

Lampiran : PENILAIAN

a. Penilaian Sikap

CATATAN JURNAL SIKAP

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Lubuk Sikaping
 Tahun pelajaran : 2021/2022
 Nama Guru : Emi Vovo Sembiring, S.Pd., Gr.

No	Waktu	Nama Peserta didik	Rombel	Catatan Perilaku	Nilai utama Penguatan Pendidikan Karakter

b. Penilaian Pengetahuan

- Kisi-Kisi Soal Ulangan Harian

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	IPK	Level Kognitif	Indikator	Bentuk Soal	No Soal	Tingkat Kesukaran
1.	3.1. Memahami hygiene dan sanitasi (C2)	Hygiene dan sanitasi	Menjelaskan Pengertian hygiene dan sanitasi	Pengetahuan dan Pemahaman (L1)	Peserta didik dapat menjelaskan Pengertian hygiene dan sanitasi	Uraian	1	
2.			Menjelaskan Fungsi hygiene dan sanitasi		Peserta didik dapat menjelaskan Fungsi hygiene dan sanitasi		2	
3.			Menjabarkan jenis-jenis hygiene dan sanitasi		Peserta didik dapat menjabarkan jenis-jenis hygiene dan sanitasi		3	

			sanitasi		jenis-jenis hygiene dan sanitasi			
4.			Menguraikan prinsip <i>food sanitation</i>		Peserta didik dapat menguraikan prinsip <i>food sanitation</i>	Uraian	4	
5.			Menguraikan hal yang perlu diperhatikan dalam pengolan makanan		Peserta didik dapat menguraikan hal yang perlu diperhatikan dalam pengolan makanan	Uraian	5	

- *Soal Ulangan Harian*

Essay :

1. Jelaskan pengertian a. hygiene dan b. sanitasi !
2. Jelaskan mengapa hygiene dan sanitasi sangat penting dalam department food and beverage service !
3. Jabarkan 2 jenis hygiene dan sanitasi !
4. Uraikanlah 6 prinsip *food sanitation* !
5. Uraikan 3 hal yang perlu diperhatikan dalam pengolan makanan !

- *Kunci Jawaban*

Soal	Kunci jawaban	Skor
1	a. hygiene adalah kebersihan yang memusatkan kepada kebersihan diri sendiri, sedangkan b. sanitasi adalah kebersihan akan area lingkungan tempat melakukan kegiatan	0 - 4
2	Karena departemen food and beverage service merupakan departemen yang ada di hotel yang memiliki peranan penting dalam pelayanan makanan, sehingga sangat diperlukan hygiene dan sanitasi disini	0 - 3
3	1. Hygiene dan Sanitasi Front Service 2. Hygiene dan Sanitasi Back Service	0 - 2
4.	1) Cara penyimpanan bahan makanan 2) Cara pengolahan 3) Tempat pengolahan 4) Tenaga pengolahan makanan 5) Cara pengangkutan makanan 6) Cara penyajian makanan	0 - 2
5.	1) Peralatan 2) Personal hygiene 3) Penyajian	0 - 4
	TOTAL SKOR	15

- *Rumus Penilaian*

Bobot soal Essay 100 dan skor maksimumnya 15

Maka nilai essay = (Skor perolehan / Skor mak) x 100 =

c. Penilaian Keterampilan

- *Aspek yang Dinilai :*

Keterampilan proses kerja dan melaporkan hasil Personal Hygiene.

- Teknik :
Penugasan.
- Instrumen Penilaian :

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Skor	Bobot
1.Persiapan	1.Melakukan <i>mise en place</i> dengan tepat 2.Jobsheet dibaca dengan tuntas	1 - 2	10
2.Proses	3.Tugas sesuai dengan langkah kerja 4.Mengerjakan secara mandiri	1 - 2	30
3.Hasil	5. Menggunakan iperalatan standart yang tepat 6. <i>Sanitasi dan Hygiene</i> tepat dengan tugas 7. Pengelompokkannya tepat	1 - 3	30
4.Waktu	15% lebih cepat Sesuai waktu Tidak selesai sesuai waktu	3 2 1	30
	Total Nilai		

- Rumusan Nilai :

Indikator Penilaian	Nilai	Nilai
1.Persiapan	$(\text{Tot Skor} / \text{Skor Maks}) \times \text{Bobot} = (\text{Tot Skor} / 2) \times 10$	
2.Proses	$(\text{Tot Skor} / \text{Skor Maks}) \times \text{Bobot} = (\text{Tot Skor} / 2) \times 20$	
3.Hasil	$(\text{Tot Skor} / \text{Skor Maks}) \times \text{Bobot} = (\text{Tot Skor} / 3) \times 30$	
4.Waktu	$(\text{Tot Skor} / \text{Skor Maks}) \times \text{Bobot} = (\text{Tot Skor} / 3) \times 30$	
	Total Nilai	

- Rekap Nilai:

No.	Nama	Nilai / Indikator				Total Nilai
		Persiapan	Proses	Hasil	Waktu	
dst...						

BAHAN AJAR (PPT)

SMKN 1 LUBUK SIKAPING	No. PPT: 1
Sanitasi dan Hygiene	Kelas : XI / III
Kopetensi Dasar : Memahami hygiene dan sanitasi	
Judul : Melakukan klasifikasi hygiene dan sanitasi	
Tujuan : Peserta didik dapat menjelaskan dan menerapkan sanitasi dan hygiene dilingkungan sekolah dan praktik dengan tepat dan bertanggung jawab serta mengembangkan sikap percaya diri dalam bekerja.	



Tujuan departemen food and beverage menurut Soekarno dan Pendit (1998:5) adalah:

1. Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
2. Memberikan pelayanan sebaik-baiknya kepada tamu sehingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya.
3. Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan untuk kesinambungan usaha.

PENGERTIAN

Food and beverage department adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.



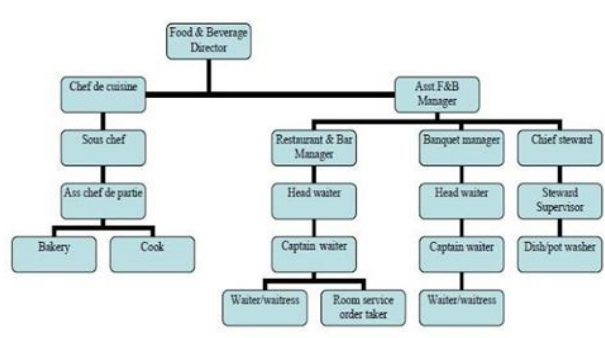
Pengertian, Ruang Lingkup dan Peranan Sanitasi dan Hygiene

Sanitasi dan hygiene diperlukan mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga makanan sebelum disajikan, kegiatan penyajian, sampai pada kegiatan pencucian dan perawatan

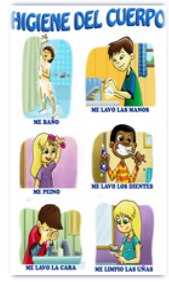
Masalah kualitas dalam makanan adalah penting

Ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar tercapai suatu produk yang konsisten

STRUKTUR ORGANISASI F&B DEPARTMENT

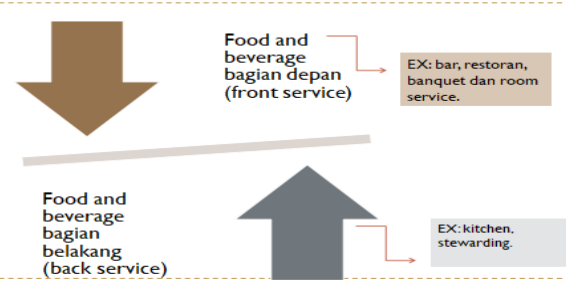


Cara-cara menjaga kebersihan personal hygiene



- 1) Mandi secara teratur
- 2) Menyikat gigi
- 3) Berpakaian bersih
- 4) Membiasakan membersihkan lubang hidung
- 5) Membuang kotoran pada tempatnya
- 6) Kulit harus di jaga kebersihannya
- 7) Tangan tidak boleh kotor
- 8) Jangan meludah sembarangan
- 9) Menyisir rambut

BAGIAN DARI FOOD AND BEVERAGE



C. Food Service Areas Sanitation

- Restoran (restaurant dinning room)
- Bar (beverage service area)
- Employee dinning room (tempat makan karyawan)