**Modul Ajar**

Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga

Fase/Kelas/Semester : F/ XI /1

Elemen : Persiapan Alat dan Bahan, membuat hidangan dan Menyajikan hidangan

Alokasi Waktu : 8 JP

Tahun Pelajaran : 2022-2023

Dimensi Profil Pelajar Pancasila : Mandiri, Gototng royong

**Deskripsi Profil Peserta Didik Kelas XI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama** | **Hambatan** | **Kemampuan** |
| **1** | NN | Hambatan pendengaran | Mengalami hambatan pendengaran, mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan. Memiliki rasa ingin tahu yang tinggi. Menguasai banyak kosa kata pada bidang tataboga |
| **2** | MN | Hambatan pendengaran | Mengalami hambatan pendengaran. mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan. Memiliki inisitif yang tinggi. Mampu berkerjasama dalalm tim. |
| **3** | SN | Hambatan pendengaran | Mengalami hambatan pendengaran dan intelektual. Berkomunikasi secara non-verbal. Memerlukan bantuan dalam mengerjakan tugas. Tidak memiliki inisiatif dalam bekerjasehinggga butuh dorongan. |

**Capaian Pembelajaran**

1. Peserta didik dapat membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan.
2. Peserta didik dapat membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses pembuatan produk *pastry dan bakery.*
3. Peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian hidangan dengan memberikan *garnish* berdasarkan kreatifitas yang dimiliki peserta didik*.*

**Tujuan Pembelajaran**

* 1. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan sesuai dengan resep.

3.3 Melaksanakan proses pembuatan produk *pastry dan bakery*

* 1. Melaksanakan proses penyajian hidangan dengan memberikan *garnish*.

**Langkah Pembelajaran**

1. Peserta didik menyimak penjelasan guru terkait dengan salah satu jenis pastry yaitu Danish
2. Peserta didik diberikan resep Danish pastry

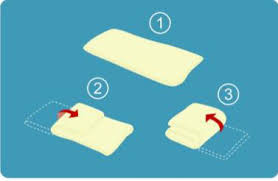
**Nama Produk : Danish Pastry**

**Kuantitas : 25 Buah**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama bahan** | **kuantitas** | **Unit** | **Keterangan** |
| 1 | Tepung terigu segitiga | 100 | Gr |  |
| 2 | Tepung terigu cakra | 150 | Gr |  |
| 3 | Susu bubuk | 12 | Gr |  |
| 4 | Ragi | 4 | Gr |  |
| 5 | Baking powder | ¼ | tsp |  |
| 6 | Garam | ¼ | tsp |  |
| 7 | Telur | 1 | pcs | ½ untuk adonan  ½ untuk olesan |
| 8 | Air | 100 | Ml |  |
| 9 | Margarine | 37 | Gr |  |
| 10 | Shortening pastry | 125 | Gr |  |

Cara Membuat:

1. Campur kan tepung terigu segitiga,tepung terigu cakra, susu bubuk, ragi, baking powder dan garam. Aduk sampai tercampur rata.
2. Masukan telur dan air. Aduk sampai tercampur rata
3. Masukan margarine. Aduk adonan hingga ½ kalis
4. Istirahatkan adonan di kulkas selama 20 menit
5. Setelah 20 menit roll adonan dan isi dengan shortening pastry. Lipat dengan lipatan single. Istirahatkan adonan di kulkas selama 5 menit



1. Setelah 5 menit. Roll adonan dan lipat single. Istirahatkan adonan kulkas selama 5 menit.
2. Keluarkan adonan, roll kembali dan lipat single.
3. Adonan Danish siap di bentuk dan di berikan garnish
4. Bakar di suhu 200 derajat.
5. Peserta didik mengidentifikasi kebutuhan bahan untuk membuat Danish

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama bahan** | **kuantitas** | **Unit** | **Keterangan** |
| 1 | Tepung terigu segitiga | 100 | Gr |  |
| 2 | Tepung terigu cakra | 150 | Gr |  |
| 3 | Susu bubuk | 12 | Gr |  |
| 4 | Ragi | 4 | Gr |  |
| 5 | Baking powder | ¼ | tsp |  |
| 6 | Garam | ¼ | tsp |  |
| 7 | Telur | 1 | pcs | ½ untuk adonan  ½ untuk olesan |
| 8 | Air | 100 | Ml |  |
| 9 | Margarine | 37 | Gr |  |
| 10 | Shortening pastry | 125 | Gr |  |

1. Peseta didik mengintifikasi kebutuhan alat pembuatan Danish

|  |  |
| --- | --- |
| **No** | **Nama alat** |
| 1 | Rolling pin |
| 2 | Bowl |
| 3 | Timbangan |
| 4 | Sendok |
| 5 | Gelas ukur |
| 6 | Plastik |
| 7 | Talenan |
| 8 | Pisau |
| 9 | Pizza cutter |
| 10 | Kuas |

1. Setelah peserta didik mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, peserta didik membuat Danish pastry secara berkelompok (bergotong royong)
2. Secara berkelompok peserta didik memulai dengan menyedikan alat yang sesuai deegan kebutuhan pembuatan Danish pastry
3. Secara berkelompok peserta didik menyiapkan bahan yang sesuai dengan kebutuhan pembuatan Danish pastry
4. Secara berkelompok peserta didik membuat adonan Danish pastry yang sesuai dengan langkah-langkah.
5. Setiap peserta didik membentuk dan menghias Danish sesuai dengan garnish yang disediakan (mandiri)

|  |
| --- |
|  |

**Penilaian Pembelajaran**

Penilaian pada kegiatan ini adalah tanya jawab dan observasi

1. Sebutkan alat yang diguanakan dalam pembuatan *Danish pastry!*
2. Sebutkan bahan yang dipakai untuk pembuatan *Danish pastry!*
3. Buatlah *Danish pastry* sesuai dengan Langkah-langkah yang ada pada resep!
4. Berikan garnish pada Danish!

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aspek yang diniai** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan *Danish pastry* | Peserta didik dapat meyebutkan 10 alat yang digunakan dalam pembuatan *danish pastry* | Peserta didik dapat meyebutkan 7 alat yang digunakan dalam pembuatan *Danish pastry* | Peserta didik dapat meyebutkan 4 alat yang digunakan dalam pembuatan *Danish pastry* | Peserta didik dapat meyebutkan kurang dari 4 alat yang digunakan dalam pembuatan *Danish pastry* |
| Menyebutkan bahan yang digunanakan dalam pembuatan *danish pastry* | Peserta didik dapat meyebutkan 10 bahan yang digunakan dalam pembuatan *danish pastry* dengan tepat | Peserta didik dapat meyebutkan 7 bahan yang digunakan dalam pembuatan *danish pastry* dengan tepat | Peserta didik dapat meyebutkan 4 bahan yang digunakan dalam pembuatan *danish pastry* dengan tepat | Peserta didik dapat meyebutkan kurang dari 4 bahan yang digunakan dalam pembuatan *danish pastry* dengan tepat |
| Membuat danish sesuai dengan langkah-langkah dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan 7 langkah-langkah membuat *danish pastry* dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan 5 langkah-langkah membuat *danish pastry* dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan 3 langkah-langkah membuat *danish pastry* dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan kurang dari 3 langkah-langkah membuat *danish pastry* dengan tepat |
| Melaksanakan proses *danish* dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan 3 proses menghias *danish* mengunakan garnish dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan 2 proses menghias *danish* mengunakan garnish dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan 1 proses menghias *danish* mengunakan garnish dengan tepat | Peserta didik dapat melaksanakan kurang dari 1 proses menghias *danish* mengunakan garnish dengan tepat |

|  |  |
| --- | --- |
| Mengetahui, | Bandung, 2 Agustus 2022 |
| Kepala SLB Negeri Cicendo | Guru Mata Keterampilan Tataboga |
| Wawan, M.Pd  NIP. 197411102008011001 | Tezara Laelani, S.Pd |