

Setelah belajar menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang, peserta didik Pertemuan ke 5

- Melalui media video, gambar dan objek nyata dapat menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum dengan benar dan percaya diri
- Melalui media video, gambar dan objek nyata dapat menjelaskan pengertian alat hidang dengan benar dan percaya diri
- Melalui media video, gambar dan objek nyata mencari diinternet menguraikan fungsi peralatan makan dan minum dengan benar dan percaya diri
- Melalui media video, gambar dan objek nyata mencari diinternet menguraikan fungsi alat hidang dengan benar dan percaya diri
- Melalui media video, gambar, objek nyata dan mencari diinternet peserta didik dapat menganalisis jenis alat makan dan minum
- Melalui media video, gambar, objek nyata dan mencari diinternet peserta didik dapat Menganalisis jenis alat hidang

Materi Pembelajaran

- Pengertian peralatan makan dan minum serta alat hidang
- Fungsi peralatan makan dan minum serta alat hidang
- Jenis-jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang

E. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

Pendekatan, Model dan Metode

- Pendekatan : Sainifik (Scientific)
- Model : Problem Based Learning (PBL)
- Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 5

Kegiatan	Deskripsi	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru dan peserta didik mempersiapkan untuk mengikuti pelajaran dengan mengikuti protokol kesehatan dengan mencuci tangan, mengecek suhu, memakai masker / face shield, serta memeriksa kerapihan diri. Guru bersama peserta didik saling memberi dan menjawab salam "Selamat Pagi, Om Swastiyastu" serta menanyakan kabar "Apa kabar anak-anak?" untuk menanamkan sikap santun. Guru meminta salah satu dari peserta didik untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. Guru memperhatikan sikap peserta didik Mengkondisikan kesiapan belajar dan menciptakan suasana yang menyenangkan Guru melakukan presensi dengan menanyakan 	30 menit

	<p>siapa yang tidak masuk kelas</p> <p>f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</p> <p>g. Guru memberi gambaran kegiatan yang akan dilakukan peserta didik dengan strategi pembelajaran yang akan digunakan saat mempelajari tentang alat makan dan minum serta alat hidang.</p> <p>h. Sebagai apersepsi, guru menayangkan video yang berhubungan dengan materi dan mengajukan pertanyaan sbb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apa yang dapat Anda simak dari tayangan video tersebut - Apa yang dapat Anda tangkap dari video jika dikaitkan dengan materi yang akan kita bahas? 	
Inti	<p>Problem Based Learning (PBL)</p> <p>Orientasi Siswa Pada masalah/Mengidentifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menayangkan video tentang alat makan dan minum serta alat hidang hidang • Peserta didik mengamati video tentang macam-macam alat makan dan minum serta alat hidang hidang <p>Menetapkan masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setelah mengamati video melalui infocus, guru menugaskan Peserta didik untuk mencari apa yang menjadi pertanyaan mengenai peralatan makan dan minum serta alat hidang • Peserta didik bertanya mengenai peralatan makan dan minum serta alat hidang • Guru menugaskan Peserta didik untuk menganalisis jenis-jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya • Peserta didik menganalisis jenis-jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya <p>Mengembangkan solusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru meminta Peserta didik membuat kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang • Guru Meminta Peserta didik untuk memilih jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang yang akan diamati melalui diskusi kelompok • Peserta didik menggali informasi dari buku dan 	255 menit

	<p>internet jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan jenis-jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya yang dipilihnya <p>Melakukan tindakan strategis Guru menugaskan Peserta didik untuk membuat laporan hasil pekerjaannya dan menyiapkan format penilaian.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat laporan hasil Pekerjaan dan dinilai menggunakan format penilaian • Guru menugaskan Peserta didik untuk mempresentasikan peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya • Peserta didik membuat bahan presentasi tentang laporan jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya • Peserta didik lain memberikan tanggapan terhadap presentasi • Peserta didik menerima tanggapan dari Peserta didik lain dan guru <p>Mengevaluasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi hasil diskusi dan memberikan penguatan • Peserta didik menyajikan tentang laporan jenis peralatan makan dan minum serta alat hidang beserta fungsinya • Peserta didik lain memberikan tanggapan terhadap presentasi • Guru dan peserta didik melakukan refleksi 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan refleksi terhadap proses kegiatan pembelajaran hari ini dengan arahan guru mengenai : apa yang telah pelajari hari ini ?, apa yang disukai dari pembelajaran hari ini ? apa yang belum dipahami pada pembelajaran hari ini ? • Peserta didik mendapat umpan balik dari guru • Peserta didik mendapat informasi rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya (menentukan alat makan dan minum serta alat hidang sesuai dengan fungsi dan jenis hidangam) • Peserta didik dipersilahkan berdoa dengan mengucapkan salam penutup "Selamat siang, Om Santhi Santhi Santhi Om" 	30 menit

TOTAL	315 menit
--------------	-----------

G. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- 1) Alat : Lcd, laptop, peralatan makan minum serta alat hidang, hp
- 2) Bahan : LKPD
- 3) Media Pembelajaran : power point, video, objek nyata

H. Sumber Belajar

- Annayanti Budiningsih. 2017. Tata Hidang. Jakarta Timur : Yudhistira
- Internet
 - https://id.wikipedia.org/wiki/Alat_makan
 - <http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/pengertian-peralatan-makan-dan-minum.html>

I. Penilaian Pembelajaran, Remedial, dan Pengayaan

a. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian pengetahuan : Tes uraian dan tugas
2. Penilaian sikap : Observasi (lembar pengamatan sikap)
3. Penilaian ketrampilan : Unjuk kerja peralatan makan dan minum serta alat hidang sesuai dengan fungsinya

b. Remedial

Guru mengulang pembelajaran yang belum tercapai

c. Pengayaan

Guru memberikan penugasan mencari materi

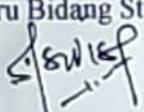
PENILAIAN

No	Ranah Kompetensi	Jenis/Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
1.	Sikap (KD dari KI-1 dan KI-2)	Non tes • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form Jurnal
2.	Pengetahuan KD 3.3 Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.	Test 1. Tertulis Non Test 1. Penugasan	1.1. Soal Test tertulis 1.2. Lembar jawaban tes tertulis 1.1. Lembar Tugas 1.2. Lembar Penilaian Tugas
3.	Keterampilan KD 4.3. Menunjukkan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang	Non Test 1. Portofolio 2. Observasi kemampuan belajar	1. Lembar Penilaian Portofolio hasil unjuk kerja

		<p>Test</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tes unjuk kerja (saat presentasi) 2. Tes tertulis (evaluasi peralatan makan dan minum serta alat hidang) 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Lembar pengamatan (penilaian kemampuan belajar) 2.1. Soal tes tertulis (keterampilan) 2.2. Lembar observasi unjuk kerja (menunjukkan peralatan makan dan minum serta alat hidang sesuai dengan fungsinya)
--	--	--	--

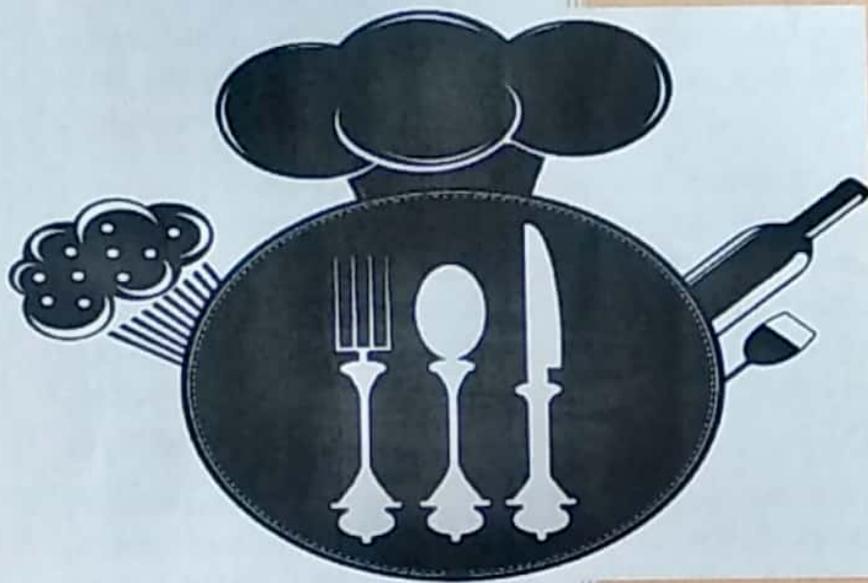
Mengetahui Kepala Sekolah SMK

I Gede Patu Adni Putera Negara, SE.

Tabanan, 2021
 Guru Bidang Study

Ni Made Dwipayanti, S.Tr.Par.

LEMBAR KERJA
PESERTA DIDIK

PERALATAN MAKAN & MINUM SERTA ALAT HIDANG



Nama Peserta Didik :

Kelas :

Sekolah :



Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kajian Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, 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, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kajian Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Sumber : (Permendikbud No.24 Tahun 2016)



KOMPETENSI DASAR:

- 3.3 Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.
- 4.3 Menunjukkan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang

Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK):

- 3.3.1 Menjelaskan peralatan makan dan minum serta alat hidang
- 3.3.2 Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum serta alat hidang
- 3.3.3 Mengklasifikasi peralatan makan dan minum serta alat hidang
- 4.3.1 Mengidentifikasi alat makan dan minum serta alat hidang sesuai dengan jenisnya

Tujuan Pembelajaran:

Setelah belajar menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang, peserta didik dapat :

1. Melalui media video, gambar dan objek nyata dapat menjelaskan pengertian peralatan makan dan minum dengan benar dan percaya diri
2. Melalui media video, gambar dan objek nyata dapat menjelaskan pengertian alat hidang dengan benar dan percaya diri
3. Melalui media video, gambar dan objek nyata mencari diinternet menguraikan fungsi peralatan makan dan minum dengan benar dan percaya diri
4. Melalui media video, gambar dan objek nyata mencari diinternet menguraikan fungsi alat hidang dengan benar dan percaya diri
5. Melalui media video, gambar, objek nyata dan mencari diinternet peserta didik dapat menganalisis jenis alat makan dan minum
6. Melalui media video, gambar, objek nyata dan mencari diinternet peserta didik dapat Menganalisis jenis alat hidang

**Peralatan
makan & minum
serta
alat hidang**

Petunjuk :

1. Kerjakan Lembar Kerja di bawah ini.
2. Amati permasalahan yang diberikan secara cermat.
3. Baca berbagai referensi.

1

Lembar Kerja 1

Identifikasi Perlengkapan Restoran

Amati gambar dibawah ini dan lakukan kegiatan sesuai petunjuk! Hasil diskusi kelompok dikumpulkan sebagai bahan penilaian.

- Peserta didik membagi menjadi 2 kelompok kerja (1 kelompok terdiri dari 5 orang) Masing masing kelompok diskusi tentang pengamatan dari gambar tugas yang diberikan, dan mengisi Lembar Kerja yang tersedia dengan jawaban yang selengkap-lengkapny.
- Masing-masing kelompok memilih salah satu nomor gambar yang disediakan,
- Peserta didik diminta mengumpulkan data tentang nama jenis dan fungsi *Cutleries, Glass ware dan china ware. Dan peralatan lainnya*
- Peserta didik melakukan diskusi untuk mengumpulkan data terkait dengan tugas kelompok yang dibuat
- Peserta didik melakukan diskusi kelompok dalam forum diskusi selama pembelajaran berlangsung.
- Peserta didik diminta untuk mengumpulkan hasil diskusi kelompok
- Peserta didik mengemukakan hasil diskusi kelompoknya pada forum diskusi.
- Keaktifan dan hasil kerja diskusi dikumpulkan akan menjadi bahan penilaian.
- Berilah nama kelompok dan nama anggota kelompok anda di atas lembar kerja kelompok anda

Gambar A



Gambar B



<p>13</p> 	<p>14</p> 	<p>15</p> 	<p>16</p> 
<p>17</p> 	<p>18</p> 	<p>19</p> 	<p>20</p> 

LEMBAR KERJA

NO	NAMA ALAT	JENIS/SPEKIFIKASI	FUNGSI
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			