

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

FOOD AND BEVERAGE

TEKNIK PEMOTONGAN SAYURAN

KELAS XI /GANJIL



**DI
S
U
S
U
N**

OLEH :

NAMA : Ida Ayu Arik Anjani, SST.Par.,S.Pd

SEKOLAH : SMKN 1 MAS UBUD

TAHUN PELAJARAN 2020/2021

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Mata pelajaran : *Food and beverage*
Materi : *Teknik potongan sayuran*
Kelas/Semester : XI/1

A. KOMPETENSI INTI

- KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

KODE KD	KOMPETENSI DASAR
3.2	Menerapkan teknik memotong.
4.2	Melakukan teknik pemotongan.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)

KODE KD	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
4.2.1	Melakukan teknik pemotongan sayuran.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

No	Tujuan Pembelajaran
1	Melalui tayangan video dan pengamatan peserta didik mampu melakukan teknik pemotongan sayuran sesuai standar.

E. PETUNJUK

1. Baca dengan cermat dan seksama setiap panduan yang ada di LKPD.
2. Laksanakan tugas-tugas yang ada di LKPD dengan baik dan benar.
3. Peserta didik dapat menggunakan buku siswa, video dari guru, dan sumber lainnya untuk mencari jawaban.
6. Kumpulkan LKPD sehari setelah selesai pembelajaran.
7. Skor LKPD akan dijadikan sebagai penilaian belajar untuk tiap individu
8. Peserta didik dapat menggunakan LKPD sebagai buku catatan.



F. MATERI

Pemotongan merupakan proses sebelum bahan makanan diolah. Proses pemotongan ini disesuaikan dengan resep dan porsi makanan yang akan dibuat. Memotong bahan makanan dilakukan untuk menyiapkan proses pengolahan makanan ataupun sebagai garnish. Bahan makanan yang membutuhkan proses pemotongan sebelum dilakukan proses pengolahan adalah : daging, unggas, ikan, sayuran dan buah-buahan.

Teknik memotong sayuran yaitu :

1. *Slice* merupakan potongan sayuran yang paling sering ditemukan dan sangat dasar sekali. *Slice* atau iris merupakan teknik memotong secara horizontal atau miring dengan merata. Potongannya bisa berukuran irisan tebal atau tipis. Biasanya potongan ini umum ditemukan pada timun, tomat, wortel, lemon, bawang dan lain sebagainya. Cara memotongnya, potong sayuran atau buah dengan ukuran irisan sesuai yang di inginkan tapi biasanya tipis dan tidak terlalu tebal.
2. *Chiffonade* adalah potongan yang khusus menunjukkan potongan keluarga kol, seperti daun selada yang dipotong atau di iris tipis setebal 2 mm memanjang. Sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *chiffonade* yaitu daun selada (*lettuce*).
3. *Jardiniere* adalah jenis potongan sayur yang berbentuk balok dengan ukuran 3 x 1 x 1 cm atau 30 x 10 x 10 mm. Sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *jardinière* antara lain *carrot*/wortel, *turnip*/lobak, *potato*/kentang, *celery root*/seledri dan *green bean*/buncis.
4. *Julienne* adalah potongan sayuran yang berbentuk seperti batang korek api balok kecil dengan ukurannya 3 cm x 1 mm x 1 mm. Sayuran yang biasa dipotong *julienne*, antara lain wortel, lobak, bawang bombay dan kol atau kubis.
5. *Dice* atau yang dikenal dengan potongan dadu merupakan potongan *basic* yang cukup sering ditemukan juga. Untuk potongan dadu ini ada beberapa jenis dan ukuran yaitu: *large dice*, *medium dice*, dan *small dice*.
6. *Brunoise* adalah potongan sayuran yang berbentuk seperti kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 mm. sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *brunoise* yaitu *carrot*/wortel, lobak, bawang Bombay, dan bumbu cengkeh.

7. *Chopped* adalah memotong sayuran dengan cara dicincang, baik sampai halus maupun masih kasar, potongan ini tidak mempunyai bentuk yang asli. Sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *chopped*, yaitu bawang bombay (*onion*).
8. *Mincéd* ini mirip dengan *chopped*, tapi ukurannya lebih halus lagi. Sama halnya dengan *chopped*, biasanya potongan dengan teknik *minced* sering dijumpai untuk bumbu masakan, seperti bawang merah, bawang putih, bawang bombai, jahe dan lain sebagainya.
9. *Paysanne* adalah potongan sayuran yang berbentuk persegi tipis dengan ukuran 1 x 1 x 2 cm. Sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *paysanne* yaitu *carrot/wortel*, *turnip/lobak*, *potato/kentang*, bawang Bombay, kol atau kubis.
10. *Wedges/section* adalah potongan khusus untuk tomat dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah. Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.
11. *Lozange* adalah potongan sayuran yang berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *lozange* yaitu *carrot/wortel*, *turnip/lobak*, *potato/kentang*, bawang bombay, kol dan kubis.
12. *Macedoine/cube* adalah potongan sayuran yang berbentuk seperti kubus dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm. Sayuran yang biasa dipotong dengan teknik *macedoine* antara lain wortel, lobak, kentang, dan buncis.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

1. Tugas Mandiri

Praktek



Nama :

Kelas :

No. Absen :

1. Setelah anda mendapatkan penjelasan materi yang telah disampaikan guru melalui *power point*, dan membaca modul yang telah di berikan pada *E-learning* dan dari penayangan video tentang teknik potongan sayuran silahkan kalian demonstrasikan cara atau teknik macam-macam potongan sayuran. Macam-macam potongan sayuran yang dipraktikan yaitu : *slice, chiffonade, jardinire, julienne, dice, brunoise, chopped, minced and chopped, paysanne, wedges, lozange, macedoine/cube*. Sayuran yang digunakan yaitu wortel, kentang, dan kol. Serta siapkan alat-alat yang digunakan untuk memotong sayuran tersebut seperti pisau, talenan, serbet, penggaris dan tray. Kemudian, bahas hasil dari praktik tersebut bersama teman-teman dan gurumu.
2. Buatlah laporan terkait tentang ciri atau ukuran dan langkah-langkah dari pembuatan potongan sayuran beserta foto hasilnya.

H. PENILAIAN

1. Lembar pengamatan sikap spiritual dan sosial

Lembar observasi/Pengamatan Sikap

No	Nama Peserta didik	Aspek Pengamatan	TP	KD	SR	SL
1.		Berdoa Sebelum dan Sesudah belajar				
		Disiplin dalam pembelajaran				
		Mengerjakan ulangan sendiri				
		Aktif dalam diskusi kelompok				

Keterangan Penskoran :

4 = SL : Selalu

3 = SR : Sering

2 = KD : Kadang - kadang

1 = TP : Tidak Pernah

Penghitungan skor akhir menggunakan rumus :

Skor diperoleh

————— $\times 4 = \text{skor akhir}$

Skor Maksimal

Sesuai skala ketentuan peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor: $\text{skor} \leq 1,33$

2. Lembar pengamatan penilaian praktik

Lembar penilaian praktik

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1								
2								
3								
	Dst							

KRITERIA PENILAIAN TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA

No.	Komponen/Sub komponen Penilaian	Indikator	Skor
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai (Pisau, talenan, serbet, penggaris)	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai (potongan sayuran)	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2

No.	Komponen/Sub komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0

No.	Komponen/Sub komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Nilai Ketrampilan = Total dari Skor komponen.

Nilai	Paraf Guru
	Ida Ayu Arik Anjani, SST.Par.,S.Pd

