

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

LKPD

MATERI : TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

UNTUK SISWA SMK TATA BOGA KELAS X
SEMESTER GENAP



Disusun oleh:

Sekarwangi Puspita Negari



LIVEWORKSHEETS

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner
Kelas\Semester : X\2
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit
Tahun Pelajaran : 2024-2025

Nama:

Kelas:

No. Absen:

PETUNJUK PENGERJAAN:

1. Tuliskan identitas diri kalian pada kolom yang telah disediakan.
2. Siswa diminta untuk mengerjakan LKPD secara mandiri dengan membuka buku atau mencari sumber dari internet yang relevan.
3. Lakukan pengerjaan LKPD secara berurutan sesuai dengan nomornya.
4. Kerjakan LKPD dengan penuh tanggung jawab dan disiplin.
5. Jika ada yang belum dipahami, siswa dapat bertanya kepada guru.
6. Kumpulkan penugasan ini pada pertemuan selanjutnya.

MATERI:

TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

Tujuan Pembelajaran:

1. Memahami pengertian teknik dasar pengolahan makanan
2. Menjelaskan jenis-jenis teknik dasar pengolahan makanan
3. Menerapkan teknik dasar pengolahan makanan

LIVEWORKSHEETS

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

MARI BERELABORASI

1) Lulusan SMK program keahlian jasa boga bekerja sesuai dengan bidangnya, contohnya bekerja sebagai seorang chef hotel\restaurant. Mereka harus memiliki kemampuan berupa teknik dasar pengolahan makanan. Pada saat ini anda sebagai seorang siswa silahkan klasifikasikan terkait dengan teknik dasar pengolahan makanan dari berbagai sumber seperti dari buku cetak sekolah atau e-book, youtube, atau website dari 3 referensi ahli yang berbeda. Dari 3 referensi yang sudah saudara temukan, buatlah simpulan dengan menggunakan bahasa anda yang mudah dipahami!

Pendapat 1

Pendapat 2

LIVEWORKSHEETS

Pendapat 3



Kesimpulan

LIVEWORKSHEETS

STUDI KASUS

2) Perhatikan Banquet Event Order (BEO) dibawah!

BANQUET EVENT ORDER
Wedding Event
Menu *** Fish Finger * Niçoise Salad * Hungarian Goulash Soup * Blackpepper Beef Steak with Potato Wedges and Mixed Vegetable * Cream Caramel Pudding

Identifikasi teknik pengolahan makanan dari berbagai menu yang tertulis pada BEO di atas, isikan pada tabel yang telah disediakan!

MENU	BAHAN UTAMA	PERSIAPAN	TEKNIK MEMASAK
		-	

LIVEWORKSHEETS

		-	

LIVEWORKSHEETS

3) Di sebuah tempat catering, terdapat salah satu menu favorit berupa kroket. Karena kroket menjadi menu favorit sehingga kroket dikemas dalam bentuk frozen food. Pada suatu event terdapat pemesanan secara mendadak sehingga dalam waktu 30 menit kroket sudah harus di antar ke tempat client. Sehingga kroket dalam bentuk frozen itu terpaksa harus dimasak dengan cepat menggunakan minyak yang sangat panas dan menggunakan nyala api yang besar. Faktanya pada saat dimasak minyaknya menyiprat kemana-mana dan hasil dari pemasakannya pada bagian luar kering dan gosong. Setelah sekian lama dibiarkan client complain mengapa kroket menjadi basah dan berminyak. Analisislah penyebab hal tersebut bisa terjadi dan bagaimana cara menyelesaikan masalah tersebut!

PENYEBAB KEGAGALAN	AKIBAT	SOLUSI

LIVEWORKSHEETS