

**KISI-KISI UJIAN SEKOLAH BERSTANDAR NASIONAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN
TAHUN PELAJARAN 2018/2019**

MATA PELAJARAN : Dasar-Dasar Tata Boga
KURIKULUM : 2006

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan Bahan Makanan	Boga Dasar	Ilmu Gizi
Pengetahuan dan Pemahaman - menjelaskan - mengidentifikasi	Siswa mampu : menjelaskan ruang lingkup hygiene dan sanitasi	Siswa mampu : mengidentifikasi jenis-jenis bahan makanan	Siswa mampu menjelaskan <ul style="list-style-type: none"> • peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • potongan bahan makanan 	Siswa mampu menjelaskan <ul style="list-style-type: none"> • zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) • bahan makanan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
Aplikasi - menerapkan - mengklasifikasi - menentukan - memilih	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan : <ul style="list-style-type: none"> ○ tindakan hygiene perorangan di dapur ○ penanganan makanan • Menentukan : <ul style="list-style-type: none"> ○ bahan pembersih atau saniter sesuai dengan fungsinya ○ penyebab keracunan dilihat dari gejalanya ○ peralatan yang digunakan untuk 	Siswa mampu mengklasifikasi : <ul style="list-style-type: none"> • jenis kacang dilihat dari karakteristiknya • jenis bumbu • jenis rempah • bagian potongan daging untuk pengolahan hidangan • jenis-jenis potongan ikan • bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya 	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> • Menentukan : <ul style="list-style-type: none"> ○ teknik penanganan dasar pengolahan makanan pada sayuran/umbi-umbian ○ teknik pengolahan makanan panas basah / kering • Memilih : <ul style="list-style-type: none"> ○ jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk 	Siswa mampu menentukan : <ul style="list-style-type: none"> • fungsi zat pembangun yang diperlukan tubuh • nama penyakit dan kekurangan vitamin tertentu • daftar Komposisi Bahan Makanan untuk menghitung zat gizi • daftar Bahan Makanan Penukar untuk menghitung zat gizi

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan Bahan Makanan	Boga Dasar	Ilmu Gizi
	<p>membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ peralatan yang digunakan untuk membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang ○ upaya mengurangi resiko bahaya kecelakaan kerja 		<p>wadah dari sayuran dan buah</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ jenis lipatan daun yang tepat untuk hidangan tertentu ○ kriteria hasil bumbu dasar ○ jenis bumbu dasar 	<ul style="list-style-type: none"> • Angka Kecukupan Gizi untuk menghitung kecukupan zat gizi
<p>Penalaran dan Logika</p> <ul style="list-style-type: none"> - menganalisis - mendiagnosis - merencanakan 	<p>Siswa mampu : mendiagnosis proses pengurangan kesadahan air</p>	<p>Siswa mampu mendiagnosis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • penyebab kerusakan pada bahan makanan • pengaruh lemak terhadap hasil produk tertentu • mutu susu dan hasil olahannya • perubahan sifat sayur/buah akibat proses pengolahan yang salah 	<p>Siswa mampu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiagnosis teknik pengolahan makanan tertentu • Merencanakan bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun sesuai hidangan 	<p>Siswa mampu mendiagnosis :</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasus kekurangan zat gizi sumber vitamin berdasarkan data • kasus kekurangan zat gizi sumber mineral berdasarkan data • susunan menu berdasarkan prinsip menu seimbang