

MODUL AJAR DEEP LEARNING
MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)
MODUL UNIT 3 PRODUK OLAHAN PANGAN KONTINENTAL

A. IDENTITAS MODUL

Nama Sekolah	: SMA Negeri 1 Gondang
Nama Penyusun	: Ria Arista, S.Pd.
Mata Pelajaran	: Prakarya (Pengolahan)
Kelas / Fase /Semester	: XI / F / Genap
Alokasi Waktu	: 16 Pertemuan (32 JP x 40 menit)
Tahun Pelajaran	: 2025 / 2026

B. IDENTIFIKASI KESIAPAN PESERTA DIDIK

Murid mungkin memiliki pengetahuan dasar tentang pengolahan pangan secara umum dari pengalaman sehari-hari atau unit sebelumnya. Minat terhadap dunia kuliner, terutama masakan asing, bisa bervariasi; beberapa mungkin sangat antusias untuk mencoba resep baru, sementara yang lain mungkin merasa terintimidasi. Latar belakang yang beragam (misalnya, pernah mencoba masakan kontinental, atau memiliki anggota keluarga yang bekerja di bidang kuliner) akan memengaruhi kesiapan mereka. Kebutuhan belajar yang teridentifikasi meliputi pemahaman karakteristik masakan kontinental, penguasaan teknik dasar pengolahan, kemampuan berkreasi dengan resep, serta penerapan prinsip higiene dan keselamatan kerja dalam dapur.

C. KARAKTERISTIK MATERI PELAJARAN

Materi ini mencakup pengetahuan konseptual (konsep dasar masakan kontinental, klasifikasi menu, bumbu dan teknik khas), pengetahuan prosedural (langkah-langkah persiapan, pengolahan, dan penyajian hidangan kontinental), serta pengetahuan metakognitif (merefleksikan proses memasak, menilai hasil, dan beradaptasi dengan bahan yang tersedia). Relevansi dengan kehidupan nyata sangat tinggi karena berhubungan dengan industri kuliner, gaya hidup sehat, dan potensi wirausaha. Tingkat kesulitan materi moderat hingga tinggi, terutama dalam penguasaan teknik memasak dan kombinasi rasa. Struktur materi meliputi pengenalan masakan kontinental, alat dan bahan, teknik dasar, jenis hidangan (hidangan pembuka, utama, penutup), hingga proses pengolahan dan penyajian. Integrasi nilai dan karakter akan ditekankan pada kreativitas, ketelitian, kebersihan, kerja sama, kemandirian, tanggung jawab, dan penghargaan terhadap keberagaman budaya kuliner.

D. DIMENSI PROFIL LULUSAN

- **Kreativitas:** Murid mampu berinovasi dalam mengolah dan menyajikan hidangan pangan kontinental dengan sentuhan personal atau adaptasi lokal.
- **Kolaborasi:** Murid mampu bekerja sama secara efektif dalam tim untuk merencanakan, mengolah, dan menyajikan hidangan.

- **Kemandirian:** Murid mampu melakukan persiapan dan pengolahan hidangan secara mandiri, serta bertanggung jawab atas tugasnya.
- **Kesehatan:** Murid memahami dan menerapkan prinsip higiene, sanitasi, serta gizi seimbang dalam pengolahan pangan.
- **Komunikasi:** Murid mampu menjelaskan proses pengolahan, teknik yang digunakan, dan hasil hidangan yang mereka buat.

DESAIN PEMBELAJARAN

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP) NOMOR : 32 TAHUN 2024

Pada akhir Fase E, murid mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara atau nonpangan berdasarkan analisis kebutuhan dan kelayakan pasar melalui eksplorasi bahan, alat, dan teknik, serta mempresentasikannya. Pada fase ini, murid mampu mengevaluasi dan memberikan saran produk olahan pangan nusantara dan nonpangan berdasarkan dampak lingkungan/budaya/teknologi tepat guna.

Capaian Pembelajaran setiap elemen adalah sebagai berikut.

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Murid mampu mengeksplorasi produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik, dan prosedur pengolahan, serta penyajian dan kemasan. Murid mengomunikasikan hasil observasi produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan melalui berbagai cara.
Desain/ Perencanaan	Murid mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan berdasarkan analisis kebutuhan pasar, ketersediaan bahan, peralatan, bentuk, serta tampilan sesuai potensi nusantara dan hasil eksplorasi.
Produksi	Murid mampu mengembangkan produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan berbasis usaha, serta menampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan secara kreatif-inovatif dan dipromosikan melalui berbagai media informasi dan komunikasi yang tersedia.
Refleksi dan Evaluasi	Murid mampu menggunakan hasil refleksi dari observasi, eksplorasi, desain, dan produksi untuk mengevaluasi pengembangan produk olahan pangan nusantara atau produk nonpangan berdasarkan kajian mutu, pemanfaatan teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. Murid menetapkan saran perbaikan dan merencanakan tindak lanjut.

B. LINTAS DISIPLIN ILMU YANG RELEVAN

- **Seni Budaya:** Estetika penyajian makanan (*food plating*), pemilihan warna, dan komposisi.
- **Biologi/Kimia:** Perubahan zat makanan saat pengolahan, nutrisi, keamanan pangan, dan karakteristik bahan pangan.
- **Matematika:** Pengukuran bahan, konversi resep, dan perhitungan biaya.
- **TIK:** Pencarian resep, video tutorial, dan presentasi digital.
- **Bahasa Inggris:** Banyak istilah kuliner kontinental berasal dari bahasa Inggris atau Prancis.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1-3: Menganalisis Karakteristik dan Klasifikasi Hidangan Pangan Kontinental (Mindful Learning)

- Melalui observasi video/gambar hidangan kontinental dan diskusi, murid mampu mengidentifikasi karakteristik umum masakan kontinental (penggunaan bumbu, teknik, presentasi).
- Murid mampu mengklasifikasikan hidangan kontinental ke dalam kategori hidangan pembuka (appetizer), hidangan utama (main course), dan hidangan penutup (dessert) dengan contoh yang tepat.
- Murid mampu menganalisis pengaruh budaya terhadap jenis dan penyajian masakan kontinental.

Pertemuan 4-7: Mengidentifikasi Bahan, Alat, dan Teknik Dasar Pengolahan Pangan Kontinental (Meaningful Learning)

- Melalui demonstrasi dan praktik terbatas, murid mampu mengidentifikasi berbagai bahan baku, bumbu, dan rempah yang umum digunakan dalam masakan kontinental.
- Murid mampu menguraikan fungsi dan penggunaan alat-alat dasar pengolahan pangan kontinental.
- Murid mampu menerapkan teknik dasar pengolahan pangan kontinental (misalnya, *cutting techniques, boiling, sautéing, baking*).

Pertemuan 8-11: Membuat dan Menyajikan Hidangan Pangan Kontinental Sederhana Berdasarkan Resep dan Prinsip Higiene (Joyful Learning)

- Dengan merujuk pada resep dan panduan yang diberikan, murid mampu merencanakan dan mengolah satu jenis hidangan pangan kontinental sederhana (*appetizer, main course, atau dessert*) secara berkelompok.
- Murid mampu menyajikan hidangan yang telah diolah dengan memperhatikan estetika, porsi, dan prinsip higiene.
- Murid mampu mengevaluasi hasil olahan mereka dan memberikan umpan balik konstruktif terhadap hidangan kelompok lain.

Pertemuan 12-16: Presentasi Ide Inovasi dan Evaluasi Akhir

- Mempresentasikan ide inovasi produk atau konsep bisnis pangan kontinental.
- Memberikan umpan balik dan masukan konstruktif terhadap ide kelompok lain.
- Merefleksikan seluruh proses pembelajaran dan pengalaman mereka dalam mengolah hidangan pangan kontinental.
- Mempromosikan produk olahan pangan kontinental melalui berbagai media informasi dan komunikasi yang tersedia.

D. TOPIK PEMBELAJARAN KONTEKSTUAL

Topik pembelajaran akan berpusat pada "Jelajah Rasa Dunia: Mengembangkan Kreativitas dalam Olahan Pangan Kontinental". Murid akan diajak untuk tidak hanya mengikuti resep, tetapi memahami filosofi di balik masakan kontinental, berani bereksperimen dengan rasa, dan menciptakan hidangan yang lezat sekaligus menarik secara visual. Mereka akan didorong untuk melihat potensi kewirausahaan dari produk olahan pangan kontinental, baik dalam skala kecil untuk konsumsi pribadi maupun untuk acara-acara khusus. Fokus akan diberikan pada pengolahan yang efisien, higienis, dan menghasilkan produk yang dapat dinikmati.

E. KERANGKA PEMBELAJARAN

PRAKTIK PEDAGOGIK:

- **Model Pembelajaran:** Project-Based Learning (PjBL), Inquiry-Based Learning, Demonstration & Practice.
- **Strategi Pembelajaran:** Studi Kasus Resep, Demonstrasi Langsung, Praktikum Dapur, *Peer Teaching*, Umpan Balik.
- **Metode Pembelajaran:** Diskusi Interaktif, *Brainstorming*, Eksperimen Resep, Presentasi Hasil Karya.
- **Pendekatan Deep Learning:**
 - **Mindful Learning:** Melalui proses pengamatan, penciuman, dan perasa, peserta didik diajak untuk sadar penuh pada setiap tahapan pengolahan makanan, memahami interaksi bahan, dan memperhatikan detail presentasi.
 - **Meaningful Learning:** Peserta didik mengaitkan pembelajaran memasak dengan nilai gizi, potensi ekonomi (wirausaha kuliner), serta apresiasi terhadap budaya kuliner global, sehingga pengalaman belajar menjadi sangat relevan.
 - **Joyful Learning:** Aktivitas praktik langsung di dapur, eksperimen rasa, *plating* yang kreatif, dan kesempatan untuk mencicipi hasil karya sendiri dan teman-teman diharapkan menciptakan suasana belajar yang menyenangkan dan berkesan.

KEMITRAAN PEMBELAJARAN:

- **Lingkungan Sekolah:** Kolaborasi dengan guru Seni Budaya untuk aspek *food plating* dan estetika penyajian. Mengadakan "Food Fiesta" atau "Cooking Challenge" di tingkat sekolah.
- **Lingkungan Luar Sekolah/Masyarakat:** Mengundang koki profesional atau pemilik *catering/restoran* kontinental sebagai narasumber atau *guest chef* untuk demonstrasi. Mengunjungi restoran atau hotel dengan menu kontinental untuk studi banding (jika memungkinkan).

LINGKUNGAN BELAJAR:

- **Ruang Fisik:** Dapur praktik atau ruang kelas yang dapat disulap menjadi area memasak dengan peralatan yang memadai (kompor, alat potong, oven, *food processor* jika ada). Akses ke sumber air dan tempat cuci.
- **Ruang Virtual:** Platform Google Classroom untuk berbagi resep, video tutorial teknik memasak, daftar belanja bahan, dan pengumpulan laporan. Pemanfaatan situs web kuliner atau kanal YouTube koki terkenal.
- **Budaya Belajar:** Mendorong budaya kolaboratif, higienis, berani mencoba resep baru, menghargai setiap proses, dan kritis dalam mengevaluasi rasa dan presentasi.

PEMANFAATAN DIGITAL:

- **YouTube/Situs Resep Kuliner:** Untuk mencari referensi resep masakan kontinental dan video tutorial teknik memasak.
- **Pinterest/Instagram:** Untuk mencari inspirasi *food plating* dan presentasi hidangan.
- **Google Search:** Untuk riset bahan baku pengganti, variasi resep, atau sejarah masakan kontinental.

- **Google Classroom:** Untuk distribusi resep, *checklist* bahan, pengumpulan laporan praktikum, dan forum diskusi.
- **Timer/Stopwatch di HP:** Untuk mengukur waktu memasak yang presisi.

F. PENGALAMAN BELAJAR

PERTEMUAN 1-3 MENGANALISIS KARAKTERISTIK DAN KLASIFIKASI HIDANGAN PANGAN KONTINENTAL

A. KEGIATAN PENDAHULUAN (15 MENIT PER PERTEMUAN)

Mindful Learning:

- Guru menyapa murid, menciptakan suasana kelas yang antusias.
- Guru memutar klip video singkat tentang koki profesional yang sedang menyiapkan hidangan kontinental dengan detail (fokus pada *cutting*, *plating*, atau teknik tertentu) untuk membangkitkan fokus dan observasi.
- Guru mengajukan pertanyaan pemantik: "Apa kesan pertama kalian saat melihat hidangan di video tadi?", "Menurut kalian, apa perbedaan masakan kontinental dengan masakan Indonesia?"

Meaningful Learning:

- Guru menjelaskan tujuan pembelajaran dan mengaitkannya dengan potensi karier di industri kuliner, keterampilan hidup, atau bahkan membangun bisnis katering sederhana.
- Guru melakukan asesmen diagnostik non-kognitif singkat (misalnya, meminta peserta didik menuliskan 1 jenis makanan kontinental yang ingin mereka coba masak, atau tantangan yang mereka bayangkan).

Joyful Learning:

- "Tebak Aroma": Guru menyiapkan beberapa bumbu/rempah yang umum dalam masakan kontinental (misalnya, *rosemary*, *thyme*, *oregano*) dan meminta peserta didik menebaknya berdasarkan aroma.
- Guru menampilkan gambar-gambar hidangan kontinental yang sangat menggugah selera.

B. KEGIATAN INTI (60-70 MENIT PER PERTEMUAN)

Prinsip Memahami (Pertemuan 1-3: Karakteristik & Klasifikasi):

Diferensiasi Konten:

- Guru menyediakan teks/artikel tentang sejarah singkat masakan kontinental dan klasifikasinya.
- Guru menampilkan visual dictionary bumbu dan bahan kontinental.
- Guru menyediakan bagan klasifikasi menu (appetizer, main course, dessert) dengan contoh gambar.

Diferensiasi Proses:

- "**Gallery Walk**": Guru menempelkan gambar-gambar hidangan kontinental di papan tulis, murid berkeliling dan mengidentifikasi karakteristik serta klasifikasinya.
- **Group Discussion:** Guru mendiskusikan mengapa masakan kontinental memiliki ciri khas tertentu dan pengaruh budayanya.
- **Refleksi:** Murid menuliskan 3 ciri khas masakan kontinental yang paling mereka ingat.

C. KEGIATAN PENUTUP

- Guru memberikan apresiasi atas kerja keras, kreativitas, dan kerja sama peserta didik.
- Guru memberikan umpan balik dan penguatan.
- Memberikan tugas rumah (misalnya, mencari resep hidangan kontinental yang menggunakan bahan lokal, atau mendokumentasikan proses memasak hidangan favorit di rumah).
- Guru mengucapkan salam penutup dan memberikan motivasi untuk terus bereksperimen di dapur.

PERTEMUAN 4-7 MENGIDENTIFIKASI BAHAN, ALAT, DAN TEKNIK DASAR PENGOLAHAN PANGAN KONTINENTAL

A. KEGIATAN PENDAHULUAN (MINDFUL LEARNING, MEANINGFUL LEARNING)

- Guru menanyakan: "Apa saja persiapan yang harus dilakukan sebelum mulai memasak?" "Mengapa perencanaan itu penting?" (Memicu kesadaran akan langkah-langkah persiapan).
- Menampilkan daftar periksa (checklist) bahan dan alat.
- Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yaitu merencanakan dan mempersiapkan pengolahan. (Memberikan makna).

B. KEGIATAN INTI (MEMAHAMI, MENGAPLIKASI, MEREKLEKSI)

Prinsip Mengaplikasi (Pertemuan 4-7: Bahan, Alat, Teknik Dasar):

Diferensiasi Konten:

- Menyediakan *checklist* alat dan bahan yang dibutuhkan untuk teknik tertentu.
- Menyediakan video tutorial teknik memotong (*julienne, brunoise, dice*) dengan berbagai tingkat kesulitan.
- Menyediakan infografis tentang fungsi alat-alat dapur dasar.

Diferensiasi Proses:

- **"Kitchen Tool Exploration"**: Murid dalam kelompok mengidentifikasi alat-alat dapur dan menjelaskan fungsinya.
- **Refleksi**: Murid menuliskan satu teknik memasak yang menurut mereka paling menantang dan satu yang paling mudah.

C. KEGIATAN PENUTUP

- Guru memfasilitasi refleksi tentang pentingnya persiapan.
- Guru memberikan umpan balik pada rencana yang telah disusun.

PERTEMUAN 8-11 MEMBUAT DAN MENYAJIKAN HIDANGAN PANGAN KONTINENTAL SEDERHANA BERDASARKAN RESEP DAN PRINSIP HIGIENE

A. KEGIATAN PENDAHULUAN (MINDFUL LEARNING, MEANINGFUL LEARNING)

- Guru mengingatkan tentang standar kebersihan dan keamanan di dapur.
- Menayangkan video motivasi singkat tentang kegembiraan memasak atau

keberhasilan chef muda. (Membangkitkan semangat).

- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yaitu praktik pengolahan.

B. KEGIATAN INTI (MENGAPLIKASI, MEREFLAKSI)

Prinsip Merefleksi (Pertemuan 8-11: Membuat & Menyajikan Hidangan):

Diferensiasi Produk:

- Murid dapat memilih jenis hidangan kontinental sederhana yang ingin mereka olah (dari daftar yang disetujui guru: misalnya, *omelette, salad, pasta aglio olio, fruit parfait*).
- Diferensiasi bahan: Memungkinkan substitusi bahan jika ada kendala alergi atau ketersediaan.

Diferensiasi Proses:

- **"Cooking Project"**: Kelompok merencanakan, menyiapkan, dan mengolah hidangan kontinental pilihan mereka. Guru memfasilitasi dan mengawasi.
- **"Food Styling & Plating Challenge"**: Peserta didik berkreasi dalam menata hidangan mereka agar menarik secara visual.
- **"Taste & Review Session"**: Setiap kelompok mencicipi hasil olahan kelompok lain dan memberikan umpan balik konstruktif tentang rasa, tekstur, dan presentasi.
- **"Reflection Circle"**: Peserta didik berbagi pengalaman, tantangan, dan pelajaran yang didapat selama proses memasak.
- **Refleksi**: Peserta didik menuliskan "resep keberhasilan" mereka dalam mengolah hidangan tersebut dan apa yang akan mereka tingkatkan di kemudian hari.

C. KEGIATAN PENUTUP

Memberikan Umpan Balik yang Konstruktif:

- Memberikan umpan balik umum tentang kekuatan (misalnya, rasa enak, presentasi menarik) dan area peningkatan (misalnya, kebersihan, efisiensi waktu) dalam pengolahan.

Menyimpulkan Pembelajaran:

- Bersama-sama dengan peserta didik, guru merangkum pentingnya penguasaan teknik dasar, kreativitas dalam memasak, dan prinsip hygiene dalam pengolahan pangan kontinental.
- Menekankan bahwa keterampilan memasak adalah aset berharga untuk kehidupan pribadi dan potensi wirausaha.

Melibatkan Siswa dalam Perencanaan Pembelajaran Selanjutnya:

- Mengajukan pertanyaan: "Apa hidangan kontinental lain yang ingin kalian coba masak?", "Bagaimana kalian bisa mengadaptasi masakan kontinental agar sesuai dengan selera lokal?", "Apa yang akan kalian lakukan untuk menjaga kebersihan di dapur?".
- Mengucapkan salam penutup dan memberikan motivasi untuk terus bereksperimen di dapur.

PERTEMUAN 12-16 PRESENTASI IDE INOVASI DAN EVALUASI AKHIR

KEGIATAN PENDAHULUAN (MINDFUL LEARNING, MEANINGFUL LEARNING)

- Guru menanyakan: "Selain rasa yang enak, apa lagi yang penting dari sebuah masakan kontinental?" (Memicu kesadaran akan aspek kesehatan).
- Menampilkan infografis sederhana tentang piramida gizi atau tips keamanan pangan.
- Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yaitu menganalisis hasil pengolahan dan aspek gizi/keamanan.

KEGIATAN INTI (MEMAHAMI, MENGAPLIKASI, MEREKLEKSI)

Diferensiasi Konten:

- Guru menjelaskan kriteria evaluasi hasil masakan (rasa, aroma, tekstur, tampilan), prinsip dasar nilai gizi (makro/mikronutrien), dan aspek penting keamanan pangan (penyimpanan, kontaminasi silang, suhu kritis).

Diferensiasi Proses:

- Setiap kelompok/individu menyajikan laporan penjualan setiap kelompok (jika memungkinkan) atau menunjukkan foto hasilnya.
- **Analisis Gizi & Keamanan Pangan:** Kelompok/individu menganalisis secara sederhana kandungan gizi utama dari hidangan mereka dan mendiskusikan potensi risiko keamanan pangan (misal: apakah disimpan dengan benar? Apakah ada bahan yang mungkin basi?).
- **Diskusi dan Solusi:** Guru memfasilitasi diskusi tentang permasalahan yang mungkin timbul dan bagaimana cara mengatasinya.
- Refleksi: "Apa yang bisa saya lakukan agar masakan saya lebih baik lagi di kemudian hari, baik dari segi rasa maupun kesehatan?" (merefleksi).

Diferensiasi Produk:

- Setiap kelompok/individu membuat "Laporan Analisis Hasil Penjualan" singkat yang berisi:
 - Deskripsi Hidangan.
 - Evaluasi Rasa, Aroma, Tekstur, Tampilan.
 - Analisis Hasil Penjualan.
 - Kelebihan dan Kekurangan Penjualan.
 - Saran Perbaikan.

KEGIATAN PENUTUP

- Menyoroti contoh-contoh hidangan yang luar biasa atau presentasi yang unik.
- Guru memfasilitasi refleksi tentang pentingnya evaluasi diri dan belajar dari kesalahan.
- Guru memberikan umpan balik atas analisis yang telah dilakukan.

G. ASESMEN PEMBELAJARAN

A. ASESMEN AWAL PEMBELAJARAN (DIAGNOSTIK)

- **Tujuan:** Mengidentifikasi pengetahuan awal peserta didik tentang masakan kontinental, pengalaman memasak, dan minat terhadap kuliner.

Format:

- **Kuesioner Singkat:** Pertanyaan tentang frekuensi memasak di rumah, jenis masakan yang familiar, dan pengetahuan tentang istilah kuliner. (Tes Tertulis)

- **Tebak Gambar>Nama Hidangan:** Menampilkan gambar-gambar hidangan kontinental, meminta peserta didik menebak nama atau negaranya. (Tes Tertulis)
- **Diskusi Awal:** Guru memancing diskusi tentang pengalaman mereka mencicipi masakan kontinental atau ekspektasi mereka terhadap unit ini. (Lisan/Observasi)

B. ASESMEN PROSES PEMBELAJARAN (FORMATIF)

- **Tujuan:** Memantau kemajuan belajar, mengidentifikasi kesulitan, dan memberikan umpan balik berkelanjutan pada setiap tahapan pengolahan pangan.

Format:

- **Observasi Partisipasi Diskusi Kelompok:** Guru mengamati keaktifan, kualitas ide, dan kolaborasi peserta didik dalam diskusi dan perencanaan. (Observasi)
- **Penilaian Lembar Kerja/Catatan Resep:** Mengevaluasi ketepatan dalam mencatat resep, daftar bahan, dan alat yang dibutuhkan. (Produk)
- **Penilaian Praktik Teknik Dasar:** Guru menilai kemampuan peserta didik dalam menerapkan teknik memotong atau teknik memasak sederhana. (Observasi/Unjuk Kerja)
- **Kuis Singkat (menggunakan Kahoot/Mentimeter):** Untuk mengecek pemahaman tentang klasifikasi menu atau fungsi bahan. (Tes Tertulis)
- **Jurnal Proses Praktikum:** Peserta didik menuliskan tantangan yang dihadapi dan cara mengatasinya selama proses memasak. (Produk)

C. ASESMEN AKHIR PEMBELAJARAN (SUMATIF)

- **Tujuan:** Mengukur pencapaian kompetensi peserta didik dalam mengolah dan menyajikan hidangan pangan kontinental serta mengevaluasi kelayakannya.

Format:

- **Penilaian Proyek: "Kreasi Hidangan Kontinentalku" (Produk & Unjuk Kerja/Presentasi).**
- **Tugas:** Secara berkelompok (5-6 orang), rancang, olah, dan sajikan satu jenis hidangan pangan kontinental sederhana. Proyek ini harus mencakup:
 - Perencanaan menu dan daftar bahan.
 - Penerapan teknik pengolahan yang tepat.
 - Aspek higiene dan sanitasi selama proses.
 - Penyajian yang menarik (plating).
 - Analisis biaya sederhana per porsi.
- Setiap kelompok akan mempresentasikan hasil olahan mereka (menceritakan proses, teknik, bahan, dan konsep *plating*) serta mengundang kelompok lain untuk mencicipi dan memberikan umpan balik.

Rubrik Penilaian Proyek (Produk Hidangan):

- **Rasa & Tekstur:** Kualitas rasa dan tekstur hidangan. (Bobot 30%)
- **Penampilan & Plating:** Estetika penyajian dan daya tarik visual. (Bobot 25%)
- **Kesesuaian dengan Resep/Konsep:** Ketepatan dalam mengikuti resep atau inovasi yang relevan. (Bobot 20%)
- **Kebersihan & Keamanan Pangan:** Penerapan prinsip higiene selama proses. (Bobot 15%)

- **Efisiensi Bahan & Waktu:** Kemampuan mengelola bahan dan waktu. (Bobot 10%)
 - **Rubrik Penilaian Unjuk Kerja/Presentasi:**
- **Kemampuan Mengolah:** Ketepatan teknik dan alur kerja saat demonstrasi/praktikum. (Bobot 30%)
- **Kejelasan Penjelasan:** Kemampuan menjelaskan proses, bahan, dan konsep hidangan. (Bobot 30%)
- **Kerja Sama Tim:** Kontribusi dan interaksi antar anggota tim. (Bobot 20%)
- **Sikap Profesional:** Kedisiplinan, inisiatif, dan tanggung jawab. (Bobot 20%)

Tes Tertulis (Soal Esai/Analitis):

Tugas:

- Jelaskan perbedaan mendasar antara hidangan *appetizer*, *main course*, dan *dessert* dalam masakan kontinental, berikan masing-masing 2 contoh.
- Mengapa aspek higiene dan sanitasi sangat penting dalam pengolahan pangan? Berikan contoh konsekuensi jika prinsip ini diabaikan.
- Pilih satu teknik dasar pengolahan pangan kontinental yang Anda kuasai. Jelaskan langkah-langkahnya secara detail dan sebutkan hidangan apa yang cocok menggunakan teknik tersebut.
- **Rubrik Penilaian:** Ketepatan konsep, kemampuan menjelaskan proses, pemberian contoh relevan, dan penggunaan bahasa yang baik.

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMA Negeri 1 Gondang

Mojokerto, Januari 2026
Guru Mata Pelajaran

(Johan Bahrudin, S.Kom., M.T.)
NIP. 197606202005011008

(Ria Arista, S.Pd.)
NIP.