

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

Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Tata Boga
Kurikulum : 2013

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan Bahan Makanan	Boga Dasar	Ilmu Gizi
Pengetahuan dan Pemahaman - menjelaskan - mengidentifikasi	Siswa mampu menjelaskan tindakan hygiene perorangan di dapur	Siswa mampu mengidentifikasi bahan makanan dari gula dan hasil olahannya	Siswa mampu menjelaskan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	Siswa mampu menjelaskan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak)
Aplikasi - menerapkan - memilih	Siswa mampu menerapkan: <ul style="list-style-type: none"> • tindakan hygiene perorangan di dapur • salah satu syarat hygiene dapur • bahan pembersih atau saniter sesuai dengan fungsinya • penyebab keracunan dilihat dari gejalanya • penanganan peralatan yang digunakan untuk membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang • upaya mengurangi resiko bahaya kecelakaan kerja 	Siswa mampu menerapkan tentang : <ul style="list-style-type: none"> • jenis kacang dilihat dari karakteristiknya • prinsip penyimpanan sayuran dan buah 	Siswa mampu menerapkan tentang: <ul style="list-style-type: none"> • potongan bahan makanan • teknik pengolahan makanan panas basah • Prinsip dasar teknik pengolahan makanan • jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah • jenis lipatan daun yang tepat untuk hidangan tertentu • bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 	Siswa mampu <ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ○ fungsi zat gizi sumber zat pembangun ○ fungsi zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh ○ fungsi zat pengatur yang diperlukan tubuh • Menghitung <ul style="list-style-type: none"> ○ berat bersih dari bahan makanan ○ kandungan gizi bahan makanan tertentu

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan Bahan Makanan	Boga Dasar	Ilmu Gizi
Penalaran dan Logika - menganalisis	Siswa mampu menganalisis penyebab kerusakan pada bahan makanan	Siswa mampu menganalisis tentang: <ul style="list-style-type: none"> • perubahan sifat-sifat kimia bahan makanan dari sereal (beras) akibat pengolahan • mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan • mutu telur dan hasil olahannya serta perubahan setelah pengolahan 	Siswa mampu menganalisis macam-macam sambal pada masakan Indonesia berdasarkan ciri karakteristiknya	Siswa mampu menganalisis : <ul style="list-style-type: none"> • sifat bahan sumber zat pembangun (sifat protein) yang diperlukan tubuh • jumlah bahan penukar yang akan diperlukan sesuai kebutuhan • kecukupan zat gizi untuk kalori dan protein • penyakit dan kekurangan vitamin tertentu berdasarkan cirinya • kasus kekurangan zat gizi sumber mineral berdasarkan data • susunan menu berdasarkan prinsip menu seimbang