

SANDWICH



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SLB Negeri Gunung Sahilan
Satuan Pendidikan : SMALB
Mata Pelajaran : Tata Boga
Jenis Kekhususan : Tuna Grahita Ringan/ C
Kelas/Semester : X/1

Program	: Tata Boga
Materi Pokok	: Pembuatan Sandwich
Alokasi Waktu	: 6 x 35 menit
Tahun Ajaran	: 2020/2021

A.KOMPETENSI INTI

3.Kompetensi Inti Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar/prosedural, dan metakognitif sesuai dengan bidang pekerjaan pada tingkat teknis, spesifik, dan kompleks berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional

4.Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, mengolah informasi, dan mengikuti prosedur yang lazim dilakukan serta menyelesaikan masalah sesuai dengan bidang pekerjaan dan kemasyarakatan melalui menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif pada ranah abstrak dan konkret sehingga menampilkan kinerja dan terukur sesuai dengan standar terkait pengembangan dari sekolah dan masyarakat global

B. KOMPETENSI DASAR

3.1 Menerapkan prosedur pembuatan sandwich

4.1 Membuat sandwich

C.INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

➤ IPK dari KD 3

3.1.1 Menjelaskan pengertian sandwich

3.1.2 Menyebutkan komposisi sandwich

3.1.3 Menjelaskan Jenis sandwich

3.1.4 Menjelaskan waktu hidangan sandwich

3.1.5 Menjelaskan alat hidang di gunakan untuk menyajikan sandwich

➤ **IPK dari KD 4**

- 4.1.1 Menjelaskan Persiapan bahan dan alat pembuatan sandwich
- 4.1.2 Mengidentifikasi bahan-bahan yang di pakai untuk membuat sandwich
- 4.1.3 Membuat sandwich
- 4.1.4 Mengurutkan susunan letak sandwich
- 4.1.5 Menyajikan sandwich

D.TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pengamatan, membaca, penugasan, diharapkan peserta didik dapat:

- 1.Siswa dapat Memahami Pengertian Sandwich
- 2.Siswa mampu menjelaskan komposisi sandwich
- 3.Siswa dapat memilih bahan untuk *sandwich* dengan tepat
- 4.Siswa dapat menyiapkan *sandwich* dengan menggunakan bahan dan bumbu yang sesuai.
- 5.Siswa dapat menyiapkan saus dan dressing yang cocok untuk dicampur atau sebagai pendamping *sandwich*.
- 6.Siswa dapat menghias serta menyajikan *sandwich* dengan rapi.

E.MATERI AJAR

- 1.Pengertian Sandwich
- 2. Sejarah sandwich
- 3. Fungsi sandwich
- 4.Keuntungan menyajikan sandwich
- 5.Klasifikasi sandwich
- 6.Ragam sandwich
- 7.Bahan dasar sandwich
- 8.Bahan pemoles (spread) sandwich
- 9.Bahan pengisi (filling) sandwich
- 10.Bahan penghias (garnish) sandwich
- 11. Pemilihan hiasan (garnish) untuk aneka sandwich

F.PENDEKATAN DAN MODEL PEMBELAJARAN

- Pendekatan Pembelajaran : *Scientific*
- Metode Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab, diskusi, penugasan dan praktik
- Strategi pembelajaran : *Project based learning*

G.MEDIA PEMBELAJARAN

Media/Alat Belajar: LCD viewer, Slide power point, Lembar Soal dan Lembar observasi, Lembar instrumen tugas, tayangan gambar.

H KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pertemuan ke 1 (satu) (6 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Memberikan motivasi dan rasa syukur pada sang pencipta 5. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai 6. Melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan untuk mengarahkan siswa mengenal sandwich 7. Membentuk kelompok kerja untuk menggali informasi tentang sandwich 8. Memberikan motivasi dengan menampilkan gambar / video mengenai materi yang akan dibahas 	20 Menit
	B. Kegiatan Inti	

<p><i>Problem Statement</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemberian Rangsangan <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan contoh gambar atau video tentang sandwich • Siswa mengamati bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain tentang sandwich • Siswa menanyakan berbagai hal yang tidak difahami dalam bahan bacaan 2. Pernyataan / Identifikasi Masalah <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan diskusi berdasarkan bahan bacaan, gambar, video, dan sumber belajar lain mengenai pengertian, jenis, karakteristik, komposisi sandwich • Siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi dan hasil pengamatan sumber belajar • Siswa meguraikan hasil diskusi dan pengamatan 3. Pengumpulan Data <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan data mengenai bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan sandwich • Siswa menganalisis cara membuat sandwich • Siswa menanyakan berbagai hal tentang cara membuat sanwich 4. Pembuktian <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan presentasi cara membuat sandwich • Siswa menanggapi presentasi dari kelompok lain 5. Menarik Kesimpulan <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menarik kesimpulan secara bersama-sama berdasarkan hasil presentasi dan diskusi 6. Menkonfirmasi <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesimpulan dan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas 	<p>175 Menit</p>
	<p>C. Kegiatan Penutup</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil pembelajaran hari ini 3. Guru memberikan post test (test lisan) 	<p>30 Menit</p>

	4. Guru menyampaikan tugas / PR 5. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 6. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam	
--	---	--

2. Pertemuan ke 2 (dua) (6 JP)

Langkah-langkah Pembelajaran

	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
	1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Menanyakan kesiapan dan kenyamanan siswa untuk belajar 3. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 4. Guru memberikan apersepsi dan Pre Test 5. Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai 6. Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan	20 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak <i>Problem Based Learning</i>)	
Merencanakan Produk	1. Merencanakan Produk : <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati handout atau standar resep tentang pembuatan sandwich • Siswa mencari informasi mengenai cara membuat sandwich • Siswa merencanakan bahan dan alat untuk membuat sandwich • Siswa merancang langkah-langkah pembuatan sandwich • Siswa menanyakan berbagai hal terkait dengan perencanaan praktikum • Siswa membuat work sheet praktikum 2. Melaksanakan Proses Produksi : <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mempersiapkan diri untuk praktikum • Siswa menyiapkan bahan dan alat untuk praktikum • Siswa mendengarkan instruksi dari guru mengenai tahapan pembuatan sandwich • Siswa membuat sandwich 	170 Menit

Melaksanakan Proses Produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa membuat laporan pembuatan sandwich <p>3.Mengevaluasi Produk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menyajikan hasil praktikum • Siswa mempresentasikan hasil praktikum • Siswa mengevaluasi hasil produk yang di praktikkan berdasarkan kriteria standar 	
	C. Kegiatan Penutup	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengevaluasi untuk mengukur ketercapaian pembelajaran 2. Guru bersama siswa melakukan refleksi dan menyimpulkan bersama hasil parktik hari ini 3. Guru menyampaikan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 4. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam 	35 Menit

I.SUMBER BELAJAR :

1. Restoran Jilid 1
2. Handout
3. Jobsheet
4. *Sandwich*
5. Pengolahan Makanan Kontinental
6. Internet

J.PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

Teknik Penilaian :

6.1. Penilaian Pengetahuan

- 6.1.1. Aspek yang dinilai (lihat indikator pengetahuan)
- 6.1.2. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
- 6.1.3. Rubrik Penilaian (Terlampir)

6.2. Penilaian Keterampilan

- 6.2.1. Aspek yang dinilai (lihat indikator keterampilan)
- 6.2.2. Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)
- 6.2.3. Rubrik Penilaian (Terlampir)

6.3. Penilaian Sikap

6.3.1 Aspek yang dinilai (sesuai dengan kompetensi)

6.3.2 Instrumen : Lembar Penugasan (Terlampir)

Mengetahui
Kepala SLBN Gunung Sahilan

Gunung Sahilan.Juli 2020

Guru Mapel

Karmaniza,S.Pd
NIP.19770919 201001 2 013

Maihafriyah,S.Pd,Gr
NIP.19760529 201102 2 003

Lampiran 1

A. Pengertian Sandwich



Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (bread) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian. Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (snack) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

B. Fungsi Sandwich

Adapun fungsi sandwich yaitu :

- a. Sebagai hidangan untuk breakfast , karena mudah di sajikan dan lengkap nilai gizinya
- b. Sebagai hidangan untuk bekal, karena praktis di bawa dan mudah di sajikannya
- c. Sebagai menu untuk brunch
- d. Sebagai makanan selingan
- e. Sebagai menu untuk jamuan
- f. merupakan makanan favorit untuk makan siang, yang mudah disajikan yang banyak mengandung nutrisi dan varian rasa.

C. Komposisi Sandwich

Sandwich yang lengkap terdiri 4 bagian yaitu:

1. Bread/roti

Roti yang digunakan untuk membuat sandwich disebut "sandwich bread "yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapatdigunakan dalam pembuatan sandwich, antara lain: french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun dan lain-lain. Dengan berbagai macam roti tersebut sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang digunakan.

11. Bahan yang ada di gambar di bawah ini termasuk dalam komposisi sandwich

- a. Bread b. Spread c, Filling d. Garnish



2.Spread/Olesan

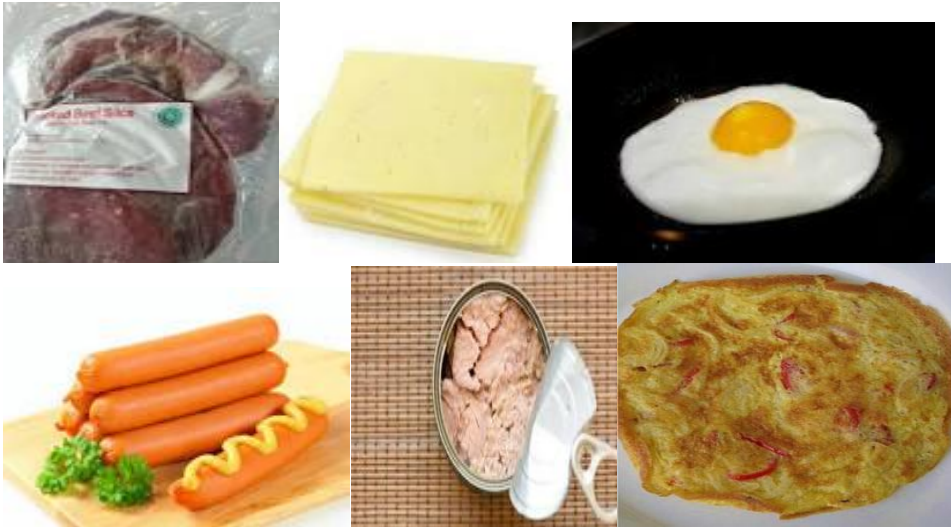
Berupa bahan makan yang lembek atau setengah kental yang di oleskan pada permukaan roti. Spread/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembapan, sebagai pelekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada sandwich. Spread yang di gunakan harus lunak, mudah di oleskan tidak berair dan basah.Misal dapat di gunakan: Butter, mentega, atau mayonaise.



F

3.Filling/isian

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau di atur pada roti atau di antara kedua irisan roti yang digunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan dengan nama bahan makanan yang digunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya, Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.



4. Garnish/Hiasan

Garnish ini digunakan bila perlu. Garnish dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai sandwich dan atau memberi hiasan pada sandwich, sehingga sandwich tampak menarik dan merangsang selera makan. Garnish yang di gunakan sebaiknya sederhana, dapat di makan mempunyai rasa yang sesuai dengan filling yang digunakan. Dengan demikian garnish tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada sandwich.



D. Jenis Jenis Sandwich

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk dan/susunan sandwich:

1. Berdasarkan temperatur sandwich pada waktu dihidangkan

a. Cold sandwich: di buat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang digunakan mungkin saja perlu dimasak sebelumnya. Bahan bahan makanan tersebut di masak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi sandwich

b. Hot sandwich: dibuat dan di hidangkan panas.

2. Berdasarkan cara penghidangan (presenting) sandwich

a. Open face sandwich:

adalah sandwich yang menggunakan satu iris roti filling diatur di atasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karna perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas. Untuk membentuk sandwich ini

- Roti dapat ditost (di panggang) dahulu kemudian di spread (di olesi) dengan bahan

olesan, setelah itu di beri isian

- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan ,setelah itu diberi bahan isian. Biasanya bahan untuk menggarnish permukaan sandwich sudah ada ketentuannya masing masing
- Untuk jenis daging ayam, babi, poultry, digunakan buah buahan segar atau buah kaleng
- Untuk jenis daging ikan, sapi, udang, seafood, digunakan jenis pikles(asinan), lemon(jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (onion, celery dan lain)

b. Closed Sandwich :

adalah sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu irris roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed sandwich ini dapat dibuat lebih menarik menggunakan garnish.

E. Persiapan Pembuatan Sandwich

Sandwich biasanya disiapkan menurut pesanan dan penyajian biasanya membutuhkan kerja yang kompleks. Persiapan dilakukan dengan tujuan menyusun seluruh bahan dan peralatan sehingga udah dijangkau untuk meminimalkan gerakan dan memastikan efisiensi waktu penyusunan akhir.

Langkah langkah yang perlu di lakukan adalah:

1. Meyiapkan bahan.

Seluruh bahan sandwich dibersihkan dan disiapkan dengan cermat, beberapa bahan perlu ada yang dimasak terlebih dahulu.

2. Susun dan simpan bahan.

Susun seluruh bahan sandwich pada tempat yang mudah dijangkau. item item yang dingin harus disimpan dalam lemari pendingin sepanjang waktu. Sandwich bar atau sejenis steam table dalam ruang pendingin biasanya digunakan untuk tujuan ini. Daging keju dan sayuran harus ditutup dengan baik untuk mencegah dehidrasi atau kontaminasi. Beberapa bahan dapat di bagi bagi menurut bobot atau jumlah dan kemudian dibungkus sendiri sendiri untuk disimpan.

3. Pilih dan susun peralatan.

Peralatan besar yang dibutuhkan untuk membuat sandwich adalah peralatan untuk menyiapkan di antaranya adalah pemotong daging, griddles, grill, penggorengan, broiler dan juga peralatan penyimpanan seperti refrigerator sandwich bar untuk bahan yang dingin dan steam table untuk bahan yang panas. Menu sandwich yang sederhana akan membutuhkan penggunaan alat dasar tangan seperti; spatula, spreader, portion scoops dan papan pemotong. Pastikan bahwa perlengkapan sudah memadai sehingga memungkinkan kerja lebih cepat dan menghindari keterlambatan atau cross-contamination (dapat mencampur rasa)

F. Teknik Pembuatan Sandwich

Sandwich sebagai hidangan selingan atau snack biasanya dimakan oleh orang yang tidak mempunyai waktu makan yang cukup, maka sudah sewajarnya sandwich dihidangkan dengan cepat. Namun demikian tidak berarti penampilannya dan rasa sandwich dapat diabaikan.

Teknik yang baik untuk mebuat sandwich dengan cepat adalah dengan mengurangi gerak yang tidak di perlukan. Artinya setiap step yang sama pada saat yang sama "combining steps rather than by just plain hurrying up" Menyelesaikan satu step pada

waktu yang bersamaan lebih menguntungkan dari pada menyelesaikan sandwich satu persatu.ada beberapa tindakan yang perlu di lakukan untuk membuat sandwich tampak lebih menarik.

1. Trimming

Trimming yaitu memotong bagian bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras, bagian filling yang menonjol keluar dan sebagainya. Trimming dilakukan untuk mendapatkan bentuk sandwich yang lebih baik menarik dan seejat. Bagian luar roti yang disentuh tangan di potong sebelum sabdwich dihidangkan

2. Cutting

Sandwich kadang kadang perlu dipotong menjadi bagian bagian yang lebih kecil sesuai dengan pola pengaturan yang akan dilakukan dan juga memudahkan sandwich di makan. Ada beberapa cara memotong sandwich:

- Double Cut : yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi dua belahan yang masing masing bentuk merupakan segitiga
- Triangles : yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi empat yang masing masing bentuk akan merupakan segitiga kecil

Untuk hamburger sandwich dan hot dog biasanya tanpa dipotong potong.Hanya menurut kemauan sandwich tersebut akan dibuat opened face ataupun dibuat closed sandwich

3. Arranging/dressing

Sebenarnya tidak ada satu pola yang harus diikuti untuk mengatur sandwich diatas piring. Cara pengaturan sangat tergantung pada pebuatan sandwich. Sandwich yang sudah di potong diatur sedemikian rupa diatas piring sehingga tampak lebih menarik tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel pada piring.

4. Garnishing

Tujuan memberi hiasan pada sandwich yaitu mebuat penampilan (appearance) sandwich menjadi lebih baik dan juga menambah kalori dan gizi sandwich.

G. Penyajian Sandwich

Sandwich khususnya cold closed sandwich biasanya dipotong menjadi dua,tiga atau empat untuk di sajikan. Pemotong akan membuat sandwich lebih mudah dimakan dan menambah daya tarik penyajian.Penjepit sandwich dapat digunakan untuk menambah tinggi pada piring dan memperlihatkan warna dan tekstur isian.

Untuk pelayanan dimeja, hot closed sandwich seperti hamburger seringkali disajikan open-faced condiment seperti mustard, mayonaise dan garnish seperti irisan tomat, bawang bombay, acar daun lettuce di sajikan di samping atau pada salah satu bagian roti yang terbuka. Hal ini karena dapat menambah cantik penyajian dan memungkinkan konsumen untuk menyusun dan memilih bahan sandwich seperti yang diinginkan.

Meskipun sandwich dapat menjadi makanan utama sandwich dapat disajikan bersama selada atau bahan karbohidrat lainnya. Potato chip dan french fried potato juga dapat menjadi teman yan cocok dan mungkin juga dapat menjadi makanan ringan dan memberikan tekstur yang renyah. Salad kentang dan makaroni juga dapat menjadi teman sajian sandwich. Sandwich yang disajikan dengan piring biasanya disajikan dengan cole slow, salad buah atau salad hijau campurkan kecil sebagai pendamping.

Sandwich kualitas bagus terbuat dari bahan yang segar dan disipakan dengan baik serta disajikan dengan cara yang menarik dan mengunggah selera.Rasa warna dan tekstur roti olesan dan isian harus tepat dan saling melengkapi. Tampilan sandwich yang paling

sederhana/dasar sekalipun dapat ditingkatkan penampilannya dengan penyusunan yang baik dan pemotongan yang tepat.

H. Porsi Sandwich

Ukuran porsi sandwich pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram yang terdiri dari :

1. Roti/bread : 50gr – 60gr
2. Spread : 10gr – 15gr
3. Filling : 60gr – 75gr
4. Garnish : 40gr – 200gr
- Total Berat : 160 gr – 200gr

I. Standard Sandwich

1. Roti yang dipergunakan harus segar baru dan cukup kekar sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil
2. Filling yang dipergunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
3. Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.

J. Cara Membuat Sandwich

Bahan

- 4 lembar roti tawar
- 1 sdm margarin (untuk olesan)
- 2 lembar daging asap (taburi sedikit garam agar lebih gurih)
- 2 butir telur ceplok
- 2 lembar keju slice
- Daun selada (secukupnya)
- 1 buah tomat (iris tipis)
- Mayones (secukupnya)
- Saus tomat (secukupnya)

Cara Membuat

1. Olesi roti tawar dengan margarin hingga rata. Panaskan atau panggang roti dengan grill pan hingga berwarna kuning kecokelatan. Jika sudah, angkat.
2. Tumis daging asap hingga matang, angkat.
3. Ambil roti tawar yang telah dipanggang, olesi dengan mayones dan saus tomat.
4. Susun selada, daging asap, telur ceplok, keju slice dan buah tomat iris. Oleskan kembali sedikit mayones dan saus tomat. Tutup dengan roti tawar lain.
5. Sandwich sudah jadi. Sajikan. (menu ini untuk dua porsi)

LAMPIRAN 2

PENILAIAN

1. Penilaian Sikap

Jurnal Penilaian Sikap :

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

Keterangan :

ST : Sudah Tumbuh

MT : Mulai Tumbuh

BT : Belum Tumbuh

No	Aspek	Pedoman Penskororan
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, inisiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

2. PENILAIAN PENGETAHUAN

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator Soal	Soal
3.1 Menerapkan prosedur pembuatan sandwich	3.1.1. Menjelaskan pengertian sandwich	Siswa dapat mengemukakan pengertian sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Tuliskan pengertian dari sandwich
	3.1.2. Menyebutkan komposisi sandwich	Siswa dapat menyebutkan komposisi yang ada pada sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan komposisi sandwich
	3.1.3. Menjelaskan jenis sandwich	Siswa dapat menyebutkan jenis sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 2 jenis sandwich
	3.1.4. Menjelaskan waktu hidangan sandwich	Siswa dapat menerangkan waktu hidangan sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan waktu hidangan sandwich
	3.1.5. Menjelaskan alat hidang yang digunakan untuk menyajikan sandwich	Siswa dapat menganalisis alat hidang untuk menyajikan sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Sebutkan 3 alat hidang yang digunakan pada penyajian sandwich

Kisi-kisi Soal Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	IPK	Indikator	Soal / Kriteria Unjuk Kerja
4.1.Membuat Sandwich	4.1.1. Menjelaskan persiapan bahan dan alat pembuatan sandwich	Siswa dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Mempersiapkan bahan yang digunakan pada pembuatan sandwich Mempersiapkan alat yang digunakan dalam pembuatan sandwich

	4.1.2. Mengidentifikasi bahan-bahan yang dipakai untuk membuat sandwich	Siswa dapat menunjukkan bahan yang di gunakan pada komposisi sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan bahan untuk komposisi sandwich
	4.1.3. Membuat sandwich	Siswa mampu membuat sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan roti untuk sandwich sandwich sesuai standar resep Membuat isian dari sandwich Menyiapkan garnish Menyusun urutan sandwich
	4.1.4. Menyajikan sandwich	Siswa mampu mengevaluasi hasil yang sudah dipraktikan	<ul style="list-style-type: none"> Menggunakan alat hidang yang digunakan

3. RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

No	Soal	Score	Penilaian	Nilai
1	<p>Tuliskan pengertian dari Sandwich</p> <ul style="list-style-type: none"> Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (bread) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian. Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (snack) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya. 	2	Menjawab benar	2
2	<p>Apakah yang dimaksud dengan Komposisi sandwich</p> <ul style="list-style-type: none"> Bread/Roti Spread/Olesan Filling/Isian Garnish/Hiasan 	2	Menjawab benar	2
3	<p>Sebutkan 2 jenis Sandwich</p> <ul style="list-style-type: none"> Cold sandwich Hot Sandwich 	1-2	<p>Menjawab 2 benar</p> <p>Menjawab 1 benar</p>	<p>2</p> <p>1</p>

4	Sebutkan 5 bahan sandwich <ul style="list-style-type: none"> • Roti • Telur • Keju • Daging slice • Daun selada 	1-5	Menjawab 5 benar Menjawab 4 Benar Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	5 4 3 2 1
5	Sebutkan 3 Teknik Pembuatan sandwich <ul style="list-style-type: none"> • Trimming • Cutting • Garnishing 	1-3	Menjawab 3 benar Menjawab 2 benar Menjawab 1 benar	3 2 1

4. RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran :
Kelas / Semester :
Kompetensi Dasar :
Tanggal Praktikum :

Nama :
Menu :

No	Aspek	Uraian	Skor	Penilaian	Keterangan
1	Persiapan	Pencapaian Praktek	5		
		Persiapan Diri	5		
		Persiapan Bahan	5		
		Persiapan Alat	5		
			20		
2	Proses	Penanganan Bahan	5		
		Sistematika Kerja	5		
		Prosedur Kerja	5		
		Teknik Kerja	5		
		Penggunaan Alat	5		
		Hygiene dan Sanitasi	5		
		Kebersihan	5		
			35		
3	Hasil Produk	Bentuk	5		
		Warna	5		
		Tekstur	5		
		Rasa	5		
		Aroma	5		
		Presentasi Hidangan	5		
		Penampilan Keseluruhan	5		
			35		

4	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)	5		
5	Waktu	Penggunaan Waktu	5		
TOTAL SKOR			100		

Keterangan :

Skor 5 : Terpenuhi 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 4 : Terpenuhi 75% aspek penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 3 : Terpenuhi 50% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 2 : Terpenuhi 25% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Skor 1 : Terpenuhi 10% sesuai kebutuhan kinerja / resep

Soal : Pilihan Ganda
Jumlah soal : 20 butir
Skor tiap butir soal : 5
Kunci jawaban : terlampir
Instrumen :

PILIHAN GANDA

Pilihlah salah satu jawaban yang paling benar!

- Hidangan dari berbagai macam roti yang diisi dengan suber protein hewani, sayuran serta bumbu yang diolah dengan teknik olah tertentu atau tanpa pengolahan adalah pengertian dari
 - Garnish*
 - Filling*
 - sandwich*
 - sanwick*
- Sebagai *maincourse sandwich* dihidangkan dengan porsi...
 - 230 gr
 - 220 gr
 - 200 gr
 - 250 gr
- Earl of sandwich IV* meminta pelayannya untuk membuat ...agar dia dapat lanjut bermain kartu.
 - daging yang dijepit dua roti
 - daging yang dijepit satu roti
 - kentang yang dijepit roti
 - tiga lapis daging dan roti
- Mudah dibawa kemanapun karena ringan adalahpembuatan *sandwich*
 - tujuan
 - keuntungan
 - prinsip
 - manfaat
- Sandwich* yang harus segera disajikan karena jika tidak maka suhunya akan menurun adalah penyajian untuk ...
 - hot sandwich*
 - cold sandwich*
 - warm sandwich*
 - heat sandwich*
- Sandwich* yang diolah dengan teknik memasak makanan dengan minyak sedikit di dalam pan datar adalah teknik....
 - deep frying*
 - shallow frying*
 - flat frying*
 - sink frying*
- Nama lain *closed sandwich* adalah...
 - one decker sandwich*
 - multi decker sandwich*
 - club house sandwich*
 - double face sandwich*
- Sandwich* yang menggunakan lebih dari dua roti adalah *sandwich* jenis
 - open face sandwich*
 - club house sandwich*
 - panini*
 - croque sandwich*
- Sandwich* yang menggunakan roti yang dibelah horizontal dan diisi dengan sosis, daging asap, *mortadella* dan keju. Dan umumnya dihidangkan panas setelah dipanggang adalah *sandwich* jenis...
 - panini*
 - open face sandwich*
 - croque sandwich*
 - canape*
- Sandwich* yang menggunakan dua lembar roti kemudian diisi dengan daging asap dan diberi *toping cheese melted* adalah...

- a. *croque madame* c. *panini*
b. *canape* d. *croque monsieur*
11. Sandwich yang menggunakan dua lembar roti yang diisi dengan keju dan daging asap panas kemudian dengan telur mata sapi...
- a. *croque madame* c. *panini*
b. *canape* d. *croque monsieur*
12. Sandwich yang terdiri dari roti bulat yang agak gepeng dan dibelah untuk menyisipkan daging cincang yang tebalnya kurang lebih 2 cm disebut juga...
- a. *burger* c. *submarine*
b. *pinwheel* d. *canape*
13. Teknik mengolah sandwich dengan menggoreng disebut juga...
- a. *deep frying* c. *saute*
b. *grilled* d. *boiling*
14. Produk susu alami yang diolah melalui proses penggumpalan, dengan atau tidak menggunakan rasa alamiah adalah..
- a. *mayonnaise* c. *mustard*
b. keju d. *Mentega*
15. Produk daging sapi yang mengandung sedikit lemak dan beraroma asap yang enak adalah...
- a. *smoked beef* c. *chicken nugget*
b. *roast beef* d. *beef burger*
16. Jenis mentega yang ditambahkan perasa alamiah adalah...
- a. *unsalted butter* c. *margarine*
b. *salted butter* d. *untasted butter*
17. Meskipun bukan makanan utama, sandwich juga dapat disajikan dengan makanan lainnya, kecuali..
- a. *rice* c. *potato chip*
b. *french fries* d. salad
18. Dibawah ini adalah bahan untuk mengisi permukaan roti kecuali...
- a. Daun selada c. daging
b. *fried catfish* d. *Rice*
19. Alat hidang yang digunakan untuk meyajikan sandwich....
- a. mangkok soup c. Tampah
b. Piring ceper d. Piring kue
20. Sandwich di hidangkan sebagai makanan....
- a. Makanan Pokok c. Makanan Selingan
b. Dessert d. Makanan pembuka

Kunci Jawaban

- | | |
|-------|------|
| 1. C | 11.A |
| 2. D | 12.A |
| 3. A | 13.A |
| 4. B | 14.D |
| 5. A | 15.A |
| 6. B | 16.B |
| 7. B | 17.A |
| 8. B | 18.D |
| 9. A | 19.D |
| 10. D | 20.C |

Penilaian

No	Jawaban	Skor
1-20	Jawaban benar sesuai dengan kunci jawaban	5

Instrumen Penilaian : Tes Tertulis

Skor maksimal : 100

$$\text{Penilaian} : \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

K.RENCANA TINDAK LANJUT HASIL PENILAIAN(REMEDIAL/PENGAYAAN)

1. Tindak Lanjut

a. Remedial

- Remedial diberikan kepada peserta didik yang belum menguasai materi atau belum mencapai criteria ketuntasan minimal.
- Guru melakukan pembahasan ulang terhadap materi yang telah diberikan dengan cara/metode yang berbeda untuk memberikan pengalaman belajar yang lebih memudahkan peserta didik dalam memaknai dan menguasai materi ajar.
- Program remedial dilakukan di luar jam belajar efektif.

b. Pengayaan

- Pengayaan diberikan kepada peserta didik yang telah menguasai materi dengan baik atau telah mencapai criteria ketuntasan minimal
 - Guru memberikan pertanyaan-pertanyaan yang lebih variatif dengan menambah keluasan dan kedalaman materi yang mengarah pada high order thinking
 - Program pengayaan dilakukan di luar jam belajar efektif.

Pembelajaran remedial diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar minimal yaitu sebesar 75. Remedial dapat diberikan pengayaan diberikan kepada peserta didik yang telah mencapai atau melampaui ketuntasan belajar.

Mengetahui
Kepala Sekolah SLB N Gunung Sahilan

Gunung Sahilan, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Karmaniza, S.Pd
NIP.19770919 201001 2 013

Maihafriyah, S.Pd,Gr
NIP.19760529 201102 2 003

