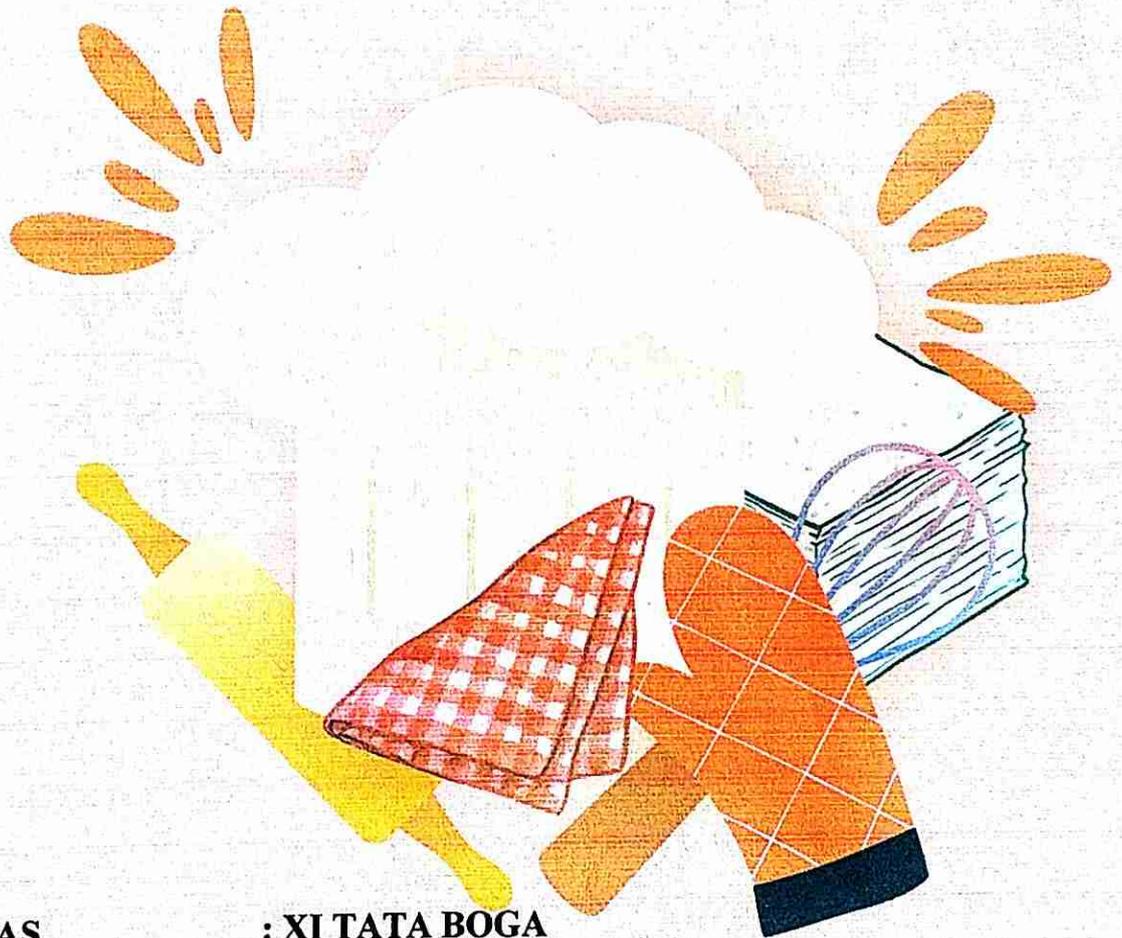


LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)



KELAS : XI TATA BOGA

NAMA KELOMPOK: kelompok 3

NAMA ANGGOTA : 1. ALVINA SAHIRA
2. RAHMI AMELIA
3. A. SRI MAHARANI

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Pertemuan : 2

| | |
|--------------------|--------------------------------|
| Sekolah Pendidikan | : SMK Negeri 1 Soppeng |
| Keahlian | : Tata Boga |
| Mata Pelajaran | : Produk Pastry dan Bakery |
| Kompetensi Dasar | : Membuat Coklat Praline |
| Kelas/Semester | : XI Tata boga/ Ganjil |
| Alokasi Waktu | : 1 X Pertemuan (2 X 45 menit) |
| Materi | : Coklat praline |

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran praktikum dengan model pembelajaran Project Based peserta didik diharapkan dapat:

1. Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan coklat praline dengan tepat
2. Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan coklat praline sesuai dengan standar resep
3. Membuat produk coklat praline sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja dan hygiene makanan dengan penuh tanggung jawab.
4. Menyajikan coklat praline sesuai dengan teknik penyajian dan menggunakan alat hidang yang tepat, serta memperhatikan hygiene makanan .

B. Ringkasan Materi

Peralatan yang dipakai adalah :

Terdiri dari Alat pengolahan, alat cetak dan alat hidang.

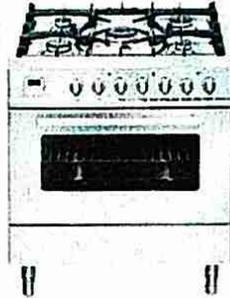
Pastikan penggunaan alat tersebut bersih dan steril untuk menjaga kualitas coklat praline, karena sedikit kelembaban peralatan akan merusak tekstur coklat.

Penggunaan bahan pokok coklat berkualitas tinggi akan mempengaruhi hasil produk coklat praline misalnya baik itu coklat susu, coklat hitam, atau coklat putih. Dan penggunaan suhu yang tepat, pastikan suhu tidak terlalu panas.

C. Alat Pengolahan, alat cetak dan alat hidan

a. Alat Pengolahan:

1. Kompor



2. Panci



3. Sendok Kayu



4. Timbangan



5. Paping bag



b. ALAT CETAK

a. Polikarbonat



2. Plastik

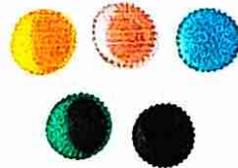


3. silikon



c. ALAT HIDANG

a. Papper Cup



b. Kotak Praline



c. Piring Ceper



d. Kotak Kado



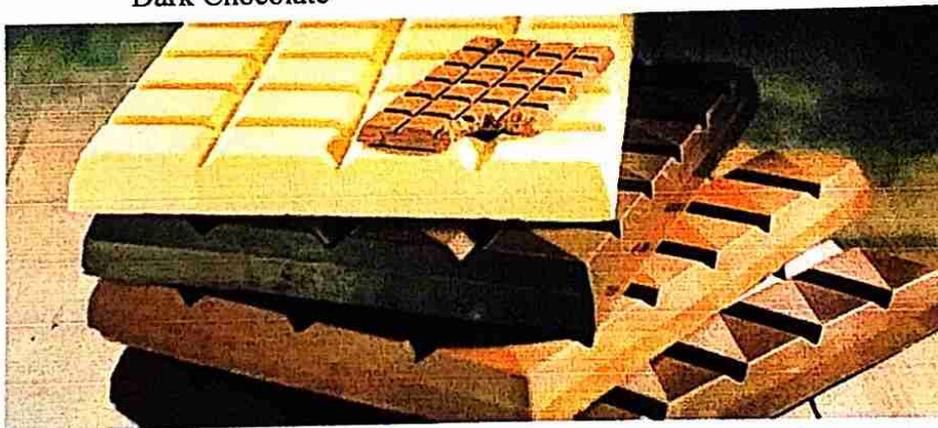
D. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan coklat praline:

1. Bahan Pokok:

- Compound Chocolate

Chocolate tersebut memiliki pilihan rasa dan tingkat kemanisan yang bervariasi. Terdapat jenis coklat Dark, White, Milk atau aneka warna untuk menghasilkan coklat praline dengan rasa yang bervariasi.

Dark Chocolate

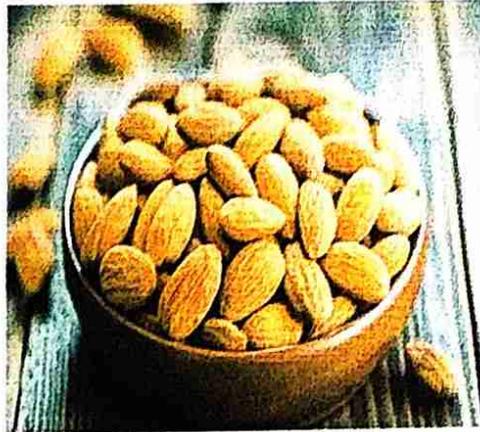


White Chocolate



, Dark Ch

2. Bahan Isian:
Kacang Almond



Kacang Mede



Sukade

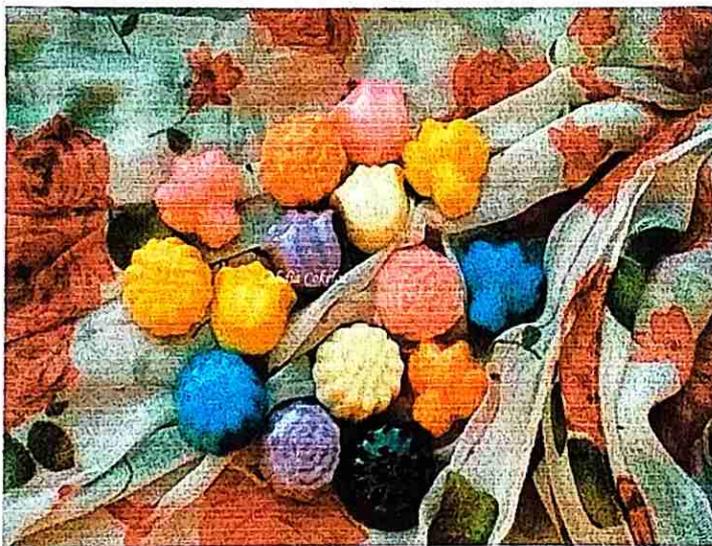


E. Prosedur Pembuatan:

Prosedur Pembuatan coklat praline dapat diamati di Link youtub berikut :

<https://youtube.com/shorts/jH4fhI3JStg?si=xsEKTZu-ieLltF6f>

F. Jenis-Jenis Produk Coklat Praline :



F. Kegiatan peserta didik sebelum melakukan praktek:

1. Peserta didik diberikan kesempatan untuk berpakaian rapi / pakaian praktek lengkap sesuai dengan tata tertib masuk laboratorium sebelum praktek.
2. Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengumpulkan data dari berbagai informasi yang relevan permasalahan yang diberikan pada pertemuan sebelumnya untuk dikerjakan di LKPD ini.

TUGAS:

1. Silakan baca resep dibawah ini sebelum melakukan praktek:

A. Resep Coklat Praline

Bahan:

- 250 gr White Coumpound chocolate/ coklat warna Pink atau
- 250 gr Dark chocolate Coumpound
- Bahan isi secukupnya

Cara Membuat:

1. Didihkan air kedalam panci yang agak kecil, lalu matikan apinya setelah air mendidih.
2. Lelehkan white chocolate/ dark chocolate atau coklat warna dasar lainnya dengan teknik au bin marie/ di tim, aduk sesekali sampai coklat benar-benar meleleh.
3. Setelah coklat sudah meleleh, angkat dan biarkan coklat sampai mendapat suhu yang diinginkan , lalu masukkan ke dalam paping bag, gunting ujung paping bag.
4. Masukkan ke dalam cetakan sebagai dasarnya lalu aduk-aduk hingga merata pinggiran cetakan dengan menggunakan sumpit, kemudian masukkan ke dalam frizeer kira-kira 3 menit lalu keluarkan.
5. Masukkan bahan isian lalu tutup dengan coklat bagian atasnya
6. Setelah selesai ditutup bagian atasnya, masukkan kembali dikulkas kira2-kira 3 menit.
7. Keluarkan dari kulkas kemudian coklat praline dikeluarkan dari cetakan.
8. Siap disajikan untuk melihat bagian isinya, potong 2 bagian coklat tersebut.

Catatan:

Sesuaikan dengan warna bahan coklat yang akan dipakai masing-masing kelompok

TUGAS:

Lengkapi Tabel berikut Sesuai dengan tugas kelompok masing-masing:

➤ **Kelompok 1.**

Tugas: Membuat Coklat Praline dengan menggunakan bahan dasar coklat putih dan bahan isian selai strawberi

➤ **Kelompok 2.**

Tugas: Membuat Coklat Praline dengan bahan dasar Dark coklat dan bahan isian Kacang Almond

➤ **Kelompok 3.**

Tugas: Membuat Coklat Praline dengan bahan dasar coklat Pink (Merah muda) dan bahan isian buah dikeringkan (Sukade)

Langkah Kerja dalam pembuatan Coklat Praline

| NO | Bahan yang digunakan (Bahan dasar dan bahan isian) | Alat yang dipakai (alat pengolahan, alat cetak, dan alat hidang) | LANGKAH KERJA |
|----------------|--|---|---|
| 1. 2. 3. | Strawbery coklat Sukade | 1. Pisau 2. Talenan 3. Cetakan 4. Sendok makan/teh 5. Spatula 6. Panci 7. kompor 8. mangkuk 9. Piring 10. Sumpit | 1. Coklat dipotong lalu dilelehkan 2. Setelah meleleh masukan ke piping bag 3. Cetak setengah lalu masukkan ke dst freezer 3 mnt, keluarkan lalu masukkan isian, ditulupi dgn coklat kembali; masukkan ke freezer sama 3 mnt setelah 3 mnt keluarkan dari freezer kemudian keluarkan dari cetakan |

2. Presentasikan hasil produknya bersama dengan kelompok masing-masing, dan kelompok yang lain mengamati serta memberikan tanggapan bila ada yang kurang jelas dari hasil kelompok tersebut .

3. Hasil yang diharapkan:

Dalam pembuatan produk coklat praline, hasil yang diharapkan adalah coklat praline yang memiliki kualitas tinggi, rasa yang lezat, tampilan yang menarik, dan tekstur yang pas.

G. Rubrik Penilaian Observasi dan Unjuk Kerja

| Kriteria Penilaian | Skor (0-5) |
|---|------------|
| Kemampuan menjawab LKPD | 4 |
| Kemampuan dalam persiapan diri untuk ikut praktikum | 5 |
| Kemampuan dalam persiapan alat | 4 |
| Kemampuan dalam persiapan bahan | 5 |
| Keterlibatan aktif dalam kelompok | 5 |
| Kemampuan unjuk kerja dalam praktikum | 4 |
| Kemampuan menjawab pertanyaan langsung saat unjuk kerja | 4 |
| Kemampuan dalam memperhatikan K3 saat unjuk kerja | 4 |
| Kemampuan menyelesaikan produk | 4 |
| Kemampuan menyajikan produk | 4 |
| Total Skor | 43 |

1. Kemampuan Menjawab LKPD

- a. 0 tidak ada kemampuan dalam menjawab LKPD dengan tujuan pembelajaran praktikum.
- b. 1 kemampuan sangat rendah dalam menjawab LKPD dengan tujuan pembelajaran
- c. 2 kemampuan cukup rendah dalam menjawab LKPD dengan tujuan pembelajaran
- d. 3 Kemampuan hampir dapat menjawab LKPD tetapi tidak ada kejelasan dengan tujuan Pembelajaran

- e. 4 Kemampuan menjawab LKPD sudah jelas tetapi belum ada kejelasan dengan tujuan Pembelajaran
 - f. 5 Kemampuan menjawab LKPD sangat baik dan sangat jelas dengan tujuan Pembelajaran
- 2. Kemampuan dalam persiapan diri untuk ikut praktikum**
- a. 0 Tidak ada kesiapan untuk ikut praktikum
 - b. 1 sangat kurang upaya untuk ikut praktikum
 - c. 2 Rendahnya upaya persiapan untuk ikut praktikum
 - d. 3 upaya persiapan sudah cukup untuk ikut praktikum
 - e. 4 upaya persiapan cukup baik untuk ikut praktikum
 - f. 5 upaya sangat baik untuk ikut praktikum
- 3. Kemampuan dalam persiapan alat**
- a. 0 tidak ada upaya dalam persiapan alat untuk praktikum
 - b. 1 kurangnya upaya dalam persiapan alat untuk praktikum
 - c. 2 sedikit upaya dalam persiapan alat untuk praktikum
 - d. 3 Upaya sudah cukup dalam persiapan alat untuk praktikum
 - e. 4 upaya sudah baik dalam persiapan alat untuk praktikum
 - f. 5 upaya sangat baik dalam persiapan alat untuk praktikum
- 4. Kemampuan dalam persiapan bahan**
- a. 0 tidak ada upaya dalam persiapan bahan untuk praktikum
 - b. 1 kurangnya upaya dalam persiapan baha untuk praktikum
 - c. 2 sedikit upaya dalam persiapan bahan untuk praktikum
 - d. 3 Upaya sudah cukup dalam persiapan baha untuk praktikum
 - e. 4 upaya sudah baik dalam persiapan bahan untuk praktikum
 - f. 5 upaya sangat baik dalam persiapan bahan untuk praktikum
- 5. Keterlibatan aktif dalam kelompok**
- a. 0 tidak ada keterlibatan dalam kelompok untuk praktik
 - b. 1 kurang keterlibatan dalam kelompok untuk praktik
 - c. 2 sedikit keterlibatan dalam kelompok
 - d. 3 sudah cukup keterlibatan dalam kelompok untuk praktek
 - e. 4 upaya keterlibatan sudah baik dalam kelompok untuk praktik
 - f. 5 Keterlibatan sangat baik dalam kelompok untuk praktik
- 6. Kemampuan unjuk kerja dalam praktikum**
- a. 0 tidak ada kemampuan untuk unjuk kerja dalam praktik
 - b. 1 kurangnya kemampuan unjuk kerja dalam praktik
 - c. 2 sedikit kemampuan unjuk kerja dalam praktik

- d. 3 kemampuan sudah cukup dalam unjuk kerja pada praktikum
 - e. 4 upaya sudah baik dalam unjuk kerja pada praktikum
 - f. 5 kemampuan sangat baik dalam unjuk kerja dalam praktikum
- 7. Kemampuan menjawab pertanyaan langsung saat unjuk kerja**
- a. 0 tidak ada upaya dalam pertanyaan langsung saat unjuk kerja
 - b. 1 kurang upaya dalam menjawab pertanyaan langsung saat unjuk kerja
 - c. 2 sedikit upaya dalam menjawab pertanyaan langsung saat unjuk kerja
 - d. 3 sudah cukup upaya dalam menjawab pertanyaan langsung saat unjuk kerja
 - e. 4 upaya baik dalam menjawab pertanyaan langsung saat unjuk kerja
 - f. 5 sangat baik upaya kemampuan dalam menjawab pertanyaan saat unjuk kerja
- 8. Kemampuan dalam memperhatikan K3 saat unjuk kerja**
- a. 0 tidak ada upaya dalam memperhatikan K3 saat unjuk kerja
 - b. 1 kurangnya upaya dalam memperhatikan K3 saat unjuk kerja
 - c. 2 sedikit upaya memperhatikan K3 saat unjuk kerja
 - d. 3 sudah cukup upaya memperhatikan K3 saat unjuk kerja
 - e. 4 upaya sudah baik memperhatikan K3 saat unjuk kerja
 - f. 5 sangat baik, upaya dalam memperhatikan K3 saat unjuk kerja
- 9. Kemampuan menyelesaikan produk coklat praline**
- a. 0 tidak ada upaya menyelesaikan produk coklat praline
 - b. 1 kurang memperhatikan langkah-langkah dalam menyelesaikan produk
 - c. 2 sedikit memperhatikan langkah-langkah penyelesaian produk
 - d. 3 cukup memperhatikan langkah-langkah penyelesaian produk
 - e. 4 baik dalam memperhatikan langkah-langkah penyelesaian produk
 - f. 5 sangat baik dalam memperhatikan langkah-langkah penyelesaian produk
- 10. Kemampuan menyajikan produk**
- a. 0 Tidak ada kemampuan menyajikan produk
 - b. 1 kurangnya kemampuan dalam menyajikan produk
 - c. 2 sedikit kemampuan dalam menyajikan produk
 - d. 3 kemampuan cukup dalam menyajikan produk
 - e. 4 kemampuan baik dalam menyajikan produk
 - f. 5 kemampuan sangat baik dalam menyajikan produk

H. Rubrik Penilaian untuk Proyek dan Presentasi:

| Kriteria Penilaian | Skor (0-5) |
|---|------------|
| Pemilihan Bahan (Kualitas Bahan) | 5 |
| Rasa (Coklat Praline harus memiliki rasa coklat yang kaya dan lezat, variasi rasa tambahan juga harus seimbang) | 5 |
| Warna (Coklat praline harus memiliki tampilan yang menarik dan menggoda, yaitu termasuk bentuk, warna dan dekorasi yang menarik) | 4. |
| Tekstur: Tekstur coklat praline harus sempurna | 4. |
| Motif Coklat Praline | 5 |
| Bentuk Coklat Praline | 5 |
| Aroma Coklat Praline | 5 |
| Keselarasan dengan tujuan Pembelajaran | 5 |
| Kreatifitas dalam menyajikan Produk | 4 |
| Kejelasan dan Pemahaman konsep | 4 |
| Total Skor | |

1. Pemilihan Bahan:

- a. 0 Permukaan coklat kusam, tidak mengkilap
- b. 1 Permukaan Coklat agak Kusam dan agak mengkilap
- c. 2 Permukaan coklat kurang mengkilap
- d. 3 Permukaan coklat kusam
- e. 4 Tidak berbau coklat segar, hampir tidak berbau coklat
- f. 5 Permukaan coklat mengkilap dan bau coklat segar

2. Rasa Coklat:

- a. 0 coklat terlalu manis dan terlalu pahit
- b. 1 coklat terlalu manis dan tidak terlalu pahit
- c. 2 variasi rasa kurang seimbang
- d. 3 coklat agak manis dan tidak pahit
- e. 4 coklat agak pahit dan coklat mempunyai rasa manis
- f. 5 memiliki rasa yang kaya dan lezat

3. Warna:

- a. 0 warna coklat praline kusam dan permukaan tidak rata
- b. 1 warna coklat praline kusam tapi permukaan rata
- c. 2 warna coklat praline agak mengkilap tetapi permukaan tidak rata
- d. 3 warna coklat praline mengkilap tetapi permukaan kurang rata
- e. 4 warna coklat praline mengkilap dan permukaan agak rata
- d. 5 warna coklat praline mengkilap dan permukaan rata

4. Tekstur:

- a. 0 coklat praline keras dan memiliki butiran kasar
- b. 1 coklat praline agak keras dan memiliki sedikit butiran kasar
- c. 2 coklat praline agak lembut dan tidak memiliki butiran kasar
- d. 3 coklat praline lembut tetapi agak lembek dan memiliki butiran kasar
- e. 4 coklat praline kurang renyah dan memiliki sedikit butiran kasar
- f. 5 coklat praline renyah, lembut dan tidak memiliki butiran kasar

5. Motif:

- a. 0 tidak memiliki motif yang jelas dan lapisan coklat tidak konsisten
- b. 1 kurang memiliki motif kurang jelas dan lapisan kurang konsisten
- c. 2 memiliki motif yang agak jelas tetapi lapisan kurang konsisten
- d. 3 memiliki motif yang kurang jelas tetapi lapisan agak konsisten
- e. 4 memiliki motif jelas dan lapisan hampir konsisten
- f. 5 memiliki motif jelas dan lapisan konsisten

6. Bentuk:

- a. 0 Hasil produk bentuk tidak rapi dan model tidak konsisten
- b. 1 hasil produk kurang rapi dan model kurang konsisten
- c. 2 hasil produk rapi tetapi model kurang konsisten
- d. 3 hasil produk agak rapi dan model konsisten
- e. 4 hasil produk rapi tetapi bentuk seragam
- f. 5 hasil produk rapi dan bentuk seragam

7. Aroma:

- a. 0 coklat praline tidak memiliki aroma yang khas dan terlalu pahit dan tidak manis
- b. 1 coklat praline kurang memiliki aroma khas dan sedikit pahit
- c. 2 coklat praline memiliki sedikit aroma khas dan praline kurang manis
- d. 3 coklat praline kurang manis
- e. 4 coklat praline memiliki aroma khas tetapi agak pahit dan manis
- f. 5 coklat praline memiliki aroma khas, manis dan tidak pahit

8. Keselarasan dengan Tujuan Pembelajaran (0-5):

- a. 0: Tidak ada keselarasan antara proyek/presentasi dengan tujuan pembelajaran yang ditetapkan.
- b. 1: Keselarasan sangat rendah, proyek/presentasi hanya sedikit atau sama sekali tidak relevan dengan tujuan pembelajaran.
- c. 2: Keselarasan rendah, proyek/presentasi memiliki beberapa elemen yang relevan dengan tujuan pembelajaran.
- d. 3: Keselarasan cukup baik, proyek/presentasi secara umum sesuai dengan tujuan pembelajaran.
- e. 4: Keselarasan baik, proyek/presentasi sebagian besar relevan dengan tujuan pembelajaran.
- f. 5: Keselarasan sangat baik, proyek/presentasi sangat sesuai dengan tujuan pembelajaran dan mencapainya secara efektif.

9. Kreativitas dalam Menyajikan Produk (0-5):

- a. 0 Tidak ada upaya kreatif dalam menyajikan produk.
- b. 1: Sangat sedikit atau tidak ada elemen kreativitas dalam penyajian produk.
- c. 2 Terdapat beberapa usaha kreatif, tetapi masih sangat terbatas.
- d. 3: Penyajian produk cukup kreatif, tetapi ada ruang untuk peningkatan.
- e. 4 Penyajian produk kreatif dan menarik perhatian audiens.
- f. 5: Penyajian produk sangat kreatif, inovatif, dan memikat audiens.

10. Kejelasan dan Pemahaman Konsep (0-5):

- a. 0 Tidak ada kejelasan dan pemahaman konsep, presentasi sangat membingungkan.
- b. 1: Kejelasan dan pemahaman konsep sangat rendah, banyak kesalahan atau ketidakjelasan.
- c. 2: Kejelasan dan pemahaman konsep rendah, tetapi masih ada beberapa elemen yang benar.
- d. 3: Kejelasan dan pemahaman konsep cukup baik, tetapi ada beberapa ketidakjelasan
- e. 4: Kejelasan dan pemahaman konsep baik dan mendukung presentasi dengan baik.
- f. 5: Kejelasan dan pemahaman konsep sangat baik, semua konsep dijelaskan dengan baik.

I..Monitoring

Tanggal Pemberian Tugas:....15-11-2023

Tanggal Penilaian15-11-2023

Jumlah Nilai89.....

F. Penilaian

Semua jawaban benar = 100

$$\text{Nilai akhir} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Total skor}} \times 100 = \frac{89}{100} \times 100 = 89$$

| Nilai | | Paraf guru |
|-------|---|---|
| 89 |  (.....ALFINA.....) Tulis nama dan tandatangan |  <u>Rahmawati Abbas, S.Pd</u> |