

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
SIMULASI MENGAJAR PENGAJAR
PRAKTIK**

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Manado
Komp. Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kompetendi dasar	: 3.7. Menganalisis garnish makanan dan minuman 4.7. Memuat garnish makanan dan minuman
Kelas / Semester	: X/Genap
Tahun Pelajaran	: 2020/2021
Alokasi Waktu	: 10 Menit
Karakter	: Percaya diri, kerjasama, dan tanggung jawab.

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model **Project Based Learning** yang dipadukan pendekatan saintifik siswa dapat:

1. Mendeskripsikan tentang garnish makanan dan minuman, dengan cermat.
2. Menjelaskan langkah-langkah pembuatan garnish makanan dan minuman secara berkala dengan cermat.

B. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Berdoa.2. Mengecek kehadiran siswa.3. Menanyakan kabar siswa-dengan fokus pada mereka yang tidak datang dan/ atau yang pada pertemuan sebelumnya tidak datang.4. Apersepsi dan motivasi: <i>Masih ingatkah kalian pembelajaran minggu lalu mengenai Lipatan daun dan Alas hidangan. ?</i>5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran.	3 menit

<p>Inti</p>	<p><i>Siswa diminta untuk membuat kelompok dengan cara berdiri, kemudian berhitung 1 hingga 8. Kemudian anak dengan nomor sama membentuk sebuah kelompok.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Siswa dalam kelompok mengamati gambar tentang garinsh makanan dan minuman yang dibagikan oleh Guru. 2. Menanya Peserta didik didorong untuk mengajukan pertanyaan- Pertanyaan yang berkaitan dengan hal-hal yang diamati: <ol style="list-style-type: none"> <i>a. Garnish untuk Makanan.</i> <i>b. Garnish untuk minuman.</i> 3. Mengumpulkan informasi Melakukan studi pustaka/ mengakses internet tentang Garnish makanan dan minuman. 4. Menalar/Mengasosiasi Siswa dalam kelompok, mengelompokkan Garnish Makanan dan Minuman dengan cara: <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menyiapkan dua kertas HVS berwarna. Kertas HVS pertama berjudul Garnish Makanan, kertas HVS kedua berjudul Garnish Minuman. b. Setiap siswa menggunting dan menempelkan gambar yang telah dibagikan ke dalam kertas HVS yang sudah disediakan, sesuai dengan kategorinya 5. Mengomunikasikan Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dalam kelompoknya dan harus menjelaskan alasan mengapa hasil gambar garnish di tempel di salah satu kertas HVS dengan kategori tertentu. 	<p>5 menit</p>
--------------------	---	--------------------

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan kegiatan refleksi tentang apa yang sudah dipelajari, yang sudah dikuasai dan belum dipahami 2. Siswa dengan bimbingan guru membuat rangkuman/ kesimpulan: <ol style="list-style-type: none"> a. Garnish Makanan dan Minuman b. Langkah-Langkah Membuat Ganish Makanan dan Minuman. 3 Guru memfasilitasi dan membimbing siswa merangkum materi pembelajaran, merefleksi kegiatan yang sudah dilaksanakan, memberikan umpan balik terhadap hasil pembelajaran, memberikan tes lisan atau tulisan, melaksanakan tindak lanjut dalam bentuk tugas sebagai penguatan dan pemantapan, memberikan arahan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya, memeriksa kembali kehadiran peserta didik, serta berdoa. 	2 menit
----------------	--	---------

E. Penilaian Pembelajaran

1. Teknik Penilaian :
 - Tes online menggunakan quizizz (Penilaian Pengetahuan / KD-3)
 - Tes Praktik (Penilaian Keterampilan / KD-4)

**Mengetahui,
Kepala Sekolah,**

Dra. Asyura Hulinggi, M.M
NIP.10620608 1987102001

**Manado, 10 April 2021
Guru Mata Pelajaran**

Altje Salele, S.Pd., M.Pd
NIP.196904271994122007

**LEMBAR HASIL KERJA
PESERTA DIDIK**

Nama Peserta didik :
 Kelas :
 Tanggal Praktek :
 Mata Pelajaran :

NO.	KEGIATAN	YA	TIDAK	CATATAN
1.	Membuat daftar keperluan alat			
2.	Membuat tata tertib kerja			
3.	Membuat daftar bahan yang dipakai			
4.	Bahan – bahan dipilih sesuai dengan garnish makanan dan minum			
5.	Membuat garnish makanan dan minuman dengan benar			
6.	Cara menempatkan/kegunaan garnish makanan dan minuman yang			
7.	Berkemas			

Tanggal :

Nilai	Paraf	
	Orang tua	Guru

NB. Semua prosedur dilakukan melalui foto dan video

JOB SHEET

Nama Sekolah : SMK N 3 Manado
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kompetensi Dasar : Pembuatan Garnish makanan dan minuman
Sub Pokok Bahasan : Membuat garnish makanan
Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit

1. Tujuan

Sesuai dengan materi yang disampaikan sebelumnya, siswa dapat memahami cara membuat garnish makanan dan minuman, serta mampu mempresentasikan fungsi garnish makanan dan minuman yang dibuat sesuai dengan ketentuan SOP yang ditetapkan.

2. Teori Singkat

Dalam dunia seni masak memasak, bukan saja rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peranan penting. Maksud hiasan (*garnish*) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Kedua faktor ini akan mempengaruhi penglihatan kita, sehingga menimbulkan selera yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan. Sebenarnya, seni menghias hidangan dengan buah dan sayuran itu merupakan suatu warisan dari leluhur kita. Misalnya, bentuk hiasan buah-buahan untuk sesaji di Pulau Bali dan gunung pada Sekaten di Yogyakarta.

Garnish kadang-kadang menunjukkan nama suatu tempat dari mana makanan itu berasal atau menunjukkan nama siapa yang sedang dipestakan. Misalnya, singkatan nama pengantin yang sedang dipestakan diukir pada patung atau mentega sebagai salah satu hiasan yang indah.

3. Alat

No	Alat yang digunakan
1	Alas meja kerja dari formika atau plastik
2	Kain kerja
3	Cuttingboard
4	Waskom besar dan kecil
5	Piring kecil atau plastik
6	Pisau lipat,gunting kecil,pisau dgn berbagai macam bentuk

4. Keselamatan kerja

- Memakai pakaian kerja yang benar dan lengkap

- b. Meletakkan peralatan pada tempat aman
- c. Menggunakan alat sesuai dengan fungsinya
- d. Bekerja dengan hati-hati dan perhatian penuh pada alat dan benda kerja
- e. Mengikuti petunjuk guru dan petunjuk keselamatan kerja di dapur.

5. Macam-macam garnish makanan

Bunga Mawar

- Bahan : Wortel, bengkuang atau bit.
 - Alat yang dipakai : pisau dengan ujung yang tajam
 - Penerapan : untuk hiasan macam-macam lauk-pauk dan hidangan nasi
 - Pelaksanaan : wortel diambil pangkalnya, dikupas, dan dipotong-potong sepanjang 3 cm, kemudian dibentuk bulat. Mulai dari bagian paling bawah dan dibentuk helai-helai bunga dengan cara mengikis bagian-bagian yang bulat. Untuk membuat helai daun berikutnya, bentuk yang bulat dikurangi sambil dirapikan. Bentuk lagi helai-helai daun berikutnya dengan cara yang sama seperti di atas. Untuk membuat bunga mawar yang besar dan berwarna lain (merah dan putih) dapat dibuat dari bengkuang atau bit.
-

2. Bunga Gerbra

- Bahan : Cabe merah
 - Alat yang dipakai : gunting kecil
 - Penerapan : untuk hiasan nasi tumpeng, nasi kuning, nasi goreng, macam-macam lauk-pauk, seperti sambal goreng, opor, urapan, dan lain-lain.
 - Pelaksanaan : pilih cabe merah yang besar dan gemuk. Tangkai cabe biarkan saja, kemudian gunting cabe sepanjang 3- 4 cm menurut panjangnya ke arah tangkai menjadi delapan atau dua belas helai daun bunga, bergantung dari besarnya cabe. Agar tidak lekas putus sewaktu menggunting, sisakan 1,5 cm di atas pangkal cabe. Biji cabe dikeluarkan semua, kemudian rendam bunga gerbra dalam air es sampai cukup mekar.
-

3. Bunga Krisan

- Bahan : Lobak, bahan pewarna
 - Alat yang dipakai : pisau, sumpit, talenan
 - Penerapan : untuk hiasan pada slada, piring saji, aneka hidangan
 - Pelaksanaan : Kupas lobak sampai putih. Letakkan di atas talenan, tahan dengan sumpit pada kedua sisinya. Iris memanjang dengan pisau, putar lobak setengah putaran, letakkan sumpit dengan posisi yang sama. Potong lurus, jangan sampai miring. Rendam lobak dalam campuran air 2 cangkir dan 1 sendok garam, setelah lunak bilas hingga bersih. Irisan lobak dapat diwarnai dengan pewarna makanan. Rendam dalam larutan pewarna sesuai dengan warna yang dikehendaki, angkat, dan buka kelopak bunga hingga mekar secara pelan-pelan.
-

4. Kupu-kupu Tomat

- Bahan : Tomat yang merah dan keras
 - Alat yang dipakai : pisau yang tajam
 - Penerapan : untuk menghias selada, piring hidangan
 - Pelaksanaan : Cuci bersih tomat, potong memanjang menjadi 8 bagian yang sama. Kupas kulit masing-masing tomat dari ujung bawah dengan pisau yang tajam sampai setengah bagian tomat. Lengkungkan kulit tomat ke belakang secara perlahan-lahan.
 - Taruh dua potongan tomat dengan punggung berlawanan arah sehingga menyerupai bentuk kupu-kupu.
-

5. Gulungan Mentimun

- Bahan : Mentimun yang lunak dan berbiji sedikit
 - Alat yang dipakai : pisau yang tajam
 - Penerapan : untuk hiasan piring saji daging dingin/hidangan air laut.
 - Pelaksanaan : Cuci bersih mentimun, belah memanjang menjadi dua bagian. Iris ujungnya dengan potongan diagonal. Iris tipis-tipis searah dengan potongan diagonal, hati-hati jangan sampai terputus. Buat 7 atau 9 irisan untuk tiap kelompok. Pegang sepotong mentimun dengan bagian kulit di bawah dan buang kulit dari dagingnya hingga tersisa 1 cm. balikkan mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus. Letakkan dalam mangkuk besar yang berisi air dan biarkan beberapa jam.
-