

# SMKN 1 MAS UBUD

GURU MAPEL : LILIK YUNITA, S. Tr. Par  
LMS E-LEARNING : [www.belajar.smkn1mas.sch.id](http://www.belajar.smkn1mas.sch.id)

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

FOOD AND BEVERAGES KELAS XII

L K P D

**[TAHUN AJARAN 2020/2021]**

TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI, BISNIS DAN MANAJEMEN , SENI, KERAJINAN DAN  
PARIWISATAAlamat : Jl. Ambarawati, Mas, Ubud, Gianyar Telp./Fax (0361) 971518, Kode Pos 80571Web:  
[www.smkn1mas.sch.id](http://www.smkn1mas.sch.id), E-mail : [info@smkn1mas.sch.id](mailto:info@smkn1mas.sch.id)

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

**Materi pokok : PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTAURANT**

**Waktu : 90 MENIT**

Nama :

Kelompok :

Kelas :

No. Absen :

### A. Kompetensi Dasar:

3.6 Memahami peralatan dan perlengkapan restoran

4.6 Menggunakan peralatan dan perlengkapan

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi:

3.6.1 Menerapkan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant

3.6.2 Menjelaskan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant

3.6.3 Melakukan penerapan penggunaan Perlengkapan dan

### C. Tujuan pembelajaran

1. Melalui kegiatan pembelajaran dengan model problem based learning, mengerjakan tugas dan menyelesaikan evaluasi pada bab ini, peserta didik mampu melakukan penggunaan peralatan restaurant
2. Melalui kegiatan pembelajaran dengan model problem based learning, mengerjakan tugas dan melakukan pembersihan peralatan restaurant

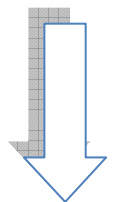
### D. Petunjuk belajar

1. Baca dengan cermat dan saksama setiap panduan yang ada di LKPD.
2. Laksanakan tugas-tugas yang ada di LKPD dengan baik dan benar.
3. Isi panduan pertanyaan secara berurutan
4. Kamu dapat menggunakan buku siswa, video dari guru, dan sumber lainnya untuk mencari jawaban.
5. Tulis jawaban secara jelas
6. Kumpulkan LKPD sesuai waktu yang ditentukan.
7. Skor LKPD akan dijadikan sebagai penilaian belajar untuk tiap individu
8. Kamu dapat menggunakan LKPD sebagai buku catatanmu.

### E. Uraian materi

**Untuk memperdalam materi mengenai peralatan dan perlengkapan restaurant, dapat mengakses video pada link**

**<https://www.youtube.com/watch?v=c6Q0l3vEu-k&t=114s>**



Ditempat pencucian dikenal dengan dua cara pembersihan, yaitu

1. Secara manual
2. Dengan mesin.

Pembersihan secara manual digunakan tiga bak cuci terpisah, yaitu:

1. Bak pertama berisi air panas dan sabun
2. Bak kedua berisi air panas untuk membilas
3. Bak ketiga berisi air panas dengan suhu 170°F untuk mengidesinfeksi.

Pada restoran peralatan yang terbuat dari bahan *silver* masih harus dibersihkan sekali lagi (*polishing*), caranya dengan menggunakan air panas dan serbet khusus yang bersih (*napkin polish*). Air panas harus sering diganti bila menggunakan peralatan dalam jumlah banyak. Tujuan *polishing* ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

*Glassware* sebelum diset-up pada meja, terlebih dahulu benar-benar diperhatikan kebersihannya dan mengkilap serta tidak ada bekas jari tangan. Pencucian *glassware* ini dilakukan tersendiri atau terpisah dengan *chinaware*, agar lemak yang ada pada *chinaware* tidak menempel pada gelas. Bila masih ada yang kotor atau belum mengkilap, maka gelas harus dibersihkan. Cara membersihkan *glassware* adalah membalikan mulut gelas kearah air panas sehingga uap air panas lengket didalam gelas. Bersihkan dan gosok bagian dalam gelas tersebut dengan napkin khusus dan jari-jari tangan tidak menempel langsung pada gelas. Setelah peralatan *dipolish* diletakan diatas baki besar dengan mengelompokkan sesuai dengan jenisnya.



## **F. TUGAS INDIVIDU (PRAKTEK)**

Setelah peserta didik menonton video dengan disiplin yang disajikan mengenai peralatan dan polishing peralatan restaurant.

Pada link : <https://www.youtube.com/watch?v=DF5enEWRGC4>

<https://www.youtube.com/watch?v=Qbl1m-2Fmxc>

Untuk bahan referensi peserta didik dapat mencari di internet

Contoh : <http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/cara-membersihkan-peralatan-makan-dan.html>

Selanjutnya silahkan peserta didik silahkan mempraktekan cara polishing salah satu peralatan yang ada dirumah

## **G. . LANGKAH KERJA**

- 1. Kerjakan tugas secara individu**
- 2. Rekamlah tugas mempraktekan cara polishing salah satu peralatan makan yang ada dirumah**
- 3. Gunakan pakaian praktek dan berpenampilan rapi**
- 4. Video dapat di edit tidak lebih dari 5 menit namun inti materi terselip jelas pada video**
- 5. Tambahkan penjelasan langkah langkah polishing yang kalian lakukan (penjelasan dapat berupa rekaman suara atau tulisan)**
- 6. Cantumkan nama, kelas dan no absen pada video**
- 7. Dapat ditambahkan back sound music, yang sesuai tanpa mengurangi inti dari materi video**
- 8. Unggah video pada youtube atau pun social media kalian kemudian copy paste link video tersebut LMS (E Learning sekolah) [www.belajar.smkn1mas.sch.id](http://www.belajar.smkn1mas.sch.id) pada TUGAS PRAKTEK POLISHING**

## H. PENILAIAN

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Food and Beverages

Kelas/Semester : XII Akomodasi Perhotelan / 5

Tahun Pelajaran : 2020/2021

Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/sub komponen yang dinilai					Nilai akhir
		Ketepatan alat dan bahan	Proses kerja	Kesesuaian isi konten	Hasil	Sikap kerja	
1							
2							
3							
	Dst						