

Modul Ajar

Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga
Fase/Kelas/Semester : F/ X /1
Elemen : Persiapan Alat dan Bahan, membuat hidangan dan Menyajikan hidangan
Alokasi Waktu : 8 JP
Tahun Pelajaran : 2023-2024
Dimensi Profil Pelajar Pancasila : Mandiri, Gototng 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	Hambatan Pendengaran	Mengalami hambatan pendengaran, mampu berkomunikasi secara verbal, tulisan memiliki pengetahuan tentang makanan, memiliki pengetahuan tentang bahan makanan
---	----	----------------------	---

Capaian Pembelajaran

1. Peserta didik dapat membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan.
2. Peserta didik dapat membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses pembuatan produk *pastry dan bakery*.
3. Peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian hidangan dengan memberikan *garnish* berdasarkan kreatifitas yang dimiliki peserta didik.

Tujuan Pembelajaran

- 2.1 Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan sesuai dengan resep.
- 3.3 Melaksanakan proses pembuatan produk *pastry dan bakery*
- 4.1 Melaksanakan proses penyajian hidangan dengan memberikan *garnish*.

Langkah Pembelajaran

1. Peserta didik menyimak penjelasan guru terkait dengan salah satu jenis bakery yaitu roti manis
2. Guru meminta peserta didik menimbang bahan sesuai arahan dari guru
3. Peserta didik menuliskan bahan yang digunakan untuk membuat roti manis di papan tulis

Nama Produk : Roti Manis

Kuantitas : 6 pcs

No	Nama bahan	Kuantitas	Unit	Keterangan
1	Tepung terigu segitiga	50	gr	
2	Tepung terigu cakra	200	gr	
3	Susu bubuk	1	sdt	
4	Ragi	1	sdt	
6	Garam	¼	tsp	
7	Telur	1	butir	
8	Susu	100	ml	
9	Margarine	30	gr	
10	Keju	250	gr	Untuk filling

11	Coklat	250	gr	Untuk filling
----	--------	-----	----	---------------

4. Guru beserta peserta didik melakukan proses pembuatan roti. Guru memberikan contoh langkah pertama yaitu memasukan tepung terigu cakra, tepung terigu segitiga, susu bubuk dan ragi kedalam bowl, lalu campur sampai merata. Peserta didik menuliskan langkah yang dicontohkan oleh guru.
5. Guru memberikan contoh langkah kedua yaitu memasukan telur dan mengaduk adonan menggunakan spatula sampai tercampur rata. Peserta didik menuliskan langkah yang dicontohkan oleh guru.
6. Guru memberikan contoh langkah ketiga yaitu memasukan garam lalu aduk sampai merata. Peserta didik menuliskan langkah yang dicontohkan oleh guru.
7. Guru memberikan contoh langkah ke empat yaitu memasukan susu cair lalu aduk sampai merata. Peserta didik menuliskan langkah yang dicontohkan oleh guru.
8. Guru memberikan contoh langkah ke lima yaitu memasukan margarine lalu campurkan sampai adonan kalis, lalu diamkan adonan selama 30 menit atau sampai adonan mengembang dua kali lipat. Peserta didik menuliskan langkah yang dicontohkan oleh guru.
9. Guru memberikan contoh mengisi roti dengan keju atau coklat. Lalu roti dimasukan kedalam proofer sampai mengembang, lalu oles dengan telur. Bakar di suhu 180°C. Peserta didik menuliskan langkah yang dicontohkan oleh guru.
10. Peserta didik mengidentifikasi kebutuhan alat pembuatan roti manis

No	Nama alat
1	Rolling pin
2	Bowl
3	Timbangan
4	Sendok
5	Gelas ukur
6	Mixer
7	Talenan
8	Pisau
9	Oven
10	Kuas

11. Setelah peserta didik mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, peserta didik membuat roti manis secara berkelompok (bergotong royong)
12. Secara berkelompok peserta didik memulai dengan menyediakan alat yang sesuai dengan kebutuhan pembuatan roti manis
13. Secara berkelompok peserta didik menyiapkan bahan yang sesuai dengan kebutuhan pembuatan roti manis

14. Secara berkelompok peserta didik membuat adonan roti manis yang sesuai dengan langkah-langkah.

Penilaian Pembelajaran

Penilaian pada kegiatan ini adalah tanya jawab dan observasi

1. Sebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan roti manis!
2. Sebutkan bahan yang dipakai untuk pembuatan roti manis!
3. Buatlah roti manis sesuai dengan langkah-langkah yang ada pada resep!

Aspek yang dinilai	4	3	2	1
Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Roti manis</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 10 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>roti manis</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 7 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Roti manis</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 4 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Roti manis</i>	Peserta didik dapat menyebutkan kurang dari 4 alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Roti manis</i>
Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>roti manis</i>	Peserta didik dapat menyebutkan 11 bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>roti manis</i> dengan tepat	Peserta didik dapat menyebutkan 8 bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>roti manis</i> dengan tepat	Peserta didik dapat menyebutkan 5 bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>roti manis</i> dengan tepat	Peserta didik dapat menyebutkan kurang dari 5 bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>roti manis</i> dengan tepat
Membuat roti sesuai dengan langkah-langkah dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan 7 langkah-langkah membuat <i>roti manis</i> dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan 5 langkah-langkah membuat <i>roti manis</i> dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan 3 langkah-langkah membuat <i>roti manis</i> dengan tepat	Peserta didik dapat melaksanakan kurang dari 3 langkah-langkah membuat <i>roti manis</i> dengan tepat

Mengetahui,
Kepala SLB Negeri Cicendo

Bandung, 2 Maret 2024
Guru Mata Keterampilan Tataboga

Wawan, M.Pd
NIP. 197411102008011001

Tezara Laelani, S.Pd