



**Puspresnas**  
Pusat Prestasi Nasional



# DESKRIPSI TEKNIS

**LOMBA KOMPETISI SISWA (LKS)  
TINGKAT NASIONAL XXIX  
TAHUN 2021**



**KOMPETENSI SISWA SMK  
TINGKAT NASIONAL KE-XXIX VIII**

**Bidang Lomba**

**Kuliner  
(Culinary)**

**Daring 18 - 24 Oktober 2021**



**BIDANG LOMBA**

**Kulineri**  
Cooking



Member Of  
**worldskills**

## **KATA PENGANTAR**

Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan asset bangsa yang diharapkan mampu menguasai pengetahuan, pemahaman dan penguasaan keahlian, sehingga lulusan SMK memiliki kemampuan handal berstandar nasional maupun internasional sesuai dengan visi Indonesia tahun 2045 adalah pembangunan manusia dan penguasaan IPTEK (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi) dengan peningkatan taraf Pendidikan rakyat Indonesia secara merata, peran kebudayaan dalam pembangunan, derajat kesehatan dan kualitas hidup rakyat, serta reformasi ketenagakerjaan. Sejalan dengan visi tersebut, Pusat Prestasi Nasional, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi menyelenggarakan Lomba Kompetensi Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (LKS-SMK) yang diadakan setiap tahun guna mengukur pencapaian kompetensi.

Terjadinya pandemi Covid19 sejak tahun 2020 mengharuskan semua pihak beradaptasi agar tetap dapat menjalankan program yang telah direncanakan, tahun 2021 ini pun pandemi masih berlangsung maka lomba kompetensi siswa SMK (LKS-SMK) yang dilombakan 45 bidang lomba, dengan 6 scope besaran Kategori diantaranya Kelompok Konstruksi, Teknologi Bangunan dan Agribisnis, kelompok Seni Kreatif & Fashion kelompok Teknologi Informasi & Komunikasi, kelompok Teknologi Manufaktur dan Rekayasa , kelompok Kelompok Pariwisata & Layanan Sosial dan Individual dan kelompok transportasi yang melibatkan siswa-siswa terbaik provinsi pada bidang bidangnya, dan dilaksanakan secara daring/*Online*.

Peran serta dari kalangan dunia usaha dan dunia industri (DUDI), Perguruan Tinggi, Balai Latihan Kerja (BLK) dan lainnya berkontribusi sebagai narasumber, pelatih, juri dan teknisi sangat dibutuhkan agar pelaksanaan LKS SMK dari 34 Provinsi serta kegiatan pendukung lainnya berjalan dengan baik, maka kami menerbitkan “Petunjuk Teknis LKS-SMK Tingkat Nasional ke 29 Tahun 2021 secara daring” sebagai panduan semua pihak dalam pelaksanaan LKS-SMK guna mengetahui dengan baik seluruh informasi

terkait pelaksanaan LKS-SMK. Dalam kegiatan ini juga dilaksanakan kegiatan pendukung, seperti pameran produk hasil karya Peserta didik SMK, seminar, *Job Matching*, dan proses sertifikasi. Harapannya kegiatan pendukung tersebut akan memberikan motivasi Peserta didik SMK untuk lebih bisa meningkatkan kepercayaan diri

Sehubungan dengan hal tersebut, Pusat Prestasi Nasional, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi ikut mendukung pengembangan kualitas SMK dalam mengikuti perkembangan IPTEK dan memenuhi Visi Indonesia 2045. LKS Tingkat Nasional Tahun 2021 adalah salah satu kegiatan yang mendorong semangat berprestasi peserta didik SMK yang diadakan setiap tahun dan sebagai upaya mempromosikan lulusan SMK kepada dunia usaha dan dunia industri serta pemangku kepentingan lainnya

Kami sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah berperan serta dalam penyusunan dokumen Petunjuk Teknis LKS-SMK Tingkat Nasional ke 29 Tahun 2021 ini, dan semoga Tuhan YME membalas kebaikan semua pihak.

Jakarta, 29 Mei 2021

plt. Kepala



Asep Sukmayadi,

NIP.197206062006041001

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>4</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>6</b>
<b>1 NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA</b> .....	<b>6</b>
1.1 NAMA BIDANG LOMBA.....	6
1.2 DESKRIPSI BIDANG LOMBA.....	6
1.3 ISI DSKRIPSI TEKNIS.....	6
1.4 FAKTOR RESIKO DAN KESELAMATAN KERJA .....	8
1.5 KOMPETENSI KEAHLIAN PESERTA LOMBA .....	9
1.6 DOKUMEN TERKAIT .....	20
<b>2 SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL</b> .....	<b>21</b>
2.1 KETENTUAN UMUM .....	21
2.2 SPESIFIKASI KOMPETENSI LKS-SMK .....	22
<b>3 SISTEM PENILAIAN</b> .....	<b>25</b>
3.1 PETUNJUK UMUM .....	26
3.2 KRITERIA TOLERANSI PENGUKURAN.....	26
3.3 KRITERIA PENILAIAN .....	27
3.3.1 <i>Penilaian Measurment</i> .....	27
3.3.2 <i>Penilaian Judgment</i> .....	28
3.3.3 <i>Komposisi Penilaian Measurment dan Judgement</i> .....	28
3.4 SUB KRITERIA .....	28
3.5 KESELURUHAN PENILAIAN.....	29
3.6 PROSEDUR PENILAIAN .....	29
3.7 SKEMA PENILAIAN.....	31
<b>4 FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI</b> .....	<b>32</b>
4.1 PETUNJUK UMUM .....	32
4.2 PERSYARATAN UJI.....	32
4.3 SIRKULASI PROYEK UJI .....	44
4.4 PERUBAHAN PROYEK UJI.....	44

<b>5</b>	<b>DAFTAR ALAT</b> -----	<b>45</b>
5.1	KETENTUAN UMUM -----	45
5.2	DAFTAR ALAT PARA PESERTA -----	45
<b>6</b>	<b>DAFTAR BAHAN</b> -----	<b>48</b>
6.1	BAHAN PENUNJANG-----	48
<b>7</b>	<b>LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT</b> -----	<b>49</b>
7.1	TATA LAYOUT PENEMPATAN PERALATAN UTAMA BERIKUT DESKRIPSINYA -----	49
<b>8</b>	<b>JADWAL BIDANG LOMBA</b> -----	<b>53</b>
<b>9</b>	<b>KEBUTUHAN LAIN DAN SPESIFIKASINYA</b> -----	<b>54</b>
9.1	KEBUTUHAN INI UNTUK KEBUTUHAN JURI, DIANTARANYA -----	54
9.2	KEBUTUHAN JURI UNTUK MENILAI, DIANTARANYA -----	54
9.3	KAPASITAS LISTRIK YANG DIBUTUHKAN-----	55
<b>10</b>	<b>REKOMENDASI JURI</b> -----	<b>56</b>

## **PENDAHULUAN**

### **1 NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA**

#### **1.1 Nama Bidang Lomba**

Nama bidang lomba ini adalah *Cooking* (Tata Boga)

#### **1.2 Deskripsi Bidang Lomba**

Bidang Lomba ini merupakan bidang keahlian dalam mengolah makanan yang dilakukan dengan mengaplikasikan keahlian dalam membuat makanan

#### **1.3 Isi Dskripsi Teknis**

Juru masak profesional dapat bekerja di berbagai perusahaan termasuk restoran kelas atas dan casual, hotel, layanan kesejahteraan seperti rumah sakit dan rumah tinggal, taman hiburan dan situs industri; menyediakan layanan katering untuk para tamu dan staf. Kisaran keterampilan dan harapan pelanggan akan bervariasi sesuai dengan tempat kerja. Ada juga hubungan langsung antara sifat dan kualitas layanan yang diberikan dan pembayaran yang dilakukan oleh pelanggan atau klien korporat. Selain keterampilan memasak, peran Juru masak juga akan menuntut keterampilan lebih lanjut yang terkait dengan memasak dalam lingkungan komersial dan karenanya berupaya mencapai anggaran atau margin laba yang diharapkan. Keahlian ini meliputi penyusunan menu, penetapan biaya makanan, pembelian, penyimpanan, dan pemanfaatan komoditas pangan dan kontrolnya, manajemen kerja / waktu, perencanaan, komunikasi, dan pengelolaan brigade dapur.

Juru masak di hotel atau restoran kelas tinggi yang menawarkan santapan lezat harus menunjukkan keterampilan luar biasa dalam persiapan makanan

dan presentasinya. Mereka akan diharapkan untuk membuat dan menyesuaikan hidangan yang memenuhi harapan pelanggan yang menuntut yang terbiasa makan di restoran eksklusif. Mode dan tren dalam masakan berfluktuasi sehingga penting bagi Juru masak kelas atas untuk mengikuti tren ini dan menyesuaikan produk dan layanan mereka. Pelanggan yang ingin mengalami santapan mengharapkan pengalaman makan yang tak terlupakan yang menggabungkan pengaturan dan suasana restoran, restoran teater, dan layanan pelanggan yang luar biasa, serta makanan yang luar biasa.

Pemeliharaan ketat dari kebersihan dan keamanan pribadi dan makanan tertinggi adalah yang terpenting setiap saat. Kegagalan untuk memenuhi persyaratan ini dapat berdampak buruk pada kesehatan dan kesejahteraan pengunjung, dan dapat menyebabkan kerusakan yang tidak dapat diperbaiki pada reputasi dan bisnis restoran.

Dapur komersial dilengkapi dengan peralatan khusus yang kompleks yang harus digunakan dengan hati-hati untuk menghindari kecelakaan dan cedera. Dapur adalah tempat yang berpotensi berbahaya untuk bekerja. Staf bekerja di bawah tekanan kuat, seringkali di ruang terbatas, bekerja dengan makanan panas dan peralatan serta peralatan berbahaya.

Keterampilan komunikasi yang efektif sangat penting bagi Juru masak. Dapur profesional adalah lingkungan bertekanan tinggi di mana tim Juru masak yang berspesialisasi dalam berbagai aspek produksi menu bekerja bersama untuk menghasilkan seluruh hidangan. Koordinasi brigade dapur sangat penting untuk memastikan kualitas hidangan yang dikirim ke restoran dan untuk memenuhi kerangka waktu yang sangat ketat. Selain itu, tim dapur perlu bekerja secara efektif dengan departemen lain di hotel atau restoran untuk memastikan pengalaman keseluruhan yang baik bagi tamu. Dengan globalisasi masakan, Juru masak dapat bekerja di seluruh dunia. Juru masak berbakat selalu diminati dan memiliki kesempatan untuk bepergian dan bekerja di beberapa tujuan global yang paling menarik dan menyenangkan. Ini disertai dengan kebutuhan untuk menghargai budaya yang beragam, terutama yang berkaitan dengan persyaratan dan tradisi diet

## 1.4 Faktor Resiko dan Keselamatan Kerja

Mengacu pada Kebijakan dan Regulasi Kesehatan, Keselamatan, dan Lingkungan sesuai dengan peraturan yang berlaku di Industri Dapur Indonesia.

Persyaratan keamanan khusus keterampilan meliputi:

- Selimut api untuk setiap dapur;
- Pertolongan pertama.
- Pakaian kerja peserta lomba *Cooking*.
- Semua Peserta wajib mengikuti aturan yang diberikan sebagai berikut:
- Mengikuti protokol kesehatan berkaitan dengan pandemic Covid-19, sesuai dengan PERDA yang berlaku.
- Pakaian kerja *Chef Jacket* lengan panjang putih; (tanpa logo)
- Celana hitam atau berpetak-petak kotak;
- Hitam atau putih tertutup di sepatu non-slip dan tidak memakai tali;
- Topi Juru masak putih;
- Celemek berwarna (hanya dapat digunakan selama *mise-en-Place*);
- Apron putih (dapat digunakan selama *mise-en-Place* dan harus digunakan selama presentasi;
- Napkin kerja tidak boleh digantung di Celemek (*Apron*).

## 1.5 Kompetensi Keahlian Peserta Lomba

	Section	Relative importance (%)
1	<b>Work organization and management</b>	<b>5%</b>
	<p><b>Setiap peserta harus mengetahui dan memahami</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Semua peraturan bisnis internal</li> <li>• Organisasi dan struktur perhotelan dan restoran industri jasa</li> <li>• Pentingnya pengaturan sistim kerja perorangan yang efektif</li> <li>• Penggunaan dan perawatan alat khusus yang digunakan dalam keahlian memasak</li> <li>• Peran Juru masak profesional dalam memproduksi menu dan hidangan di lingkungan bisnis</li> <li>• Pentingnya pengembangan profesional berkelanjutan untuk dipertahankan pengetahuan tentang tren dan mode terkini dalam seni kuliner</li> <li>• Bagaimana merencanakan menu yang seimbang untuk berbagai kesempatan dan situasi dan dalam batasan dan anggaran yang diberikan</li> </ul> <p><b>Setiap peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga standar kualitas sepanjang produksi, bahkan ketika di bawah tekanan</li> <li>• Menyiapkan rencana kerja untuk hidangan tunggal dan merencanakan jadwal untuk persiapan menu. Rencanakan pekerjaan harian untuk diri sendiri dan orang lain</li> <li>• Koordinasikan semua tugas persiapan (tempat mise-en) sebelum layanan</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prioritaskan pekerjaan untuk membedakan isu-isu penting dari yang kurang penting yang</li> <li>• Optimalkan alur kerja</li> <li>• Berfungsi secara efektif di setiap area dapur</li> <li>• Mampu menghitung untuk sumber daya waktu dan staf</li> <li>• Mendeteksi konflik, mengatasinya dan menemukan solusi dengan tim</li> <li>• Terapkan praktik hemat energi saat menggunakan peralatan memasak</li> <li>• Mengenal dan mengoperasikan semua peralatan dapur komersial dan teknologi dengan benar dan aman</li> <li>• Terapkan persyaratan hukum untuk deskripsi dan penjualan item menu</li> <li>• Bersikap responsif dan fleksibel terhadap situasi yang tidak terduga</li> <li>• Menyesuaikan metode kerja dengan situasi dan menjadi anggota yang efektif ke tim</li> <li>• Memberikan saran untuk perbaikan prosedur operasional</li> <li>• Membuat dan menyesuaikan resep dengan ide-ide sendiri dan mengembangkannya lebih lanjut</li> <li>• Menunjukkan rasa dan pemahaman tentang bahan-bahan dan mampu melakukannya buat hidangan tanpa resep</li> <li>• Perlakukan semua barang dengan hormat dan sumber daya ekonomi</li> <li>• Menilai kemampuan kinerja pribadi dan menghindari stres yang tidak perlu</li> <li>• Tetapkan tujuan secara mandiri dan capai</li> <li>• Ambil tanggung jawab pribadi untuk profesional berkelanjutan Anda sendiri pengembangan</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Customer service and communications</b>	<b>5%</b>
	<b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik berbagai jenis dan gaya pelayanan makanan dan ketika masing-masing akan digunakan secara tepat</li> <li>• Dampak pada produksi makanan dari berbagai jenis layanan makanan</li> <li>• Pentingnya menu sebagai alat penjualan dan komunikasi</li> <li>• Pembatasan hukum pada materi promosi dan presentasi menu</li> <li>• Pentingnya penampilan saat dilihat publik dan berurusan dengan pelanggan</li> <li>• Pentingnya komunikasi yang efektif dalam tim, dengan pelanggan dan kontraktor</li> </ul> <p><b>Peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perhatikan kebersihan dan penampilan setiap saat</li> <li>• Berkomunikasi secara efektif dengan kolega, tim, dan pelanggan</li> <li>• Manfaatkan menu sebagai alat penjualan dan komunikasi</li> <li>• Menerapkan gaya layanan makanan yang tepat untuk situasi dan pelanggan</li> <li>• Menunjukkan kesadaran bahwa industri perhotelan dan katering adalah industri berorientasi layanan pelanggan</li> <li>• Memberikan saran dan panduan tentang masalah kuliner kepada manajemen, kolega, dan pelanggan</li> <li>• Mengusulkan solusi dan berdiskusi dengan sikap berorientasi tujuan, tiba pada solusi yang disepakati</li> <li>• Merencanakan dan mengimplementasikan promosi makanan</li> <li>• Merencanakan dan mengimplementasikan pengaturan waktu untuk pemberian layanan</li> </ul>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3	<b>Food hygiene and health, safety, and environment</b>	<b>15%</b>
	<p><b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Undang-undang dan praktik yang baik terkait dengan pembelian, penyimpanan, persiapan, memasak, dan layanan makanan</li> <li>• Undang-undang dan praktik yang baik untuk praktik kerja yang aman di dapur dan untuk menggunakan peralatan catering komersial</li> <li>• Penyebab kerusakan makanan</li> <li>• Indikator kualitas untuk makanan segar dan diawetkan</li> </ul> <p><b>Peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bekerja secara higienis dan bertanggung jawab atas peraturan sanitasi untuk makanan penyimpanan, persiapan, memasak dan layanan (HACCP)</li> <li>• Simpan semua komoditas dengan aman dan higienis</li> <li>• Pastikan semua area kerja dibersihkan berdasarkan standar tertinggi</li> <li>• Konsep HACCP internal bisnis diterapkan pada detail terakhir</li> <li>• Bekerja dengan aman dan menegakkan peraturan pencegahan kecelakaan</li> <li>• Gunakan semua alat dan peralatan dengan aman dan di dalam instruksi perusahaan</li> <li>• Mempromosikan kesehatan, keselamatan, dan kebersihan lingkungan dan makanan di dalam lingkungan kerja</li> </ul>	
4	<b>Ingredients and menu development</b>	<b>5%</b>
	<p><b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harga pasar untuk bahan dan korelasi antara harga dan kualitas</li> <li>• Sifat dan jenis bahan yang digunakan dalam masakan</li> <li>• Ketersediaan dan nilai musiman produk</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korelasi antara kualitas produk, kecanggihan menu, dan tingkat gastronomi</li> <li>• Sifat nutrisi dari bahan</li> <li>• Dampak nutrisi fisik dari metode memasak</li> <li>• Peraturan dan pembatasan impor yang berlaku untuk beberapa bahan</li> <li>• Jenis dan gaya menu</li> <li>• Saldo dalam kompilasi menu</li> <li>• Masalah seputar keberlanjutan dan etika saat mencari bahan</li> <li>• Dampak budaya, agama, alergi, intoleransi, dan tradisi tentang diet dan memasak</li> </ul> <p><b>Peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anjurkan untuk pengadaan bahan dan peralatan</li> <li>• Pilih standar kualitas produk yang sesuai untuk menu, anggaran, dan situasi</li> <li>• Mengenali dan mematuhi label bahan</li> <li>• Menerapkan prinsip-prinsip nutrisi untuk mematuhi tamu ' harapan dan persyaratan</li> <li>• Identifikasi keadaan kualitas bahan dan kenali tanda-tanda kualitas dan kesegaran, mis. penampilan, aroma, struktur, dll.</li> <li>• Menilai dan menolak barang di bawah standar</li> <li>• Pilih produk yang sesuai untuk makanan khusus</li> <li>• Menyusun menu untuk berbagai situasi dan acara</li> <li>• Akurat dalam persiapan menu dan memperhitungkan wajib deklarasi seperti informasi diet dan alergi</li> <li>• Mengkompilasi menu untuk berbagai kesempatan dan Pengaturan</li> </ul>	
5	<b>Preparation of ingredients</b>	<b>20%</b>

	<p><b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur karkas dan unggas atau burung buruan dan kegunaannya semua potongan daging, unggas, atau permainan</li> <li>• Metode pemotongan dan persiapan daging untuk dimasak</li> <li>• Kisaran daging, permainan, dan unggas dan penggunaan terbaiknya</li> <li>• Potongan daging, unggas, dan permainan yang biasa digunakan dalam masakan</li> <li>• Kisaran ikan dan kerang yang tersedia dan penggunaannya yang sesuai</li> <li>• Potongan ikan yang digunakan dalam masakan</li> <li>• Metode mempersiapkan ikan dan kerang untuk dimasak</li> <li>• Rentang buah, bahan salad, dan sayuran yang digunakan dalam masakan dan metode persiapannya untuk masakan atau penggunaan</li> <li>• Potongan sayuran yang diterima dan penggunaannya</li> <li>• Metode pembuatan kaldu, sup, dan saus serta penggunaannya</li> <li>• Metode pembuatan kue, produk roti, dan makanan penutup</li> <li>• Metode pembuatan masa lalu dan produk yang tidak masuk akal lainnya</li> <li>• Peralatan dan alat yang digunakan di toko daging, toko ikan, dan persiapan bahan</li> <li>• Penggunaan yang aman dan perawatan alat, terutama pisau</li> </ul> <p><b>Peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghitung, mengukur, dan menimbang jumlah produk yang benar</li> </ul>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerapkan keterampilan pisau yang sangat baik dan teknik pemotongan umum</li> <li>• Debone daging, unggas, dan potongan hewan buruan dan bersiap untuk selanjutnya pengolahan</li> <li>• Potong dan ikat daging, unggas, dan hewan buruan</li> <li>• Siapkan, porsi, dan potongan daging dapur</li> <li>• Siapkan ikan utuh untuk diproses lebih lanjut, skala, keluarkan isi perut, fillet</li> <li>• Siapkan porsi ikan yang diterima untuk diproses dan dimasak lebih lanjut</li> <li>• Siapkan kaldu, sup, saus, bumbu bumbu, iringan, dan <i>dressing</i></li> <li>• Menyelesaikan dan kumpulkan mise en place untuk menu secara keseluruhan</li> <li>• Mengurus <i>mise en place</i> secara mandiri untuk fungsi dan jamuan makan</li> <li>• Gunakan <i>mise en place</i> yang tidak digunakan di tempat untuk aplikasi lain</li> <li>• Buat persiapan untuk produksi kue, produk roti, dan makanan penutup</li> <li>• Menghasilkan berbagai macam pasta dan benda-benda asing lainnya</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Application of cookery methods</b>	<b>15%</b>
	<p><b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berbagai metode memasak tersedia dan penggunaannya yang sesuai untuk berbagai bahan dan menu</li> <li>• Efek memasak pada bahan-bahan</li> <li>• Jenis saus yang digunakan dalam masakan profesional dan aturan pembuatan saus</li> <li>• Jenis sup yang digunakan dalam masakan profesional dan aturan pembuatan sup</li> <li>• Hiasan klasik dan ekstensi untuk hidangan dasar</li> </ul>	

	<p><b>Peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilih peralatan memasak yang sesuai untuk metode memasak</li> <li>• Terapkan metode memasak yang benar untuk setiap bahan dan setiap hidangan</li> <li>• Menerapkan berbagai metode memasak</li> <li>• Menghitung untuk waktu memasak</li> <li>• Gabungkan dan terapkan berbagai metode memasak secara bersamaan</li> <li>• Menghitung penyusutan selama memasak</li> <li>• Menghasilkan harmoni produk, metode persiapan dan Teknik pelapisan</li> <li>• Sejajarkan metode persiapan dengan tingkat gastronomi</li> <li>• Ikuti resep, mengadaptasinya sesuai kebutuhan, dan menghitung bahan berdasarkan penutup yang dibutuhkan</li> <li>• Gabungkan bahan-bahan untuk mencapai hasil yang diinginkan</li> <li>• Menghasilkan berbagai macam hidangan termasuk: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sup dan saus;</li> <li>○ <i>Starters</i> (baik panas dan / atau dingin);</li> <li>○ Salad dan hidangan pembuka;</li> <li>○ Hidangan ikan dan kerang;</li> <li>○ Daging, unggas, dan hidangan game;</li> <li>○ Hidangan sayur dan vegetarian;</li> <li>○ Hidangan khas dan internasional;</li> <li>○ Hidangan nasi dan pasta;</li> <li>○ Hidangan telur</li> <li>○ Kue, produk roti, permen, dan makanan penutup</li> </ul> </li> <li>• Siapkan dan masak hidangan kompleks yang menggabungkan bahan-bahan untuk menghasilkan hidangan yang menarik dan inovatif</li> </ul>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siapkan hidangan regional, nasional, dan internasional menggunakan resep</li> <li>• Siapkan dan masak hidangan untuk berbagai makanan termasuk sarapan, makan siang, teh sore, dan makan malam</li> <li>• Menerapkan teknologi dan metodologi modern dalam produksi pangan</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Presentation of dishes</b>	<b>25%</b>
	<p><b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentingnya penyajian makanan sebagai bagian dari makanan pengalaman</li> <li>• Berbagai hidangan servis, piring, dan presentasi lainnya peralatan tersedia</li> <li>• Tren presentasi makanan</li> <li>• Gaya layanan makanan dan dampaknya pada penyajian hidangan</li> <li>• Hiasan dan iringan yang diterima untuk hidangan tradisional</li> <li>• Pentingnya kontrol porsi di restoran komersial operasional catering</li> </ul> <p><b>Peserta harus dapat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porsi komponen makanan untuk memberikan hasil yang dibutuhkan</li> <li>• Memperjelas atau mengentalkan dan meningkatkan nilai sup dan saus</li> <li>• Menghasilkan dan menyajikan piring dingin dan berbagai macam salad</li> <li>• Sajikan makanan untuk prasmanan panas dan dingin dan pengaturan swalayan</li> <li>• Mempersiapkan hiasan yang diterima dan menggunakannya untuk yang efektif presentasi hidangan</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesuaikan gaya persiapan dan pelapisan dengan metode penyajian</li> <li>• Cicipi hidangan dan oleskan bumbu, rempah, dan rempah-rempah secara profesional</li> <li>• Sajikan makanan secara menarik untuk meningkatkan pengalaman makan dan apresiasi pelanggan terhadap makanan</li> <li>• Sajikan makanan menggunakan peralatan layanan seperti flat, tureens, piring, dll.</li> <li>• Sajikan piring berlapis di piring atau piring layanan yang sesuai untuk memberikan penampilan yang menarik dan menyenangkan</li> <li>• Menghasilkan berbagai pasta</li> </ul>	
<b>8</b>	<b>Food purchase, storage, costing, and control</b>	<b>10%</b>
	<p><b>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketersediaan musiman dan variasi harga bahan</li> <li>• Proses pasar barang umum</li> <li>• Jangkauan dan keunggulan lokal, nasional, dan pemasok internasional</li> <li>• Pembayaran umum dan ketentuan pengiriman</li> <li>• Proses pemesanan komoditas dan peralatan</li> <li>• Faktor-faktor yang mempengaruhi harga menu</li> <li>• Metode untuk menghitung harga jual berdasarkan biaya bahan</li> <li>• Pentingnya ekonomi dan efisiensi saat menyiapkan makanan</li> <li>• Pentingnya keberlanjutan, dampak lingkungan, dan jejak karbon yang disebabkan oleh pilihan mereka.</li> <li>• Solusi produk seperti program resep, menu, sistem barang dagangan, sistem perjamuan, dll.</li> <li>• Solusi penyimpanan makanan tersedia</li> </ul> <p><b>Peserta harus dapat:</b></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilih pemasok berdasarkan kualitas, layanan, kisaran, dan harga</li> <li>• Siapkan daftar permintaan harian</li> <li>• Memilih / memesan makanan dan barang-barang konsumsi yang dibutuhkan secara akurat untuk dipenuhi kebutuhan bisnis</li> <li>• Mengamankan harga, layanan, dan kualitas terbaik dari pemasok</li> <li>• Lengkapi pesanan pembelian dan kirim pesanan pembelian online</li> <li>• Terima barang saat pengiriman dan periksa semua dokumentasi untuk memastikannya pengiriman sudah benar dan barang berkualitas bagus</li> <li>• Simpan semua makanan segar, beku, dingin, dan ambien dengan benar, memastikan bahwa suhu dan kondisi penyimpanan yang sesuai adalah terawat</li> <li>• Akun untuk kerugian penyimpanan</li> <li>• Perkirakan biaya penyimpanan</li> <li>• Sejajarkan pesanan pembelian dengan kapasitas penyimpanan</li> <li>• Lengkap pemesanan, kontrol, dan catatan stok secara manual atau dengan penggunaan IT</li> <li>• Hitung biaya material dan harga jual untuk mencapai dapur yang dibutuhkan laba memantau dan menyesuaikan produksi pangan dan kontrol porsi mempertahankan margin laba yang dibutuhkan</li> <li>• Kontrol pemborosan dengan memperkirakan jumlah preparasi dengan benar diperlukan dan tidak memesan berlebihan</li> </ul>	
	<b>Total</b>	<b>100</b>

## 1.6 Dokumen Terkait

Dokumen ini hanya berisi informasi tentang aspek teknis keterampilan, dokumen lain yang juga harus dipelajari adalah:

- Petunjuk Teknis Umum lomba,
- Informasi di akun Peserta, pembimbing dan Ketua Kontingen:
  - a. Deskripsi Teknis Bidang Lomba LKS
  - b. Kisi-kisi soal LKS
  - c. Form Kebutuhan Bahan
  - d. Lembar Ceklis Kebutuhan Bahan

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

Koordinasi Kepala Dinas Pendidikan, *Technical meeting*, pembimbing dan peserta sebelum pelaksanaan lomba.

## **2 SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL**

### **2.1 Ketentuan umum**

LKS mengukur pengetahuan dan pemahaman melalui penampilan/unjuk kerja. Proyek uji, skema penilaian, dan bobot masing-masing modul proyek uji dikembangkan berdasarkan spesifikasi kompetensi LKS-SMK.

Penilaian diatur oleh Strategi Penilaian WorldSkills. Strategi menetapkan prinsip-prinsip dan teknik yang harus dipenuhi oleh penilaian dan Penilaian WorldSkills.

Praktik penilaian Expert terletak di jantung Kompetisi WorldSkills. Untuk alasan ini, ini adalah subjek pengembangan profesional dan pengawasan yang berkelanjutan. Pertumbuhan keahlian dalam penilaian akan menginformasikan penggunaan di masa depan dan arah instrumen penilaian utama yang digunakan oleh Kompetisi WorldSkills: Skema Penilaian, Proyek Uji, dan Sistem Informasi Persaingan (CIS).

Penilaian di Kompetisi WorldSkills terbagi dalam dua tipe besar: PENGUKURAN dan PENILAIAN. Untuk kedua jenis penilaian, penggunaan tolak ukur eksplisit yang digunakan untuk menilai setiap Aspek sangat penting untuk menjamin kualitas.

Skema Penilaian harus mengikuti bobot dalam Spesifikasi Standar. Proyek Uji adalah wahana penilaian untuk kompetisi keterampilan, dan juga mengikuti Spesifikasi Standar. CIS memungkinkan pencatatan merek secara tepat waktu dan akurat, dan telah memperluas kapasitas pendukung.

Skema Penilaian, secara garis besar, akan memimpin proses desain Proyek Uji. Setelah ini, Skema Penilaian dan Proyek Uji akan dirancang dan dikembangkan melalui proses berulang, untuk memastikan bahwa keduanya bersama-sama mengoptimalkan hubungan mereka dengan Spesifikasi Standar dan Strategi Penilaian. Mereka akan disetujui oleh Para Expert dan diserahkan kepada WSI

untuk disetujui bersama, untuk menunjukkan kualitas dan kesesuaian mereka dengan Spesifikasi Standar.

Sebelum diajukan untuk disetujui oleh WSI, Skema Penilaian dan Proyek Uji akan bekerja sama dengan Penasihat Keterampilan WSI untuk mendapatkan manfaat dari kemampuan CIS.

## 2.2 Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK

### Standar Kesiapan Sebagai Peserta

- Menjaga mutu standar produk, termasuk didalam bertugas dalam situasi *under pressure*
- Mengatur jadwal untuk pribadi
- Melakukan koordinasi untuk membuat *mise en place*
- Prioritaskan kerja yang berlainan untuk kepentingan pelayanan atau penyajian
- Membuat alur kerja yang sesuai dengan industri
- Melaksanakan pekerjaan secara efisien di setiap area dapur
- Memprediksi waktu yang dibutuhkan seorang peserta sesuai dengan kebutuhannya
- Deteksi setiap konflik yang ada dan cari solusi untuk team kerja
- Minta supaya mematikan semua peralatan listrik dan gas yang tidak dipakai
- Pahami bagaimana mengoperasikan semua *kitchen equipment* dengan teknologi yang canggih serta keamanannya
- Sarankan permintaan untuk deskripsi dan menu yang laku
- Harus dapat merespon dgn bijak setiap situasi yang tidak diinginkan
- Mampu untuk meningkatkan prosedur pekerjaan
- Kreasikan menu dengan ide anda sendiri dan mengembangkan ide-ide yang ada
- Harus mengerti semua bahan baku dan dapat berkreasi tanpa mempergunakan resep

- Lakukan dengan respek yang bagus untuk pekerjaan di dapur
- Nilai pribadi pekerjaan dan kesiapan dalam bekerja
- Tetapkan tujuan pekerjaan bagaimana untuk mencapainya
- Ambil tanggung jawab pribadi dan laksanakan dengan berkelanjutan untuk pengembangan diri sebagai professional

Spesifikasi Kompetensi adalah rumusan target kompetensi yang akan dilombakan. Target kompetensi dirumuskan berdasarkan situasi dunia kerja atau industri dengan tetap memperhatikan kurikulum SMK. Berikut spesifikasi kompetensi LKS-SMK :

Hari		Kompetensi	WSC %	LKS Daring %
<b>#1 Mengolah SOUP</b>				
Modul 1	<i>Soup</i>	Mengolah dan membuat soup dengan standard yang sesuai dalam pengolahan soup dalam dunia industri		25
	<i>Special task</i>	Melakukan proses memotong sayuran dengan benar dan sama ukurannya		
<b>#2 Main course</b>				
Modul 2	Beef Main Course	Mengolah dan membuat makanan utama dengan bahan dasar protein dari daging sapi		25
Modul 3	Fish Main Course	Mengolah dan membuat makanan utama dengan bahan dasar protein dari ikan		25
	Special Task	Mengolah telur		

<b>#3 Dessert</b>				
Modul 4	Dessert	Mengolah makanan penutup dengan berbahan dasar telur dan coklat		25
	Special Task	Membuat dasar pengolahan pastry dari telur dan gula		
Jumlah				100%

### **3 SISTEM PENILAIAN**

Menjelaskan peran dan tempat Skema Penilaian, bagaimana Expert akan menilai pekerjaan Peserta seperti yang ditunjukkan melalui Proyek Uji, dan prosedur dan persyaratan untuk Penilaian.

Skema Penilaian adalah instrumen penting dari Kompetisi WorldSkills, di mana ia mengaitkan penilaian dengan standar yang mewakili keterampilan. Ini dirancang untuk mengalokasikan tanda untuk setiap aspek kinerja yang dinilai sesuai dengan bobot dalam Spesifikasi Standar.

Dengan mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar, Skema Penilaian menetapkan parameter untuk desain Proyek Uji. Bergantung pada sifat keterampilan dan kebutuhan penilaiannya, pada awalnya mungkin tepat untuk mengembangkan Skema Penilaian secara lebih rinci sebagai panduan untuk desain Proyek Uji. Atau, desain Proyek Uji awal dapat didasarkan pada Skema Penilaian garis besar. Dari titik ini dan seterusnya, Skema Penilaian dan Proyek Uji harus dikembangkan bersama.

Bagian di atas menunjukkan sejauh mana Skema Penilaian dan Proyek Uji dapat menyimpang dari bobot yang diberikan dalam Spesifikasi Standar, jika tidak ada alternatif praktis.

Skema Penilaian dan Proyek Uji dapat dikembangkan oleh satu orang, atau beberapa, atau oleh semua Expert. Skema Penilaian dan Proyek Uji yang terperinci dan final harus disetujui oleh seluruh Juri Expert sebelum diajukan untuk jaminan kualitas independen. Pengecualian untuk proses ini adalah untuk kompetisi keterampilan yang menggunakan perancang independen untuk pengembangan Skema Penilaian dan Proyek Uji. Silakan lihat Peraturan untuk perincian lebih lanjut.

Para Expert dan perancang independen diwajibkan untuk menyerahkan Skema Penilaian dan Proyek Uji untuk komentar dan persetujuan sementara sebelum penyelesaian, untuk menghindari kekecewaan atau kemunduran pada tahap akhir. Mereka juga disarankan untuk bekerja dengan Tim CIS pada tahap menengah ini, untuk memanfaatkan sepenuhnya kemungkinan CIS.

Dalam semua kasus konsep Skema Penilaian harus dimasukkan ke dalam CIS setidaknya delapan minggu sebelum Kompetisi menggunakan spreadsheet standar CIS atau metode lain yang disepakati.

### **3.1 Petunjuk Umum**

Bagian ini mengatur pengembangan Proyek Uji (*Test Project*). Catatan ini bersifat pelengkap.

Apakah itu merupakan entitas tunggal, atau serangkaian modul yang berdiri sendiri atau terhubung, Proyek Uji akan memungkinkan penilaian keterampilan di setiap bagian WSSS.

Tujuan dari Proyek Uji adalah untuk memberikan peluang penuh, seimbang dan otentik untuk penilaian dan Penilaian di Spesifikasi Standar, dalam hubungannya dengan Skema Penilaian. Hubungan antara Proyek Uji, Skema Penilaian, dan Spesifikasi Standar akan menjadi indikator utama kualitas, sebagaimana juga hubungannya dengan kinerja kerja aktual.

Proyek Uji tidak akan mencakup area di luar Spesifikasi Standar, atau mempengaruhi keseimbangan tanda dalam Spesifikasi Standar selain dari keadaan yang ditunjukkan oleh BAB B.

Proyek Uji akan memungkinkan pengetahuan dan pemahaman untuk dinilai hanya melalui aplikasi mereka dalam pekerjaan praktis.

Proyek Uji tidak akan menilai pengetahuan tentang peraturan dan regulasi WorldSkills.

Uraian Teknis ini akan mencatat setiap masalah yang memengaruhi kapasitas Proyek Uji untuk mendukung berbagai penilaian relatif terhadap Spesifikasi Standar..

### **3.2 Kriteria Toleransi Pengukuran**

Judul utama Skema Penilaian adalah Kriteria Penilaian. Judul-judul ini diturunkan bersamaan dengan Proyek Uji. Dalam beberapa kompetisi keterampilan, Kriteria Penilaian mungkin serupa dengan judul bagian dalam

Spesifikasi Standar; pada orang lain mereka mungkin sama sekali berbeda. Biasanya akan ada antara lima dan sembilan Kriteria Penilaian. Apakah judul cocok atau tidak, Skema Penilaian secara keseluruhan harus mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar.

### **3.3 Kriteria Penilaian**

Judul utama Skema Penilaian adalah Kriteria Penilaian. Judul-judul ini diturunkan bersamaan dengan Proyek Uji. Dalam beberapa kompetisi keterampilan, Kriteria Penilaian mungkin serupa dengan judul bagian dalam Spesifikasi Standar; pada orang lain mereka mungkin sama sekali berbeda. Biasanya akan ada antara lima dan sembilan Kriteria Penilaian. Apakah judul cocok atau tidak, Skema Penilaian secara keseluruhan harus mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar.

Kriteria Penilaian dibuat oleh orang yang mengembangkan Skema Penilaian, yang bebas untuk menentukan kriteria yang mereka anggap paling cocok untuk penilaian dan Penilaian Proyek Uji. Setiap Kriteria Penilaian didefinisikan oleh huruf (A-I). Dianjurkan untuk tidak menentukan Kriteria Penilaian, atau alokasi tanda, atau metode penilaian, dalam Deskripsi Teknis ini.

Formulir Ringkasan Merek yang dihasilkan oleh CIS akan terdiri dari daftar Kriteria Penilaian.

Nilai yang dialokasikan untuk setiap Kriteria akan dihitung oleh CIS. Ini akan menjadi jumlah kumulatif dari nilai yang diberikan untuk setiap Aspek dalam Kriteria Penilaian tersebut.

#### **3.3.1. Penilaian Measurement**

Tiga Ahli (Expert) akan digunakan untuk menilai setiap aspek. Kecuali dinyatakan sebaliknya, hanya nilai maksimum atau nol yang akan diberikan. Di mana mereka digunakan, tolok ukur untuk pemberian tanda parsial akan didefinisikan dengan jelas dalam Aspek.

### **3.3.2. Penilaian Judgment**

*Judgement* sistem menggunakan skala 0-3. Untuk menerapkan skala dengan ketelitian dan konsistensi, penilaian harus dilakukan dengan menggunakan:

Mengacu (kriteria) untuk panduan terperinci untuk setiap Aspek (dalam kata-kata, gambar, artefak atau catatan pedoman terpisah)

Skala 0-3 untuk menunjukkan:

0: kinerja di bawah standar industri

1: kinerja memenuhi standar industri

2: kinerja memenuhi dan, dalam hal tertentu, melebihi standar industri

3: kinerja sepenuhnya melebihi standar industri dan dinilai sangat baik

Tiga Expert akan menilai setiap Aspek, dengan yang keempat untuk mengkoordinasikan Penilaian dan bertindak sebagai juri untuk mencegah Penilaian ketidakadilan dalam penilaian

### **3.3.3. Komposisi Penilaian Measurement dan Judgment**

Keputusan mengenai pemilihan kriteria dan metode penilaian akan dibuat selama desain kompetisi melalui Skema Penilaian dan Proyek Uji.

## **3.4 Sub Kriteria**

Setiap Kriteria Penilaian dibagi menjadi satu atau lebih Sub Kriteria. Setiap Sub Kriteria menjadi judul untuk formulir Penilaian WorldSkills. Setiap formulir Penilaian (Sub Criterion) berisi Aspek yang akan dinilai dan ditandai oleh pengukuran atau penilaian, atau pengukuran dan penilaian.

Setiap formulir Penilaian (Sub Criterion) menentukan hari yang akan ditandai, dan identitas tim Penilaian.

### 3.5 Keseluruhan Penilaian

Setiap Aspek mendefinisikan, secara rinci, satu item yang akan dinilai dan ditandai bersama dengan tanda, atau instruksi untuk bagaimana tanda tersebut diberikan. Aspek dinilai baik dengan pengukuran atau penilaian.

Formulir Penilaian mencantumkan, secara rinci, setiap Aspek yang akan ditandai bersama dengan tanda yang dialokasikan untuknya.

Jumlah tanda yang dialokasikan untuk setiap Aspek harus berada dalam kisaran tanda yang ditentukan untuk bagian keterampilan dalam Spesifikasi Standar tersebut. Ini akan ditampilkan dalam Tabel Alokasi Mark CIS.

Contoh Tabel Alokasi Mark CIS

	CRITERIA								TOTAL MARKS PER SECTION	WSSS MARKS PER SECTION	VARIANCE	
	A	B	C	D	E	F	G	H				
STANDARDS SPECIFICATION SECTION	1	5.00							5.00	5.00	0.00	
	2		2.00					7.50	9.50	10.00	0.50	
	3							11.00	11.00	10.00	1.00	
	4			5.00					5.00	5.00	0.00	
	5			10.00	10.00	10.00			30.00	30.00	0.00	
	6		8.00	5.00			2.50	9.00	24.50	25.00	0.50	
	7			10.00				5.00	15.00	15.00	0.00	
TOTAL MARKS		5.00	10.00	20.00	10.00	10.00	10.00	15.00	20.00	100.00	100.00	2.00

### 3.6 Prosedur Penilaian

Harus ada satu tim penilaian untuk setiap Sub Kriteria, apakah dinilai dan ditandai oleh penilaian, pengukuran, atau keduanya. Tim penilaian yang sama harus menilai dan menandai semua Pesaing, dalam segala keadaan. Tim penanda harus diorganisir untuk memastikan bahwa tidak ada tanda rekayasa dalam keadaan apapun.

Penilaian keterampilan adalah spesifikasi aspek yang jelas singkat yang menjelaskan dengan tepat bagaimana dan mengapa tanda tertentu diberikan. Berikut ini adalah contoh aspek yang dapat dinilai.

#### Pengurangan

Proporsi tanda dikurangkan karena pelanggaran terhadap Aspek penilaian sebagaimana diputuskan oleh Para Expert. Jumlah pemotongan bervariasi tergantung pada Aspek dan diperinci pada Formulir Pengukuran Pengukuran. Kriteria penilaian organisasi dan manajemen kerja mencakup bukti: Rencana kerja dan alur kerja; Koordinasi dan penentuan prioritas tugas di dapur

Kriteria penilaian layanan dan komunikasi pelanggan termasuk bukti: penampilan pribadi (termasuk kode berpakaian); pengaturan pengiriman layanan kebersihan dan pribadi dan workstation; deskripsi menu tercermin dalam hidangan yang disajikan.

Kriteria penilaian kebersihan dan kesehatan makanan, keselamatan, dan lingkungan mencakup bukti: keamanan pangan dalam penyimpanan, persiapan, memasak dan layanan; keselamatan workstation dan pencegahan kecelakaan dalam menggunakan alat dan peralatan dengan aman.

Bahan dan kriteria penilaian pengembangan menu untuk memasukkan bukti: deskripsi menu memenuhi kriteria menu yang diperlukan dan tercermin dalam hidangan yang dihasilkan.

Persiapan kriteria penilaian bahan untuk memasukkan bukti: perhitungan / pengukuran / penimbangan jumlah bahan yang benar; keterampilan pisau dan teknik persiapan; kontrol pemborosan bahan baku dan olahan (termasuk persiapan berlebih, pemangkasan berlebihan, sampah, dll.)

Penerapan kriteria penilaian metode memasak untuk memasukkan bukti: penggunaan yang benar dari berbagai metode memasak untuk menyediakan berbagai hidangan; produk akhir yang dimasak sesuai dengan kriteria metode; kontrol pemborosan bahan yang dimasak (termasuk pembusukan, dibakar, limbah dll.).

Penyajian kriteria penilaian piring untuk memasukkan bukti: kontrol porsi; bumbu dan bumbu (taste); presentasi yang menarik (visual); tekstur; gaya dan kreativitas; kombinasi keharmonisan bahan di atas piring; persyaratan kriteria layanan terpenuhi.

Pembelian makanan, penyimpanan, penetapan biaya, dan kriteria penilaian kontrol untuk memasukkan bukti: pemilihan / pemesanan komoditas untuk

memenuhi persyaratan menu; menerima dan memeriksa barang; penyimpanan barang yang benar; kontrol pemborosan dengan tidak memilih / memesan item secara berlebihan

### 3.7 Skema Penilaian

No.	Modul	Kriteria/Sub-Kriteria	Total
1	1	Day 1 Soup	22,70
2	2	Day 2 Meat and Herb	25,10
3	3	Day 2 Fish and Spice	25,10
4	4	Day 3 Dessert, Fruit and Nut	27,10
<b>Total</b>			<b>100</b>

## 4 FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI

### 4.1 Petunjuk Umum

Proyek uji lomba ini terdiri dari 4 modul, dimana setiap modul memiliki jenis dan tingkat kesulitan yang berbeda. Seluruh peserta diwajibkan mengolah keempat jenis makanan ini dengan ketentuan lomba dan waktu yang sudah ditetapkan.

Masakan yang wajib dilombakan ada 4 (empat) Modul :

Pengelolaan Dan Penyajian Makanan

- Modul 1 Soup
- Modul 2 Meat Main Course
- Modul 3 Fish Main Course
- Modul 4 Dessert

### 4.2 Persyaratan Uji

#### KETENTUAN LOMBA PENGOLAHAN MAKANAN

- a. Seluruh kegiatan memasak akan dilakukan secara langsung (live) dengan menggunakan aplikasi Zoom yang akan disediakan oleh panitia
- b. Mengolah makanan dengan menggunakan minimal 2 kamera (handphone) dengan ketentuan 1 buah camera akan tertata secara statis dan 1 camera akan digunakan bergerak menyesuaikan kegiatan peserta. **DAPAT DILIHAT DI FOTO YANG ADA DI AKHIR KETENTUAN LOMBA.**
- c. Untuk menu masakan Indonesia dan Continental dirancang sendiri oleh masing- masing peserta berdasarkan rambu-rambu yang tersebut diatas dan bahan dasar harus 60% dari total menu.
- d. Resep masakan Indonesia maupun Kontinental diserahkan pada panitia selambat - lambatnya 1 bulan sebelum acara lomba. Untuk bahan yang mystery dituliskan mystery ingredients

- e. Seluruh resep masakan dilampirkan foto. Khusus untuk masakan Indonesia selain foto makanan yang di buat juga harus dilengkapi dengan sejarah / latar belakang masakan yang berhubungan dengan adat istiadat dan kebudayaan Indonesia peserta
- f. Resep yang masuk ke panitia menjadi hak milik panitia
- g. Standar recipe harus masuk ke pihak panitia maksimum 1 bulan sebelum lomba.
- h. Semua hasil masakan peserta lomba setelah ditata, dibuat foto dan dikirimkan secara langsung ke juri pada saat lomba
- i. Semua bahan makanan yang digunakan untuk praktik pengolahan makanan Indonesia dan Continental akan dibuatkan list oleh panitia. Jika tidak dapat diperoleh di daerah peserta, maka peserta boleh mengajukan substitusi bahan dan di informasikan ke juri. Untuk bumbu Indonesia, peserta diijinkan memilih bahan sendiri.. Kecuali bahan bahan utama yang sudah termasuk didalam daftar bahan yang ditentukan oleh panitia.
- j. Peralatan pengolahan makanan/alat memasak yang spesifik dari masing masing Peserta Lomba diperbolehkan digunakan sesuai dengan kebutuhan dari peserta
- k. Untuk masakan Continental, bahan-bahan makanan disediakan oleh panitia (peserta wajib menggunakan bahan makanan) tidak boleh menambah bahan makanan di luar yang disediakan oleh panitia. **KECUALI** tidak dapat ditemukan di daerah maka diijinkan untuk mencari substitusinya dengan menginformasikan kepada panitia atau juri
- l. Alat hidang yang digunakan peserta, semua diharuskan mempergunakan piring dengan rincian sebagai berikut:
  - i. Untuk semua piring saji harus berbentuk **BULAT** dengan warna **PUTIH**
  - ii. Untuk Soup disajikan menggunakan soup Plate dengan volume 220 ml – 250 ml

- iii. Ukuran piring yang diijinkan adalah ukuran 28cm – 32cm
- iv. Tidak diperkenankan menggunakan alat saji bantuan lainnya didalam penyajian
- m. Pengolahan makanan, tidak diperkenankan menggunakan bahan Additif makanan.
- n. Jika memungkinkan, hindarkan pengolahan makanan yang menggunakan oven (karena keterbatasan peralatan yang dimiliki), dapat disesuaikan dengan kebutuhan.
- o. Peralatan bantu pengolahan seperti: food processor , blender, mixer dan grinder dapat digunakan.
- p. Siswa yang sudah pernah mengikuti LKSNASIONALTIDAK DIPERKENANKAN lagi mengikuti LKS NASIONAL.
- q. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan pakaian Chef lengkap.
- r. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur
- s. Siswa diharapkan mematuhi peraturan K3 – Harap dipelajari peraturan K3 di Dapur

**Gambar Piring Saji :**



**MODUL 1**  
**VEGETABLES CREAM SOUP**

•	<p>Cream of Vegetables Soup</p> <p>Sayuran menggunakan bahan yang sdh diundi</p> <p>Bahan yang wajib digunakan : Cream, telur dan sayuran (sesuai undian)</p>
•	Garnish bebas dan penyajian modern style
•	Jenis Product adalah Soup sebagai menu pembuka
•	<p>Anda diminta menata ke 2 (dua) Plate masakan tersebut secara modern dengan garnish yang sesuai pada alat hidang yang telah ditentukan oleh panitia</p>
•	<p>Alat hidang yang harus dipergunakan untuk :</p> <p>a) Semua hidangan disajikan dengan menggunakan Soup Plate</p> <p>b) Penyajian makanan diatas piring tidak diperbolehkan menggunakan alat saji lain</p>

<b>Module 1</b>			
<b>3 hours and 30 minutes total</b>			
<b>C1</b>	<b>Part A</b>	<b>Cream of Vegetable soup (Mystery Vegetables)</b>	<b>Skill 34</b>
Description	<p>Prepare 2 plates of the dish "Cream of Vegetable Soup"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Four plated portions of your interpretation of the dish, served hot or cold</li> <li>• Any vegetable can be used from the Black Box or from the chosen Host-Specific ingredients</li> <li>• Portion Size will be minimum 120 ml per plate/dish</li> <li>• Each plate to be served with a garnish in the plate</li> </ul> <p><b><u>Skills Test: During the Competition Hours, the following cuts need to be presented to the Judges in the first 1 HOURS, which may then be used over the next 3 competition days.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• One vegetable needs to be cut to <b>20g Brunoise.</b></li> <li>• One vegetable needs to be cut to <b>20g Julienne.</b></li> <li>• One vegetable needs to be <b>turned (torné), 4 pieces (keep this Vegetables for next day)</b></li> </ul>		
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Two plated portions to be served in the soup plate</li> <li>• Service time will be at 2 hours 15 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes on time.</li> <li>• The total module time is 3 hours, made up of 2 hours 15 minutes of preparation, 30 minutes of presentation and 30 minutes for clean down area. The competitor must leave the kitchen at 3 hours and 30 minutes</li> </ul>		
Main Ingredients required for Vegetable Soup	<p>The following ingredients must be included in the dish :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cream</li> <li>• Eggs</li> <li>• Mystery Vegetables</li> </ul>		
Basic ingredients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients are available from the chosen by competitor</li> </ul>		
Special equipment required	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.</li> </ul>		

**MODUL 2 & 3**

Modul 2 terdiri dari dua makanan dan dibuat untuk 2 (dua) porsi Ready on Plate yang terdiri dari Meat Main course & Fish Main Course

**MENU MAIN COURSE MEAT & MAIN COURSE FIS**

•	<p>MAIN COURSE MYSTERY MEAT AND HERBS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan 3 macam sayuran dengan salah satu sayuran menggunakan bahan yang dibuat di hari pertama             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minimal menggunakan 1 sauce</li> <li>- Menggunakan 1 karbohidrat</li> </ul> </li> </ul>
•	Garnish bebas dan penyajian modern style
•	Jenis Product adalah Main Course ala carte
•	Anda diminta menata ke 2 (dua) Plate masakan tersebut secara modern dengan garnish yang sesuai pada alat hidang yang telah ditentukan oleh panitia
•	<p>Alat hidang yang harus dipergunakan untuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Semua hidangan disajikan dengan menggunakan Round Plate</li> <li>b) Penyajian makanan diatas piring tidak diperbolehkan menggunakan alat saji lain</li> </ul>

•	<p>MAIN COURSE FISH AND SPICES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan 3 macam sayuran dengan salah satu sayuran menggunakan bahan yang dibuat di hari pertama             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minimal menggunakan 1 sauce</li> <li>- Menggunakan 1 karbohidrat</li> <li>- Menggunakan stuffed pasta</li> </ul> </li> </ul>
•	Garnish bebas dan penyajian modern style
•	Jenis Product adalah Main Course ala carte
•	Anda diminta menata ke 2 (dua) Plate masakan tersebut secara modern dengan garnish yang sesuai pada alat hidang yang telah ditentukan oleh panitia
•	<p>Alat hidang yang harus dipergunakan untuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Semua hidangan disajikan dengan menggunakan Round Plate</li> <li>b) Penyajian makanan diatas piring tidak diperbolehkan menggunakan alat saji lain</li> </ul>

<b>Module 2</b>			
<b>3 hours and 30 minutes total</b>			
<b>C2</b>	<b>Part A</b>	<b>Main Course with Mystery Meat &amp; Herb</b>	<b>Skill 34</b>
Description	<p>Prepare a main course with individual garnish, suitable for a la carte service for 2 persons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Main Course to be served on a 28 – 32 cm plate.</li> <li>• All 2 plates to include the same 3 types of vegetables and 1 type of starch, of the choice of the competitor.</li> <li>• All 2 plates to be served with a <b>minimum of 1 sauce</b> appropriate to the dish.</li> <li>• All 2 plates to be served with 1 <b>garnish</b> appropriate to the dish.</li> <li>• On the plate, a minimum of TWO cooking methods must be evident including <b>pan searing</b> and <b>stewing</b>.</li> <li>• The Herb must be evident in the Menu description and on the plate.</li> <li>• Minimum size/weight of the main ingredient will be set on C-2 (mystery meat will be drawn on C-2).</li> </ul> <p><b><u>Skills Test: Prepare and Serve 2 identical omelettes with a filling of your own choice within first 15 minutes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You must show evidence of working to a workplan/prep-list</li> <li>• Counters sink and fridges must be organized and uncluttered.</li> <li>• You must be clean, neat, well-groomed and presentable. You must wash hands at the start, between tasks, and at the end after cleaning.</li> <li>• You must work clean, neatly and efficiently. Any spills need to be cleaned up within 5 minutes.</li> <li>• You must work safe, using the correct PPE - any dangerous activities will be penalized.</li> <li>• There must be no time-temperature abuse, no cross-contamination faults and tasting spoon protocols must be followed.</li> <li>• There must be no drip-contamination, foods stored separately, and all preparation must be wrapped/covered and labelled.</li> <li>• There must be no excessive wastage</li> </ul>		
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service time will be at 2 hours 15 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes on time.</li> <li>• The total module time is 3 hours 30 minutes, made up of 2 hours 15 minutes of cooking, 30 minutes for presentation and 30 minutes of clean down. The competitor must leave the kitchen at 3 hours 30 minutes together for break lunch.</li> <li>• Main Course must be served hot.</li> <li>• 2 complete main course portions served on 2 plates</li> <li>• 1 plate to be served for Judging</li> <li>• 1 plate for photographs and display</li> <li>• Sauce to be served on each plate</li> <li>• Dishes to be served with a round Plate</li> </ul>		
Main ingredients required for Mystery Meat	<p>The dish must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b>Mystery Meat</b>, selected on Day C-2</li> <li>• Same 3 types of vegetable, of the competitor's choice, on all 2 plates</li> <li>• 1 type of the same starch, of competitor's choice, on all 2 plates</li> <li>• A minimum of 1 type of sauce, appropriate to the dish, on all 2 plates</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 type of garnish, appropriate to the dish, on all 2 plates</li></ul>
Basic ingredients	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredients are available from the chosen by competitor</li></ul>
Special equipment required	<ul style="list-style-type: none"><li>• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.</li></ul>

<b>Module 3</b>			
<b>3 hours and 30 minutes total</b>			
<b>C2</b>	<b>Part B</b>	<b>Main Course with Fish &amp; Spice</b>	<b>Skill 34</b>
Description	<p>Prepare a main course with individual garnish, suitable for a la carte service for 2 persons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Main Course to be served on a 28 – 31 cm plate.</li> <li>• All 2 plates to include the same 3 types of vegetables and 1 type of starch, of the choice of the competitor.</li> <li>• All 2 plates to be served with 1 <b>butter sauce</b> appropriate to the dish.</li> <li>• All 2 plates to be served with 1 <b>stuffed pasta garnish</b> appropriate to the dish.</li> <li>• A minimum of TWO cooking methods must be evident on the plate including <b>pan-frying</b> and <b>steaming</b>.</li> </ul> <p><b><u>Skills Test: Prepare 1 soft boiled egg and 1 hard boiled egg. Serve the 1 soft boiled egg in shell with one end cut off in an egg cup. Serve the 1 hard boiled egg shelled (without shell) within first 30 minutes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You must show evidence of working to a workplan/prep-list</li> <li>• Counters sink and fridges must be organized and uncluttered.</li> <li>• You must be clean, neat, well-groomed and presentable. You must wash hands at the start, between tasks, and at the end after cleaning.</li> <li>• You must work clean, neatly and efficiently. Any spills need to be cleaned up within 5 minutes.</li> <li>• You must work safe, using the correct PPE - any dangerous activities will be penalized.</li> <li>• There must be no time-temperature abuse, no cross-contamination faults and tasting spoon protocols must be followed.</li> <li>• There must be no drip-contamination, foods stored separately, and all preparation must be wrapped/covered and labelled.</li> <li>• There must be no excessive wastage</li> </ul>		
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service time will be at 2 hours 15 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes on time.</li> <li>• The total module time is 3 hours and 30 minutes, made up of 2 hours 15 minutes of cooking, 30 minutes of presentation and 30 minutes of clean down. The competitor must leave the kitchen at 3 hours 30 minutes.</li> <li>• Main Course must be served hot</li> <li>• 2 complete main course portions served on 2 plates</li> <li>• 1 plates to be served for Kitchen Judging</li> <li>• 1 plate for photographs and display</li> <li>• Sauce to be served on each plate</li> <li>• Dishes to be served with a round Plate</li> </ul>		
Main ingredients	<p>The dish must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Same 3 types of vegetable, of the competitor's choice, on all 2 plates</li> <li>• 1 type of the same starch, of competitor's choice, on all 2 plates</li> <li>• 1 type of butter sauce, appropriate to the dish, on all 2 plates</li> <li>• 1 <b>Stuffed Pasta garnish</b>, appropriate to the dish, on all 2 plates</li> </ul>		
Basic ingredients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients are available from the chosen by competitor.</li> </ul>		

Special equipment required	<ul style="list-style-type: none"><li>• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.</li></ul>
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MODUL 4 - DESSERT**

•	<p>DESSERT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 jenis cake (disajikan hangat)</li> <li>- 1 jenis chocolate mouse</li> <li>- minimal 1 macam sauce</li> </ul>
•	Garnish bebas dan penyajian modern style
•	Jenis Product adalah dessert ala carte
•	Anda diminta menata ke 2 (dua) Plate masakan tersebut secara modern dengan garnish yang sesuai pada alat hidang yang telah ditentukan oleh panitia
•	<p>Alat hidang yang harus dipergunakan untuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Semua hidangan disajikan dengan menggunakan Round Plate</li> <li>b) Penyajian makanan diatas piring tidak diperbolehkan menggunakan alat saji lain</li> </ul>

<b>Module 4</b>			
<b>3 hours and 30 minutes total</b>			
<b>C3</b>	<b>Part A</b>	<b>Dessert with Mystery Fruit &amp; Nut</b>	<b>Skill 34</b>
Description	<p>Prepare a dessert with individual garnish, suitable for a la carte service for 2 persons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dessert to be served on a 28 – 31 cm plate.</li> <li>• All 2 plates to include <b>1 type of cake</b> and <b>1 type of chocolate mousse</b>, of the choice of the competitor.</li> <li>• All 2 plates to be served with 1 sauce appropriate to the dish.</li> <li>• All 2 plates to be served with 1 garnish appropriate to the dish.</li> <li>• Mystery fruit and nut must be evident on the plate.</li> <li>• On the plate, a minimum of TWO cooking methods must be evident including <b>baking</b> and <b>frying</b>.</li> <li>• <b><u>Skills Test: Separate 3 eggs. Whisk by hand the whites with Castor sugar (given 180g) to Stiff Peaks. Whisk by hand the yolks with Castor sugar (given 120g) to Ribbon Stage within first 30 minutes.</u></b></li> <li>• You must show evidence of working to a workplan/prep-list.</li> <li>• Counters sink and fridges must be organized and uncluttered.</li> <li>• You must be clean, neat, well-groomed and presentable. You must wash hands at the start, between tasks, and at the end after cleaning.</li> <li>• You must work clean, neatly and efficiently. Any spills need to be cleaned up within 5 minutes.</li> <li>• You must work safe, using the correct PPE - any dangerous activities will be penalized.</li> <li>• There must be no time-temperature abuse, no cross-contamination faults and tasting spoon protocols must be followed.</li> <li>• There must be no drip-contamination, foods stored separately, and all preparation must be wrapped/covered and labelled.</li> <li>• There must be no excessive wastage</li> </ul>		
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service time will be at 2 hours 15 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes 5 minutes on time.</li> <li>• The total module time is 3 hours and 30 minutes, made up of 2 hours 14 minutes of cooking, 30 minutes presentation and 30 minutes of clean down. The competitor must leave the kitchen at 43 hours and 30 minutes</li> <li>• The cake must be served warm</li> <li>• 2 complete dessert portions served on 2 plates</li> <li>• 1 plates to be served for Kitchen Judging</li> <li>• 1 plate for photographs and display</li> <li>• Sauce to be served on each plate</li> <li>• Dishes to be served with a round Plate</li> </ul>		
Main ingredients required for Mystery fruit & Nuts	<p>The dish must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b>Mystery Fruit</b>, selected on Day C-2</li> <li>• The <b>Mystery Nut</b>, selected on Day C-2)</li> <li>• 1 type of cake on all 2 plates</li> <li>• 1 type of chocolate mousse on all 2 plates</li> <li>• 1 type of sauce, appropriate to the dish, on all 2 plates</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 type of garnish, appropriate to the dish, on all 2 plates</li> </ul>
Basic ingredients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients are available from the chosen by competitor</li> </ul>
Special equipment required	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.</li> </ul>

### 4.3 Sirkulasi Proyek Uji

Proyek uji yang sudah dikembangkan akan di di upload di laman Puspresnas <https://smk.pusatprestasinasional.kemdikbud.go.id/lks/> dan Peserta serta pembimbing LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2021 bisa mendownload dengan pada akun peserta dan akun pembimbing dengan ketentuan waktu yang sudah di tentukan dalam Petunjuk Umum LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2021.

### 4.4 Perubahan Proyek Uji

Dalam pelaksanaan proyek uji ini akan dilakukan perubahan sebesar 30% dimana perubahan nya akan dilakukan pada H-2 kompetisi. Hal ini dilakukan agar dapat mengasah dan mengetahui ketrampilan yang dimiliki oleh peserta lomba

## 5 DAFTAR ALAT

### 5.1 Ketentuan Umum

Alat dan bahan yang telah disediakan oleh peserta masing-masing dan melakukan konfirmasi alat dengan juri pada saat pelaksanaan ujicoba. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba 1 hari sebelum lomba (maksimal 2 jam).

### 5.2 Daftar Alat para Peserta

Alat atau sarana pendukung lomba dilakukan di sekolah. Berikut adalah alat alat yang dapat digunakan pada pelaksanaan lomba. Alat tersebut dibawah ini **tidak mengikat** mengingat akan disesuaikan dengan kebutuhan para kompetitor

NO	JENIS PERALATAN	UKURAN	JUMLAH	KETERANGAN
<b>I</b>	<b>KITCHEN EQUIPMENT</b>			
1	4 BURNER GAS RANGER & OVEN (kompor 4 tungku dengan oven)	standard	1	
2	TABLE WORK	standard	1	
	REFRIGERATOR (Chiller)	Standard	1	
Sub total				
<b>II</b>	<b>EQUIPMENT PENUNJANG</b>			
1	BLENDER	standard	1	
2	FOOD PROCESSOR	standard	1	
Sub total				
<b>III</b>	<b>KITCHEN UTENSILS</b>			
1	FLAT PAN	28cm	1	
2	SAUTE PAN	18sm - 28cm	2	
3	TWO LITER SAUCE PAN	22cm	2	
4	SMALL 3 LITER COOKING/STOCK POT	diameter 18cm	1	
5	FRYNG PAN (teflon)	diameter 24cm	1	
6	FRYNG PAN (teflon) 2	diameter 18cm	1	
Sub total				
<b>IV</b>	<b>UTENSILS PENUNJANG</b>			
1	WOODEN SPATULA	standard	3	
2	SOUP LADLE	ukuran 300ml	1	
3	SKIMMER / SPIDER NET	standard	1	
4	BALLON WHISK	medium	1	
5	CONICAL STRAINER	medium	1	
6	MIXING BOWL (Stainless steel)	standard	3	
7	WHISKING BOWL (Stainless steel)	medium	1	
8	SMALL BOWL FOR BUMBU RACIKAN	medium	4	
Sub total				
<b>V</b>	<b>PERALATAN PELENGKAP</b>			
1	WOODEN SQUARE TRAY	standard	1	
2	WOODEN ROUND TRAY	standard	1	
Sub total				
<b>VI</b>	<b>LAIN LAIN</b>			
1	CAN OPENER	heavy duty	1	
Sub total				
<b>VII</b>	<b>CHINA WARE (piring saji)</b>			
<b>WARNA PUTIH</b>				
1	PIRING BULAT	28cm / 10 INCHES	2	
2	PIRING BULAT	30 cm / 12 inches	2	

Catatan: Selama Alat tidak dicantumkan pada daftar alat akan diperiksa dan tidak boleh dipergunakan sebelum disetujui oleh tim teknis dan persetujuan ketua juri.

## 6 DAFTAR BAHAN

Berkaitan dengan bahan yang akan digunakan dapat disesuaikan dengan menu yang akan dibuat, dimana ketentuan untuk bahan yang menjadi bahan yang **HARUS DIGUNAKAN** sudah terinci di soal dari setiap modulnya. Untuk bahan-bahan lainnya silahkan digunakan dengan menyesuaikan resep yang telah dibuat.

Semua bahan disesuaikan dengan keperluan atau kebutuhan dari masing-masing kompetitor yang telah dibuat pada market list nya.

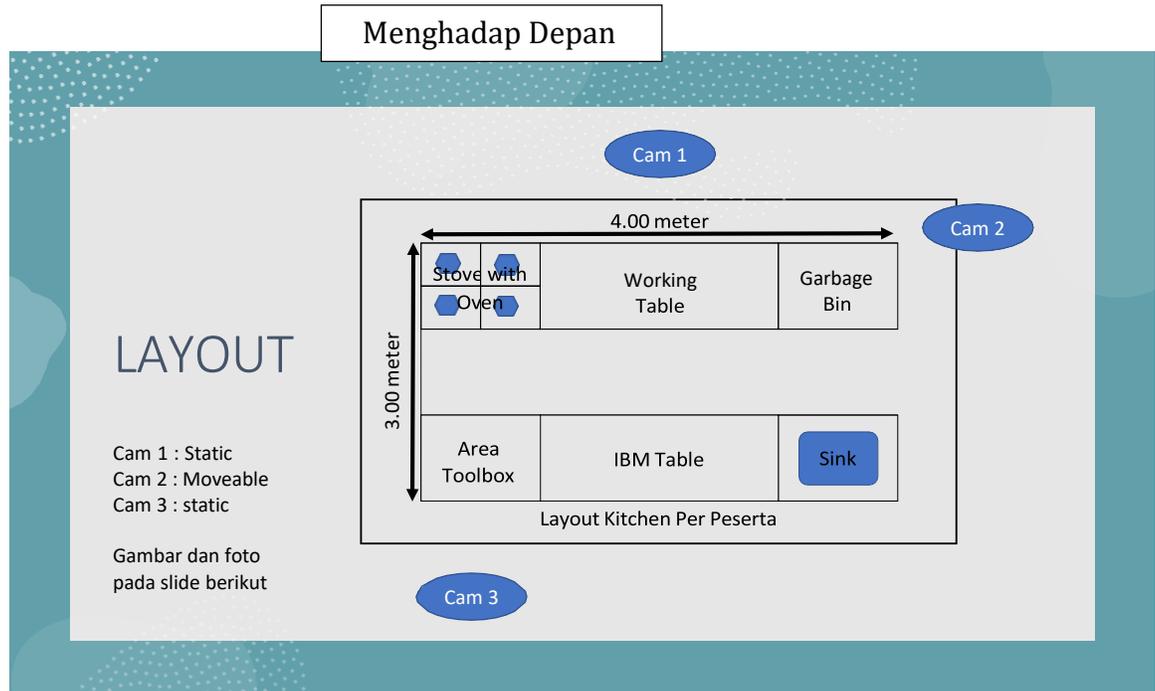
### 6.1 BAHAN PENUNJANG

Bahan-bahan penunjang dalam pelaksanaan lomba adalah disesuaikan dengan kebutuhan dari masing-masing peserta. Bahan-bahan ini harus mengikuti ketentuan yang telah ditentukan di proyek uji

No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Satuan
1	Handphone	dengan resolusi camera yang bagus. Minimal Resolusi: 720 x 1520 pixels, 19:9 ratio (~270 ppi density)	3	pcs
2	Tripod 1 M plus holder HP	Tripod HP & Kamera 1,3 meter U Holder Universal Tripod untuk Smartpho	1	pcs
3	Pulsa Quota minimal 15 GB	Disesuaikan dengan signal yang bagus dari masing-masing propinsi (Telkomsel atau XL)	2	ea
4	Tripod Holder HP	Tripod Hp Holder Hp Tripod Handphone Flexible Octopus Mini Tripod	2	pcs

## 7 LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT

### 7.1 Tata layout penempatan peralatan utama berikut deskripsinya:



Layout ini disesuaikan dengan kondisi ruang praktek di sekolah masing masing. Dimana seluruh ruangan dapat terlihat di kamera yang ketentuannya sebagai berikut:



**LAYOUT CAMERA SECARA KESELURUHAN**

Camera 1



Camera 2



Camera 3



Tampak Depan



Tampak Belakang



## 8 JADWAL BIDANG LOMBA

Waktu		Kegiatan	Keterangan
<b>Hari ke-1</b>			
09.00	10.00	Technical meeting Teknis Pelaksanaan	<b>TIDAK TERMASUK DALAM WAKTU LOMBA</b>
10.00	11.00	Uji coba Jaringan	
11.00	12.00	Persiapan akhir dari masing2 kompetitor	
13.00	13.15	Information and preparation	(15 minutes)
13.15	15.30	Cooking Process	(2 hours and 15 min)
15.30	16.00	Presentation and judging time	( 30 minutes)
16.00	16.30	Cleaning	(30 mins)
		Debrief	
<b>Hari ke-2</b>			
08.30	08.45	Informatin and preparation	(15 minutes)
08.45	11.00	Cooking Process (MAIN COURSE MEAT)	(2 hours and 15 min)
11.00	11.30	Presentation and judging time	(30 minutes)
11.30	12.00	cleaning	(30 Minutes)
12.00	13.00	Ishoma	(1 hour and 30 mins)
13.00	13.15	Preparation for Main course Fish	(15 minutes)
13.15	15.30	Cooking Process (MAIN COURSE FISH)	(2 hours and 15 min)
15.30	16.00	Presentation and judging time	(30 min)
16.00	16.30	Cleaning	(30 mins)
		Debrief	
<b>Hari ke-3</b>			
09.00	09.15	Information and preparation	(15 minutes)
09.15	11.30	Cooking Process (Dessert)	(2 hours and 15 min)
11.30	12.00	Presentation and judging time	(30 minutes)
12.00	12.30	Clear Up	(30 minutes)
12.30	selesai	Closing	

## 9 KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA

### 9.1 Kebutuhan ini untuk kebutuhan juri, diantaranya:

No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Satuan
1	Printer warna	printer dengan wifi	1	pcs
2	ATK (pensil, penggaris, pena, eraser, tip-ex)		3	set
3	Kertas A4		2	rim
4	Flash Disk	32 GB	3	pcs

### 9.2 Kebutuhan Juri untuk menilai, diantaranya:

No.	Peralatan	Spesifikasi	Satuan	Gambar
1	In Focus	Proyektor (Wifi +Android ) Projector ALL IN 1 infocus	3	
2	Layar Proyektor 84 inch Tripod Screen Projector	Layar Proyektor 84" Tripod / Screen Projector untuk BenQ / InFocus / Acer / Sony / Optoma / Hitachi / Sharp dll	3	
3	External Hard Disk untuk recording	Hardisk Eksternal 2TB Harddisk External HDD HD	2	

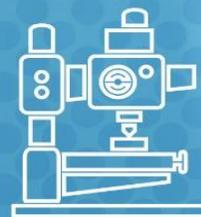
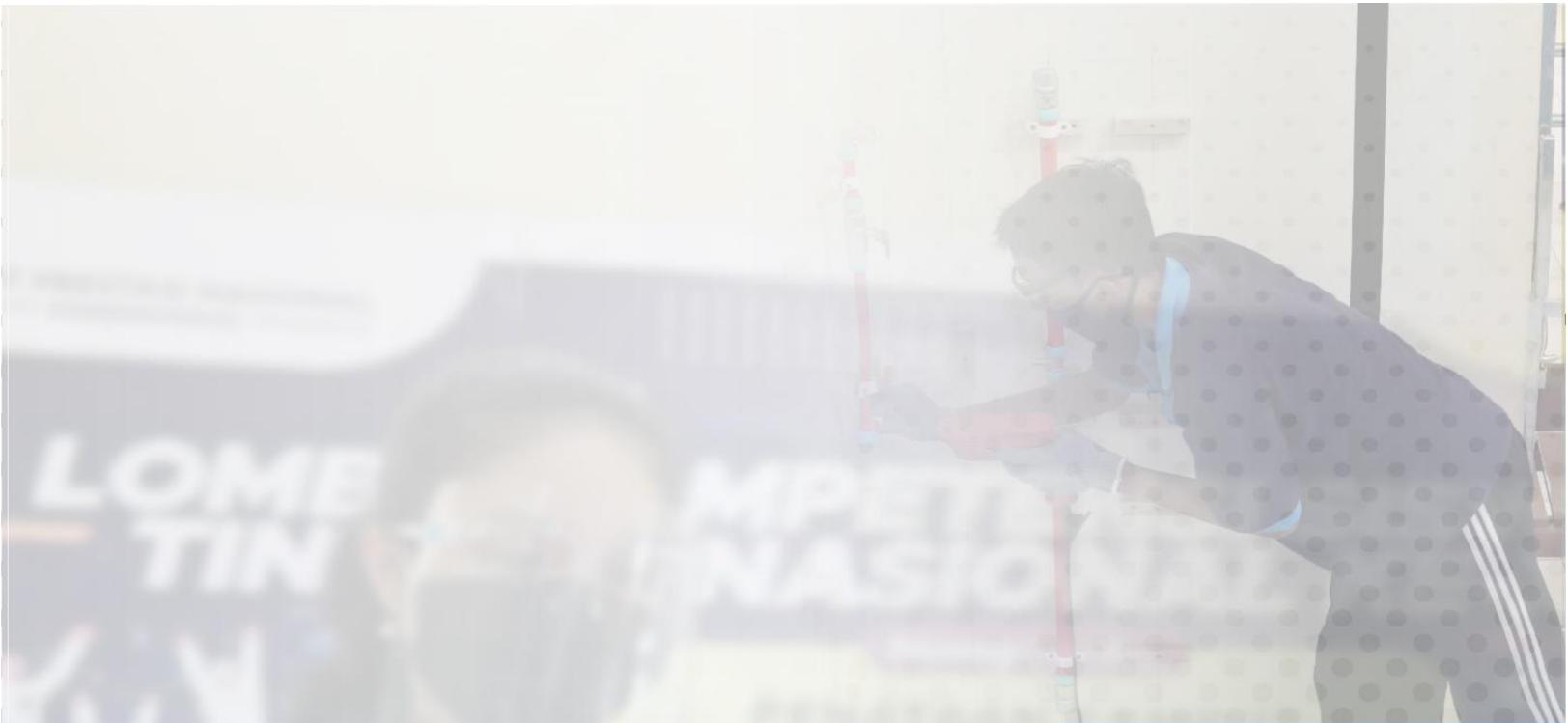
4	Cable HDMI to HDMI	Kabel Hdmi 15m / 10 meter untuk projector / infocus / lcd	3	
5	Laptop untuk monitor Zoom Meeting	Laptop Intel Core i7	2	
6	Quota Internet 20 GB	Diperlukan untuk zoom meeting selama 3 hari lomba	3	
7	Zoom ID berbayar		3	

### 9.3 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:

NO.	Nama Alat	Daya
1	Proyektor (Wifi +Android ) Projector ALL IN 1 infocus (3)	900 watt
2	Laptop 8	400 watt
3	Printer	200 watt
4		
	<b>TOTAL</b>	<b>1500 watt</b>

## **10 Rekomendasi Juri**

Lampiran Rekomendasi juri



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**  
**PUSAT PRESTASI NASIONAL**

Jl. Jenderal Sudirman, Gedung C Lt. 19, Senayan, Jakarta 10270  
Telp. (021) 5731177, Faksimile: (021) 5721243 Laman:  
<https://pusatprestasinasional.kemdikbud.go.id>