Modul Ajar Keterampilan

Tata Boga
Fase D

Yuyu Yuningsih, S.Pd

MODUL AJAR

Nama Sekolah : SLB Negeri Cicendo Kota Bandung
Satuan Pendidikan /Fase : SMPLB/ D
Mata Pelajaran : Keterampilan Pilihan (Tata Boga)
Alokasi Waktu : 8 x 35 menit

A. Kompetensi Awal :

No.	Profil Peserta Didik	Kompetensi Awal
1.	Al	Peserta didik sudah mampu mengikuti arahan guru dengan baik pada saat praktik memasak, sudah mampu menggunakan dengan baik peralatan memasak yang tersedia di dapur, mengetahui bahan-bahan masakan, dan mampu melaksanakan prosedur kerja di dapur dengan baik.
2.	Au	
3.	Ca	
4.	Ek	
5.	In	
6.	Mu	
7.	Sa	
8	Ta	
9	Ve	
10	Ka	Peserta didik sudah mampu mengikuti arahan guru dengan cukup baik, sudah mampu menggunakan peralatan dengan cukup baik, mengetahui bahan masakan dan mampu melaksanakan prosedur kerja didapur dengan cukup baik
11	Na	
12	Ze	
13	St	

B. Profil Pelajar Pancasila :

Dimensi	Uraian
Berkebhinekaan Global	Memahami pentingnya melestarikan dan merayakan tradisi budaya untuk mengembangkan identitas pribadi, sosial, dan bangsa Indonesia serta mulai berupaya melestarikan budaya dalam kehidupan sehari-hari.

Bergotong-Royong	Menyelaraskan tindakan sendiri dengan tindakan orang lain untuk melaksanakan kegiatan dan mencapai tujuan kelompok di lingkungan sekitar, serta memberi semangat kepada orang lain untuk bekerja efektif dan mencapai tujuan bersama.

C. Sarana dan Prasarana :

a. Alat

- Pisau
- Talenan
- Mangkok/ piring

b. Bahan

- Mentimun
- Wortel

D. Target Peserta Didik : Anak dengan Hambatan Pendengaran

E. Jumlah Peserta Didik : 13 orang

F. Model/Metode Pembelajaran :

a. Model Pembelajaran : *Contextual Teaching and Learning*

b. Metode Pembelajaran : demonstrasi dan latihan keterampilan

G. Penilaian : Observasi

H. Capaian Pembelajaran :

Elemen	Capaian Pembelajaran
Penyajian Makanan dan Minuman	Pada akhir Fase D, peserta didik dapat: mengidentifikasi bahan *garnish*, menentukan jenis hidangan untuk diberikan *garnish* sayur dan buah, menentukan peralatan dan bahan untuk membuat *garnish* sayur dan buah, menyiapkan peralatan dan bahan untuk membuat *garnish* sayur dan buah, serta

	melakukan teknik meng*garnish* dari sayur dan buah sesuai dengan prosedur; serta mengidentifikasi jenis hidangan, menentukan komposisi *platting* sesuai dengan jenis hidangan, menentukan peralatan, jenis *garnish*, serta melakukan *platting* secara mandiri dan kreatif.

I. Tujuan Pembelajaran :

1. Menerapkan prosedur pencegahan kecelakaan kerja dan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan Kerja (P3K) di lingkungan tempat kerja
2. Menggunakan APD di lingkungan tempat kerja
3. Menerapkan prosedur *personal hygiene, food hygiene, kitchen hygiene* di lingkungan tempat kerja
4. Mengidentifikasi jenis dan mutu bahan, serta memilih bahan sesuai kebutuhan untuk membuat Garnish Sayuran
5. Mengenali bagian-bagian dari peralatan, memahami dan melakukan perakitan peralatan dapur untuk membuat Garnish Sayuran
6. Menggunakan dan membersihkan peralatan serta melakukan penyimpanan peralatan dengan disiplin
7. Mengolah bahan makanan menjadi siap untuk diolah
8. Mengidentifikasi jenis hidangan, menentukan peralatan, komposisi *platting* dan melakukan *platting* sesuai dengan jenis hidangan secara mandiri dan kreatif

J. Kata Kunci: Garnish sayuran, mentimun, wortel

K. Pertanyaan Pemantik :

1. Ada yang sudah pernah melihat garnish sayuran?
2. Ada yang sudah pernah membuat garnish sayuran?

L. Langkah-langkah Pembelajaran :

A) Pendahuluan :

1. Guru melakukan pengkondisian peserta didik ke dalam posisi siap untuk mengikuti praktik tata boga hari ini
2. Guru memimpin doa bersama sebelum belajar

3. Guru mengecek kehadiran peserta didik
4. Guru melakukan apersepsi dan menanyakan pertanyaan pemantik mengenai resep yang akan dipelajari

B) Kegiatan inti :

1. Guru bertanya kepada peserta didik apakah sudah melihat video membuat garnish di YouTube dan web
   - https://youtu.be/iEPtktNoMBU?si=mIgKoJALPGDeGc2G
   - https://youtu.be/iEPtktNoMBU?si=mIgKoJALPGDeGc2G
   - https://ahmadfajri201.blogspot.com/2017/01/cara-mudah-membuat-garnish-dari.html
2. Peserta didik bersama dengan guru membedah resep yang akan dibuat yaitu "Membuat Garnish sayuran mentimun dan wortel"
3. Peserta didik dengan bimbingan guru mulai membuat garnish sayuran mentimun, wortel sesuai dengan prosedur, yaitu:
   a. Siapkan bahan dan alat yang diperlukan
   b. Siapkan mentimun, wortel, cuci bersih, lalu sisihkan
   c. Potong ujung mentimun/ wortel , potong lagi panjangnya sekitar 4 cm
   d. Potong bagian tengah dengan cara zigzag sampai terbelah menjadi dua bagian
   e. Bersihkan biji mentimun yang ada didalamnya
   f. Garnish mentimun sudah dibentuk menjadi seperti mahkota
   g. Garnish mentimun/ wortel siap di sajikan diatas hidangan

C) Kegiatan Penutup :

1. Peserta didik membersihkan peralatan yang sudah digunakan
2. Peserta didik merapihkan dapur ke keadaan semula
3. Guru melakukan pengkondisian peserta didik ke dalam posisi siap untuk mengakhiri pembelajaran
4. Guru meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa bersama setelah belajar

M. Asesmen :

Jenis Asesmen : Formatif

Bentuk Asesmen : Observasi

Instrumen Asesmen :

a. Penilaian Keterampilan

No.	Indikator	Hasil Penilaian		
		3 (Baik)	2 (Cukup)	1 (Kurang)
1.	Menyiapkan alat dan bahan			
2.	Melakukan praktik			
3.	Mempresentasikan hasil praktik			
4.	Kerapihan pada saat praktik			
Jumlah Skor yang Diperoleh				

Rubrik Penilaian

No.	Indikator	Rubrik
1.	Menyiapkan alat dan bahan	(3) Menyiapkan ***seluruh*** alat dan bahan yang diperlukan
		(2) Menyiapkan ***sebagian*** alat dan bahan yang diperlukan
		(1) Tidak menyiapkan ***seluruh*** alat dan bahan yang diperlukan
2.	Melakukan praktik	(3) Mampu melakukan praktik dengan menggunakan ***seluruh*** prosedur yang ada
		(2) Mampu melakukan praktik dengan menggunakan ***sebagian*** prosedur yang ada

		(1) Tidak mampu melakukan praktik dengan menggunakan prosedur yang ada
3.	Mempresentasikan hasil praktik	(3) Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan baik dan percaya diri
		(2) Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan baik tetapi kurang rasa percaya diri
		(1) Kurang mampu mempresentasikan hasil praktik dengan baik dan kurang rasa percaya diri
4.	Kerapihan pada saat praktik	(3) Mampu melaksanakan praktik dengan tetap menjaga kerapihan dan kebersihan
		(2) Kurang mampu melaksanakan praktik dengan menjaga kerapihan dan kebersihan
		(1) Melaksanakan praktik dengan berantakan

Kriteria Penilaian:

$$Nilai = \frac{Jumlah\ skor\ yang\ diperoleh}{Skor\ maksimum} \times 100 = \cdots$$

b. Penilaian Sikap

No.	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
1.	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan sesuatu				
2.	Memberi salam				
3.	Mengungkapkan perasaan terhadap sesuatu apa adanya				
4.	Melaksanakan kegiatan dengan baik				

5.	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
6.	Menghormati pendapat teman				
7.	Memaafkan kesalahan orang lain				
8.	Aktif dalam kegiatan pembelajaran				
9.	Suka menolong teman/orang lain				
10.	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
11.	Rela berkorban untuk orang lain				
12.	Menghormati orang yang lebih tua				
13.	Mengucapkan terima kasih setelah menerima bantuan dari orang lain				
14.	Berani presentasi ke depan kelas				
15.	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
16.	Tidak mudah putus asa/pantang menyerah				
Jumlah Skor					

Keterangan :

4 = selalu, apabila selalu melakukan sesuai pernyataan

3 = sering, apabila sering melakukan sesuai pernyataan dan kadang-kadang tidak melakukan

2 = kadang-kadang, apabila kadang-kadang melakukan dan sering tidak melakukan

1 = tidak pernah, apabila tidak pernah melakukan

No.	Sikap yang Diamati	Melakukan	
		Ya	Tidak
1.	Masuk kelas tepat waktu		
2.	Memakai seragam sesuai tata tertib		
4.	Mengerjakan tugas yang diberikan		
5.	Tertib dalam mengikuti pembelajaran		
6.	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditetapkan		
Jumlah			

Kriteria Penilaian

$$\frac{Skor}{Skor\ Tertinggi} \times 4 = Skor\ Akhir$$

Peserta didik memperoleh nilai:

Sangat Baik	: apabila memperoleh skor 3,20 – 4,00 (80 – 100)
Baik	: apabila memperoleh skor 2,80 – 3,19 (70 – 79)
Cukup	: apabila memperoleh skor 2,40 – 2,79 (60 – 69)
Kurang	: apabila memperoleh skor kurang dari 2,40 (kurang dari 60)

Mengetahui
Kepala Sekolah SLB Negeri Cicendo
Kota Bandung

Wawan, M.Pd
NIP.197411102008011001

Bandung, Februari 2024
Guru Kelas IX-A2 SMPLB

Yuyu Yuningsih, S.Pd