

TATABOGA



MODUL AJAR SMALB



Modul Ajar

Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga

Fase/Kelas/Semester : E dan F/ X /1

Elemen : Persiapan Alat dan Bahan, membuat hidangan dan Menyajikan hidangan

Alokasi Waktu : 8 JP

Tahun Pelajaran : 2024-2025

Dimensi Profil Pelajar Pancasila : Mandiri, Gotong royong

Deskripsi Profil Peserta Didik Kelas X

No	Nama	Hambatan	Kemampuan
1	I	Hambatan pendengaran	Mengalami hambatan pendengaran, mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan memiliki pengetahuan tentang makanan, memiliki pengetahuan tentang bahan makanan. Mampu berkerjasama dalam tim.
2	B	Hambatan pendengaran	Mengalami hambatan pendengaran. mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan. Mampu berkerjasama dalam tim.
3	D	Hambatan pendengaran	Mengalami hambatan pendengaran, mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan memiliki pengetahuan tentang makanan, memiliki pengetahuan tentang bahan makanan
4	MM	Hambatan pendengaran	Mengalami hambatan pendengaran, mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan memiliki pengetahuan tentang makanan
5	MC	Hambatan pendengaran dan hambatan intelektual	Mengalami hambatan pendengaran dan intelektual. Berkomunikasi secara non-verbal. Memerlukan bantuan dalam mengerjakan tugas.

6	NA		Mengalami hambatan pendengaran, mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan memiliki pengetahuan tentang makanan, memiliki pengetahuan tentang bahan makanan
---	----	--	---

Capaian Pembelajaran

Fase D: Peserta didik dapat mengolah bahan makanan dan minuman menjadi siap untuk diolah seperti: memotong, mencuci, membumbui (memarinasi) dan sebagainya;

Fase E:

Peserta didik dapat memahami isi resep, mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, menyiapkan alat dan bahan, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai, serta melakukan inventarisasi alat dan bahan dengan tertib dan jujur.

Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan bumbu dasar, pembuatan sup, pembuatan dan penyimpanan gravi/saus, pembuatan roti lapis, serta pemasakan hidangan berbahan utama nabati dan hidangan nasi berbumbu.

peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian, penyimpanan atau pengemasan hidangan dengan memberikan *garnish* berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik.

Tujuan Pembelajaran

Fase D:

2.11 peserta didik dapat melakukan teknik memotong

Fase E:

2.1 Peserta didik dapat mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan dengan tertib dan jujur

2.2 Peserta didik dapat menyiapkan alat dan bahan dengan tertib dan jujur

3.5 Peserta didik dapat menerapkan proses memasak hidangan utama nabati

4.1 Peserta didik dapat menerapkan proses penyajian dengan memberikan garnish berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik

Langkah Pembelajaran

1. Guru membuka pembelajaran dengan salam
2. Peserta didik dan guru melakukan doa bersama sebelum pembelajaran dimulai
3. Guru melakukan presensi
4. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran
5. Guru bersama peserta didik mengidentifikasi bahan membuat capcay dari resep yang sudah dibuat oleh peserta didik
6. Guru bersama peserta didik mengidentifikasi cara membuat membuat capcay dari resep yang sudah dibuat oleh peserta didik
7. Guru bersama peserta didik mengidentifikasi alay yang dibutuhkan dalam membuat capcay dari resep yang sudah dibuat oleh peserta didik
8. Guru bersama peserta didik membuat standar resep capcay dari kesimpulan dalat, bahan dan cara membuat yang sudah di diskusikan bersama

Menu :
Kuantitas :
Bahan
Alat
Cara Membuat
nama _____ kelas: _____

9. Peserta didik mengumpulkan bahan yang dibawa oleh masing-masing peserta didik
10. Jika terdapat bahan yang belum tersedia, maka peserta didik beserta guru dapat berbelanja terlebih dahulu
11. Guru memberikan penjelasan tentang teknik memotong

METODE MEMOTONG (CUTTING METHOD)



dadu/dice



cincang/chop



iris/slice



jardiniere



julienne



paysanne

12. Peserta didik menentukan teknik memotong capcay (slice, chop, jardinière)
13. Setelah membuat standar resep peserta mengumpulkan alat dan bahan secara mandiri (alat: pisau, talenan, wajan, spatula, wadah, sendok, piring)
14. Peserta didik melaksanakan proses pembuatan secara mandiri

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Ket
1	Wortel	100	Gr	Jardinière
2	Buncis	100	Gr	Jardinière
3	Jagung muda	100	Gr	Slice
4	Sawi hijau	100	Gr	
5	Baso	100	Gr	Slice
6	Bawang putih	10	Gr	Chop
7	Bawang merah	15	Gr	Chop
8	Merica	¼	Sdt	
9	Garam	½	Sdt	
10	Gula	¼	Sdt	
11	Penyedap rasa	½	Sdt	
12	Saus tiram	5	Ml	
13	Minyak goreng	20	ml	
14	Air			

Cara membuat capcay:

- Potong bahan-bahan capcay
- Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum, Aduk merata sampai harum.
- Masukkan air secukupnya dan biarkan sampai mendidih.
- Kemudian, masukkan wortel, buncis, baso dan jagung.
- Masukkan gula pasir dan merica secukupnya, lalu masukkan sawi hijau dan aduk sampai matang
- Bumbui dengan garam dan kaldu bubuk secukupnya, lalu aduk kembali hingga merata.

15. Peserta didik menyajikan capcay

16. Guru dan peserta didik menyimpulkan pembelajaran
17. Guru melakukan refleksi
18. Guru menutup pembelajaran serta memberikan informasi terkait dengan pembelajaran selanjutnya.

Penilaian Pembelajaran

Penilaian pada kegiatan ini adalah tanya jawab dan observasi

1. sebutkan teknik memotong dalam membuat capcay!
2. Sebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan *Capcay*!
3. Sebutkan bahan yang dipakai untuk pembuatan *Capcay*!
4. Buatlah *Capcay* sesuai dengan Langkah-langkah yang ada pada resep!
5. Sajikan capcay!

Aspek yang dinilai	4	3	2	1
Menyebutkan teknik memotong pada pembuatan capcay	Peserta didik dapat menyebutkan 3 teknik memotong	Peserta didik dapat menyebutkan 2 teknik memotong	Peserta didik dapat menyebutkan 1 teknik memotong	Peserta didik dapat menyebutkan teknik memotong
Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Capcay</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 7 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>capcay</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 5 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Capcay</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 3 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Capcay</i>	Peserta didik dapat menyebutkan kurang dari 3 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Capcay</i>
Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>capcay</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 13 bahan yang	Peserta didik dapat menyebutkan 9 bahan yang digunakan	Peserta didik dapat menyebutkan 5 bahan yang digunakan	Peserta didik dapat menyebutkan kurang dari 5 bahan yang

	digunakan dalam pembuatan <i>capcay</i> dengan tepat	dalam pembuatan <i>capcay</i> dengan tepat	dalam pembuatan <i>capcay</i> dengan tepat	digunakan dalam pembuatan <i>capcay</i> dengan tepat
Membuat <i>capcay</i> sesuai dengan langkah-langkah dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan 6 langkah-langkah membuat <i>capcay</i> dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan 4 langkah-langkah membuat <i>capcay</i> dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan 2 langkah-langkah membuat <i>capcay</i> dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan kurang dari 2 langkah-langkah membuat <i>capcay</i> dengan tepat
Menyajikan <i>capcay</i>	Menyajikan <i>capcay</i> dengan 5 unsur penyajian makanan dengan baik (bentuk, tekstur, warna, aroma, kebersihan,)	Menyajikan <i>capcay</i> dengan 4 unsur penyajian makanan dengan baik (bentuk, tekstur, warna, aroma, kebersihan,)	Menyajikan <i>capcay</i> dengan 4 unsur penyajian makanan dengan baik (bentuk, tekstur, warna, aroma, kebersihan,)	Menyajikan <i>capcay</i> dengan 3 unsur penyajian makanan dengan baik (bentuk, tekstur, warna, aroma, kebersihan,)

Rekapitulasi Keterampilan Tata Boga

Nama :

Kelas :

No	Aspek Penilaian	Skor				Jumlah Skor
		4	3	2	1	
1	Melaksanakan teknik memotong					
2	Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan					
3	Menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan					
4	Mempraktikkan proses pembuatan masakan					
5	Menyajikan masakan					
Skor Perolehan						

Nilai Akhir = $\frac{\text{Skor_perolehan}}{\text{Skor maksimum}} \times 100 = \dots$

Mengetahui,
Kepala SLB Negeri Cicendo

Bandung, 4 juni 2023
Guru Mata Keterampilan Tataboga

Wawan, M.Pd

NIP. 197411102008011001

Tezara Laelani, S.Pd