



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
REPUBLIK INDONESIA  
2016**

# **GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN JASA BOGA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**



**Penulis: Dra. Wiwi Rusmini, dkk**

**KELOMPOK KOMPETENSI I  
FUSION, DIET KHUSUS 2 DAN  
PELAYANAN MAKANAN**

**MANFAAT PENILAIAN DALAM  
PEMBELAJARAN**





**GURU PEMBELAJAR**

**Modul Paket Keahlian Jasa Boga  
Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)**

**KELOMPOK KOMPETENSI I**

PUSAT PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN PENDIDIK DAN  
TENAGA KEPENDIDIKAN (PPPPTK) BISNIS DAN PARIWISATA  
DIREKTORAT JENDERAL GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
TAHUN 2016



**Penanggung Jawab :**

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

**KOMPETENSI PROFESIONAL**

**Penulis:**

Dra. Wiwi Rusmini  
081219807448  
rusmini.wiwi@gmail.com

Ir.Tuti Sumiati, M.M  
08128051734  
tuti\_achid@yahoo.co.id

Nelis Susanti, M.Pd  
081313405696  
nelis.smkd1g@gmail.com

**Penelaah:**

Dra. Endah Saraswati, M.M  
08129002235  
endahsaraswati@yahoo.com

**KOMPETENSI PEDAGOGIK**

**Penulis:**

Euis Siskaningrum, S.S  
081319303157  
siskanings2003@yahoo.com

**Penelaah:**

Drs. Sanusi, M.M  
085883483492  
sanusisri@gmail.com

**Layout & Desainer Grafis:**

Tim

**GURU PEMBELAJAR  
MODUL PAKET KEAHLIAN  
JASA BOGA  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)**

**Kelompok Kompetensi I**

**Kompetensi Profesional:  
FUSION, DIET KHUSUS 2  
DAN PELAYANAN  
MAKANAN**

**Kompetensi Pedagogik:  
MANFAAT PENILAIAN  
DALAM PEMBELAJARAN**

Copyright © 2016

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga  
Kependidikan Bisnis dan Pariwisata  
Direktorat Jenderal Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang  
Dilarang mengcopy sebagian atau keseluruhan isi buku ini untuk  
kepentingan komersial tanpa izin tertulis dari Kementerian Pendidikan dan  
Kebudayaan

## Kata Sambutan

Peran guru profesional dalam proses pembelajaran sangat penting sebagai kunci keberhasilan belajar siswa. Guru Profesional adalah guru yang kompeten membangun proses pembelajaran yang baik sehingga dapat menghasilkan pendidikan yang berkualitas. Hal tersebut menjadikan guru sebagai komponen yang menjadi fokus perhatian pemerintah pusat maupun pemerintah daerah dalam peningkatan mutu pendidikan terutama menyangkut kompetensi guru.

Pengembangan profesionalitas guru melalui program Guru Pembelajar (GP) merupakan upaya peningkatan kompetensi untuk semua guru. Sejalan dengan hal tersebut, pemetaan kompetensi guru telah dilakukan melalui uji kompetensi guru (UKG) untuk kompetensi pedagogik dan profesional pada akhir tahun 2015. Hasil UKG menunjukkan peta kekuatan dan kelemahan kompetensi guru dalam penguasaan pengetahuan. Peta kompetensi guru tersebut dikelompokkan menjadi 10 (sepuluh) kelompok kompetensi. Tindak lanjut pelaksanaan UKG diwujudkan dalam bentuk pelatihan paska UKG melalui program Guru Pembelajar. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi guru sebagai agen perubahan dan sumber belajar utama bagi peserta didik. Program Guru Pembelajar dilaksanakan melalui pola tatap muka, daring (*online*), dan campuran (*blended*) tatap muka dengan online.

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PPPPTK), Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Kelautan Perikanan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LP3TK KPTK), dan Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Kepala Sekolah (LP2KS) merupakan Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan yang bertanggung jawab dalam mengembangkan perangkat dan melaksanakan peningkatan kompetensi guru sesuai bidangnya. Adapun perangkat pembelajaran yang dikembangkan tersebut adalah modul untuk program Guru Pembelajar (GP) tatap muka dan GP online untuk semua mata pelajaran dan kelompok kompetensi. Dengan modul ini diharapkan program GP memberikan sumbangan yang sangat besar dalam peningkatan kualitas kompetensi guru.

Mari kita sukseskan program GP ini untuk mewujudkan Guru Mulia Karena Karya.

Jakarta, Februari 2016  
Direktur Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan,

**Sumarna Surapranata, Ph.D.**  
NIP. 195908011985032001

# Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas selesainya penyusunan Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dalam rangka Pelatihan Guru Pasca Uji Kompetensi Guru (UKG). Modul ini merupakan bahan pembelajaran wajib, yang digunakan dalam pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK. Di samping sebagai bahan pelatihan, modul ini juga berfungsi sebagai referensi utama bagi Guru SMK dalam menjalankan tugas di sekolahnya masing-masing.

Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Jasa Boga SMK ini terdiri atas 2 materi pokok, yaitu: materi profesional dan materi pedagogik. Masing-masing materi dilengkapi dengan tujuan, indikator pencapaian kompetensi, uraian materi, aktivitas pembelajaran, latihan dan kasus, rangkuman, umpan balik dan tindak lanjut, kunci jawaban serta evaluasi pembelajaran.

Pada kesempatan ini saya sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan atas partisipasi aktif kepada penulis, editor, reviewer dan pihak-pihak yang terlibat di dalam penyusunan modul ini. Semoga keberadaan modul ini dapat membantu para narasumber, instruktur dan guru pembelajar dalam melaksanakan Pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK.

Jakarta, Februari 2016

Kepala PPPPTK Bisnis dan Pariwisata

**Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd**

NIP.195908171987032001

# Daftar Isi

Kata Sambutan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Tabel.....	x
Bagian I Kompetensi Profesional.....	1
Pendahuluan.....	2
A. Latar Belakang.....	2
B. Tujuan.....	3
C. Peta Kompetensi.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Saran Cara Penggunaan Modul.....	5
Kegiatan Pembelajaran 1 Mengolah dan Menyajikan Makanan Pembuka dengan Teknik Fusion.....	7
A. Tujuan.....	7
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	7
C. Uraian Materi.....	7
D. Aktifitas Pembelajaran.....	13
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	15
F. Rangkuman.....	15
G. Umpan Balik.....	15
Kegiatan Pembelajaran 2 Mengolah dan Menyajikan Soup dengan Tehnik Fusion.....	17
A. Tujuan.....	17
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	17
C. Uraian Materi.....	17
D. Aktifitas Pembelajaran.....	19
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	21
F. Rangkuman.....	22

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	22
Kegiatan Pembelajaran 3 Mengolah dan Menyajikan Makanan Utama/Main Course dengan Teknik Fusion .....	24
A. Tujuan .....	24
B. Indikator Pencapaian Kompetensi .....	24
C. Uraian Materi .....	24
D. Aktifitas Pembelajaran .....	27
E. Latihan/Kasus/Tugas .....	29
F. Rangkuman .....	30
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	30
Kegiatan Pembelajaran 4 Mengolah dan Menyajikan Dessert dengan Tehnik Fusion .....	32
A. Tujuan .....	32
B. Indikator Pencapaian Kompetensi .....	32
C. Uraian Materi .....	32
D. Aktifitas Pembelajaran .....	35
E. Latihan/Kasus/Tugas .....	37
F. Rangkuman .....	37
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	37
Kegiatan Pembelajaran 5 Diet Khusus Penyakit Diabetes Mellitus .....	39
A. Tujuan .....	39
B. Indikator .....	39
C. Uraian Mater .....	40
D. Aktifitas Pembelajaran .....	43
E. Latihan/Kasus/Tugas .....	45
F. Rangkuman .....	46
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	46
Kegiatan Pembelajaran 6 Diet Khusus Penyakit Jantung dan Pembuluh Darah .....	48
A. Tujuan .....	48
B. Indikator .....	48
C. Uraian Materi .....	49
D. Aktifitas Pembelajaran .....	53
E. Latihan/Kasus/Tugas .....	55
F. Rangkuman .....	55
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	56

Kegiatan Pembelajaran 7 Pelayanan Makan dan Minum Secara Silver Service/ Russian Service dan Gueridon Service.....	58
A. Tujuan .....	58
B. Indikator.....	58
C. Uraian Materi.....	58
D. Aktifitas Pembelajaran .....	73
D. Latihan/Kasus/Tugas .....	75
E. Rangkuman .....	75
F. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	76
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas .....	77
Evaluasi.....	78
Penutup .....	84
Glosarium .....	85
Daftar Pustaka.....	91
Bagian II Kompetensi Pedagogik.....	92
Pendahuluan .....	93
A. Latar Belakang .....	93
B. Tujuan .....	94
C. Peta Kompetensi .....	95
D. Ruang Lingkup .....	96
E. Cara Penggunaan Modul.....	96
Kegiatan Pembelajaran 1 Penggunaan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi.	98
A. Tujuan .....	98
B. Indikator Pencapaian Kompetensi .....	98
C. Uraian Materi.....	99
D. Aktivitas Pembelajaran .....	114
E. Latihan/ Kasus /Tugas .....	116
F. Rangkuman .....	116
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	117
Kegiatan Pembelajaran 2 Pemanfaatan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi.....	119
A. Tujuan .....	119
B. Indikator Pencapaian Kompetensi .....	119
C. Uraian Materi.....	120
D. Aktivitas Pembelajaran .....	124

E. Latihan/ Kasus /Tugas .....	126
F. Rangkuman .....	126
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut .....	126
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas .....	128
Penutup .....	130
Evaluasi.....	131
Daftar Pustaka.....	136
Glosarium .....	138

# Daftar Gambar

Halaman

## Kompetensi Profesional

Gambar 1. Menunjukkan hidangan terlebih dahulu pada tamu .....	62
Gambar 2. Peletakan main course tamu pada platter service. ....	62
Gambar 3. <i>Chef de Rang</i> dan <i>Commis de Rang</i> dalam <i>gueridon service</i> .....	63
Gambar 4. Pemorsian soup diatas gueridon .....	65
Gambar 5. Pemorsian main course di atas gueridon .....	65
Gambar 6. Contoh Foto penataan makanan dan alat pada meja prasmanan/Bufferet. ....	73

## Kompetensi Pedagogik

Gambar 1. Contoh Portofolio Siswa .....	100
Gambar 2. Mastery Learning Bloom .....	101
Gambar 3. Siklus penggalan sistematis dan pembangunan pemahaman guru untuk meningkatkan keberhasilan peserta didik.....	123

# Daftar Tabel

Halaman

## Kompetensi Profesional

Tabel 1. menggambarkan kontrol diabetes mellitus melalui kontrol.....	42
Tabel 2. Peralatan Silver Service/Russian Service .....	60
Tabel 3. Peralatan <i>Guerdon Service</i> .....	64

## Kompetensi Pedagogik

Tabel 1. Nilai Ketuntasan sikap.....	103
Tabel 2. Nilai Ketuntasan Pengetahuan dan Keterampilan .....	103
Tabel 3. Perbedaan antara pembelajaran biasa dengan remedial .....	107

# Bagian I

## Kompetensi Profesional



# Pendahuluan

## A. Latar Belakang

Melihat data hasil Uji Kompetensi Guru (UKG) guru Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di seluruh Indonesia yang cukup memprihatinkan maka pemerintah dalam hal ini Direktorat Jendral Guru Dan Tenaga Kependidikan (Dirjen GTK) mengambil kebijakan antara lain para guru harus diperbaiki kompetensinya melalui Diklat Berjenjang. Diklat terdiri dari 10 Grade yang terdiri dari 4 level, yaitu:

- 1) Diklat Tingkat Dasar yang terdiri dari: Grade 1 (Dasar 1), Grade 2 (Dasar 2), Grade 3 (Dasar), Grade 4 (Dasar 4) dan Grade 5 (Dasar 5)
- 2) Diklat Tingkat Lanjutan yang terdiri dari: Grade 6 (Diklat Lanjutan 1) dan Grade 7 (Diklat Lanjutan 2).
- 3) Diklat Tingkat Menengah yang terdiri dari : Grade 8 (Tingkat Menengah 1), Grade 9 (Tingkat Menengah 2).
- 4) Diklat Tingkat Tinggi: Grade 10 (Tingkat Tinggi)

Dengan tersedianya diklat-diklat tersebut di atas maka para guru SMK akan didiklat sesuai dengan perolehan nilai UKG sebagai berikut:

1. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 0 – 10 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 1 (Dasar 1)
2. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 11 – 20 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 2 (Dasar 2)
3. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 21 – 30 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 3 (Dasar 3)
4. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 31 – 40 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 4 (Dasar 4)
5. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 41 – 50 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 5 (Dasar 5)
6. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 51 – 60 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Lanjutan, Grade 6 (Lanjutan 1)
7. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 61 – 70 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Lanjutan, Grade 7 (Lanjutan 2)

8. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 71 – 80 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Menengah, Grade 8 (Tingkat Menengah 1)
9. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 81 – 90 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Menengah, Grade 9 (Tingkat Menengah 2)
10. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 91 – 100 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Tinggi, Grade 10 (Tingkat Tinggi)

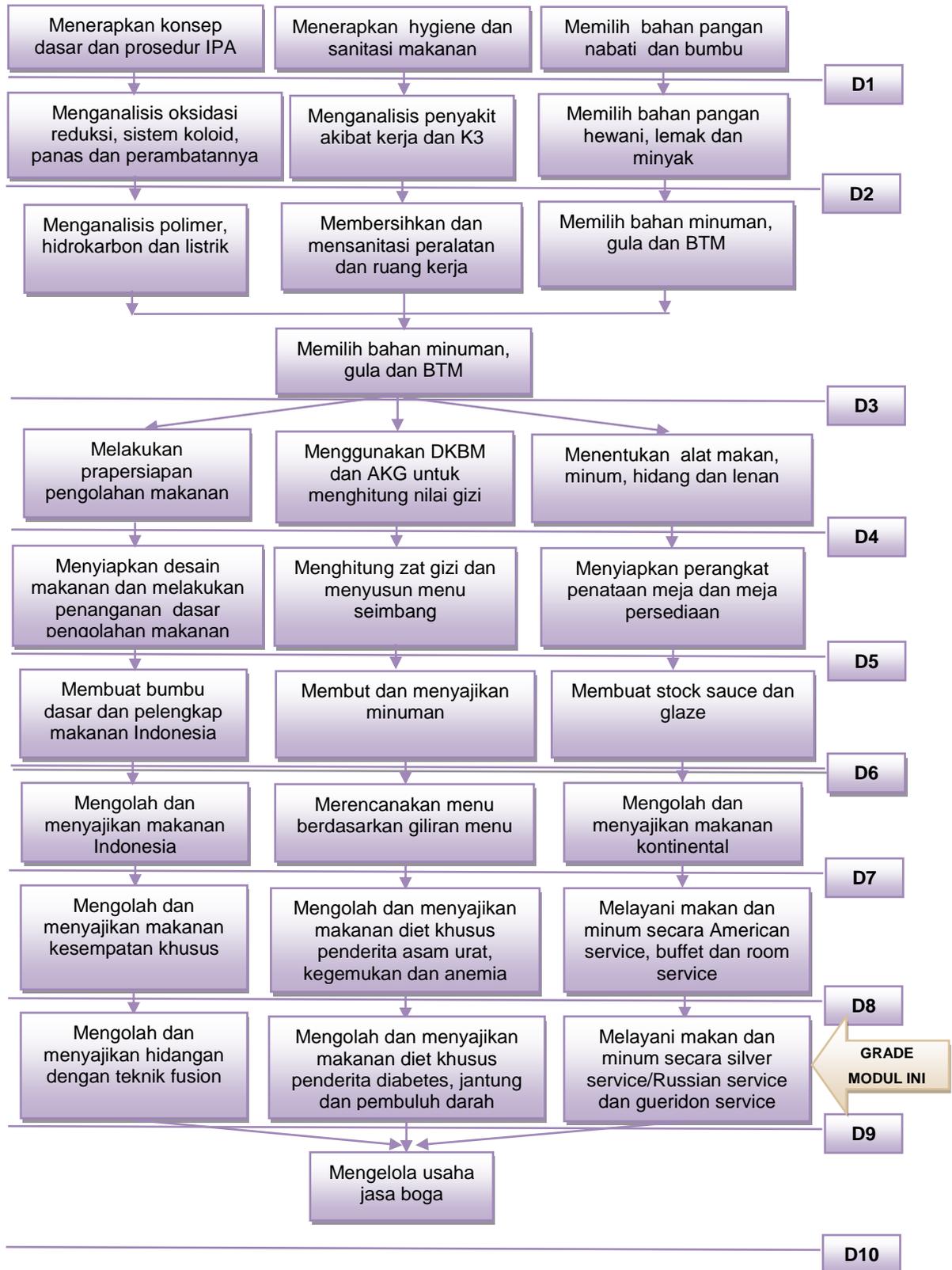
Materi yang disusun untuk setiap level diklat pada setiap grade, sudah disusun sesuai dengan tuntutan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru SMK.

## B. Tujuan

Setelah mengikuti diklat PKB Grade 9 peserta mampu:

1. Mengolah dan menyajikan makanan dengan tehnik Fusion
2. Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus bagi penderita asam urat, kegemukan, anemia, diabetes melitus, jantung dan pembuluh darah
3. Mengklasifikasikan alat makan dan minum untuk pelayanan makanan dan minuman secara Silver Service / Russian Service sesuai menu dengan mandiri.
4. Mengklasifikasikan alat makan dan minum untuk pelayanan makanan dan minuman secara Gueridon Service sesuai menu dengan mandiri.
5. Menjelaskan tata cara pelayanan makanan dan minuman secara Silver Service / Russian Service sesuai SOP dengan santun
6. Menjelaskan tata cara pelayanan makanan dan minuman secara Gueridon Service sesuai SOP dengan santun.

### C. Peta Kompetensi



#### **D. Ruang Lingkup**

1. Mengolah dan menyajikan hidangan dengan tehnik fusion
2. Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus untuk penderita
3. Diabetes, Jantung dan Pembuluh darah
4. Melayani makan dan minum secara silver service/Russian Service dan Gouridon service

#### **E. Saran Cara Penggunaan Modul**

1. Bacalah modul ini per kegiatan dengan cermat dan seksama
2. Kerjakan setiap tugas pada tiap kegiatan pembelajaran dengan cermat
3. Praktikan setiap produk pada setiap kegiatan sesuai petunjuk
4. Ulangi minimal 3 ( tiga ) kali pada setiap produk agar anda terampil
5. Usahakan terus berlatih pada saat anda punya kesempatan agar anda lebih kompeten
6. Jika anda merasa kesulitan dalam mempelajari bahan ajar ini tanyakan dan diskusikan dengan fasilitator/teman sejawat

**Selamat Belajar Semoga Anda Sukses**



## Kegiatan Pembelajaran 1



# Kegiatan Pembelajaran 1

## Mengolah dan Menyajikan Makanan Pembuka dengan Teknik Fusion

### A. Tujuan

Setelah mempelajari materi pembelajaran 1 peserta mampu:

- Mengolah makanan pembuka dengan teknik fusion food dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan makanan pembuka dengan teknik fusion food teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

- Menyiapkan alat untuk mengolah dan menyajikan makanan pembuka dengan teknik fusion food
- Menyiapkan bahan untuk mengolah dan menyajikan makanan pembuka
- Mengolah makanan pembuka dengan teknik fusion food dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan makanan pembuka dengan teknik fusion food teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan dengan teknik fusion food

### C. Uraian Materi

#### 1. Pengertian fusion food

Arti kata Fusion: Fusion sesuai kamus bahasa Inggris adalah campuran atau gabungan. Arti yang lain adalah kombinasi atau perpaduan. Makanan Dengan Tehnik Fusion adalah menghadirkan makanan yang diolah dan disajikan atau ditampilkan dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan modern dari budaya yang berbeda untuk menciptakan selera yang berbeda

## 2. Sejarah Fusion Food

Fusion Food sudah dikenal sejak tahun 1970 seorang chef dari Perancis telah memulai, dengan menggabungkan makanan tradisional Perancis dengan makanan Asia khususnya makanan Vietnam dan Cina. Konsep Fusion cepat sekali berkembang/menyebar ke negara - negara di Eropa, termasuk Amerika.

Pada dasarnya fusion cuisine sendiri merupakan percampuran beberapa masakan dari beberapa negara dengan ciri khasnya masing-masing dan melahirkan sebuah menu baru dengan sensasi rasa berbeda dalam satu masakan.. Tak dapat disanggah bahwa makanan Asia adalah makanan yang paling banyak mendapat sorotan dunia.

## 3. Perkembangan Fusion

Dalam perjalanannya Fusion khusus penyajiannya mengalami perkembangan misalnya pada tahun 2004 bentuk hidangan utama menyerupai Bambu Runcing.

Contoh :



Penyajian dengan tehnik Fusion tahun 2009 cara meletakkan saus dituang lalu ditarik bagian tengahnya.

Contoh:



Penyajian dengan tehnik fusion tahun 2009 sampai saat ini saus diletakan dalam gelas kecil atau wadah bentuk lain dalam bentuk kecil, hidangan disajikan dengan tehnik Three Dish yaitu hidangan ditata dalam satu plate dengan posisi sejajar.

Sedangkan saus yang sedang Trend saat ini adalah saus Gogo yaitu saus ditambah gelatine lalu dikocok sampai berbusa. Saus ini harus segera disajikan karena saus ini bentuknya tidak tahan lama cepat sekali meleleh. Trend penyajian selalu berkembang namun tidak menutup kemungkinan akan mengulang trend – trend sebelumnya.

Contoh :

Hidangan Yang Disajikan Dengan Saus Diletakan Dalam Gelas tahun 2009 sampai saat ini saus diletakan dalam gelas kecil atau wadah bentuk lain dalam bentuk kecil, hidangan.



Contoh Penyajian Makanan Dengan Tehnik Fusion *Three Dish*



SEMAR MENDEM CANAPE



NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	Bahan Lemper:		
1.	Beras ketan putih	250 gr	Cuci bersih, rendam minimal 3 jam
2.	Santan kental	125 cc	Dari ½ btr kelapa
3.	Agar – agar bubuk	¼ bks	
4.	Gula pasir	1 sdt	
	Bahan Kulit :		
1.	Telur ayam	4 btr	
2.	Air	87.5 gr	
3.	Tepung terigu	75 gr	
4.	Minyak goreng	1 sdm	
	Bahan Isi :		
	Abon sapi / abon ikan	150 gr	
	Bahan Hiasan:		
1.	Mayonaise	150 gr	
2.	Smoke beef	50 gr	
3.	Keju slice	3 lbr	

Cara Membuat :

1. Kukus beras ketan, hingga jernih, angkat sisihkan
2. Campur ketan dengan santan, agar - agar dan garam biarkan santan meresap
3. Kukus kembali ketan hingga masak
4. Ambil ketan 20 gram, pipihkan isi dengan 1 sendok teh abon
5. Bentuk bulat telur hingga rapi dan padat, sisihkan
6. Adonan kulit dicampur hingga rata tidak berbintil
7. Buat dadar dengan garis tengah ( ± 8 cm ), sampai adonan habis
8. Bungkus ketan, dengan dadar telur yang telah dioles mayonaise
9. Bentuk bungkusan seperti amplop
10. Hias dengan smoke beef, keju slice, timun, sosis
11. Sajikan Semar Mendem Canape dengan saus tomat, saus cabai dan mayonnaise

#### RICE AND VEGETABLES SALAD WITH MOUSELIN DRESSING



NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Nasi Putih	150 gr	
2.	Pokchoy	50 gr	Ambil daunnya
3.	Paprik merah	50 gr	
4.	Paprika kuning	50 gr	
5.	Tomat	50 gr	Buang bijinya ambil dagingnya
6.	Cury/timun Jepang	40 gr	

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
7.	Garam	2 ½ gr	
8.	Lada bubuk	1 1/2 gr	
9.	cuka	½ sdt	
10.	Gul pasir	2 ½ gr	
	Mouselin Dresing:		
1.	Kuning telur	½ btr	
2.	Lp sauce	½ sdm	
3.	Mustard	½ sdt	
4.	Salad oil	100 cc	
5.	Cuka	¼ sdt	
6.	Cream	10 cc	

Cara membuat :

1. Potong paprika merah, kuning, timun Jepang, tomat, wortel, bentuk julienne
2. Blaching daun pokchoy, tiriskan, dilap dengan serbet yang kering dan bersih sampai benar - benar tiris
3. Bumbui nasi dengan garam, lada, cuka, gula aduk rata, dibentuk persegi panjang sisihkan
4. Siapkan plastic wrap, susun daun pokchoy letakan nasi di atasnya
5. Susun berturut - turut tomat, paprika kuning, timun Jepang, wortel, paprika merah, alpukat, secara silang
6. Tutup lagi dengan nasi yang sudah dipipihkan
7. Gulung perlahan - lahan jaga supaya sayuran tidak bergeser, lalu padatkan, biarkan beberapa saat agar kuat
8. Campur kuning telur, mustard, lp sauce, hingga rata, bumbui lada, garam
9. Masukkan salad oil aduk hingga kental, tambahkan cream
10. Potong menjadi dua bagian serong /sesuai selera, sajikan dengan tehnik fusion bersama mouselin dressing

### Uraian Makanan Pembuka

Makanan Pembuka (Appetizer) dalam susunan hidangan Kontinental disajikan pada giliran pertama. Makanan Pembuka /Appetizer berupa Salad mempunyai ciri khas asam rasanya karena berfungsi untuk membangkitkan selera makan. Salad terbuat dari sayuran, buah-buahan, ayam, smoke beef, sosis, telur, dll. Salad disajikan dengan Sauce/Dressing. Beberapa dressing digunakan seperti Mayonaise, French Dressing, Thousand Island, Balsamic, dan masih banyak lagi sauce turunannya seperti Hollandaise. Contoh salad antara lain Colslow, Mixed Salad, Fruit Salad, Green Salad, Waldorf Salad dll. Seperti diceritakan di atas bahwa Fusion adalah gabungan timur barat dari berbagai negara, maka salad yang dihasilkan akan berbeda bahan, penampilan, rasa, tekstur sesuai dengan gabungan yang dibuat.

## D. Aktifitas Pembelajaran

### Membuat Salad Dengan Tehnik Fusion

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 1 : membuat Salad dengan tehnik fusion selanjutnya anda diminta untuk membuat 1 macam Salad dengan tehnik fusion menggunakan **LK 01**

#### Petunjuk Pengisian LK-01

Anda diminta untuk merancang /mendesain penyajian /plating Salad dengan tehnik fusion secara individu menggunakan **LK 01**

#### LK- 01

No	Nama Produk	Rancangan/Desain	Komposisi Bahan	Kriteria Hasil
1.				
2.				
3.				

## Petunjuk Pengisian LK-02

- Anda diminta untuk membuat satu porsi salad dengan tehnik fusion
- Bahan yang digunakan bebas
- Satu kelompok terdiri dari 3 - 4 orang
- Hasil praktek dilaporkan menggunakan LK 02

### LK-02

<b>Membuat .....</b>	
Bahan :	1..... 2..... N.....
Alat :	1. .... 2. .... 3. .... n .....
Langkah Kerja :	1. .... 2. .... 3. .... n .....
Kriteria Hasil :	..... .....
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan	..... .....
Pemecahan masalah/solusi	..... .....
Hasil Membuat Salad Dengan Tehnik Fusion (dokumentasi hasil praktek kelompok Anda )	

## E. Latihan/Kasus/Tugas

Contoh hidangan pembuka dengan tehnik fusion



Anda diminta mengolah dan menyajikan makanan pembuka dengan tehnik Fusion sebanyak lima macam. Buatlah laporan pengolahan dan penyajian makanan pembuka tersebut dilengkapi resep – resep, foto hasil masakan

## F. Rangkuman

Fusion sesuai kamus bahasa Inggris adalah campuran atau gabungan. Arti lainnya adalah kombinasi atau perpaduan. Pengertian Fusion adalah menghidangkan makanan yang diolah dan disajikan atau ditampilkan dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan modern dari budaya yang berbeda untuk menciptakan selera yang berbeda. Penganut Fusion adalah penggemar masakan progresif.

Trend Fusion tahun 2004 hidangan pokok berbentuk bambu runcing saus disajikan sedikit diletakan dengan posisi yang artistik. Trend Fusion tahun 2009 cara meletakan saus dituang lalu ditarik bagian tengahnya, saus diletakan dalam wadah/gelas kecil. Tehnik penyajian Three Dish yaitu hidangan ditata dalam satu plate/piring saji sejajar.

## G. Umpan Balik

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran 2, materi manakah yang anda anggap sangat sulit dan materi manakah yang anda anggap sangat mudah. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya



## Kegiatan Pembelajaran 2



# Kegiatan Pembelajaran 2

## Mengolah dan Menyajikan Soup dengan Tehnik Fusion

### A. Tujuan

Setelah mempelajari materi ini peserta mampu Mengolah dan menyajikan soup dengan tehnik Fusion

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menyiapkan alat untuk mengolah dan menyajikan soup dengan teknik fusion food sesuai resep
2. Menyiapkan bahan untuk mengolah dan menyajikan soup dengan teknik fusion food
3. Mengolah soup dengan teknik fusion food dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
4. Menyajikan soup dengan teknik fusion teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

### C. Uraian Materi



Soup dalam hidangan kontinental dihidangkan setelah appetizer. Fungsi soup adalah sebagai pembangkit selera makan. Soup dibagi menjadi 2 kelompok besar, yaitu Clear soup dan Thick soup. Alat – alat pengolahan

dan penyajian yang digunakan untuk membuat soup dengan tehnik fusion: stock pot, ladle, conical strainer, sauce pan.

Alat Penyajian: Soup Plate, soup cup dengan berbagai bentuk dan ukuran. Dari berbagai bahan seperti kaca, porselin, tembikar, dll

Contoh Resep Soup Yang Diolah Dengan Tehnik Fusion

### Green And Orange Soup With Salmon Mouse



NO	NAMA MASAKAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Salmon fillet	100 gr	
2.	Carrot	250 gr	
3.	Spinach leaf	250 gr	
4.	Chicken stock	500 cc	
5.	Chopped onion	50 gr	
6.	Chopped garlic	15 gr	
7.	Cream	75 cc	
8.	Salt	2 tsp	
9.	Pepper	1 tsp	
10.	Vegetable oil	10 cc	
	<b>Bahan Salmon Mouse</b>		
1.	Salmon fillet	100 gr	Cincang halus
2.	Maizena	10 gr	
3.	Egg	¼ btr	
4.	Cream	1 tsp	
5.	Salt	pinch	sejimpit
6.	Pepper	pinch	sejimpit
7.	Cuka	2 tetes	

Cara membuat:

- 1 Rebus spinach dan carrot dengan chicken stock, hingga masak
- 2 Tumis onion, garlic, sampai harum, masukkan carrot, sisa stock Blender hingga lembut, tambahkan salt, pepper, cream sisihkan
- 3 Tumis onion, garlic, sampai harum, masukkan spinach, sisa stock, blender hingga lembut tambahkan salt, pepper, cream sisihkan
- 4 Tuang carrot soup, spinach soup dengan ukuran yang sama
- 5 Tuangkan bersama secara perlahan - lahan agar tidak menyatu
- 6 Hias dengan cream dan salmon mouse

Cara membuat salmo mouse

1. Semua bahan dicampur menjadi satu. Bentuk bulat pipih/sesuai selera
2. Didihkan air ditambah cuka, masak salmon yang telah dibentuk
3. Angkat setelah terapung, sajikan sebagai garnish soup

#### D. Aktifitas Pembelajaran

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 1 : membuat Soup dengan tehnik fusion anda diminta membuat satu porsi soup dengan tehnik fusion

#### Petunjuk Pengisian LK-03

Anda diminta untuk merancang /mendesain penyajian /plating Soup dengan tehnik fusion menggunakan LK 03 secara individu

#### LK- 03

No	Nama Produk	Rancangan/ Desain	Komposisi Bahan	Kriteria Hasil
1.				
2.				
3.				

**Lembar Kerja 04 Membuat satu porsi Thick soup dengan tehnik fusion.**

**Petunjuk Pengisian LK 04**

- Anda diminta untuk membuat satu porsi thick soup dengan tehnik fusion
- Bahan yang digunakan bebas
- Satu kelompok terdiri dari 3 - 4 orang
- Hasil praktek dilaporkan menggunakan format 04

<b>Membuat .....</b>
Bahan : 1..... 2. .... n.....
Alat : 1. .... 2. .... n .....
Langkah Kerja : 1. .... 2. .... n .....
Kriteria Hasil : ..... .....
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan ..... .....
Pemecahan masalah/solusi ..... .....
Hasil Membuat Soup Dengan Tehnik Fusion (dokumentasi hasil praktek kelompok Anda )

## E. Latihan/Kasus/Tugas

### Uraian

1. Bagaimana cara mengatasi agar warna pumpkin soup tetap berwarna kuning cerah sedangkan pumpkin yang tersedia warnanya pucat karena masih muda.
2. Bagaimana cara mengatasi agar warna bit tidak luntur warnanya
3. Anda diminta merancang 1 resep clear soup, 1 macam thick soup dengan tehnik fusion.

### Pilihan Ganda

1. Chicken Broth merupakan kelompok soup....
  - a Thick
  - b Clear
  - c Purée
  - d Potage
2. .... tergolong pada kelompok clear soup
  - a Consommé royal
  - b Potage soup
  - c Cream of corn soup
  - d Chowder
3. Bahan veloutè soup adalah...
  - a White roux dan broth
  - b White roux dan Consommé colbert
  - c White roux dan susu
  - d White roux dan white stock
4. Bahan utama potage soup adalah....
  - a Game
  - b Vegetables
  - c Potages
  - d chicken

5. Velouté soup diselesaikan dengan ..... agar lebih enak
- a Fresh milk
  - b Condensed milk
  - c Egg yolk
  - d Butter

## F. Rangkuman

Soup dalam hidangan kontinental dihidangkan setelah appetizer. Fungsi soup adalah sebagai pembangkit selera makan. Soup dibagi menjadi 2 kelompok besar, yaitu Clear soup dan Thick soup. Clear soup contohnya adalah Consommé, Broth stock. Thick soup yang tergolong soup ini adalah Potage soup ini sangat variatif, Purée, dibuat dari sayuran atau bahan lainnya.

## G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran 2, materi manakah yang anda anggap sangat sulit dan materi manakah yang anda anggap sangat mudah. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya.



### Kegiatan Pembelajaran 3



# Kegiatan Pembelajaran 3

## Mengolah dan Menyajikan Makanan Utama/Main Course dengan Teknik Fusion

### A. Tujuan

Setelah mempelajari materi pembelajaran 3 peserta mampu:  
Mengolah dan menyajikan makanan Utama/Main Course Dengan Tehnik Fusion.

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1 Menyiapkan alat untuk mengolah dan menyajikan makanan utama dengan teknik fusion
- 2 Menyiapkan bahan untuk mengolah dan menyajikan makanan utama dengan teknik fusion
- 3 Mengolah makanan utama dengan teknik fusion food dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- 4 Menyajikan makanan utama dengan teknik fusion teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

### C. Uraian Materi



Anda diminta mengamati dua hidangan pada gambar diatas .  
Tulis hidangan tersebut, bahan apa saja yang anda lihat.  
Tuliskan dan beri komentar tentang hidangan tersebut.

Makanan utama/maincourse/maindish terdiri dari Egg, Beef, lamb and mutton, veal, poultry and game, fish, Sea Food, Dilengkapi dengan Potatoe, Noodles and Farinaceous dishes, disebut Companiment dan ditambah Vegetables. Masing - masing bahan diolah dengan berbagai tehnik pengolahan yang sesuai dan bervariasi.

### ROLLED BEEF ASPARAGUS



NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Beef tenderloin	300 gr	
2.	Potatoe	100 gr	Bentuk Chateau
3.	Tomato Cheery	4 bh	
4.	Egg Toile	2 bh	
5.	Beef juice	100 cc	
6.	Fresh Asparagus	100 cc	
7.	Salt	¼ sdt	
8.	Pepper	¼ sdt	
9.	Flour	50 gr	
10.	Saffron	¼ sdt	
11.	Vegetables oil	100 cc	
12.	Brown Stock		
13.	Red wine		Bisa diganti /dihilangkan

Cara membuat:

- 1 Pipihkan Tenderloin, lumuri salt, pepper, flour
  - 2 Letakan Asparagus ditepi tenderloin, gulung /roll hati- hati, hingga padat, rapi, ikat dengan benang kasur dengan bentuk veston
  - 3 Panaskan pan dengan api besar, tuangi sedikit vegetable oil, masukan gulungan Tenderloin, masak hingga coklat ( Browning )
  - 4 Lanjutkan memasak daging dalam oven selama 10 menit
  - 5 Angkat daging, Julie/juice sisa memanggang ditambah red wine sehingga menjadi grafee
  - 6 Tambahkan brownstock. Aduk rata, reduce hingga mengental, mengkilat
  - 7 Rebus chateau potatoe hingga masak, sisihkan
  - 8 Tumis potatoes taburi saffron, beri sedikit air
  - 9 Toreh sedikit tomato cherry, goreng dalam minyak panas, hingga kulit mengelupas keatas
  - 10 Sajikan Rolled Beef, Chateau potatoe, Tomato Cherry egg toile sauce dengan penataan secara fusion
- 1 Gulingkan ikan Gurame dengan tepung maizena, gulung hingga padat dan rapi
  - 2 Panaskan minyak goreng, goreng gulungan ikan gurame hingga kuning keemasan, angkat, tiriskan
  - 3 Goreng kulit ikan gurame hingga kering
  - 4 Hidangkan Gurame Geulis saus asam manis, secara fusion beri garnish acar timun dan wortel serta krupuk kulit ikan gurami dan bunga bawang

Contoh makanan utama dengan tehnik fusion



## D. Aktifitas Pembelajaran

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 1 : membuat Main Course dengan tehnik fusion anda diminta membuat satu porsi Main Course dengan tehnik fusion

### Petunjuk Pengisian LK-05

Anda diminta untuk merancang /mendesain penyajian /plating Main Course dengan tehnik fusion menggunakan LK 05

LK 05

No	Nama Produk	Rancangan/ Desain	Komposisi Bahan	Kriteria Hasil
1.				
2.				
3.				

**Lembar Kerja 06 Membuat satu porsi Main course dengan tehnik fusion.**

### Petunjuk Pengisian LK 06

- Anda diminta untuk membuat satu porsi **Maincourse** dengan tehnik fusion
- Bahan yang digunakan bebas
- Satu kelompok terdiri dari 3 - 4 orang
- Hasil praktek dilaporkan menggunakan format 04

## Membuat .....

Bahan : 1.....  
2. ....  
n.....

Alat :  
3. ....  
4. ....  
5. ....  
n .....

Langkah Kerja :

3. ....  
4. ....  
5. ....  
n .....

Kriteria Hasil :

.....  
.....

Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan

.....  
.....

Pemecahan masalah/solusi

.....  
.....

Hasil Membuat Maincourse Dengan Tehnik Fusion  
(dokumentasi hasil praktek kelompok Anda )

## E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Anda diminta membentuk kelompok satu kelompok terdiri dari 4 - 5 orang atau disesuaikan dengan jumlah peserta diklat yang ada.
2. Setiap kelompok merancang 1 set menu Makanan Utama /Maincourse/Maindish dengan tehnik fusion, menggunakan bahan makanan yang tersedia. Negara yang akan digabung bebas tetapi antara satu kelompok dengan kelompok lainnya tidak boleh sama Hasil rancangan anda diolah dan disajikan dengan tehnik fusion.
3. Setiap kelompok menilai kelompok lainnya menggunakan format penilaian yang dibuat oleh masing - masing kelompok sesuai dengan penilaian otentik dan pendekatan saintifik.

### Pilihan Ganda

1. .... Adalah Kelompok farinaceous dishes
  - a Mashed potatoe
  - b Rice pillaf
  - c Pizza
  - d Baguete
2. Roast Turkey tergolong dalam bahan makanan....
  - a Poultry
  - b Chicken
  - c Game
  - d Duck
3. Veal sangat cocok diolah dengan tehnik...
  - a Baking
  - b Frying
  - c Roasting
  - d Grilling

4. Ciri khas hidangan Ratatouille adalah menggunakan....

- a Pumpkin
- b Egg plan
- c Choco
- d Turnip

5. Scallop with cheese termasuk kelompok hidangan dari bahan...

- a Fish
- b Fish & shell fish
- c Shell fish
- d Sea food

## **F. Rangkuman**

Makanan utama/maincourse/maindish terdiri dari Egg, Beef, lamb and mutton, veal, poultry and game, fish, Sea Food, Dilengkapi dengan Companiment terdiri dari Potatoe, Farinaceous dishes, dan Vegetables. Masing - masing bahan diolah dengan berbagai tehnik pengolahan yang sesuai dan bervariasi. Hidangan -hidangan tersebut masih asli baik bahan maupun tehnik pengolahannya. Jika akan diubah dengan tehnik fusion harus dirancang dahulu bahan, bumbu, rempah dan tehnik pengolahannya. Bisa menggabungkan masakan dua negara atau lebih dengan mengingat prinsip - prinsip pengolahan dengan tehnik Fusion

## **G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut**

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran 3, materi manakah yang anda belum pahami dan materi manakah yang sudah anda pahami. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya.



## Kegiatan Pembelajaran 4



# Kegiatan Pembelajaran 4

## Mengolah dan Menyajikan Dessert dengan Tehnik Fusion

### A. Tujuan

Setelah mempelajari materi ini peserta mampu Mengolah dan menyajikan dessert dengan tehnik Fusion.

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menyiapkan alat untuk mengolah dan menyajikan makanan dessert/penutup dengan teknik fusion
2. Menyiapkan bahan untuk mengolah dan menyajikan makanan dessert/penutup dengan teknik fusion
3. Mengolah makanan dessert/penutup dengan teknik fusion dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
4. Menyajikan makanan penutup dengan teknik fusion teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi,keselamatan kerja dan SOP.

### C. Uraian Materi



Anda diminta mengamati, menanya, mengasosiasi, hidangan pada gambar diatas. lalu diskusikan dengan teman kelompok anda. Hasil diskusi dipresentasikan.

Makanan penutup/ Dessert merupakan hidangan yang disajikan setelah makanan utama. Ciri- ciri hidangan penutup adalah manis. Jenis hidangannya berupa kue - kue, pudding, ice cream, shorbet, buah. Bahan makanan penutup/dessert adalah tepung tepung terigu, tepung maizena, tepung sagu, telur, margarine, butter, susu, gula pasir, gula merah, brown sugar, gelatine, agar-agar, coklat, buah - buahan seperti melon, semangka, sunkis, kiwi, mangga, jeruk, pisang, pepaya, dll

Jenis hidangan dessert dikelompokkan sebagai berikut: Pastry, Cakes, Yeast good, Puff pastry goods, Choux Pastry goods, Pudding, Milk Pudding, Ice cream Garnish untuk makanan penutup / dessert banyak sekali macamnya antara lain Coklat, Coklat praline, lady finger, gula-gula, cherry, strawberry, Catetoung, Jeruk mandarine, cheese stick, macam - macam bentuk biscuit, wijen putih, wijen hitam. Sama seperti hidangan sebelumnya makanan penutup/dessert ini merupakan makanan kontinental/Eropa yang masih asli. Pada saat akan diolah dan disajikan dengan tehnik fusion tentu harus dirancang terlebih dahulu. .

Contoh hidangan penutup/dessert dengan tehnik fusion



## CANTIK MANIS PUTRI BANDUNG



NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Agar - agar bubuk	1 bks	7.5 gr
2.	Fresh milk	200 cc	
3.	Santan	200 cc	
4.	Nangka masak	50 gr	iris
5.	Pacar cina	50 gr	Rebus hingga masak dan bening
6.	Alpukat	50 gr	
7.	Cingcau Hitam	50 gr	iris
8.	Gula pasir	150 gr	
9.	Kelapa muda		iris
	Bahan sauce		
1.	Santan	100 cc	
2.	Gula pasir	50 gr	
3.	Maizena	1 sdt	peres
4.	Gula merah	200 gr	Iris halus
	Garnish :		
1.	Coklat putih	200 gr	Di tim
2.	Gula - gula	50 gr	Bentuk kecil - kecil

Cara membuat:

- 1 Campur agar - agar, fresh milk, gula pasir, santan
- 2 Masak hingga mendidih, masukkan potongan nangka, cingcau, kelapa muda aduk rata
- 3 Siapkan cetakan bentuk kerucut, tuangkan adonan dalam cetakan, biarkan membeku. Dinginkan

- 4 Sauce Kinca : rebus santan dan gula merah hingga mendidih,
- 5 Saring, panaskan kembali, kentalkan dengan maizena
- 6 Garnish: coklat putih yang telah ditim, cetak dengan kertas roti/sejenisnya yang telah dibentuk oval/sesuai selera
- 7 Taburi dengan gula - gula kecil sebagai pemanis
- 8 Biarkan membeku, lepaskan, beri lubang dibagian ujung
- 9 Letakan garnish pada bagian atas cantik manis, sajikan cantik manis, dengan tehnik fusion

#### D. Aktifitas Pembelajaran

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 1 : membuat Dessert dengan tehnik fusion anda diminta membuat satu porsi Dessert dengan tehnik fusion

##### **Petunjuk Pengisian LK-07**

Anda diminta untuk merancang /mendesain penyajian /plating Dessert dengan tehnik fusion menggunakan LK 07

**Lembar Kerja 07** Merancang /mendesain penyajian /plating Dessert dengan tehnik fusion

No	Nama Produk	Rancangan/Desain	Komposisi Bahan	Kriteria Hasil
1.				
2.				
3.				

**Lembar Kerja 08** Membuat satu porsi Dessert dengan tehnik fusion.

##### **Petunjuk Pengisian LK 08**

- Anda diminta untuk membuat satu porsi **Dessert** dengan tehnik fusion
- Bahan yang digunakan bebas
- Satu kelompok terdiri dari 3 - 4 orang
- Hasil praktek dilaporkan menggunakan format 08

## Membuat .....

Bahan : 1.....  
2.....  
n.....

Alat :  
6. ....  
7. ....  
8. ....  
n .....

Langkah Kerja :

6. ....  
.....  
7. ....  
.....  
8. ....  
.....  
n .....  
.....  
.....

Kriteria Hasil :

.....  
.....

Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan

.....  
.....

Pemecahan masalah/solusi

.....  
.....

Hasil Membuat Dessert Dengan Tehnik Fusion  
(dokumentasi hasil praktek kelompok Anda )

## E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Anda diminta secara individu membuat klipping tentang fusion food, terdiri dari makanan pembuka panas, dingin, soup, maincourse/maindish, penutup/dessert
2. Anda diminta secara kelompok merancang hidangan appetizer, soup, maincourse/maindish dan dessert masing - masing 1 macam

## F. Rangkuman

Makanan penutup/ Dessert merupakan hidangan yang disajikan setelah makanan utama. Ciri-ciri hidangan penutup adalah, manis. Jenis hidangannya berupa kue – kue, pudding, ice cream, shorbet, buah good, Puff pastry goods, Choux Pastry goods, Pudding, Milk Pudding, ice cream, Sama seperti hidangan sebelumnya makanan penutup/dessert ini merupakan makanan kontinental/Eropa yang masih asli. Pada saat akan diolah dan disajikan dengan tehnik fusion tentu harus dirancang terlebih dahulu.

## G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran 3, materi manakah yang anda belum pahami dan materi manakah yang sudah anda pahami. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya.



## Kegiatan Pembelajaran 5



# Kegiatan Pembelajaran 5

## Diet Khusus Penyakit Diabetes Mellitus

### A. Tujuan

Setelah pembelajaran diharapkan peserta diklat mampu:

1. Menyusun menu diet khusus penderita Diabetes mellitus
2. Mengolah menu diet khusus penderita Diabetes mellitus
3. Menyajikan menu diet khusus penderita diabetes mellitus

### B. Indikator

1. Menjelaskan pengertian menu diet khusus diabetes melitus
2. Menjelaskan tujuan menu diet khusus penderita diabetes mellitus
3. Menjelaskan syarat diet menu diet khusus penderita diabetes mellitus
4. Menjelaskan makanan yang dianjurkan dan dilarang pada menu diet khusus penderita diabetes mellitus
5. Menyusun menu diet khusus penderita Diabetes mellitus sesuai dengan prinsip penyusunan menu dan persyaratan makanan penyakit diabetes mellitus
6. Menyiapkan alat untuk pengolahan dan penyajian menu diet khusus penderita Diabetes mellitus
7. Menyiapkan bahan untuk pengolahan menu diet khusus penderita Diabetes mellitus
8. Mengolah menu diet khusus penderita diabetes mellitus sesuai teknik pengolahan, kriteria hasil, higiene dan sanitasi makanan
9. Menyajikan menu diet khusus penderita diabetes mellitus sesuai standar porsi, higiene dan sanitasi makanan serta kriteria penyajian

## C. Uraian Materi

Pembahasan diet diabetes mellitus berikut merupakan diet untuk penderita diabetes mellitus ringan, dengan kadar glukosa darah kurang dari 200 mg/ml darah, dan tidak memiliki penyakit komplikasi. Sebelum membahas diet diabetes mellitus, coba Anda baca kasus berikut.

### KASUS

Seorang penderita diabetes mellitus berumur 45 tahun dengan berat badan normal, kondisi kadar gula saat ini masih dibawah 200 mg/100 ml darah. Penderita tersebut mempunyai keinginan untuk menjaga kondisi gula darahnya pada batas normal, namun dia mengalami kesulitan untuk mengukur jumlah makanan untuk menu hariannya dan menentukan makanan yang diperbolehkan. Apa yang dapat Anda sarankan kepadanya ?

Apakah timbul pertanyaan berikut saat membaca atau setelah membaca kasus diatas:

1. Apa itu penyakit diabetes mellitus
2. Kapan seseorang dinyatakan menderita penyakit diabetes mellitus
3. Apa gejalanya

Atau apakah ada pertanyaan-pertanyaan lainnya ? coba kembangkan wawasan Anda atau coba anda berdiskusi dengan teman untuk bertanya ataau menggali lebih jauh tentang diabetes mellitus!



silakan berdiskusi dalam kelompok!

#### 1. Pengertian Diet Diabetes Melitus

Diabetes mellitus adalah penyakit yang digolongkan ke dalam gangguan metabolisme, dimana gula darah lebih dari normal yang salah satu penyebabnya adalah kekurangan hormon insulin secara absolut atau relative. Kadar gula darah normal adalah = 80 – 120 mg/dl. Penyakit ini dikenal dengan penyakit gula, atau kencing manis.

Diet adalah suatu cara atau usaha dalam pengaturan jumlah dan jenis makanan dengan maksud tertentu seperti mempertahankan kesehatan, status nutrisi, mencegah atau membantu kesembuhan penyakit.

Berdasarkan pengertian tersebut, maka diet diabetes mellitus adalah suatu cara atau usaha dalam pengaturan keseimbangan jumlah dan jenis makanan yang meliputi zat gizi karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral bagi penderita diabetes mellitus agar dapat mempertahankan kadar glukosa darah pada kondisi normal.

## 2. Tujuan Diet Diabetes Mellitus

Tujuan diet penyakit diabetes mellitus adalah, membantu pasien memperbaiki kebiasaan makan yang diikuti dengan olahraga untuk mendapatkan kontrol metabolik yang baik dengan cara:

- a. Mempertahankan kadar glukosa darah supaya mendekati normal melalui:
  - 1) menyeimbangkan asupan makanan dengan insulin (*indogenous* atau *exogenous*)
  - 2) penggunaan obat penurun glukosa oral
  - 3) aktivitas fisik.
- b. Mencapai dan mempertahankan kadar lipida serum normal.
- c. Memberi cukup energi untuk mempertahankan atau mencapai berat badan normal.
- d. Menghindari atau menangani komplikasi akut pasien yang menggunakan insulin seperti hipoglikemia, komplikasi jangka pendek, dan jangka lama serta masalah yang berhubungan dengan masalah jasmani.
- e. Meningkatkan derajat kesehatan secara keseluruhan melalui gizi yang optimal.

## 3. Syarat Diet

Syarat-syarat diet penyakit diabetes mellitus adalah:

- a. Menyediakan energi yang cukup bagi tubuh agar dapat mencapai dan mempertahankan berat badan normal.
- b. Kebutuhan protein normal, yaitu 10-15% dari kebutuhan energi total.
- c. Kebutuhan lemak sedang, yaitu 20-25% dari kebutuhan energi total, Kebutuhan energy yang berasal dari kabohidrat adalah kebutuhan

energi total dikurangi dengan kebutuhan energy yang berasal dari protein dan lemak, yaitu 60-70%.

- d. Penggunaan gula murni dalam minuman dan makanan tidak diperbolehkan kecuali jumlahnya sedikit sebagai bumbu.

Tabel 1. menggambarkan kontrol diabetes mellitus melalui kontrol energy, protein, lemak dan karbohidrat.

Jenis Diet	Energi kkal	Protein G	Lemak G	Karbhohidrat g
I	1100	43	30	172
II	1300	45	35	192
III	1500	51,5	36,5	235
IV	1700	55,5	36,5	275
V	1900	60	48	299
VI	2100	62	53	319
VII	2300	73	59	369
VIII	2500	80	62	396

## Tugas



Kerjakan dalam kelompok!

1. Tentukanlah bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi diatas (tidak perlu dalam bentuk menu, hanya dari bahan makanannya saja)
2. Hitunglah jenis dan jumlah bahan makanan agar sesuai dengan salah satu jenis diet diabetes mellitus yang tertera pada Tabel 1.
3. Presentasikan hasil kerja kelompok di kelas!

### 4. Bahan Makanan yang Dianjurkan

Bahan makanan yang dianjurkan untuk diet diabetes mellitus adalah sebagai berikut:

- a. Sumber karbohidrat kompleks, seperti nasi, roti, mie, kentang, singkong, ubi, dan sagu.
- b. Sumber protein rendah lemak, seperti ikan, ayam tanpa kulit, susu skim, tempe, tahu, dan kacang-kacangan.

- c. Sumber lemak dalam jumlah terbatas yaitu bentuk makanan yang mudah dicerna. Makanan terutama diolah dengan cara dipanggang, dikukus, disetup, direbus, dan dibakar.
5. Bahan Makanan yang Dibatasi/Dihindari
- Bahan makanan yang tidak diperbolehkan, dibatasi, atau dihindari untuk diet diabetes mellitus adalah makanan yang mengandung banyak:
- a. Gula sederhana, seperti:
    - 1) Gula pasir, gula jawa.
    - 2) Sirup, jam, jeli, buah-buahan yang diawetkan dengan gula, susu kental manis, minuman botol ringan, dan es krim.
    - 3) Kue-kue manis, dodol, cake, dan kue kering.
  - b. Lemak, seperti: cake, makan siap saji (*fast food*), goreng-gorengan, pastry
  - c. Natrium, seperti: ikan asin, telur asin, makanan yang diawetkan, makanan yang banyak menggunakan bahan tambahan makanan.
6. Penyajian Diet Diabetes Mellitus
- Penyajian makanan bagi penderita diabetes mellitus:
- a. Porsi sesuai dengan pembagian giliran menu (3 makan besar, 2-3 makan kecil).
  - b. Menarik.
  - c. Suhu penyajian sesuai dengan jenis menu.

## D. Aktifitas Pembelajaran

**Lembar Kerja 09 Menyusun Menu, membuat dan menyajikan hidangan untuk penderita Jantung dan pembuluh darah.**

Petunjuk LK 09:

1. Susunlah menu bagi penderita, Deabetes mellitus grade II wanita usia 65 tahun, dengan BB 77kg dengan TB 170 , ada hipertensi grade I
2. Olahlah rancangan menu tersebut!
3. Sajikan sesuai porsi penyajian!
4. Kerjakan dalam kelompok!

5. Olalah rancangan menu tersebut!
6. Sajikan sesuai porsi penyajian!
7. Kerjakan dalam kelompok!

Proses pembelajaran tentang “*Diet Khusus Diabetes Mellitus*” menggunakan pendekatan *scientific*, seperti tertuang pada uraian materi diatas. Kegiatan dilakukan melalui langkah-langkah berikut.

### 1. **Mengamati**

Kegiatan pembelajaran diawali dengan kegiatan membaca kasus penyakit diabetes mellitus yang diberikan fasilitator. Pada saat peserta diklat membaca kasus, fasilitator mengarahkan peserta untuk menghubungkan apa yang dibaca dengan kasus kasus yang sering dijumpai sehari-hari. Kegiatan ini melatih kemampuan nalar dan kreatifitas peserta diklat saat membaca kasus.

### 2. **Menanya**

Menanya akan terjadi bersamaan dengan kegiatan membaca kasus. Pada kegiatan ini fasilitator mengarahkan peserta diklat untuk memperluas cara pikir dan mengaitkan kasus yang disimak dengan materi yang akan dipelajari, sehingga akan timbul berbagai pertanyaan yang memerlukan jawaban. Lingkup pertanyaan yang timbul diharapkan dari mulai fakta, konsep, prosedur dan metakognitif. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih nalar, kreatifitas, meningkatkan rasa ingin tahu dalam mempelajari sesuatu.

### 3. **Mengumpulkan informasi**

Pada langkah ini fasilitator mendorong peserta untuk mencari tahu secara mandiri jawaban dari pertanyaan yang diajukan dan menyediakan fasilitas yang diperlukan peserta seperti misalnya literature. Kegiatan ini melatih kemampuan menalar, mencari literature yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan dan memahami materi lebih dalam materi yang sedang dipelajari. Dampak pengiring yang diperoleh peserta diklat melalui kegiatan ini adalah melatih kemampuan kerjasama, komunikasi,

toleransi dan kemampuan social lainnya karena dilakukan secara berkelompok. Disamping meningkatkan pengetahuan melalui mencari literature, pemahaman tentang materi yang dipelajari juga dilakukan melalui melakukan kegiatan praktik yaitu menyusun menu, mengolah dan menyajikan menu diet khusus untuk penderita diabetes mellitus seperti tertera pada kegiatan pembelajaran 5; yang akan meningkatkan pemahaman peserta diklat tentang materi "Diet Khusus Penderita Diabetes Mellitus".

#### 4. **Mengasosiasi**

Kegiatan mengasosiasi merupakan kegiatan untuk mengolah, menalar, dan membuat kesimpulan tentang materi yang dipelajari baik melalui kegiatan membaca literature maupun kegiatan melakukan tugas yang tertuang pada uraian materi. Kegiatan ini melatih kemampuan menalar, mengevaluasi dan menyimpulkan hasil kegiatan pembelajaran.

#### 5. **Mengomunikasikan**

Kegiatan dilakukan melalui membuat laporan tertulis dan atau membuat laporan lisan (mempresentasikan) tugas kelompok yang telah dikerjakan. Kegiatan ini melatih kemampuan komunikasi, toleransi, kemandirian dan rasa percaya diri.

### **E. Latihan/Kasus/Tugas**

Untuk menguji kemampuan Anda, coba lakukan latihan berikut!

1. Jelaskan pengertian menu diet khusus diabetes mellitus berdasarkan kamus kedokteran!
2. Jelaskan 3 tujuan menu diet khusus penderita diabetes mellitus
3. Jelaskan 5 syarat diet menu diet khusus penderita diabetes mellitus
4. Jelaskan 4 makanan yang dianjurkan dan dilarang pada menu diet khusus penderita diabetes mellitus

5. Seorang penderita diabetes mellitus dengan berat badan 80 kg dan tinggi badan 155 cm, kadar glukosa darah masih dibawah 200 mg/dl darah, memerlukan menu diet untuk menjaga kadar gulanya. Tentukan jenis diet yang akan digunakan dan susunkanlah menu sesuai jenis diet yang ditentukan!

## F. Rangkuman

Diet khusus bagi penderita diabetes mellitus merupakan salah satu jenis diet khusus yang berguna bagi penderita diabetes mellitus ringan. Diet bertujuan untuk mempertahankan kadar gula penderita pada batas normal sehingga dapat beraktifitas normal. Diet penderita diabetes mellitus harus memenuhi jenis dan jumlah makanan yang diperbolehkan dan tidak menggunakan bahan makanan yang dilarang. Pengolahan dan penyajian disesuaikan dengan teknik pengolahan dan standar porsi penyajian makanan bagi penderita diabetes mellitus.

## G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Apakah kegiatan latihan yang mengukur pengetahuan dan keterampilan sudah dilakukan ? bagaimana hasilnya ? apakah mudah untuk dilakukan ? jika masih merasa kurang kompeten, silakan diulangi lagi. Namun jika sudah mampu melakukan silakan lanjut ke pembelajaran berikut!.



## Kegiatan Pembelajaran 6



# Kegiatan Pembelajaran 6

## Diet Khusus Penyakit Jantung dan Pembuluh Darah

### A. Tujuan

Setelah pembelajaran diharapkan peserta diklat mampu:

1. Menyusun menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
2. Mengolah menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
3. Menyajikan menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah

### B. Indikator

1. Menjelaskan pengertian menu diet khusus jantung dan pembuluh darah
2. Menjelaskan tujuan menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
3. Menjelaskan syarat diet menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
4. Menjelaskan makanan yang dianjurkan dan dilarang pada menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
5. Menyusun menu diet khusus penderita Jantung dan pembuluh darah sesuai dengan prinsip penyusunan menu dan persyaratan makanan penyakit jantung dan pembuluh darah
6. Menyiapkan alat untuk pengolahan dan penyajian menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
7. Menyiapkan bahan untuk pengolahan menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
8. Mengolah menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah sesuai teknik pengolahan, kriteria hasil, higiene dan sanitasi makanan
9. Menyajikan menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah sesuai standar porsi, higiene dan sanitasi makanan serta kriteria penyajian

### C. Uraian Materi

Pembahasan diet jantung dan pembuluh darah berikut merupakan diet bagi penderita jantung dan pembuluh darah ringan. Pembahasan diarahkan pada dietnya tidak pada komplikasi penyakit atau pengobatan dengan obat. Namun sebelum membahas diet jantung dan pembuluh darah, mari Anda baca kasus berikut.

#### KASUS

Seorang laki-laki berumur 50 tahun dengan berat badan normal, memiliki riwayat diabetes ringan, tiba-tiba merasakan sesak nafas yang berat. Setelah dibawa ke rumah sakit ternyata laki-laki tersebut mengalami penyakit gangguan jantung, karena ada sedikit sumbatan pada pembuluh darahnya. Disamping obat dan OR, untuk menjaga kondisi tubuhnya dia harus makan makanan untuk diet jantung dan pembuluh darah. Apa yang dapat Anda

Apakah timbul pertanyaan berikut saat membaca atau setelah membaca kasus diatas:

1. Apa itu penyakit jantung dan pembuluh darah
2. Kapan seseorang dinyatakan menderita penyakit jantung dan pembuluh darah
3. Apa gejalanya
4. Makanan apa yang diperbolehkan

Atau apakah ada pertanyaan-pertanyaan lainnya? coba kembangkan wawasan Anda atau coba anda berdiskusi dengan teman untuk bertanya atau menggali lebih jauh tentang jantung dan pembuluh darah!



silakan berdiskusi dalam kelompok!

1. Pengertian Diet jantung dan Pembuluh Darah  
Penyakit jantung adalah penyakit dimana jantung secara berangsur – angsur kehilangan kemampuan untuk melakukan fungsinya secara

normal (disebut dengan dalam keadaan tidak terkompensasi), sirkulasi darah tidak normal sehingga menghambat proses transportasi darah menyebabkan sesak nafas (dyspnea), rasa lelah serta sakit pada daerah jantung.

Untuk meminimalisir keadaan yang memberatkan pada jantung maka ada dua alternatif penanganan yaitu:

- a. Modifikasi diet.
- b. Penggunaan obat.

Untuk memahami pengertian diet penyakit jantung dan pembuluh darah, maka pengertiannya di dasarkan pada 2 pengertian berikut yaitu:

- a. Diet adalah aturan makan khusus untuk sehat, berpantang atau menahan diri terhadap makanan tertentu untuk kesehatan, mengatur kuantitas dan jenis makanan untuk mengatur berat badan atau penyakit.
- b. Jantung, merupakan salah satu organ tubuh yang terletak di rongga dada, berukuran kira-kira sebesar kepala tangan dengan berat sekitar 300 gram, berfungsi sebagai pompa darah dalam sistem sirkulasi darah.

Berdasarkan kedua pengertian tersebut, maka yang dimaksud dengan diet khusus jantung dan pembuluh darah adalah pengaturan pola makan khusus terhadap penderita penyakit jantung dan pembuluh darah baik pada kuantitas maupun jenis makanan tertentu.

## 2. Tujuan diet jantung dan pembuluh darah

Tujuan diet penyakit jantung dan pembuluh darah adalah:

- a. Memberikan makanan secukupnya tanpa memberatkan pekerjaan jantung.
- b. Menurunkan berat badan penderita bila si penderita mengalami kegemukan atau obesitas.
- c. Mencegah dan menghilangkan penimbunan garam dan air.

- d. Menurunkan kadar kolesterol dibawah 130 mg/dl dan kadar kolesterol total sebesar 200 mg/dl.
  - e. Mengatur jenis dan asupan lemak, terutama yang mengalami dislipidemia
  - f. Meningkatkan asupan karbohidrat kompleks
3. Persyaratan Diet Jantung dan Pembuluh Darah
- a. Gizi Seimbang  
Gizi seimbang artinya keseimbangan zat-zat gizi/diet seimbang sesuai dengan nilai kecukupan yang dianjurkan. Pada pelaksanaannya harus terdiri dari bermacam-macam makanan dari semua kelompok makanan dengan mengacu pada slogan "4 sehat 5 sempurna".
  - b. Lemak Total  
Lemak total pada diet jantung dan pembuluh darah sebaiknya < 30% kalori total.
4. Bahan Makanan yang dianjurkan
- Bahan makanan yang diperbolehkan untuk di konsumsi namun tetap dalam batas yang di anjurkan antara lain:
- a. Sumber karbohidrat  
Beras terutama beras tumbuk, beras merah, macaroni, roti tinggi serat, cereal, ubi, kentang, kue buatan sendiri dengan sedikit mengandung minyak/lemak tak jenuh
  - b. Sumber protein hewani  
Daging sapi kurus, unggas tanpa kulit, ayam, ikan, dan putih telur.
  - c. Sumber protein nabati  
Tahu, tempe, dan kacang – kacangan.
  - d. Sumber lemak  
Minyak jagung, minyak kedelai, kacang tanah, minyak biji bunga matahari, minyak wijen, margarine tanpa garam yang dibuat dari minyak tidak jenuh ganda.

- e. Sayuran  
Semua sayuran dalam bentuk segar, direbusm dikukus, disetup, ditumis dengan minyak tidak jenuh ganda, dimasak dengan santan encer.
  - f. Buah  
Semua buah dalam keadaan segar dan bentuk jus.
5. Bahan Makanan yang Dilarang
- Beberapa makanan yang merupakan pantangan atau Tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh penderita penyakit jantung dan pembuluh darah antara lain:
- a. Sumber KH  
Produk makanan jadi, biscuit krakers berlemak, kue – kue berlemak
  - b. Sumber protein hewani  
Daging gemuk, daging kambing, jeroan, otak, sosis, kuning telur (dibatasi hingga 3 butir/minggu), susu kental manis, es krim.
  - c. Sumber protein nabati  
Makanan sumber protein nabati yang dimasak dengan santan kental dan digoreng dengan minyak kelapa sawit.
  - d. Sayuran  
Sayuran yang dimasak dengan mentega dan minyak kelapa sawit dengan santan kental. Perbanyak mengkonsumsi sayuran mentah atau diolah dengan tanpa tambahan mentega, minyak, santan.
  - e. Buah, semua jenis buah yang diawetkan. Perbanyak makan buah segar.
  - f. Minyak, minyak kelapa, minyak kelapa sawit, mentega, margarine kelapa, dan santan kental.
6. Diet Jantung IV.
- Diet jantung yang akan dibahas disini adalah diet jantung ringan (diet jantung IV). Diet diberikan dalam bentuk makanan biasa, rendah garam menurut hipertensi (bagi penderita hipertensi) atau Oedema yang menyertai penyakit (diet jantung IV rendah garam). Diet jantung IV cukup kalori dan zat Gizi lain.

## D. Aktifitas Pembelajaran

**Lembar Kerja 10 Menyusun Menu ,membuat dan menyajikan hidangan untuk penderita Jantung dan pembuluh darah.**

**Petunjuk Pelaksanaan LK 10 :**

1. Susunlah menu bagi penderita jantung dan pembuluh darah ringan, laki-laki usia 55 tahun, dengan BB 75 kg dengan TB 165, ada hipertensi ringan.
2. Olahlah rancangan menu tersebut!
3. Sajikan sesuai porsi penyajian!
4. Kerjakan dalam kelompok!

Proses pembelajaran tentang “*Diet Khusus Jantung dan pembuluh darah*” menggunakan pendekatan *scientific*, seperti tertuang pada uraian materi diatas. Kegiatan dilakukan melalui langkah-langkah berikut.

### 1. Mengamati :

Kegiatan pembelajaran diawali dengan kegiatan membaca kasus penyakit jantung dan pembuluh darah yang diberikan fasilitator. Pada saat peserta diklat membaca kasus, fasilitator mengarahkan peserta untuk menghubungkan apa yang dibaca dengan kasus kasus yang sering dijumpai sehari-hari. Kegiatan ini melatih kemampuan nalar dan kreatifitas peserta diklat saat membaca kasus.

### 2. Menanya

Menanya akan terjadi bersamaan dengan kegiatan membaca kasus. Pada kegiatan ini fasilitator mengarahkan peserta diklat untuk memperluas cara pikir dan mengaitkan kasus yang disimak dengan materi yang akan dipelajari, sehingga akan timbul berbagai pertanyaan yang memerlukan jawaban. Lingkup pertanyaan yang timbul diharapkan dari mulai fakta, konsep, prosedur dan metakognitif. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih nalar, kreatifitas, meningkatkan rasa ingin tahu dalam mempelajari sesuatu.

### 3. Mengumpulkan informasi

Pada langkah ini fasilitator mendorong peserta untuk mencari tahu secara mandiri jawaban dari pertanyaan yang diajukan dan menyediakan fasilitas yang diperlukan peserta seperti misalnya literature. Kegiatan ini melatih kemampuan menalar, mencari literature yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan dan memahami materi lebih dalam materi yang sedang dipelajari. Dampak pengiring yang diperoleh peserta diklat melalui kegiatan ini adalah melatih kemampuan kerjasama, komunikasi, toleransi dan kemampuan social lainnya karena dilakukan secara berkelompok. Disamping meningkatkan pengetahuan melalui mencari literature, pemahaman tentang materi yang dipelajari juga dilakukan melalui melakukan kegiatan praktik yaitu menyusun menu, mengolah dan menyajikan menu diet khusus untuk penderita jantung dan pembuluh darah seperti tertera pada kegiatan pembelajaran 6; yang akan meningkatkan pemahaman peserta diklat tentang materi “Diet Khusus Penderita Jantung dan pembuluh darah”.

### 4. Mengasosiasi

Kegiatan mengasosiasi merupakan kegiatan untuk mengolah, menalar, dan membuat kesimpulan tentang materi yang dipelajari baik melalui kegiatan membaca literature maupun kegiatan melakukan tugas yang tertuang pada uraian materi. Kegiatan ini melatih kemampuan menalar, mengevaluasi dan menyimpulkan hasil kegiatan pembelajaran.

### 5. Mengomunikasikan

Kegiatan dilakukan melalui membuat laporan tertulis dan atau membuat laporan lisan (mempresentasikan) tugas kelompok yang telah dikerjakan. Kegiatan ini melatih kemampuan komunikasi, toleransi, kemandirian dan rasa percaya diri.

## E. Latihan/Kasus/Tugas

Untuk menguji kemampuan Anda, coba lakukan kerjakan latihan berikut!

1. Jelaskan pengertian menu diet khusus jantung dan pembuluh darah berdasarkan kamus kedokteran!
2. Jelaskan 3 tujuan menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
3. Jelaskan 5 syarat diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
4. Jelaskan 4 makanan yang dianjurkan dan dilarang pada menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
5. Seorang penderita jantung dan pembuluh darah ringan dengan berat badan 80 kg dan tinggi badan 155 cm, tidak ada hipertensi, memerlukan menu diet jantung dan pembuluh darah untuk menjaga kesehatannya. Susunlah diet untuk penderita jantung dan pembuluh darah tersebut!
6. Anda diminta untuk mengolah dan menyajikan susunan menu yang telah ada susun dengan langkah-langkah:
  - a. Siapkan alat yang akan digunakan untuk pengolahan dan penyajian menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
  - b. Siapkan bahan untuk pengolahan menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah
  - c. Olahlah menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah sesuai teknik pengolahan, kriteria hasil, higiene dan sanitasi makanan.
  - d. Sajikanlah menu diet khusus penderita jantung dan pembuluh darah sesuai standar porsi, higiene dan sanitasi makanan serta kriteria penyajian

## F. Rangkuman

Diet khusus bagi penderita jantung dan pembuluh darah merupakan salah satu jenis diet khusus yang berguna bagi penderita jantung dan pembuluh darah ringan. Diet bertujuan untuk mempertahankan kesehatan, cukup kalori tanpa memperberat kerja jantung.. Diet penderita jantung dan pembuluh

darah harus memenuhi jenis dan jumlah makanan yang diperbolehkan dan tidak menggunakan bahan makanan yang dilarang. Pengolahan dan penyajian disesuaikan dengan teknik pengolahan dan standar porsi penyajian makanan bagi penderita jantung dan pembuluh darah.

### **G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut**

Apakah kegiatan latihan yang mengukur pengetahuan dan keterampilan sudah dilakukan ? bagaimana hasilnya ? apakah mudah untuk dilakukan ? jika masih merasa kurang kompeten, silakan diulangi lagi. Namun jika sudah mampu melakukan silakan lanjut ke pembelajaran berikut!.



## Kegiatan Pembelajaran 7



# Kegiatan Pembelajaran 7

## Pelayanan Makan dan Minum Secara Silver Service/ Russian Service dan Gueridon Service

### A. Tujuan

Setelah mencoba diharapkan peserta diklat dapat

1. Menyiapkan alat makan dan minum untuk pelayanan makanan dan minuman secara Silver Service / Russian Service sesuai menu dengan mandiri.
2. Menyiapkan alat makan dan minum untuk pelayanan makanan dan minuman secara Gueridon Service sesuai menu dengan mandiri.
3. Melayani makan dan minum secara Silver service / Russian Service sesuai SOP dengan mandiri.
4. Melayani makan dan minum secara Gueridon Service sesuai SOP dengan mandiri.

### B. Indikator

1. Menyiapkan alat makan dan minum untuk pelayanan makanan dan minuman secara *Silver Service / Russian Service* dan *Gueridon Service*.
2. Melayani makan dan minum secara *Silver service / Russian Service* dan *Gueridon Service*

### C. Uraian Materi

Pelayanan makan dan minum adalah melayani makan dan minum yang dipesan oleh tamu sesuai menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga tamu merasa puas dan berkesan ingin datang kembali.

Tipe Pelayanan dibedakan menjadi dua yaitu

a. Silver Service

waiter service terdiri dari Russian service, French/Gueridon service, English service.

Makanan disiapkan dan diracik, dipotong dan diiris dan digarnish rapi, indah dan menarik didapur pada sebuah **plater** / piring Oval/piring hidang stainless steel oleh kepala dapur(Chef).

b. Plate service

Ready Plate service/American Service

Makanan disiapkan dan diracik, dipotong dan diiris dan digarnish rapi, indah dan menarik didapur pada sebuah piring makan/**dinner plate** /**dessert plate** oleh Kepala dapur/chef dan dibawa ke restoran oleh pramusaji langsung disajikan kepada Tamu.

## 1. Silver Service/Russian Service/Platter Service

### a. Pengertian *Silver service/Russian Service/Platter Service*



*Silver Service/ Russian Service/ Platter Service* merupakan sistem pelayanan dimana hidangan sudah diracik, dipotong-potong dan ditata di atas *platter* dari dapur dan kemudian disajikan oleh pramusaji kepada tamu dengan menggunakan *service spoon* dan *service fork*, disajikan dari sebelah kiri tamu (*unclock*) berlawanan arah jarum

jam. *Silver Service* sering disebut juga dengan *modified gueridon service*, karena dalam beberapa hal ada persamaan. Sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapat perhatian yang luar biasa dari petugas restoran. Pelayanan ini digunakan bila ada jamuan makan resmi seperti *Lunch dinner* atau jamuan makan kenegaraan (*State Banquet*) dan lain lain.

### b. Ciri ciri *Silver Service/ Russian Service/Platter Service*

1. Sifat pelayanan sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapat perhatian yang luar biasa dari petugas (*waiter/waitress*)

2. Makanan disajikan oleh *waiter/waitress* dari dalam *silver platter* (piring besar dari logam/stainless steel) dengan menunjukkan terlebih dahulu pada tamu sebelum dipindah ke plate tamu.
3. Penyajian/pemindahan makanan dari *platter* ke piring tamu dilaksanakan dari sebelah kiri dengan menggunakan pasangan sendok dan garpu (*clamp/ pasangan dinner spoon dan dinner fork*) yang dilakukan dengan tangan kanan.

**c. Kriteria Pelayanan Russian Service**

1. Makanan disiapkan, diracik, dihias pada sebuah platter dari dapur dengan rapi dan menarik dibawa ke ruang makan /diletakkan di atas side board .
2. Piring kosong diletakkan dihadapan tamu, dari sebelah kanan tamu, dengan mempergunakan tangan kanan dan berjalan searah dengan jarum jam.
3. Makanan di perlihatkan kepada tamu sebelum disajikan. Hal ini harus dilakukan sebelum disajikan kepada tamu yang bertujuan untuk membangkitkan selera makan, disamping memberikan keleluasaan tamu untuk menerima atau menolak hidangan yang disajikan
4. Penyajian makanan dari platter kepada tamu, dilakukan dari sebelah kiri tamu, dengan mempergunakan tangan kanan dan berjalan berlawanan jarum jam.

**d. Peralatan Silver Service/Russian Service**

*Silver Service/Russian Service* mempergunakan peralatan khusus dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 2. Peralatan Silver Service/Russian Service

NO	Nama dan Gambar Peralatan	Keterangan
1,	<p style="text-align: center;">Platter</p> 	<p>Disediakan berbagai ukuran yang digunakan sebagai alat penyajian makanan dari dapur untuk dipindahkan ke piring tamu</p>

2.	<p>Clamp/<i>Dinner spoon</i> dan <i>Dinner fork</i></p> 	<p>Terdiri atas spoon dan fork yang dipegang diantara jari digunakan untuk menyajikan makanan dari platter ke piring tamu tamunya. Satu hal dalam pelayanan ala Rusia ini pramusaji harus pandai menggunakan penjepit makanan dari sendok dan garpu yang istilahnya service spoon &amp; fork kita kenal dengan “Klem”.</p>
3	<p>Sauce boat</p> 	<p>Alat terbuat dari stainless steel digunakan untuk menuang sauce pada hidangan</p>

**e. Tata Cara Pelayanan Silver Service/Russian Service**

Langkah langkah Pelayanan *Silver Service/ Russian Service* dengan menggunakan *Platter*, yang berisi makanan dibawa ke ruang makan oleh seorang pramusaji dan disajikan dengan menggunakan *clamp/ pasangan dinner spoon dan dinner fork*. Makanan dipindahkan dari *platter* ke piring tamu dari sebelah kiri dengan arah yang berlawanan dengan putaran jarum jam.



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=PS7Z3vv70-8>

Gambar 1. Menunjukkan hidangan terlebih dahulu pada tamu sebelum dihidangkan



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=8jVoMYMoVfs>

Gambar 2. Peletakan main course tamu pada platter service.

Urutan Penyajian Hidangan sebagai berikut:

1. Service Soup.
2. Service Makanan Utama.
3. Service Makanan Penutup

## 2. Gueridon Service/ French Service

### a. Pengertian *Gueridon Service/ French Service*

*Gueridon Service/ French service* merupakan sistem pelayanan dimana hidangan dimasak langsung didepan tamu dengan menggunakan *gueridon* oleh *chef de rang* dan kemudian disajikan oleh *commis de rang* kepada tamu. Pelayanan ini



dapat ditemukan pada jenis restoran *high class* ala Perancis. Terutama restoran yang menyajikan makanan dengan cara *flaming* atau *carving*. Jenis pelayanan ini memerlukan keahlian pramusaji khusus untuk melakukannya yaitu *Chef de Rang* dan *Commis de Rang*.



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=YsCANG2243I>

Gambar 3. *Chef de Rang* dan *Commis de Rang* dalam *gueridon service*

#### **b. Ciri Ciri *Gueridon Service***

1. Sifat pelayanannya formal/resmi
2. Makanan disiapkan di dapur, diletakkan di atas *gueridon* kemudian di dorong ke restoran dekat meja tamu oleh *waiter*.
3. *Chef de Rang* menyelesaikan persiapan makanan (memotong daging, menyiapkan saus, mencampur salad dan sebagainya) setelah siap makanan tersebut dipindahkan/ dihidangkan ke piring tamu
4. Semua makanan dihidangkan dari sebelah kanan tamu oleh *commis de rang* dengan tangan kanan kecuali roti, mentega, salad dihidangkan dari sebelah kiri tamu

#### **c. Peralatan *Gueridon Service***

Peralatan khusus *Gueridon Service* yang diperlukan dapat dilihat pada pada tabel berikut.

Tabel 3. Peralatan *Guerdon Service*

N0	Nama dan Gambar Peralatan	Spesifikasi	Keterangan
1,	Gueridon / meja saji / trolley 	Kayu/ Stainless stell	Ditutupi taplak dengan disediakan 3 set clamp.
2	Rechaud 	Elektrik	Alat pemanas hidangan di atas gueridon
3.	Soup turren 	Keramik	Alat digunakan untuk meletakkan soup, sebelum dihidangkan pada masing masing tamu

#### d. Tata Cara Penyajian *Gueridon Service*

Langkah langkah pelayanan *Gueridon service* sebagai berikut.

1. Cara penyajian *appetizer* dan *dessert* sama dengan *ready plate service*.
2. Cara penyajian soup



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=YsCANG2243I>

Gambar 4. Pemorsian soup diatas gueridon

- a) *Letakkan soup diatas rechaud pada gueridon.*
- b) *Susunlah soup cup and saucer di atas gueridon beserta dengan soup ladle.*
- c) *Lakukan pemorsian soup ke dalam soup cup satu persatu dan sajikan langsung kepada tamu dari sebelah kanan tamu. Simpanlah tutup soup turen pada rak bagian bawah gueridon.*
- d) *Pindahkan soup turen yang kosong dari gueridon ke dapur.*

### 3. Penyajian makanan utama (*main course*)



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=YsCANG2243I>

Gambar 5. Pemorsian main course di atas gueridon

- a) *Letakkan clamp pada platter dan vegetable bowl*
- b) *Tunjukkan makanan utama terlebih dahulu kepada tamu sambil menyebutkan nama dari makanan utama tersebut.*

- c) Porsikan makanan di atas *gueridon* dengan menggunakan clamp, tangan kanan memegang sendok dan tangan kiri garpu, satu persatu dengan posisi makanan sama dengan *platter service* mulai dari makanan utama sampai *side dish*.
  - d) Tanyakan letak *sauce* yang dikehendaki oleh tamu
  - e) Kembalikan peralatan yang kosong dan kotor ke dapur.
4. Penyajian *dessert*
- a) *Letakkan dessert diatas rechaud* pada *gueridon*.
  - b) Susunlah *dessert plate* di atas *gueridon*, lakukan pemorsian *dessert* di atas *dessert plate* satu persatu, dan tanyakan pada tamu letak *sauce* yang diinginkan oleh tamu.
  - c) Sajikan langsung kepada tamu dari sebelah kanan tamu.

3. **English Service dikenal dengan Family Service (*Rijzstafel*)** adalah pelayanan dimana setiap jenis makanan di porsikan dalam jumlah besar dan digarnish dari dapur, makanan di sajikan di tengah meja tamu kemudian pramusaji menjelaskan makanan tersebut dan memorsikannya di depan tamu kemudian menyajikannya di atas piring tamu satu per satu. Pelayanan ala Inggris ini di perlukan pengetahuan dan keterampilan para pramusajinya.

4. **American service** adalah merupakan salah satu cara pelayanan di ruang makan dimana makanan telah siap diracik diatas piring hidang dari dapur dan disajikan langsung kepada Tamu oleh Pramusaji/waiter, disebut juga pelayanan *quick service* atau *plate service/ready plate service*



Gambar Pelayanan American service

5. **Room Service** adalah pelayanan makanan atau minuman yang dipesan oleh tamu dan dinikmati di dalam kamar baik di hotel maupun penginapan lainnya seperti motel atau apartemen. Diseluruh hotel yang memiliki kamar suite, biasanya pelayanan tersebut lebih dikenal dengan “suite service”.

Suite room adalah salah satu jenis penamaan kamar yang ada di hotel yang mana kamar tersebut dicirikan dengan dua ruangan yang terpisah dalam satu kamar, yaitu kamar tamu dan kamar tidur.

a) **Cara Pelayanan Room Service**

**Prosedur Penataan Peralatan Makan dan Makanannya di Atas Baki  
Baki Penyiapan Peralatan Makan di Atas Baki**

**1) Menyiapkan baki untuk kopi atau teh**

Menyiapkan baki untuk kopi atau teh berarti: mengatur semua jenis peralatan/*equipment* dan perlengkapan/*supplies* yang diperlukan di atas “tray” untuk menyajikan kopi/teh kepada para tamu yang ada di kamarnya. Jenis “*equipment & supplies*” yang diperlukan untuk menyajikan *coffee/tea*:

*Tea Tray :*

- *Tray or salver*
- *Tray cloth*
- *Tea pot*
- *Hot eater jug*
- *Milk/cream juga*
- *Special dish for lemon*
- *Slop basin*
- *Tea strainer*
- *Tea cup and saucer*
- *Tea spoon*

*Coffee Tray :*

- *Tray or salver*
- *Tray cloth*
- *Coffee cup and saucer*
- *Coffee spoon*
- *Sugar bowl*
- *Coffee pot*
- *Milk/cream jug*

a) **Continental breakfast :**

- 1) *Tray*
- 2) *Tray cloth*
- 3) *B & B plate*
- 4) *B & B knife*
- 5) *Napkin*
- 6) *Bread basket/dessert plate + napkin or toast rack*
- 7) *Butter dish*
- 8) *Preserve dish + tea spoon*
- 9) *Tea/coffee cup, saucer dan tea spoon*
- 10) *Sugar bowl dan tea spoon*
- 11) *Tea pot/coffee pot*
- 12) *Milk cream jug*
- 13) *Special dish* untuk lemon kalau teh yang disajikan. Jika teh yang dipesan sebagai minuman, maka dalam hotel-hotel tertentu ada peralatan tambahannya yaitu : “slop basin dan tea strainer”.

b) **Full/American breakfast :**

- *Tray*
- *Tray cloth*
- *Dinner knife dan dinner fork*
- *Fish knife dan fish fork (sesuai dengan pesanan)*
- *Dessert spoon dan dessert fork*
- *Dessert knife*

- *B & B plate*
- *Tea cup, saucer, tea spoon*
- *Slop basin*
- *Tea strainer, khusus untuk teh*
- *Milk/cream jug*
- *Lemon dish*
- *Sugar bowl & tea spoon*
- *Tea pot/coffee pot*
- *Butter dish*
- *Preserve dish + tea spoon*
- *Cruets : salt & pepper*
- *Guest napkin*
- *Bread basket/dessert plate + napkin/toast rack*

**b) Pelayanan room service meliputi :**

**1) Taking Order**

Mengambil dan mencatat pesanan tamu secara tepat, baik yang langsung melalui telepon atau pun tertulis melalui door knob menu.



**2) Preparation**

Menyiapkan dan mengatur segala peralatan yang diperlukan seperti chinaware, silverware, glassware, cutleries, napkin, dll termasuk ruang kerja. Menjaga agar segala sesuatunya siap untuk pelayanan room service.



### 3) Service

Menyajikan makanan dan minuman secara tepat dan benar dikamar tamu, baik yang mengenai jenis dan jumlah hidangan, waktu, dan nomor kamar pemesan, serta alat-alat yang dipergunakan.

### 4) ClearUp

Mengambil serta memeriksa semua alat-alat room service yang telah digunakan dan membersihkan area pelayanan kamar. (<http://limahardhika.blogspot.co.id/2013/03/room-service.html>)

6. Buffet service adalah merupakan salah satu cara pelayanan makanan dan minuman dimana makanan dan peralatan ditata dan dipajang diatas meja Buffet dengan beraneka ragam hidangan pembuka hingga penutup dan minuman serta kudapan/snack termasuk dekorasi dengan “center piece “ berupa rangkaian bunga segar /buah /sayuran//ice carving/butter sculptur/sugar architectural, show pieces dll sehingga menarik dan tamu mengambil hidangan sendiri sesuai selera/self service.

Beberapa peralatan yang harus dipersiapkan untuk memasang skirting meja prasmanan adalah sebagai berikut:

#### a. Meja.

Meja bisa berupa square table atau meja persegi dan Round table atau meja bulat, pilih meja yang berbahan kayu dengan tekstur yang tidak terlalu keras supaya mudah saat melakukan pemasangan kain meja dengan bantuan paku payung atau pentul.

- b. Paku payung  
Digunakan untuk mengaitkan kain meja
- c. Jarum pentul  
Jarum pentul diperlukan untuk mengkaitkan kain kesatu simpul kesimpul kain yang lainnya saat pemasangan skirting untuk membuat bentuk yang rapi dan menarik sesuai kreasi yang diinginkan.
- d. Molton  
Molton adalah kain yang bentuknya lebih kecil dari taplak meja (table cloth), adapun fungsinya untuk melindungi meja terhadap panas sehingga tidak merusak warna atau plitur meja makan dan sekaligus sebagai peredam suara yaitu untuk mengurangi bunyi ketika meletakkan piring dan alat alat penghidangan lainnya diatas meja
- e. Taplak Meja  
Gunakan taplak meja yang bersih dan berwarna sejuk atau cerah misalnya kuning gading atau hijau muda selain warna putih.
- f. Skirting/kain meja /kain satin/damas  
Memasang skirting meja prasmanan sebagai berikut
  - 1) Pasang molton
  - 2) Pasang taplak meja
  - 3) Pasang skirting mulai dari sudut meja yang mana saja. Jarak ujung skirt/kain meja dengan lantai jangan menyentuh lantai (1 cm dari lantai). Pastikan semua kaki meja tertutupi dengan kain /skirt.
  - 4) Buatlah lipatan kain yang menarik dengan bantuan jarum pentul sesuai dengan kreasi yang diinginkan

### **Menata Ruangan Dan Mengatur Letak Meja Buffet/Banquet**

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menata meja :

1. Jumlah tamu yang akan dilayani
2. Jenis atau tema banquet
3. Menu dan jumlah makanan serta penyusunannya.
4. Jumlah jalur pelayanan
5. Bentuk meja yang tersedia.
6. Hiasan yang diperlukan sesuai dengan tema acara

7. Bentuk and ukuran dari ruangan yang akan digunakan
8. keinginan dari pihak penyelenggara

Bentuk- bentuk penataan meja buffet/function adalah :

1. U
2. E
3. I
4. T
5. L, dll

Bentuk - bentuk meja:

1. Half moon table,
2. Quarter table Croisant ,
3. Oval table

Jenis-jenis Buffet:

1. A continual basis, tidak ada pilihan selain buffet
2. A Special Occasion basis, buffet diadakan pada acara tertentu saja. Contohnya lunch buffet, dinner buffet.
3. A combination of table service and buffet style, tidak semua makanan tersedia di meja buffet. Contoh Appetizer di meja buffet sedangkan main course dilayani pramusaji.

Contoh : Foto penataan makanan dan alat pada meja prasmanan/Bufferet.

PENATAAN MAKANAN



PENATAAN ALAT





Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 6. Contoh Foto penataan makanan dan alat pada meja prasmanan/Buffer.

#### D. Aktifitas Pembelajaran

Amatilah gambar pelayanan makanan dan minuman berikut ini!



Catat hasil pengamatan anda lalu diskusikan dengan kelompok anda

### **Lembar Kerja 09**

Menyiapkan dan menata alat untuk Silver Service/Rusian service dan Gueridon service

#### **Petunjuk Lembar Kerja 09**

- Penataan Meja untuk 4 orang tamu
- Tuliskan perabot, plates , cateleris, linen, yang digunakan
- Langkah - langkah penataan
- Laporan kegiatan ,disertai foto
- Tugas dilakukan secara individu

### **LK 09**

No	Nama alat	Spesifikasi	Jumlah
1.			
2.			
3.			

**Lembar Kerja -10** Melayani makan dan minum secara Silver Service/Russian dan Gueridon Service

#### **Petunjuk Lembar Kerja 10**

- Anda diminta melayani makan dan minum secara Silver Service/Russian dan Gueridon Service untuk 4 empat orang tamu
- Menu terdiri dari 4 empat giliran :Salad, Soup,Maincourse, Dessert
- Jenis hidangan bebas
- Tugas dikerjakan secara individu
- Hasil praktik dilaporkan , disertai gambar kegiatan

## D. Latihan/Kasus/Tugas

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat. Jawaban diperbolehkan menggunakan bahasa sendiri.

1. Identifikasikan peralatan yang digunakan untuk pelayanan makanan dan minuman secara *silver service*!
2. Bagaimana tata cara pelayanan makanan dan minuman secara *silver service*?
3. Bagaimana tata cara pelayanan makanan dan minuman secara *gueridon service*?

## E. Rangkuman

Kompetensi Melayani makan dan minum kepada tamu akan bisa diperoleh apabila menguasai materi yang mencakup materi tentang pengertian melayani makan dan minum, macam-macam tipe pelayanan dan cara melayani sesuai tipe pelayanan serta melakukan latihan latihan.

1. Silver service merupakan sistem pelayanan dimana hidangan sudah diracik, dipotong-potong dan ditata di atas platter dari dapur dan kemudian disajikan oleh pramusaji kepada tamu dengan menggunakan clamp.
2. Ciri ciri silver service adalah pelayanan bersifat formal, menggunakan silver platter dan disajikan menggunakan clamp untuk memindahkan hidangan dalam platter ke plate tamu.
3. Peralatan khusus silver service yang membedakan dengan tipe pelayanan makanan dan minuman yang lain adalah platter, clamp, sauce boat dan ladle.
4. Prinsip tata cara pelayanan silver service pada penyajian main course, sedangkan appetizer dan soup menggunakan penyajian ready plate service.
5. Gueridon Service / French service merupakan sistem pelayanan dimana hidangan dimasak langsung didepan tamu dengan menggunakan gueridon oleh chef de rang dan kemudian disajikan oleh commis de rang kepada tamu.

6. Ciri ciri gueridon service adalah pelayanan bersifat formal, hidangan ditata di depan tamu diatas gueridon, pembagian tugas yang jelas antara chef de rang dengan commis de rang.
7. Peralatan khusus yang digunakn dalam gueridon service adalah gueridon, rechaud, dan soup turen.
8. Prinsip tata cara penyajian gueridon service adalah untuk hidangan soup dan main course diporsikan diatas gueridon oleh chef de rang, kemudian disajikan oleh commis de rang.

## **F. Umpan Balik dan Tindak Lanjut**

Setelah pembelajaran berakhir peserta diklat dan fasilitator melakukan refleksi tentang hal-hal yang telah dipelajari/ditemukan selama pembelajaran, rencana pengembangan dan implementasinya, serta input terhadap pembelajaran berikutnya.

# Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kunci Jawaban Soup dengan tehnik Fusion

1. b
2. a
3. d
4. b
5. c

Kunci Jawaban Maincourse

- 1 b
- 2 a
- 3 c
- 4 b
- 5 b

Kunci Jawaban Dessert Dengan tehnik Fusion

1. b.
2. b.
3. c.
4. a.
5. b.

# Evaluasi

Petunjuk

Soal Pilihan ganda,

Pilihlah Jawaban a, b, c, d atau e yang anda anggap paling benar

1. Pengertian Fusion dalam bahasa Inggris artinya :
  - a Campuran atau gabungan
  - b Campuran antar benua
  - c Campuran antar bangsa
  - d Campuran antar suku
  - e Campuran antar etnik
2. Mengapa dalam pengolahan dan penyajian dengan tehnik Fusion tidak boleh dipaksakan penggabungannya?
  - a Agar mudah mengolahnya
  - b Agar mudah disajikannya
  - c Agar diterima oleh semua bangsa
  - d Agar diterima oleh semua kalangan
  - e Agar diterima oleh lingkungan
3. Mengapa masakan Indonesia belum semuanya bisa Go International?
  - a Belum dipopulerkan ke dunia
  - b Terlalu sulit membuatnya
  - c Terlalu banyak rempah – rempah
  - d Terlalu banyak menggunakan santan
  - e Belum diolah dan disajikan sesuai selera semua bangsa
4. Bagaimanakah penyajian secara fusion dari masa ke masa?
  - a Statis
  - b Dinamis
  - c Tiap tahun punya ciri
  - d Tiap tahun saus berubah
  - e Tiap tahun bentuk hidangannya sama

5. Three Dish adalah salah satu bentuk .... penyajian hidangan
  - a Trend Hidangan Kuliner Dunia
  - b Trend Penyajian Dengan Tehnik Fusion
  - c Trend Penyajian Hidangan Kontinental
  - d Trend Penyajian Kuliner Dunia
  - e Trend Penyajian Hidangan Eropa
  
6. Chicken Broth merupakan kelompok soup....
  - a Thick
  - b Clear
  - c Purée
  - d Potage
  - e Chowder
  
7. .... tergolong pada kelompok clear soup
  - a Consommé royal
  - b Potage soup
  - c Cream of corn soup
  - d Chowder
  - e Purée
  
8. Bahan veloutè soup adalah...
  - a White roux dan broth
  - b White roux dan Consommé colbert
  - c White roux dan susu
  - d White roux dan white stock
  - e White roux dan cokelat
  
9. Bahan utama potage soup adalah....
  - a Game
  - b Vegetables
  - c Potages
  - d Chicken
  - e Egg yolk

10. Veloutè soup diselesaikan dengan ..... agar lebih enak
- a Fresh milk
  - b Condeseccd milk
  - c Egg yolk
  - d Butter
  - e Potages
11. .... adalah Kelompok farinaceous dishes
- a Mashed potatoe
  - b Rice pillaf
  - c Pizza
  - d Baguete
  - e Egg yolk
12. Roast Turkey tergolong dalam bahan makanan....
- a Poultry
  - b Chicken
  - c Game
  - d Duck
  - e Pizza
13. Veal sangat cocok diolah dengan tehnik...
- a Baking
  - b Frying
  - c Roasting
  - d Grilling
  - e Poultry
14. Ciri khas hidangan Ratatuille adalah menggunakan....
- a Pumpkin
  - b Egg plan
  - c Choco
  - d Turnip
  - e Potages

15. Scallop with cheese termasuk kelompok hidangan dari bahan...
- a Fish
  - b Fish & shell fish
  - c Shell fish
  - d Sea food
  - e Chiken and fisf
16. Ciri - ciri hidangan penutup/dessert adalah....
- a Manis
  - b Gurih
  - c Asam
  - d Asam, manis
  - e Asin
17. Rum Baba adalah dessert jenis....
- a Paste
  - b Yeat goods
  - c Pudding
  - d Cake
  - e Egg
18. Berikut adalah jenis hidangan penutup kelompok Ice cream...
- a Tutti fruitti ice
  - b Water ice
  - c Shorbet
  - d Fruit melba
  - e Vanila
19. Salah satu jenis makanan penutup/desert adalah....
- a Savarin
  - b Chicken pie
  - c Quiche loraine
  - d Bagette
  - e Water ice

20. Profit roll tergolong pada kelompok....
- a Pastes
  - b Choux pastry goods
  - c Pastry good
  - d Pastry
  - e Pizza
21. Ciri khas pelayanan makanan dan minuman secara russian service adalah.....
- a. Makanan dibawa keliling tamu
  - b. Makanan diperlihatkan ke tamu
  - c. Makanan diletakkan di meja side stand
  - d. Makanan dihidangkan dalam wadah perak
  - e. Makanan dihidangkan hangat di wadah
22. Memindahkan hidangan dari platter pada plate tamu pada pelayanan makanan *russian service* menggunakan alat....
- a. Catetong
  - b. Ladle
  - c. Clamp
  - d. Spoon
  - e. Soup turrent
23. Tugas chef de rang pada pelayanan makanan dan minuman secara gueridon service adalah....
- a. Memesan makanan ke dapur
  - b. Menyajikan makanan ke tamu
  - c. Meracik dan memasak makanan di atas gueridon
  - d. Mengambil makanan di dapur dan mengaturnya di gueridon
  - e. Memesan makanan melalui telepon

24. Ciri khas pelayanan makanan dan minuman secara gueridon service adalah....
- a. Dhidangkan di atas gueridon
  - b. Dhidangkan dari segala arah
  - c. Dhidangkan dari sebelah kiri tamu
  - d. Dhidangkan dari sebelah kanan tamu
  - e. Dhidangkan dari depan tamu

### **Soal Uraian**

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat, singkat dan jelas.

1. Tehnik Fusion digolongkan menjadi berapa kategori? Sebut dan jelaskan masing – masing katerigori tersebut.
2. Jelaskan lima butir dari 10 butir yang harus diperhatikan dalam pengolahan dengan tehnik Fusion
3. Peralatan khusus yang digunakan pada pelayanan makanan dan minuman secara russian service adalah....

# Penutup

Modul grade 9 antara lain mempelajari tentang Pengolahan dan Penyajian makanan dengan tehnik Fusion. Pengertian Fusion adalah menghadirkan makanan yang diolah dan disajikan atau ditampilkan dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan modern dari budaya yang berbeda untuk menciptakan selera yang berbeda. Penganut Fusion adalah penggemar masakan progresif. Trend Fusion berubah - ubah dari tahun ke tahun Fusion harus memperhatikan rambu – rambu agar bisa diterima oleh semua bangsa.

Kompetensi Melayani makan dan minum kepada tamu akan bisa diperoleh apabila menguasai materi yang mencakup materi tentang pengertian melayani makan dan minum, macam-macam tipe pelayanan dan cara melayani sesuai tipe pelayanan serta melakukan latihan latihan.

Diet khusus bagi penderita diabetes mellitus merupakan salah satu jenis diet khusus yang berguna bagi penderita diabetes mellitus ringan. Diet bertujuan untuk mempertahankan kadar gula penderita pada batas normal sehingga dapat beraktifitas normal. Diet penderita diabetes mellitus harus memenuhi jenis dan jumlah makanan yang diperbolehkan dan tidak menggunakan bahan makanan yang dilarang. Pengolahan dan penyajian disesuaikan dengan teknik pengolahan dan standar porsi penyajian makanan bagi penderita diabetes mellitus.

Diet khusus bagi penderita jantung dan pembuluh darah merupakan salah satu jenis diet khusus yang berguna bagi penderita jantung dan pembuluh darah ringan. Diet bertujuan untuk mempertahankan kesehatan, cukup kalori tanpa memperberat kerja jantung.. Diet penderita jantung dan pembuluh darah harus memenuhi jenis dan jumlah makanan yang diperbolehkan dan tidak menggunakan bahan makanan yang dilarang. Pengolahan dan penyajian disesuaikan dengan teknik pengolahan dan standar porsi penyajian makanan bagi penderita jantung dan pembuluh darah.

## Glosarium

<i>A'la Carte</i>	penataan Meja makan dengan menggunakan Dinner knife dan fork .
<i>A'la carte menu</i>	Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.
<i>Afternoon tea</i>	suatu jamuan Hidangan yang terdiri dari kue –kue /makanan ringan disertai minuman panas atau dingin pada sore hari
<i>American Service / Ready Plate Service</i>	makanan sudah ditata di atas piring dari dapur, sedangkan pelayan menyajikannya kepada tamu
<i>Appetizer</i>	Hidangan continental yang dihidangkan pada awal jamuan makan sebagai pembangkit selera makan berupa hidangan dengan rasa asin,gurih dan asam dan dihidangkan dingin.
<i>Assesories meja</i>	kelengkapan diatas meja makan berupa Cruet, flower vas dan table number)
<i>Bowl</i>	mangkok untuk cuci tangan atau mangkok untuk menghidangkan salad /makanan pembuka.
<i>Bread And Butter Plate</i>	piring kecil untuk tempat roti.
<i>Buffet Service / Self Service Prasmanan Service</i>	/ cara pelayanan makanan dan minuman dimana makanan dan peralatan ditata dan dipajang diatas meja Buffet dengan beraneka ragam hidangan pembuka hingga penutup dan minuman serta kudapan/snack dan tamu mengambil sendiri hidangan yang disukai.
<i>Butter spreader</i>	pisau pengoles mentega untuk roti.
<i>Cafeteria service / counter service</i>	Tamu mengambil makanan pada Counter sedangkan di ujung Counter harus membayarnya sesuai yang telah diambilnya.
<i>Center Piece</i>	Hiasan /pajangan yang menjadi pusat perhatian tamu/pengunjung pada penataan meja buffet

<i>China ware</i>	peralatan makan dan minum terbuat dari porselin
<i>Coffee Morning</i>	suatu jamuan Hidangan yang terdiri dari kue –kue /makanan ringan disertai minuman panas atau dingin pada pagi hari
<i>Continental</i>	Hidangan yang berasal dari Negara Eropa (Inggris, perancis, jerman, belanda, Italy dan sekitarnya termasuk Amerika dan Rusia)
<i>Courses</i>	Hidangan
<i>Croceries</i>	peralatan makan dan minum yang terbuat dari bahan china ware, silver/stainlesstel atau kaca
<i>CRUET</i>	kelengkapan penataan meja berupa assesoris meja (tempat garam, lada, cuka, sambal, kecap, minyak atau sauce)
<i>Cutleries</i>	peralatan makan yang terbuat dari silver/stainlessteel yang terdiri dari sendok, garpu dan pisau
<i>Dessert</i>	Hidangan penutup setelah hidangan utama/maincourse yang rasanya manis dan dihidangkan dingin
<i>Dessert plate</i>	piring makan sedang untuk makanan penutup.
<i>Dinner plate</i>	piring makan besar untuk makanan utama/pokok atau maincourse.
<i>Dish</i>	mangkok untuk tempat sayuran/sayur atau Daging/lauk
<i>Door Knob Menu</i>	Menu yang tergantung di depan pintu kamar.
<i>Elaborate</i>	penataan meja makan dengan menggunakan alat makan dan minum yang lengkap.
<i>English service / family service</i>	Tuan rumah memotong porsi buat semua tamunya sedangkan pelayan yang menyajikannya sesuai permintaan dari tuan rumah.
<i>F&amp;B Manager</i>	Manajer Pelayanan Makan dan Minum
<i>Ferniture / Meubeler</i>	Perabot restoran berupa meja dan kursi serta meja persediaan atau meja buffet.
<i>Flambé</i>	Memotong makanan hewani dan memorsikannya
<i>Flambee</i>	memasak makanan didepan tamu dengan menggunakan gueridon/flambee trolley.

<i>Flower vas</i>	vas bunga untuk meja makan
<i>French Service / Continental Service</i>	Makanan dimasak di depan tamu serta tamu dapat memilih sendiri dengan menggunakan trolley yang ada perapiannya/kompot (Gueridon).
<i>Glass ware</i>	Peralatan restoran berbahan dasar gelas berupa bermacam-macam bentuk gelas baik yang tidak berkaki maupun berkaki.
<i>Gourmet Gueridon</i>	Restoran yang menyajikan makanan klasik dan berkelas Trolley /meja dorong untuk mempresentasikan /memasak makanan didepan tamu.
HDL	lipoprotein dengan kepadatan tinggi, berfungsi untuk mengangkut kolesterol dari sel-sel ke hati. Di dalam hati kolesterol akan dihancurkan atau dikeluarkan oleh tubuh melalui kotoran.
<i>Head Waiter</i>	Kepala pelayan
<i>Hollow ware</i>	peralatan hidang yang cenderung berongga terbuat dari stainlesssteel seperti bowl, jug, tray, platter dan dish.
Insulin	hormone yang di produksi oleh pancreas, bertugas mengatur tingkat glukosa – gula sederhana dan memberikan energy dalam darah.
Jeruk Mandarine	jeruk bentuknya kecil warnanya orange biasanya dijual dalam kaleng direbus air gula
<i>Jug</i>	Teko untuk Air Panas/kopi/the
Kolesterol	zat yang memiliki fungsi penting bagi tubuh, merupakan suatu lipolipid.
Lady Finger	biscuit dari adonan suger dough bentuknya panjang seperti tongkat
<i>Large Equipment</i>	Perabot restoran merupakan peralatan restoran berukuran besar
Lavos	hiasan dari adonan cheese stick yang dibentuk berbagai model untuk hiasan hidangan
<i>Lazy Susan</i>	semua makanan yang dipesan oleh tamu disiapkan pada piring/mangkok sesuai ketentuan yang berlaku di restoran

	itu, kemudian ditaruh pada sebuah meja kecil yang ada piring di atas meja makan yang dapat berputar/diputar, dilengkapi service set.
LDL	lipoprotein dengan kepadatan rendah, berfungsi untuk mengangkut kolesterol dari hati ke sel-sel yang membutuhkannya. Jika berlebih maka kolesterol akan mengendap di dinding arteri.
<i>Linen</i>	Piranti restoran dari kain atau Kain meja
<i>Luncheon</i>	Jamuan makan dan minum mulai dari hidangan pembuka /Appetizer hingga penutup/Dessert, pada siang hari direstoran dan dilayani oleh seorang pramusaji/waiter
<i>Main Dining Room</i>	Restoran yang buka saat malam hari dengan harga makanan yang sangat mahal.
<i>Maincourse</i>	Hidangan utama dari Hidangan Continental berupa daging/ikan/ayam, sayuran dan kentang atau penggantinya dihidangkan setelah hidangan sup, dan dihidangkan panas.
<i>Molton</i>	kain pelapis taplak meja sebagai peredam suara
<i>Oriental</i>	Hidangan yang berasal dari Negara Asia (Cina, korea,Thailand, Indonesia, Malaysia, jepang termasuk india, arab )
<i>Plate De Jour / Special Today</i>	Menu istimewa hari ini yang disediakan oleh Restoran.
<i>Platter</i>	piring oval dari stainlesssteel untuk menghidangkan hidangan Daging/Ayam atau Ikan
<i>Profit roll</i>	kue sus bentuknya kecil- kecil
<i>Reception</i>	<i>Head</i> Kepala Pelayan Penerimaan
<i>Waiter</i>	
<i>Restaurant</i>	suatu tempat yang tata ruangnya didisain khusus untuk menyediakan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ditujukan untuk masyarakat umum; Tamu dilayani oleh seorang pramusaji/waiter
<i>Restaurant</i>	Manajer Restoran

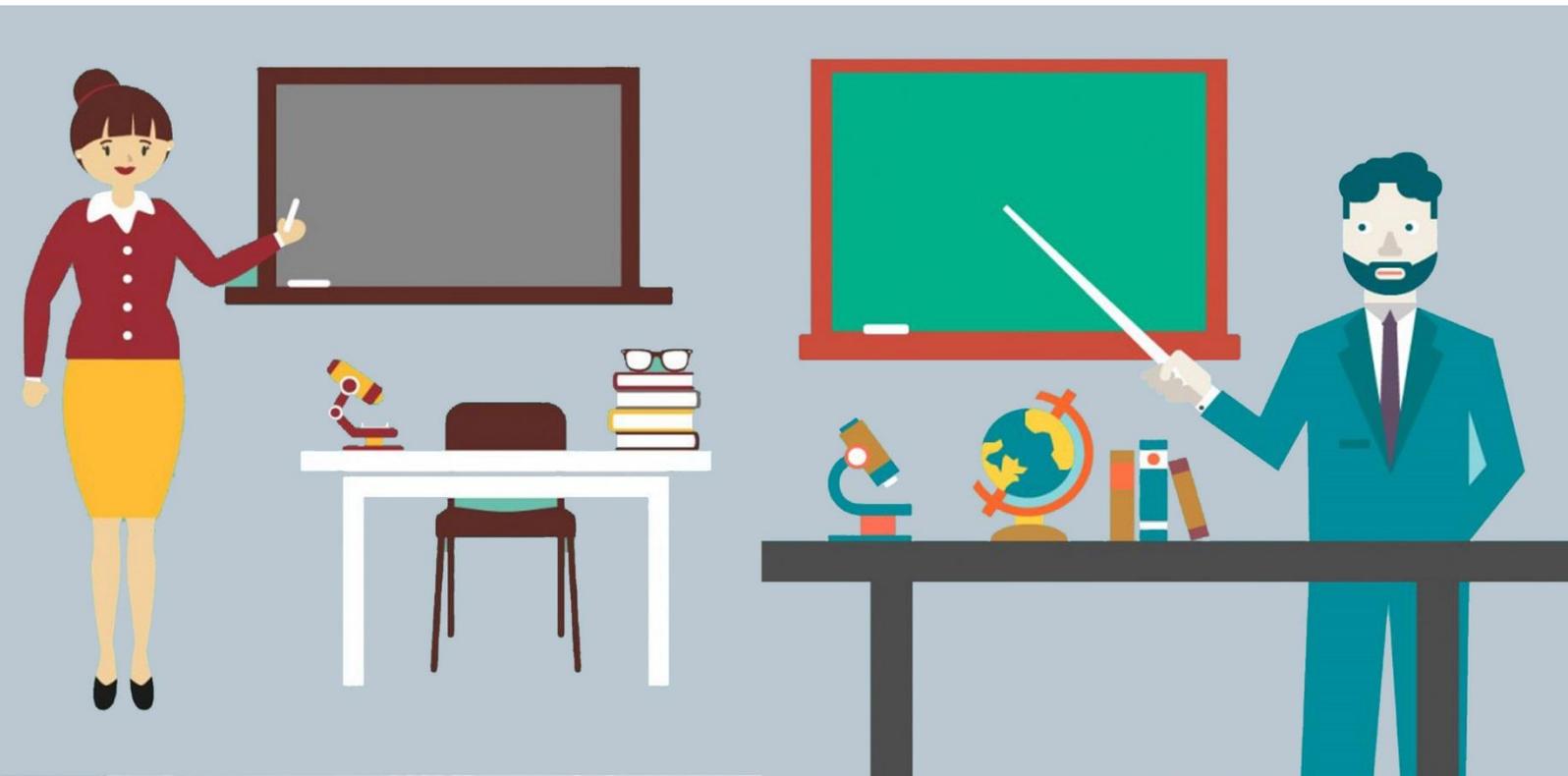
<i>Manager</i>	
<i>Room Service</i>	pelayanan makanan atau minuman yang dipesan oleh tamu dan dinikmati di dalam kamar baik di hotel maupun penginapan lainnya seperti motel atau apartemen.
Royale	telur kocok yang ditim rasanya gurih untuk garnish Consomme
<i>Russian service / silver service</i>	makanan sudah diporsi di dapur dan ditata pada piring dan telah dihias dengan baik
<i>Service Spoon And Fork</i>	sendok dan garpu besar untuk menghadirkan makanan.
<i>Set Menu</i>	Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta
Shorbet	sejenis ice cream rasanya asam
<i>Side Board</i>	meja persediaan untuk menyimpan alat dan makanan yang akan disajikan kepada tamu.
<i>Side board/ table</i>	Meja samping
<i>Silver Ware</i>	Alat makan dan minum yang terbuat dari bahan stainless
<i>Silver ware</i>	peralatan makan dan minum terbuat dari silver/stainlessteel
<i>Slip cloth</i>	taplak meja makan hias yang terbuat dari kain diletakkan diatas taplak meja makan sebagai taplak meja hias yang warnanya berbeda dengan taplak meja makan.
<i>Soup</i>	Hidangan continental yang dihidangkan setelah hidangan awal jamuan makan sebagai penyerta pembangkit selera makan berupa sup/cair dan dihidangkan panas.
<i>Soup bowl</i>	mangkok untuk hidangan soup
<i>Squen of service</i>	tahapan dalam pelayanan makanan dan minuman.
<i>Station head waiter</i>	Kepala Unit Pramusaji
<i>Stewarding</i>	Penyediaan Alat
<i>Table cloth</i>	taplak meja
<i>Table d'hote menu</i>	Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti
<i>Table Number</i>	nomor meja untuk diletakkan diatas meja makan.

<i>Table Service</i>	Pelayanan langsung dimeja makan
<i>Table Set Up</i>	menata meja makan dengan menata alat makan dan minum diatas meja makan sesuai dengan jenis penataannya.
<i>Taking Order</i>	Mengambil dan mencatat pesanan tamu.
Tata hidang	cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen.
Touile	Garnish yang dibuat dari parmesan cheese yang dibuat berbagai bentuk diselesaikan dengan cara dipan fry
<i>Tray</i>	nampan/baki yaitu alat untuk membawa makanan.
<i>Tray Service</i>	Makanan dihidangkan pada nampan (tray) lengkap dengan alat makan dan minuman tetapi makanan panas tetap dihidangkan panas sedangkan makan dingin tetap dingin
<i>Trolley</i>	meja dorong untuk membawa alat-alat makan dan minum.
<i>Trolley</i>	Alat beroda yang berfungsi untuk membawa makanan
<i>Waiter</i>	orang yang melayani tamu makan dan minum di restoran dari mulai tamu datang hingga pulang disebut Pramusaji.
<i>Waiter/s</i>	petugas pelayanan di restoran.

# Daftar Pustaka

- Adrian Balley & Philip Dowell, *The Book of Ingredients*, London, Mermaid Books, 1980
- Bocuse Paul dan Metz Ferdinand, C.M.C. *The Hew Profesional Chef*, United State of Caserani and Kinton, *Practical Cookery*, London Edward Arnold, 1974
- Cracknell & Kaufmann, *Parctical Professional Cookery*, London, Macmillan Press. 1981
- America, *Culinary Institute of america* 1996
- Wahyuni Mulyawati & Harahap Lise, *Salad Segar Citarasa Indonesia*, P.T. Gramedia Pustaka Utama, 1998
- Yose Marechal, *Veriness*, Australia, Murdoch books, 2006
- LKS siswa SMK tahun 2005 *Alat Hidang Tradisional Khas Jawa Timur*
- Resep LKS siswa SMK tahun 2005, Dinas Pendidikan Nasional Propivinsi Jawa Barat
- Resep LKS siswa SMK tahun 2006, Dinas Pendidikan Nasional Propivinsi Jawa Barat
- Resep LKS siswa SMK tahun 2007, Dinas Pendidikan Nasional Propivinsi Jawa Barat
- Resep LKS siswa SMK tahun 2009, kontingen DKI Jakarta
- Resep LKS siswa SMK tahun 2009, Dinas Pendidikan Nasional Propivinsi Jawa Barat
- Resep LKS siswa SMK tahun 2010, Dinas Pendidikan Nasional Propivinsi Jawa Barat
- Trowell HC (1976). "Definition of dietary fiber and hypotheses that it is a protective factor in certain diseases". *The American Journal of Clinical Nutrition* (American Society for Nutrition) 29: 417–427.
- Augusta L. Arifin. 2015. *Panduan Terapi Diabetes Mellitus Tipe 2 Terkini*. Sub Bagian Endokrinologi & Metabolisme Bagian / UPF Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran UNPAD/ RSUP dr. Hasan Sadikin. B a n d u n g
- Hawkins M, Rossetti L. 2005. Insulin Resistance and Its Role in the Pathogenesis of Type 2 Diabetes. In : Kahn CR, King GL, Moses AC, Weir GC, Jacobson AM, Smith RJ (Eds) *Joslin's Diabetes Mellitus*. Lippincott Williams & Wilkin. Philadelphia. Pg 425-448.
- Anonim. 2008. *Gizi Pada Pasien Penyakit Jantung*. Instalasi Gizi Rs. Bhayangkara Polda Bengkulu <https://www.facebook.com>.
- oliviacoosinholland.blogspot.com

## Bagian II Kompetensi Pedagogik



# Pendahuluan

## A. Latar Belakang

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, Pasal 1 angka 1 menyatakan bahwa “pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara”. Selanjutnya, Pasal 3 menegaskan bahwa pendidikan nasional “berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab”.

Fungsi dan tujuan pendidikan nasional tersebut menjadi parameter utama untuk merumuskan Standar Nasional Pendidikan. Standar Nasional Pendidikan “berfungsi sebagai dasar dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan pendidikan dalam rangka mewujudkan pendidikan nasional yang bermutu”. Standar Nasional Pendidikan terdiri atas 8 (delapan) standar, salah satunya adalah Standar Penilaian yang bertujuan untuk menjamin: a. perencanaan penilaian peserta didik sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai dan berdasarkan prinsip-prinsip penilaian; b. pelaksanaan penilaian peserta didik secara profesional, terbuka, edukatif, efektif, efisien, dan sesuai dengan konteks sosial budaya; dan c. pelaporan hasil penilaian peserta didik secara objektif, akuntabel, dan informatif.

Hasil belajar peserta didik tidak selalu mudah untuk dinilai. Apalagi sesuai dengan amanat permendikbud 104 tahun 2013 penilaian mengukur tidak hanya pengetahuan tetapi juga keterampilan dan sikap. Tapi yang lebih

penting adalah apakah penilaian yang dilakukan sudah sesuai dengan tujuan penilaian? Untuk menjawab hal tersebut tentu kita harus memahami mengapa penilaian dilakukan dan manfaat apa yang didapat dari penilaian yang kita lakukan. Karena itu dalam modul ini dibahas tentang “Manfaat Penilaian”, bagaimana memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran termasuk sebagai informasi bagi guru, stake holder dan yang lebih penting bagi peserta didik.

## B. Tujuan

Pembahasan materi ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan kemampuan pedagogis guru SMK pada khususnya yang berhubungan dengan pemanfaatan hasil penilaian dan evaluasi untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik.

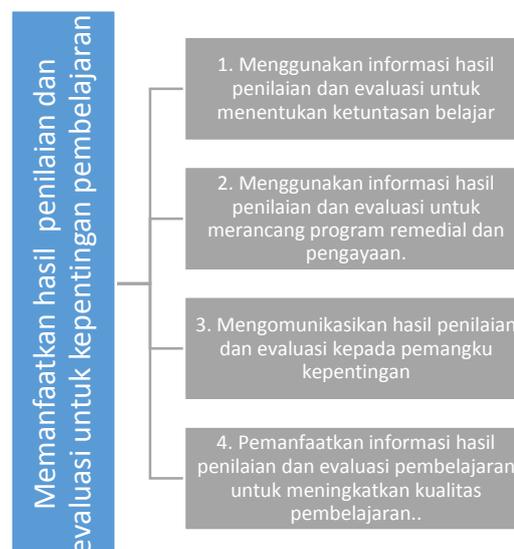
Diharapkan setelah menyelesaikan modul ini peserta diklat dapat:

1. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
2. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.
3. Mengomunikasikan hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan.
4. Pemanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

## C. Peta Kompetensi



Peta kompetensi **Memfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran.**



## D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi ajar **manfaat penilaian** adalah pemanfaatan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran yang meliputi:

1. Penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
2. Penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.
3. Pengomunikasian hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan.
4. Pemanfaatan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

## E. Cara Penggunaan Modul

Materi ajar ini membahas pemanfaatan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran yang terbagi dalam dua kegiatan pembelajaran. Setiap kegiatan pembelajaran diawali dengan uraian mengenai tujuan dan indikator pencapaian kompetensi. Peserta pelatihan diharapkan memahami tujuan dan indikator pencapaian kompetensi setiap kegiatan pembelajaran terlebih dahulu agar dapat lebih fokus ketika membaca uraian materi.

Modul ini juga dilengkapi dengan latihan/kasus/tugas setelah uraian materi dan aktifitas pembelajaran. Agar tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, peserta pelatihan diharapkan berusaha mengerjakan latihan/kasus/tugas yang ada sebelum menggunakan umpan balik dan kunci jawaban yang ada.



## Kegiatan Pembelajaran 1



# Kegiatan Pembelajaran 1

## Penggunaan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi

### A. Tujuan

Setelah mempelajari materi tentang penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi di kegiatan pembelajaran 1, peserta diharapkan mampu menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar dan merancang program remedial dan pengayaan.

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
  - 1.1. Menganalisis hasil penilaian pelajaran yang diampu
  - 1.2. Menyeleksi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar sesuai dengan proses dan hasil belajar pada mata pelajaran yang diampu
  - 1.3. Menemukan informasi hasil evaluasi pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu sebagai bahan perbaikan untuk pembelajaran selanjutnya
  - 1.4. Merumuskan ketuntasan hasil belajar berdasarkan informasi hasil penilaian pada mata pelajaran yang diampu
2. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan Pengayaan:
  - 2.1. Mengemukakan remedial dan pengayaan sebagai bagian dari tindak lanjut hasil pembelajaran
  - 2.2. Mengklasifikasikan hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran terhadap peserta didik pada mata pelajaran yang diampu

- 2.3. Membuat struktur program remedial dan pengayaan sesuai hasil penilaian dan evaluasi pada mata pelajaran yang diampu
- 2.4. Membuat rancangan program remedial dan pengayaan sebagai tindak lanjut dari hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran pada mapel yang di ampu

### C. Uraian Materi

#### 1. Penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar.

Penilaian dalam Permendikbud Nomor 104 Tahun 2014 adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil peserta didik. Lebih lanjut dijelaskan bahwa penilaian hasil belajar oleh pendidik dilakukan untuk memantau proses, kemajuan belajar, dan perbaikan hasil belajar peserta didik secara berkesinambungan.

Penilaian merupakan bagian dari proses pembelajaran. Laporan penilaian di sekolah adalah penting untuk pengajaran yang efektif dan untuk proses belajar peserta didik. Hal ini karena laporan tersebut menyimpulkan penilaian prestasi peserta didik, atau untuk mengetahui apa yang peserta didik tahu dan apa yang bisa mereka lakukan. Bagi peserta didik, proses belajar yang terbaik adalah bila kegiatan belajar dipilih secara hati-hati untuk membangun keterampilan yang telah mereka kembangkan dan menantang mereka untuk belajar hal-hal baru. Penilaian memberi guru informasi yang mereka butuhkan untuk merencanakan program belajar yang baik.

Guru menggunakan berbagai langkah dan pendekatan untuk mendapat informasi mengenai pencapaian peserta didik, apa yang mereka telah kuasai dan bagaimana mereka dapat membuat kemajuan lebih lanjut. Informasi penilaian dapat dikumpulkan dengan berbagai cara termasuk:

- Pengamatan guru mengenai apa yang dilakukan peserta didik setiap hari;
- Mengumpulkan sampel kerja peserta didik;
- Wawancara guru atau diskusi dengan peserta didik; dan
- Tes atau survei tertulis.



Gambar 1. Contoh Portofolio Siswa

Sumber : [www.protfoliosrock.wordpress.com](http://www.protfoliosrock.wordpress.com)

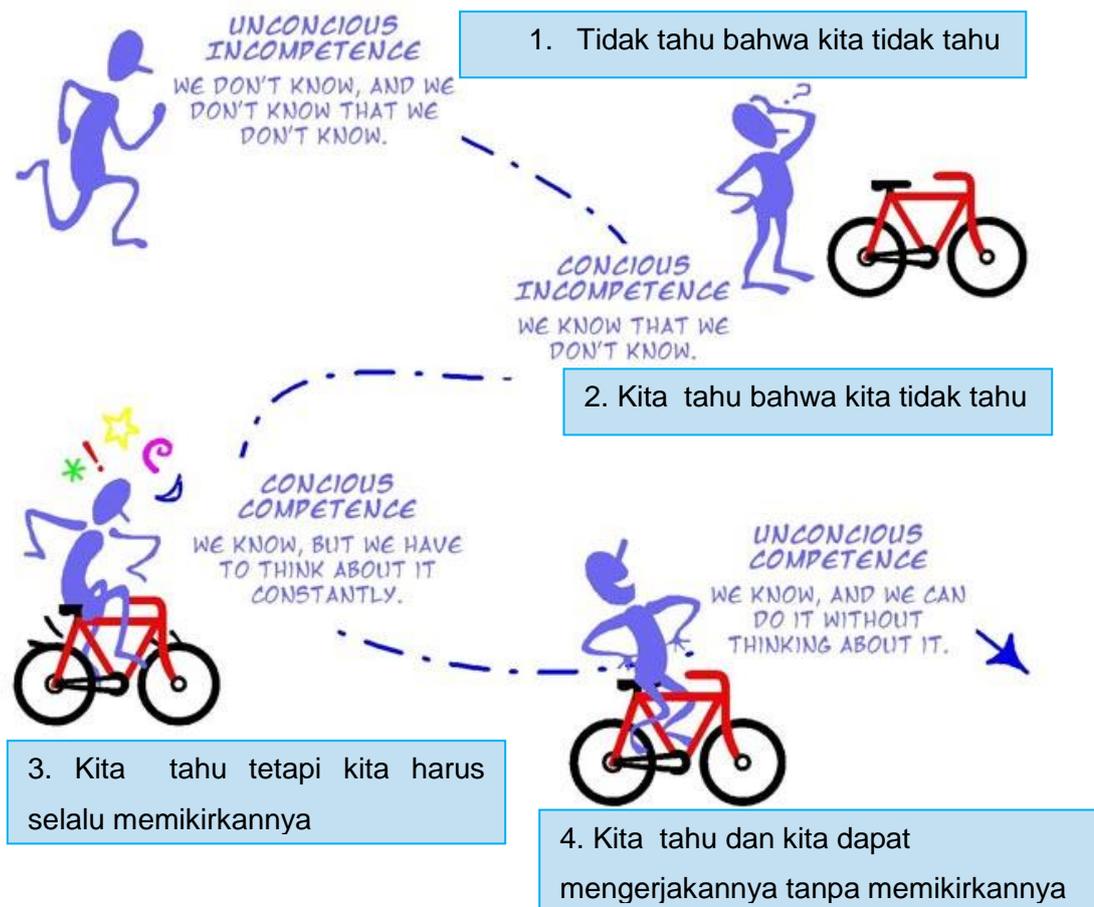
Guru menggunakan penilaian profesional mereka untuk menafsirkan dan menggunakan informasi ini. Hasil penilaian diharapkan dapat membantu peserta didik. Penilaian dapat memotivasi peserta didik untuk mengambil langkah-langkah pembelajaran berikutnya. Penilaian dan evaluasi juga berfungsi sebagai informasi untuk menentukan ketuntasan belajar peserta didik.

#### a. Pembelajaran Tuntas

Pembelajaran tuntas merupakan suatu pendekatan pembelajaran untuk memastikan bahwa semua peserta didik menguasai hasil pembelajaran yang diharapkan dalam suatu unit pembelajaran sebelum berpindah ke unit pembelajaran berikutnya. Pendekatan ini membutuhkan waktu yang cukup dan proses pembelajaran yang berkualitas. Menurut Bloom (1968) pembelajaran tuntas merupakan suatu pendekatan pembelajaran yang difokuskan pada penguasaan peserta didik dalam suatu hal yang dipelajari.

Asumsi yang digunakan dalam pembelajaran tuntas yaitu jika setiap peserta didik diberikan waktu sesuai yang diperlukannya untuk mencapai suatu tingkat kompetensi, maka pada waktu yang sudah

ditentukan dia akan mencapai tingkat kompetensi tersebut. Akan tetapi jika tidak cukup waktu atau peserta didik tersebut tidak menggunakan waktu yang diperlukan, maka ia tidak akan mencapai tingkat kompetensi yang sudah ditentukan.



Gambar 2. Mastery Learning Bloom

Keberhasilan belajar peserta didik ditentukan seberapa jauh peserta didik berusaha untuk mencapai keberhasilan tersebut. Menurut Brown dan Saks (1980) usaha belajar peserta didik mempunyai dua dimensi, yaitu:

1. Jumlah waktu yang dihabiskan peserta didik dalam suatu kegiatan belajar, dan

2. Intensitas keterlibatan peserta didik dalam kegiatan belajar tersebut.

Usaha belajar dan waktu merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan untuk mencapai keberhasilan belajar. Jika kita mengatakan bahwa seorang peserta didik menghabiskan banyak waktu dalam belajar, biasanya yang dimaksud adalah bahwa peserta didik tersebut usahanya cukup kuat untuk mencapai keberhasilan belajar. Sebaliknya jika kita mengatakan bahwa seorang peserta didik menghabiskan sedikit waktu dalam belajar, maka bisa disimpulkan peserta didik tersebut lemah usahanya dalam mencapai keberhasilan belajar.

**b. Menentukan Ketuntasan Belajar Berdasarkan Hasil Penilaian Dan Evaluasi**

Ketuntasan belajar menurut Permendikbud 104 tahun 2014 adalah ketuntasan penguasaan substansi dan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar. Ketuntasan penguasaan substansi yaitu ketuntasan belajar KD yang merupakan tingkat penguasaan peserta didik atas KD tertentu pada tingkat penguasaan minimal atau di atasnya, sedangkan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar terdiri atas ketuntasan belajar dalam setiap semester, setiap tahun ajaran dan tingkat satuan pendidikan.

Ketuntasan belajar dalam satu semester adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi dari sejumlah mata pelajaran yang diikutinya dalam satu semester. Ketuntasan belajar dalam setiap tahun ajaran adalah keberhasilan peserta didik pada semester ganjil dan genap dalam satu tahun ajaran. Ketuntasan dalam tingkat satuan pendidikan adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi seluruh mata pelajaran dalam suatu satuan pendidikan untuk menentukan kelulusan peserta didik dari satuan pendidikan.

Nilai ketuntasan kompetensi sikap dituangkan dalam bentuk predikat, yaitu predikat sangat baik (SB), Baik (B), Cukup (C), dan Kurang (K). ketuntasan belajar untuk sikap (KD pada KI1 dan KI 2 ) ditetapkan dengan predikat Baik (B). sebagaimana tertera pada tabel berikut.

Tabel 1. Nilai Ketuntasan sikap

Nilai Ketuntasan Sikap (Predikat)
Sangat Baik (SB)
<b>Baik (B)</b>
Cukup (C)
Kurang (K)

Nilai kompetensi dan Keterampilan dituangkan dalam bentuk angka dan huruf, yakni 4,00 -1,00 untuk angka yang ekuivalen dengan huruf A sampai dengan D. Ketuntasan belajar untuk pengetahuan ditetapkan dengan skor rerata 2,67 untuk keterampilan ditetapkan dengan capaian optimum 2,67. Sebagaimana tertera pada tabel berikut.

Tabel 2. Nilai Ketuntasan Pengetahuan dan Keterampilan

Nilai Ketuntasan Pengetahuan dan Keterampilan	
Rentang Angka	Huruf
3,85 – 4,00	A
3,51 – 3,84	A-
3,18 – 3,50	B+
2,85 – 3,17	B
<b>2,51 – 2,84</b>	<b>B-</b>
2,18 – 2,50	C+
1,85 – 2,17	C
1,51 – 1,84	C-
1,18 – 1,50	D+
1,00 – 1,17	D

Dalam Permendikbud 104 tahun 2014 juga dicantumkan bahwa untuk mata pelajaran yang belum tuntas pada semester berjalan dituntaskan melalui pembelajaran remedi sebelum memasuki semester berikutnya.

Salah satu prinsip penilaian pada kurikulum berbasis kompetensi adalah menggunakan acuan kriteria, yakni menggunakan kriteria tertentu dalam menentukan kelulusan peserta didik. **Kriteria paling rendah untuk menyatakan peserta didik mencapai ketuntasan dinamakan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).**

**Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)** harus ditetapkan sebelum awal tahun ajaran dimulai. Seberapapun besarnya jumlah peserta didik yang melampaui batas ketuntasan minimal, tidak mengubah keputusan pendidik dalam menyatakan lulus dan tidak lulus pembelajaran. Penilaian ini menggunakan pendekatan Penilaian Acuan Kriteria (PAK). PAK adalah penilaian yang dalam menginterpretasikan hasil pengukuran secara langsung didasarkan pada standar performansi tertentu yang ditetapkan. Penilaian Acuan Kriteria tidak diubah secara serta merta karena hasil empirik penilaian.

Kriteria ketuntasan minimal ditetapkan sesuai standar nasional seperti tercantum dalam Permendikbud nomor 104 tahun 2014 yang sudah dijabarkan sebelumnya. Kriteria ketuntasan menunjukkan persentase tingkat pencapaian kompetensi yang dinyatakan dengan angka maksimal 4 dengan skala 1 sampai 4, atau 100 (seratus) jika menggunakan skala 0 sampai dengan 100. Angka maksimal 100 merupakan kriteria ketuntasan ideal. Target ketuntasan secara nasional diharapkan mencapai minimal 2,67 atau jika dikonversi ke seratus sekitar 66,75. Satuan pendidikan dapat memulai dari kriteria ketuntasan minimal di bawah target nasional kemudian ditingkatkan secara bertahap.

Kriteria ketuntasan minimal menjadi acuan bersama pendidik, peserta didik, dan orang tua peserta didik. Oleh karena itu pihak-pihak yang berkepentingan terhadap penilaian di sekolah berhak untuk mengetahuinya. Satuan pendidikan perlu melakukan sosialisasi agar

informasi dapat diakses dengan mudah oleh peserta didik dan atau orang tuanya. Kriteria ketuntasan minimal harus dicantumkan dalam Laporan Hasil Belajar (LHB) sebagai acuan dalam menyikapi hasil belajar peserta didik.

Fungsi kriteria ketuntasan minimal:

1. Sebagai acuan bagi pendidik dalam menilai kompetensi peserta didik sesuai kompetensi dasar mata pelajaran yang diikuti. Setiap kompetensi dasar dapat diketahui ketercapaiannya berdasarkan KKM yang ditetapkan. Pendidik harus memberikan respon yang tepat terhadap pencapaian kompetensi dasar dalam bentuk pemberian layanan remedial atau layanan pengayaan;
2. Sebagai acuan bagi peserta didik dalam menyiapkan diri mengikuti penilaian mata pelajaran. Setiap kompetensi dasar (KD) dan indikator ditetapkan KKM yang harus dicapai dan dikuasai oleh peserta didik. Peserta didik diharapkan dapat mempersiapkan diri dalam mengikuti penilaian agar mencapai nilai melebihi KKM. Apabila hal tersebut tidak bisa dicapai, peserta didik harus mengetahui KD-KD yang belum tuntas dan perlu perbaikan;
3. Dapat digunakan sebagai bagian dari komponen dalam melakukan evaluasi program pembelajaran yang dilaksanakan di sekolah. Evaluasi keterlaksanaan dan hasil program kurikulum dapat dilihat dari keberhasilan pencapaian KKM sebagai tolok ukur. Oleh karena itu hasil pencapaian KD berdasarkan KKM yang ditetapkan perlu dianalisis untuk mendapatkan informasi tentang peta KD-KD tiap mata pelajaran yang mudah atau sulit, dan cara perbaikan dalam proses pembelajaran maupun pemenuhan sarana prasarana belajar di sekolah;
4. Merupakan kontrak pedagogik antara pendidik dengan peserta didik dan antara satuan pendidikan dengan masyarakat. Keberhasilan pencapaian KKM merupakan upaya yang harus dilakukan bersama antara pendidik, peserta didik, pimpinan satuan pendidikan, dan orang tua. Pendidik melakukan upaya pencapaian KKM dengan

memaksimalkan proses pembelajaran dan penilaian. Peserta didik melakukan upaya pencapaian KKM dengan proaktif mengikuti kegiatan pembelajaran serta mengerjakan tugas-tugas yang telah didesain pendidik. Orang tua dapat membantu dengan memberikan motivasi dan dukungan penuh bagi putra-putrinya dalam mengikuti pembelajaran. Sedangkan pimpinan satuan pendidikan berupaya memaksimalkan pemenuhan kebutuhan untuk mendukung terlaksananya proses pembelajaran dan penilaian di sekolah;

5. Merupakan target satuan pendidikan dalam pencapaian kompetensi tiap mata pelajaran. Satuan pendidikan harus berupaya semaksimal mungkin untuk melampaui KKM yang ditetapkan. Keberhasilan pencapaian KKM merupakan salah satu tolok ukur kinerja satuan pendidikan dalam menyelenggarakan program pendidikan. Satuan pendidikan dengan KKM yang tinggi dan dilaksanakan secara bertanggung jawab dapat menjadi tolok ukur kualitas mutu pendidikan bagi masyarakat.

## **2. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.**

### **a. Pembelajaran Remedial**

Remedial diartikan sebagai pengobatan, penawaran, serta penyembuhan yang berhubungan dengan perbaikan. Dalam pengertian yang lebih luas pengajaran remedial yaitu pengajaran yang bersifat kuratif (penyembuhan) dan atau korektif (perbaikan). Jadi pengajaran remedial merupakan bentuk khusus pengajaran yang bertujuan untuk menyembuhkan atau memperbaiki proses pembelajaran yang menjadi penghambat atau yang dapat menimbulkan masalah atau kesulitan belajar bagi peserta didik. Sedangkan menurut Prayitno (2008) remedial merupakan suatu bentuk bantuan yang diberikan kepada seseorang atau sekelompok peserta didik yang menghadapi masalah belajar dengan maksud untuk memperbaiki kesalahan - kesalahan dalam proses dan hasil belajar mereka.

Pembelajaran remedial adalah pemberian bantuan bagi peserta didik yang mengalami kesulitan atau kelambatan belajar. Pemberian

pembelajaran remedial meliputi dua langkah pokok, yaitu pertama mendiagnosis kesulitan belajar, dan kedua memberikan perlakuan (treatment) pembelajaran remedial.

Teknik yang dapat digunakan untuk mendiagnosis kesulitan belajar antara lain: tes prasyarat (prasyarat pengetahuan, prasyarat keterampilan), tes diagnostik, wawancara, pengamatan, dsb

Bentuk pelaksanaan pembelajaran remedial dapat dilakukan melalui:

- 1) Pemberian pembelajaran ulang dengan metode dan media yang berbeda jika jumlah peserta yang mengikuti remedial lebih dari 50%;
- 2) Pemberian tugas- tugas kelompok jika jumlah peserta yang mengikuti remedial lebih dari 20 % tetapi kurang dari 50%;
- 3) Pemberian bimbingan secara khusus, misalnya bimbingan perorangan jika jumlah peserta didik yang mengikuti remedial maksimal 20 %;

Pembelajaran remedial diakhiri dengan penilaian. Pembelajaran remedial dan penilaiannya dilaksanakan di luar jam tatap muka.

Dalam Permendikbud 104 tahun 2014 dijelaskan bahwa untuk mata pelajaran yang belum tuntas pada semester berjalan dituntaskan melalui pembelajaran remedi sebelum memasuki semester berikutnya.

Menurut Abu Ahmadi dan Widodo Suriono (1991) perbedaan antara pembelajaran biasa dengan remedial adalah:

Tabel 3. Perbedaan antara pembelajaran biasa dengan remedial

	Pembelajaran Biasa	Remedial
a	Program pembelajaran di kelas dan semua peserta didik ikut berpartisipasi	Dilakukan setelah ada kesulitan belajar kemudian diadakan pelayanan khusus
b	Untuk mencapai tujuan pembelajaran yang sudah ditetapkan sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan sama untuk semua peserta didik	Tujuannya disesuaikan dengan kesulitan belajar peserta didik walaupun tujuan akhirnya sama

	Pembelajaran Biasa	Remedial
c	Metode pembelajaran sama untuk semua peserta didik	Metode disesuaikan dengan latar belakang kesulitan
d	Pembelajaran dilakukan oleh guru	Pembelajaran dilakukan oleh tim/kerjasama
e	Alat pembelajaran ditujukan untuk seluruh peserta didik di kelas	Alat pembelajaran lebih bervariasi
f	Pendekatan klasikal	Pendekatan individu
g	Evaluasi pembelajaran untuk seluruh peserta didik dikelas	Evaluasi pembelajaran disesuaikan dengan kesulitan yang dialami peserta didik

Pembelajaran remedial mempunyai banyak fungsi bagi peserta didik yang mengalami kesulitan belajar. Fungsi pembelajaran remedial antara lain yaitu :

- 1) fungsi korektif, adalah usaha untuk memperbaiki atau meninjau kembali sesuatu yang dianggap keliru. Pembelajaran remedial mempunyai fungsi korektif karena pembelajaran ini dilakukan dalam rangka perbaikan dalam proses pembelajaran.
- 2) fungsi pemahaman, dalam pelaksanaan remedial terjadi proses pemahaman terhadap pribadi peserta didik, baik dari pihak guru, pembimbing maupun peserta didik itu sendiri. Dalam hal ini guru berusaha membantu peserta didik untuk memahami dirinya dalam hal jenis dan sifat kesulitan yang dialami, kelemahan dan kelebihan yang dimiliki.
- 3) fungsi penyesuaian, dalam hal ini peserta didik dibantu untuk belajar sesuai dengan keadaan dan kemampuan yang dimilikinya sehingga tidak menjadikan beban bagi peserta didik. Penyesuaian beban belajar memberikan peluang bagi peserta didik untuk memperoleh prestasi belajar yang baik.

- 4) fungsi pengayaan, dalam hal ini guru berusaha membantu peserta didik mengatasi kesulitan belajar dengan menyediakan atau menambah berbagai materi yang tidak atau belum disampaikan dalam pembelajaran biasa.
- 5) fungsi akselerasi, yaitu usaha mempercepat pelaksanaan proses pembelajaran dalam arti menambah waktu dan materi untuk mengejar kekurangan yang dialami peserta didik.
- 6) fungsi terapeutik, karena secara langsung atau tidak remedial berusaha menyembuhkan beberapa gangguan atau hambatan peserta didik.

Pendekatan remedial menurut Sugihartono (2012) dibagi menjadi tiga yaitu :

- 1) Pendekatan kuratif, pendekatan ini dilakukan setelah program pembelajaran yang pokok selesai dilaksanakan dan dievaluasi, guru akan menjumpai beberapa bagian di peserta didik yang tidak mampu menguasai seluruh bahan yang telah disampaikan. Dalam hal ini guru harus mengambil sikap yang tepat dalam memberikan layanan bimbingan belajar yang disebut dengan pembelajaran remedial.
- 2) Pendekatan preventif, pendekatan ini diberikan kepada peserta didik yang diduga akan mengalami kesulitan belajar dalam menyelesaikan program yang akan ditempuh. Pendekatan preventif ini bertolak dari hasil pretes atau evaluative reflektif. Berdasarkan hasil pretes ini guru dapat mengklasifikasikan kemampuan peserta didik menjadi tiga golongan, yaitu peserta didik yang diperkirakan mampu menyelesaikan program sesuai dengan waktu yang disediakan, peserta didik yang diperkirakan akan mampu menyelesaikan program lebih cepat dari waktu yang ditetapkan, dan peserta didik diperkirakan akan terlambat atau tidak dapat menyelesaikan program sesuai waktu yang telah ditetapkan. Dari penggolongan ini maka teknik layanan yang dapat dilakukan meliputi kelompok belajar homogen, layanan individual dan layanan pembelajaran dengan kelas khusus.
- 3) Pendekatan pengembangan, pendekatan ini merupakan upaya diagnostik yang dilakukan guru selama berlangsungnya

pembelajaran. Sasarannya agar peserta didik dapat segera mengatasi hambatan - hambatan yang dialami selama mengikuti pembelajaran.

#### **b. Program Pengayaan**

Pengayaan adalah kegiatan tambahan yang diberikan kepada peserta didik yang telah mencapai ketuntasan belajar yang dimaksudkan untuk menambah wawasan atau memperluas pengetahuannya dalam materi pelajaran yang telah dipelajarinya. Disamping itu pembelajaran pengayaan bisa diartikan memberikan pemahaman yang lebih dalam dari pada sekedar standar kompetensi dalam kurikulum. Pengayaan dapat juga diartikan sebagai pengalaman atau kegiatan peserta didik yang melampaui persyaratan minimal yang ditentukan oleh kurikulum dan tidak semua peserta didik dapat melakukannya.

Program pengayaan merupakan kegiatan yang diperuntukkan bagi peserta didik yang memiliki kemampuan akademik yang tinggi yang berarti mereka adalah peserta didik yang tergolong cepat dalam menyelesaikan tugas belajarnya. Selain itu, Pembelajaran pengayaan merupakan pembelajaran tambahan dengan tujuan untuk memberikan kesempatan pembelajaran baru bagi peserta didik yang memiliki kelebihan sedemikian sehingga mereka dapat mengoptimalkan perkembangan minat, bakat dan kecakapan.

Sedangkan menurut Prayitno, kegiatan pengayaan merupakan suatu bentuk layanan yang diberikan kepada seorang atau beberapa orang peserta didik yang sangat cepat dalam belajar. Mereka memerlukan tugas-tugas tambahan yang terencana untuk menambah memperluas pengetahuan dan keterampilan yang telah dimilikinya dalam kegiatan pembelajaran sebelumnya.

Kegiatan pengayaan ini ada dua macam, yaitu ;

- 1) Pengayaan horizontal, yaitu upaya memberikan tugas sampingan yang akan memperkaya pengetahuan peserta didik mengenai materi yang sama.

- 2) Pengayaan vertikal, yaitu kegiatan pengayaan yang berupa peningkatan dari tingkat pengetahuan yang sedang diajarkannya ke tingkat yang lebih tinggi, sehingga peserta didik maju dari satuan pelajaran sedang yang diajarkan kesatuan pelajaran berikutnya menurut kemampuan dan kecerdasannya sendiri.

Bentuk Pelaksanaan Pembelajaran Pengayaan dapat dilakukan sebagai berikut:

- 1) **Belajar kelompok**, sekelompok peserta didik yang memiliki minat tertentu diberikan pembelajaran bersama pada jam–jam sekolah biasa, sambil mengikuti teman–temannya yang mengikuti pembelajaran remedial karena belum mencapai ketuntasan.
- 2) **Belajar mandiri**, yaitu secara mandiri peserta didik belajar mengenai sesuatu yang diminati.
- 3) **Pembelajaran berbasis tema**, yaitu memadukan kurikulum dibawah tema besar sehingga peserta didik dapat mempelajari hubungan antara berbagai disiplin ilmu.
- 4) **Pemadatan kurikulum**, yaitu pemberian pembelajaran hanya untuk kompetensi / materi yang belum diketahui peserta didik. Dengan demikian, tersedia waktu bagi peserta didik untuk memperoleh kompetensi/materi baru, atau bekerja proyek secara mandiri sesuai dengan kapasitas maupun kapabilitas masing–masing.

Tujuan pengayaan selain untuk meningkatkan pemahaman dan wawasan terhadap materi yang sedang atau telah dipelajarinya, juga agar peserta didik dapat belajar secara optimal baik dalam hal pendayagunaan kemampuannya maupun perolehan dari hasil belajar.

Kegiatan program pengayaan diawali dari kegiatan pembelajaran atau dengan penyajian pelajaran terlebih dahulu dengan mengacu kepada kriteria belajar tuntas. Pelaksanaan program pengayaan didasarkan pada hasil tes formatif atau sumatif yang fungsinya sebagai *feed back* bagi guru dalam rangka memperbaiki kegiatan pembelajaran,

Sebagai dasar diberikannya pembelajaran pengayaan, sebelumnya dapat dilakukan tindakan berikut ini:

- 1) Identifikasi kemampuan belajar berdasarkan jenis serta tingkat kelebihan belajar peserta didik misal belajar lebih cepat, menyimpan informasi lebih mudah, keingintahuan lebih tinggi, berpikir mandiri, superior dan berpikir abstrak, memiliki banyak minat;
- 2) Identifikasi kemampuan berlebih peserta didik dapat dilakukan antara lain melalui : tes IQ, tes inventori, wawancara, pengamatan, dsb

Dari hasil penilaian peserta didik akan terdapat dua kemungkinan : Bagi peserta didik yang taraf penguasaannya kurang dari 75% perlu diberikan perbaikan (*remedial teaching*). Bagi peserta didik yang taraf penguasaannya lebih dari 75% perlu diberikan pengayaan. Pelaksanaan pengayaan ini bisa dilakukan baik di dalam atau di luar jam tatap muka.

Pembelajaran pengayaan dapat pula dikaitkan dengan kegiatan penugasan terstruktur dan kegiatan mandiri tidak terstruktur. Penilaian hasil belajar kegiatan pengayaan, tentu tidak sama dengan kegiatan pembelajaran biasa, tetapi cukup dalam bentuk portofolio, dan harus dihargai sebagai nilai tambah (lebih) dari peserta didik yang normal.

Tim Pengembang Kurikulum sekolah yang selanjutnya disebut TPK sekolah adalah tim yang ditetapkan oleh kepala sekolah yang bertugas untuk merancang dan mengembangkan kurikulum, yang terdiri atas wakil kepala sekolah, pendidik, tenaga kependidikan, Guru BK/konselor, dan kepala sekolah sebagai ketua merangkap anggota.

Uraian Prosedur Kerja Pelaksanaan Pembelajaran Remedial dan Pengayaan:

- 1) Kepala sekolah menugaskan wakil kepala sekolah bidang kurikulum dan TPK sekolah menyusun rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pembelajaran pengayaan.
- 2) Kepala sekolah memberikan arahan teknis tentang program remedial dan pengayaan yang sekurang-kurangnya mencakup:
  - a) Dasar pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan;

- b) Tujuan yang ingin dicapai dalam pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan;
  - c) Manfaat pembelajaran remedial dan pengayaan;
  - d) Hasil yang diharapkan dari pembelajaran remedial dan pengayaan
  - e) unsur yang terlibat dan uraian tugas dalam pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan
- 3) Wakil kepala sekolah bidang kurikulum bersama TPK sekolah menyusun rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan sekurang-kurangnya berisi uraian kegiatan, sasaran/hasil, pelaksana, dan jadwal pelaksanaan.
  - 4) Kepala sekolah bersama wakil kepala sekolah bidang kurikulum /TPK sekolah dan guru/MGMP membahas rencana kegiatan dan rambu - rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan.
  - 5) Kepala sekolah menandatangani rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan.
  - 6) Guru/MGMP menentukan jenis program remedial atau pengayaan berdasarkan pencapaian kompetensi peserta didik dengan menggunakan analisis ketuntasan KKM, dengan acuan:
    - a) Program remedial jika pencapaian kompetensi peserta didik kurang dari nilai KKM,
    - b) Program pengayaan jika pencapaian kompetensi peserta didik lebih atau sama dengan nilai KKM;
  - 7) Guru/MGMP melaksanakan program pembelajaran pengayaan dan pembelajaran remedial berdasarkan klasifikasi hasil pencapaian kompetensi peserta didik.
  - 8) Guru/MGMP melaksanakan penilaian bagi peserta didik yang mengikuti program pengayaan yang hasilnya dimasukkan dalam portofolio.
  - 9) Guru/MGMP melaksanakan penilaian ulang bagi peserta didik yang mengikuti remedial dan hasilnya sebagai nilai pencapaian kompetensi peserta didik

## D. Aktivitas Pembelajaran

Pertama-tama peserta diklat dibagi menjadi beberapa kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Masing-masing kelompok menyimak dan membaca Penggunaan hasil penilaian dan evaluasi. Selanjutnya peserta dalam kelompok berdiskusi untuk saling bertanya tentang materi yang sudah diberikan. Masing-masing kelompok diminta menggali informasi dari berbagai sumber untuk melengkapi informasi mengenai penggunaan hasil penilaian dan evaluasi. Dengan bantuan LK 1.

### LK 1

(Analisis Kasus)

#### Kasus 1.

Pak Budi adalah guru Bahasa Indonesia di kelas X. Dari hasil akhir penilaian kelas pada KD 3.5 diketahui bahwa dari 30 peserta didik ada 6 orang peserta didik yang mendapat nilai dibawah 2,67, ada 15 peserta didik yang nilainya di atas 3.

#### Kasus 2

Pada pembelajaran KD 3. 6, Pak Budi, guru bahasa Indonesia di kelas X mendapatkan bahwa ada 20 peserta didik yang nilainya dibawah 2,67 , sementara sisanya di atas 2,67.

Analisis kasus diatas lalu uraikan dengan bantuan pertanyaan di bawah ini:

1. Hal-hal apa yang harus diperhatikan pak budi sebelum melakukan kegiatan remedi atau pengayaan?
2. Bentuk remedi atau pengayaan apa yang harus dilakukan oleh pak budi?

3. Apa yang harus pak Budi lakukan sebelum melanjutkan ke KD berikutnya pada kasus 1 dan kasus 2

Uraian **hasil** diskusi:

Kasus 1: -----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

Kasus 2: -----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

Selanjutnya kelompok menyusun presentasi hasil diskusi. Di akhir sesi setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan mencatat setiap saran dan pertanyaan dari kelompok lain untuk melengkapi laporan hasil diskusi kelompoknya. Fasilitator mendampingi dan memandu setiap kegiatan pembelajaran yang dilakukan oleh peserta diklat.

### E. Latihan/ Kasus /Tugas

1. Uraikan konsep pembelajaran tuntas
2. Tentukan KKM untuk penilaian sikap, pengetahuan dan keterampilan untuk mapel ang ajarkan
3. Uraikan apa yang harus dilakukan agar siswa anda mencapai KKM tersebut, dan apa yang harus dilakukan bila siswa Anda tidak mencapai KKM tersebut.

### F. Rangkuman

Penilaian dalam Permendikbud Nomor 104 Tahun 2014 adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil peserta didik. Lebih lanjut dijelaskan bahwa penilaian hasil belajar oleh pendidik dilakukan untuk memantau proses, kemajuan belajar, dan perbaikan hasil belajar peserta didik secara berkesinambungan.

Guru menggunakan penilaian profesional mereka untuk menafsirkan dan menggunakan informasi ini. Hasil penilaian diharapkan dapat membantu peserta didik. Penilaian dapat memotivasi peserta didik untuk mengambil langkah-langkah pembelajaran berikutnya. Penilaian dan evaluasi juga berfungsi sebagai informasi untuk menentukan ketuntasan belajar peserta didik.

Ketuntasan belajar dalam satu semester adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi dari sejumlah mata pelajaran yang diikutinya dalam satu semester. Ketuntasan belajar dalam setiap tahun ajaran adalah keberhasilan peserta didik pada semester ganjil dan genap dalam satu tahun ajaran. Ketuntasan dalam tingkat satuan pendidikan adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi seluruh mata pelajaran dalam suatu

satuan pendidikan untuk menentukan kelulusan peserta didik dari satuan pendidikan.

Ketuntasan belajar untuk sikap (KD pada KI1 dan KI 2 ) ditetapkan dengan predikat Baik (B). Ketuntasan belajar untuk pengetahuan ditetapkan dengan skor rerata 2,67 untuk keterampilan ditetapkan dengan capaian optimum 2,67.

### G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Kerjakan soal evaluasi no 1 sd 10, Cocokkan jawaban latihan Anda dengan kunci jawaban yang ada di bawah ini. Setiap jawaban yang tepat diberi skor 5. Jumlahkan jawaban benar yang Anda peroleh.

Gunakan rumus di bawah ini untuk mengukur tingkat penguasaan Anda terhadap Kegiatan Belajar 1.

$$\text{Persentase tingkat penguasaan materi} = \frac{\text{Jumlah jawaban benar}}{10} \times 100\%$$

Bila tingkat penguasaan materi 80% atau lebih, berarti Anda dapat melanjutkan ke Kegiatan Belajar selanjutnya. Tetapi bila tingkat penguasaan Anda masih di bawah 80 %, Anda harus mengulangi Kegiatan Belajar 1, terutama bagian yang belum Anda kuasai.



## Kegiatan Pembelajaran 2



# Kegiatan Pembelajaran 2

## Pemanfaatan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi

### A. Tujuan

Setelah mempelajari materi tentang penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi di kegiatan pembelajaran 2 ini, peserta diharapkan mampu mengkomunikasikan hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan dan memanfaatkannya untuk meningkatkan hasil pembelajaran.

### B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Pengkomunikasian hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan.
  - 1.1 Memutuskan hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran yang diperoleh peserta didik pada mata pelajaran yang diampu
  - 1.2 Mentransfer hasil keputusan penilaian dan evaluasi pembelajaran mata pelajaran yang diampu pada pemangku kepentingan
2. Pemanfaatan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.
  - 2.1 Menemukan manfaat hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran
  - 2.2 Merumuskan tindakan perbaikan kualitas pembelajaran berdasarkan hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran pada mapel yang diampu.
  - 2.3 Merencanakan program perbaikan pembelajaran sesuai hasil evaluasi pembelajaran pada mapel yang diampu untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

## C. Uraian Materi

### a. Pelaporan hasil penilaian

Hasil penilaian yang diperoleh peserta didik pada akhir semester dilaporkan dalam bentuk rapor. Rapor atau Laporan Pencapaian Kompetensi Peserta Didik ini menjadi dokumen resmi yang mencatat hasil capaian peserta didik selama proses pembelajaran di satuan pendidikan. Rapor harus memuat aspek-aspek pembelajaran peserta didik.

Pengembangan Laporan Pencapaian Kompetensi Peserta Didik pada dasarnya merupakan wewenang sekolah yang dikoordinasikan dengan Dinas Pendidikan Kabupaten/Kota. Namun demikian, pemerintah pusat dalam hal ini kementerian pendidikan dan kebudayaan membantu sekolah mengembangkan Laporan Pencapaian Kompetensi Peserta Didik yang dapat menjadi acuan bagi sekolah dalam penyusunan rapor.

Penilaian pendidikan pada jenjang pendidikan dasar dan menengah terdiri atas laporan hasil penilaian oleh pendidik yang berbentuk:

- 1) Nilai dan deskripsi pencapaian kompetensi, untuk hasil penilaian kompetensi pengetahuan dan keterampilan termasuk penilaian hasil pembelajaran tematik-terpadu.
- 2) Nilai dan deskripsi pencapaian kompetensi, untuk hasil penilaian kompetensi pengetahuan dan keterampilan termasuk penilaian hasil pembelajaran tematik-terpadu.
- 3) Deskripsi sikap, untuk hasil penilaian kompetensi sikap spiritual dan sikap sosial.

Penilaian oleh pendidik dilaksanakan secara berkesinambungan (terus-menerus) untuk memantau proses, kemajuan, dan perbaikan hasil dalam bentuk ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester, dan ulangan kenaikan kelas. Penilaian oleh pendidik pada dasarnya digunakan untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik, dasar memperbaiki proses pembelajaran, dan bahan penyusunan laporan kemajuan Pencapaian Kompetensi peserta didik.

Laporan Pencapaian Kompetensi peserta didik merupakan dokumen penghubung antara sekolah dengan orang tua peserta didik maupun dengan pihak-pihak lain yang berkepentingan untuk mengetahui kompetensi peserta didik. Oleh karena itu, laporan Pencapaian Kompetensi peserta didik harus komunikatif, informatif, dan komprehensif (menyeluruh) sehingga dapat memberikan gambaran mengenai hasil belajar peserta didik dengan jelas dan mudah dimengerti.

Bentuk Laporan hasil pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik sesuai Permendikbud nomor 104 tahun 2014 dalam bentuk sebagai berikut.

1. Pelaporan oleh Pendidik. Laporan hasil penilaian oleh pendidik dapat berbentuk laporan hasil ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester.
2. Pelaporan oleh Satuan Pendidikan. Rapor yang disampaikan oleh pendidik kepada kepala sekolah/madrasah dan pihak lain yang terkait (misal: wali kelas, guru Bimbingan dan Konseling, dan orang tua/wali). Pelaporan oleh Satuan Pendidikan meliputi:
  - a) hasil pencapaian kompetensi dan/atau tingkat kompetensi kepada orangtua/wali peserta didik dalam bentuk buku rapor;
  - b) pencapaian hasil belajar tingkat satuan pendidikan kepada dinas pendidikan kabupaten/kota dan instansi lain yang terkait; dan
  - c) hasil ujian Tingkat Kompetensi kepada orangtua/wali peserta didik dan dinas pendidikan.
    - 1) Nilai Untuk Rapor Hasil belajar yang dicantumkan dalam Rapor berupa: untuk ranah sikap menggunakan skor modus 1,00 – 4,00 dengan predikat Kurang (K), Cukup (C), Baik (B), dan Sangat Baik (SB);
    - 2) untuk ranah pengetahuan menggunakan skor rerata 1,00 – 4,00 dengan predikat D – A.
    - 3) untuk ranah keterampilan menggunakan skor optimum 1,00 – 4,00 dengan predikat D – A.

**b. Memberikan informasi kepada orang tua dan pihak-pihak yang berkepentingan (*stakeholder*)**

Penilaian digunakan untuk pelaporan dan menggambarkan kemajuan belajar peserta didik kepada orang tua. Hal ini perlu dilakukan karena orang tua adalah partner guru dalam proses mendidik peserta didik, selain itu pelaporan itu sebagai bentuk tanggung jawab guru terhadap orangtua dan yang telah menitipkan anaknya di sekolah dan stake holder yang berkepentingan. Guru perlu mengumpulkan dan menginterpretasikan informasi yang valid dan dapat diandalkan untuk berbagi dengan orang tua. Guru membuat penilaian tentang prestasi dan kemajuan dengan melihat informasi penilaian yang telah mereka kumpulkan. Informasi yang dibagikan kepada orang tua ini termasuk:

- berbagi informasi tentang proses belajar dan prestasi peserta didik;
- melibatkan orang tua dan keluarga dalam keputusan-keputusan yang mempengaruhi proses belajar dan kesejahteraan anak; dan
- merayakan keberhasilan peserta didik.

Tujuan melibatkan orangtua dengan memberikan informasi hasil belajar peserta didik adalah karena orang tua yang memiliki peran besar dalam perkembangan anak sangat mempengaruhi motivasi peserta didik untuk belajar atau tidak belajar.

**c. Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran**

Tersedianya informasi rinci tentang apa yang dikuasai dan dapat melakukan peserta didik menjadi dasar bagi guru untuk merespon kebutuhan belajar peserta didik. Data penilaian berkualitas tinggi dapat memberikan informasi yang diperlukan tersebut. Akan tetapi ada banyak hal lain yang diperlukan untuk meningkatkan praktek pengajaran agar memberikan dampak yang besar pada pembelajaran peserta didik.

Berikut kondisi yang diperlukan agar penggunaan data penilaian untuk memiliki dampak yang diharapkan menurut Timperley (2009):

- 1) Data memberikan informasi kurikulum yang relevan bagi guru,
- 2) Informasi harus dilihat oleh guru sebagai sesuatu yang memberikan informasi untuk pengajaran dan pembelajaran, bukan sekedar refleksi dari kemampuan masing-masing peserta didik dan yang akan digunakan untuk menyortir, menggolongkan dan memberi label pada peserta didik.
- 3) Guru harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang makna data penilaian untuk membuat penyesuaian dalam praktek pembelajaran.
- 4) Kepala sekolah harus bisa melakukan diskusi dengan guru untuk membahas bersama makna data penilaian.
- 5) Guru perlu meningkatkan pengetahuan pedagogisnya agar dapat melakukan penyesuaian pada pengajarannya di kelas terkait dengan menanggapi informasi penilaian yang ada.
- 6) Kepala sekolah perlu tahu bagaimana untuk memimpin perubahan dalam pemikiran dan praktek pengajaran yang diperlukan bagi guru untuk menggunakan data penilaian.
- 7) Semua elemen di sekolah harus dapat terlibat dalam siklus sistematis - berdasarkan bukti untuk membangun pengetahuan yang relevan bagi keterampilan yang telah diidentifikasi di atas.

Gambar 3. Siklus penggalian sistematis dan pembangunan pemahaman guru untuk meningkatkan keberhasilan peserta didik



Proses penggalian yang diilustrasikan dalam Gambar 3 Siklus dimulai dengan mengidentifikasi pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan peserta didik untuk menjembatani kesenjangan antara pengetahuan dan keterampilan yang sudah mereka kuasai dan apa mereka perlu kuasai untuk memenuhi persyaratan kurikulum atau lainnya yang relevan. Informasi penilaian yang terkait kurikulum diperlukan untuk analisis kebutuhan belajar peserta didik yang lebih rinci. Jenis data ini lebih berguna lagi untuk mendiagnosis kebutuhan belajar peserta didik dibanding penilaian yang lebih terfokus pada mengidentifikasi prestasi normatif peserta didik, tetapi tidak terkait dengan kurikulum.

Asumsi sebelumnya adalah bahwa bila guru memiliki informasi seperti pada siklus di atas, mereka akan mampu menindaklanjutinya untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik.

Bagian selanjutnya dari siklus dalam pada Gambar 3 mengharuskan guru untuk memperdalam pengetahuan profesional dan memperbaiki keterampilan mereka.

Bagian akhir dari siklus pada Gambar 3 juga melibatkan pengetahuan tentang dan penggunaan Informasi penilaian. Mengingat konteks dimana guru bekerja cukup bervariasi, tidak ada jaminan bahwa suatu kegiatan tertentu akan memiliki hasil sesuai yang diharapkan, karena dampak tergantung pada konteks di mana perubahan itu terjadi. Penelitian yang dilakukan Timperley (Timperley et al., 2008) mengidentifikasi bahwa efektivitas perubahan tergantung pada pengetahuan dan keterampilan peserta didik, guru dan pemimpin mereka. Agar menjadi efektif, guru perlu menilai peserta didiknya dengan berbagai cara informal dan formal.

#### **D. Aktivitas Pembelajaran**

Pertama-tama peserta diklat dibagi menjadi beberapa kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Masing-masing kelompok menyimak dan membaca Penggunaan hasil penilaian dan evaluasi. Selanjutnya peserta dalam kelompok berdiskusi untuk saling bertanya tentang materi yang sudah diberikan. Selanjutnya masing-masing kelompok

diminta menggali informasi dari berbagai sumber untuk melengkapi informasi mengenai penggunaan hasil penilaian dan evaluasi dengan bantuan LK 3

## LK 2

(Diskusi Kelompok)

Elemen Dalam Raport

A. Elemen utama	Keterangan
1.	
1.	
2.	
3.	
4.	
B. Elemen Tambahan:	
1.	
2.	

Selanjutnya kelompok berdiskusi kembali dan menyusun presentasi hasil diskusi. Pada akhirnya setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan mencatat setiap saran dan pertanyaan dari kelompok lain untuk melengkapi laporan hasil diskusi kelompoknya. Fasilitator mendampingi dan memandu setiap kegiatan pembelajaran yang dilakukan oleh peserta diklat.

## E. Latihan/ Kasus /Tugas

**Jawablah Pertanyaan-Pertanyaan Berikut :**

1. Mengapa guru dan satuan pendidikan harus membuat laporan penilaian?
2. Mengapa guru/satuan pendidikan harus menginformasikan hasil penilaian kepada orang tua peserta didik dan *stakeholder*?
3. Informasi apa saja dari hasil penilaian yang dibagikan kepada orang tua peserta didik?
4. Kondisi apa yang diperlukan agar penilaian dapat bermanfaat pada peningkatan proses pembelajaran selanjutnya?

## F. Rangkuman

Rapor ini menjadi dokumen resmi yang mencatat hasil capaian peserta didik selama proses pembelajaran di satuan pendidikan. Bentuk Laporan hasil pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik dalam bentuk sebagai berikut.

1. Pelaporan oleh Pendidik. Laporan hasil penilaian oleh pendidik dapat berbentuk laporan hasil ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester.
2. Pelaporan oleh Satuan Pendidikan. Rapor yang disampaikan oleh pendidik kepada kepala sekolah/madrasah dan pihak lain yang terkait (misal: wali kelas, guru Bimbingan dan Konseling, dan orang tua/wali).

Guru perlu mengumpulkan dan menginterpretasikan informasi yang valid dan dapat diandalkan untuk berbagi dengan orang tua.

## G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Kerjakan Evaluasi no 10 sd 15, Cocokkan jawaban latihan Anda dengan kunci jawaban yang ada di halaman terakhir. Setiap jawaban yang benar diberi skor 2. Jumlahkan jawaban benar yang Anda peroleh.

Gunakan rumus di bawah ini untuk mengukur tingkat penguasaan Anda terhadap Kegiatan Belajar 1.

$$\text{Persentase tingkat penguasaan materi} = \frac{\text{Jumlah jawaban benar}}{10} \times 100\%$$

Bila tingkat penguasaan materi 80% atau lebih, berarti Anda dapat melanjutkan ke Kegiatan Belajar selanjutnya. Tetapi bila tingkat penguasaan Anda masih di bawah 80 %, Anda harus mengulangi Kegiatan Belajar 1, terutama bagian yang belum Anda kuasai.

# Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

## Kegiatan Pembelajaran 1

1. Ketuntasan belajar menurut Permendikbud 104 tahun 2014 adalah ketuntasan penguasaan substansi dan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar. Ketuntasan penguasaan substansi yaitu ketuntasan belajar KD yang merupakan tingkat penguasaan peserta didik atas KD tertentu pada tingkat penguasaan minimal atau di atasnya, sedangkan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar terdiri atas ketuntasan belajar dalam setiap semester, setiap tahun ajaran dan tingkat satuan pendidikan.
2. Ketuntasan belajar untuk sikap (KD pada KI1 dan KI 2 ) ditetapkan dengan predikat Baik (B).

Ketuntasan belajar untuk pengetahuan ditetapkan dengan skor rerata 2,67 untuk keterampilan ditetapkan dengan capaian optimum 2,67.

3. Dalam Permendikbud 104 tahun 2014 juga dicantumkan bahwa untuk mata pelajaran yang belum tuntas pada semester berjalan dituntaskan melalui pembelajaran remedi sebelum memasuki semester berikutnya.

## Kegiatan Pembelajaran 2

1. Penilaian oleh pendidik dilaksanakan secara berkesinambungan (terus-menerus) untuk memantau proses, kemajuan, dan perbaikan hasil dalam bentuk ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester, dan ulangan kenaikan kelas. Penilaian oleh pendidik pada dasarnya digunakan untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik, dasar memperbaiki proses pembelajaran, dan bahan penyusunan laporan kemajuan Pencapaian Kompetensi peserta didik.
2. Karena laporan Pencapaian Kompetensi peserta didik merupakan dokumen penghubung antara sekolah dengan orang tua peserta didik maupun dengan pihak-pihak lain yang berkepentingan untuk mengetahui kompetensi peserta didik. Hal ini perlu dilakukan karena orang tua adalah

partner guru dalam proses mendidik peserta didik, selain itu pelaporan itu sebagai bentuk tanggung jawab guru terhadap orangtua dan yang telah menitipkan anaknya di sekolah dan stake holder yang berkepentingan.

3. Data memberikan informasi kurikulum yang relevan bagi guru,
  - a. Informasi harus dilihat oleh guru sebagai sesuatu yang memberikan informasi untuk pengajaran dan pembelajaran, bukan sekedar refleksi dari kemampuan masing-masing peserta didik dan yang akan digunakan untuk menyortir, menggolongkan dan memberi label pada peserta didik.
  - b. Guru harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang makna data penilaian untuk membuat penyesuaian dalam praktek pembelajaran.
  - c. Kepala sekolah harus bisa melakukan diskusi dengan guru untuk membahas bersama makna data penilaian.
  - d. Guru perlu meningkatkan pengetahuan pedagogisnya agar dapat melakukan penyesuaian pada pengajarannya di kelas terkait dengan menanggapi informasi penilaian yang ada.
  - e. Kepala sekolah perlu tahu bagaimana untuk memimpin perubahandalam pemikiran dan praktek pengajaran yang diperlukan bagi guru untuk menggunakan data penilaian.
  - f. Semua elemen di sekolah harus dapat terlibat dalam siklus sistematis - berdasarkan bukti untuk membangun pengetahuan yang relevan bagi keterampilan yang telah diidentifikasi di atas.

## Penutup

Dari uraian pada kegiatan pembelajaran satu dan dua dapat disimpulkan bahwa salah satu manfaat informasi hasil penilaian dan evaluasi adalah untuk menentukan ketuntasan belajar peserta didik dan merancang program remedial dan pengayaan.

Salah satu yang paling penting dari penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi adalah bagaimana pendidik memanfaatkan informasi ini untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam proses pembelajaran sehari-hari. Selain itu pendidik memiliki kewajiban untuk mengkomunikasikan hasil penilaian kepada orangtua dan pihak-pihak yang berkepentingan (*stakeholder*).

Setelah mempelajari modul ini diharapkan peserta pelatihan dapat memahami penggunaan hasil belajar dan evaluasi bagi perbaikan praktek mengajar yang pada akhirnya meningkatkan hasil belajar peserta didik. Hal ini tentunya tidak cukup berhenti sebatas teori dan pembelajaran saat pelatihan saja. Akan tetapi yang paling penting adalah komitmen guru untuk mempraktekannya dalam proses pembelajaran sehari-hari.

# Evaluasi

## 1. Penilaian Sikap

Penilaian Sikap menggunakan format penilaian sikap, dimana aspek yang dinilai adalah: Kerjasama, tanggungjawab dan Disiplin

## 2. Penilaian Keterampilan

Penilaian Keterampilan menggunakan format penilaian keterampilan, berupa penilaian portofolio dari tugas-tugas yang dikerjakan.

## 3. Penilaian Pengetahuan

Beri tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang benar

1. Penilaian dilakukan untuk ...
  - a. Menentukan apakah peserta didik kita termasuk dalam kelompok yang cerdas atau kurang cerdas
  - b. Memantau proses, kemajuan belajar dan perbaikan hasil belajar peserta didik secara berkesinambungan
  - c. Mendapatkan informasi sebagai bahan laporan performance guru selama mengajar
  - d. Prasyarat kelulusan peserta didik
2. Waktu penilaian adalah...
  - a. Pada akhir semester
  - b. Di awal semester
  - c. Selama proses pembelajaran
  - d. Di akhir tahun
3. Yang dimaksud dengan ketuntasan belajar adalah...
  - a. Peserta didik telah menyelesaikan masa pembelajarannya
  - b. Peserta didik menyelesaikan suatu unit pembelajaran atau suatu KD tertentu.
  - c. Peserta didik telah menguasai secara tuntas standar kompetensi atas KD tertentu pada tingkat penguasaan minimal atau di atasnya.
  - d. Peserta didik telah melewati masa pembelajaran dalam setiap semester, setiap tahun ajaran dan tingkat satuan pendidikan

4. Fungsi Kriteria Ketuntasan minimal diantaranya
  - a. Sebagai acuan bagi peserta didik dalam menyiapkan diri mengikuti penilaian pembelajaran.
  - b. Sebagai acuan bagi pengajar dalam memilah mana pembelajaran yang akan diberikan mana yang tidak perlu.
  - c. Untuk mencari tahu seberapa baik peserta didik mereka atau sejauh mana kesuksesan guru dalam mengajar
  - d. Dapat di rubah sesuai dengan hasil pencapaian peserta didik secara keseluruhan.
5. Remedial dilaksanakan..
  - a. Di dalam kelas selama waktu pembelajaran
  - b. Diluar jam pelajaran sebagai pelajaran tambahan
  - c. Di akhir semester
  - d. Di akhir tahun saat akan kenaikan kelas
6. Bila peserta didik yang harus menjalani remedial lebih dari 20% tetapi kurang dari 50% maka bentuk remedial yang dilakukan adalah...
  - a. Pemberian pembelajaran ulang dengan metode dan media yang berbeda
  - b. Pemberian tugas-tugas kelompok
  - c. Pemberian bimbingan secara khusus
  - d. Pemberian pengajar khusus dari luar sekolah
7. Pelaksanaan Remedi menurut Permendikbud 104 tahun 2014 adalah..
  - a. Diberikan pada semester berikutnya.
  - b. Diberikan di tahun ajaran berikutnya.
  - c. Diberikan sebelum memasuki semester berikutnya
  - d. Diberikan pada hari yang sama
8. Yang dimaksud dengan pengayaan vertikal adalah...
  - a. Memberikan tugas sampingan yang akan memperkaya pengetahuan peserta didik mengenai materi yang sama.
  - b. Agar peserta lebih menguasai bahan pelajaran dengan cara membuat ringkasan materi pelajaran.
  - c. Kegiatan pengayaan berupa peningkatan dari tingkat pengetahuan yang sedang diajarkan ke tingkat yang lebih tinggi.

- d. Menambah wawasan peserta didik yang berkaitan dengan mata pelajaran yang diberikan guru dengan cara membaca surat kabar atau buku-buku dipergustakaan dengan sumber-sumber belajar lain.
9. Penyusunan rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pembelajaran pengayaan dikerjakan oleh...
- a. Guru
  - b. Kepala sekolah
  - c. Wakasek kurikulum
  - d. Komite
10. Pendekatan kuratif dalam remedial dilakukan dapat dilakukan dengan metode...
- a. Pengulangan dan Pengayaan
  - b. Pengulangan dan tindakan preventif
  - c. Pengayaan dan tindakan preventif
  - d. Pengulangan dan diagnostik.
11. Kondisi yang diperlukan agar penggunaan data penilaian peserta didik memiliki dampak adalah...
- a. Guru harus meningkatkan pengetahuan pedagogisnya agar dapat membuat penyesuaian dalam praktek mengajarnya.
  - b. Orangtua ikut berperan aktif dalam proses pembelajaran.
  - c. Sekolah memiliki fasilitas pembelajaran yang bertekhnologi tinggi.
  - d. Guru menguasai keterampilan IT yang tinggi.
12. Laporan tambahan yang diberikan kepada siswa berisi:
- a. Keterangan kemajuan secara umum dan daftar kesalahan siswa selama belajar
  - b. Catatan kekurangan siswa dan catatan kehadiran siswa
  - c. Catatan kehadiran siswa dan harapan-harapan siswa
  - d. Keterangan kemajuan secara umum dan catatan kehadiran siswa
13. Yang termasuk dalam siklus penggalan sistematis dan pembangunan pemahaman guru untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik adalah...
- a. Informasi penilaian terkait kurikulum
  - b. Pengetahuan dan keterampilan apa yang dimiliki sebagai guru
  - c. Prestasi normative peserta didik
  - d. Partisipasi kepala sekolah.

14. Data penilaian seperti apa yang diperlukan agar guru dapat membuat perubahan yang berarti dalam proses mengajarnya...
  - a. Data penilaian sikap
  - b. Data penilaian keterampilan
  - c. Data penilaian pengetahuan
  - d. Data penilaian secara rinci yang terkait dengan kurikulum.
15. Salah satu prinsip yang teridentifikasi dalam menggunakan informasi penilaian dan penggalan profesional adalah...
  - a. Keterlibatan kepala sekolah dalam proses penggalan penilaian
  - b. Pengetahuan dan keterampilan yang dikembangkan terintegrasi pada kegiatan yang runut
  - c. Mempertanyakan kebutuhan siswa
  - d. Mempertimbangkan dampak apa yang ditimbulkan dari tindakan guru

## Kunci Soal

Nomor	Jawaban yang benar
1	B
2	C
3	C
4	A
5	A
6	B
7	C
8	C
9	C
10	A
11	A
12	D
13	B
14	D
15	B

## Daftar Pustaka

- Timperley, H. S. *Teacher professional learning and development*. International Academy of Education / International Bureau of Education, Netherlands: 2008
- AIS ACT, *Teacher's Guide to Assesment*, Catholic Education Office, Canberra:2011
- Anna Rifatul Mahmudah, *Pelaksanaan Program Remedial dan Pengayaan dalam meningkatkan Prestasi belajar PAI peserta didik kelas VIII SMPN 5 Jogjakarta tahun pelajaran 2013/2014*, UIN Sunan Kalijaga Jogyakarta: 2014
- Brooks, Val, *Assesment in secondary schools*, Buckingham :Open University Press, 2002
- Journal Assessment in Primary Schools: A Guide for Parents (December 2008)*  
30/11/2008
- Juknis Pembelajaran Tuntas, Remedial dan Pengayaan di SMA, Direktorat Pembinaan SMA, Jakarta: 2010
- M. Sobri, Sutikno. *Belajar dan pembelajaran*. Prospect.Bandung: 2009
- Moh.Uzer dan Lilis, *Upaya Optimalisasi Kegiatan Belajar Mengajar*, Remaja Rosdakarya, Bandung: 1993
- Muhibbin, syah. *Psikologi pendidikan dengan pendekatan baru*,Rosda Karya. Bandung: 2010 hal 174
- Saripudin, Wahyu, *Sistem Remedial dan Pengayaan dalam Pembelajaran*: UIN Sunan Gunung Djati, Bandung: 2012

Robinson, V., Lloyd, C., & Rowe, K. 'The impact of leadership in student outcomes: An analysis of the differential effects of leadership types'. Educational Administration Quarterly, 44(5): 2008

Sudrajat, Akhmad, *Pengertian, fungsi, dan mekanisme penetapan kriteria ketuntasan minimal,(kkm)* diunduh dari : <https://akhmadsudrajat.wordpress.com/2008/08/15/pengertian-fungsi-dan-mekanisme-penetapan-kriteria-ketuntasan-minimal-kkm/> pada tanggal 27 oktober 2015

Sugihartono, dkk. *Psikologi Pendidikan*, UNY Press, Yogyakarta: 2012

Sukiman, *Pengembangan Sistem Evaluasi*, Insan Madani Yogyakarta: 2012

Timperley, Helen, *Using assessment data for improving teaching practice*, University of Auckland: New Zealand: journal research.acer.edu.au.(diunduh pada tgl 25 november 2015)

## Glosarium

Pembelajaran tuntas :	pendekatan pembelajaran untuk memastikan bahwa semua peserta didik menguasai hasil pembelajaran yang diharapkan dalam suatu unit pembelajaran sebelum berpindah ke unit pembelajaran berikutnya.
Standar Nasional Pendidikan Standar Nasional Pendidikan (SNP):	Kriteria minimal tentang berbagai aspek yang relevan dalam pelaksanaan sistem pendidikan nasional dan harus dipenuhi oleh penyelenggara dan/atau satuan pendidikan di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia. Terdiri dari 8 SNP
Penilaian :	proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil peserta didik.
Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM):	Kriteria paling rendah untuk menyatakan peserta didik mencapai ketuntasan
Penilaian Acuan Kriteria (PAK):	penilaian yang dalam menginterpretasikan hasil pengukuran secara langsung didasarkan pada standar performansi tertentu yang ditetapkan.
Penilaian Acuan Norma (PAN):	penilaian yang menggunakan acuan pada rata-rata kelompok. Dengan demikian dapat diketahui posisi ke-mampuan siswa dalam kelompoknya.
Pengajaran remedial:	pengajaran yang bersifat kuratif (penyembuhan) dan atau korektif (perbaikan).
Pendekatan kuratif:	Pendekatan yang dilakukan setelah program pembelajaran yang pokok selesai dilaksanakan dan dievaluasi, guru akan menjumpai beberapa bagian di peserta didik yang tidak mampu menguasai seluruh bahan yang telah disampaikan.



DIREKTORAT JENDERAL  
GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN  
2016