

**Meningkatkan partisipasi belajar dan motivasi peserta didik  
dalam pembelajaran boga dasar menggunakan Model  
Problem based Learning dan Project based learning dengan  
pendekatan metode brainstorming  
Tahun Pelajaran 2022/ 2023**

**Diajukan oleh :**

**Nama : Yanur Qonita Rahmi, S.Pd**  
**NIP : -**  
**NUPTK : 1439771672130022**  
**Nama Sekolah : SMK MA'ARIF NU Bobotsari**  
**Kabupaten : Purbalingga**  
**Provinsi : Jawa Tengah**

**DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN  
PURBALINGGA**

**SMK MA'ARIF NU BOBOTSARI  
2022/ 2023**

## HALAMAN PENGESAHAN

Karya tulis dalam bentuk best practice yang berjudul “Meningkatkan partisipasi belajar dan motivasi peserta didik dalam pembelajaran boga dasar menggunakan Model Problem based Learning dan Project based learning dengan pendekatan metode brainstorming” adalah karya dari :

Nama : Yanur Qonita Rahmi, S.Pd  
NIP : -  
NUPTK : 1439771672130022  
Nama Sekolah : SMK Maarif NU Bobotsari  
Kabupaten : Purbalingga  
Provinsi : Jawa Tengah

Telah disetujui dan disahkan pada :

Hari :  
Tanggal :

Purbalingga, 5 Desember 2022  
Kepala SMK Maarif NU Bobotsari



H. Mas' ut, S.Pd

NIP. 196407151988031015

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan *best practice* dengan judul **Meningkatkan partisipasi belajar dan motivasi peserta didik dalam pembelajaran boga dasar menggunakan Model Problem based Learning dan Project based learning dengan pendekatan metode brainstorming**

Dalam penyusunan *best practice* ini, penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada yang terhormat:

- 1) Kepala SMK MA'ARIF NU Bobotsari Kabupaten Purbalingga yang telah memberi ijin, kesempatan dan kepercayaan kepada penulis untuk mengadakan penelitian ini seluas-luasnya.
- 2) Semua rekan guru di SMK MA'ARIF NU Bobotsari Kabupaten Purbalingga, yang telah memberikan bantuan selama proses penelitian sampai dengan terwujud dalam bentuk *best practice* ini.
- 3) Suami dan anak-anak tercinta yang selalu memberi dukungan doa dan memberikan kekuatan dalam setiap langkah.
- 4) Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan berupa apapun dalam menyelesaikan *best practice* ini.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan karya ini.

Bobotsari, 5 Desember 2022

Penulis,

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDU .....	1
HALAMAN PENGESAHAN .....	2
BIODATA PENULIS .....	3
KATA PENGANTAR .....	4
DAFTAR ISI .....	5
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah .....	6
B. Jenis Kegiatan .....	8
C. Manfaat Kegiatan .....	8
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN	
A. Tujuan dan Sasaran .....	9
B. Bahan / Materi Kegiatan .....	9
C. Cara Melaksanakan Kegiatan .....	14
D. Alat / Instrumen .....	18
E. Waktu dan Tempat Kegiatan .....	18
BAB III HASIL KEGIATAN	
A. Hasil .....	19
B. Masalah yang Dihadapi .....	20
C. Cara Mengatasi Masalah .....	20
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan .....	21
B. Rekomendasi .....	21
DAFTAR PUSTAKA .....	22
LAMPIRAN .....	27

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

Dalam dunia pendidikan, Metode Pembelajaran adalah sesuatu yang wajib diterapkan oleh guru dalam proses pembelajaran. Terdapat bermacam-macam metode pembelajaran yang telah dikembangkan oleh ahli guna membantu guru dalam meningkatkan kualitas pembelajaran di dalam kelas. Semua metode pembelajaran sangat baik untuk dilaksanakan namun tetap harus menyesuaikan dengan karakteristik peserta didik yang di ajar. Setiap metode memiliki kekurangan dan kelebihan sehingga seorang pendidik harus pintar-pintar dalam memilih metode yang akan di terapkan.

Metode pembelajaran merupakan sebuah cara yang digunakan guru untuk melaksanakan rencana yaitu mencapai tujuan pembelajaran yang sudah disusun dalam bentuk kegiatan nyata atau praktis. Metode pembelajaran sudah bersifat praktis Metode pembelajaran sudah bersifat praktis untuk diterapkan. Cakupan metode pembelajaran lebih kecil daripada strategi atau model pembelajaran. Dengan kata lain Metode pembelajaran adalah cara yang dipergunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa pada saat berlangsung pembelajaran (Sudjana, 2005).

Kurikulum 13 membuka kesempatan seluas-luasnya untuk guru berkreasi dan berinovatif dalam menyajikan materi pelajaran. Model-model pembelajaran seperti *Discovery/Inquiry Learning, Problem Based Learning, Project Based Learning* menjadi peluang bagi guru untuk menerapkan pembelajaran level HOTS. Yang sering terjadi adalah guru sudah menyajikan skenario pembelajaran dengan sangat baik namun soal-soalnya masih pada tingkatan rendah, bukan HOTS. Sehingga pada akhir skenario, tujuan akhir dari pembelajaran tidak mengena. Ibarat sebilah pisau yang bagus tetapi tumpul untuk mengiris.

Dalam praktik pembelajaran Kurikulum 2013 yang penulis lakukan selama ini, penulis menggunakan buku siswa dan buku guru. Penulis meyakini bahwa buku tersebut sudah sesuai dan baik digunakan di kelas karena diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Ternyata, dalam praktiknya, penulis mengalami beberapa kesulitan seperti materi dan tugas tidak sesuai dengan latar belakang siswa. Selain itu, penulis masih

berfokus pada penguasaan pengetahuan kognitif yang lebih mementingkan hafalan materi. Dengan demikian proses berpikir siswa masih dalam level C1 (mengingat), memahami (C2), dan C3 (aplikasi). Guru hampir tidak pernah melaksanakan pembelajaran yang berorientasi pada keterampilan berpikir tingkat tinggi (*higher order thinking skills/ HOTS*). Penulis juga jarang menggunakan media pembelajaran. Dampaknya, suasana pembelajaran di kelas kaku dan anak-anak tampak tidak ceria.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa siswa diperoleh informasi bahwa (a) siswa malas mengikuti pembelajaran yang banyak dilakukan guru dengan cara ceramah' (b) selain ceramah, metode yang selalu dilakukan guru adalah penugasan. Sebagian siswa mengaku jenuh dengan tugas-tugas yang hanya bersifat teoritis. Tinggal menyalin dari buku teks.

Project Based Learning dan Problem Based Learning sering membuat bingung, apalagi sering sama-sama disingkat dengan singkatan PBL. Tetapi ada juga ada yang menyingkat Project based learning dengan PjBL untuk membedakannya dengan Problem Based learning (PBL). Problem based learning (PBL) atau pembelajaran berbasis masalah adalah sebuah metode yang mengenalkan siswa pada suatu kasus yang memiliki keterkaitan dengan materi yang dibahas. Siswa kemudian akan diminta untuk mencari solusi untuk menyelesaikan kasus/masalah tersebut. Bedanya pembelajaran berbasis masalah dengan pembelajaran berbasis proyek adalah pada pembelajaran berbasis masalah, solusi yang ditawarkan tidak harus berbentuk produk. Proses pencarian jawaban dari masalah yang dihadapi merupakan fokus utama dan hasil akhirnya bukanlah menentukan salah atau benar karena bersifat terbuka.

Metode diskusi adalah metode mengajar yang menghadapkan peserta didik pada suatu permasalahan untuk diselesaikan secara berunding dengan teman satu kelompoknya.

Bedanya dengan metode ceramah, metode ini pusat pembelajarannya berfokus pada peserta didik, bukan pada guru. Maka, peserta didik diharapkan selalu aktif saat pembelajaran berlangsung. Agar kegiatan tersebut berjalan secara efektif, guru bisa memberikan sejumlah aturan terkait pelaksanaan diskusi.

Metode pembelajaran dalam bentuk tukar pikiran baik dalam kelompok kecil, maupun kelompok besar dengan tujuan mendapat pengetahuan, kesepakatan, maupun keputusan dari masalah yang ada (Maidar dan Mukti : 2000). Menurut Roestiyah (2012),

brainstorming adalah suatu teknik atau cara mengajar yang dilaksanakan oleh guru di dalam kelas, dengan cara melontarkan suatu masalah ke kelas oleh guru, kemudian peserta didik menjawab atau menyatakan pendapat, atau komentar sehingga mungkin masalah tersebut berkembang menjadi masalah baru, atau dapat diartikan pula sebagai satu cara untuk mendapatkan ide dari sekelompok manusia dalam waktu singkat.

Setelah pelaksanaan metode brainstorming dalam pembelajaran ini peserta didik terdorong terjadinya penyampaian ide atau pengalaman pembelajaran yang sangat membantu terjadinya refleksi dalam kelompok serta terbina pembelajaran dalam mengkombinasikan dan mengembangkan kreativitas berpikir melalui ide-ide yang muncul.

## **B. Jenis Kegiatan**

Kegiatan yang dilaporkan dalam laporan *best practice* ini adalah kegiatan pembelajaran Boga dasar kelas X semester ganjil.

## **C. Manfaat Kegiatan**

Manfaat penulisan *best practice* ini adalah **meningkatkan partisipasi belajar dan motivasi peserta didik** pada pembelajaran Boga dasar.

## BAB II

### PELAKSANAAN KEGIATAN

#### A. Tujuan dan Sasaran

Tujuan penulisan *best practice* ini adalah untuk mendeskripsikan *best practice* penulis dalam menerapkan pembelajaran melalui model pembelajaran PBL dan PjBL melalui pendekatan metode brainstorming atau diskusi

Sasaran pelaksanaan *best practice* ini adalah siswa kelas X Kuliner berjumlah 20 peserta didik.

#### B. Bahan/Materi Kegiatan

Bahan yang digunakan dalam *best practice* pembelajaran ini adalah materi kelas VIII semester genap teks pengumuman.

No	Kompetensi dasar	No	IPK
3.2	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	3.2.1	Peserta didik menjelaskan teknik pengolahan makanan.
		3.2.2	Peserta didik menganalisis teknik pengolahan makanan.
4.2	Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	4.2.1	Peserta didik melakukan berbagai teknik pengolahan makanan.
		4.2.2	Peserta didik membuat makanan dengan berbagai Teknik pengolahan makanan

### C. Cara Melaksanakan Kegiatan

Cara yang digunakan dalam pelaksanaan *best practice* ini adalah menerapkan pembelajaran dengan model Problem based learning dan Project based learning. Berikut ini adalah langkah-langkah pelaksanaan *best practice* yang telah dilakukan penulis.

1. Perumusan Kompetensi Dasar
2. Perumusan materi pembelajaran
3. Perumusan Indikator Pencapaian Kompetensi
4. Pemilihan Model Pembelajaran  
(PBL untuk teori dan PjBL untuk praktek)
5. Merencanakan desain pembelajaran sesuai dengan Model Pembelajaran  
Pengembangan desain pembelajaran dilakukan dengan merinci kegiatan pembelajaran yang dilakukan sesuai dengan sintak pembelajaran.
6. Penyusunan Perangkat Pembelajaran

Berdasarkan hasil kerja 1 hingga 6 di atas kemudian disusun perangkat pembelajaran meliputi RPP, bahan ajar, LKPD, dan instrumen penilaian. RPP disusun dengan mengintegrasikan kegiatan literasi, penguatan pendidikan karakter (PPK), dan kecakapan abad 21.

Berikut ini adalah rencana kegiatan pembelajaran yang dikembangkan berdasarkan model PBL dan PjBL

<b>Kegiatan</b>	<b>Sintaksis Model PBL</b>	<b>Kegiatan Guru</b>	<b>Kegiatan Peserta Didik</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka 2. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin do'a sebelum memulai pembelajaran 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik	1. Peserta didik menjawab salam dari guru 2. Peserta didik berdoa sebelum memulai pembelajaran 3. Peserta didik merespon guru	15 menit

		<p>4.Guru menyampaikan kompetensi dan tujuan pembelajaran yang akan di capai</p> <p>5.Guru melakukan Apersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang ada pada kehidupan sehari-hari peserta didik dengan kompetensi yang akan dipelajari</p> <p>6.Guru menjelaskan model pembelajaran yang digunakan dalam pembelajaran</p> <p>7.Membentuk kelompok belajar (Sebanyak 9 kelompok tiap kelompok ada 2-3 siswa)</p>	<p>4.Peserta didik menyimak kompetensi dan tujuan pembelajaran yang disampaikan guru</p> <p>5.Peserta didik menyimak apersepsi yang disampaikan guru</p> <p>6.Menyimak penjelasan guru</p> <p>7.Membentuk kelompok belajar</p>	
Inti	Tahap 1	<p>1.Guru menjelaskan teknik pengolahan makanan.</p> <p>2.Guru menayangkan video terkait Teknik pengolahan makanan <a href="https://youtu.be/oS95ITg_LwI">https://youtu.be/oS95ITg_LwI</a></p>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.Peserta didik menerima dan mengamati permasalahan yang diberikan guru</p> <p>2.Mengamati tayangan <a href="https://youtu.be/oS95ITg_LwI">https://youtu.be/oS95ITg_LwI</a> yang disampaikan guru</p>	60 menit
	Memberikan orientasi tentang permasalahan kepada peserta didik	<p>1. Guru mengkondisikan dan mengajak peserta didik untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait permasalahan dan tayangan yang telah diberikan oleh guru</p>	<p><b>Menanya</b></p> <p>1.Peserta didik mengidentifikasi dan menanyakan hal – hal yang belum diketahui oleh peserta didik</p>	
	Tahap 2	<p>1.Guru mengarahkan sambil membimbing membuat kelompok peserta didik berdiskusi, kelompok di bagi menjadi <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i></p>	<p><b>Mengekspolarasi</b></p> <p>1.Peserta didik mengelompok sesuai <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i> <i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i></p>	
	Mengorganisasi peserta didik untuk meneliti			

		<p><i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i></p> <p><i>Kel 3 : blansing sayur</i></p> <p><i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i></p> <p><i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i></p> <p><i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i></p> <p><i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i></p> <p><i>Kel 8 : membakar jagung untuk mendapatkan/mencari data atau informasi dari berbagai sumber dalam rangka memecahkan permasalahan yang diberikan oleh guru</i></p>	<p><i>Kel 3 : blansing sayur</i></p> <p><i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i></p> <p><i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i></p> <p><i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i></p> <p><i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i></p> <p><i>Kel 8 : membakar jagung</i></p> <p>lalu berdiskusi dalam kelompok sambil mencari data/informasi dari berbagai sumber untuk memecahkan permasalahan yang disampaikan</p>	
	Tahap 3	1.Guru membantu peserta didik yang membutuhkan untuk menyimpulkan / pemecahan masalah yang harus dilakukan menurut hasil diskusi kelompok.	<b>Mengasosiasi</b> 1.Peserta didik melakukan analisis data/informasi dari berbagai sumber yang telah didapat untuk diambil kesimpulan	
	Tahap 4	1.Guru mengarahkan kelompok untuk menarik kesimpulan dari diskusi yang telah dilakukan.	<b>Mengasosiasi</b> 1.Peserta didik menarik kesimpulan dari diskusi yang dilakukan	
	Tahap 5	1.Guru mengshare e modul untuk di akses siswa sebelum post tes dilakukan <a href="#">E MODUL TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN.pdf</a> 2.Guru memberi penguatan dan tambahan/klarifikasi atas	<b>Mengkomunikasi</b> 1.Peserta didik membaca materi <a href="#">E MODUL TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN.pdf</a> 2. Peserta didik menyimak dan menanggapi jika ada perbedaan persepsi.	

		hasil diskusi masing-masing kelompok		
Penutup		<p>1. Guru mengajak peserta didik untuk bersama-sama menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>2. Guru melakukan penilaian pembelajaran dengan memberikan soal tes kepada peserta didik untuk mengetahui ketercapaian tujuan pembelajaran</p> <p>3. Guru bersama peserta didik merefleksi pembelajaran yang telah dilakukan untuk mengetahui keberhasilan maupun kekurangan yang masih terjadi</p> <p>4. Guru menyampaikan LKPD pengetahuan <a href="https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit">https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit</a> yang akan dikerjakan peserta didik, dan LKPD praktik yang akan dilaksanakan pertemuan berikutnya</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan berdoa</p>	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>2. Peserta didik mengerjakan soal tes</p> <p>3. Peserta didik bersama guru merefleksi kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>Peserta didik menerima LKPD pengetahuan <a href="https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit">https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit</a> untuk dikerjakan lalu membuat LKPD praktik yang sudah guru berikan untuk pertemuan berikutnya</p> <p>4. Berdoa bersama.</p>	20 menit

Pertemuan 2 (Pembelajaran Praktek)

Kegiatan	Sintaksis Model PjBL	Kegiatan Guru	Kegiatan Peserta Didik	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka</p> <p>2. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin do'a sebelum memulai</p>	<p>1. Peserta didik menjawab salam dari guru</p> <p>2. Peserta didik berdoa sebelum memulai pembelajaran</p>	15 menit

		<p>pembelajaran</p> <p>3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik</p> <p>4. Guru menyampaikan kompetensi dan tujuan pembelajaran yang akan di capai</p> <p>5. Guru melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang ada pada kehidupan sehari-hari peserta didik dengan kompetensi yang akan dipelajari</p> <p>6. Membentuk kelompok belajar membuat sebanyak 9 grup/ kelompok (berisi 2-3 siswa) sesuai dengan cara memasak</p>	<p>3.Peserta didik merespon guru</p> <p>4.Peserta didik menyimak kompetensi dan tujuan pembelajaran yang disampaikan guru</p> <p>5.Peserta didik menyimak apersepsi yang disampaikan guru</p> <p>6.Membentuk kelompok</p>	
Inti	Tahap 1 Memberikan orientasi tentang permasalahan kepada peserta didik	1. Guru memberikan penjelasan kembali berbagai teknik pengolahan makanan.	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.Siswa mengamati berbagai teknik pengolahan makanan.</p> <p>2.Siswa menanyakan secara teknis berbagai teknik pengolahan makanan.</p>	145 menit
		1.Guru mengkondisikan dan mengajak peserta didik untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait permasalahan yang belum jelas.	<p><b>Menanya</b></p> <p>1.Siswa membuat perencanaan dan mengidentifikasi langkah-langkah pekerjaan sesuai prosedur</p>	
	Tahap 2 Mengorganisasi peserta didik untuk meneliti	1.Guru mengarahkan sambil membimbing kelompok peserta didik dan memberi pemahaman bagi yang belum dimengerti membuat sebanyak 9 grup/ kelompok (berisi 2-3	<p><b>Mengeksplorasi</b></p> <p>1.Peserta didik mendapat arahan dan menerima bimbingan dari guru jika ada yang belum difahami.</p> <p>2. peserta didik megelompok sesuai dengan Teknik masaknya</p>	

		<p>siswa) sesuai dengan cara memasak</p> <p><i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i></p> <p><i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i></p> <p><i>Kel 3 : blansing sayur</i></p> <p><i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i></p> <p><i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i></p> <p><i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i></p> <p><i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i></p> <p><i>Kel 8 : membakar jagung</i></p>	<p>- <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i></p> <p><i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i></p> <p><i>Kel 3 : blansing sayur</i></p> <p><i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i></p> <p><i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i></p> <p><i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i></p> <p><i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i></p> <p><i>Kel 8 : membakar jagung</i></p>	
	<p>Tahap 3</p> <p>Membimbing penyelidikan peserta didik secara mandiri maupun kelompok</p>	<p>1.Guru membantu peserta didik yang membutuhkan menyimpulkan / pemecahan masalah yang harus dilakukan menurut hasil diskusi kelompok pada pertemuan sebelumnya</p>	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1.Peserta didik melakukan analisis data/informasi dari berbagai sumber yang telah didapat untuk diambil kesimpulan</p>	
	<p>Tahap 4</p> <p>Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</p>	<p>1.Guru mengarahkan kelompok untuk menarik kesimpulan dari diskusi yang telah dilakukan.</p>	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1.Peserta didik menarik kesimpulan dari diskusi yang dilakukan</p>	
	<p>Tahap 5</p> <p>Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</p>	<p>1.Guru memfasilitasi dan mengobservasi proses dan hasil kerja peserta didik dalam praktik Teknik pengolahan mkanan</p> <p>2. Guru mengumpulkan LKPD untuk dilakukan penilaian</p>	<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>1.Siswa mempraktikkan berbagai teknik pengolahan makanan.</p> <p>2.Siswa menyelesaikan praktik dan mengumpulkan laporan</p>	
<p>Penutup</p>		<p>1. Guru memberi masukan terhadap proses dan hasil kerja yang diperoleh dari masing-masing kelompok.</p> <p>2. Guru melakukan penilaian pada akhir pembelajaran dengan</p>	<p>1. Peserta didik menerima masukan yang diberikan oleh guru</p> <p>2. Peserta didik menjawab soal dari guru</p> <p>3. Peserta didik bersama guru merefleksi kegiatan</p>	<p>20 menit</p>

		<p>mengevaluasi hasil roses dan laporan pelaksanaan LKPD yang dibuat oleh peserta didik.</p> <p>3.Guru bersama peserta didik merefleksi pembelajaran yang telah berlangsung untuk mengetahui keberhasilan maupun kekurangan yang masih terjadi.</p> <p>4.Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan memberikan informasi yang akan dilakukan pada pertemuan berikutnya.</p>	pembelajaran yang telah dilakukan	
--	--	---	-----------------------------------	--

### C. Media dan Instrumen

Media pembelajaran yang digunakan dalam *best practice* ini adalah

1. PPT canva
2. LCD/ Proyektor

Instrumen yang digunakan dalam *best practice* ini adalah

1. LKPD
2. Soal google form pengetahuan
3. Rubrik penilaian dan pedoman penskoran

### D. Waktu dan Tempat Kegiatan

*Best practice* ini dilaksanakan pada tanggal 7 dan 10 Januari 2022 bertempat di kelas X SMK Maarif NU Bobotsari.

## BAB III HASIL KEGIATAN

## A. Hasil

Hasil yang dapat dilaporkan dari *best practice* ini diuraikan sebagai berikut:

1. Proses pembelajaran boga dasar yang dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran PBL dan PjBL berlangsung aktif. Peserta didik menjadi lebih aktif merespon pertanyaan dari guru, termasuk mengajukan pertanyaan pada guru maupun temannya. Aktifitas pembelajaran yang dirancang sesuai sintak pembelajaran mengharuskan siswa aktif selama proses pembelajaran.
2. Pembelajaran yang dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran PBL dan PjBL meningkatkan kemampuan siswa dalam melakukan *transfer knowledge*. Setelah diadakannya diskusi, siswa tidak hanya memahami konsep mengolah berbagai Teknik masakan (pengetahuan konseptual) dan bagaimana melakukan Teknik dasar pengolahan (pengetahuan prosedural), tetapi juga memahami konsep.
3. Penerapan model pembelajaran PBL dan PjBL meningkatkan kemampuan peserta didik untuk berpikir kritis. Hal ini dapat dilihat dari tingkat partisipasi siswa untuk bertanya dan menanggapi topik yang dibahas dalam pembelajaran. Dalam pembelajaran sebelumnya yang dilakukan penulis tanpa berorientasi HOTS, suasana kelas cenderung sepi dan serius. Siswa cenderung bekerja sendiri-sendiri untuk berlomba menyelesaikan tugas yang diberikan guru. Fokus guru adalah bagaimana peserta didik dapat menyelesaikan soal yang disajikan, kurang peduli pada proses berpikir siswa. Tak hanya itu, materi pembelajaran yang selama ini selalu disajikan dengan pola deduktif (diawali dengan ceramah teori tentang materi yang dipelajari, pemberian tugas, dan pembahasa), membuat siswa cenderung menghapuskan teori. Pengetahuan yang diperoleh siswa adalah apa yang diajarkan oleh guru. Berbeda kondisinya dengan *best practice* pembelajaran tematik berorientasi HOTS dengan menerapkan ini. Dalam pembelajaran ini pemahaman siswa tentang konsep teks pengumuman benar-benar dibangun oleh siswa melalui pengamatan dan diskusi yang meuntut kemampuan siswa untuk berpikir kritis.
4. Penerapan model pembelajaran PBL dan PjBL secara brainstorming / diskusi ini juga meningkatkan kemampuan peserta didik dalam memecahkan masalah (*problem solving*). Diterapkan dengan menyajikan teks tulis dan video berisi permasalahan kontekstual mampu mendorong siswa merumuskan pemecahan masalah. Sebelum menerapkan PBL dan PjBL, penulis melaksanakan pembelajaran

sesuai dengan buku guru dan buku siswa. Meskipun permasalahan yang disajikan dalam buku teks kadang kala kurang sesuai dengan kehidupan sehari-hari siswa, tetap saja penulis gunakan. Jenis modul yang digunakan sebagai acuan adalah berbentuk e modul tentang Teknik pengolahan makanan agar peserta didik mudah dalam mengaksesnya menggunakan handphone. Dengan menerapkan brainstorming atau diskusi, peserta didik tak hanya belajar dari e modul, tetapi juga dari video canva serta diberi kesempatan terbuka untuk mencari data, materi dari sumber lainnya secara bergotong royong melalui diskusi teman kelompoknya.

## **B. Masalah yang Dihadapi**

Masalah yang dihadapi terutama adalah peserta belum terbiasa belajar dengan model PBL dan PjBL. Kurangnya alokasi waktu sehingga peserta didik tidak cukup waktu untuk berpikir dengan baik

Masalah lainnya adalah peserta didik yang kemampuan berpikirnya rendah kadang selalu ketinggalan dengan teman lainnya serta masalah bisa berkembang ke arah yang tidak sesuai dengan harapan.

## **C. Cara Mengatasi Masalah**

Agar peserta didik yakin bahwa pembelajaran dengan meted PBL dan PjBL dapat membantu mereka lebih menguasai materi pembelajaran, guru memberi penjelasan sekilas tentang apa, bagaimana, mengapa, dan manfaat belajar berorientasi kegiatan brainstorming / diskusi. Pemahaman dan kesadaran akan pentingnya bekerja sama secara gotong royong kelompok diskusi ajakan membuat peserta didik termotivasi untuk mengikuti pembelajaran. Selain itu, kesadaran bahwa belajar bukan sekadar menghafal teori dan konsep akan membuat siswa mau belajar dengan berdikusi.

Kekurangmampuan guru memahami aturan untuk melaksanakan brainstorming dan di samaikan atau kemukakan Kembali aturan tersebut, serta menempelkannya ke dinding sehingga semua peserta didik dapat melihat lembar aturan serta Berhenti dan istirahat untuk menetaskan ide (masa inkubasi). Jika direncanakan untuk melanjutkan ke tahap evaluasi (pada tahap pertama), istirahat dapat diselingi dengan diskusi untuk mengklarifikasi ide-ide tersebut, bukan untuk mengkritik.

## **BAB IV**

### **SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembelajaran teori dengan model pembelajaran PBL dan pembelajaran praktik menggunakan metode PjBL layak dijadikan *best practice* pembelajaran menggunakan metode brainstorming/ diskusi karena dapat meningkatkan kemampuan peserta didik dalam menyampaikan hal/ pendapat dan melakukan transfer pengetahuan, berpikir kritis, dan pemecahan masalah.
2. Dengan penyusunan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), bahan ajar, LKPD sesuai syntak pembelajaran secara sistematis dan cermat, pembelajaran dengan model pembelajaran PBL dan PjBL yang dilaksanakan secara diskusi tidak sekadar berorientasi HOTS, tetapi juga mengintegrasikan kebersamaan secara gotong royong, literasi, dan kecakapan abad 21.

## **B. Rekomendasi**

Berdasarkan hasil *best practice* pembelajaran tematik dengan model pembelajaran dengan model pembelajaran PBL dan PjBL yang dilaksanakan secara diskusi, berikut disampaikan rekomendasi yang relevan:

1. Guru seharusnya tidak hanya mengajar dengan mengacu pada buku siswa dan buku guru yang telah disediakan, tetapi berani melakukan inovasi pembelajaran yang kontekstual sesuai dengan latar belakang siswa dan situasi dan kondisi sekolahnya. Hal ini akan membuat pembelajaran lebih bermakna.
2. Guru kurang memberikan waktu yang cukup kepada peserta untuk berpikir dengan baik mengingat jumlah alokasi waktu yang diberikan harus sesuai dengan syntak pembelajaran.
3. Guru harus melakukan pendekatan kontekstual dan secara mendalam terhadap peserta didik yang kurang atau selalu ketinggalan.
4. Kadang-kadang peserta didik atau pembicara hanya dimonopoli oleh peserta didik yang pandai saja.
5. Guru hanya menampung pendapat tidak pernah merumuskan kesimpulan, karena banyaknya argument peserta didik yang perlu di pecahkan dan membentuk sebuah benang merah atau kesimpulan pelajaran sesuai dengan IPK (Indikator Pencapaian Kompetensi) peserta didik.

## DAFTAR PUSTAKA

DePorter, Bobbi, dkk. 2000. *Quantum Learning*. Jakarta: Kaifa.

\_\_\_\_\_. 1999. *Quantum Teaching*. Jakarta. Kaifa.

Roestiyah. 2008. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Koestiyah, N.K. 2012. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sutikno, M. Sobri. 2007. *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Refika Aditama.

Minter, David dan Reid, Michael. 2007. *Lightning In A Bottle (Lightning Innovation Strategy)*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.

## **LAMPIRAN**

### I. RPP

#### **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

#### **RPP**

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Purbalingga

Kelas/Semester : X/2

Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Unit Kompetensi	: tata boga
Pertemuan Ke-	: 1 dan 2
Hari /Tgl	:.....
Alokasi Waktu	: 6 JP @ 45 menit

#### **A. Kompetensi Inti**

- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

#### **B. Kompetensi Dasar**

- 3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
- 4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.2.1 Menjelaskan teknik dasar Pengolahan makanan
- 3.2.2 Menentukan prosedur metode dasar pengolahan makanan
- 4.2.1 Melakukan berbagai teknik pengolahan dasar makanan sesuai prosedur

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

- Setelah melakukan pembelajaran ini peserta didik diharapkan mampu :
1. Siswa dapat menjelaskan Teknik pengolahan makanan dengan baik
  2. Siswa dapat menentukan prosedur metode dasar pengolahan makanan dengan santun
  3. Siswa dapat melakukan berbagai Teknik pengolahan dasar makanan sesuai prosedur secara gotong royong

#### **E. Materi Ajar/Pembelajaran (terlampir pada *emodul*)**

[E MODUL TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN.pdf](#)

**TEHNIK PENGOLAHAN MAKANAN**

- 1) Cara memasak basah
- 2) Cara Memasak panas Kering

**F. Strategi/Metode/Pendekatan Pembelajaran**

1. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
2. Strategi Model Pembelajaran: Problem based learning dan project based learning
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, Demonstrasi, Penugasan/Praktik

**G. Alokasi Waktu**

6 x 45 menit

**H. Sumber / Media Pembelajaran**

Sumber (20) :

1. Budiningsih, Syamsul. 2020. Boga dasar edisi revisi K13. . Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Media : video pembelaran power poin [https://youtu.be/oS95ITg\\_LwI](https://youtu.be/oS95ITg_LwI) ,  
 Google form test pengetahuan  
<https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit>

**I. Kegiatan Pembelajaran**

Pertemuan 1 (Pembelajaran Teori)

Kegiatan	Sintaksis Model PBL	Kegiatan Guru	KegiatanPeserta Dididk	Alokasi Waktu
Pendahuluan		1.Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka 2.Guru meminta ketua kelas untuk memimpin do'a sebelum memulai pembelajaran 3.Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4.Guru menyampaikan kompetensi dan tujuan pembelajaran yang akan di capai	1.Peserta didik menjawab salam dari guru 2.Peserta didik berdoa sebelum memulai pembelajaran 3.Peserta didik merespon guru 4.Peserta didik menyimak kompetensi dan tujuan pembelajaran	15 menit

		<p>5.Guru melakukan Apersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang ada pada kehidupan sehari-hari peserta didik dengan kompetensi yang akan dipelajari</p> <p>6.Guru menjelaskan model pembelajaran yang digunakan dalam pembelajaran</p> <p>7.Membentuk kelompok belajar (Sebanyak 9 kelompok tiap kelompok ada 2-3 siswa)</p>	<p>yang disampaikan guru</p> <p>5.Peserta didik menyimak apersepsi yang disampaikan guru</p> <p>6.Menyimak penjelasan guru</p> <p>7.Membentuk kelompok belajar</p>	
Inti	Tahap 1			
	Memberikan orientasi tentang permasalahan kepada peserta didik	<p>1.Guru menjelaskan teknik pengolahan makanan.</p> <p>2.Guru menayangkan video terkait Teknik pengolahan makanan <a href="https://youtu.be/oS95ITg_LwI">https://youtu.be/oS95ITg_LwI</a></p>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.Peserta didik menerima dan mengamati permasalahan yang diberikan guru</p> <p>2.Mengamati tayangan <a href="https://youtu.be/oS95ITg_LwI">https://youtu.be/oS95ITg_LwI</a> yang disampaikan guru</p>	60 menit
		<p>2. Guru mengkondisikan dan mengajak peserta didik untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait permasalahan dan tayangan yang telah diberikan oleh guru</p>	<p><b>Menanya</b></p> <p>1.Peserta didik mengidentifikasi dan menanyakan hal – hal yang belum diketahui oleh peserta didik</p>	
Tahap 2	<p>Mengorganisasi peserta didik untuk meneliti</p>	<p>1.Guru mengarahkan sambil membimbing membuat kelompok peserta didik berdiskusi, kelompok di bagi menjadi <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i> <i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i> <i>Kel 3 : blansing sayur</i> <i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i></p>	<p><b>Mengekspolarasi</b></p> <p>1.Peserta didik mengelompok sesuai <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i> <i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i> <i>Kel 3 : blansing sayur</i> <i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i></p>	

		<p><i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i></p> <p><i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i></p> <p><i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i></p> <p><i>Kel 8 : membakar jagung untuk mendapatkan/mencari data atau informasi dari berbagai sumber dalam rangka memecahkan permasalahan yang diberikan oleh guru</i></p>	<p><i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i></p> <p><i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i></p> <p><i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i></p> <p><i>Kel 8 : membakar jagung lalu berdiskusi dalam kelompok sambil mencari data/informasi dari berbagai sumber untuk memecahkan permasalahan yang disampaikan</i></p>	
	Tahap 3			
	Membimbing penyelidikan peserta didik secara mandiri maupun kelompok	1.Guru membantu peserta didik yang membutuhkan untuk menyimpulkan / pemecahan masalah yang harus dilakukan menurut hasil diskusi kelompok.	<b>Mengasosiasi</b> 1.Peserta didik melakukan analisis data/informasi dari berbagai sumber yang telah didapat untuk diambil kesimpulan	
	Tahap 4			
	Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	1.Guru mengarahkan kelompok untuk menarik kesimpulan dari diskusi yang telah dilakukan.	<b>Mengasosiasi</b> 1.Peserta didik menarik kesimpulan dari diskusi yang dilakukan	
	Tahap 5			
	Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah	1.Guru mengshare e modul untuk di akses siswa sebelum post tes dilakukan <a href="#">E MODUL TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN.pdf</a> 2.Guru memberi penguatan dan tambahan/klarifikasi atas hasil diskusi masing-masing kelompok	<b>Mengkomunikasi</b> 1.Peserta didik membaca materi <a href="#">E MODUL TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN.pdf</a> 2. Peserta didik menyimak dan menanggapi jika ada perbedaan persepsi.	

Penutup		<p>3. Guru mengajak peserta didik untuk bersama-sama menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>4. Guru melakukan penilaian pembelajaran dengan memberikan soal tes kepada peserta didik untuk mengetahui ketercapaian tujuan pembelajaran</p> <p>3.Guru bersama peserta didik merefleksi pembelajaran yang telah dilakukan untuk mengetahui keberhasilan maupun kekurangan yang masih terjadi</p> <p>4.Guru menyampaikan LKPD pengetahuan <a href="https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit">https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit</a> yang akan dikerjakan peserta didik, dan LKPD praktik yang akan di laksanakan pertemuan berikutnya</p> <p>3.Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan berdoa</p>	<p>1.Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>2.Peserta didik mengerjakan soal tes</p> <p>3.Peserta didik bersama guru merefleksi kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>Peserta didik menerima LKPD pengetahuan <a href="https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit">https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit</a> untuk dikerjakan lalu membuat LKPD praktik yang sudah guru berikan untuk pertemuan berikutnya</p> <p>4.Berdoa bersama.</p>	20 menit
---------	--	--	--	----------

Pertemuan 2 (Pembelajaran Praktek)

Kegiatan	Sintaksis Model PjBL	Kegiatan Guru	KegiatanPeserta Dididk	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka</p> <p>2. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin do'a sebelum memulai pembelajaran</p> <p>3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik</p>	<p>1.Peserta didik menjawab salam dari guru</p> <p>2.Peserta didik berdoa sebelum memulai pembelajaran</p> <p>3.Peserta didik merespon guru</p>	15 menit

		<p>4. Guru menyampaikan kompetensi dan tujuan pembelajaran yang akan di capai</p> <p>5. Guru melakukan apersepsi dengan mengajukan pertanyaan yang ada pada kehidupan sehari-hari peserta didik dengan kompetensi yang akan dipelajari</p> <p>6. Membentuk kelompok belajar membuat sebanyak 9 grup/ kelompok (berisi 2-3 siswa) sesuai dengan cara memasak</p>	<p>4. Peserta didik menyimak kompetensi dan tujuan pembelajaran yang disampaikan guru</p> <p>5. Peserta didik menyimak apersepsi yang disampaikan guru</p> <p>6. Membentuk kelompok</p>	
Inti	Tahap 1 Memberikan orientasi tentang permasalahan kepada peserta didik	1. Guru memberikan penjelasan kembali berbagai teknik pengolahan makanan.	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1. Siswa mengamati berbagai teknik pengolahan makanan.</p> <p>2. Siswa menanyakan secara teknis berbagai teknik pengolahan makanan.</p>	145 menit
		1. Guru mengkondisikan dan mengajak peserta didik untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait permasalahan yang belum jelas.	<p><b>Menanya</b></p> <p>1. Siswa membuat perencanaan dan mengidentifikasi langkah-langkah pekerjaan sesuai prosedur</p>	
	Tahap 2 Mengorganisasi peserta didik untuk meneliti	1. Guru mengarahkan sambil membimbing kelompok peserta didik dan memberi pemahaman bagi yang belum dimengerti membuat sebanyak 9 grup/ kelompok (berisi 2-3 siswa) sesuai dengan cara memasak <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i>	<p><b>Mengeksplorasi</b></p> <p>1. Peserta didik mendapat arahan dan menerima bimbingan dari guru jika ada yang belum difahami.</p> <p>2. peserta didik megelompok sesuai dengan Teknik masaknya</p> <p>- <i>kel 1 : merebus/ boiling telur</i></p>	

		<p><i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i>  <i>Kel 3 : blansing sayur</i>  <i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i>  <i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i>  <i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i>  <i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i>  <i>Kel 8 : membakar jagung</i></p>	<p><i>Kel 2 : mengukus/steaming ubi</i>  <i>Kel 3 : blansing sayur</i>  <i>Kel 4 : menggoreng/deep fry ketang goreng</i>  <i>Kel 5 : menumis/saute sayuran</i>  <i>Kel 6 : menyangrai/roasting kacang</i>  <i>Kel 7 : memanggang/roasting ayam</i>  <i>Kel 8 : membakar jagung</i></p>	
	<p>Tahap 3</p> <p>Membimbing penyelidikan peserta didik secara mandiri maupun kelompok</p>	<p>1.Guru membantu peserta didik yang membutuhkan menyimpulkan / pemecahan masalah yang harus dilakukan menurut hasil diskusi kelompok pada pertemuan sebelumnya</p>	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1.Peserta didik melakukan analisis data/informasi dari berbagai sumber yang telah didapat untuk diambil kesimpulan</p>	
	<p>Tahap 4</p> <p>Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</p>	<p>1.Guru mengarahkan kelompok untuk menarik kesimpulan dari diskusi yang telah dilakukan.</p>	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1.Peserta didik menarik kesimpulan dari diskusi yang dilakukan</p>	
	<p>Tahap 5</p> <p>Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</p>	<p>1.Guru memfasilitasi dan mengobservasi proses dan hasil kerja peserta didik dalam praktik Teknik pengolahan makanan  2. Guru mengumpulkan LKPD untuk dilakukan penilaian</p>	<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>1.Siswa mempraktikkan berbagai teknik pengolahan makanan.  2.Siswa menyelesaikan praktik dan mengumpulkan laporan</p>	
<p>Penutup</p>		<p>1. Guru memberi masukan terhadap proses dan hasil kerja yang diperoleh dari masing-masing kelompok.  3. Guru melakukan penilaian pada akhir pembelajaran dengan mengevaluasi hasil roses dan laporan pelaksanaan</p>	<p>2. Peserta didik menerima masukan yang diberikan oleh guru  2.Peserta didik menjawab soal dari guru  3.Peserta didik bersama guru merefleksi kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p>	<p>20  menit</p>

		<p>LKPD yang dibuat oleh peserta didik.</p> <p>3. Guru bersama peserta didik merefleksikan pembelajaran yang telah berlangsung untuk mengetahui keberhasilan maupun kekurangan yang masih terjadi.</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan memberikan informasi yang akan dilakukan pada pertemuan berikutnya.</p>		
--	--	---	--	--

## J. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/ Teknik Penilaian

No	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Jenis/Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu Penilaian
1.	Afektif (Sikap)	Observasi Kerja	Pengamatan	Lembar Penilaian Sikap	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Kognitif (Pengetahuan)	Tes Tertulis	Tes Tertulis Essay	Soal Objektif	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Ketrampilan	Pengamatan	Hasil Praktik	Rubik Penilaian	Selama pembelajaran

### 2. Instrumen

#### a. Penilaian Sikap

##### Lembar penilaian sikap

Mata pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / ganjil

Topik/sub topic : Teknik Pengolahan Makanan

Indikator : Peserta didik menunjukkan perilaku jujur, disiplin, teliti, dan tanggung jawab dalam mengaplikasikan pengetahuan, keterampilan dan sikap mengenai teknik pengolahan makanan.

Berikan skor pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan terhadap peserta didik selama kegiatan :

1. Jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan
2. Jika kadang-kadang berperilaku dalam kegiatan
3. Jika sering berperilaku dalam kegiatan
4. Jika selalu berperilaku dalam kegiatan

No	Nama siswa	Jujur	Disiplin	Teliti	Tanggung Jawab	Jumlah Skor
1.						
2.						
3.						
4						
5						

**a.Lembar penilaian kegiatan diskusi**

Mata pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / ganjil

Topik/sub topic : Teknik Pengolahan Makanan

Indikator : Peserta didik menunjukkan perilaku jujur, disiplin, teliti, dan tanggung jawab dalam mengaplikasikan pengetahuan, keterampilan dan sikap mengenai teknik pengolahan makanan.

Berikan skor pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan terhadap peserta didik selama kegiatan :

1. Jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan
2. Jika kadang-kadang berperilaku dalam kegiatan
3. Jika sering berperilaku dalam kegiatan
4. Jika selalu berperilaku dalam kegiatan

No	Nama siswa	Kerjasama	Toleransi	Santun	Demokratis	Jumlah Skor
1.						
2.						
3.						
4						
5						

#### Pedoman penskoran penilaian sikap

Interval	Sikap
$3.33 < X \leq 4.00$	SB
$2.33 < X \leq 3.33$	B
$1.33 < X \leq 2.33$	C
$0.00 < X \leq 1.33$	K

#### b. Penilaian ketrampilan

## Tes praktik

### 1. Lembar Pengamatan Ketrampilan

Topik : praktik berbagai teknik pengolahan makanan

Kelas : X Jasa Boga

#### Lembar Pengamatan Tes Praktik

No.	Nama Siswa	Persiapan Praktik	Proses Praktik	Hasil Praktik	Keselamatan Kerja	Jumlah Skor
1						
2						
3						
4						
5						

#### Rubrik

No.	Uraian	Skor		Catatan
		Skor	Perolehan	
<b>A</b>	<b>Persiapan</b>			
	1. Bahan / material disiapkan baik	1- 4		
	2. Bahan / material diseting dengan alat dan cara yang benar	1- 4		
<b>B</b>	<b>Proses pengoperasian peralatan</b>			
	1. Penggunaan bahan dan alat sesuai dengan prosedur	1- 4		
<b>C</b>	<b>Hasil / kriteria</b>			
	- warna	1- 4		
	- tekstur	1- 4		
	- tingkat kematangan	1-4		
	- rasa	1-4		
<b>D</b>	<b>Laporan</b>			
	1. Laporan dibuat sesuai ketentuan	1- 4		
<b>E</b>	<b>Keselamatan kerja</b>			

	Menggunakan alat keselamatan kerja yang sesuai	1- 4		
	<b>Jumlah</b>			

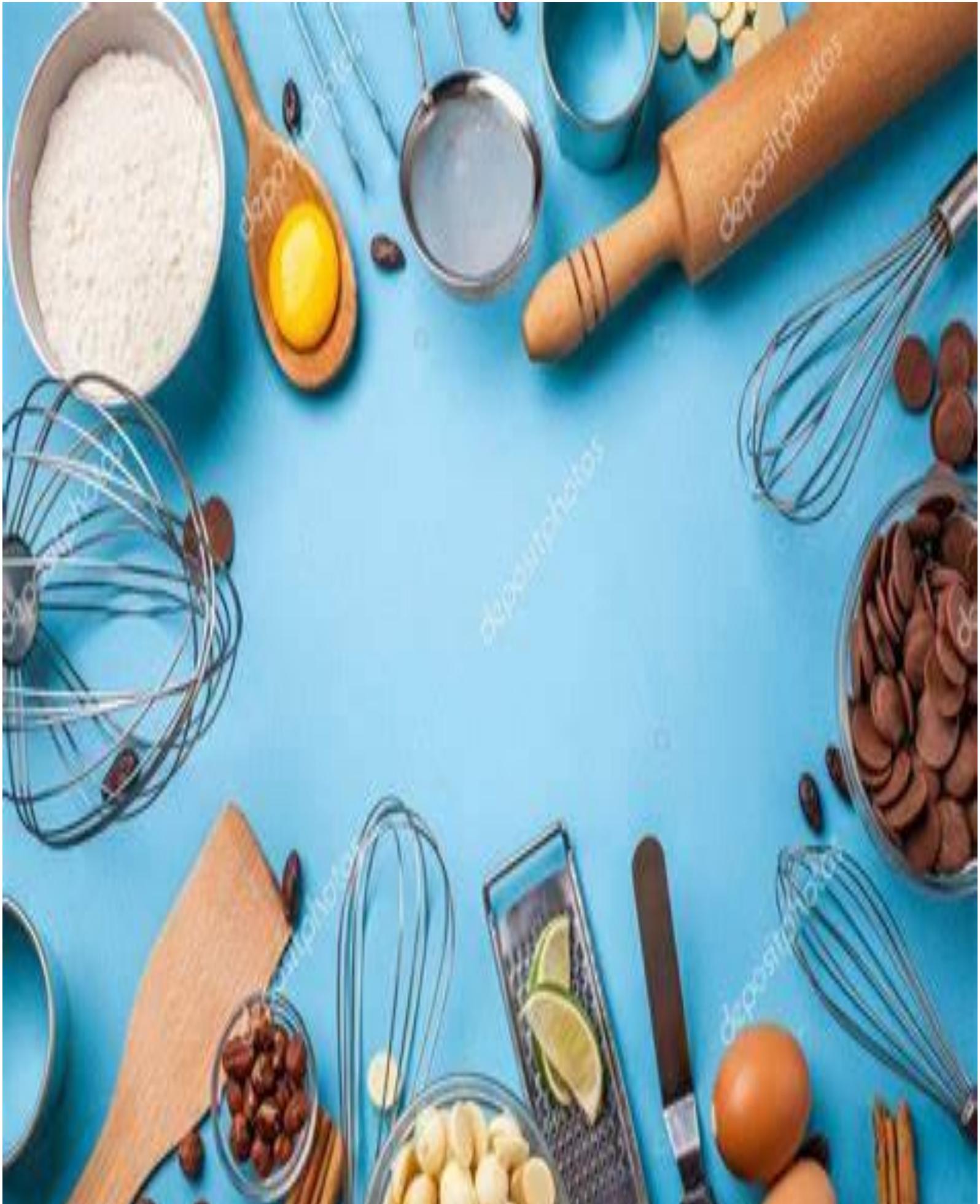
**c. Instrumen Penilaian Pengetahuan**  
**Soal multiple choice (terlampir pada gform)**

<https://docs.google.com/forms/d/1q1Y3ijv5xtFEniWJEVm20ZQeZ6JK0mtQ8Kkv7W0Xd5g/edit>

## II. FOTO KEGIATAN







PENDAHULUAN

**MODUL  
BOGA DASAR  
MATERI  
TEKNIK  
DASAR  
PENGOLAHAN  
MAKANAN  
KELAS X**

**DI SUSUN OLEH :  
YANUR QONITA RAHMI, S.Pd**

A. Rasional

Boga dasar adalah mata pelajaran yang memuat materi dalam kegiatan mengolah makanan yang berasal dari bahan yang masih mentah menjadi makanan yang siap

dikonsumsi. Mata pelajaran boga dasar berfungsi untuk memberikan motivasi dan meningkatkan minat belajar peserta didik sebagai bekal untuk mempelajari materi pada kompetensi keahlian berikutnya.

Mata pelajaran Boga dasar juga merupakan wahana belajar bagi peserta didik untuk mempelajari dasar-dasar pengetahuan bahan makanan serta teknik pengolahan makanan yang meliputi teknik memasak panas basah (moist heat) dan panas kering (dry heat) agar hasil olahan sesuai dengan standar yang telah ditentukan dengan mengikuti prinsip pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, juga mempelajari tentang pengetahuan peralatan dapur, menu, pengetahuan dasar masakan Indonesia, oriental, Kontinental, serta pengetahuan dasar Patiseri/pastry dan bakery

Masing-masing materi mengajarkan tahapan - tahapan penguasaan soft skills dan hard skills dengan model pembelajaran penemuan (discovery learning), pembelajaran berbasis penyelidikan (inquiry learning), pembelajaran berbasis masalah (problem - based learning) dan pembelajaran berbasis proyek (project based learning). Dengan model pembelajaran tersebut, peserta didik diharapkan mampu bereksplorasi, berkolaborasi dalam menyelesaikan masalah serta menyelesaikan proyek sederhana, sehingga dapat menemukan berbagai fakta dan membangun konsep secara mandiri, mengikuti prosedur melaksanakan kegiatan sesuai dengan standar yang ditentukan, serta dapat memecahkan masalah yang dihadapi. Mata pelajaran boga dasar membekali peserta didik dengan serangkaian sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menghadapi tantangan perubahan zaman, menunjang pengembangan diri melalui jalur studi dan pengembangan karir lebih lanjut sehingga bisa menjadi insan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, bernalar kritis, mandiri dan kreatif dan mampu bergotong royong.

## DAFTAR ISI

### Contents

PENDAHULUAN.....	37
DAFTAR ISI.....	39
TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA .....	41
1. Teknik Dasar Pengolahan Makanan.....	41
1.1 Metode Panas Basah.....	42
a. Merebus.....	42
b. Memasak dengan api kecil ( <i>simmering</i> ).....	45
c. Memblansir .....	46
d. Mengukus.....	47
e. Menggulai .....	48
f. Mengungkep.....	49
g. Mentim .....	49
1.2 Metode Panas Kering .....	50
a. Menggoreng .....	50
b. Menumis.....	52
c. Menyangrai .....	54
d. Memanggang.....	55
e. Membakar .....	55
h. Merebus.....	57
j. Memblansir .....	60
k. Mengukus.....	61
l. Menggulai .....	62
m. Mengungkep.....	63
n. Mentim .....	63
1.3 Metode Panas Kering .....	64
f. Menggoreng .....	64
g. Menumis.....	66
h. Menyangrai .....	68
i. Memanggang.....	69
j. Membakar .....	70

**I. Kompetensi Dasar**

- 3.3 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
- 4.3 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

**J. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.2.1 Menjelaskan teknik dasar Pengolahan makanan
- 3.2.2 Menentukan prosedur metode dasar pengolahan makanan
- 4.2.1 Melakukan berbagai teknik pengolahan dasar makanan sesuai prosedur

**K. Tujuan Pembelajaran**

Setelah melakukan pembelajaran ini peserta didik diharapkan mampu :

- 4. Siswa dapat menjelaskan Teknik pengolahan makanan dengan baik
- 5. Siswa dapat menentukan prosedur metode dasar pengolahan makanan dengan santun
- 6. Siswa dapat melakukan berbagai Teknik pengolahan dasar makanan sesuai prosedur secara gotong royong

## TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

### 1. Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Pada bab ini dibahas pengolahan makanan oriental khususnya dari Indonesia dan pengolahan makanan kontinental. Indonesia merupakan salah satu negara yang berada di Kawasan Asia Tenggara. Negeri kita kaya akan berbagai sumber daya alam dan beraneka ragam budaya dan adat istiadat. Salah satunya yaitu beraneka macam makanan nusantara dari Sabang sampai Merauke. Masing-masing daerah mempunyai ciri khas masakan yang berbeda-beda. Selain itu, juga masing-masing daerah mempunyai keunikan rasa dan aroma.

Dengan mempelajari dan mempraktekkan berbagai macam makanan Indonesia yang merupakan hidangan makanan tradisional bangsa ini, dengan begitu berarti kita ikut serta berpartisipasi mempertahankan dan memeliharanya, agar bangsa ini pun tidak kehilangan jati dirinya.

Metode dasar memasak pada pengolahan makanan Indonesia dibagi menjadi 2, yaitu metode panas basah dan metode panas kering. Metode pengolahan masakan ini tergantung pada jenis bahan yang digunakan atau resep hidangan itu sendiri.

## 1.1 Metode Panas Basah

Teknik pengolahan dengan metode panas basah adalah penghantaran panas pada bahan makanan melalui bahan cair.



Gambar 1.1 Merebus telur.

Ada beberapa metode yang menggunakan metode panas basah, yaitu akan dijelaskan sebagai berikut.

### a. Merebus

Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan sampai titik didih ( $100^{\circ}\text{C}$ ). Cairan yang digunakan dapat berupa air ataupun kaldu, caranya adalah bahan makanan dimasukkan dalam cairan yang panas atau dingin. Misalnya dalam merebus telur, telur dimasukkan dalam air yang dingin baru direbus. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih ( $100^{\circ}\text{C}$ ), maka terjadi vaporisasi (penguapan) cairan secara cepat. Alat yang dipergunakan untuk merebus pada umumnya yaitu panci bertutup, centong (*ladle*) dan sendok kayu untuk mengaduk.

Beberapa hal yang harus diperhatikan agar zat-zat makanan tidak hilang pada waktu merebus adalah sebagai berikut.

- 1) Gunakan air secukupnya karena jika makanan telah matang, air akan habis dan tidak sampai kering.
- 2) Masukkan bahan makanan setelah air mendidih, baru ditutup, setelah isi panci mendidih, kecilkan api dan biarkan sampai matang

- 3) Angkat segera dari api setelah makanan matang, merebus terlalu lama akan membuang bahan bakar, zat-zat makanan, aroma dan rasa dari makanan dan serta warna bahan makanan akan menjadi buruk atau tidak cerah
- 4) Air sisa perebus, biasa digunakan untuk membuat masakan lainnya.

Prinsip dasar dalam merebus adalah sebagai berikut.

- 1) Cairan harus mendidih dengan suhu (100°C)
- 2) Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus sebaiknya ditutup dan dibuka ketika bahan akan dimasukkan
- 3) Buih yang ada di atas permukaan harus dibuang agar tidak mempengaruhi mutu makanan
- 4) Ukuran alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah

Bahan makanan yang dapat diolah dengan teknik merebus adalah sebagai berikut.

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan ke dalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam. Saat proses boiling berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap terjaga atau tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses merebus untuk umbi-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses merebus, panci harus dalam keadaan tertutup, jenis umbi yang sering diolah dengan metode ini adalah kentang

3) Daging segar/unggas.

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih, tujuannya adalah untuk mengkerutkan serat-serat daging sehingga tidak mengeluarkan cairan/zat-zat gizi terlalu banyak, selain itu untuk mencegah hilangnya rasa. Tambahkan bumbu dan rempah sesuai resep untuk meningkatkan rasa.

4) Telur

Cara merebus telur adalah dengan memasukkan telur ke dalam air dingin lalu direbus hingga mendidih. Waktu yang diperlukan untuk menghasilkan telur yang matang rata-rata membutuhkan waktu 10-12 menit.



Gambar 1.2 Makanan khas Indonesia yang menggunakan teknik merebus dalam pengolahannya adalah telur rebus, ketupat, soto mie bogor dan soto pekalongan.

#### b. Memasak dengan api kecil (*simmering*)

*Simmering* dapat diartikan memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama dengan temperatur panas sekitar 185-205°F atau 85-96°C. Bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus dibuang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah panci, centong ataupun sendok kayu untuk mengaduk.

*Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayuran, dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah sayur godong, opor ayam, dan soto Betawi.



Gambar 1.3 Opor ayam dan soto Betawi.

### c. Memblansir

Blansir dapat diartikan sebagai memasak bahan makanan dengan cepat. Bahan makanan yang sering diolah dengan metode ini adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat, dan lain-lain. Kriteria hasil sayuran yang diolah dengan teknik ini adalah berwarna hijau, warna cerah, dan teksturnya agak keras. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik adalah urap sayuran, gado-gado dan ketoprak.

Blansir dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu sebagai berikut.

- 1) Bahan makanan disiram dengan air yang mendidih
- 2) Bahan makanan cukup dicelup ke dalam air yang mendidih. Setelah itu, di rendam dalam air dingin untuk menghentikan proses pemasakan

Fungsi dari memblansir adalah sebagai berikut.

- 1) Mengurangi bau makanan yang terlalu keras, misalnya daging kambing dan menghilangkan lemak ayam
- 2) Mengurangi bau makanan yang tidak disukai
- 3) Mengurangi bau rasa pedas dari cabai
- 4) Memudahkan pengupasan
- 5) Memperbaiki warna pada sayuran

#### d. Mengukus

Mengukus adalah memasak bahan makanan dengan uap panas yang berasal dari air mendidih. Dengan metode ini bahan makanan tidak berhubungan langsung dengan air. Mengukus menggunakan panci pengukus yang terdiri dari dua bagian, yaitu berisi air pada bagian bawah dan bagian atas untuk menaruh bahan makanan yang akan dikukus.



Gambar 1.4 Panci kukusan

Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah botok, buntel dan pepes ikan. Prinsip dari mengukus adalah sebagai berikut.

- 1) Alat pengukus harus dipanaskan terlebih dahulu sebelum mengukus makanan
- 2) Makanan yang tidak memerlukan sentuhan langsung uap air harus dibungkus
- 3) Gunakan air untuk mengukus sesuai jumlah bahan yang dikukus dan lamanya waktu pengukusan
- 4) Waktu mengukus yang tepat akan mempengaruhi hasil makanan yang dikukus



Gambar 1.5 Pepes ikan

Kelebihan teknik ini dibandingkan dengan teknik merebus adalah sebagai berikut.

- 1) Zat-zat makanan tidak banyak yang hilang karena tidak larut di dalam air
- 2) Mempertahankan bentuk bahan sehingga tetap menarik untuk disajikan
- 3) Aroma makanan lebih sedap dan harum

Kelemahan dari teknik mengukus adalah membutuhkan waktu yang lebih lama dan menggunakan bahan bakar yang lebih banyak.

#### e. Menggulai

Memasak dengan menggulai, maksudnya bahan dimasak dengan menumis bumbu terlebih dahulu ditumis atau tidak ditumis. Semua bahan sudah dipotong rapi, lalu direbus dengan cairan berbumbu atau santan di atas api sedang dan sering diaduk-aduk. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah soto Betawi, gulai tunjang, garang asam, dan opor ayam



Gambar 1.6 Gulai tunjang dan garang asam.

## f. Mengungkep

Mengungkep adalah proses memasak makanan dengan sedikit cairan dan ditutup. Cairan yang digunakan adalah berupa air atau kaldu. Jenis bahan makanan yang bisa diolah dengan teknik ini adalah daging (cocok untuk daging yang keras seperti paha itik dan daging hewan buruan) dan sayuran. Daging yang dihasilkan akan lebih lunak dan aroma yang keluar akan menyatu dengan cairannya. Pemasakan dilakukan dengan api sedang dan tempo yang panjang. Selama pemasakan dengan metode ini, dapat ditambahkan cairan sedikit demi sedikit karena cairan yang menguap.

Ketika ingin mengungkep daging, daging yang telah dipotong terlebih dahulu di marinade dengan perasan jeruk nipis dan garam, kemudian baru diungkep. Setelah mengungkep, bahan makanan dapat dimasak lagi dengan cara digoreng ataupun dipanggang. Contoh bahan makanannya adalah ayam, tahu, dan tempe.



Gambar 1.7 Tempe ungkep dan ayam ungkep

## g. Mentim

Mentim adalah merebus bahan makanan secara tidak langsung dalam air mendidih. Alat yang digunakan disebut dengan panci tim yang terdiri atas dua panci, panci bagian bawah berukuran lebih kecil dan diisi dengan makanan yang akan ditim. Panci bagian atas berukuran lebih besar dan berisi air kira-kira separuh panci. Panci yang lebih kecil diletakkan di atas panci besar, kemudian ditutup dan dimasak sampai tanak. Contohnya adalah memasak nasi tim.



Gambar 1.8 Panci tim nasi

## 1.2 Metode Panas Kering

### a. Menggoreng

Menggoreng merupakan salah satu metode panas kering yang menggunakan lemak/minyak. Menggoreng adalah cara memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sampai bahan makanan yang akan di masak benar-benar terendam oleh minyak/lemak.

Bahan makanan yang bisa digoreng adalah daging, buah, unggas, ikan dan umbi-umbian. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah ayam goreng bogor, gurame goreng dan dendeng. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menggoreng adalah sebagai berikut.

- 1) Sebaiknya memakai minyak tumbuh-tumbuhan yang sudah dimurnikan, karena minyak ini tidak berbau atau hangus jika dipanaskan pada suhu yang tinggi
- 2) Menggunakan wajan yang agak dalam
- 3) Minyak harus dipanaskan terlebih dahulu sebelum menggoreng bahan makanan
- 4) Makanan yang basah sebaiknya ditiriskan atau dikeringkan dahulu sebelum digoreng
- 5) Sesudah makanan selesai di goreng, minyak hendaknya mencapai suhu panas semula, barulah menggoreng bahan makanan berikutnya
- 6) Saring minyak setelah selesai menggoreng

Suhu untuk menggoreng ada tiga tingkat, yaitu sebagai berikut.

- 1) Suhu 150°C untuk menggoreng makanan yang harus mengembang dan masak, misalnya kerupuk
- 2) Suhu 175°C untuk menggoreng pisang, ubi, talas, dan tempe
- 3) Suhu 195°C untuk menggoreng makanan yang sudah masak, seperti ayam yang sudah diungkep terlebih dahulu, empal, dan kroket



Gambar 1.9 Minyak panas dan minyak goreng

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan menggoreng adalah sebagai berikut.

- 1) Hanya sedikit yang terhisap oleh makanan
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan



Gambar 1.10 Beberapa produk makanan yang dihasilkan dengan cara menggoreng seperti pisang goreng, ayam goreng, dan dendeng balado

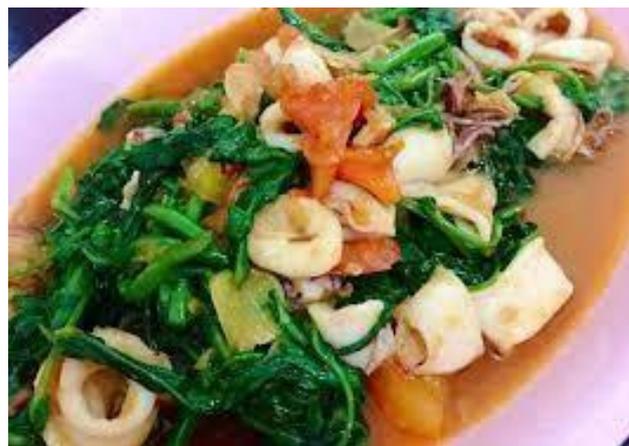
## b. Menumis

Menumis adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang sedikit dalam wajan yang datar. Proses memasak ini digunakan untuk memasak bahan makanan yang mudah lunak dan masih muda untuk sayuran. Prinsip menumis yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut.

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses pematangan
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanans
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas

- 4) Gunakan bahan makanan yang berkualitas baik
- 5) Tumis bumbu hingga beraroma harum
- 6) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balikan secara cepat
- 7) Jangan menumis daging atau sayuran secara bersamaan karena sayuran mengeluarkan air pada saat dimasak. Hal ini akan membuat efek gosong pada daging
- 8) Hati-hati ketika menumis bawang putih, karena mudah gosong
- 9) Proses ini menggunakan api sedang, minyak yang sedikit, wajan yang terbuka dan serta harus dilaksanakan seketika

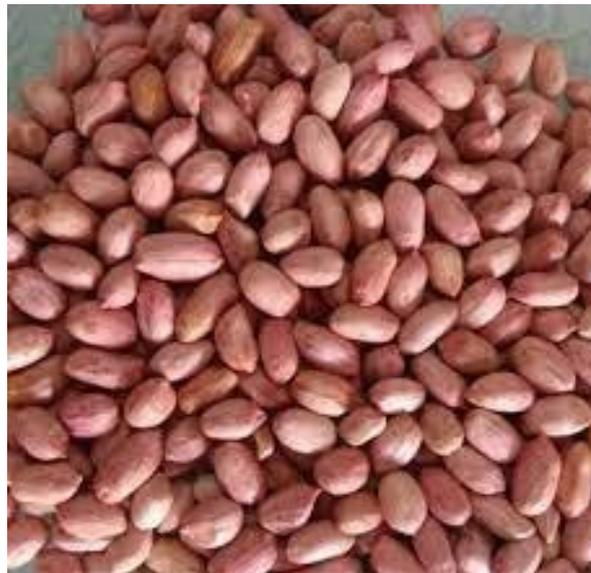
Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran, dan bumbu. Contoh masakan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah cumi cah kangkong dan tumis kacang panjang,



Gambar 1.11 Tumis kacang panjang dan Tumis cumi cah kangkong

### c. Menyangrai

Menyangrai adalah cara memasak dengan menggunakan pasir putih kering dan bersih atau tanpa menggunakan minyak. Ada beberapa bumbu Indonesia yang perlu disangrai terlebih dahulu sebelum diolah Kembali, misalnya jinten dan ketumbar. Hal ini bertujuan agar aroma dari bumbu tersebut dapat keluar dengan sempurna. Pengolahan makanan berupa kacang tanah asin pun juga menggunakan teknik sangrai ini.



Gambar 1.12 Kacang tanah dan ketumbar

#### d. Memanggang

Memanggang adalah memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, teknik ini biasanya dilakukan dengan oven. Bahan makanan berupa daging dan unggas dapat diolah dengan cara dipanggang. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah ayam panggang tuturuga dan ayam panggang Riau. Ada beberapa metode dalam proses memanggang yaitu sebagai berikut.

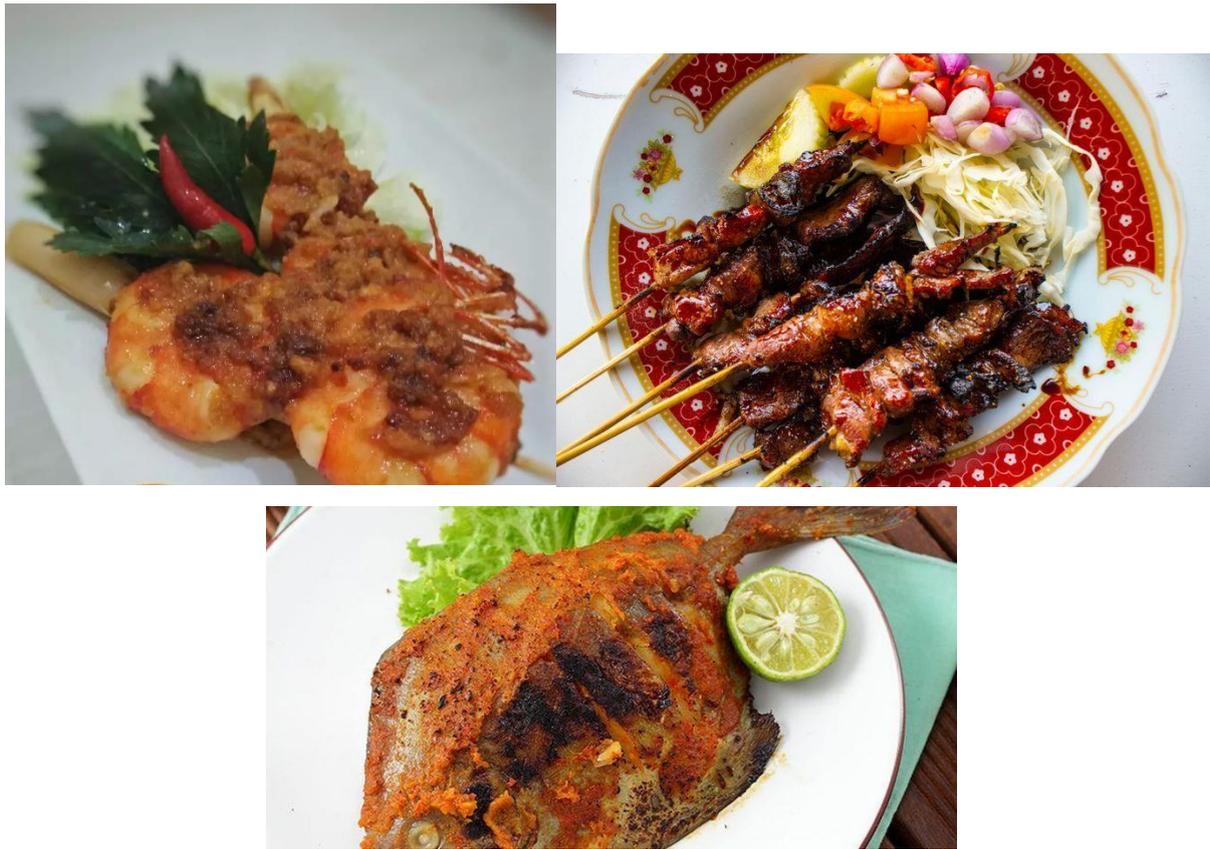
- 1) Memanggang dengan menggunakan tusukan daging unggas. Daging yang akan dipanggang ditusuk dan diletakkan di dalam oven sedemikian rupa sehingga mudah diputar-putar. Cara ini menggunakan panas serta listrik dan memakai oven yang berkaca
- 2) Daging diletakkan di atas baki lalu dimasukkan ke dalam oven
- 3) Wada berisi daging atau unggas ditutup dan dimasukkan ke dalam oven. Diberikan sedikit minyak atau lemak



Gambar 1.13 Ayam dalam oven dan ayam panggang

#### e. Membakar

Membakar adalah memasak bahan makanan dengan cara meletakkan bahan makanan di atas bara dengan dialasi rak besi atau penjepu. Bahan yang dapat dimasak dengan metode ini adalah jagung, unggas, dan ikan. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah sate kambing, udang gapit, dan ikan bawal bakar bumbu bali.



Gambar 1.14 Beberapa makanan khas Indonesia yang dihasilkan melalui proses membakar adalah seperti sate kambing, udang gapit, dan ikan bawal bakar bumbu bali

## h. Merebus

Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan sampai titik didih ( $100^{\circ}\text{C}$ ). Cairan yang digunakan dapat berupa air ataupun kaldu, caranya adalah bahan makanan dimasukkan dalam cairan yang panas atau dingin. Misalnya dalam merebus telur, telur dimasukkan dalam air yang dingin baru direbus. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih ( $100^{\circ}\text{C}$ ), maka terjadi vaporisasi (penguapan) cairan secara cepat. Alat yang dipergunakan untuk merebus pada umumnya yaitu panci bertutup, centong (*ladle*) dan sendok kayu untuk mengaduk.

Beberapa hal yang harus diperhatikan agar zat-zat makanan tidak hilang pada waktu merebus adalah sebagai berikut.

- 1) Gunakan air secukupnya karena jika makanan telah matang, air akan habis dan tidak sampai kering.
- 2) Masukkan bahan makanan setelah air mendidih, baru ditutup, setelah isi panci mendidih, kecilkan api dan biarkan sampai matang
- 3) Angkat segera dari api setelah makanan matang, merebus terlalu lama akan membuang bahan bakar, zat-zat makanan, aroma dan rasa dari makanan dan serta warna bahan makanan akan menjadi buruk atau tidak cerah
- 4) Air sisa perebus, biasa digunakan untuk membuat masakan lainnya.

Prinsip dasar dalam merebus adalah sebagai berikut.

- 5) Cairan harus mendidih dengan suhu ( $100^{\circ}\text{C}$ )
- 6) Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus sebaiknya ditutup dan dibuka ketika bahan akan dimasukkan
- 7) Buih yang ada di atas permukaan harus dibuang agar tidak mempengaruhi mutu makanan
- 8) Ukuran alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah

Bahan makanan yang dapat diolah dengan teknik merebus adalah sebagai berikut.

5) Sayuran

Sayuran dimasukkan ke dalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam. Saat proses boiling berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap terjaga atau tidak luntur.

6) Umbi-umbian

Proses merebus untuk umbi-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses merebus, panci harus dalam keadaan tertutup, jenis umbi yang sering diolah dengan metode ini adalah kentang

7) Daging segar/unggas.

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih, tujuannya adalah untuk mengkerutkan serat-serat daging sehingga tidak mengeluarkan cairan/zat-zat gizi terlalu banyak, selain itu untuk mencegah hilangnya rasa. Tambahkan bumbu dan rempah sesuai resep untuk meningkatkan rasa.

8) Telur

Cara merebus telur adalah dengan memasukkan telur ke dalam air dingin lalu direbus hingga mendidih. Waktu yang diperlukan untuk menghasilkan telur yang matang rata-rata membutuhkan waktu 10-12 menit.



Gambar 1.2 Makanan khas Indonesia yang menggunakan teknik merebus dalam pengolahannya adalah telur rebus, ketupat, soto mie bogor dan soto pekalongan.

#### i. Memasak dengan api kecil (*simmering*)

*Simmering* dapat diartikan memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama dengan temperatur panas sekitar 185-205°F atau 85-96°C. Bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus dibuang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah panci, centong ataupun sendok kayu untuk mengaduk.

*Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayuran, dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah sayur godong, opor ayam, dan soto Betawi.



Gambar 1.3 Opor ayam dan soto Betawi.

#### j. Memblansir

Blansir dapat diartikan sebagai memasak bahan makanan dengan cepat. Bahan makanan yang sering diolah dengan metode ini adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat, dan lain-lain. Kriteria hasil sayuran yang diolah dengan teknik ini adalah berwarna hijau, warna cerah, dan teksturnya agak keras. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik adalah urap sayuran, gado-gado dan ketoprak.

Blansir dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu sebagai berikut.

- 1) Bahan makanan disiram dengan air yang mendidih
- 2) Bahan makanan cukup dicelup ke dalam air yang mendidih. Setelah itu, di rendam dalam air dingin untuk menghentikan proses pemasakan

Fungsi dari memblansir adalah sebagai berikut.

- 6) Mengurangi bau makanan yang terlalu keras, misalnya daging kambing dan menghilangkan lemak ayam
- 7) Mengurangi bau makanan yang tidak disukai
- 8) Mengurangi bau rasa pedas dari cabai
- 9) Memudahkan pengupasan
- 10)Memperbaiki warna pada sayuran

## k. Mengukus

Mengukus adalah memasak bahan makanan dengan uap panas yang berasal dari air mendidih. Dengan metode ini bahan makanan tidak berhubungan langsung dengan air. Mengukus menggunakan panci pengukus yang terdiri dari dua bagian, yaitu berisi air pada bagian bawah dan bagian atas untuk menaruh bahan makanan yang akan dikukus.



Gambar 1.4 Panci kukusan

Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah botok, buntil dan pepes ikan. Prinsip dari mengukus adalah sebagai berikut.

- 1) Alat pengukus harus dipanaskan terlebih dahulu sebelum mengukus makanan
- 2) Makanan yang tidak memerlukan sentuhan langsung uap air harus dibungkus
- 3) Gunakan air untuk mengukus sesuai jumlah bahan yang dikukus dan lamanya waktu pengukusan
- 4) Waktu mengukus yang tepat akan mempengaruhi hasil makanan yang dikukus



Gambar 1.5 Pepes ikan

Kelebihan teknik ini dibandingkan dengan teknik merebus adalah sebagai berikut.

- 4) Zat-zat makanan tidak banyak yang hilang karena tidak larut di dalam air
- 5) Mempertahankan bentuk bahan sehingga tetap menarik untuk disajikan
- 6) Aroma makanan lebih sedap dan harum

Kelemahan dari teknik mengukus adalah membutuhkan waktu yang lebih lama dan menggunakan bahan bakar yang lebih banyak.

### 1. Menggulai

Memasak dengan menggulai, maksudnya bahan dimasak dengan menumis bumbu terlebih dahulu ditumis atau tidak ditumis. Semua bahan sudah dipotong rapi, lalu direbus dengan cairan berbumbu atau santan di atas api sedang dan sering diaduk-aduk. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah soto Betawi, gulai tunjang, garang asam, dan opor ayam



Gambar 1.6 Gulai tunjang dan garang asem.

### m. Mengungkep

Mengungkep adalah proses memasak makanan dengan sedikit cairan dan ditutup. Cairan yang digunakan adalah berupa air atau kaldu. Jenis bahan makanan yang bisa diolah dengan teknik ini adalah daging (cocok untuk daging yang keras seperti paha itik dan daging hewan buruan) dan sayuran. Daging yang dihasilkan akan lebih lunak dan aroma yang keluar akan menyatu dengan cairannya. Pemasakan dilakukan dengan api sedang dan tempo yang panjang. Selama pemasakan dengan metode ini, dapat ditambahkan cairan sedikit demi sedikit karena cairan yang menguap.

Ketika ingin mengungkep daging, daging yang telah dipotong terlebih dahulu di marinade dengan perasan jeruk nipis dan garam, kemudian baru diungkep. Setelah mengungkep, bahan makanan dapat dimasak lagi dengan cara digoreng ataupun dipanggang. Contoh bahan makanannya adalah ayam, tahu, dan tempe.



Gambar 1.7 Tempe ungkep dan ayam ungkep

### n. Mentim

Mentim adalah merebus bahan makanan secara tidak langsung dalam air mendidih. Alat yang digunakan disebut dengan panci tim yang terdiri atas dua panci, panci bagian bawah berukuran lebih kecil dan diisi dengan makanan yang akan ditim. Panci bagian atas berukuran lebih besar dan berisi air kira-kira separuh panci. Panci yang lebih kecil diletakkan di atas panci besar, kemudian ditutup dan dimasak sampai tanak. Contohnya adalah memasak nasi tim.



Gambar 1.8 Panci tim nasi

### 1.3 Metode Panas Kering

#### f. Menggoreng

Menggoreng merupakan salah satu metode panas kering yang menggunakan lemak/minyak. Menggoreng adalah cara memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sampai bahan makanan yang akan di masak benar-benar terendam oleh minyak/lemak.

Bahan makanan yang bisa digoreng adalah daging, buah, unggas, ikan dan umbi-umbian. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah ayam goreng bogor, gurame goreng dan dendeng. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menggoreng adalah sebagai berikut.

- 1) Sebaiknya memakai minyak tumbuh-tumbuhan yang sudah dimurnikan, karena minyak ini tidak berbau atau hangus jika dipanaskan pada suhu yang tinggi
- 2) Menggunakan wajan yang agak dalam
- 3) Minyak harus dipanaskan terlebih dahulu sebelum menggoreng bahan makanan
- 4) Makanan yang basah sebaiknya ditiriskan atau dikeringkan dahulu sebelum digoreng
- 5) Sesudah makanan selesai di goreng, minyak hendaknya mencapai suhu panas semula, barulah menggoreng bahan makanan berikutnya
- 6) Saring minyak setelah selesai menggoreng

Suhu untuk menggoreng ada tiga tingkat, yaitu sebagai berikut.

- 4) Suhu 150°C untuk menggoreng makanan yang harus mengembang dan masak, misalnya kerupuk
- 5) Suhu 175°C untuk menggoreng pisang, ubi, talas, dan tempe
- 6) Suhu 195°C untuk menggoreng makanan yang sudah masak, seperti ayam yang sudah diungkep terlebih dahulu, empal, dan kroket



Gambar 1.9 Minyak panas dan minyak goreng

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan menggoreng adalah sebagai berikut.

- 5) Hanyak sedikit yang terhisap oleh makanan
- 6) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak
- 7) Memiliki warna kuning emas yang menarik
- 8) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan



Gambar 1.10 Beberapa produk makanan yang dihasilkan dengan cara menggoreng seperti pisang goreng, ayam goreng, dan dendeng balado

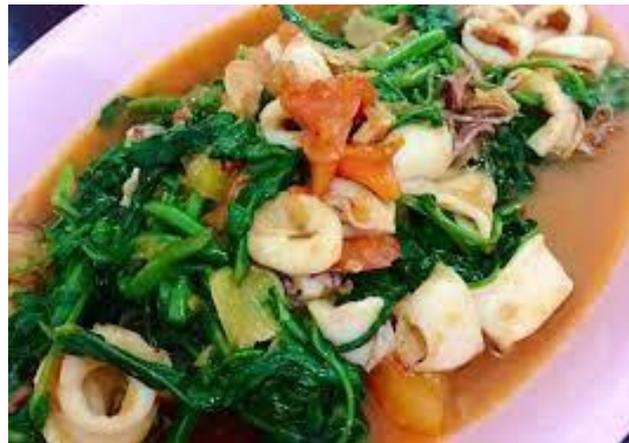
### g. Menumis

Menumis adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang sedikit dalam wajan yang datar. Proses memasak ini digunakan untuk memasak bahan makanan yang mudah lunak dan masih muda untuk sayuran. Prinsip menumis yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut.

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses pematangan
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanans
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas

- 4) Gunakan bahan makanan yang berkualitas baik
- 5) Tumis bumbu hingga beraroma harum
- 6) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balikan secara cepat
- 7) Jangan menumis daging atau sayuran secara bersamaan karena sayuran mengeluarkan air pada saat dimasak. Hal ini akan membuat efek gosong pada daging
- 8) Hati-hati ketika menumis bawang putih, karena mudah gosong
- 9) Proses ini menggunakan api sedang, minyak yang sedikit, wajan yang terbuka dan serta harus dilaksanakan seketika

Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran, dan bumbu. Contoh masakan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah cumi cah kangkong dan tumis kacang panjang,



Gambar 1.11 Tumis kacang panjang dan Tumis cumi cah kangkong

## h. Menyangrai

Menyangrai adalah cara memasak dengan menggunakan pasir putih kering dan bersih atau tanpa menggunakan minyak. Ada beberapa bumbu Indonesia yang perlu disangrai terlebih dahulu sebelum diolah Kembali, misalnya jinten dan ketumbar. Hal ini bertujuan agar aroma dari bumbu tersebut dapat keluar dengan sempurna. Pengolahan makanan berupa kacang tanah asin pun juga menggunakan teknik sangrai ini.



Gambar 1.12 Kacang tanah dan ketumbar

## i. Memanggang

Memanggang adalah memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, teknik ini biasanya dilakukan dengan oven. Bahan makanan berupa daging dan unggas dapat diolah dengan cara dipanggang. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah ayam panggang tuturuga dan ayam panggang Riau. Ada beberapa metode dalam proses memanggang yaitu sebagai berikut.

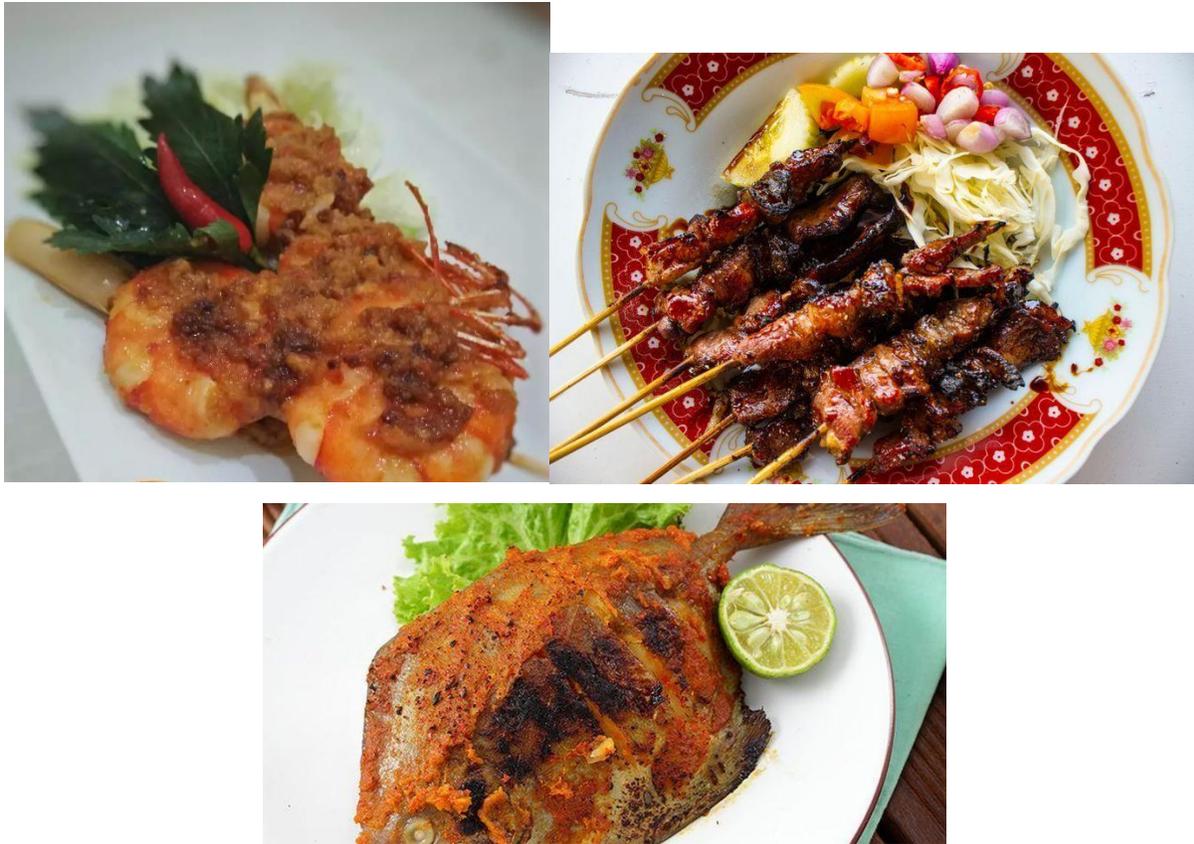
- 1) Memanggang dengan menggunakan tusukan daging unggas. Daging yang akan dipanggang ditusuk dan diletakkan di dalam oven sedemikian rupa sehingga mudah diputar-putar. Cara ini menggunakan panas serta listrik dan memakai oven yang berkaca
- 2) Daging diletakkan di atas baki lalu dimasukkan ke dalam oven
- 3) Wada berisi daging atau unggas ditutup dan dimasukkan ke dalam oven. Diberikan sedikit minyak atau lemak



Gambar 1.13 Ayam dalam oven dan ayam panggang

## j. Membakar

Membakar adalah memasak bahan makanan dengan cara meletakkan bahan makanan di atas bara dengan dialasi rak besi atau penjepu. Bahan yang dapat dimasak dengan metode ini adalah jagung, unggas, dan ikan. Contoh makanan Indonesia yang menggunakan teknik ini adalah sate kambing, udang gapit, dan ikan bawal bakar bumbu bali.



Gambar 1.14 Beberapa makanan khas Indonesia yang dihasilkan melalui proses membakar adalah seperti sate kambing, udang gapit, dan ikan bawal bakar bumbu bali

## DAFTAR PUSTAKA

Budiningsih, Syamsul. 2020. Boga dasar edisi revisi K13. . Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.