SILABUS

NAMA SEKOLAH : BMD VHS
MATA PELAJARAN : Melakukan Persiapan Pengolahan
KELAS/SEMESTER : X -2
STANDAR KOMPETENSI : Melakukan Persiapan Pengolahan
ALOKASI WAKTU : 16x 4 x 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
1. Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan	▪ Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia ▪ Macam rempah-rempah segar, kering dan yang di-awetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bungaan, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep. ▪ Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll.) diblender atau digiling	▪ Klasifikasi bumbu pada masakan Indonesia ▪ Macam-macam bumbu dasar • Teknik pembuatan bumbu dasar • Teknik penyimpanan bumbu ▪ Penyiapan bumbu-bumbu segar dan kering ▪ Penyiapan bumbu-bumbu rempah ▪ Jenis-jenis alat penghalus bumbu ▪ Teknik penghalusan bumbu manual dan makinal	▪ Menjelaskan: - Klasifikasi bumbu pada masakan Indonesia - Macam-macam bumbu dasar - Teknik pembuatan bumbu dasar - Teknik penyimpanan bumbu ▪ Menyiapkan bumbu-bumbu segar dan kering sesuai dengan kegunaannya ▪ Menyebutkan jenis-jenis peralatan untuk menghaluskan bumbu-bumbu ▪ Teknik penghalusan bumbu secara manual atau makinal	▪ Tes teru ▪ Tes lisan	2	-	-	▪ Modul,membuat bumbu dan mengolah masakan

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
	▪ Bumbu dipilih, disiapkan dan digunakan secara tepat dengan bahan ayam, daging, sea food dan sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus. ▪ Jumlah yang tepat dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan	▪ Persiapan bumbu untuk seafood, daging, ayam dan sayuran ▪ Persiapan peralatan untuk membuat bumbu ▪ Pembuatan bumbu ▪ Kriteria hasil	▪ Menyiapkan bumbu untuk seafood, daging, ayam dan sayuran ▪ Menggunakan bumbu dalam masakan Indonesia sesuai dengan standar ▪ Menyiapkan peralatan untuk membuat bumbu ▪ Membuat bumbu masakan ▪ Kriteria hasil	▪ praktek	2	8(16)	-	▪ Buku resep Masakan Indonesia
	▪ Prosedur yang benar digunakan dalam menyiap-kan ramuan a.l. daging: ayam, sapi, kambing, *seafood* dan sayuran sesuai dengan resep tertentu. ▪ Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu. ▪ Temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan	• Peralatan pengolahan masakan • Pemilihan bahan makanan • Penanganan bahan makanan • Pengolahan masakan dari daging: ayam, sapi, kambing, seafood dan sayuran ▪ Penataan / penyajian masakan ▪ Kriteria hasil	▪ Menjelaskan : - Peralatan pengolahan masakan - Pemilihan bahan makanan - Penanganan bahan makanan - Pengolahan masakan dari daging: ayam, sapi, kambing, seafood dan sayuran ▪ Menyiapkan peralatan pengolahan masakan ▪ Memilih bahan makanan ▪ Menangani bahan makanan ▪ Mengolahan masakan dari daging, seafood dan sayuran ▪ Menata/ menyajikan masakan sesuai dengan standar yang diharapkan ▪ Kriteria hasil	▪ Tes tertulis ▪ Praktek	2	8(16)	-	
	▪ Ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. ▪ Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik maksimum bagi pelanggan. ▪ Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisi yang diterima daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik	▪ Klasifikasi ukuran,bentuk dan warna ▪ Teknik penataan hidang-an ▪ Standar porsi Penyajian aneka masakan Indonesia ▪ Persiapan peralatan hidang ▪ Penataan hidangan sesuai dengan standar yang telah ditentukan	▪ Menjelaskan: - Peralatan hidang - Teknik penataan hidang-an - Standar porsi ▪ Menyiapkan peralatan hidang ▪ Menata hidangan	▪ Praktek	2	2(4)	-	

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
2.Menggunakan metode dasar memasak (sem 1 teori)	▪ Peralatan diseleksi dan digunakan dengan tepat sesuai dengan metode pengolahan ▪ Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur	▪ Klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan ▪ Pengoperasian peralatan pengolahan makanan ▪ Pembersihan peralatan pengolahan makanan	▪ Menjelaskan : - Klasifikasi peralatan pengolahan makanan - Keamanan dan keselamatan kerja kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan pengolahan ▪ Mendemonstrasikan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ▪ Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ▪ Melaksanakan K3 dalm pengoperasian peralatan pengolahan makanan ▪ Membersihkan peralatan pengolahan makanan sesuai standar higiena	▪ Demonstrasi	1	5 (10)		▪ Modul menggunakan teknik dasar pengolahan makanan
	▪ Berbagai teknik dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan sesuai standar perusahaan, meliputi teknik: - Boilling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Deep Frying - Shallow Frying - Roasting - Baking - Grilling Pengolahan makanan dilaksanakan secara sistematis dan aman ▪ Terminologi ▪ Pengolahan digunakan dengan tepat pada saat memilih metode pengolahan. ▪ Metode memasak didemonstrasikan	▪ Teknik pengolahan makanan: - Boilling - Poaching - Braising - Stewing - Steaming - Deep Frying - Shallow Frying - Roasting - Baking - Grilling ▪ Pengolahan dilaksanakan secara sistematis	▪ Mendemonstrasikan bermacam-macam teknik pengolahan makanan ▪ Syarat-syarat pelaksanaan teknik pengolahan makanan ▪ Mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan	▪ Tes tertulis ▪ Praktek ▪ Hasil kerja	4	35 (70)		

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
3. Membuat potongan sayuran (1)	▪ Sayuran disiapkan, dibersihkan, dikupas dan dipotongan sesuai dengan prosedur	▪ Macam-macam potongan sayuran	▪ Menjelaskan dan membuat macam-macam potongan sayuran	▪ Tertulis ▪ Praktek	1			
4. Membuat garnish dan lipatan daun	▪ Menyiapkan berbagai sayuran dan buah ▪ Menyiapkan daun untuk membuat berbagai lipatan daun	▪ Garnish dari berbagai buah dan sayur ▪ Bermacam-macam lipatan daun	▪ Menjelaskan jenis-jenis hiasan atau garnish dari sayuran dan buah ▪ Membuat berbagai garnish dari sayur dan buah ▪ Memilih daun yang baik ▪ Membuat aneka lipatan daun	▪ Praktek	2			

Mengetahui

Kepala Sekolah

Dra Junita Widiati Arfani

Sleman, 19 jan 2011

Guru Bidang Studi

Ani syafaatun, S.Pd.