# LKPD

# PERABOT

## DI RESTORAN

Nama:

Absen:

XI

LIVEWORKSHEETS

# Perabot di Restoran

1

## KD

3.2 Memahami perabot di restoran.

## INDIKATOR

1. Menjelaskan pengertian perabot di restoran
2. Menjelaskan fungsi perabot di restoran
3. Mengklasifikasikan  macam-macam perabot di restoran

## TUJUAN

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian perabot di restoran.
2. Peserta didik diharapkan dapat mempelajari modul dan mampu menjelaskan fungsi perabot di restoran.
3. Peserta didik diharapkan dapat mempelajari modul dan mampu mengklasifikasikan macam-macam perabot di restoran.

LIVEWORKSHEETS

# MATERI SINGKAT

Perabot di restoran adalah peralatan besar seperti furniture yang terdiri dari meja, kursi, dan sideboards. Bahan yang digunakan berupa kayu, stainlessteel, fiberglass dan plastik. Fungsinya untuk mempercepat pelayanan dan memberikan kenyamanan kepada tamu untuk menikmati hidangan. ukuran tempat duduk kursi memiliki tinggi kurang lebih 46 cm dari tanah, kemudian tinggi sandaran kursi dari atas hingga tanah sekitar 1 meter. Meja memiliki tiga bentuk yaitu bulat, persegi dan persegi panjang. Sideboard sebagai tempat penyimpanan alat yang dibutuhkan saat melayani tamu serta untuk mempermudah pekerjaan pramusaji.

LIVEWORKSHEETS

# KEGIATAN 1

1. Lakukanlah analisis terhadap perabot di restoran
2. Berikan penjelasan terhadap perbedaan dari penggunaan masing-masing perabot di restoran
3. Presentasikan hasil analisis di depan kelas.

## LANGKAH KERJA:

1. Bacalah Materi tentang perabot di restoran.
2. Amati gambar 1.1 dan 1.2 di bawah ini. Kemudian cari perbedaan fisiknya.

## LEMBAR KEGIATAN 1:

**Gambar 1.1**

**Gambar 1.2**

Berikan penjelasan terkait dampak dari perbedaan tersebut jika ditinjau dari kegunaannya di restoran

LIVEWORKSHEETS

# Perabot di Restoran

4

| PERBEDAAN FISIK | DAMPAK DARI PERBANDINGAN PERABOT BAGI RESTORAN |
| --- | --- |
| | |

LIVEWORKSHEETS

# PENILAIAN SIKAP

| No. | Sikap | Kurang | Cukup | Baik | Sangat baik |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Disiplin | | | | |
| 2 | Jujur | | | | |
| 3 | Teliti | | | | |

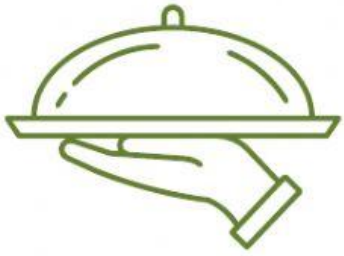
Kriteria:

- Sangat baik: menunjukan perilaku yang dinilai pada setiap keadaan
- Baik: menunjukan perilaku yang dinilai 5 kali pada kegiatan pembelajaran
- Cukup: menunjukan perilaku yang dinilai 4-5 kali pada kegiatan pembelajaran
- Kurang: menunjukan perilaku yang dinilai kurang dari 3 kali selama pembelajaran

LIVEWORKSHEETS

# PENILAIAN PENGETAHUAN

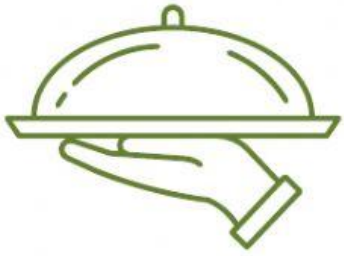
| No. | Indikator penilaian | Kriteria penilaian | |
|---|---|---|---|
| 1 | Ketepatan dalam pengetahuan menganalisis perabot di restoran | 30 | Peserta didik mampu mengetahui dan menjelaskan fisik yang benar dari perabot di restoran. |
| | | 20 | Peserta didik kurang menjelaskan dan mengetahui fisik yang benar dari perabot di restoran. |
| | | 30 | Peserta didik mampu menganalisis perbedaan fisik yang benar dari perabot di restoran. |



LIVEWORKSHEETS

# PENILAIAN PENGETAHUAN

| No. | Indikator penilaian | Kriteria penilaian | |
|---|---|---|---|
| 1 | Ketepatan dalam pengetahuan menganalisis perabot di restoran | 20 | Peserta didik kurang mampu menganalisis perbedaan fisik yang benar dari perabot di restoran. |
| | | | |
| | | | |



LIVEWORKSHEETS