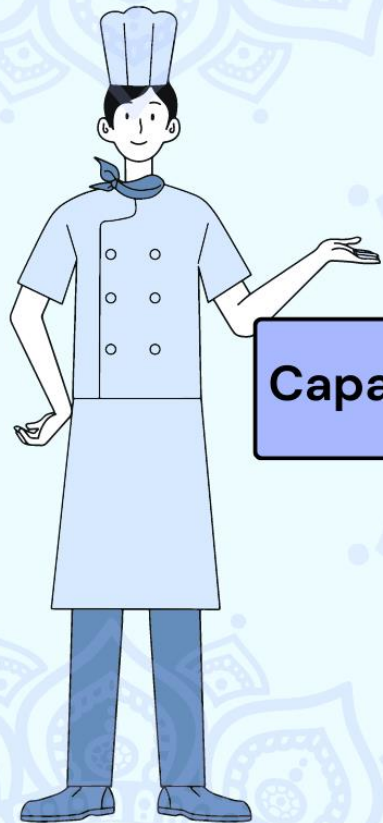


Alur Tujuan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Fase E

Penyusun :

Gina Sarah Tasya, S.Pd - SLBN 5 Jakarta

Hami Azizah S,Pd - SLBN 8 Jakarta



Capaian Pembelajaran

1

Kesehatan dan Keselamatan Kerja



2

Persiapan Alat dan Bahan



3

Membuat Hidangan



4

Menyajikan Hidangan



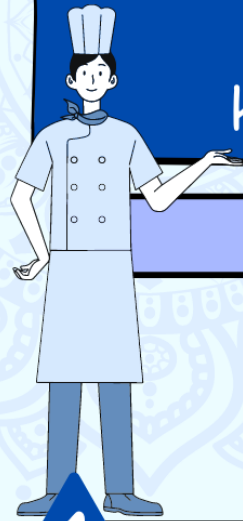
Alur Tujuan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Fase E

Penyusun :

Gina Sarah Tasya, S.Pd - SLBN 5 Jakarta

Hami Azizah S,Pd - SLBN 8 Jakarta

Alur Tujuan Pembelajaran Per Elemen



1

Kesehatan dan Keselamatan Kerja

- 1.1 Melaksanakan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3).
- 1.2 Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD).
- 1.3 Menerapkan prosedur personal hygiene.
- 1.4 Menerapkan prosedur food hygiene.
- 1.5 Menerapkan prosedur kitchen hygiene.
- 1.6 Menggunakan Alat Pemadam Kebakaran sesuai lingkungan setempat.
- 1.7 Mengaplikasikan penggunaan P3K.



2

Persiapan Alat dan Bahan

- 2.1 Mengidentifikasi isi resep makanan/minuman.
- 2.2 Menentukan dan menyiapkan peralatan sesuai isi resep makanan/minuman.
- 2.3 Menentukan dan menyiapkan bahan makanan/minuman sesuai isi resep.
- 2.4 Membersihkan alat dan bahan makanan/minuman sesuai isi resep.
- 2.5 Menyimpan bahan makanan/minuman yang sudah dibersihkan.
- 2.6 Mengatur inventaris alat secara tertib dan bertanggung jawab.



4

Menyajikan Hidangan

- 4.1 Mengkreasikan garnish pada hidangan sesuai isi resep.
- 4.2 Melakukan penyajian hidangan.
- 4.3 Melakukan penyimpanan/ mengemas hidangan.



3

Membuat Hidangan

- 3.1 Menentukan teknik pengolahan makanan/minuman sesuai resep.
- 3.2 Melakukan pembuatan bumbu dasar, gravy/sauce, sandwich dan soup.
- 3.3 Melakukan pembuatan hidangan berbahan nabati dan nasi berbumbu.



<p>2. Persiapan Alat dan Bahan</p> <p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan; menyiapkan alat dan bahan; membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu; menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai; serta melakukan inventaris alat dan bahan dengan tertib dan jujur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi isi resep makanan/minuman. • Menentukan dan menyiapkan peralatan sesuai isi resep makanan. • Menentukan dan menyiapkan bahan makanan/minuman sesuai isi resep. • Membersihkan alat dan bahan makanan/minuman sesuai isi resep. • Menyimpan bahan makanan/minuman yang sudah dibersihkan. • Mengatur inventaris alat secara tertib dan bertanggung jawab. 	<ol style="list-style-type: none"> 2.1 Mengidentifikasi isi resep makanan/minuman. 2.2 Menentukan dan menyiapkan peralatan sesuai isi resep makanan. 2.3 Menentukan dan menyiapkan bahan makanan/minuman sesuai isi resep. 2.4 Membersihkan alat dan bahan makanan/minuman sesuai isi resep. 2.5 Menyimpan bahan makanan/minuman yang sudah dibersihkan. 2.6 Mengatur inventaris alat secara tertib dan bertanggung jawab. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Melaksanakan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3). 1.2 Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD). 1.3 Menerapkan prosedur <i>personal hygiene</i>. 1.4 Menerapkan prosedur <i>food hygiene</i>. 2.6 Mengatur inventaris alat secara tertib dan bertanggung jawab. 1.5 Menerapkan prosedur <i>kitchen hygiene</i>.
<p>3. Membuat Hidangan</p> <p>Peserta didik dapat membaca dan memahami isi resep masakan dan minuman; Bernalar kritis dalam melaksanakan proses pembuatan bumbu dasar, pembuatan soup, pembuatan dan penyimpanan <i>gravy/sauce</i>, pembuatan sandwich;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menentukan teknik pengolahan makanan/minuman sesuai resep. • Melakukan pembuatan bumbu dasar, <i>gravy/sauce</i>, sandwich, dan soup. • Melakukan pembuatan hidangan berbahan nabati dan nasi berbumbu. 	<ol style="list-style-type: none"> 3.1 Menentukan teknik pengolahan makanan/minuman sesuai resep. 3.2 Melakukan pembuatan bumbu dasar, <i>gravy/sauce</i>, sandwich, dan soup. 3.3 Melakukan pembuatan hidangan berbahan nabati dan nasi berbumbu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.2 Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD). 1.3 Menerapkan prosedur <i>personal hygiene</i>. 1.4 Menerapkan prosedur <i>food hygiene</i>. 2.6 Mengatur inventaris alat secara tertib dan bertanggung jawab. 1.5 Menerapkan prosedur <i>kitchen hygiene</i>.

<p>Memasak hidangan berbahan utama nabati dan hidangan nasi berbumbu.</p>			<p>1.7 Menggunakan Alat Pemadam Kebakaran sesuai lingkungan.</p>
<p>4. Menyajikan Hidangan</p> <p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian, penyimpanan atau pengemasan hidangan dengan memberikan garnish berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengkreasikan garnish pada hidangan sesuai isi resep. • Melakukan penyajian hidangan. • Melakukan penyimpanan/ mengemas hidangan. 	<p>4.1 Mengkreasikan garnish pada hidangan sesuai isi resep.</p> <p>4.2 Melakukan penyajian hidangan.</p> <p>4.3 Melakukan penyimpanan/ mengemas hidangan.</p>	<p>1.2 Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD).</p> <p>1.3 Menerapkan prosedur <i>personal hygiene</i>.</p> <p>1.4 Menerapkan prosedur <i>food hygiene</i>.</p> <p>1.5 Melaksanakan prosedur <i>kitchen hygiene</i>.</p> <p>2.6 Mengatur inventaris alat secara tertib dan bertanggung jawab.</p> <p>1.7 Mengaplikasikan penggunaan alat P3K.</p>