 4).
 - d) Penyakit bawaan makanan (pertemuan 5).
 - e) Prosedur identifikasi serta pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan (pertemuan 6).
 - f) Standar, prosedur, dan praktik kebersihan (pertemuan 7).
 - g) Menangani dan menyimpan bahan makanan (pertemuan 8).

- 3) Peserta didik diminta mengumpulkan informasi dari berbagai sumber mengenai beberapa pertanyaan di atas. Informasi dapat diperoleh peserta didik dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, dan berdiskusi.
- 4) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh sehingga mereka dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari. Informasi tambahan untuk guru terkait materi keamanan pangan yaitu tabu makanan, suatu larangan dalam mengonsumsi makanan tertentu karena ada beberapa ancaman atau hukuman kepada orang yang mengonsumsinya. (Susanto, dalam Dadang, 2006).
- 5) Peserta didik mempresentasikan hasil simpulan di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat. Guru dapat membuat ringkasan materi dan mempresentasikan dalam bentuk *power point*.
- 2) Guru memberikan penugasan sesuai aktivitas peserta didik yang terdapat di buku siswa.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Kegiatan refleksi pada pertemuan ini dapat dilakukan melalui metode tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

c. Pertemuan 9 dan 10

Pertemuan 9 dan 10 dapat dilakukan dengan langkah kegiatan belajar yang sama, hanya berbeda materi. Untuk menghindari kebosanan, guru dapat melakukan variasi kegiatan belajar di sebagian langkah pembelajaran. Adapun langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas serta memulai kegiatan pembelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik dalam kelompok kecil. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Pada pertemuan 9, guru menyajikan kasus terkait penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada industri kuliner.
- 3) Pada pertemuan 10, peserta didik diminta memilih satu resep masakan dan menganalisis *critical control point* dari masakan tersebut.
- 4) Peserta didik dibimbing guru untuk memahami tugas yang akan dilakukan.
- 5) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber. Informasi dapat diperoleh peserta didik dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, dan berdiskusi.
- 6) Peserta didik diminta mempresentasikan hasil kesimpulannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi di dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi terlebih dahulu. Pada pertemuan 9, refleksi dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. *Exit slips* dapat dilihat pada panduan umum. Adapun pada pertemuan 10 refleksi dapat dilakukan melalui tabel yang tersaji di Buku Siswa.
- 3) Setelah melakukan refleksi, peserta didik mengumpulkan hasilnya kepada guru, Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Guru mengusulkan kepada pihak sekolah untuk mendatangkan guru tamu dari industri dengan materi terkait keamanan pangan dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).
- b. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik sebagai bahan belajar mandiri.
- c. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan.
- d. Guru menerapkan metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Keamanan Pangan

Tabel 5.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama dan ras.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi.
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi mengenai keamanan pangan.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Materi keamanan pangan merupakan materi esensial yang perlu dipelajari oleh peserta didik. Oleh karena itu, alokasi waktu yang diperlukan lebih banyak dibandingkan materi lain pada buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1*. Miskonsepsi pada materi ini diajarkan di semester 1 dan semester 2.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 5 Keamanan Pangan Industri Kuliner, peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Pengayaan yang diberikan tentang keamanan penggunaan nitrogen cair pada jajanan *ice smoke*. Penggunaan nitrogen cair pada bahan makanan aman dikonsumsi jika nitrogen tersebut sudah menguap. Mengonsumsi *ice smoke* dapat berbahaya jika masih ada cairan nitrogen di dalam makanan. Hal ini akan memberikan efek panas terbakar di mulut.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Remedial perlu dilakukan agar hasil belajar optimal dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Contoh kegiatan remedial antara lain memberikan penugasan untuk membuat bagan tentang jenis bahaya dan risiko keamanan pangan, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami serta menuntaskan tujuan pembelajaran.

Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

- a. Melakukan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- b. Memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.
- c. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.

C. Penilaian

Saat pembelajaran berlangsung, guru dapat melakukan penilaian formatif dengan menilai aktivitas diskusi, presentasi dan penugasan yang dilakukan peserta didik. Guru dapat menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada tabel di bawah ini. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 5.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Keamanan Pangan

Indikator Penilaian		
1. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan konsep CHSE dan jenis bahaya serta risiko keamanan pangan pada industri kuliner secara lisan atau tertulis.		
2. Menunjukkan kemampuan dalam menerapkan langkah, standar, prosedur, dan praktik kebersihan.		
3. Menunjukkan kemampuan dalam penyimpanan bahan makanan dan mengidentifikasi titik rawan menggunakan metode HACCP.		
4. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai tabel Contoh Lembar Penilaian. Guru dapat menggunakan lembar penilaian ini atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 5.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner Materi Utama : Keamanan Pangan Petunjuk : 1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Teori Keamanan Pangan				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, maka kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial. Dengan demikian, peserta didik dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dapat dilakukan pada akhir pembelajaran. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes pilihan ganda dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Pilihan Ganda

Pada Buku Siswa, terdapat 10 soal tes pilihan ganda, dengan skor maksimal adalah 10 (diperoleh dari 10 soal x 1) dan nilai akhir maksimal adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada Tabel Pedoman Penilaian Pilihan Ganda. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan benar atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 5.5 Pedoman Penilaian Pilihan Ganda

Jawaban	Skor
Jawaban benar	1
Jawaban salah	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 5.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di Buku Siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 5 Keamanan Pangan sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Pilihan Ganda

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

2. Tes Tertulis Uraian

1. Pentingnya CHSE bagi industri kuliner, yaitu memberikan jaminan terhadap masyarakat bahwa produk dan pelayanan yang diberikan sudah memenuhi protokol kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan.
2. Makanan yang aman berarti makanan tersebut tidak bertentangan dengan keyakinan dan budaya masyarakat setempat. Artinya, makanan tersebut tidak dilarang sehingga tidak mendatangkan marabahaya atau dosa bagi orang yang mengonsumsinya.
3. Tiga bahaya dan risiko keamanan pangan yang dapat terjadi disajikan pada tabel berikut.

Tabel 5.7 Bahaya dan Risiko Keamanan Pangan

No.	Bahaya Pangan	Risiko	Pencegahan
1.	Bahaya biologis Contohnya, air yang terkontaminasi <i>Escherichia coli</i> .	Diare, sakit perut, dan muntah	Melakukan pemanasan hingga suhu 100°C.

No.	Bahaya Pangan	Risiko	Pencegahan
2.	Bahaya fisik Contohnya, terdapat kerikil atau benda asing di hidangan nasi.	Tertelan dan sakit perut	Melakukan penyortiran beras sebelum dimasak dan saat nasi akan disajikan.
3.	Bahaya kimia Contohnya, kentang yang mengandung solanin.	Pusing, sakit perut, dan muntah	Buang bagian kentang yang berwarna hijau sebelum dimasak.

4. Penyimpanan bahan makanan.

Tabel 5.8 Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Bahan Makanan	Cara Penyimpanan
1.	Tepung terigu, kacang tanah, dan ikan kaleng.	Simpan pada tempat penyimpanan yang kering dengan suhu sekitar 20°C.
2.	Sayur, buah, dan susu.	Simpan pada tempat penyimpanan dengan suhu 2° – 5°C.
3.	Daging beku, ayam beku, dan olahannya.	Simpan pada tempat penyimpanan beku dengan suhu yang direkomendasikan di bawah -18°.

5. Batas kritis pada HACCP digunakan untuk menunjukkan aman atau tidak aman bagi bahan makanan sehingga proses produksi dapat dikelola agar tetap aman. Jika hal ini tidak diterapkan dengan baik akan terjadi penyimpangan sehingga keamanan pangan tidak terjamin.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi pada akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Pada pertemuan terakhir Bab 5 Keamanan Pangan, refleksi dilakukan sebagai berikut.

Tabel 5.9 Refleksi Keamanan Pangan

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat menjelaskan konsep <i>Clean, Health, Safety, and Environment</i> (CHSE).		
2.	Saya dapat menjelaskan definisi keamanan pangan.		
3.	Saya dapat menguraikan jenis bahaya dan risiko keamanan pangan.		
4.	Saya dapat mengidentifikasi serta mencegah bahaya dan risiko keamanan pangan.		
5.	Saya dapat mengikuti langkah standar, prosedur, dan praktik kebersihan.		
6.	Saya dapat menangani dan menyimpan bahan makanan.		
7.	Saya dapat mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Refleksi dapat dilakukan guru pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 5.10 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran materi keamanan pangan terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada materi keamanan pangan dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran materi keamanan pangan.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik keamanan pangan.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran keamanan pangan?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran keamanan pangan berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 6

Membersihkan Area dan Peralatan Dapur

Pengayaan

Tidak semua makanan aman dikonsumsi. Ada jenis makanan yang mengandung bahan berbahaya, misalnya boraks. Perhatikan bacaan berikut.

Bahaya Boraks pada Makanan

Jika kalian rutin membaca berita atau menonton berita melalui televisi, kalian akan menemukan informasi tentang penemuan boraks pada makanan. Saat ini, boraks masih sering digunakan oleh pedagang nakal untuk mengenyalkan produk yang dipajarnya. Boraks juga dapat digunakan untuk mengenyalkan produk kering seperti kerupuk.

Makanan yang mengandung boraks dan formalin termasuk kategori makanan yang tidak aman. Hal ini dikarenakan boraks bukanlah bahan tambahan makanan. Ketika dikonsumsi, boraks membahayakan tubuh dan dapat menyebabkan gangguan pada susunan saraf pusat, gangguan fungsi ginjal dan hati, serta meracuni dan merusak semua sel-sel tubuh. Beberapa ciri makanan mengandung boraks, yaitu terlihat kental, rasanya kadang agak getir, rasanya padat, dan warna cenderung putih. Jika boraks digunakan dalam produk kering, maka teksturnya sangat renyah.

Sekarang, kalian sudah mendapatkan informasi tentang bahaya boraks yang ditambahkan pada makanan. Jika menemukan produk yang diduga mengandung boraks, maka jangan dibeli dan jangan dimakan ya, agar kesehatan kalian tetap terjaga.

Kalian dapat mencari berita melalui surat kabar atau sumber berita lain yang terjangkau di wilayah tempat tinggal kalian.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1

Penulis: Nurul Khasanah
Nurul Hasbiana
ISBN: 978-602-427-933-2 (hardcover)
978-602-427-933-2 (jilid)
978-602-427-933-2 (PDF)

Bab
6

Membersihkan Area dan Peralatan Dapur



Tujuan Pembelajaran



Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat memahami pentingnya hygiene dan sanitasi area dapur dan peralatan, membersihkan area dan peralatan dapur, melakukan perawatan dasar pada peralatan memasak, serta melakukan penanganan sampah dan linen.

A. Pendahuluan

Kebersihan dan keamanan pangan menjadi faktor utama dalam pelayanan makanan di industri kuliner. Kebersihan dan keamanan pangan ini berkaitan erat dengan kebersihan area kerja dan peralatan dapur dalam memproses makanan. Dapur dan peralatan yang terjaga kebersihannya akan mencegah kontaminasi silang. Dengan demikian, akan dihasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi. Peta materi pada Bab 6 membersihkan area dan peralatan dapur sebagai berikut.



1. Apersepsi

Guru dapat mengawali pembelajaran pada Bab 6 dengan menanyakan pengalaman peserta didik membersihkan peralatan yang terdapat di dapur rumah masing-masing. Guru menampung jawaban peserta didik dengan saksama. Selanjutnya, guru mengaitkan hubungan jawaban peserta didik dengan materi membersihkan area dan peralatan dapur.

Apersepsi tidak hanya diberikan melalui pertanyaan pemantik. Guru dapat memberikan contoh kasus, menyajikan gambar, atau memutar video terkait kegiatan membersihkan area dan peralatan dapur. Setelah

peserta didik mengamati kasus/ video yang telah diputar, guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi membersihkan area dan peralatan dapur. Guru juga dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik diharapkan telah memahami konsep *clean, health, safety, environment* (CHSE) dan dapat menerapkan *personal hygiene*.

3. Materi Esensial

Pada Bab 6 Membersihkan Area dan Peralatan Dapur, peserta didik perlu memperoleh pengetahuan sebagai berikut.

- a. Area dan peralatan dapur.
- b. Bahan pembersih dan bahan saniter.
- c. Penyimpanan bahan pembersih dan bahan saniter.
- d. Prosedur pembersihan dan sanitasi di area dapur.
- e. Prosedur pembersihan peralatan dan perlengkapan dapur.
- f. Perawatan alat dapur.
- g. Penanganan limbah.
- h. Penanganan linen.

Melalui pembelajaran pada bab ini, peserta didik diharapkan memiliki pemahaman mengenai pentingnya membersihkan area dan peralatan dapur pada industri kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan dengan asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran, sesuai kondisi lingkungan sekolah. Penilaian sebelum pembelajaran ini dapat dilakukan melalui tanya jawab, mengerjakan soal tertulis, atau dengan metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 6

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi membersihkan area dan peralatan dapur dapat dilakukan sebanyak empat pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 6.1 Alokasi Waktu, Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 6	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Membersihkan Area dan Peralatan Dapur	1. Area dan peralatan dapur 2. Bahan pembersih dan bahan saniter	1 x 6 JP
	1. Penyimpanan bahan pembersih dan bahan saniter 2. Prosedur pembersihan dan sanitasi di area dapur	1 x 6 JP
	1. Prosedur pembersihan peralatan dan perlengkapan dapur 2. Perawatan alat dapur	1 x 6 JP
	1. Penanganan limbah 2. Penanganan linen	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada bab 6, peserta didik diharapkan dapat memahami materi tentang membersihkan area dan peralatan dapur. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Memahami area dan peralatan dapur.
- b. Memahami bahan pembersih dan bahan saniter.
- c. Mengetahui cara penyimpanan bahan pembersih dan bahan saniter.
- d. Menjelaskan prosedur pembersihan dan sanitasi di area dapur.
- e. Menjelaskan prosedur pembersihan peralatan dan perlengkapan dapur.
- f. mempraktikkan cara perawatan alat dapur.
- g. mempraktikkan cara penanganan limbah.
- h. mempraktikkan cara penanganan linen.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat digunakan untuk mengajarkan materi tentang membersihkan area dan peralatan dapur adalah *guided discovery learning*, *case study method*, *problem based learning*, atau metode lain yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam menemukan suatu konsep tentang kegiatan membersihkan area dan peralatan dapur dengan cara berdiskusi. Guru memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan.

Aktivitas pembelajaran dengan metode *student centered learning* memberi kesempatan peserta didik berlatih untuk mencari informasi dan menganalisis kasus. Dengan demikian, kegiatan membersihkan area dan peralatan dapur dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, peserta didik dapat berlatih komunikasi. Kemampuan komunikasi merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri.

Pada materi ini, guru dapat menyisipkan materi pembelajaran yang berorientasi pada keberlangsungan hidup masa depan (*sustainable living*). Hal ini erat kaitannya dengan materi praktik kebersihan yang akan memengaruhi kesehatan manusia. Guru dapat menyisipkan informasi berkaitan dengan pembersihan area kerja dan peralatan yang baik. Guru juga

dapat menyampaikan cara menghemat air dan listrik saat melakukan praktik kebersihan serta cara penggunaan bahan kimia pembersih sehingga tidak mencemari lingkungan.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan kegiatan untuk mencairkan suasana (*ice breaking*), dan aktivitas lain yang relevan sesuai kondisi.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik atau menyesuaikan keadaan di sekolah.
- 2) Guru mengidentifikasi materi yang belum diketahui/dipahami peserta didik berkaitan dengan beberapa topik berikut.
 - a) Area dan peralatan dapur.
 - b) Bahan pembersih dan bahan saniter.

Guru dapat melakukan aktivitas Ayo, Berpikir! pada Buku Siswa sesuai materi yang dipelajari.

- 3) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan informasi tentang materi. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, serta berdiskusi dengan sesama peserta didik.
- 4) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh terkait konsep atau pemahaman mengenai materi. Dengan demikian, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari. Untuk menjawab pertanyaan di kegiatan Ayo, Berpikir! guru perlu mengetahui hal-hal berikut.
 - a) Kegiatan pembersihan dan sanitasi dapat menjaga masa pakai alat dapur lebih lama karena dapat mencegah kerusakan alat karena korosi dan berjamur.
 - b) Kegiatan pembersihan dan sanitasi dapat mencegah risiko higiene karena peralatan dan area dapur bebas dari kuman dan bakteri merugikan.
 - c) Kegiatan pembersihan dan sanitasi dapat mencegah keracunan dan kecelakaan kerja karena selain bebas kuman dan bakteri, area kerja juga lebih aman, terutama lantai yang kering mengurangi risiko terpeleset.
 - d) Bahan pembersih dan sanitasi bersifat kaustik sangat berbahaya digunakan tanpa pelindung. Kaustik merupakan sifat kima yang dapat memberi rasa terbakar pada kulit dan menimbulkan iritasi.
- 5) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan ini refleksi dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 3) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 2

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi di sekolah.
- 2) Guru memancing peserta didik untuk mengidentifikasi materi yang belum diketahui/dipahami terkait beberapa topik berikut.

- a) Penyimpanan bahan pembersih dan bahan saniter.
 - b) Prosedur pembersihan dan sanitasi di area dapur.
 - c) Guru melakukan aktivitas Ayo, Berdiskusi! pada Buku Siswa terkait cara dan waktu membersihkan area dapur.
- 3) Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan informasi tentang materi. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan. Peserta didik juga dapat berselancar di internet dan berdiskusi dengan sesama peserta didik.
 - 4) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh mengenai konsep atau pemahaman terkait materi. Dengan demikian, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
 - 5) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan secara kelompok yang perlu dikerjakan oleh peserta didik di rumah sesuai dengan aktivitas di buku siswa.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan ini refleksi dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta untuk mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

c. Pertemuan 3

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas selanjutnya membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi di sekolah.
- 2) Guru menjelaskan beberapa materi berikut.
 - a) Prosedur pembersihan peralatan dan perlengkapan dapur.
 - b) Perawatan alat dapur.
- 3) Peserta didik difasilitasi guru dalam melakukan aktivitas membersihkan area dan menata peralatan dapur.
- 4) Guru dapat berkolaborasi dengan mata pelajaran praktik di Fase F saat melakukan aktivitas ini.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh mengenai konsep atau pemahaman terkait materi. Dengan demikian, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan ini refleksi bisa dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 3) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

d. Pertemuan 4

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3–5 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi di sekolah.
- 2) Guru mengidentifikasi materi yang belum diketahui/dipahami peserta didik terkait beberapa topik berikut.
 - a) Penanganan limbah
 - b) Penanganan linen
- 3) Peserta didik difasilitasi guru dalam melakukan aktivitas pada buku siswa. Guru dapat menentukan materi diskusi tentang macam-macam limbah dan cara mengelola limbah.
- 4) Peserta didik diberi kesempatan mengumpulkan informasi terkait materi. Data dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan, membaca buku yang relevan, berselancar menggunakan internet, dan berdiskusi dengan sesama peserta didik.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh mengenai konsep atau pemahaman terkait materi. Dengan demikian, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
- 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan penugasan mandiri sesuai aktivitas pada buku siswa.

- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan ini refleksi dilakukan sesuai tabel Refleksi Proses Membersihkan Area dan Peralatan Dapur dan Refleksi Pembelajaran.
- 4) Setelah peserta didik melakukan refleksi, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Guru dapat mengusulkan kepada pihak sekolah untuk mengadakan kegiatan observasi di hotel, restoran, atau usaha kuliner lain. Dengan demikian, peserta didik dapat belajar langsung di industri terkait materi membersihkan area dan peralatan dapur.
- b. Peserta didik berkunjung ke tempat pengolahan sampah untuk mengetahui proses pengelolaan sampah.
- c. Sekolah mendatangkan guru tamu dari industri yang memiliki kompetensi untuk menjelaskan terkait materi membersihkan area dan peralatan dapur.
- d. Sekolah mendatangkan guru tamu dari aktivis lingkungan/pengelola sampah/bank sampah dan melakukan pelatihan mengelola sampah organik/anorganik.
- e. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik untuk pembelajaran secara mandiri.
- f. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan.
- g. Metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Membersihkan Area dan Peralatan Dapur

Tabel 6.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama dan ras.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi dan praktik membersihkan area dan peralatan dapur.
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi dan menyimpulkan materi mengenai membersihkan area dan peralatan dapur.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Pada materi membersihkan area dan peralatan dapur kemungkinan terjadi miskonsepsi dari peserta didik. Miskonsepsi yang terjadi, misalnya peserta didik sulit membedakan contoh bahan pembersih dan bahan saniter dalam kehidupan sehari-hari. Guru perlu memberikan tambahan informasi bahwa dengan kemajuan teknologi, saat ini terdapat bahan pembersih dan saniter dalam satu produk yang mudah ditemui di pasaran.

Kemungkinan terdapat miskonsepsi dari guru pada materi penanganan limbah. Pembahasan materi penanganan limbah sebaiknya fokus pada limbah yang dihasilkan dari industri kuliner, misalnya limbah dapur produksi makanan, sisa penyajian makanan, serta limbah kemasan dan alat-alat makan sekali pakai (gelas plastik, sendok plastik).

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 6 Membersihkan Area dan Peralatan Dapur peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Pengayaan dapat dikaitkan dengan mengolah limbah sisa dapur menjadi kompos. Kompos merupakan pupuk yang berasal dari sampah organik. Sampah organik adalah sampah yang berasal dari alam sehingga erat kaitannya dengan limbah dari dapur sekolah. Peserta didik diminta untuk mencari cara pembuatan kompos.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan pemberian program remedial adalah mengoptimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Kegiatan remedial yang dapat dilakukan guru contohnya memberi tugas untuk membuat peta konsep penanganan limbah organik dan anorganik. Selain penugasan, guru dapat melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Salah satu bentuk interaksi sekolah dengan orang tua sebagai berikut.

- Melakukan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- Memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar.
- Melibatkan perwakilan dari industri kuliner atau aktivis lingkungan/ aktivis pengelolaan sampah dalam pembelajaran sesuai materi yang terkait.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati saat kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan. Guru dapat menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel berikut. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 6.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Membersihkan Area dan Peralatan Dapur

Indikator Penilaian	
1.	Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan konsep kebersihan dan sanitasi area dan peralatan secara lisan atau tertulis.
2.	Menunjukkan kemampuan dalam menerapkan prosedur pembersihan area dan peralatan dapur secara lisan atau tertulis.
3.	Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu.
4.	Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar.

Indikator Penilaian		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai tabel di bawah ini. Guru dapat menggunakan lembar penilaian ini, atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 6.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner Materi Utama : Membersihkan Area dan Peralatan Dapur Petunjuk : 1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Membersihkan Area dan Peralatan Dapur				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, maka kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial. Dengan demikian, peserta didik dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir topik materi yang telah dipelajari. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes pilihan ganda dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Pilihan Ganda

Pada buku siswa, terdapat 10 soal tes pilihan ganda, dengan skor maksimal adalah 10 (diperoleh dari 10 soal x 1) dan nilai akhir maksimal adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada Tabel Pedoman Penilaian Pilihan Ganda. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan benar atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 6.5 Pedoman Penilaian Pilihan Ganda

Jawaban	Skor
Jawaban benar	1
Jawaban salah	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 6.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 6 dengan topik membersihkan area dan peralatan dapur sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Pilihan Ganda

1. B 2. C 3. C 4. E 5. C
6. A 7. C 8. A 9. A 10. B

2. Tes Tertulis Uraian

1. Pembersihan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjadikan ruangan atau alat menjadi bersih. Sementara itu, sanitasi merupakan keadaan ruangan atau alat yang tidak hanya bersih dari kotoran yang terlihat mata, tetapi juga terhindar dari bakteri, virus, serta zat kontaminan yang tidak terlihat mata.

2. Kemungkinan yang terjadi jika kebersihan dan sanitasi area dan peralatan dapur tidak dilakukan dengan baik sebagai berikut.
 - a. Ruang dan alat tidak siap digunakan dalam keadaan efektif dan efisien.
 - b. Dapat mengakibatkan kecelakaan kerja.
 - c. Masa pakai alat tidak tahan lama.
 - d. Dapat menyebabkan keracunan makanan.
3. Ruang dapur dan semua jenis peralatan dibersihkan dengan cara berbeda, karena setiap peralatan dapur terbuat dari bahan berbeda.
4. Peralatan dapur perlu dikeringkan sebelum disimpan agar peralatan yang berbahan dasar *stainless steel* tidak mudah kusam, berbahan aluminium tidak berkarat, dan berbahan kayu tidak berjamur.
5. Manfaat penanganan linen sebagai berikut.
 - a. Mencegah kontaminasi silang pada makanan.
 - b. Menjaga agar masa pakai linen lebih lama.
 - c. Menjaga kebersihan makanan yang diolah.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi dilakukan di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Refleksi dilakukan dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom Ya atau Tidak.

Tabel 6.7 Refleksi Proses Membersihkan Area dan Peralatan Dapur

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan pengertian kebersihan dan sanitasi.		
2.	Saya memahami pentingnya kebersihan dan sanitasi di area dan peralatan dapur.		
3.	Saya dapat membersihkan area dapur.		
4.	Saya dapat membersihkan peralatan dapur.		
5.	Saya dapat melakukan perawatan dasar pada peralatan memasak.		
6.	Saya dapat melakukan penanganan limbah dan linen.		
7.	Saya dapat mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Refleksi dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 6.8 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran topik membersihkan area dan peralatan dapur terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada topik membersihkan area dan peralatan dapur dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran topik membersihkan area dan peralatan dapur.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik membersihkan area dan peralatan dapur.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran membersihkan area dan peralatan dapur?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran membersihkan area dan peralatan dapur berjalan dengan baik?

Bab 7

Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

9. Berikut ini yang **bukan** merupakan cara untuk mengelola limbah organik adalah ...
- dibuang ke sungai
 - dipisahkan dengan bahan yang bukan limbah
 - diletakkan pada tempat sampah yang sudah disediakan
 - dikemas dengan plastik sampah yang sudah disediakan
 - dibuang setiap hari atau jika tempat sampah sudah penuh, dibuang pada tempatnya

10. Jenis linen yang biasa digunakan di dapur adalah ...

- napkin
- apron
- table cloth
- vitruge
- glass towel

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

- Apa perbedaan pembersihan dan sanitasi?
- Identifikasi tiga hal yang kemungkinan terjadi jika kebersihan dan sanitasi area atau peralatan dapur tidak dilakukan dengan baik?
- Apakah semua bagian ruangan dapur dan semua jenis peralatan dibersihkan dengan cara yang sama? Mengapa demikian?
- Mengapa peralatan dapur perlu disterilkan terlebih dahulu sebelum disimpan?
- Identifikasi tiga manfaat penanganan limbah!

Pengayaan

Mencuci piring dalam jumlah sedikit tidak akan merepotkan. Lantas, bagaimana cara mencuci piring yang berjumlah ratusan, bahkan ribuan? Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah menggunakan dishwasher machine. Sebagai bahan pengayaan, kalian dapat mencari video dari internet tentang cara mengoperasikan dishwasher machine. Jika kalian menemui kesulitan, tanyakan kepada guru untuk memperoleh solusinya.



Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

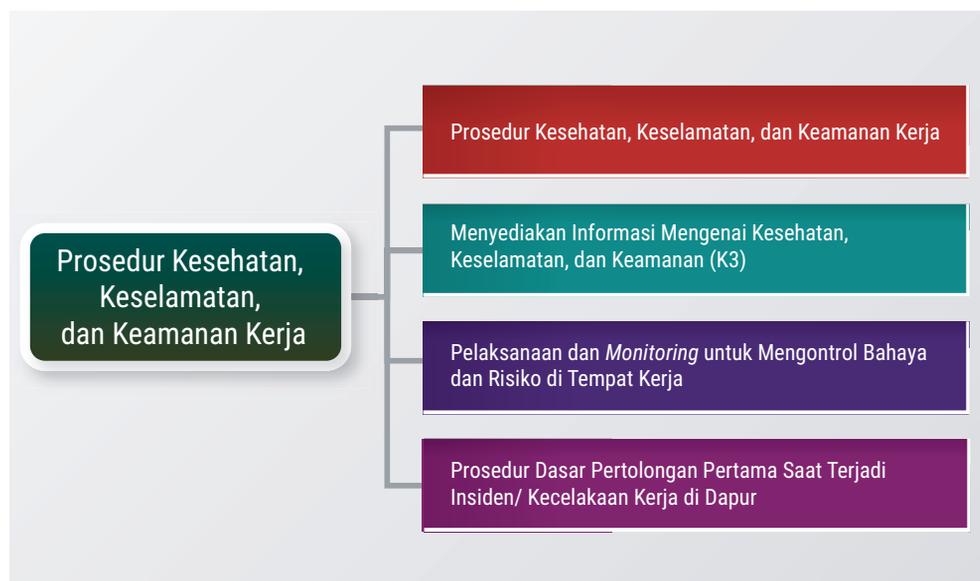
Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan definisi dan pentingnya prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja (K3); prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja (K3); menyediakan informasi tentang K3; menjelaskan langkah-langkah menyediakan dan monitor prosedur; menjelaskan pentingnya pelaksanaan dan risiko di tempat kerja; menjelaskan pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan kerja (P3K) di dapur; mengidentifikasi kecelakaan kerja di dapur; serta melakukan prosedur P3K untuk menangani kecelakaan kerja di dapur.

A. Pendahuluan

Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja merupakan materi yang berkaitan dengan bab sebelumnya dan menjadi prasyarat pembelajaran yang memuat kegiatan praktik. Peserta didik diharapkan mampu memahami materi pada bab ini dengan baik. Pemahaman materi tersebut dapat diterapkan peserta didik saat bekerja di industri kuliner.

Peta materi pada Bab 7 Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada awal kegiatan pembelajaran Bab 7 guru dapat meminta peserta didik menceritakan insiden atau kecelakaan kerja yang pernah dialami ketika di dapur serta upaya mengatasinya. Guru menampung jawaban peserta didik dengan saksama. Selanjutnya, guru dapat menjelaskan keterkaitan pengalaman peserta didik dengan materi prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.

Selain melalui pertanyaan pemantik, guru dapat memberikan apersepsi dengan menyajikan contoh kasus, gambar, atau memutar video terkait prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. Setelah peserta didik mengamati kasus/video yang disajikan, guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. Guru dapat mengembangkan kegiatan apersepsi sesuai karakteristik peserta didik untuk meningkatkan minat dan rasa ingin tahu mereka terkait materi yang dipelajari.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik diharapkan telah memahami konsep *Clean, Health, Safety, Environment* (CHSE) dan dapat menerapkan *personal hygiene*. Materi tersebut dapat dijadikan bekal peserta didik untuk memahami materi kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.

3. Materi Esensial

Pada Bab 7 Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja peserta didik memperoleh pengetahuan sebagai berikut.

- a. Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
- b. Penyediaan informasi mengenai kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
- c. Pelaksanaan dan *monitoring* untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja.
- d. Prosedur dasar pertolongan pertama saat terjadi insiden/kecelakaan kerja di dapur.

Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta didik pada bab ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai pentingnya penerapan kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja industri kuliner.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan dengan asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum kegiatan pembelajaran sesuai kondisi sekolah. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan melalui tanya jawab, soal tertulis, atau metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 7

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran pada materi kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja dapat dilakukan sebanyak empat pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan selama 6 jam pelajaran (JP). Dalam pelaksanaannya guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 7.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 7	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja	Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.	2 x 6 JP
	Penyediaan informasi mengenai kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.	
	Pelaksanaan dan <i>monitoring</i> untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja.	2 x 6 JP
	Prosedur dasar pertolongan pertama saat terjadi insiden/ kecelakaan kerja di dapur.	
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 7, peserta didik diharapkan dapat memahami prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Menjelaskan prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
- b. Mengumpulkan informasi mengenai kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
- c. Melaksanakan *monitoring* untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja.
- d. Melaksanakan prosedur dasar pertolongan pertama saat terjadi insiden/ kecelakaan kerja di dapur.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dapat digunakan untuk mengajarkan materi kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja antara lain *case study method*, *problem based learning*, atau metode lain yang berpusat kepada peserta didik (*student centered learning*). Guru membimbing peserta didik dalam memahami kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. Guru berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan.

Kegiatan pembelajaran dengan metode *student centered learning* memberikan kesempatan peserta didik untuk berlatih mencari informasi, menganalisis kasus. Dengan demikian, peserta didik dapat menerapkan konsep kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja dalam kehidupan sehari-hari. Kemampuan tersebut merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri.

Agar peserta didik tidak bosan, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan, melakukan kegiatan mencairkan suasana (*ice breaking*), dan aktivitas lain yang relevan.

a. Pertemuan 1 dan 2 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah. Adapun langkah-langkah pelaksanaan pembelajaran pada pertemuan 1 dan 2 sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan memulai pembelajaran dengan berdoa bersama.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik dalam kelompok kecil. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik secara heterogen.
- 2) Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang belum diketahui/dipahami. Materi tersebut sebagai berikut.
 - a) Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
 - b) Penyediaan informasi mengenai kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
- 3) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan informasi tentang materi-materi tersebut. Informasi tersebut dapat diperoleh peserta didik dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, bereksplorasi di internet, dan berdiskusi.
- 4) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh mengenai konsep mengenai prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja di bidang industri. Dengan demikian, peserta didik dapat menarik kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari.
- 5) Peserta didik mengomunikasikan hasil simpulan yang diperoleh dengan cara mempresentasikannya di depan kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi di dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil dengan menuliskannya di lembar kerja.

- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.
- 6) Pada pertemuan kedua, guru membentuk kelompok untuk bermain peran (*role playing*). Setiap kelompok terdiri atas 4–6 peserta didik. Disarankan dalam satu kelas terbentuk 6 kelompok. Kegiatan setiap kelompok menyesuaikan dengan aktivitas yang terdapat pada buku siswa.
 - a) Kelompok 1 dan 4 melakukan permainan peran dengan topik ancaman bom melalui telepon.
 - b) Kelompok 2 dan 5 melakukan permainan peran dengan topik ada kerusuhan di depan restoran.
 - c) Kelompok 3 dan 6 melakukan permainan peran dengan topik staf terpeleset dan cedera.
- 7) Peserta didik diberi kesempatan untuk mengumpulkan informasi sebagai bahan pelaksanaan *role playing*. Informasi dapat diperoleh dari buku-buku di perpustakaan, internet, atau berdiskusi. Peserta didik membaca buku yang relevan atau berselancar di internet dan berdiskusi dengan sesama peserta didik.
- 8) Peserta didik dibimbing untuk membuat skenario *role playing* dan merangkum informasi yang telah diperolehnya.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru memberikan tugas mandiri untuk dikerjakan peserta didik di rumah. Penugasan berupa mengamati video tentang penerapan kesehatan, keselamatan, dan keamanan di area kerja dapur dan membuat poster dari informasi yang diperoleh.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan pertama ini refleksi dapat dilakukan menggunakan metode tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

b. Pertemuan 3 dan 4

Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik tiap-tiap sekolah.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

1. Guru memulai kegiatan pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
2. Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
3. Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
4. Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
5. Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Pada pertemuan ketiga, guru meminta peserta didik untuk mempresentasikan hasil pengumpulan informasi pada pertemuan sebelumnya.
- 2) Guru memberikan simpulan agar peserta didik lebih memahami materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.
- 3) Selanjutnya, peserta didik diminta melakukan bermain peran sesuai petunjuk di Buku Siswa sebagai berikut.

Secara berkelompok, pilihlah satu jenis kecelakaan kerja dan lakukan *role playing* atau bermain peran berkaitan prosedur dasar pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) sesuai pengetahuan yang telah kalian peroleh.

- 4) Peserta didik dibimbing untuk menyusun skenario berdasarkan topik *role playing* yang telah ditentukan.

- 5) Setiap kelompok bermain peran secara bergantian di depan kelas. Guru mendorong peserta didik untuk percaya diri dan menunjukkan performa terbaiknya.
- 6) Pada pertemuan keempat, peserta didik melakukan kegiatan bermain peran sesuai topik yang telah ditentukan.
- 7) Guru melakukan penilaian dan memberikan kesimpulan berdasarkan hasil kegiatan bermain peran yang telah dilakukan.
- 8) Setelah bermain peran, guru memberi kesempatan kepada peserta didik secara berkelompok untuk melakukan aktivitas sesuai petunjuk di Buku Siswa.
- 9) Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan informasi terkait materi. Informasi dapat diperoleh dari memberikan kesimpulan berdasarkan hasil kegiatan bermain peran yang telah dilakukan.
- 10) Peserta didik dibimbing untuk merangkum informasi yang telah diperoleh di buku catatan.
- 11) Peserta didik diminta mempresentasikan hasil rangkuman di depan kelas secara bergantian.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Kegiatan refleksi dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum.

- 3) Pada pertemuan keempat, refleksi dilakukan sesuai tabel yang terdapat di Buku Siswa.
- 4) Setelah peserta didik melakukan refleksi, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Sekolah mengundang pelaku industri kuliner (pengusaha makanan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), pemilik restoran, atau *chef* hotel) untuk melakukan *talk show* di sekolah.
- b. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik agar melakukan kegiatan pembelajaran secara mandiri.
- c. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran jarak jauh (*online*).
- d. Guru menerapkan metode ceramah dan diskusi untuk menjelaskan materi pembelajaran terkait.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

Tabel 7.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. • Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras.

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi dan <i>role playing</i> .
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, serta menyimpulkan materi mengenai prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 7 Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja, peserta didik dengan perkembangan belajar cepat dapat diberikan pengayaan. Selain pengayaan yang tercantum pada Buku Siswa, guru dapat memberikan informasi terkait pencegahan serangan lalat saat memproduksi makanan di dapur. Lalat merupakan hewan yang sangat dihindari ketika melakukan pengolahan makanan karena menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan yang dihindari. Tindakan yang perlu dilakukan untuk mencegah serangan lalat dengan memasang perangkap lalat LED.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran, diberikan remedial. Remedial bertujuan untuk meningkatkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Kegiatan remedial dapat dilakukan dengan memberikan penugasan berupa membuat rangkuman materi terkait prosedur dasar pertolongan pertama saat terjadi insiden di dapur. Selain itu, guru dapat melakukan pembimbingan dan mengulang materi pembelajaran.

Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

7. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama orang tua/wali dan masyarakat. Keterlibatan orang tua/wali dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Interaksi antara sekolah dan orang tua/wali dapat dilakukan melalui beberapa cara berikut.

- a. Meminta orang tua/wali melakukan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- b. Meminta orang tua/wali memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil ulangan.
- c. Mendatangkan narasumber dari dunia industri sesuai materi yang terkait.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati pelaksanaan kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel 7.3. Guru juga dapat menyusun indikator penilaian sendiri sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 7.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

Indikator Penilaian	
1.	Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja secara lisan serta tertulis.
2.	Menunjukkan kemampuan dalam menerapkan pertolongan pertama saat terjadi kecelakaan di tempat kerja secara lisan atau tertulis.
3.	Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu.
4.	Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar.

Indikator Penilaian		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai tabel berikut. Guru dapat menggunakan lembar penilaian ini, atau memodifikasinya sesuai kebutuhan sekolah masing-masing.

Tabel 7.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal :						
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner						
Materi Utama : Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja						
Petunjuk :						
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.						
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan, perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir kegiatan pembelajaran. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 1*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada buku siswa, terdapat lima soal tes benar salah, dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 7.5 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Isian

Pada buku siswa, terdapat lima soal isian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 7.6 Pedoman Penilaian Tes Isian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 1* Bab 7 dengan topik Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 7.7 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Tidak mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja dapat membahayakan keselamatan para pekerja.	Benar	Pekerja wajib mengikuti prosedur K3 agar terhindar dari bahaya dan risiko di tempat kerja.
2.	Mesin-mesin berkapasitas besar yang digunakan dalam proses produksi di area kerja (dapur) harus disertai dengan petunjuk penggunaannya.	Benar	Petunjuk penggunaan mesin-mesin perlu ditampilkan agar semua tenaga kerja dapat mengoperasikan peralatan secara aman.

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
3.	Setiap informasi tentang K3 yang sudah tidak terpakai/tidak relevan dihilangkan.	Benar	Apabila tidak dihilangkan dapat menyebabkan ruangan penuh dengan tempelan. Akibatnya, staf akan bingung dengan informasi dan prosedur yang harus diikuti.
4.	Jika tiba-tiba ada kerusuhan di depan restoran tempat kita bekerja, maka restoran harus tetap buka.	Salah	Akan menyebabkan pelanggan dan staf merasa tidak aman dengan situasi di sekitarnya.
5.	Jika terjadi insiden di tempat kerja, penulisan catatannya dapat ditunda selama 1 sampai 2 bulan.	Salah	Pencatatan insiden harus segera dilakukan setelah terjadi agar perusahaan dapat melakukan evaluasi untuk meminimalisasi risiko kecelakaan kerja.

2. Tes Isian

Tabel 7.8 Kunci Jawaban Tes Isian

No.	Jenis Kecelakaan Kerja	Penyebab	Upaya Pencegahan Jawaban
1.	Terpeleset	Lantai basah dan licin	<ul style="list-style-type: none"> • Memasang tanda informasi "Awat Licin". • Mengeringkan area lantai yang basah. • Menemukan sumber penyebab lantai basah dan melakukan tindakan. • Mengenakan <i>safety shoes</i>.

No.	Jenis Kecelakaan Kerja	Penyebab	Upaya Pencegahan Jawaban
2.	Tersetrum	Arus listrik yang melewati tubuh karena kabel terkelupas dan tidak sengaja menyentuh peralatan elektronik dengan tangan yang basah.	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pemeriksaan rutin kondisi alat-alat elektronik atau sumber arus listrik, dan memastikan tidak ada kabel yang terkelupas. Menggunakan bahan penghambat aliran listrik seperti kayu, kain kering, dan karet saat bersinggungan dengan alat-alat elektronik ataupun sumber arus listrik.
3.	Terbakar/ terkena benda panas	<ul style="list-style-type: none"> Terkena peralatan yang masih panas. Terkena minyak panas. Terkena air panas Terkena api. 	<ul style="list-style-type: none"> Menggunakan pelindung saat memegang peralatan yang masih panas. Menggunakan pakaian kerja yang berbahan tebal agar dapat meminimalisasi dampak percikan dari minyak panas ataupun air panas. Menyiapkan lap basah untuk mengantisipasi terjadinya percikan api.
4.	Tertimpa barang	Penataan barang yang terlalu tinggi.	Menata barang di tempat yang terjangkau dan tidak terlalu tinggi.
5.	Teriris pisau, <i>slicer</i> , atau alat pemotong lainnya	Kesalahan memegang bahan makanan saat akan dipotong.	<ul style="list-style-type: none"> Memastikan cara memegang bahan dengan posisi yang benar. Memahami penggunaan peralatan sebelum dioperasikan.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta didik

Kegiatan refleksi dilakukan pada akhir pembelajaran menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 7.9 Refleksi Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat menjelaskan definisi prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.		
2.	Saya dapat menjelaskan pentingnya prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.		
3.	Saya dapat menyediakan informasi tentang kesehatan, keselamatan, dan keamanan yang informatif.		
4.	Saya dapat menjelaskan langkah pelaksanaan dan melakukan <i>monitoring</i> prosedur untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja.		
5.	Saya dapat menjelaskan cara menjaga kesehatan, keselamatan, dan keamanan di tempat kerja.		
6.	Saya dapat menjelaskan definisi dan pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan kerja.		
7.	Saya dapat melakukan prosedur dasar pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja di dapur.		
8.	Saya dapat mengidentifikasi jenis-jenis kecelakaan kerja di dapur.		

2. Refleksi Guru

Refleksi dapat dilakukan guru untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Kegiatan refleksi dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 7.10 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran dengan materi prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada dengan materi prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran dengan materi prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran dengan materi prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja?
- Apa yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja berjalan dengan baik?

Panduan Khusus Dasar-Dasar Kuliner Semester 2



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 1

Peralatan Dapur

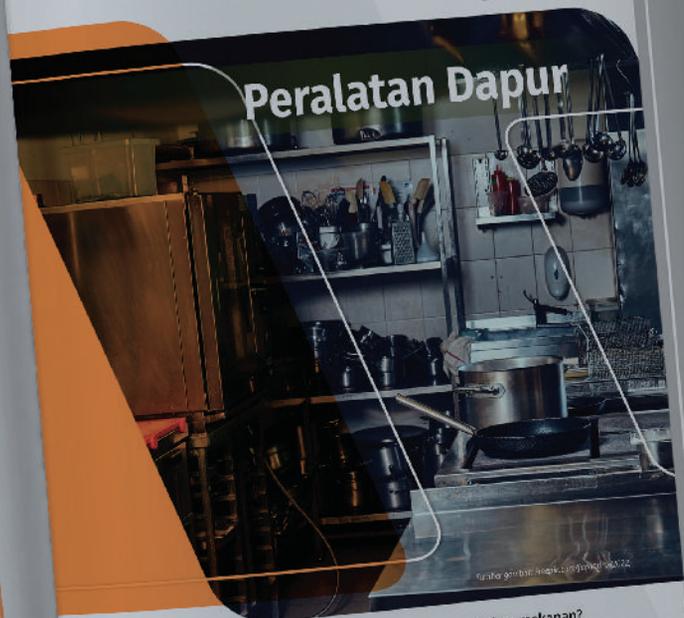
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana
ISBN: 978-602-244-997-3 (no jilid lengkap)
978-602-244-998-0 (jilid 2)
978-623-388-037-2 (PDF)

Bab 1

Peralatan Dapur



Apa pentingnya peralatan dapur dalam pengolahan makanan?



Ayo, Berpikir!

Pada bagian ini kalian akan diajak berpikir untuk menganalisis materi sesuai topik yang dipelajari secara individu.



Ayo, Berdiskusi!

Pada bagian ini, kalian akan berdiskusi untuk menganalisis materi sesuai topik yang dipelajari.



Ayo, Bereksplorasi!

Pada bagian ini kalian akan belajar dengan cara mencari informasi dari berbagai sumber sesuai topik yang dipelajari.



Ayo, Mencoba!

Pada bagian ini kalian akan belajar dengan cara mempraktikkan materi yang sedang dipelajari.

Uji Keterampilan

1. Berpikir kritis

2. Berdiskusi

3. Bereksplorasi

4. Mencoba

5. Refleksi

6. Uji Kompetensi

7. Refleksi

8. Uji Keterampilan

9. Refleksi

10. Uji Kompetensi

11. Refleksi

12. Uji Keterampilan

13. Refleksi

14. Uji Kompetensi

15. Refleksi

16. Uji Keterampilan

17. Refleksi

18. Uji Kompetensi

19. Refleksi

20. Uji Keterampilan

21. Refleksi

22. Uji Kompetensi

23. Refleksi

24. Uji Keterampilan

25. Refleksi

A. Pendahuluan

Peralatan dapur merupakan pokok materi yang akan dipelajari oleh peserta didik di bab 1 buku 2 *Dasar-Dasar Kuliner*. Materi ini merupakan pengetahuan dasar tentang alat-alat pengolahan makanan di dapur, mulai dari jenis, fungsi, cara mengoperasikan, hingga cara merawatnya. Mengingat pentingnya materi ini, maka diberikan pada awal semester 2 sebelum materi bahan makanan, pengenalan dasar masakan, teknik dasar pengolahan makanan, dan menu. Adapun peta materi Bab 1 sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada Bab 1 kegiatan pembelajaran diawali guru dengan menggali pengetahuan peserta didik mengenai peralatan dapur. Peserta didik diberi kesempatan menceritakan peralatan dapur yang mereka ketahui. Guru mengajukan pertanyaan kepada peserta didik terkait peralatan dapur di rumah masing-masing dan pengalaman mereka menggunakan peralatan tersebut.

Apersepsi juga dapat dilakukan dengan cara guru menayangkan gambar berbagai macam peralatan dapur. Selanjutnya, guru meminta peserta didik mengidentifikasi peralatan yang mereka ketahui. Guru dapat menunjukkan gambar atau memutar video memasak, kemudian peserta didik mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam video memasak tersebut. Selain itu, guru dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik tidak dituntut memiliki konsep ataupun keterampilan tertentu dalam mempelajari materi peralatan dapur.

3. Materi Esensial

Pada Bab 1 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

- Macam-macam *kitchen equipment* (peralatan besar) dan *utensils* (peralatan kecil).
- Peralatan dapur berdasarkan bahan pembuatannya.
- Langkah mengoperasikan peralatan dapur.
- Langkah perawatan peralatan dapur.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan dengan asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Asesmen kognitif diperlukan untuk mengetahui pemahaman awal peserta didik sebelum kegiatan pembelajaran berlangsung. Asesmen nonkognitif dilakukan untuk mengetahui kesiapan peserta didik dalam mengikuti proses pembelajaran. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran ini dapat dilakukan melalui tanya jawab atau dengan pemberian soal kepada peserta didik dalam bentuk tertulis.

B. Panduan Pembelajaran Bab 1

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi peralatan dapur dapat disampaikan dalam dua pertemuan. Setiap pertemuan dilakukan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 1.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 1	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Peralatan dapur	1. <i>Kitchen equipment</i> (peralatan besar) dan <i>utensils</i> (peralatan kecil). 2. Peralatan dapur berdasarkan bahan pembuatannya.	1 x 6 JP
	1. Mengoperasikan peralatan dapur. 2. Perawatan peralatan dapur.	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		12 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
<p>Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan.</p> <p>Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.</p>		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 1 peserta didik diharapkan dapat memiliki pemahaman mengenai peralatan dapur. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- Mendeskripsikan fungsi *kitchen equipment* (peralatan besar) dan *utensils* (peralatan kecil).
- Membedakan peralatan pengolahan berdasarkan bahan pembuatannya.
- Mengoperasikan peralatan dapur.
- Melakukan perawatan peralatan dapur.

3. Kegiatan Pembelajaran

Materi peralatan dapur dapat disampaikan dengan metode pembelajaran berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru mengarahkan peserta didik untuk aktif belajar tentang peralatan dapur dengan cara berdiskusi. Guru memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan. Peserta didik juga dapat diarahkan untuk mencoba mengoperasikan peralatan dapur di sekolah.

Aktivitas pembelajaran ini akan memotivasi peserta didik untuk berlatih mencari informasi dan berkomunikasi. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan peserta didik ketika terjun ke dunia industri. Kegiatan peserta didik mengidentifikasi dan mengoperasikan serta merawat peralatan dapur merupakan ilmu esensial yang diperlukan peserta didik ketika bekerja di dunia industri.

Agar peserta didik tidak merasa bosan dan untuk menjaga kenyamanan peserta didik, dalam pembelajaran perlu dilakukan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau melakukan senam singkat. Guru juga dapat melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan melakukan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

Ketika praktik pengoperasian alat dapur, guru perlu mengulang kembali materi tentang keselamatan dan kesehatan kerja terutama dalam pengoperasian alat-alat yang menggunakan mesin, listrik, dan gas. Guru perlu mengawasi kegiatan peserta didik saat sedang mencoba mengoperasikan alat-alat tersebut.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

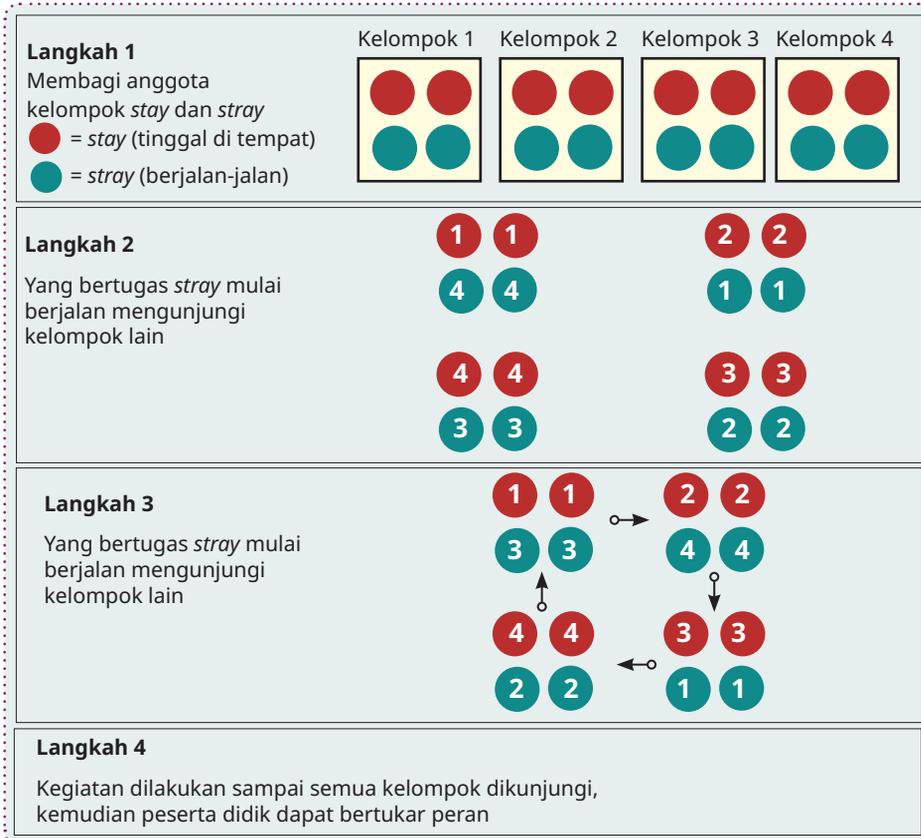
- 1) Guru melakukan pembagian kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 10 kelompok per kelas atau menyesuaikan keadaan di sekolah, disarankan jumlah kelompok di kelas genap (4, 6, 8, dan seterusnya).
- 2) Guru meminta peserta didik membaca dan mengerjakan aktivitas pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* pada bab peralatan dapur, subbab A (*kitchen equipment* dan *utensils*) dan subbab B (peralatan dapur berdasarkan bahan).
- 3) Guru membimbing peserta didik untuk mengomunikasikan hasil aktivitasnya.
- 4) Guru meminta peserta didik mengidentifikasi peralatan dapur yang ada di sekolah dengan pembagian sebagai berikut.
 - a) Kelompok genap mengidentifikasi peralatan pengolahan berdasarkan fungsinya.
 - b) Kelompok ganjil mengidentifikasi peralatan berdasarkan bahan pembuatan alat.
 - c) Pembagian tugas disesuaikan dengan keadaan di sekolah.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik mengidentifikasi peralatan dapur yang ada di rumah.
 - b) Guru menayangkan video memasak. Peserta didik mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam tayangan tersebut.
 - c) Peserta didik mengidentifikasi peralatan dari resep di buku atau majalah bertema makanan.
- 5) Guru melakukan pengawasan dan pembimbingan kepada peserta didik saat kegiatan identifikasi peralatan dapur.
 - 6) Peserta didik mengomunikasikan hasil kerjanya dengan metode *two stay two stray*. Langkah yang dapat diterapkan sebagai berikut.
 - a) Peserta didik dalam kelompok dibagi menjadi dua, sebagian mendapat tugas *stay*, sebagian lagi bertugas *stray*.
 - b) Peserta didik yang bertugas *stay* berdiri/duduk di tempat yang telah ditentukan. Mereka mempresentasikan hasil kerja kepada anggota kelompok lain yang berkunjung.
 - c) Peserta didik yang bertugas *stray* berjalan-jalan mengunjungi kelompok lain dan mendapatkan informasi berdasarkan hasil kerja kelompok lain.

- d) Jika semua kegiatan telah dilakukan, peserta didik dapat berganti tugas. Peserta didik yang bertugas *stay* menjadi *stray* dan sebaliknya.

Two Stay Two Stray



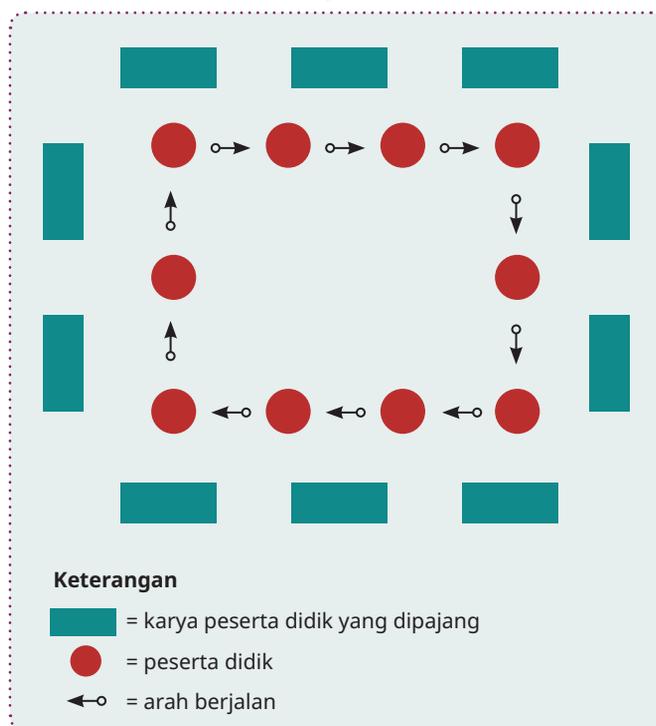
* Guru dapat memodifikasi langkah tersebut sesuai kondisi di sekolah, misal *two stay three stray* jika anggota kelompok sejumlah 5 orang, atau *one stay two stray* jika anggota kelompok ada 3 orang.

Gambar 7.1 Ilustrasi pelaksanaan metode *two stay two stray*

Alternatif kegiatan komunikasi dapat dilakukan menggunakan metode *gallery walk*. Langkah-langkah pelaksanaan metode ini sebagai berikut.

- Setiap kelompok peserta didik membuat sebuah presentasi tertulis yang menarik, kemudian ditempelkan di tembok kelas (atau dapat diletakkan di atas meja kelas dengan diatur jaraknya).
- Peserta didik berjalan-jalan dan mengunjungi karya yang dipajang oleh kelompok lain.
- Setelah selesai, peserta didik diberi kesempatan menceritakan pengetahuan yang diperoleh.

Galery Walk



*Guru dapat mengatur alur kunjungan peserta didik ke galeri karya disesuaikan keadaan kelas

Gambar 7.2 Ilustrasi pelaksanaan metode *galery walk*

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat. Guru dapat menambahkan informasi tentang perawatan alat-alat dapur. Setiap jenis alat membutuhkan perawatan yang berbeda berdasar bahan pembuatnya. Misal perawatan alat dari gelas atau kaca harus disimpan pada tempat tertutup agar terhindar dari debu. Guru dapat mengembangkan lagi beberapa informasi terkait perawatan peralatan.
- 2) Guru dapat menambahkan penugasan secara mandiri ataupun kelompok sesuai topik pembelajaran.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 4) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan pertama ini peserta didik melakukan refleksi dengan tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur.

Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Guru melakukan refleksi pembelajaran sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.

- 5) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 6) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan memfasilitasi selama proses kegiatan belajar berlangsung.

b. Pertemuan 2

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas selanjutnya membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik atau menyesuaikan keadaan di sekolah.
- 2) Setiap kelompok diberi tugas mencari informasi mengenai cara mengoperasikan dan merawat peralatan serta mempraktikkan penggunaan peralatan dapur. Sebagai contoh kelompok 1 mengoperasikan oven, kelompok 2 mengoperasikan timbangan manual/digital, dan kelompok 3 mengoperasikan *meat slicer*. Tugas yang diberikan menyesuaikan peralatan yang dimiliki sekolah.
- 3) Guru mengawasi peserta didik yang sedang mengoperasikan peralatan dan membetulkan jika ada kesalahan prosedur.

- 4) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan cara membuat konten di media sosial (dalam bentuk video/gambar) tentang cara mengoperasikan dan merawat alat dapur.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik membuat infografik tentang cara mengoperasikan dan merawat peralatan dapur dan dipresentasikan di kelas.
- b) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatannya dengan menuliskannya di lembar kerja.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru melakukan tes sumatif yang terdapat di buku siswa dengan pokok materi peralatan dapur. Guru juga dapat mengembangkan sesuai karakter dan kondisi peserta didik.
- 3) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 4) Guru menambahkan penugasan secara mandiri ataupun kelompok sesuai topik pembelajaran.
- 5) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi sesuai Tabel Refleksi Peralatan Dapur dan Refleksi Pembelajaran.
- 6) Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 7) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan memfasilitasi selama proses kegiatan belajar berlangsung.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik agar melakukan kegiatan pembelajaran secara mandiri.
- b. Guru membentuk kelas digital untuk memfasilitasi kegiatan pembelajaran dalam jaringan (daring).
- c. Guru menerapkan metode *guided discovery learning*.
- d. Guru menggunakan metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Peralatan Dapur

Tabel 1.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras.• Peserta didik mengetahui peralatan dapur yang berbeda dari berbagai daerah.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas <i>two stay two stray</i> .
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi mengenai peralatan dapur.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Pembelajaran materi peralatan dapur memungkinkan terjadi miskonsepsi dari guru terkait bahasan alat penyajian makanan dan minuman. Materi ini memperkenalkan kepada peserta didik mengenai macam-macam alat penyajian makanan berdasarkan bahan pembuatnya sehingga belum perlu membahas tentang materi penataan meja (*table set up*).

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari materi mengenai peralatan dapur, peserta didik dengan perkembangan belajar lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Pengayaan yang diberikan berupa pengetahuan tentang cara penggunaan *rice cooker low carbo*. *Rice cooker* ini dapat menurunkan kadar gula pada nasi yang dimasak.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan pemberian program remedial untuk memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Kegiatan remedial yang dilakukan misalnya guru memberikan penugasan, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran.

Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik memerlukan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Keterlibatan keluarga dalam pembelajaran menjadi salah satu bentuk komunikasi dua arah yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam melaporkan perkembangan belajar dan hasil belajar peserta didik. Bentuk interaksi sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

- a. Pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri berupa mengidentifikasi peralatan dapur yang ada di rumah dan cara pengoperasiannya.
- b. Pemantauan hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar terkait materi peralatan dapur.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati pelaksanaan kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel Contoh Rubrik Penilaian Formatif Peralatan Dapur. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

**Tabel 1.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif
Peralatan Dapur**

Indikator Penilaian		
1. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan jenis dan fungsi peralatan dapur secara lisan atau tertulis. 2. Menunjukkan kemampuan dalam mengoperasikan dan merawat peralatan dapur (unjuk kerja). 3. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu. 4. Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sesuai Tabel Contoh Lembar Penilaian. Guru dapat menggunakan lembar penilaian ini, atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah.

Tabel 1.4 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik						
Hari/Tanggal :						
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner						
Materi Utama : Peralatan Dapur						
Petunjuk :						
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.						
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.						
No.	Nama Peserta Didik	Teori Peralatan Dapur				Skor
		Indikator ke-				
		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3
3.					

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian

Jika hasil penilaian formatif menunjukkan bahwa peserta didik masuk kategori baik atau sangat baik, kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan pada materi berikutnya. Peserta didik yang masuk kategori cukup atau perlu bimbingan, perlu mendapatkan arahan dan pendampingan guru atau melakukan pembelajaran remedial sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir topik materi yang telah dipelajari. Pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 2*, penilaian sumatif dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada buku siswa, terdapat lima soal tes benar salah, dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel Pedoman Penilaian Tes Benar Salah. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 1.5 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 1.6 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban ini diambil dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 1 dengan topik peralatan dapur.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 1.7 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Peralatan penyiapan makanan (<i>preparing equipment and utensils</i>) merupakan peralatan yang digunakan untuk mengupas, memotong, dan mencuci bahan makanan.	Benar	Peralatan tersebut digunakan untuk kegiatan sebelum pengolahan makanan dimulai.
2.	<i>Kitchen equipment</i> merupakan peralatan dapur kecil yang mudah dipindahkan dan dioperasikan dengan tangan.	Salah	<i>Equipment</i> berukuran besar, relatif sulit dipindahkan dan berat.
3.	<i>Spatula, grater, peeler</i> merupakan contoh <i>kitchen utensils</i> .	Benar	<i>Kitchen utensils</i> merupakan peralatan yang kecil, ringan, dan mudah dibawa.

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
4.	Spatula logam dapat digunakan bersama dengan wajan berlapis zat antilengket.	Salah	Spatula logam akan merusak permukaan wajan antilengketnya. Sebaiknya digunakan spatula kayu.
5.	Peralatan dari kayu tidak perlu dikeringkan sebelum disimpan karena akan kering sendiri pada rak penyimpanannya.	Salah	Harus dikeringkan terlebih dahulu agar tidak cepat berjamur dan lapuk.

2. Soal Uraian

1. Peralatan yang berfungsi untuk memasak, mulai persiapan sampai penyajian masakan.
2. *Kitchen equipment* berukuran besar, berat, sulit dipindahkan, dan kadang memerlukan instalasi khusus di dapur, sedangkan *kitchen utensils* berukuran kecil, ringan, mudah dipindahkan, dan mudah dibawa.
3. Peralatan yang terbuat dari *stainless steel* relatif berat, mengkilap, tahan terhadap asam, sedangkan peralatan dari aluminium ringan, berwarna keabu-abuan, kurang mengkilap, dan bereaksi terhadap zat asam.
4. Agar aman ketika bekerja, tidak menimbulkan kerugian akibat kecelakaan kerja.
5. Pekerjaan di dapur tidak efektif dan efisien karena harus menambah waktu untuk mencari alat yang dibutuhkan, alat cepat rusak/pecah karena tertimpa/tertindih alat lain yang tidak sejenis.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta didik

Kegiatan refleksi dilakukan di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*). Kegiatan ini dilakukan pada pertemuan terakhir bab 1. Refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 1.8 Refleksi Peralatan Dapur

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan perbedaan antara <i>kitchen equipment</i> dan <i>kitchen utensils</i> .		
2.	Saya mampu membedakan peralatan dapur berdasarkan bahan pembuatannya.		
3.	Saya mampu mengoperasikan peralatan dapur yang ada di sekolah.		
4.	Saya mampu melakukan perawatan dan penyimpanan peralatan dapur.		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang peralatan pengolahan makanan, manfaat apa yang kalian peroleh?
- Bagian manakah yang membuat kalian kesulitan?

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Kegiatan ini dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 1.9 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran topik peralatan dapur terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada topik peralatan dapur dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran topik peralatan dapur.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik peralatan dapur.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran peralatan dapur?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran peralatan dapur berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 2

Bahan Makanan Nabati

Refleksi

Setelah melaksanakan kegiatan belajar pada bab ini, lakukan refleksi, herosarkan timu yang telah kalian peroleh. Salm tabel berikut dalam buku tugas kalian. Berikan tanda centang pada pernyataan yang paling sesuai di bawah ini dan jawablah pertanyaan yang tersedia.

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan perbedaan antara kitchen equipment dan kitchen utensils.		
2.	Saya mampu membedakan peralatan dapur berdasarkan bahan pembuatannya.		
3.	Saya mampu mengoperasikan peralatan dapur yang ada di sekolah.		
4.	Saya mampu melakukan perawatan dan penyimpanan peralatan dapur.		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang peralatan pengolahan makanan, manfaat apa yang kalian peroleh?
- Bagian manakah yang membuat kalian kesulitan?

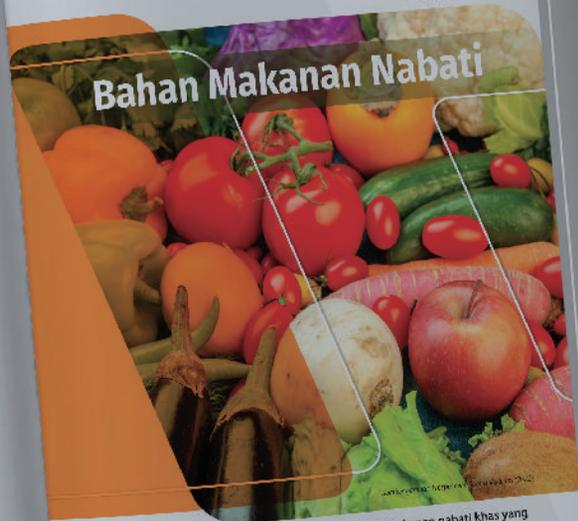
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana
ISBN: 978-602-444-997-3 (no jilid lengkap)
978-602-444-998-0 (jilid 2)
978-623-388-057-2 (PDF)

Bab 2

Bahan Makanan Nabati



Di wilayah tempat tinggal kalian, adakah bahan makanan nabati khas yang tidak ditemukan atau jarang ditemukan di daerah lain?

A. Pendahuluan

Bahan makanan nabati merupakan pokok materi yang akan dipelajari oleh peserta didik di Bab 2 buku *Dasar-Dasar Kuliner 2*. Materi ini merupakan bagian dari elemen ke-6 Fase E, yaitu Praktik Dasar Memasak secara Menyeluruh. Sebelum peserta didik melakukan praktik memasak, mereka perlu mengetahui terlebih dahulu tentang bahan makanan yang akan diolah. Pada bab ini, disajikan materi dan kegiatan belajar untuk bahan makanan nabati. Adapun peta materi Bab 2 sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada Bab 2 kegiatan pembelajaran dapat diawali guru dengan menggali pengetahuan peserta didik tentang bahan makanan nabati. Peserta didik diberi kesempatan menceritakan bahan makanan nabati yang pernah mereka konsumsi. Guru dapat mengajukan pertanyaan kepada peserta didik terkait bahan makanan nabati yang sudah diketahui, bahan makanan nabati yang paling banyak ditemui di lingkungan sekitar, dan hasil olahan bahan makanan nabati tersebut.

Apersepsi juga dapat dilakukan dengan cara menayangkan gambar berbagai bahan makanan nabati (termasuk bahan makanan Kontinental jika memungkinkan) dan meminta peserta didik mengidentifikasinya. Guru dapat menayangkan video memasak, kemudian peserta didik mengidentifikasi bahan makanan nabati yang digunakan dalam video memasak tersebut. Selain itu, guru dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik perlu memiliki kemampuan menggunakan alat dapur yang digunakan untuk memotong bahan makanan nabati serta keselamatan kerja saat mengoperasikan alat. Kemampuan ini diperlukan saat peserta didik praktik membuat potongan bahan makanan nabati. Jika guru merencanakan praktik membuat potongan bahan makanan nabati dilakukan bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan maka keterampilan prasyarat ini belum dibutuhkan.

3. Materi Esensial

Pada Bab 2 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

- a. Jenis dan karakteristik bahan makanan nabati.
- b. Kandungan gizi bahan makanan nabati.
- c. Potongan bahan makanan nabati.
- d. Penyimpanan bahan makanan nabati.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan dengan asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan dengan melakukan tanya jawab. Guru juga dapat memberikan soal kepada peserta didik dalam bentuk tertulis atau dengan metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 2

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi bahan makanan nabati dapat disampaikan dalam empat pertemuan. Setiap pertemuan dilakukan dalam 6 jam pelajaran. Guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

Tabel 2.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 2	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Bahan makanan nabati	1. Jenis dan karakteristik bahan makanan nabati. 2. Kandungan gizi bahan makanan nabati.	3 x 6 JP
	1. Potongan bahan makanan nabati. 2. Penyimpanan bahan makanan nabati.	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 2, peserta didik diharapkan dapat memahami bahan makanan nabati. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- Mengidentifikasi jenis dan karakteristik bahan makanan nabati.
- Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan nabati.
- Membuat potongan bahan makanan nabati.
- Melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan nabati.

3. Kegiatan Pembelajaran

Materi bahan makanan nabati dapat disampaikan dengan menerapkan metode pembelajaran yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru mengarahkan peserta didik untuk aktif belajar tentang bahan makanan nabati dengan cara berdiskusi dan eksplorasi. Guru memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan. Peserta didik juga dapat diarahkan untuk mencoba membuat potongan bahan makanan nabati.

Aktivitas pembelajaran ini akan memotivasi peserta didik untuk berlatih mencari informasi, berkomunikasi, teliti, dan berhati-hati dalam menggunakan alat potong. Hal ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri. Kegiatan peserta didik membuat potongan bahan makanan nabati dan menyimpannya merupakan ilmu esensial ketika peserta didik bekerja di dunia industri. Aneka potongan bahan ini digunakan dalam berbagai masakan yang diolah.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

Ketika praktik membuat potongan bahan makanan, guru perlu mengulang kembali materi tentang keselamatan dan kesehatan kerja terutama dalam penggunaan pisau. Guru perlu mengawasi kegiatan peserta didik saat sedang membuat aneka potongan bahan makanan nabati.

a. Pertemuan 1,2, dan 3 (3 x 6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Pertemuan 1, 2, dan 3 membahas materi tentang jenis-jenis bahan makanan nabati dan kandungan gizi di dalamnya. Kegiatan pembelajaran dapat dilakukan dengan cara membagi peserta didik di kelas menjadi kelompok yang beranggotakan tujuh orang. Guru memberikan topik berbeda kepada setiap peserta didik di kelompoknya. Contoh topik sebagai berikut.

Peserta didik 1 : Sereal

Peserta didik 2 : Umbi-umbian

Peserta didik 3 : Kacang-kacangan

Peserta didik 4 : Sayuran

Peserta didik 5 : Buah

Peserta didik 6 : Bumbu rempah

Peserta didik 7 : Biji-bijian dan bahan nabati sumber lemak/minyak

Langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan pada pertemuan 1, 2, dan 3 dapat dilihat pada kegiatan berikut. Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas selanjutnya membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

Kegiatan inti dilakukan menggunakan metode *jigsaw* dengan langkah-langkah sebagai berikut (Arends, 2008).

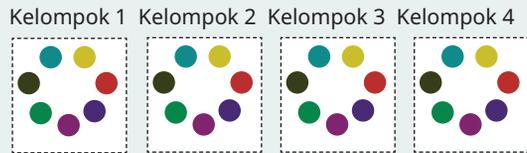
- 1) Guru melakukan pembagian kelompok dan materi. Setiap kelompok terdiri atas tujuh orang atau menyesuaikan keadaan di sekolah.
- 2) Guru membagi topik yang telah disiapkan. Setiap peserta didik dalam kelompok mendapatkan topik berbeda.
- 3) Guru meminta peserta didik yang mempelajari topik sama berkumpul menjadi satu (disebut kelompok ahli). Kelompok ini kemudian membaca, mencari informasi, berbagi materi, berdiskusi, dan merangkum materi sesuai topik yang diberikan. Buku yang dibaca adalah *Dasar-Dasar Kuliner 2*, buku lain yang relevan, dan artikel dari majalah/surat kabar atau artikel di internet.
- 4) Kelompok ahli kembali ke kelompok awal dan secara bergantian mempresentasikan hasil pencarian informasinya kepada anggota yang lain (presentasi dapat dilakukan di pertemuan 2 dan 3 atau menyesuaikan kondisi). Langkah-langkah penerapan metode *jigsaw* tampak pada ilustrasi berikut.

Jigsaw

Langkah 1

Membagi anggota kelompok dengan topik berbeda

- = Sereal
- = Umbi-umbian
- = Kacang-kacangan
- = Sayuran
- = Buah
- = Bumbu dan rempah
- = Biji-bijian dan minyak



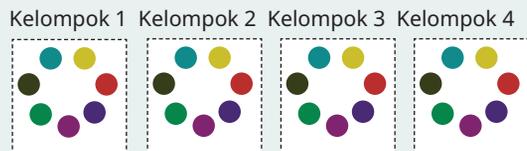
Langkah 2

Membuat kelompok ahli sesuai dengan topik yang dipelajari lalu saling membantu dalam menyelesaikan materi



Langkah 3

Kelompok ahli kembali ke kelompok awal dan secara bergantian mempresentasikan hasil pencarian informasinya kepada anggota yang lain



Gambar 7.1 Ilustrasi langkah-langkah metode pembelajaran *jigsaw*

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

Peserta didik mengomunikasikan hasil aktivitasnya dengan cara presentasi di kelas:

- Pertemuan 1: Sereal, umbi-umbian, dan kacang-kacangan, serta zat gizinya.
- Pertemuan 2: Sayur dan buah serta zat gizinya.
- Pertemuan 3: Bumbu dan rempah, biji-bijian, serta bahan makanan nabati sumber lemak/minyak serta zat gizinya.

- 5) Guru menjelaskan materi yang dibahas untuk memperkuat pemahaman peserta didik terkait materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kemungkinan pertanyaan yang muncul dari aktivitas Ayo, Berpikir! antara lain:

- a) Perbedaan tepung terigu, tepung gandum, dan tepung *tangmien*. Tepung terigu (*wheat flour*) merupakan tepung yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum bagian endosperm. (Syarbini,2013). Tepung gandum (*whole wheat flour*) dihasilkan dari penggilingan biji gandum utuh. (Gislen, 2017). Tepung *tangmien* dihasilkan dari pati gandum yang sudah dihilangkan glutennya.
- b) Gluten merupakan protein dari tepung terigu yang tidak larut dalam air. Gluten jika ditambahkan air dan mendapat tekanan fisik berupa pengadukan akan membentuk adonan yang tipis, elastis, dan transparan sehingga mampu menahan gas saat proses fermentasi dan berakibat roti dapat mengembang. (Syarbini, 2013).

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya.
- 3) Guru dapat menambahkan penugasan secara mandiri ataupun kelompok sesuai topik pembelajaran.
- 4) Pada pertemuan ketiga, guru menginformasikan kepada peserta didik bahwa pada pertemuan ke-4 akan dilakukan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati. Peserta didik diminta mengenakan pakaian keselamatan kerja serta menyiapkan bahan praktik. Penyiapan bahan dilakukan sesuai keadaan sekolah masing-masing.
- 5) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 1, 2, dan 3 refleksi untuk peserta didik dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi untuk guru sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 6) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 7) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan memfasilitasi selama proses kegiatan belajar berlangsung.

b. Pertemuan 4

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru meminta peserta didik membaca dan memahami materi potongan bahan makanan nabati pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 2*, serta menjawab pertanyaan yang muncul.
- 2) Guru mendemonstrasikan cara membuat potongan bahan makanan nabati dan menjelaskan cara menyimpan bahan makanan nabati.
- 3) Peserta didik diberi tugas membuat berbagai macam potongan bahan makanan nabati dan melakukan proses menyimpan bahan makanan nabati. Tugas dapat diberikan secara berkelompok atau individu.
- 4) Guru mengevaluasi hasil kerja peserta didik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.

- 3) Guru dapat menambahkan penugasan secara mandiri ataupun kelompok sesuai topik pembelajaran.
- 4) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi sesuai dengan Tabel 2.8 dan 2.9.
- 5) Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 6) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan memfasilitasi selama proses kegiatan belajar berlangsung.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

a. Alternatif 1

- 1) Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik untuk pembelajaran secara mandiri.
- 2) Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan (daring).
- 3) Guru menerapkan metode *guided discovery learning*.
- 4) Guru menerapkan metode ceramah dan diskusi terkait materi pembelajaran.
- 5) Guru melakukan praktik membuat potongan bahan makanan nabati. Praktik ini dilakukan bersama saat praktik teknik dasar pengolahan makanan. Sebagai contoh, membuat potongan *jardinierre* dilakukan saat membuat *jardinierre of vegetables* dengan metode *blanching* dan *sauteing*, potongan *macedoine* dilakukan saat membuat *Russian salad* dan sebagainya.

b. Alternatif 2

Pada topik bahan makanan nabati guru dapat memberikan materi tambahan untuk melengkapi pengetahuan peserta didik. Materi tambahan yang dapat diberikan guru sebagai berikut.

- 1) Pengetahuan bahan tentang gula.
- 2) Pengetahuan bahan tentang kopi.
- 3) Pengetahuan bahan tentang teh.
- 4) Pengetahuan bahan tentang coklat.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Bahan Makanan Nabati

Tabel 2.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama dan ras.• Peserta didik mengetahui ragam bahan makanan nabati dari berbagai daerah.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok dalam aktivitas diskusi bahan makanan nabati.
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik sebagai media komunikasi pada materi bahan makanan nabati.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi dan menganalisis sumber materi, serta menyimpulkan materi bahan makanan nabati.
6.	Mandiri	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.• Peserta didik melakukan praktik potongan sayuran.

6. Miskonsepsi

Miskonsepsi yang kemungkinan terjadi adalah peserta didik langsung melakukan praktik pengolahan makanan menggunakan berbagai macam potongan sayuran. Sebaiknya peserta didik hanya mempraktikkan beberapa macam potongan sayur. Jika guru menghendaki peserta didik melakukan praktik pengolahan makanan menggunakan berbagai macam potongan sayur, sebaiknya dilaksanakan setelah mereka mendapatkan materi tentang teknik dasar pengolahan makanan. Pada bab ini peserta didik hanya diajarkan mengenai teori potongan sayuran.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari materi bahan makanan nabati, peserta didik dengan perkembangan belajar lebih cepat dapat diberi tambahan informasi terkait jenis sayuran berdasarkan pigmen yang dikandung. Sayuran ini dapat dibedakan menjadi sayuran berwarna hijau, kuning/oranye, merah, dan ungu. Ada juga sayuran yang memiliki dua pigmen sekaligus, contohnya sayuran *swiss chard rainbow*. Sayuran ini memiliki warna yang menarik dan memiliki kandungan gizi tinggi.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran diberikan program remedial. Tujuan pemberian program remedial untuk memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Remedial yang dapat dilakukan, misalnya memberikan penugasan untuk membuat peta konsep jenis bahan nabati atau melakukan pembimbingan dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami serta menuntaskan tujuan pembelajaran. Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama keluarga. Bentuk interaksi antara sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

- a. Memberikan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- b. Melakukan pemantauan hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar tentang bahan makanan nabati.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati saat kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada tabel di bawah ini. Guru dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 2.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Bahan Makanan Nabati

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan jenis, karakteristik, dan gizi bahan makanan nabati secara lisan atau tertulis. 2. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan potongan bahan makanan nabati dan cara penyimpanan bahan makanan nabati. 3. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu. 4. Mengerjakan soal secara mandiri dengan benar. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Tabel 2.4 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Praktik Potongan Bahan Makanan Nabati

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan dalam menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja dalam membuat potongan bahan makanan nabati. 2. Melakukan persiapan diri, alat, dan bahan dengan benar. 3. Membuat potongan bahan makanan nabati dengan benar 4. Menyimpan bahan makanan nabati yang telah dipotong dengan benar. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

*Guru dapat melewati rubrik ini jika praktik membuat potongan bahan makanan nabati dilakukan langsung bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan.

Guru dapat menggunakan lembar penilaian pada Tabel Contoh Lembar Penilaian atau memodifikasinya sesuai kebutuhan setiap sekolah. Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sebagai berikut.

Tabel 2.5 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik											
Hari/Tanggal :											
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner											
Materi Utama : Bahan Makanan Nabati											
Petunjuk :											
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.											
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.											
No.	Nama Peserta Didik	Teori Potongan Bahan Makanan Nabati				Skor	Praktik Potongan Bahan Makanan Nabati				Skor
		Indikator ke-					Indikator ke-				
		1	2	3	4	1	2	3	4		
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	-	✓	✓	3	✓	✓	✓	✓	4
3.										

*Urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian.

**Jika praktik membuat potongan bahan makanan nabati dilakukan langsung bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan, maka kolom “Praktik membuat potongan bahan makanan nabati” dapat dihilangkan.

1. Pedoman Penilaian Tes Pilihan Ganda

Pada buku siswa, terdapat 10 soal pilihan ganda, dengan skor maksimal adalah 10 (diperoleh dari 10 soal x 1) dan nilai akhir maksimal yang bisa diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel Pedoman Penilaian Pilihan Ganda. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan benar atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 2.6 Pedoman Penilaian Pilihan Ganda

Jawaban	Skor
Jawaban benar	1
Jawaban salah	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 2.7 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

Guru dapat melakukan penilaian sumatif dengan membuat tes sendiri, menyesuaikan dengan kondisi peserta didik.

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban ini diambil dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 2 dengan topik bahan makanan nabati.

1. Tes Tertulis Pilihan Ganda

1. C 2. C 3. A 4. C 5. E
6. C 7. B 8. C 9. E 10. A

2. Soal Uraian

1. Klasifikasi bahan makanan nabati sebagai berikut.
 - a. Serealia: *sorghum*, pasta, dan jagung
 - b. Bumbu rempah: *thyme*, pekak, *bayleaf*, dan asam kandis
 - c. Kacang-kacangan: tempe, dan kedelai
 - d. Umbi-umbian: talas, dan suweg,
 - e. Sayuran: lobak, kol, jamur merang, dan bunga turi
2. *Herbs* umumnya berasal dari tanaman yang tumbuh rendah dan tumbuh di negara subtropis, sedangkan *spices* dapat diambil dari berbagai bagian tanaman serta tumbuh di daerah tropis.

Contoh *herbs*: *thyme*, *marjoan*, *basil*, *bayleaf*, dan *oregano*.

Contoh *spices*: *star anise*, *cloves*, *pepper*, *nutmeg*, dan *cinnamon*.
3. Sayuran yang berkualitas baik dengan ciri segar, tidak layu, berlubang/rusak, tidak terdapat hama dan tidak busuk. Sayuran yang berkualitas buruk memiliki ciri antara lain layu, busuk, rusak/berlubang, dan terdapat hama.
4. Lemak tak jenuh tidak terkandung dalam semua bahan makanan nabati. Setiap bahan makanan nabati mengandung zat gizi berbeda-beda dan tidak semua bahan mengandung lemak tak jenuh. Bahan makanan nabati yang mengandung zat gizi contohnya minyak bunga canola, minyak zaitun, dan minyak biji bunga matahari.
5. Cara menyimpan bahan makanan nabati yang termasuk *perishable foods* adalah disimpan pada suhu dingin 0–4°C atau suhu beku –18°C.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi dilakukan di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*) dan pada pertemuan terakhir bab 2. Refleksi dapat dilakukan dengan meminta peserta didik memberikan tanda centang (✓) pada tabel berikut secara jujur.

Tabel 2.8 Refleksi Bahan Makanan Nabati

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu mengidentifikasi jenis bahan makanan nabati.		
2.	Saya mampu membedakan bahan makanan nabati.		
3.	Saya mampu menjelaskan kandungan gizi bahan makanan nabati.		
4.	Saya mampu membuat aneka potongan bahan makanan nabati.		
5.	Saya memahami prosedur menyimpan bahan makanan nabati.		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang bahan nabati, apa manfaat yang kamu peroleh?
- Apa bagian materi bahan makanan nabati yang sulit kamu pahami?

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Kegiatan ini dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

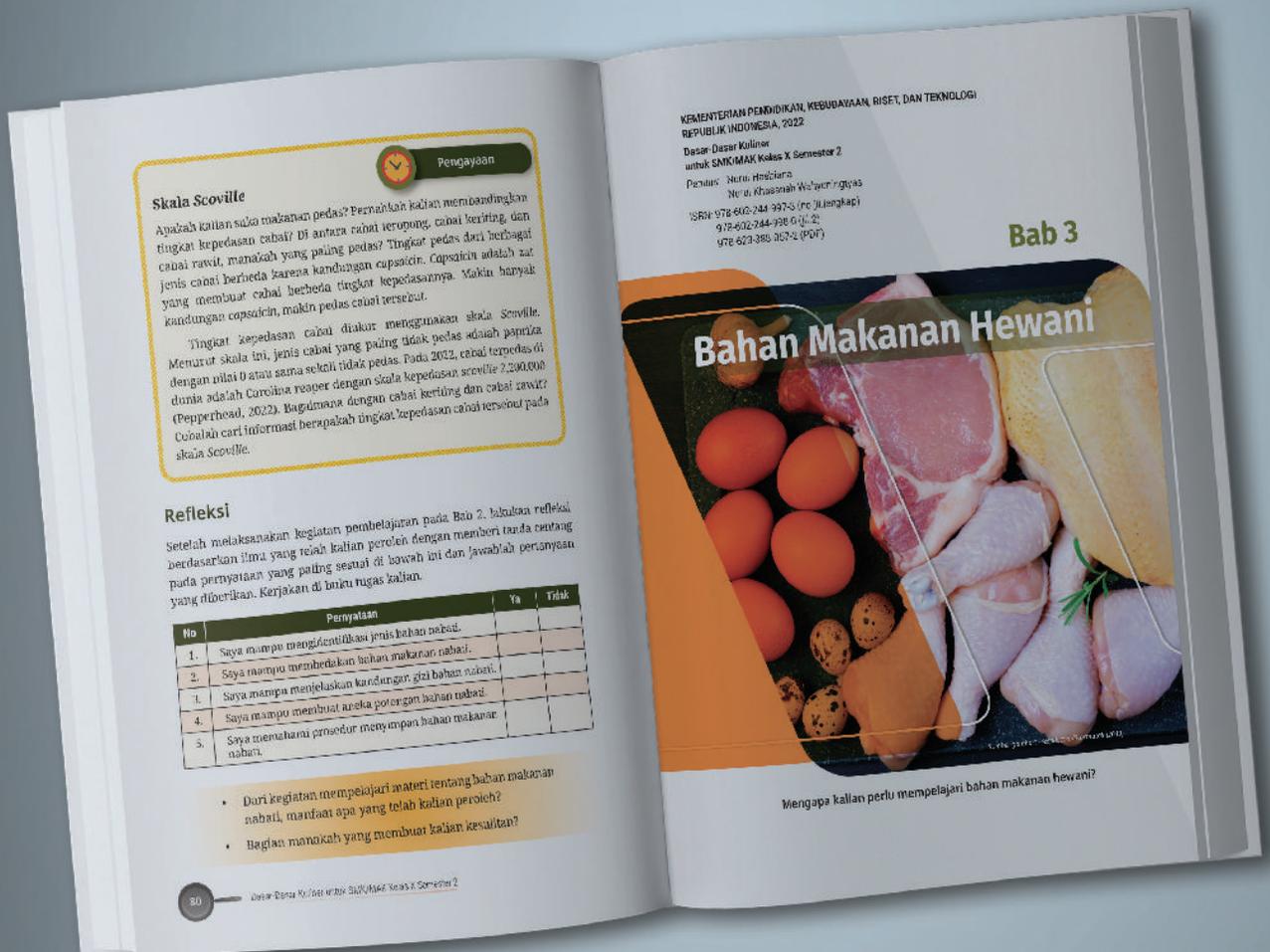
Tabel 2.9 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran topik bahan makanan nabati terlaksana sesuai perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada topik bahan makanan nabati dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran topik bahan makanan nabati.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik bahan makanan nabati.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran bahan makanan nabati?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran bahan makanan nabati berjalan dengan baik?

Bab 3

Bahan Makanan Hewani



A. Pendahuluan

Bahan makanan hewani merupakan materi bagian dari elemen ke-6 Fase E, yaitu praktik dasar memasak secara menyeluruh. Materi ini diajarkan secara teori dan dapat dilakukan praktik membuat potongan bahan makanan hewani jika keadaan di sekolah memungkinkan. Sebelum peserta didik melakukan praktik memasak, peserta didik perlu mengetahui terlebih dahulu tentang bahan makanan hewani yang akan diolah. Peta materi Bab 3 sebagai berikut.



1. Apersepsi

Pada Bab 3 kegiatan pembelajaran diawali guru dengan menggali pengetahuan peserta didik tentang bahan makanan hewani. Peserta didik diberi kesempatan menceritakan bahan makanan hewani yang pernah mereka konsumsi. Guru dapat mengajukan pertanyaan kepada peserta didik terkait bahan makanan hewani yang sudah diketahui, paling banyak ditemui di lingkungan sekitar, dan hasil olahan bahan makanan hewani tersebut.

Apersepsi juga dapat dilakukan dengan cara menayangkan gambar berbagai macam bahan makanan hewani dan meminta peserta didik mengidentifikasinya. Guru juga dapat menayangkan video memasak, kemudian peserta didik mengidentifikasi bahan makanan hewani yang digunakan dalam video memasak tersebut. Selain itu, guru dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik agar lebih antusias di awal pembelajaran.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik perlu memiliki kemampuan dalam menggunakan alat dapur yang digunakan untuk memotong bahan makanan hewani serta keselamatan kerja saat mengoperasikan alat tersebut. Kemampuan ini diperlukan saat peserta didik praktik membuat potongan bahan makanan hewani. Jika pada materi ini tidak dilakukan praktik memotong bahan makanan hewani, maka tidak diperlukan keterampilan prasyarat.

3. Materi Esensial

Pada Bab 3 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

- a. Jenis dan karakteristik bahan makanan hewani.
- b. Kandungan gizi bahan makanan hewani.
- c. Potongan bahan makanan hewani.
- d. Penyimpanan bahan makanan hewani.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan melalui asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan dengan tanya jawab atau memberikan soal kepada peserta didik dalam bentuk tertulis atau dengan metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 3

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi bahan makanan hewani dapat disampaikan dalam empat pertemuan. Setiap pertemuan dilakukan dalam 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai keadaan sekolah masing-masing.

Tabel 3.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 3	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Bahan makanan hewani	1. Jenis dan karakteristik bahan makanan hewani. 2. Kandungan gizi bahan makanan hewani.	3 x 6 JP
	1. Potongan bahan makanan hewani. 2. Penyimpanan bahan makanan hewani.	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		24 JP

Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 3, peserta didik diharapkan dapat memahami bahan makanan hewani. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- Mengidentifikasi jenis dan karakteristik bahan makanan hewani.
- Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan hewani.
- Membuat potongan bahan makanan hewani.
- Melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan hewani.

3. Kegiatan Pembelajaran

Materi bahan makanan hewani disampaikan menggunakan metode pembelajaran yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru mengarahkan peserta didik untuk aktif mempelajari bahan makanan hewani. Caranya dengan mengajak peserta didik berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan. Peserta didik juga dapat diarahkan untuk mencoba membuat potongan bahan makanan hewani jika keadaan di sekolah memungkinkan.

Aktivitas pembelajaran ini akan memotivasi peserta didik berlatih untuk mencari informasi, berkomunikasi, teliti, dan berhati-hati dalam menggunakan alat potong. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri. Kegiatan peserta didik membuat potongan bahan makanan hewani dan menyimpannya merupakan ilmu esensial ketika peserta didik bekerja di dunia industri. Aneka potongan bahan ini digunakan dalam berbagai masakan yang diolah.

Agar peserta didik tidak mengalami kebosanan dalam proses pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan atau senam singkat, melakukan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), dan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi.

Ketika praktik membuat potongan bahan makanan hewani, guru perlu mengulang kembali materi tentang keselamatan dan kesehatan kerja terutama dalam penggunaan pisau. Guru perlu mengawasi kegiatan peserta didik saat sedang membuat aneka potongan bahan makanan hewani.

a. Pertemuan 1, 2, dan 3 (18 Jam Pelajaran @45 Menit)

Pertemuan 1, 2, dan 3 membahas materi tentang jenis-jenis bahan makanan hewani dan kandungan gizi di dalamnya. Kegiatan pembelajaran dapat dilakukan dengan cara membagi peserta didik di kelas menjadi 5, 10, atau 15 kelompok. Guru memberikan topik yang berbeda kepada setiap kelompok.

Kelompok 1: Daging dan hasil olahannya

Kelompok 2: Unggas dan hasil olahannya

Kelompok 3: Ikan dan hasil olahannya

Kelompok 4: Telur dan hasil olahannya

Kelompok 5: Susu dan hasil olahannya

Langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan pada pertemuan 1, 2, dan 3 sebagai berikut. Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah.

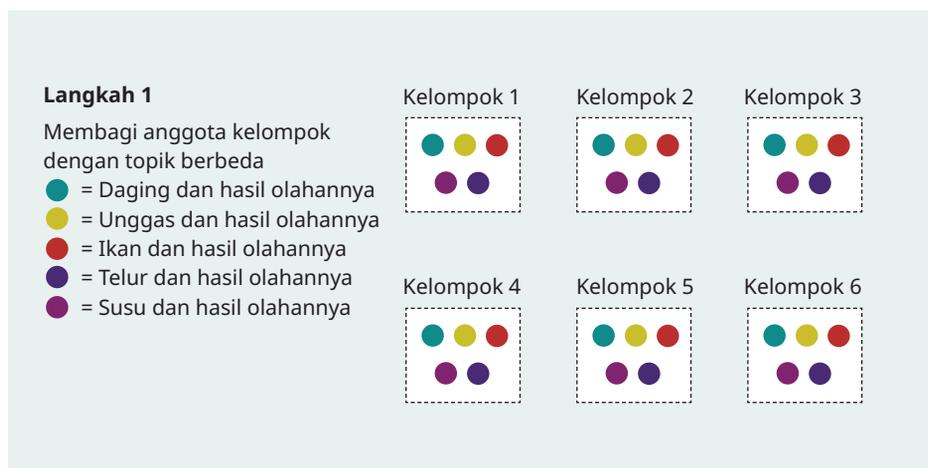
Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok.
- 2) Guru membagi topik, tiap kelompok mendapatkan topik berbeda.
- 3) Guru meminta peserta didik membaca, mencari informasi, dan merangkum materi sesuai topik yang diberikan. Buku yang dibaca adalah *Dasar-Dasar Kuliner 2*, buku lain yang relevan, dan artikel dari majalah/surat kabar, atau artikel di internet.
- 4) Guru membimbing peserta didik untuk mengomunikasikan hasil aktivitasnya dengan cara presentasi di kelas menggunakan metode *jigsaw*. Presentasi dapat dilakukan di pertemuan 2 dan 3, menyesuaikan dengan kondisi. Adapun langkah-langkah penerapan metode *jigsaw* digambarkan sebagai berikut.

Jigsaw



Langkah 2

Membuat kelompok ahli sesuai dengan topik yang dipelajari lalu saling membantu dalam mempelajari materi

Ahli telur dan hasil olahannya



Ahli daging dan hasil olahannya



Ahli unggas dan hasil olahannya



Ahli ikan dan hasil olahannya



Ahli susu dan hasil olahannya



Langkah 3

Kelompok ahli kembali ke kelompok awal dan secara bergantian mempresentasikan hasil pencarian informasinya kepada anggota lain

Kelompok 1



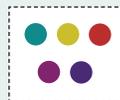
Kelompok 2



Kelompok 3



Kelompok 4



Kelompok 5



Kelompok 6



Gambar 3.1 Ilustrasi langkah-langkah pelaksanaan metode *jigsaw*

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

Peserta didik mengomunikasikan hasil aktivitasnya dengan cara presentasi di kelas. Topik presentasi setiap pertemuan sebagai berikut.

Pertemuan 1: daging dan zat gizinya.

Pertemuan 2: ikan dan hasil olahannya, unggas dan hasil olahannya, serta zat gizinya.

Pertemuan 3: telur dan hasil olahannya, susu dan hasil olahannya, serta zat gizinya.

- 5) Guru menjelaskan materi yang dibahas untuk memperkuat pemahaman peserta didik terkait materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberi penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas di pertemuan berikutnya.
- 3) Guru dapat menambahkan penugasan secara mandiri ataupun kelompok sesuai topik pembelajaran.
- 4) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 1, 2, dan 3 refleksi untuk peserta didik dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi guru dilakukan sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 5) Pada pertemuan ketiga, guru menginformasikan kepada peserta didik bahwa pada pertemuan ke-4 akan dilakukan praktik membuat potongan bahan makanan hewani. Peserta didik diminta mengenakan pakaian keselamatan kerja serta menyiapkan bahan praktik. Penyiapan bahan dilakukan sesuai keadaan sekolah masing-masing.
- 6) Setelah melakukan refleksi, kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 7) Peserta didik dan guru bersama-sama melakukan evaluasi terkait kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.

b. Pertemuan 4

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran sesuai karakteristik dan kebutuhan tiap-tiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).

- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru meminta peserta didik membaca dan memahami materi mengenai potongan bahan makanan hewani pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 2*, serta menjawab pertanyaan yang tercantum di dalamnya.
- 2) Guru mendemonstrasikan cara memotong bahan makanan hewani dan menjelaskan cara penyimpanannya yang tepat. Contoh kegiatan yang dapat dilakukan, yaitu cara memfilet dada ayam, filet ikan, dan memotong karkas ayam. Kegiatan ini disesuaikan dengan kondisi sekolah masing-masing.
- 3) Guru memberikan tugas kepada peserta didik membuat potongan bahan makanan hewani dan melakukan proses menyimpan bahan makanan hewani. Tugas dapat diberikan secara berkelompok atau individu.
- 4) Guru mengevaluasi hasil kerja peserta didik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberikan penguatan terhadap hasil belajar peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi sesuai refleksi pada Buku Siswa dan Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 4) Kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Guru memberikan umpan balik terhadap kegiatan tanya jawab yang dilakukan peserta didik dan meluruskan jawaban yang kurang tepat sebagai bahan evaluasi.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

- a. Guru dapat mengusulkan kepada pihak sekolah untuk mendatangkan guru tamu dari industri (*butcher*) untuk menambah wawasan peserta didik terkait materi potongan bahan makanan hewani.
- b. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik untuk belajar mandiri.

- c. Guru membuat kelas digital untuk memfasilitasi pembelajaran dalam jaringan (daring).
- d. Guru dapat menggunakan metode pembelajaran alternatif lainnya, seperti *guided discovery learning*, ceramah, atau diskusi.
- e. Guru melakukan praktik membuat potongan bahan makanan hewani. Praktik dilakukan bersama saat praktik teknik dasar pengolahan makanan. Sebagai contoh, cara memfilet dada ayam untuk membuat *chicken schnitzel* dengan metode *frying*, potongan filet ikan saat membuat *poached fish meuniere*, dan lainnya.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Bahan Makanan Hewani

Tabel 3.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. • Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras. • Peserta didik mengetahui dan menghormati suku, agama, dan ras dalam mengonsumsi bahan makanan hewani.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok menggunakan metode pembelajaran <i>jigsaw</i> .
4.	Kreatif	Peserta didik membuat presentasi yang menarik sebagai media komunikasi.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi dan menganalisis sumber materi serta menyimpulkan materi bahan makanan hewani.
6.	Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu. • Peserta didik melakukan praktik potongan bahan makanan hewani.

6. Miskonsepsi

Miskonsepsi dalam pembelajaran bahan materi makanan hewani kemungkinan terjadi. Oleh karena itu, guru perlu berhati-hati dan memastikan kebenaran materi sebelum pembelajaran berlangsung. Pada bab ini peserta didik diharapkan memahami bahan makanan hewani dan mengetahui berbagai potongannya. Peserta didik dapat mempraktikkan memotong bahan makanan hewani dengan bimbingan guru. Dengan demikian, miskonsepsi dapat dihindari.

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 3 tentang bahan makanan hewani, peserta didik yang perkembangan belajarnya lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Selain pengayaan yang tercantum pada Buku Siswa, peserta didik dapat diberi tambahan materi tentang cara membersihkan udang dan cumi-cumi. Guru dapat menampilkan video dari berbagai sumber terkait cara membersihkan udang dan cumi-cumi. Informasi tersebut berguna untuk memperdalam pengetahuan peserta didik mengenai materi bahan makanan hewani.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan minimum dapat diberikan remedial. Remedial bertujuan untuk mengoptimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Program remedial dapat dilakukan dengan memberikan penugasan untuk mengerjakan soal-soal terkait bahan makanan hewani. Guru dapat mengembangkan soal untuk program remedial sesuai karakteristik peserta didik, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar. Guru membangun komitmen peserta didik untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama orang tua/wali dan masyarakat. Adapun contoh bentuk interaksi antara sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

- a. Pihak sekolah meminta orang tua/wali mendampingi peserta didik dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.

- b. Pihak sekolah meminta orang tua/wali memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar materi bahan makanan hewani.
- c. Mendatangkan guru tamu dari industri (*butcher*) dengan materi potongan bahan makanan hewani.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel Contoh Rubrik Penilaian Formatif Bahan Makanan Hewani. Guru juga dapat menyusun indikator penilaian sendiri sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

**Tabel 3.3 Contoh Rubrik Penilaian Formatif
Bahan Makanan Hewani**

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan jenis bahan makanan hewani secara lisan atau tertulis. 2. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan karakteristik bahan makanan hewani secara lisan atau tertulis. 3. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan gizi bahan makanan hewani secara lisan atau tertulis. 4. Mengumpulkan tugas dengan lengkap dan tepat waktu. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

**Tabel 3.4 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Praktik
Bahan Makanan Hewani**

Indikator Penilaian		
1. Menunjukkan kemampuan dalam menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja dalam membuat potongan bahan makanan hewani. 2. Melakukan persiapan diri, alat, dan bahan dengan benar. 3. Membuat potongan bahan makanan hewani dengan benar 4. Menyimpan bahan makanan hewani yang telah dipotong dengan benar.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

*Guru dapat melewati rubrik ini jika praktik membuat potongan bahan makanan hewani dilakukan langsung bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan.

Guru dapat menggunakan lembar penilaian formatif atau memodifikasinya sesuai kebutuhan sekolah. Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sebagai berikut.

Tabel 3.5 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik											
Hari/Tanggal :											
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner											
Materi Utama : Bahan Makanan Hewani											
Petunjuk :											
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.											
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.											
No.	Nama Peserta Didik	Pengetahuan Bahan Makanan Hewani				Skor	Praktik Membuat Potongan Bahan Makanan Hewani				Skor
		Indikator ke-					Indikator ke-				
		1	2	3	4		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3	✓	✓	✓	✓	4
3.										

*Urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian.

**jika praktik membuat potongan bahan makanan hewani dilakukan langsung bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan, maka kolom “Praktik membuat potongan bahan makanan hewani” dapat dihilangkan.

Penilaian sumatif dilakukan pada akhir pembelajaran. Penilaian sumatif dapat dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian yang ada di buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 3 Bahan Makanan Hewani. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada buku siswa, terdapat lima soal tes benar salah dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel Pedoman Penilaian Tes Benar Salah. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 3.6 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 3.7 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2

Jawaban	Skor
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

Guru juga dapat melakukan penilaian sumatif dengan membuat tes sendiri, menyesuaikan kondisi peserta didik.

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* bab 3 dengan materi bahan makanan hewani sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 3.8 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	Kefir merupakan produk olahan dari minyak.	Salah	Kefir merupakan makanan yang terbuat dari susu.
2.	Karbohidrat banyak terkandung pada bahan makanan hewani.	Salah	Bahan makanan hewani hanya sedikit sekali mengandung karbohidrat.
3.	Potongan <i>flank</i> pada daging sapi memiliki ciri dagingnya liat.	Benar	Terletak di bagian perut sapi dengan serabut-serabut otot yang menyebabkan daging ini liat.
4.	Bagian dada ayam tanpa tulang yang dipotong tipis-tipis disebut filet ayam.	Benar	Filet dibuat dari daging tanpa tulang.
5.	Suhu penyimpanan untuk daging, unggas, dan ikan yang disimpan dalam jangka waktu lama adalah 18 °C.	Salah	Suhu beku seharusnya di bawah -18 °C.

2. Tes Tertulis Uraian

1. Daging yang berkualitas baik memiliki ciri-ciri sebagai berikut.
 - a. Warna sesuai dengan jenis daging dan cerah mengkilap.
 - b. Aroma khas daging segar.
 - c. Tekstur daging kenyal dan padat, jika ditekan akan mudah kembali ke bentuk awal.
 - d. Tidak berlendir, tidak lengket di tangan, dan tidak mengeluarkan cairan terus menerus.
2. Jika memerlukan bahan makanan hewani yang tinggi protein dan rendah lemak, jenis bahan makanan hewani yang disarankan sebagai berikut. (Bisa memilih salah satu):
 - a. Daging sapi bagian *tenderloin* atau *round* karena relatif tidak mengandung banyak lemak
 - b. Putih telur karena mengandung protein. Lemak telur berada pada bagian kuningnya.
 - c. Susu skim karena lemaknya sudah dihilangkan, atau susu rendah lemak karena lemak susunya sudah dikurangi dalam jumlah banyak.
3. Perbedaan potongan bahan makanan hewani sebagai berikut.
 - a. Perbedaan *sirloin* dan *tenderloin* terletak pada tubuh sapi sehingga teksturnya menjadi berbeda. *Sirloin* berada di bagian bawah tulang rusuk sampai bagian luar tulang rusuk dan mengelilingi *tenderloin*. Daging ini relatif lebih liat dibandingkan dengan *tenderloin*. *Tenderloin* berbentuk memanjang dengan tekstur yang empuk.
 - b. *Fish goujon* dengan *goujonette* berbeda pada ukurannya. *Goujonette* lebih kecil dibandingkan *goujon*.
4. Masakan yang menggunakan potongan *brisket* antara lain semur daging, sayur asem, sup, rawon, soto daging, *stewed beef* dan *beef stroganoff*.

5. Ada seseorang yang menyimpan daging dalam ukuran besar dan banyak dalam keadaan beku, kemudian dicairkan semua dan diambil setengahnya. Sisa daging yang lain dimasukkan kembali ke *freezer*. Tindakan tersebut tidak baik karena ketika mencairkan daging, sari daging akan ikut keluar sehingga daging yang dibekukan kembali akan memiliki rasa lebih hambar, tekstur lebih kering, kemungkinan terkontaminasi bakteri juga menjadi lebih tinggi.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Pada pertemuan terakhir Bab 3, refleksi dilakukan sebagai berikut.

Tabel 3.9 Refleksi Bahan Makanan Hewani

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya memahami jenis-jenis bahan makanan hewani.		
2.	Saya memahami kandungan gizi bahan makanan hewani.		
3.	Saya memahami potongan bahan makanan hewani.		
4.	Saya memahami cara penyimpanan bahan makanan hewani.		

- Setelah mempelajari materi bahan makanan hewani, manfaat apa yang telah kalian peroleh?
- Bagian materi manakah yang membuat kalian kesulitan?

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Refleksi guru dapat dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 3.10 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran materi bahan makanan hewani terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada materi bahan makanan hewani kuliner dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran materi bahan makanan hewani.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran materi bahan makanan hewani.		

- Apa saja kendala dalam kegiatan pembelajaran bahan makanan hewani?
- Apa saja yang dapat mendukung agar kegiatan pembelajaran bahan makanan hewani berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 4

Pengetahuan Dasar Masakan

Refleksi

Setelah melaksanakan kegiatan belajar pada bab ini, lakukan refleksi berdasarkan ilmu yang telah kalian peroleh. Salin tabel berikut dalam buku tugas kalian. Berilah tanda centang pada pernyataan yang paling sesuai di bawah ini dan jawablah pertanyaan yang tersedia.

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya memahami jenis-jenis bahan makanan hewani.		
2.	Saya memahami kandungan gizi bahan makanan hewani.		
3.	Saya memahami potongan bahan makanan hewani.		
4.	Saya memahami penyimpanan bahan makanan hewani.		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang bahan makanan hewani, manfaat apa yang telah kalian peroleh?
- Bagian materi manakah yang membuat kalian kesulitan?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2

Penulis: Nurul Hasbiana
Nurul Khasanah Wahyuningtyas
ISBN: 978-602-244-997-3 (no. jil. lengkap)
978-602-244-998-0 (jil. 2)
978-623-388-057-2 (PDF)

Bab 4

Pengetahuan Dasar Masakan



Berasal dari negara manakah makanan favorit kalian?

A. Pendahuluan

Pengetahuan dasar masakan merupakan bagian materi pembelajaran elemen ke-6 Fase E, yaitu praktik dasar memasak secara menyeluruh. Pada bab ini peserta didik dikenalkan masakan dari beberapa negara di dunia. Pengetahuan dasar tersebut perlu dimiliki peserta didik sebelum melakukan praktik dasar memasak. Tujuannya agar peserta didik memiliki pengetahuan luas mengenai berbagai masakan. Pengetahuan dasar masakan dapat diajarkan melalui penjelasan teori. Guru juga dapat melakukan demonstrasi membuat beberapa masakan di depan peserta didik. Peta materi pada bab ini sebagai berikut.



1. Apersepsi

Kegiatan awal pembelajaran pada bab ini dapat dilakukan guru dengan menggali pengetahuan awal peserta didik terhadap berbagai jenis masakan. Guru dapat menanyakan pengalaman peserta didik saat menyantap makanan tertentu, baik makanan khas Indonesia maupun makanan dari luar negeri.

Guru juga dapat menyampaikan apersepsi dengan menayangkan berbagai menu masakan. Selanjutnya, guru meminta peserta didik mengidentifikasi menu yang diketahui dan belum diketahui. Peserta didik diberi kesempatan untuk mengemukakan hasil identifikasinya secara lisan. Guru juga dapat memberikan apersepsi sesuai kondisi peserta didik di sekolahnya.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik diharapkan telah memahami konsep dan keterampilan pada materi bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani.

3. Materi Esensial

Pada Bab 4 peserta didik perlu memperoleh pengetahuan berikut.

- a. Masakan Indonesia.
- b. Masakan Asia.
- c. Masakan Kontinental.
- d. Produk pastri dan bakeri.

Materi diberikan sebatas pengenalan terkait jenis dan karakteristik berbagai masakan. Dengan demikian, peserta didik memiliki pengetahuan tentang masakan dari beberapa wilayah di dunia.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Sebelum melaksanakan pembelajaran, guru dapat melakukan penilaian asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan melalui tanya jawab, memberikan soal dalam bentuk tertulis, atau metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 4

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi pengetahuan dasar makanan dapat disampaikan dalam lima pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan selama 6 jam pelajaran (JP). Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai kondisi sekolah masing-masing.

Tabel 4.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 4	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Pengetahuan Dasar Masakan	Masakan Indonesia	2 x 6 JP
	Masakan Asia	1 x 6 JP
	Masakan Kontinental	1 x 6 JP
	Produk pastri dan bakeri	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		30 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
<p>Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan.</p> <p>Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, ruang dapur (jika guru melakukan demonstrasi memasak), komputer/laptop/smartphone, dan alat tulis.</p>		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada bab 4, peserta didik diharapkan dapat memiliki pengetahuan dasar masakan. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Menjelaskan konsep pengetahuan dasar masakan Indonesia.
- b. Menjelaskan konsep pengetahuan dasar masakan Oriental.
- c. Menjelaskan konsep pengetahuan dasar masakan Kontinental.
- d. Menjelaskan konsep pengetahuan produk Pastri dan Bakeri.

3. Kegiatan Pembelajaran

Untuk mengajarkan materi pengetahuan dasar masakan guru menerapkan berbagai metode pembelajaran yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). *Guided discovery learning* dan *cooperative learning* juga dapat diterapkan. Guru mengarahkan peserta didik untuk aktif terlibat dalam kegiatan pembelajaran materi pengetahuan dasar masakan. Guru memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan.

Aktivitas pembelajaran dirancang agar peserta didik belajar secara langsung untuk memiliki keterampilan abad 21, meliputi komunikasi, kolaborasi, berpikir kritis, dan kreatif. Kemampuan ini merupakan *soft skill*

yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri. Pengetahuan dasar masakan harus dimiliki oleh staf di industri kuliner, baik ketika bekerja sebagai *chef* maupun *waiter/waitress*. Oleh karena itu, materi ini sangat penting dipelajari.

Agar peserta didik tidak bosan dalam pembelajaran, guru perlu memberikan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik melakukan peregangan, melakukan permainan singkat, memberikan *ice breaking*, atau melakukan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi. Guru menyesuaikan kegiatan belajar berikut sesuai kondisi di sekolah masing-masing.

a. Pertemuan 1, 2, 3, dan 4 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Kegiatan pembelajaran dapat dilakukan melalui langkah-langkah yang sama dengan materi berbeda. Adapun materi pembelajaran pada pertemuan 1, 2, 3, dan 4 sebagai berikut.

Pertemuan 1 : Masakan Indonesia

Pertemuan 2 : Masakan Asia

Pertemuan 3 : Masakan Kontinental

Pertemuan 4 : Pastri dan Bakeri

Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik sekolah. Contoh langkah-langkah pembelajaran pertemuan 1, 2, 3, dan 4 sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memasuki kelas dengan senyum, sapa, dan salam. Guru mempersilakan ketua kelas memimpin doa.
- 2) Guru mengulas materi pertemuan sebelumnya secara singkat dan memberikan pertanyaan kepada peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik dalam kelompok-kelompok yang beranggotakan 2–3 orang.
- 2) Guru meminta peserta didik membaca, mencari informasi, dan merangkum materi sesuai perencanaan (materi berbeda di tiap pertemuan). Sumber belajar utama yang digunakan adalah *Dasar-Dasar Kuliner 2*. Peserta didik diminta mencari buku/sumber lain yang relevan, misalnya artikel dari majalah/surat kabar atau artikel di internet.
- 3) Guru meminta peserta didik mengerjakan berbagai kegiatan yang termuat di buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* bab 4 sesuai topik materi yang diajarkan pada pertemuan tersebut. Sebagai contoh, pada pertemuan 1, peserta didik mengerjakan aktivitas pada subbab masakan Indonesia. Pada pertemuan 2, peserta didik mengerjakan aktivitas pada subbab masakan Asia.
- 4) Peserta didik dengan kemampuan belajar tinggi dapat diberi kegiatan tambahan, yaitu mencari dan menganalisis resep masakan sesuai materi. Contoh lembar kerja untuk kegiatan ini dapat dilihat pada Tabel 4.2.

Alternatif kegiatan pembelajaran sebagai berikut.

- a) Guru mendemonstrasikan cara membuat satu atau dua masakan sesuai materi yang dibahas.
 - b) Guru memutar video pembelajaran memasak sesuai materi yang dibahas.
- 5) Peserta didik diminta mempresentasikan hasil kegiatan yang telah dilakukan di depan kelas secara bergantian.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
 - b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
 - c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.
- 6) Guru menjelaskan kembali materi yang dibahas untuk memperkuat pemahaman peserta didik terkait materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberikan penguatan materi kepada peserta didik yang sudah memiliki pengetahuan tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru memberikan tambahan tugas secara mandiri ataupun kelompok sesuai topik pembelajaran.
- 4) Pada pertemuan 1, 2, 3, dan 4 refleksi peserta didik dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi guru dilakukan sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 5) Peserta didik mengemukakan kesulitan yang dialami selama kegiatan belajar.
- 6) Guru memberikan motivasi dan solusi terhadap kesulitan peserta didik.

Tabel 4.2 Contoh Lembar Kerja Peserta Didik

Lembar Kerja					
Nama :					
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner					
Materi : Pengetahuan Dasar Masakan					
Kegiatan : Masakan Indonesia/Masakan Asia/Masakan Kontinental/Pastri dan Bakeri*					
No.	Nama Masakan	Asal Negara	Bahan Utama	Bumbu	Hasil Analisis (Rasa/Warna/Tekstur/Bentuk/ Penampilan)

*coret yang tidak perlu

Keterangan lembar kerja peserta didik:

1. Guru dapat menentukan jumlah masakan yang perlu dicari informasinya oleh peserta didik dengan menyesuaikan kondisi sekolah masing-masing.
2. Proses pencarian informasi dapat dilakukan dengan wawancara kepada pihak terkait yang berada di lingkungan sekitar peserta didik atau internet.
3. Jika topik yang dianalisis adalah masakan Indonesia, maka kolom asal negara dapat diganti dengan nama provinsi atau asal wilayah.
4. Jumlah bahan dan bumbu pada resep tidak perlu dituliskan.
5. Hasil analisis diperoleh dari resep yang dibaca, misalnya di resep tertulis cabai dalam jumlah banyak maka masakan akan memiliki rasa pedas.

b. Pertemuan 5 (1 x 6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan pada pertemuan 5 dapat dilihat pada langkah-langkah berikut. Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Kegiatan pembelajaran diawali dengan mengajak peserta didik memeriksa kebersihan kelas.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik dan melanjutkan dengan doa bersama.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru meminta peserta didik membaca dan memahami materi lipatan daun pada buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* serta menjawab pertanyaan yang muncul.

- 2) Guru mendemonstrasikan berbagai cara membuat lipatan daun. Guru dapat mencontohkan cara membuat lipatan daun sebagai wadah dan lipatan daun sebagai penghias alas hidang. Kegiatan ini dapat disesuaikan dengan kondisi sekolah masing-masing.
- 3) Guru memberikan tugas kepada peserta didik membuat lipatan daun. Tugas dapat diberikan secara berkelompok atau individu.
- 4) Guru mengevaluasi hasil kerja peserta didik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru dapat memberikan tugas tambahan secara mandiri ataupun kelompok sesuai materi pembelajaran.
- 4) Pada pertemuan 5, refleksi dilakukan dengan mengisi lembar refleksi sesuai Tabel Refleksi Peserta Didik dan Refleksi Guru.
- 5) Kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 6) Peserta didik mengajukan pertanyaan kepada guru terkait materi yang belum dipahami.
- 7) Peserta didik bersama guru mengevaluasi hasil belajar pada pertemuan ini.
- 8) Kegiatan pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.

Alternatif Kegiatan Pembelajaran Praktik sebagai berikut.

Guru mempraktikkan cara membuat lipatan daun. Kegiatan tersebut dilakukan saat praktik teknik dasar pengolahan makanan. Sebagai contoh, membuat lipatan pinjung untuk membuat kue bugis, lipatan daun untuk membuat pais emi, dan lainnya.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

Apabila kegiatan pembelajaran yang dicontohkan di atas tidak dapat diterapkan, dapat dilakukan pembelajaran alternatif. Pembelajaran alternatif ini dilakukan dengan metode *jigsaw*. Adapun langkah-langkah kegiatan pembelajaran alternatif sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Kegiatan pembelajaran diawali dengan mengajak peserta didik memeriksa kebersihan kelas.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik dan melanjutkan dengan doa bersama.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

Kegiatan pembelajaran alternatif dilakukan menggunakan metode *jigsaw* dengan langkah sebagai berikut (Arends, 2008).

- 1) Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok. Setiap kelompok terdiri atas empat orang atau menyesuaikan kondisi kelas.
- 2) Guru membagi materi diskusi, setiap peserta didik dalam kelompok memperoleh materi berbeda (satu orang belajar masakan Indonesia, satu orang masakan Asia, satu orang masakan Kontinental, serta satu orang produk pastri dan bakeri).
- 3) Peserta didik yang mempelajari materi sama diminta berkumpul menjadi satu (disebut kelompok ahli). Kelompok tersebut diberi tugas untuk membaca, mencari informasi, berbagi materi, berdiskusi, serta merangkum materi sesuai topik yang diberikan. Buku yang dibaca adalah *Dasar-Dasar Kuliner 2*, buku lain yang relevan, artikel dari majalah/surat kabar, atau artikel di internet.
- 4) Kelompok ahli kembali ke kelompok awal dan secara bergantian membagikan hasil diskusinya di kelompok ahli kepada anggota yang lain (presentasi dapat dilakukan di pertemuan 2, 3, dan 4 menyesuaikan kondisi).

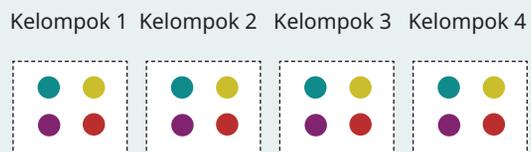
- 5) Guru menjelaskan materi yang dibahas untuk memperkuat pemahaman peserta didik terkait materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Langkah-langkah pelaksanaan metode pembelajaran *jigsaw* dapat diilustrasikan sebagai berikut.

Langkah 1

Membagi anggota kelompok dengan topik berbeda.

- = Masakan Indonesia
- = Masakan Oriental
- = Masakan Kontinental
- = Pastrri dan Bakeri



Langkah 2

Membuat kelompok ahli sesuai dengan topik yang dipelajari dan saling berdiskusi.



Langkah 3

Kelompok ahli kembali ke kelompok awal dan secara bergantian hasil diskusinya di kelompok ahli kepada anggota lain.



Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 1, 2, 3, dan 4 refleksi peserta didik dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi untuk guru sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 4) Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan memfasilitasi selama proses kegiatan belajar berlangsung.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Pengetahuan Dasar Masakan

Tabel 4.3 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras.• Peserta didik mengetahui berbagai masakan dari berbagai negara.
3.	Gotong royong	Peserta didik saling berkerja sama dalam diskusi kelompok menggunakan metode <i>jigsaw</i> .
4.	Kreatif	Peserta didik melakukan presentasi yang menarik pada materi pengetahuan dasar makanan sebagai media komunikasi.

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi pengetahuan dasar masakan.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Pada bab ini peserta didik hanya diberikan pengetahuan mengenai makanan dari berbagai daerah sebagai pengenalan, tidak mendetail hingga praktik pengolahan. Dengan pengenalan, peserta didik diharapkan lebih termotivasi untuk belajar kuliner. Selain itu, peserta didik mengetahui konsep dasar masakan terlebih dahulu. Praktik pengolahan dilakukan untuk masakan sederhana setelah peserta didik mempelajari teknik dasar memasak. Masakan yang lebih kompleks diajarkan kepada peserta didik di fase F (kelas XI dan XII).

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari Bab 4 tentang Pengetahuan Dasar Makanan, peserta didik dengan perkembangan belajar lebih cepat dapat diberikan pengayaan. Guru dapat menambahkan informasi terkait macam-macam lipatan daun yang dapat digunakan sebagai dekorasi. Guru juga dapat mengembangkan materi pengayaan sesuai karakteristik peserta didik.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan minimal diberikan remedial. Remedial dilakukan untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Program remedial yang diberikan berupa penugasan untuk membaca kembali materi tentang pengetahuan dasar masakan dan mengerjakan soal yang dibuat oleh guru sesuai materi yang belum tuntas. Guru dapat mengembangkan soal untuk remedial dan diharapkan berbeda dengan soal yang tercantum di Buku Siswa, pembimbingan, dan pemberian kesempatan peserta didik untuk mengulang pembelajaran. Selanjutnya, guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Perkembangan belajar peserta didik membutuhkan dukungan dari berbagai pihak, terutama orang tua/wali. Bentuk interaksi antara sekolah dengan orang tua/wali dan masyarakat sebagai berikut.

- Pihak sekolah meminta orang tua/wali memberikan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- Pihak sekolah meminta orang tua/wali memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar topik pengetahuan dasar masakan.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung. Penilaian tersebut dapat dilakukan dengan mengamati peserta didik saat diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel 4.4 dan Tabel 4.5. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri sesuai kegiatan pembelajaran dan tujuan pembelajaran yang telah ditentukan.

Tabel 4.4 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Pengetahuan Dasar Masakan

Indikator Penilaian
1. Menunjukkan kemampuan dalam memahami dasar masakan Indonesia secara lisan atau tertulis.
2. Menunjukkan kemampuan dalam memahami dasar masakan Asia secara lisan atau tertulis.
3. Menunjukkan kemampuan dalam memahami dasar masakan Kontinental secara lisan atau tertulis.
4. Menunjukkan kemampuan dalam memahami dasar Pastry dan Bakeri secara lisan atau tertulis.
5. Mengumpulkan tugas dengan lengkap dan tepat waktu.

Indikator Penilaian		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Guru dapat menggunakan lembar penilaian formatif atau memodifikasinya sesuai kebutuhan sekolah. Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sebagai berikut.

Tabel 4.5 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Praktik Lipatan Daun

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan penerapan kesehatan dan keselamatan kerja dalam membuat lipatan daun. 2. Melakukan persiapan diri, alat, dan bahan dengan benar. 3. Membuat lipatan daun sebagai bungkus/wadah hidangan dengan benar. 4. Membuat lipatan daun sebagai penghias alas hidang dengan benar. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

*Guru dapat memanfaatkan rubrik penilaian ini dalam praktik membuat lipatan daun. Guru dapat mengabaikan rubrik ini apabila kegiatan membuat lipatan daun dilakukan secara bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan.

Tabel 4.6 Contoh Lembar Penilaian Peserta Didik

Lembar Penilaian Peserta Didik											
Hari/Tanggal : Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner Materi Utama : Pengetahuan Dasar Masakan Petunjuk : 1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul. 2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.											
No.	Nama Peserta Didik	Pengetahuan Dasar Masakan					Praktik Membuat Lipatan Daun				
		Indikator ke-				Skor	Indikator ke-				Skor
		1	2	3	4		1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4	✓	✓	✓	✓	4
2.	Vikri A	✓	-	✓	✓	3	✓	✓	✓	✓	4
3.										

*Urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian.

**Jika praktik membuat lipatan daun dilakukan langsung bersama dengan praktik dasar pengolahan makanan, maka kolom “Praktik membuat lipatan daun” dapat dihilangkan.

Penilaian sumatif dilakukan pada akhir pembelajaran yang telah dipelajari. Penilaian sumatif dapat dilakukan menggunakan tes pilihan ganda dan uraian yang ada di buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab Pengetahuan Dasar Masakan. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Pilihan Ganda

Pada buku siswa, terdapat 10 soal pilihan ganda dengan skor maksimal adalah 10 (diperoleh dari 10 soal x 1) dan nilai akhir maksimal adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada Tabel Tabel di bawah ini. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan benar atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 4.7 Pedoman Penilaian Pilihan Ganda

Jawaban	Skor
Jawaban benar	1
Jawaban salah	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 4.8 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

Guru dapat melakukan penilaian sumatif dengan membuat tes sendiri sesuai kondisi peserta didik

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 4 dengan topik pengetahuan dasar masakan sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Pilihan Ganda

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

2. Soal Uraian

1. Ciri khas masakan-masakan yang berasal dari wilayah Sumatra kaya akan rasa dengan karakteristik kuat, terkadang asam, dan pedas. Beberapa jenis masakan juga mengandung santan yang kental.
2. Masakan Indonesia yang terpengaruh masakan negara lain antara lain bakso, selat Solo, dan *klappertaart*.
3. Perbedaan ciri khas masakan Jepang dan masakan India sebagai berikut.

Masakan Jepang dapat dideskripsikan sebagai masakan yang natural karena tidak menggunakan banyak bumbu ataupun rempah. Adapun masakan India dikenal dengan ciri khasnya yang kuat, aromatik, dan kaya akan rasa.

4. Ciri khas masakan Kontinental antara lain sangat sedikit menggunakan cabai dan rempah, tetapi menggunakan banyak *herbs* dan *dairy product*, seperti susu, keju, serta krim.
5. Tidak semua produk pastri dan bakeri menggunakan tepung terigu. Contoh produk tersebut sebagai berikut
 - a. Beras dan tepung beras, seperti arem-arem, klepon, lapis, dan talam.
 - b. Beras ketan dan tepung beras ketan, seperti rengginang, lemper, onde-onde, dan getas/gemblong.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Pada pertemuan terakhir Bab 4, refleksi dilakukan sebagai berikut.

Tabel 4.9 Refleksi Pengetahuan Dasar Masakan

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menguraikan konsep dasar masakan Indonesia.		
2.	Saya mampu menguraikan konsep dasar masakan Asia.		
3.	Saya mampu menguraikan konsep dasar masakan Kontinental.		
4.	Saya mampu menguraikan konsep dasar produk pastri dan bakeri.		

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Guru dapat melakukan refleksi pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 4.10 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran materi pengetahuan dasar masakan terlaksana sesuai perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada materi pengetahuan dasar masakan dapat dipertahankan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran materi pengetahuan dasar masakan.		

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran materi pengetahuan dasar masakan.		

- Apa saja kendala dalam proses kegiatan pembelajaran materi pengetahuan dasar masakan?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran materi pengetahuan dasar masakan berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 5

Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Refleksi

Setelah mempelajari bab ini, yuk refleksi! Kita yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang pada pernyataan yang paling sesuai di bawah ini. Salinlah tabel berikut dalam buku tugas kalian.

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menguraikan konsep dasar masakan Indonesia.		
2.	Saya mampu menguraikan konsep dasar masakan Asia.		
3.	Saya mampu menguraikan konsep dasar masakan kontinental.		
4.	Saya mampu menguraikan konsep dasar protéké pásti dan bakeri.		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang pengenalan masakan, manfaat apa yang telah kalian peroleh?
- Bagian manakah yang membuat kalian kesulitan?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana
ISBN: 978-602-444-997-3 (no jilid lengkap)
978-602-444-998-0 (jilid 2)
978-602-388-057-2 (PDF)

Bab 5

Teknik Dasar Pengolahan Makanan



Apakah kalian sering memasak di rumah? Jika ya, teknik memasak apa yang pernah kalian gunakan?

A. Pendahuluan

Bab 5 Teknik Dasar Pengolahan Makanan termasuk elemen ke-6 Fase E, yaitu praktik dasar memasak secara menyeluruh. Materi ini perlu diajarkan kepada peserta didik di kelas X agar mereka dapat memahami berbagai teknik pengolahan berbagai makanan dengan baik. Materi tersebut diajarkan melalui penjelasan teori dan praktik berbagai masakan sesuai tekniknya. Peta materi pada bab ini sebagai berikut.



1. Apersepsi

Kegiatan awal pembelajaran Bab 5 dapat dilakukan dengan menggali pengetahuan peserta didik terhadap teknik dasar pengolahan makanan. Guru menanyakan pengalaman peserta didik terkait teknik dasar pengolahan makanan yang pernah dilakukan di rumah, misalnya merebus pasta, menggoreng telur, memanggang roti, atau membakar jagung. Apersepsi juga dapat dilakukan dengan menunjukkan gambar berbagai teknik dasar pengolahan makanan dan meminta peserta didik mengidentifikasinya. dengan menunjukkan sesuai karakteristik peserta didik. Apersepsi bertujuan meningkatkan rasa ingin tahu dan minat belajar peserta didik terhadap materi yang akan diajarkan.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Peserta didik diharapkan sudah memahami konsep dan keterampilan pada materi keamanan pangan, membersihkan area dan peralatan dapur, serta kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja sebelum mempelajari teknik dasar pengolahan makanan.

3. Materi Esensial

Pada Bab 5 peserta didik akan memperoleh pengetahuan berikut.

- a. Mengorganisasi dan menyiapkan makanan.
- b. Teknik dasar pengolahan makanan.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan melalui asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi lingkungan sekolah masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan dengan tanya jawab. Guru juga dapat memberikan soal kepada peserta didik dalam bentuk tertulis atau dengan metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 5

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi teknik dasar pengolahan makanan dapat disampaikan dalam sembilan belas pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan selama 6 jam pelajaran. Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai kondisi sekolah masing-masing.

Tabel 5.1 Alokasi Waktu, Media, dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 5	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Teknik dasar pengolahan makanan	Mengorganisasi dan menyiapkan makanan	1 x 6 JP
	Teknik dasar pengolahan makanan: a. Teori teknik pengolahan panas basah b. Teori teknik pengolahan panas kering	2 x 6 JP
	Praktik dasar memasak secara menyeluruh	16 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		114 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/power point/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan bahan lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada Bab 5, peserta didik diharapkan dapat memahami teknik dasar pengolahan makanan. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Mengorganisasi dan menyiapkan makanan.
- b. Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (teknik panas basah dan teknik panas kering).

3. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran materi teknik dasar pengolahan makanan dapat dilakukan menggunakan metode pembelajaran yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru mengarahkan peserta didik untuk aktif belajar tentang teknik dasar pengolahan makanan. Guru membimbing peserta didik mengenai cara berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan.

Kegiatan pembelajaran melalui model tersebut mampu mendorong peserta didik untuk aktif berlatih mencari informasi dan berkomunikasi. Pencarian informasi dapat memperkaya pengetahuan peserta didik terkait teknik dasar pengolahan makanan. Kegiatan membaca dari berbagai sumber akan memperkuat kemampuan peserta didik dalam hal literasi. Mempresentasikan hasil diskusi melatih kemampuan peserta didik dalam berkomunikasi. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan peserta didik ketika terjun ke dunia industri. Teknik dasar pengolahan makanan merupakan pengetahuan dasar yang harus dimiliki oleh juru masak di industri kuliner.

Agar peserta didik tidak merasa bosan dalam proses pembelajaran, perlu dilakukan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru mengajak peserta didik melakukan peregangan, melakukan permainan singkat, melakukan *ice breaking*, dan kegiatan lain yang relevan dengan kondisi sekolah masing-masing.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Pertemuan ini membahas manfaat dan tahapan alur kerja di dapur. Langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan pada pertemuan 1 sebagai berikut.

Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Peserta didik diminta mempersiapkan diri sebelum kegiatan pembelajaran dimulai.
- 2) Guru menanyakan kabar peserta didik dan memeriksa daftar presensi.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik dalam beberapa kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 3–5 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi di sekolah.
- 2) Pada pertemuan pertama, guru memantik peserta didik untuk mengidentifikasi materi yang belum diketahui/dipahami. Materi tersebut sebagai berikut.
 - a. Manfaat alur kerja di dapur.
 - b. Tahapan alur kerja di dapur.
 - c. Kegiatan di setiap tahapan alur kerja.

Guru dapat membimbing peserta didik melakukan aktivitas sesuai petunjuk pada Buku Siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* bab Teknik Dasar Pengolahan Makanan.

- 3) Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber. Informasi dapat diperoleh dengan berkunjung ke perpustakaan dan membaca buku yang relevan, bereksplorasi di internet, dan berdiskusi.
- 4) Guru membimbing peserta didik dalam melakukan pengolahan informasi dari berbagai sumber dengan mengidentifikasi, memilah, dan memilih informasi yang diperoleh.
- 5) Pada pertemuan kedua, guru membimbing peserta didik untuk mengomunikasikan hasil aktivitasnya melalui presentasi di kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a. Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
 - b. Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
 - c. Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.
- 6) Guru menjelaskan materi yang dibahas agar peserta didik lebih memahami materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 1 refleksi peserta didik dapat dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi guru dilakukan sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Peserta didik dan guru melakukan evaluasi terhadap pembelajaran pada pertemuan ini.

b. Pertemuan 2

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah. Adapun langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan pada pertemuan 3 sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok terdiri atas 3–4 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi kelas.
- 2) Guru membagi topik untuk setiap kelompok. Setiap kelompok mendapatkan topik yang berbeda dari kelompok lain. Topik yang dibagi guru sebagai berikut.
 - a) *Boiling*
 - b) *Blanching*
 - c) *Simmering*
 - d) *Poaching*
 - e) *Steaming*
 - f) *Braising*
 - g) *Stewing*
 - h) *Pressure cooking*
 - i) *Au bain marie*

- 3) Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber. Informasi dapat diperoleh dengan membaca buku *Dasar-Dasar Kuliner 2*, buku lain yang relevan, bereksplorasi di internet, dan berdiskusi.
- 4) Guru membimbing peserta didik dalam melakukan pengolahan data dengan mengidentifikasi, memilah, dan memilih informasi yang diperoleh.
- 5) Guru membimbing peserta didik untuk mengomunikasikan hasil aktivitasnya dengan cara melakukan presentasi di kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
 - b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
 - c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.
 - d) Peserta didik mengomunikasikan hasil diskusi dengan metode *gallery walk*.
- 6) Guru menjelaskan materi yang dibahas agar peserta didik lebih memahami materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul. Guru dapat menyiapkan jawaban dari aktivitas Ayo, Berpikir!
 - a) Daging beku dalam bentuk olahan tidak boleh langsung dimasak karena akan memperlama proses matang sehingga memungkinkan adanya pertumbuhan bakteri.
 - b) Urutan dalam merebus sayuran untuk membuat sayur asem berdasarkan tekstur bahannya. Dari bahan yang memiliki tekstur keras ke tekstur lunak yaitu kacang tanah, jagung manis, nangka muda, kacang panjang, labu siam, dan terong. Jika sayuran direbus secara bersamaan maka sayuran yang memiliki tekstur lunak akan *over cooking*.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.

- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 2 refleksi peserta didik dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi guru sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan memberikan fasilitas selama proses kegiatan belajar berlangsung.

c. Pertemuan 3

Guru dapat menerapkan langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah. Langkah-langkah kegiatan pembelajaran yang dapat dilakukan pada pertemuan 3 dapat dilihat kegiatan pembelajaran berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Peserta didik diminta mempersiapkan diri agar kegiatan pembelajaran kondusif.
- 2) Guru memberikan tanya jawab singkat mengenai materi pada pertemuan sebelumnya.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok yang terdiri atas 3-4 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi di kelas.

- 2) Guru membagi topik, setiap kelompok memperoleh topik yang berbeda dengan kelompok lain. Topik yang dibagi guru sebagai berikut.
 - a) *Frying*
 - b) *Roasting*
 - c) *Grilling*
 - d) *Baking*
 - e) *Gratinating*
 - f) Menyembam
 - g) Besta
- 3) Peserta didik diberi kesempatan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber. Informasi dapat diperoleh dengan membaca buku *Dasar-Dasar Kuliner 2*, buku lain yang relevan, bereksplorasi di internet, dan berdiskusi.
- 4) Peserta didik dibimbing dalam melakukan pengolahan informasi yang telah diperoleh dari berbagai sumber. Peserta didik diminta mengidentifikasi, memilah, dan memilih informasi yang diperoleh.
- 5) Peserta didik dibimbing untuk mengomunikasikan hasil aktivitasnya dengan cara presentasi di kelas.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
 - b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatannya dengan menuliskannya di lembar kerja.
 - c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatannya dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.
 - d) Peserta didik mengomunikasikan hasil diskusi dengan metode *gallery walk*.
- 6) Guru menjelaskan materi yang dibahas agar peserta didik lebih memahami materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 3 refleksi peserta didik dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi untuk guru sesuai Tabel 5.17.
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Peserta didik diminta menyimpulkan materi yang telah dipelajari pada pertemuan ini.

d. Pertemuan 4-19

Kegiatan pada pertemuan ini adalah praktik dasar memasak secara menyeluruh. Setelah peserta didik mempelajari materi tentang mengorganisasi dan menyiapkan makanan, serta teknik dasar pengolahan makanan, kegiatan pembelajaran berikutnya adalah mempraktikkan cara mengorganisasi dan menyiapkan makanan serta berbagai teknik pengolahan makanan.

Guru dapat menyusun rancangan pelaksanaan praktik sesuai kondisi sekolah. Rencana yang terdapat pada buku panduan ini dapat menjadi inspirasi dalam pelaksanaan pembelajaran.

Sesuai alokasi waktu pada Tabel Rencana Kegiatan Praktik Dasar Memasak, praktik dasar memasak secara menyeluruh terdiri atas 16 kali pertemuan dengan durasi 6 jam pembelajaran (JP) setiap pertemuan. Oleh karena itu, rencana kegiatan praktik memasak dapat disusun sebagai berikut.

Tabel 5.2 Rencana Kegiatan Praktik Dasar Memasak

No.	Pertemuan	Kegiatan
1.	Pertemuan ke-4 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 1 (teknik pengolahan panas basah).
2.	Pertemuan ke-5 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas basah 1.
3.	Pertemuan ke-6 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 2 (teknik pengolahan panas basah).
4.	Pertemuan ke-7 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas basah 2.
5.	Pertemuan ke-8 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 3 (teknik pengolahan panas basah).
6.	Pertemuan ke-9 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas basah 3.
7.	Pertemuan ke-10 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 4 (teknik pengolahan panas basah).
8.	Pertemuan ke-11 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas basah 4.
9.	Pertemuan ke-12 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 5 (teknik pengolahan panas kering).
10.	Pertemuan ke-13 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas kering 1.
11.	Pertemuan ke-14 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 6 (teknik pengolahan panas kering).
12.	Pertemuan ke-15 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas kering 2.
13.	Pertemuan ke-16 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 7 (teknik pengolahan panas kering).
14.	Pertemuan ke-17 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas kering 3.
15..	Pertemuan ke-18 (Teori)	Guru memberikan lembar kerja praktik 8 (teknik pengolahan panas kering).
16.	Pertemuan ke-19 (Praktik)	Praktik dasar teknik pengolahan panas kering 4.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memasuki kelas dengan senyum, sapa, dan salam. Guru mempersilakan ketua kelas memimpin doa.
- 2) Peserta didik dimotivasi untuk meningkatkan semangat belajar.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru melakukan pembagian kelompok praktik terdiri atas 3–4 peserta didik. Pembagian kelompok dapat menyesuaikan kondisi di sekolah.
- 2) Guru membagikan lembar kerja praktik berupa resep masakan yang akan diolah sesuai jadwal yang telah disusun.
- 3) Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk membaca lembar kerja praktik dan membuat lembar perencanaan praktik.
- 4) Guru membimbing peserta didik dalam membuat lembar persiapan praktik.
- 5) Guru membentuk kelompok tugas dalam pembelajaran praktik.
 - a) Petugas penyiapan bahan.
 - b) Petugas penyiapan dan penataan.
 - c) Petugas pembersihan area dapur.
- 6) Guru menyampaikan tanggung jawab setiap individu, kelompok praktik, dan kelompok tugas dalam pembelajaran praktik.
- 7) Guru menjelaskan tentang *personal hygiene* dan kelengkapan individu saat pembelajaran praktik.
- 8) Guru menjelaskan lembar kerja praktik yang dibahas agar peserta didik lebih memahami rencana praktik yang akan dilakukan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan 4 refleksi peserta didik dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi untuk guru sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 3) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 4) Peserta didik mengemukakan kesulitan yang dialami selama kegiatan belajar.
- 5) Guru memberikan motivasi dan solusi terhadap kesulitan peserta didik.

e. Langkah Kegiatan Pembelajaran Praktik

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa serta mengajak peserta didik untuk berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan pengecekan personal *hygiene* dan kelengkapan pribadi peserta didik.
- 4) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.
- 5) Guru menyampaikan tata tertib di ruang praktik (dapur).

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memfasilitasi peserta didik saat melakukan praktik sesuai lembar kerja praktik yang telah dipelajari.
- 2) Guru membimbing peserta didik dalam melakukan praktik dasar memasak secara menyeluruh.
- 3) Guru melakukan penilaian selama praktik berlangsung.
- 4) Guru menilai hasil praktik peserta didik.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru mengevaluasi kegiatan pembelajaran praktik.
- 2) Guru memeriksa kembali kebersihan area dan peralatan dapur.
- 3) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi guru sesuai Tabel Refleksi Pembelajaran.
- 4) Pada pertemuan terakhir, refleksi dilakukan sesuai Tabel Refleksi Teknik Dasar Pengolahan Makanan dan Refleksi Pembelajaran.
- 5) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa bersama.
- 6) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan menyediakan fasilitas selama proses kegiatan belajar berlangsung.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

Alternatif kegiatan pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

- a. Peserta didik dapat mengunjungi perpustakaan dan membaca buku-buku resep masakan. Selanjutnya, peserta didik menentukan teknik dasar pengolahan berdasarkan resep yang diperoleh.
- b. Guru dapat menerapkan metode *jigsaw* dalam pembelajaran teori.
- c. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik sebagai belajar mandiri.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Tabel 5.3 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.• Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras. • Peserta didik mengetahui beberapa teknik pengolahan yang digunakan pada masakan tradisional suatu daerah.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok, baik teori maupun praktik.
4.	Kreatif	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat presentasi yang menarik. • Peserta didik menyajikan hidangan yang dipraktikkan dengan menarik.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi teknik dasar pengolahan makanan.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Miskonsepsi

Pada materi teknik dasar pengolahan makanan sebaiknya peserta didik diberikan resep-resep sederhana dan belum mengolah satu set menu karena masih berada di fase E. Pada fase E peserta didik belum mendapatkan materi tentang menu. Praktik dengan tingkat kesulitan yang tinggi diberikan di fase F (kelas XI dan XII).

7. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari materi mengenai teknik dasar pengolahan makanan, peserta didik dengan perkembangan belajar lebih cepat diberikan pengayaan. Pengayaan dapat dilakukan dengan meminta peserta didik mencari informasi tentang teknik *flambe*.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan minimal diberikan remedial. Remedial bertujuan memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Guru memberikan penugasan, melakukan pembimbingan, dan mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

8. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Bentuk interaksi dengan orang tua/wali dan masyarakat dalam pembelajaran teknik dasar pengolahan makanan sebagai berikut.

- Sekolah meminta orang tua/wali melakukan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.
- Sekolah meminta orang tua/wali memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar topik teknik dasar pengolahan makanan.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan mengamati kegiatan peserta didik saat diskusi, presentasi, dan penugasan. Guru dapat menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel Contoh Rubrik Penilaian Formatif Teori Praktik Dasar Memasak secara Menyeluruh. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran.

Tabel 5.4 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Teori Praktik Dasar Memasak secara Menyeluruh

Indikator Penilaian		
1. Menunjukkan kemampuan dalam mengorganisasi dan menyiapkan makanan secara lisan atau tertulis.		
2. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan teknik dasar pengolahan panas basah secara lisan atau tertulis.		
3. Menunjukkan kemampuan dalam menjelaskan teknik dasar pengolahan panas kering secara lisan atau tertulis.		
4. Mengumpulkan tugas dengan lengkap dan tepat waktu.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Tabel 5.5 Contoh Rubrik Penilaian Formatif Kegiatan Praktik

Indikator Penilaian		
1. Lembar persiapan praktik dibuat sesuai format dan lengkap. 2. <i>Personal hygiene</i> peserta didik sesuai standar. 3. Melaksanakan praktik sesuai dengan lembar kerja praktik. 4. Melaksanakan praktik sesuai alur kerja di dapur.		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Guru dapat menggunakan lembar penilaian formatif atau memodifikasinya sesuai kebutuhan sekolah. Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sebagai berikut.

Tabel 5.6 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik												
Hari/Tanggal :												
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner												
Materi Utama : Praktik Dasar Memasak secara Menyeluruh												
Petunjuk :												
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.												
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.												
No.	Nama Peserta Didik	Teori Praktik Dasar Memasak					Skor	Praktik Teknik Pengolahan Makanan				
		Indikator ke-				Skor		Indikator ke-				Skor
		1	2	3	4			1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4	✓	✓	✓	✓	4	
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3	✓	✓	✓	✓	4	
3.											

*urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian.

Penilaian sumatif dilakukan pada akhir pembelajaran. Penilaian sumatif dapat dilakukan menggunakan tes benar salah dan uraian yang ada di buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 5 teknik dasar pengolahan makanan. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang dapat digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Pada buku siswa terdapat lima soal tes benar salah, dengan skor maksimal yang dapat diperoleh peserta didik adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dan nilai akhir maksimal yang diperoleh adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel 3.4. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan alasan tepat, kurang tepat, atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 5.7 Pedoman Penilaian Tes Benar Salah

Jawaban	Skor
Jawaban benar alasan tepat.	3
Jawaban benar alasan kurang tepat.	2
Jawaban benar alasan salah.	1
Jawaban salah alasan salah.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 5.8 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3

Jawaban	Skor
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

Guru juga dapat melakukan penilaian sumatif dengan membuat tes sendiri sesuai kondisi peserta didik.

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 5 Teknik Dasar Pengolahan Makanan sebagai berikut.

2. Tes Tertulis Benar Salah

Tabel 5.9 Kunci Jawaban Soal Benar Salah

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
1.	<i>Thawing</i> perlu dilakukan ketika bahan makanan yang akan dimasak berukuran besar dan beku.	Benar	<i>Thawing</i> merupakan kegiatan mencairkan bahan makanan beku karena bahan makanan beku berukuran besar (bongkahan).
2.	<i>Shallow frying</i> membutuhkan minyak yang dapat merendam sebagian bahan makanan saat menggoreng.	Salah	<i>Shallow frying</i> atau menggoreng dengan minyak sedikit. Pada teknik ini, setengah bahan makanan terendam oleh minyak, sedangkan setengahnya lagi tidak.
3.	<i>Steaming, simmering, dan roasting</i> adalah teknik pengolahan makanan dengan panas basah (<i>moist heat cooking</i>).	Salah	<i>Roasting</i> termasuk teknik pengolahan panas kering.

No.	Pernyataan	Jawaban	Alasan
4.	<i>Roasting, grilling, dan baking</i> adalah teknik pengolahan makanan dengan panas kering (<i>dry heat cooking</i>).	Benar	<i>Roasting, grilling, dan griddling</i> menggunakan udara sebagai penghantar panas.
5.	Sebelum <i>baking, oven</i> perlu dipanaskan dahulu sesuai suhu yang dibutuhkan.	Benar	Pemanasan oven dilakukan agar roti/ kue dapat matang dengan sempurna.

4. Tes Tertulis Uraian

1. *Larding* merupakan teknik penyiapan daging dengan cara memasukkan lemak-lemak ke sela-sela daging menggunakan jarum *larding*. Teknik ini digunakan jika daging yang diolah memiliki karakteristik *marbling* yang sedikit atau tidak mengandung banyak lemak.
2. Ciri-ciri *roasting* sebagai berikut.
 - a. Makanan yang diolah dengan teknik ini memiliki tampilan lebih menarik dengan rasa lebih enak.
 - b. Bahan makanan hewani yang diolah dengan teknik ini pada umumnya berukuran besar, misalnya karkas ayam utuh, kalkun utuh, atau ikan berukuran besar.
3. Perbedaan teknik *roasting* dengan *grilling* sebagai berikut.
Roasting merupakan teknik memanggang bahan makanan yang pada umumnya menggunakan oven. Adapun *grilling* adalah teknik membakar bahan makanan dengan radiasi panas yang bersumber dari kayu bakar, arang, ataupun briket serta dapat dilakukan dengan panas yang bersumber dari elemen logam dengan energi listrik atau gas.
4. Perbedaan *boiling, simmering, dan poaching* terdapat pada perbedaan suhu yang digunakan. *Boiling* menggunakan suhu cairan 100°C. *Simmering* menggunakan suhu cairan sedikit di bawah titik didih (85°C–96°C). *Poaching* menggunakan suhu cairan berada di bawah suhu *simmering* (71°C–82°C).

5. Prosedur mengolah bahan makanan hewani dengan teknik *braising* sebagai berikut.
 - a. Siapkan daging atau unggas dalam potongan besar.
 - b. Pada wajan datar, panaskan minyak dan masukkan daging atau unggas selanjutnya dibolak-balik sehingga permukaannya kecokelatan.
 - c. Masukkan daging ke dalam *braising pan*, setelah itu diberi cairan dan bumbu lain.
 - d. Tutup *braising pan*, masukkan oven, masak dengan suhu kecil dalam waktu lama sampai daging lunak.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi masuk pada kegiatan penutup pada setiap pertemuannya. Pada pertemuan terakhir Bab 5, refleksi dilakukan sebagai berikut.

Tabel 5.10 Refleksi Teknik Dasar Pengolahan Makanan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat mengorganisasi dan menyiapkan makanan.		
2.	Saya dapat menerapkan teknik dasar pengolahan makanan pada berbagai jenis masakan sederhana.		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang teknik dasar pengolahan makanan, manfaat apa yang telah kalian peroleh?
- Bagian materi manakah yang membuat kalian kesulitan?

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya. Refleksi dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 5.11 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran materi teknik dasar pengolahan makanan terlaksana sesuai dengan perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada materi teknik dasar pengolahan makanan dapat diterapkan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran materi teknik dasar pengolahan makanan.		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran materi teknik dasar pengolahan makanan.		

- Apa saja kendala dalam proses kegiatan pembelajaran teknik dasar pengolahan makanan?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran teknik dasar pengolahan makanan berjalan dengan baik?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis: Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Nurul Hasbiana

ISBN: 978-602-427-933-2

Bab 6

Menu

Refleksi

Bab ini membahas tentang teknik dasar pengolahan makanan. Setelah mempelajari bab ini, pengetahuan kalian tentu makin luas. Yuk refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang pada pernyataan yang paling sesuai pada tabel seperti contoh di bawah ini.

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat mengorganisasi dan menyiapkan makanan.		
2.	Saya dapat menerapkan teknik dasar pengolahan makanan pada berbagai macam masakan sederhana		

- Dari kegiatan mempelajari materi tentang teknik dasar pengolahan makanan, manfaat apa yang telah kalian peroleh?
- Bagian manakah yang membuat kalian kesulitan?

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022

Dasar-Dasar Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas X Semester 2

Penulis: Nurul Hasbiana
Nurul Khasanah Wahyuningtyas
ISBN: 978-602-244-997-3 (no.jil.lengkap)
978-602-244-998-0 (jil.2)
978-623-388-057-2 (PDF)

Bab 6

Menu



Ketika kalian mengunjungi restoran atau rumah makan, apakah kalian ditanya akan memesan menu apa?

A. Pendahuluan

Materi menu merupakan bagian dari elemen ke-6 Fase E, yaitu praktik dasar memasak secara menyeluruh. Materi ini perlu diajarkan kepada peserta didik di kelas X agar mereka dapat memahami berbagai menu di dunia industri dengan baik. Materi ini diajarkan secara teori dan praktik melalui kegiatan membuat berbagai macam susunan menu. Peta materi pada bab ini sebagai berikut.



1. Apersepsi

Kegiatan pembelajaran pada Bab 6 dapat diawali dengan menggali pengetahuan peserta didik terhadap menu. Guru dapat menanyakan pengalaman peserta didik terkait menu, misalnya menu makan sehari-hari di rumah, menu pada pesta pernikahan, atau menu di restoran yang pernah dicicipi. Apersepsi juga dapat dilakukan dengan cara menayangkan gambar berbagai macam menu dan meminta peserta didik mengidentifikasinya. Selain itu, guru dapat mengembangkan berbagai cara apersepsi sesuai karakteristik peserta didik. Apersepsi diberikan untuk meningkatkan minat dan rasa ingin tahu peserta didik terkait materi.

2. Konsep dan Keterampilan Prasyarat

Sebelum memperoleh materi mengenai menu perlu peserta didik perlu memiliki pengetahuan dan keterampilan terkait peralatan dapur, bahan nabati, bahan hewani, pengetahuan dasar masakan, dan teknik dasar pengolahan makanan.

3. Materi Esensial

Pada bab 6 peserta didik akan memperoleh pengetahuan berikut.

- Pengertian menu.
- Jenis-jenis menu.
- Syarat menyusun menu.

4. Penilaian Sebelum Pembelajaran

Penilaian sebelum pembelajaran dilakukan melalui asesmen diagnostik, baik kognitif maupun nonkognitif. Guru dapat mengembangkan pertanyaan untuk melakukan penilaian sebelum pembelajaran sesuai kondisi kelas masing-masing. Penilaian sebelum pembelajaran dapat dilakukan melalui tanya jawab. Guru juga dapat memberikan soal kepada peserta didik dalam bentuk tertulis atau dengan metode lain yang sesuai.

B. Panduan Pembelajaran Bab 6

1. Alokasi Waktu

Kegiatan pembelajaran dengan materi menu dapat disampaikan dalam dua pertemuan. Setiap pertemuan dilaksanakan dalam 6 jam pelajaran (JP). Untuk mengajarkan materi ini, guru dapat menyesuaikan jumlah jam pelajaran sesuai kondisi sekolah masing-masing.

Tabel 6.1 Alokasi Waktu, Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran

Bab 6	Materi Pokok	Alokasi Waktu
Menu	1. Pengertian menu. 2. Jenis-jenis menu. 3. Syarat menyusun menu	1 x 6 JP
	Syarat menyusun menu (praktik menyusun menu)	1 x 6 JP
Jumlah Jam Pelajaran		12 JP
Media dan Sarana Prasarana Pembelajaran		
Media: Video/foto/gambar/PowerPoint/artikel yang relevan. Sarana prasarana: Meja, kursi, LCD, papan tulis, komputer/laptop, alat tulis, dan alat lain yang relevan.		

2. Tujuan Pembelajaran

Pada bab 6, peserta didik diharapkan dapat memahami tentang menu. Peserta didik diharapkan memiliki kemampuan berikut.

- a. Menjelaskan pengertian menu.
- b. Mengidentifikasi jenis-jenis menu.
- c. Menyusun menu.

3. Kegiatan Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan dalam kegiatan pembelajaran bab ini adalah metode yang berpusat pada peserta didik (*student centered learning*). Guru mengarahkan peserta didik untuk aktif belajar tentang menu dengan cara berdiskusi dan memberikan arahan/bimbingan jika ada peserta didik mengalami kesulitan.

Kegiatan pembelajaran akan memotivasi peserta didik untuk aktif berlatih mencari informasi dan berkomunikasi. Pencarian informasi dapat memperkaya pengetahuan mereka terkait menu. Selain itu, kegiatan membaca dari berbagai sumber akan meningkatkan kemampuan literasi peserta didik. Kemampuan ini merupakan *soft skill* yang dibutuhkan ketika peserta didik terjun ke dunia industri. Menu merupakan pengetahuan dasar yang harus dimiliki oleh staf di industri kuliner, baik ketika bekerja sebagai *chef* maupun *waiter/waitress*. Bahkan pengetahuan ini sangat esensial bagi *staff marketing*.

Agar peserta didik tidak merasa bosan dalam proses pembelajaran, perlu dilakukan jeda (istirahat 5 menit setiap 45 menit sekali atau menyesuaikan kondisi). Saat kegiatan jeda, guru dapat mengajak peserta didik untuk melakukan peregangan, dan permainan singkat, melakukan aktivitas mencairkan suasana (*ice breaking*), atau melakukan kegiatan lain yang relevan sesuai kondisi. Guru dapat menyesuaikan kegiatan belajar berikut sesuai keadaan di sekolah masing-masing.

a. Pertemuan 1 (6 Jam Pelajaran @45 Menit)

Pertemuan 1 membahas pengertian, jenis-jenis menu, dan syarat menyusun menu. Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah. Adapun contoh kegiatan pembelajaran pada pertemuan ini sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memberikan motivasi kepada peserta didik untuk rajin belajar dan disiplin.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).
- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 2–3 peserta didik.
- 2) Guru membagi topik kepada setiap kelompok. Setiap kelompok mendapatkan topik yang berbeda dari kelompok lain. Topik yang dibagi sebagai berikut.
 - a) Pengertian dan fungsi menu.
 - b) Jenis menu (klasik dan modern).
 - c) Jenis menu (*a'la carte*, *table d'hote*, dan *buffet*).
 - d) Jenis menu (statis dan siklis).
 - e) Jenis menu berdasar waktu penyajian.
 - f) Syarat menyusun menu.
- 3) Guru meminta peserta didik membaca, mencari informasi, dan merangkum materi sesuai topik yang diberikan. Buku yang dibaca adalah *Dasar-Dasar Kuliner 2*, buku lain yang relevan, dan artikel dari majalah/surat kabar atau artikel di internet.
- 4) Guru meminta peserta didik mempresentasikan hasil aktivitasnya di depan kelas secara bergantian.

Alternatif kegiatan komunikasi sebagai berikut.

- a) Peserta didik melakukan presentasi dalam kelompok kecil, tidak di depan kelas.
- b) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dengan menuliskannya di lembar kerja.
- c) Peserta didik mengomunikasikan hasil kegiatan dalam bentuk *mind map*/grafik/komik sederhana.

- 5) Guru menjelaskan materi yang dibahas untuk memperkuat pemahaman peserta didik terkait materi yang diberikan serta menjawab pertanyaan-pertanyaan yang muncul. Guru menyiapkan jawaban terkait jawaban Ayo, Berpikir! Menu sangat erat kaitannya dengan kebutuhan bahan dan alat. Dari menu dapat diketahui bahan-bahan yang dibutuhkan, teknik olah, dan alat hidang dalam penyajiannya.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan melakukan refleksi. Pada pertemuan ini refleksi peserta didik dilakukan dalam bentuk tiket keluar (*exit slips*). Peserta didik diminta mengisi tiket keluar (*exit slips*) dengan jujur. Format tiket keluar (*exit slips*) terdapat di Panduan Umum. Refleksi guru dilakukan sesuai Tabel 6.9
- 4) Setelah peserta didik mengisi *exit slips*, pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Guru bersama peserta didik secara bersama-sama melakukan evaluasi pembelajaran pada pertemuan ini.

b. Pertemuan 2

Guru dapat melakukan langkah kegiatan pembelajaran yang dirancang sendiri sesuai karakteristik setiap sekolah. Adapun contoh langkah-langkah kegiatan pembelajaran pada pertemuan 2 sebagai berikut.

Kegiatan Pembuka (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memeriksa kondisi kelas dan membuka pelajaran dengan menyapa peserta didik selanjutnya mengajak berdoa.
- 2) Guru melakukan presensi kehadiran peserta didik.
- 3) Guru melakukan penilaian awal (asesmen diagnostik).
- 4) Guru memberikan apersepsi (pemberian stimulus).

- 5) Guru menyampaikan elemen yang sedang dipelajari, capaian pembelajaran, dan tujuan yang akan dicapai.

Kegiatan Inti (4 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru meminta peserta didik berkumpul sesuai kelompok pada pertemuan sebelumnya. Selanjutnya, guru meminta peserta didik menyusun menu sesuai jenis menu dan syarat penyusunan menu yang telah dipelajari. Jenis menu yang disusun dapat berupa *a'la carte*, *table d'hote*, atau menu *buffet* untuk restoran *casual*, *restoran fine dining* atau *café*. Menu juga dapat disusun dalam bentuk menu siklus untuk kebutuhan katering makanan harian atau kantin. Guru dapat menyesuaikan keadaan kelas dalam pembagian kelompok ini.
- 2) Peserta didik menunjukkan hasil karyanya dalam kegiatan *gallery walk*.
- 3) Setelah kegiatan *gallery walk* selesai, guru meminta pendapat peserta didik tentang hasil karya teman-temannya yang dipajang.

Kegiatan Penutup (1 Jam Pelajaran @45 Menit)

- 1) Guru memperkuat pemahaman peserta didik yang sudah tepat dan meluruskan pemahaman peserta didik yang belum tepat.
- 2) Guru menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menutup pembelajaran dengan melakukan refleksi sesuai Tabel Refleksi Menu dan Refleksi Pembelajaran.
- 4) Pembelajaran ditutup dengan berdoa bersama.
- 5) Peserta didik mengucapkan terima kasih kepada guru yang telah mengajar dan menyediakan fasilitas selama proses kegiatan belajar berlangsung.

4. Alternatif Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah kegiatan alternatif pembelajaran sebagai berikut.

- a. Peserta didik dapat berkunjung langsung ke kantin sekolah untuk bertanya mengenai susunan menu makanan yang tersedia. Jika di daerah sekitar sekolah terdapat restoran, peserta didik dapat diminta berkunjung ke restoran tersebut.
- b. Sekolah dapat mengadakan kunjungan industri yang terorganisasi agar peserta didik dapat mempelajari menu langsung di industri kuliner.

- c. Kegiatan menyusun menu juga dapat dilakukan dengan membuat undian. Satu kelompok mengambil satu undian. Undian berisi situasi tertentu yang harus diselesaikan oleh anggota kelompok. Contoh situasi yang dapat dituliskan sebagai berikut.
- 1) Situasi 1: Calon konsumen memesan menu prasmanan untuk keperluan khusus seperti pernikahan, khitanan, atau syukuran berdirinya suatu perusahaan. Sebagai staf catering, peserta didik bertugas menyusun menu sesuai permintaan calon konsumen.
 - 2) Situasi 2: Calon konsumen memesan menu makan siang harian selama tujuh hari berturut-turut untuk tiga orang. Anggota keluarganya terdiri atas anak usia enam tahun dan sepuluh tahun, serta satu orang dewasa. Peserta didik yang berperan sebagai staf catering bertugas menyusun menu sesuai permintaan calon konsumen.
 - 3) Situasi 3: Seorang pemilik kafe meminta dibuatkan susunan menu baru. Menu yang diminta adalah berbagai macam minuman kopi, nonkopi serta makanan ringan. Peserta didik yang berperan sebagai manajer kafe membantu untuk membuat susunan menu yang diinginkan oleh pemilik kafe.
 - 4) Guru dapat merancang sendiri situasi-situasi yang sesuai sehingga peserta didik dapat menyusun menu dengan sesuai.
- d. Guru membuat modul dan memberikan kepada peserta didik untuk pembelajaran secara mandiri.

5. Implementasi Profil Pelajar Pancasila pada Pembelajaran Menu

Tabel 6.2 Implementasi Profil Pelajar Pancasila

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
1.	Beriman kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdoa di awal dan akhir pembelajaran dan bersyukur atas nikmat sehat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. • Peserta didik bersikap sopan dan berterima kasih kepada guru di akhir pembelajaran.

No.	Profil Pelajar Pancasila	Implementasi
2.	Berkebinekaan global	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menghargai teman yang berbeda suku, agama, dan ras. • Peserta didik mengetahui menu masakan dari berbagai daerah.
3.	Gotong royong	Peserta didik melakukan kegiatan secara berkelompok.
4.	Kreatif	Peserta didik melakukan presentasi menu yang menarik sebagai media komunikasi.
5.	Bernalar kritis	Peserta didik mengidentifikasi, menganalisis sumber materi, dan menyimpulkan materi menu.
6.	Mandiri	Peserta didik mengerjakan dan mengumpulkan tugas individu.

6. Pengayaan dan Remedial

Setelah mempelajari bab menu, peserta didik dengan perkembangan belajar lebih cepat dapat diberi pengayaan. Contoh pengayaan yang diberikan adalah materi tentang *banquet* menu. *Banquet* berasal dari bahasa Prancis yang berarti perjamuan. Dalam perkembangannya, *banquet* merupakan bagian dari hotel yang menangani jamuan makan. Menu *banquet* adalah menu yang disajikan untuk jamuan makan acara tertentu seperti pesta pernikahan.

Peserta didik yang belum mencapai kriteria ketuntasan minimal diberikan remedial. Remedial bertujuan memaksimalkan hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Contoh kegiatan remedial antara lain memberikan penugasan, melakukan pembimbingan, serta mengulang pembelajaran agar peserta didik dapat memahami dan menuntaskan tujuan pembelajaran. Guru memotivasi peserta didik agar lebih semangat belajar dan membangun komitmen untuk mencapai kriteria ketuntasan tujuan pembelajaran selanjutnya.

7. Interaksi Sekolah dengan Orang Tua/Wali dan Masyarakat

Bentuk interaksi dengan antara sekolah orang tua/wali dan masyarakat dalam pembelajaran menu sebagai berikut.

- a. Sekolah meminta orang tua/wali untuk melakukan pendampingan dalam menyelesaikan tugas mandiri yang dikerjakan di rumah.

- b. Sekolah meminta orang tua/wali memantau hasil belajar peserta didik dengan menandatangani lembar hasil kegiatan belajar materi menu.
- c. Sekolah meminta orang tua/wali memantau industri dalam kegiatan kunjungan industri atau sebagai narasumber dalam pembelajaran.

C. Penilaian

Guru dapat melakukan penilaian formatif saat pembelajaran berlangsung dengan menilai keterlibatan peserta didik dalam kegiatan diskusi, presentasi, dan penugasan menggunakan rubrik dan format penilaian yang terdapat pada Panduan Umum Tabel 4, 5, 6, 7, 8, dan 9. Selain itu, guru dapat melakukan penilaian secara holistik. Contoh penilaian formatif dapat dilihat pada Tabel Rubrik Penilaian Formatif Menu. Guru juga dapat membuat indikator penilaian sendiri, sesuai kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan dan tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Tabel 6.3 Rubrik Penilaian Formatif Menu

Indikator Penilaian		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan pengertian menu secara lisan dan tertulis. 2. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan jenis menu secara lisan dan tertulis. 3. Menunjukkan kemampuan dalam mendeskripsikan syarat menyusun menu secara lisan dan tertulis. 4. Mengumpulkan tugas secara lengkap dan tepat waktu. 		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Tabel 6.4 Contoh Rubrik Penilaian Formatif dalam Praktik Menyusun Menu

Indikator Penilaian
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis menu disusun sesuai tugas yang diberikan. 2. Menu disusun sesuai jenis restoran. 3. Menu disusun sesuai syarat penyusunan menu. 4. Susunan menu yang dibuat rapi, menarik, dan mudah dibaca.

Indikator Penilaian		
Hasil Penilaian	Skor	Deskripsi
Muncul 4 indikator	4	Sangat baik
Muncul 3 indikator	3	Baik
Muncul 2 indikator	2	Cukup
Muncul 1 atau 0 indikator	1	Perlu bimbingan

Guru dapat menggunakan lembar penilaian formatif atau memodifikasinya sesuai kebutuhan di sekolah. Secara ringkas, lembar penilaian formatif dapat disusun sebagai berikut.

Tabel 6.5 Contoh Lembar Penilaian

Lembar Penilaian Peserta Didik												
Hari/Tanggal :												
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner												
Materi Utama : Menu												
Petunjuk :												
1. Berilah tanda centang (✓) pada kolom indikator yang muncul.												
2. Tuliskan skor sesuai dengan indikator yang muncul.												
No.	Nama Peserta Didik	Teori Menu					Skor	Praktik Menyusun Menu				
		Indikator ke-				Skor		Indikator ke-				Skor
		1	2	3	4			1	2	3	4	
1.	Riska S	✓	✓	✓	✓	4	✓	✓	✓	✓	4	
2.	Vikri A	✓	–	✓	✓	3	✓	✓	✓	✓	4	
3.											

*Urutan indikator dapat dilihat pada rubrik penilaian.

Penilaian sumatif dilakukan di akhir topik materi yang telah dipelajari. Penilaian sumatif dapat dilakukan menggunakan soal pilihan ganda dan uraian yang ada di buku *Dasar-Dasar Kuliner 2* bab menu. Penilaian dilakukan pada setiap nomor soal. Pedoman penilaian yang digunakan sebagai berikut.

1. Pedoman Penilaian Tes Pilihan Ganda

Pada buku siswa, terdapat 10 soal tes pilihan ganda, dengan skor maksimal adalah 10 (diperoleh dari 10 soal x 1) dan nilai akhir maksimal adalah 100. Pedoman penilaian dapat dilihat pada Tabel 6.6. Penentuan jawaban peserta didik yang menjawab dengan benar atau salah dilakukan oleh guru.

Tabel 6.6 Pedoman Penilaian Pilihan Ganda

Jawaban	Skor
Jawaban benar	1
Jawaban salah	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

2. Pedoman Penilaian Tes Uraian

Pada buku siswa, terdapat lima soal uraian. Jika jawaban peserta didik semua benar, skor maksimal yang diperoleh adalah 15 (didapat dari 5 soal x 3) dengan nilai akhir sebesar 100. Penentuan persentase jawaban peserta didik yang benar dilakukan oleh guru.

Tabel 6.7 Pedoman Penilaian Tes Uraian

Jawaban	Skor
Jawaban 75% – 100% benar.	3
Jawaban 50% – 74% benar.	2
Jawaban < 49% benar.	1
Tidak dijawab.	0

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times 100$$

D. Kunci Jawaban

Kunci jawaban dari soal yang diberikan di buku siswa *Dasar-Dasar Kuliner 2* Bab 6 dengan topik menu sebagai berikut.

1. Tes Tertulis Pilihan Ganda

- A
- C
- D
- B
- E
- A
- B
- C
- D
- E

2. Tes Tertulis Uraian

1. Pengertian menu menurut sudut pandang restoran adalah daftar makanan dan minuman yang dijual kepada pelanggan.
2. *A'la carte* menu adalah susunan menu dengan ciri setiap makanan yang dicantumkan memiliki harga tersendiri.
3. Perbedaan menu *cyclist* dan menu statis sebagai berikut.
Menu *cyclist* merupakan menu yang memiliki karakteristik berubah-ubah setiap harinya sesuai periode tertentu, sedangkan menu statis merupakan susunan menu yang tidak berubah-ubah setiap harinya.
4. Penyusunan menu harus memperhatikan musim karena sangat berkaitan dengan ketersediaan bahan makanan.
5. Jika menu yang disusun dan dijual tidak sesuai dengan jenis restoran, maka akan mengecewakan pelanggan. Sebagai contoh, jika sebuah *coffee shop*, tidak menyediakan menu minuman kopi maka akan banyak keluhan dari pelanggan. Akibatnya, dapat memberikan citra buruk terhadap *coffee shop* tersebut.

E. Refleksi

1. Refleksi Peserta Didik

Kegiatan refleksi di setiap akhir pertemuan menggunakan tiket keluar (*exit slips*) dan pada pertemuan terakhir bab 6, refleksi dilakukan sebagai berikut.

Tabel 6.8 Refleksi Menu

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat menjelaskan pengertian menu.		
2.	Saya dapat menguraikan jenis-jenis menu.		
3.	Saya dapat menyusun menu.		

- Apa saja manfaat yang diperoleh pada pembelajaran Menu?
- Bagian mana saja yang sulit dipahami?

2. Refleksi Guru

Kegiatan refleksi guru bermanfaat untuk memperbaiki proses pembelajaran selanjutnya, sehingga dilakukan pada akhir pertemuan dengan memberi tanda centang (✓) dan menjawab pertanyaan sesuai kondisi kelas.

Tabel 6.9 Refleksi Pembelajaran

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Kegiatan pembelajaran dengan topik menu terlaksana sesuai perencanaan.		
2.	Strategi pembelajaran pada topik menu dapat dilaksanakan.		
3.	Guru memfasilitasi peserta didik yang mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran topik menu		
4.	Peserta didik antusias dalam kegiatan pembelajaran topik menu.		

- Apa saja kendala dalam proses kegiatan pembelajaran menu?
- Apa saja yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran menu berjalan dengan baik?

Glosarium

<i>active learning</i>	proses pembelajaran untuk memberdayakan peserta didik agar belajar dengan menggunakan berbagai cara/strategi secara aktif
<i>Common Asean Curriculum Tourism</i>	kurikulum pada bidang pariwisata standar ASEAN
<i>Cleanliness, health, safety, environment sustainability</i>	sistem sertifikasi dari Kemenparekraf kepada usaha pariwisata, destinasi pariwisata, dan produk pariwisata lainnya untuk memberikan jaminan kepada wisatawan terhadap pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
<i>exit slip</i>	teknik penilaian formatif yang diberikan kepada peserta didik setelah pembelajaran berlangsung dan dikumpulkan kepada guru sebelum meninggalkan ruangan
<i>gallery walk</i>	metode pembelajaran yang melibatkan aktivitas peserta didik untuk membuat sebuah gambar atau skema pada topik pelajaran yang dipajang dan dikunjungi oleh peserta didik yang lain untuk bertukar informasi
<i>guided discovery learning</i>	model pembelajaran yang menciptakan situasi belajar yang melibatkan peserta didik belajar secara aktif dan mandiri dalam menemukan suatu konsep atau teori, pemahaman, dan pemecahan masalah dengan guru sebagai fasilitator dan pembimbing
<i>inquiry learning</i>	model pembelajaran yang melibatkan peserta didik secara berkelompok dan setiap anggota diberi tanggung jawab pada satu materi pelajaran dan membentuk kelompok ahli yang bertugas menjelaskan kepada teman satu kelompok
kognitif	kemampuan seseorang yang berkaitan dengan potensi intelektual

nonkognitif	kemampuan seseorang yang berkaitan dengan sosial dan emosional
pengayaan	kegiatan pembelajaran untuk peserta didik yang kecepatan belajarnya lebih tinggi untuk memperkaya pengetahuan
<i>power point</i>	perangkat lunak pada komputer untuk membuat tampilan presentasi
<i>problem based learning</i>	model pembelajaran yang melibatkan peserta didik untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi di kehidupan sekitar berdasarkan teori yang dipelajari
<i>project based learning</i>	model pembelajaran yang melibatkan peserta didik dalam merancang sebuah proyek sehingga menghasilkan produk tertentu
refleksi	kegiatan untuk mendapatkan umpan balik yang bertujuan memperbaiki pembelajaran yang akan datang
remedial	kegiatan yang diberikan kepada peserta didik untuk memperbaiki hasil belajar dan menuntaskan tujuan pembelajaran
<i>role playing</i>	model pembelajaran yang melibatkan peserta didik untuk memainkan peran tertentu dalam lingkungan yang sudah ditentukan oleh guru
<i>soft skill</i>	kemampuan yang dimiliki seseorang mencakup kecerdasan komunikasi, emosional, dan sosial dalam berinteraksi dengan orang lain
<i>talk show</i>	gelar wicara atau diskusi dengan seseorang atau sekelompok orang dengan topik tertentu yang dipandu oleh moderator
<i>teaching factory</i>	model pembelajaran di SMK/MAK berbasis produksi/jasa yang mengacu pada standar dan prosedur yang berlaku di industri dan dilaksanakan dalam suasana seperti yang terjadi di industri

Daftar Pustaka

- Arends, Richard I. (2008). *Learning to Teach*. (Soetjipto, HP&Soetjipto, SM, terjemahan). Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Eggen, Paul & Kauchak, Don. (2012). *Strategi dan Model Pembelajaran*. Jakarta: Indeks
- Hasbiana, Nurul. (2021). *Dasar-Dasar Kuliner 1*. Jakarta: Direktorat SMK dan Pusat Perbukuan Kemendikbudristek.
- Hasbiana, Nurul & Nurul K.W. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner 2*. Jakarta: Direktorat SMK dan Pusat Perbukuan Kemendikbudristek
- Kemendikbudristek. (2022). Keputusan Kepala Badan Standar Kurikulum dan Asesmen Pendidikan Nomor 033/H/KR/2022 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 088/H/KR/2022 Tentang Capaian Pembelajaran Pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar dan Jenjang Pendidikan Menengah Pada Kurikulum Merdeka.
- Kilbane, Clare R. & Milman, Natalie B. (2014). *Teaching Models Designing Instruction for 21st Century Learners*. USA: Pearson Education, Inc.
- Sukandar, Dadang. (2006). Makanan Tabu Di Banjar Jawa Barat. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1, (1) : 51-56.
- Suwarno. (2010). *Banquet Operation Kiat Jitu Mengelola Banquet*. Jakarta: Erlangga.
- Syarbini, M.Husin.(2013). *A-Z Bakery Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Walker, Timothy D. (2017). *Teach Like Finland Mengajar Seperti Finlandia, 33 Strategi Sederhana untuk Kelas Menyenangkan*. (Fransiskus Wicaksono, terjemahan). Jakarta: Gramedia
- Winarno, F.G dan Winarno, S.A.A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia.

Indeks

A

active learning 2, 277

apersepsi xiv, 19, 32, 33, 50, 68, 84,
104, 105, 124, 146, 166, 184, 202,
220, 240, 264

asesmen diagnostik xiv, 14, 33, 34,
36, 38, 51, 53, 56, 69, 71, 73, 85,
87, 89, 90, 105, 108, 110, 112,
125, 128, 130, 132, 133, 147, 150,
152, 167, 169, 173, 185, 188, 191,
203, 206, 208, 221, 223, 226, 228,
241, 243, 245, 247, 251, 265, 267,
268

B

bahaya 121, 162

bakeri 220, 237

bisnis 48

C

CHSE 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 24, 25, 105,
106, 107, 116, 119, 121, 125, 147

D

dapur 143, 163

E

exit slips 277

G

gastronomi molekuler 65

guided discovery learning 4, 13, 23,
27, 35, 53, 71, 92, 107, 127, 174,
192, 210, 277

I

industri 47, 48, 65, 101

inquiry learning 4, 277

J

jigsaw 188, 189, 206, 207, 228

K

keamanan 121, 162

kebersihan 121, 143

kesehatan 162

kitchen utensils 181

kognitif 33, 34, 51, 69, 85, 105, 125,
147, 167, 185, 203, 221, 241, 265,
277

kuliner 47, 48, 65, 101

L

limbah 143

M

materi esensial 33, 51, 69, 85, 105, 125, 147, 167, 185, 203, 221, 241, 265

mind map 37, 39, 54, 58, 72, 74, 88, 90, 109, 111, 113, 129, 131, 133, 134, 151, 153, 224, 244, 246, 248, 268

miskonsepsi 41, 60, 76, 93, 114, 137, 175, 193, 211, 231, 255

N

nonkognitif 33, 51, 85, 105, 125, 147, 167, 185, 203, 221, 241, 265, 278

P

pangan 121

pastry 237

pelanggan 101

pengayaan xv, 41, 60, 76, 93, 115, 137, 155, 176, 194, 211, 231, 255, 271

penilaian formatif 14, 43, 44, 61, 62, 77, 78, 94, 95, 96, 116, 117, 138, 139, 140, 156, 157, 176, 177, 178, 194, 196, 212, 213, 232, 233, 256, 257, 272, 273, 277

penilaian sumatif 44, 62, 78, 96, 117, 140, 158, 178, 214, 234, 258, 273

peralatan 143

power point 35, 39, 52, 70, 86, 106,

111, 126, 148, 168, 186, 204, 222, 241, 278

problem based learning 4, 13, 25, 86, 87, 107, 127, 149, 278

project based learning 4, 13, 27, 278

R

refleksi xv, 14, 18, 21, 38, 40, 47, 48, 55, 58, 65, 66, 72, 73, 74, 81, 82, 88, 90, 91, 101, 109, 111, 113, 121, 130, 131, 133, 135, 143, 151, 153, 154, 162, 163, 172, 173, 174, 181, 182, 190, 192, 199, 208, 209, 217, 218, 225, 227, 230, 237, 244, 247, 249, 253, 254, 261, 262, 268, 269, 275, 276, 278

remedial xv, 41, 60, 76, 93, 115, 137, 155, 176, 194, 211, 231, 255, 271

role playing 86, 92, 151, 152, 154, 278

S

soft skill 2, 13, 35, 53, 71, 87, 107, 127, 149, 278

student centered learning 27, 35, 53, 71, 86, 107, 127, 149, 168, 186, 204, 222, 242, 266

T

talk show 40, 75, 154, 278

teaching factory 4, 242, 278

teknologi 65



Profil Pelaku Perbukuan

Nurul Khasanah

Penulis

Kontak

E-mail:

nurulkawe@gmail.com

Instansi:

SMK Negeri 1 Kalasan

Alamat Instansi:

Randugunting,
Tamanmartani,
Kalasan, Sleman,
DI Yogyakarta

Bidang Keahlian

Pariwisata-Kuliner

Riwayat Pekerjaan/ Profesi

1. 2019–sekarang: Guru Tata Boga di SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta
2. 2011–2019: Guru Tata Boga di SMK Negeri 1 Slahung Ponorogo

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar

1. Universitas Negeri Yogyakarta, Pendidikan Teknik Boga (2007)
2. SMA Negeri 4 Yogyakarta (2003)



Nurul Hasbiana

Penulis

Kontak

E-mail:

nurul_hasbiana@yahoo.com

Instansi:

SMK Negeri 1 Kalasan

Alamat Instansi:

Randugunting,
Tamanmartani,
Kalasan, Sleman,
DI Yogyakarta

Bidang Keahlian

Pariwisata–Kuliner

Riwayat Pekerjaan/ Profesi

2012–sekarang:

Guru Tata Boga di SMK Negeri 1
Kalasan

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Pengetahuan Bahan Makanan untuk Kelas X Program Keahlian Kuliner (2018).
2. Antologi Kisah Wardah Inspiring Teacher: Memberi Inspirasi untuk Negeri (2020).



Prahashinta Dewie

Penelaah

Riwayat Pekerjaan/ Profesi

Guru Tata Boga

Kontak

E-mail:

read.shinta57@gmail.com

Instansi:

SMKN 57 Jakarta

Alamat Instansi:

Jl. Taman Margasatwa no.38B
Pejaten Pasar Minggu
Jakarta Selatan.

Riwayat Pendidikan

1. IKIP JAKARTA
2. UHAMKA

Bidang Keahlian

Tata Boga



Aan Nurhasanah

Penelaah

Kontak

E-mail:

aan_4567@yahoo.co.id

Instansi:

Indonesia Pastry Alliance

Alamat Instansi:

Jln Anggrek Ungu H2 B, BSD
Tangerang

Bidang Keahlian

Tata Boga

Riwayat Pekerjaan/ Profesi

1. 2014–sekarang: Dosen bidang Tata Boga
2. 2013–2015: *Executive Pastry Chef* Sheraton Bandara
3. 2007–2013: *Executive Pastry Chef* Ritz Carlton Jakarta Pacific Place

Riwayat Pendidikan

1. S2: Magister Manajemen (2020)
2. S1: Sarjana Pendidikan Tata Boga (1993)



Arief Firdaus

Ilustrator

Judul Buku dan Tahun Terbit

Kontak

E-mail:

aipirdoz@gmail.com

Instansi:

Visualizer & Graphic Designer

Alamat Instansi:

Pekayon Jaya, Bekasi Selatan

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2017–sekarang: Visualizer & Graphic, Designer, Freelance
2. 2015–2017: Art Director, AMP TGF Lemonade
3. 2014: Art Director, DDB Jakarta
4. 2012–2014: Jr. Art Director, PT Dwisapta Pratama

Bidang Keahlian

Art Director, Graphic Designer, Visualizer

1. Buku “Bimbim Tidak Mau Mandi”, Juara Lomba Konten Kanal PAUD, Iwok Abqary (2019)
2. Buku “Aku Anak Indonesia, Aku Suka Makan Ikan”, HIMPAUDI, Prof. Netty Herawati & Reni Nurlela (2019)
3. Komik “Jagoan Sungai”, Juara Lomba GLN Komik Pembelajaran SD, Kemdikbud, Iwok Abqary (2019)
4. Komik Rabies, Subdit Zoonosis, Kemenkes (2020)
5. Tim Supervisor Buku Pelajaran Sekolah Kurikulum 2021, Pusurbuk, Kemdikbud, (2020-2021)
6. Buku Panduan Guru “Pendidikan Khusus Bagi Peserta Didik dengan Hambatan Intelektual”, Pusbuk, Kemdikbudristek (2022)
7. Buku Siswa & Buku Guru “Bahasa Indonesia Tingkat Lanjut” Kelas XI dan XII, Pusbuk, Kemdikbudristek (2022)
8. Buku Antologi Praktik Baik PAUD FromHome, HIMPAUDI (2022)



Imtam Rus Ernawati

Editor

Kontak

E-mail:

imtamrew@gmail.com

Alamat Instansi:

Jalan Ki Hajar Dewantara, Klaten
57438

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2015–sekarang: GM Production
PT Penerbit Intan Pariwara
2. 2018–sekarang: Asesor
Kompetensi pada LSP Penulis
dan Editor Profesional

Bidang Keahlian

Editorial dan Penerbitan

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S1 : Fakultas Ilmu
Budaya/Jurusan Sejarah/
Universitas Gadjah Mada
Yogyakarta (1991)

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Buku Panduan Guru Pendidikan
Khusus bagi Peserta Didik Disabilitas
Netra Disertai Hambatan Intelektual,
Kemendikbudristek (2022)
2. Buku Panduan Guru Prakarya dan
Kewirausahaan: Rekayasa SMA/MA
Kelas X, Kemendikbudristek (2022)
3. Buku Panduan Guru Prakarya:
Rekayasa SMP/MTs Kelas VII,
Kemendikbudristek (2022)
4. Sosiologi SMA Kelas XI.
Kemendikbudristek (2022)
5. Buku Panduan Guru Sosiologi
SMA Kelas XI. Kemendikbudristek
(2022)
6. Dasar-Dasar Kuliner Semester 1
Kelas X, Kemendikbudristek (2022)
7. Sosiologi SMA Kelas XII.
Kemendikbudristek (2022)
8. Buku Panduan Guru Sosiologi
SMA Kelas XII. Kemendikbudristek
(2022)



Hasbi Yusuf

Desainer

Judul Buku dan Tahun Terbit

Kontak

E-mail:

abi.yusuf09@gmail.com

Bidang Keahlian

Desainer

Bidang Keahlian

1. Desainer & Ilustrator RSL Award
2. Desainer & Ilustrator SD Menara St. MartinusMakasar

1. Dasar-Dasar Kuliner Semester 1 untuk SMK/MAK Kelas X (2022)
2. Geografi SMA Kelas XI (2021)
3. Buku Guru Geografi SMA Kelas XI (2021)
4. Matematika Tingkat Lanjut SMA Kelas XII (2021)
5. Buku Guru Matematika Tingkat Lanjut SMA Kelas XII (2021)
6. Buku Panduan Guru Seni Musik untuk SMP Kelas VIII (2021)
7. Buku Panduan Guru Seni Musik untuk SD Kelas IV (2021)
8. Buku Panduan Guru Seni Musik untuk SMP Kelas VII (2020)