

KISI-KISI MATERI

MATA PELAJARAN JASA BOGA

No	Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru (SKG)		
		Kompetensi Inti Guru (KI)	Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD)	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
a	b	C	D	E
1	Pedagogik	1. Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik, moral, spiritual, sosial, kultural, emosional, dan intelektual	1.1 Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual, sosial-emosional, moral, spiritual, dan latar belakang sosial- budaya	1.1.1 Membedakan berbagai aspek perkembangan peserta didik berdasarkan ciri-cirnya
	Pedagogik		1.2 Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1.2.1. Menggali informasi peserta didik dalam mata pelajaran kompetensi keahlian jasa boga
	Pedagogik		1.3 Menganalisis bekal ajar awal peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1.3.1. Mengidentifikasi pengetahuan peserta didik dalam mata pelajaran jasa boga
	Pedagogik		1.4 Menganalisis kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1.4.1. Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik
	Pedagogik	2. Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik.	2.1 Mengimplementasikan berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran jasa boga 2.2. Menerapkan berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran jasa boga	2.1.1. Menyebutkan berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait mata pelajaran kompetensi jasa boga. 2.2.1. Menerapkan berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait mata pelajaran pada keahlian jasa boga
	Pedagogik	3. Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran jasa boga	3.1 Memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum. 3.2 Menentukan tujuan pembelajaran jasa boga 3.3 Memilih materi pembelajaran jasa boga yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran.	3.1.1. Menguraikan prinsip pengembangan kurikulum 3.2.1. Mengidentifikasi kompetensi keahlian jasa boga 3.3.1. Memilih materi pembelajaran pada kompetensi keahlian jasa boga 3.4.1. Menentukan

			3.4 Mengembangkan indikator dan instrumen penilaian.	instrumen penilaian sesuai tujuan pembelajaran jasa boga
Pedagogik	4. Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik.	4.1 Memahami prinsip-prinsip perancangan pembelajaran yang mendidik. 4.2 Mengembangkan komponen-komponen rancangan pembelajaran. 4.3 Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.	4.1.1. Menguraikan prinsip-prinsip perancangan pembelajaran keahlian jasa boga 4.2.1. Merumuskan rancangan pembelajaran program keahlian jasa boga yang lengkap, baik di kelas, laboratorium maupun lapangan 4.3.1. Memilih media yang sesuai dengan tujuandan karakteristik mata pelajaran keahlian jasa boga.	
Pedagogik	5. Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran.	5.1 Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran jasa boga	5.1.1. Terampil menggunakan teknologi informasi dalam pengembangan kompetensi jasa boga	
Pedagogik	6. Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki.	6.1.1 Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya.	6.1.1.. Mampu memilih pengembangan kreativitas di bidang jasa boga	
Pedagogik	7. Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik.	7.1 Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain. 7.2 Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik dengan bahasa yang khas dalam interaksi kegiatan.	7.1.1. Penerapan etika komunikasi dalam pembelajaran jasa boga 7.2.1. Penerapan simulasi dalam etika komunikasi	
	8. Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.	8.1. Memahami prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran jasa boga 8.2 Menentukan aspek-aspek proses dan	8.1.1. Menerapkan prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi hasil belajar jasa boga	

			<p>hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran jasa boga</p> <p>8.3 Menentukan prosedur penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.</p> <p>8.4 Mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.</p> <p>8.5 Mengadministrasikan penilaian proses dan hasil belajar secara berkesinambungan dengan menggunakan berbagai instrumen.</p> <p>8.6 Menganalisis hasil penilaian proses dan hasil belajar untuk berbagai tujuan.</p>	<p>8.2.1.Langkah-langkah penilaian proses hasil belajar</p> <p>8.3.1.Menerapkan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar</p> <p>8.4.1.Trampil mengembangkan instrument penilaian</p> <p>8.5.1.Mendokumentasikan hasil belajar</p> <p>8.6.1.Menjelaskan kelemahan hasil belajar</p>
		9. Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran.	<p>9.1 Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar</p> <p>9.2 Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.</p> <p>9.3 Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.</p>	<p>9.1.1.Mengidentifikasi hasil penilaian</p> <p>9.2.1.Mengidentifikasi siswa yang bermasalah</p> <p>9.3.1.Mengklasifikasi hasil belajar siswa yang berprestasi</p>
		10 Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran.	10.1 Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran jasa boga.	10.1.1.Prosedur Penelitian Tindakan Kelas
2	Profesional	1. Menguasai materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan IPA Terapan yang mendukung mata	1.1. Menerapkan konsep dan prosedur IPA Terapan untuk menganalisis proses kimia dan fisika yang terjadi saat menyiapkan	

		pelajaran jasa boga	dan mengolah makanan	
	Profesional	2. Memahami dan menganalisis bidang pariwisata jasa boga	<p>2.1. Mendeskripsikan usaha-usaha daya tarik wisata</p> <p>2.2. Mendeskripsikan dampak dan kondisi industry pariwisata</p> <p>2.3. Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik</p>	<p>2.1.1. Mengkategorikan kelompok usaha kuliner</p> <p>2.2.1. Mendeskripsikan dampak positif dan negative pariwisata jasa boga</p> <p>2.3.1. Membedakan jenis dan karakteristik nusantara dan domestik</p>
	Profesional	3. Memahami dan menerapkan sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja pada jasa boga	3.1. Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja	<p>3.1.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan</p> <p>3.1.2. Menjelaskan jenis-jenis kecelakaan kerja dan tindakannya</p>
	Profesional	4. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan bahan makanan	<p>4.1. Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahnya</p> <p>4.2. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>4.3. Mendeskripsikan bumbu dan rempah</p> <p>4.4. Mendeskripsikan bahan minuman (kopi, teh, dan coklat)</p>	<p>4.1.1. Mengidentifikasi jenis-jenis daging dan hasil olahnya</p> <p>4.2.1. Mengidentifikasi jenis sayuran dan buah</p> <p>4.2.2. Memilih bahan makanan dari sayuran dan buah</p> <p>4.3.1. Membedakan bumbu dan rempah</p> <p>4.4.1. Memilih bahan minuman kopi, teh, dan coklat</p>
	Profesional	5. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan boga dasar	<p>1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)</p> <p>2. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>3. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	<p>1.1. Mengidentifikasi peralatan dan fungsi untuk pengolahan makanan</p> <p>2.1. Menerapkan potongan sayuran pada masakan</p> <p>3.1. Menyebutkan teknik pengolahan makanan</p>

			<p>4. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>5. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<p>3.2.Menerapkan teknik pengolahan dalam mengolah makanan</p> <p>4.1.Memilih jenis garnish yang sesuai dengan hidangan</p> <p>5.1.Mengidentifikasi turunan dari jenis bumbu</p>
	Profesional	6.Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan gizi	<p>6.1..Mendeskripsikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan tubuh</p> <p>2. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh</p> <p>3. Menjelaskan menu seimbang</p>	<p>1.1. Mengidentifikasi zat gizi yang bersumber dari karbohidrat dan lemak</p> <p>1.2. Mengidentifikasi bahan makanan sumber karbohidrat</p> <p>2.1.Mengidentifikasi zat gizi yang bersumber dari zat pembangun</p> <p>3.1.Mendefenisikan menu seimbang</p> <p>3.2.Menyusun menu seimbang</p>
	Profesional	7.Memahami, menerapkan dan menganalisis tata hidang	<p>7.1. Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>7.2. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>Persediaan (side board)</i></p> <p>7.3. Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>)</p> <p>7.4. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar</p>	<p>7.1.1. Memilih peralatan makan dan minum sesuai hidangan yang disajikan</p> <p>7.2.1..Menata meja sesuai dengan kesempatani</p> <p>7.3.1..Mendesain meja prasmanan (<i>buffet</i>) sesuai dengan kesempatan</p> <p>7.4.1. Kategori makanan dan minuman di kamar</p>

	Profesional	8. Memahami, menerapkan , dan menganalisis pengolahan makanan kontinental	<p>8.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental</p> <p>8.2. Menganalisis makanan pembuka (appetizer)</p> <p>8.3. Menganalisis salad</p> <p>8.4. Mendeskripsikan hidangan dari daging</p> <p>8.5. Menganalisis makanan penutup (dessert)</p>	<p>8.1.1. Menentukan giliran hidangan pada makanan kontinental</p> <p>2.1. Mengidentifikasi makanan pembuka (appetizer)</p> <p>3.1. Mengklasifikasikan jenis-jenis salad</p> <p>4.1. Menentukan kebutuhan daging pada maincourse</p> <p>8.6. Menguraikan jenis-jenis makanan penutup (dessert)</p>
	Profesional	9. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	<p>9.1. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia</p> <p>9.2. Membedakan hidangan dari nasi</p> <p>9.3. Mendeskripsikan hidangan dari mie</p> <p>9.4. Menganalisis makanan sepiringan</p> <p>9.5. Mendeskripsikan makanan penutup Indonesia</p>	<p>1.1. Mengidentifikasi jenis-jenis soto</p> <p>2.1. Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan dari nasi</p> <p>2.2. Menguraikan cara pengolahan hidangan dari nasi</p> <p>3.1. Mengidentifikasi macam-macam hidangan mie</p> <p>9.1. Mengidentifikasi macam-macam hidangan makanan sepiringan</p> <p>5.1. Mengidentifikasi makanan penutup Indonesia</p>
	Profesional	10. Memahami, menerapkan dan menganalisis hidangan kesempatan khusus dan fusion food	<p>10.1. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus</p> <p>10.2. Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik fusion (fusion Food)</p> <p>10.3. Mengevaluasi kue dengan teknik fusion</p>	<p>10.1.1. Mengidentifikasi hidangan untuk kesempatan khusus</p> <p>10.2.1. Mengidentifikasi makanan pembuka dengan teknik fusion</p> <p>10.3.1. Menguraikan langkah pembuatan kue dengan teknik fusion</p>
	Profesional	11. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengelolaan usaha boga	<p>11.1. Menganalisis berbagai usaha jasa boga</p> <p>11.2. Memahami promosi dan pemasaran produk boga</p>	<p>11.1.1. Mengidentifikasi berbagai usaha jasa boga</p> <p>11.2.1. Menganalisis jasa boga yang ada pada masyarakat</p>

			<p>11.3. Memahami pengemasan produk jasa boga</p> <p>11.4. Merencanakan usaha jasa boga</p>	<p>11.2.2. Menjelaskan pengertian promosi</p> <p>11.2.3. Menguraikan macam-macam cara promosi</p> <p>11.2.4. Mengidentifikasi langkah-langkah pemasaran</p> <p>11.1.1. Menjelaskan pengertian kemasan</p> <p>11.1.2. Mengidentifikasi macam-macam kemasan</p> <p>11.4.1. Membuat proposal usaha jasa boga</p>
--	--	--	---	---