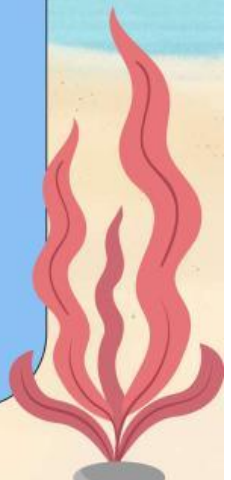


LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



Kelompok:





Tujuan

Peserta didik diharapkan dapat mengenal berbagai jenis potongan ikan, menjelaskan cara membuatnya, mengetahui alat yang digunakan, dan menerapkan teknik memotong ikan dengan benar serta rapi

Petunjuk

1. Berdoa dahulu sebelum mengerjakan LKPD ini.
 2. Pelajari buku paket Dasar-Dasar Kuliner dan temukan informasi dari sumber lain yang relevan.
 3. Cermati permasalahan yang terdapat pada LKPD.
 4. Kerjakan sesuai dengan kelompok kalian masing-masing.
 5. Presentasikan laporan hasil diskusi kelompokmu.
- 



Informasi Pendukung

Potongan ikan adalah teknik memotong ikan menjadi bentuk tertentu sesuai kebutuhan olahan. Setiap potongan memiliki tujuan dan penggunaan tersendiri, misalnya:

1. Fillet → daging ikan tanpa tulang, untuk digoreng atau dibuat steak.
2. Darne → potongan melintang dengan kulit dan tulang, cocok untuk ikan bulat.
3. Butterfly / Cutlet → fillet menyatu di bagian punggung, menyerupai sayap kupu-kupu.
4. Goujon → fillet memanjang seukuran jari, untuk digoreng.
5. Supreme → fillet dari ikan besar yang diiris rapi.
6. Troncon → potongan melintang dari ikan pipih.
7. Paupiette / Delice / En Tresse → fillet yang digulung, dilipat, atau dikipang sesuai tampilan menarik.
8. Whole Fish / Headed & Gutted → ikan utuh atau dibersihkan kepala dan isi perut.

Alat yang digunakan:

1. Filleting Knife → membuat fillet.
 2. Boning Knife → memisahkan daging dari tulang.
 3. Carving Knife → memotong ikan besar atau irisan tipis.
 4. Scissors / Gunting Dapur → memotong sirip atau bagian kecil.
- 

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul : Potongan Ikan
Mata Pelajaran : Dasar - Dasar Kuliner
Semester : Gasal
Kelas : X Kuliner
Tempat : SMK Parawisata Imelda Medan

Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

Kompetensi

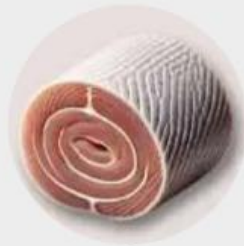
Peserta didik mampu memahami berbagai jenis potongan ikan, langkah pembuatannya, serta alat yang digunakan dalam memotong ikan.

Asesmen 1

Hubungkan antara gambar potongan ikan dengan nama potongannya:



Paupiette



Headed &
Gutted



Goujon

Kesimpulan

Asesmen 2

Bacalah kasus tentang potongan ikan berikut dengan seksama, carilah solusi dari masalah tersebut, kemudian tuliskan ke dalam kolom yang tersedia!

Uraian Kasus



Rina mendapat tugas praktik memasak ikan di sekolah. Ia diminta membuat potongan fillet ikan untuk diolah menjadi hidangan ikan goreng. Rina sudah membersihkan ikan, tetapi saat memotong ikan hasil filletnya tidak rapi, masih banyak tulang yang tertinggal, dan bentuk daging ikan menjadi hancur. Hal ini membuat hasil masakan tidak menarik.

Penyebab 1

Penyebab 2

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul : Alat Pemotong Ikan
Mata Pelajaran : Dasar - Dasar Kuliner
Semester : Gasal
Kelas : X Kuliner
Tempat : SMK Parawisata Imelda Medan

Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

Kompetensi

Peserta didik mampu mengenal dan memahami alat-alat yang digunakan untuk memotong ikan dalam pengolahan makanan.

Asesmen 1

Hubungkan antara gambar alat pemotong ikan dengan nama alatnya:



Filleting Knife



Carving Knife



Boning Knife

Kesimpulan

Asesmen 2

Bacalah kasus tentang alat pemotong ikan berikut dengan seksama, carilah solusi dari masalah tersebut, tuangkan ke dalam kolom yang tersedia!

Uraian Kasus

Siti sedang melakukan praktik memotong ikan di kelas kuliner. Ia ingin membuat potongan fillet ikan, tetapi Siti menggunakan pisau biasa yang tidak sesuai untuk memfillet ikan. Akibatnya, potongan ikan menjadi tidak rapi, daging ikan banyak yang rusak, dan proses memotong menjadi lebih sulit.



Penyebab 1

Penyebab 2

