

LKPD

PERALATAN MAKAN & MINUM serta Alat Hidang



Nama:

Absen:

XI



KD

3.3 Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.

INDIKATOR

1. Menjelaskan peralatan makan dan minum serta alat hidang
2. Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum serta alat hidang
3. Mengklasifikasi peralatan makan dan minum serta alat hidang
4. Menentukan peralatan makan dan minum serta alat hidang
5. Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang

TUJUAN

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian peralatan makanan dan minuman serta alat hidang.
2. Peserta didik diharapkan mampu menjelaskan fungsi peralatan makanan dan minuman serta alat hidang.
3. Peserta didik diharapkan mampu mengklasifikasikan macam-macam peralatan makanan dan minuman serta alat hidang.
4. Peserta didik diharapkan dapat menentukan dan menganalisis peralatan makanan dan minuman serta alat hidang.



MATERI SINGKAT

Peralatan hidang adalah peralatan makan dan minum yang terdiri dari bahan pecah belah, gelas, table accompaniment dan lainnya yang digunakan dalam hidangan makan. Fungsi dari peralatan makan dan minum serta alat hidang beragam kegunaannya menyesuaikan dengan hidangan yang disajikan. Klasifikasi peralatan hidang dikelompokkan menjadi *Silverware/Tableware*, *Cutlery*, *Hollowware*, *Glassware*, *Chinnaware/Crockery*.

KEGIATAN 1

1. Perhatikan set menu yang telah diberikan.
2. Tentukan peralatan hidang yang sesuai untuk set menu tersebut
3. Identifikasi jenis dan kegunaan alat hidang untuk set menu tersebut.

LANGKAH KERJA:

1. Bentuk kelompok beranggotakan 3 orang.
2. Baca tabel menu table d'hote yang ada di bawah ini.
3. Tentukan alat hidang yang digunakan untuk set menu tersebut.
4. Tuliskan jenis peralatan dan kegunaannya pada tabel 1.2

LEMBAR KEGIATAN 1:



Gambar 1.2

Analisislah peralatan hidang apa yang digunakan sesuai dengan set menu tersebut!!

Tabel 1.2[illegible]

NAMA PERALATAN	JENIS PERALATAN	KEGUNAAN

KEGIATAN 2

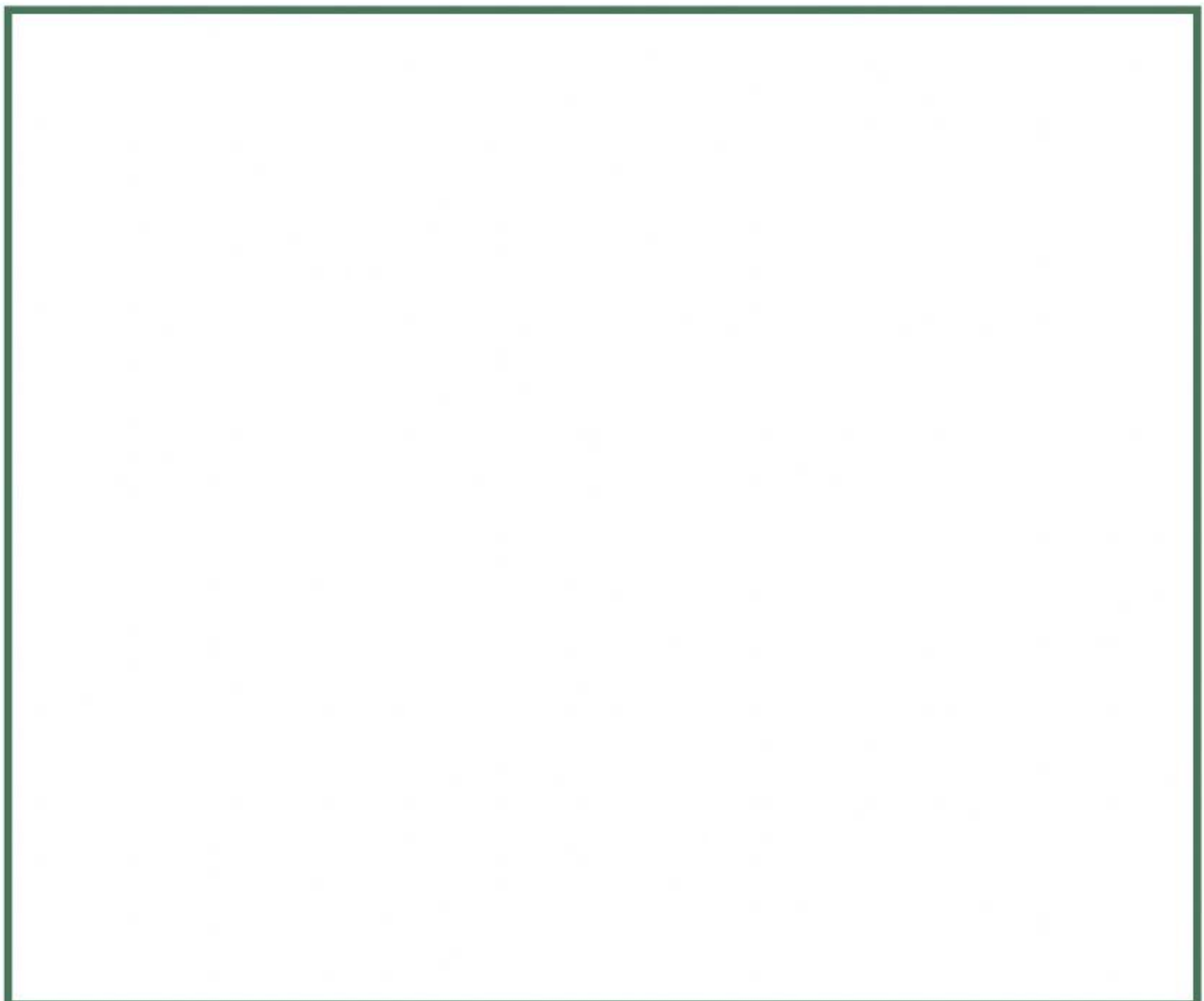
1. Gambarkan susunan peralatan hidangan yang sesuai set menu pada kartu menu di kegiatan 1.

LANGKAH KERJA:

1. Setelah mengidentifikasi peralatan hidangan pada tabel 1.2 kelompokkan peralatan tersebut berdasarkan set menu pada kartu menu.
2. Gambarkan letak peralatan hidangan pada meja hidangan berdasarkan set menunya.
3. Berikan keterangan di setiap elemennya.

LEMBAR KEGIATAN 2:

Gambarlah tata letak peralatan hidangan pada kolom dibawah ini:



PENILAIAN SIKAP

No.	Sikap	Kurang	Cukup	Baik	Sangat baik
1	Disiplin				
2	Jujur				
3	Teliti				
4	Kreatif				

Kriteria:

- Sangat baik: menunjukkan perilaku yang dinilai pada setiap keadaan
- Baik: menunjukkan perilaku yang dinilai 8 kali pada kegiatan pembelajaran
- Cukup: menunjukkan perilaku yang dinilai 6-8 kali pada kegiatan pembelajaran
- Kurang: menunjukkan perilaku yang dinilai kurang dari 5 kali selama pembelajaran

PENILAIAN PENGETAHUAN

No.	Indikator penilaian	Kriteria penilaian	
1	Ketepatan dalam pengetahuan menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.	30	Peserta didik mampu mengetahui dan menjelaskan macam-macam peralatan hidang.
		20	Peserta didik kurang mampu menjelaskan dan mengetahui jenis dan kegunaan peralatan hidang.
		30	Peserta didik mampu menganalisis perbedaan fisik dan jenis yang benar dari peralatan hidang



.....



.....

