



**Puspresnas**  
Pusat Prestasi Nasional



Member Of  
**worldskills**

# DESKRIPSI TEKNIS

## LOMBA KOMPETENSI SISWA (LKS)-SMK TINGKAT NASIONAL XXX TAHUN 2022

### BIDANG LOMBA

**Kue Pastry dan Confectionery  
(Patisserie and Confectionery)**



Pariwisata & Layanan Sosial  
dan Individual

**DESKRIPSI TEKNIS**

*Kue Pastry dan Confectionery*

*Patisserie and Confectionery*

**KELOMPOK Pariwisata & Layanan Sosial dan Individual**



**LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

**TINGKAT NASIONAL XXX**

**TAHUN 2022**

## 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 30 Tahun 2022 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 2022 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 30 Tahun 2022 ini, dan semoga Tuhan YME membalas kebaikan semua pihak.

Jakarta, 29 Mei 2022

plt. Kepala



Asep Sukmayadi

NIP.197206062006041001

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>4</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>5</b>
<b>1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA.....</b>	<b>5</b>
1.1 Deskripsi Bidang Lomba.....	5
1.2 Isi Deskripsi Teknis .....	6
1.3 Dokumen Terkait.....	7
<b>2. SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba) .....</b>	<b>7</b>
2.1. Ketentuan umum.....	7
2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK.....	9
<b>3. SISTEM PENILAIAN.....</b>	<b>11</b>
3.1. Petunjuk Umum .....	12
3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran .....	13
3.3. Kriteria Penilaian.....	14
3.4. Sub Kriteria .....	15
3.5 Keseluruhan Penilaian.....	16
<b>Prosedur Penilaian .....</b>	<b>16</b>
3.7. Skema Penilaian .....	18
<b>4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI .....</b>	<b>18</b>
4.1. Petunjuk Umum .....	18
4.2. Persyaratan Uji .....	19
4.3. Sirkulasi Proyek Uji .....	21
4.4. Perubahan Proyek Uji .....	21
<b>5. DAFTAR ALAT .....</b>	<b>21</b>
5.1 Ketentuan Umum.....	22
5.2 Daftar Alat para Peserta.....	22
<b>6. DAFTAR BAHAN.....</b>	<b>31</b>
6.1 BAHAN PENUNJANG .....	33
<b>7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT .....</b>	<b>33</b>
<b>8. JADWAL BIDANG LOMBA.....</b>	<b>34</b>
<b>9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA.....</b>	<b>35</b>
9.1 Kebutuhan ini untuk kebutuhan juri, diantaranya: .....	35
9.2 Kebutuhan Juri untuk menilai .....	35
9.3 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:.....	36
<b>10. Rekomendasi Juri.....</b>	<b>37</b>

## PENDAHULUAN

### 1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA

*Patisserie and Confectionaery – Pastry Cook*

#### 1.1 Deskripsi Bidang Lomba

Membuat hidangan penutup dan produk berbahan dasar gula, coklat dan buah.

- *Sugar work ( showpiece )*
- *Celebration Cake ( Whole cake )*
- *Figurine ( marzipan / fondant )*
- *Miniature / small cake*
- *Plated Dessert ( Hot, cold or ice cream )*
- *Chocolate praline / Bon bon*
- *Chocolate ( showpiece )*

Pekerjaan dilaksanakan di *Kitchen*. Peserta lomba keterampilan melakukan pekerjaan di area dapur dalam membuat berbagai jenis hidangan penutup dan produk olahan yang terbuat dari bahan dasar cokelat, gula dan buah Adapun kegiatan pekerjaannya meliputi: *Miniature figure* yang terbuat dari *marzipan/gum paste*, *Platted dessert / hidangan penutup (panas, dingin atau ice cream )*, *Celebration Cake / whole cake*, *Chocolate praline /Candies/ Bon bon*, *chocolate show piece dan sugar show piece*. Semua pekerjaan dilakukan di dapur lomba, tidak ada produk yang sudah diolah dan dibawa dari luar area lomba. Semua pekerjaan dilakukan oleh siswa dengan memperhatikan segi keamanan, keselamatan dan kesehatan (K3).

Lomba dilaksanakan dalam waktu 3 hari lomba dengan total waktu 15 jam.

## 1.2 Isi Dskripsi Teknis

Deskripsi teknis berisi tentang informasi mengenai spesifikasi kompetensi LKS-SMK, prinsip penilaian, metode dan prosedur dalam mengikuti LKS-SMK.

### PERSIAPAN MERACIK DAN KEBERSIHAN

- Perencanaan pengaturan bahan-bahan yang tepat untuk menghindari terjadinya kendala pada saat melakukan pekerjaan maupun penyajian. Ketepatan dalam memanfaatkan waktu kerja dengan memastikan penyelesaian dengan waktu yang tepat.

### PERSIAPAN YANG TEPAT DAN PROFESIONAL

- Persiapan dasar yang dibenarkan dari makanan, yang dihubungkan dengan modern Pastry Art terbaru. Persiapan harus dengan praktek, Ketepatan waktu saat mengolah bahan sesuai dengan waktu yang sudah ditetapkan. Cara mengolah yang benar harus diterapkan untuk semua bahan.

### PENATAAN DAN PRESENTASI / INOVASI

- Pengaturan yang bersih, dengan menggunakan hiasan yang bisa dimakan dan disesuaikan dengan tema serta dengan mengutamakan presentasi yang terkini. Penampilan produk harus mengundang selera makan dan seni yang tinggi.

### RASA DAN TEKSTUR

- Produk yang disajikan harus mempunyai cita rasa dan nilai seni yang tinggi, memiliki tekstur dan warna yang sesuai, lazim untuk dimakan sesuai dengan standard yang sudah ditentukan.
- Pembimbing dan peserta harus memahami isi deskripsi teknis

- Panitia lomba mendistribusikan deskripsi teknis LKS-SMK minimal **3 bulan** sebelum pelaksanaan lomba.

### **1.3 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:

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

## **2. SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba)**

### **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 dengan 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
- 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 Dari ng %
<b>#1</b>				
Modul 1	Sugar showpiece	Membuat sugar showpiece sesuai dengan tema		12
	Special Task	Menambahkan dekorasi terbuat dari pastillage pada sugar showpieces		
Modul 2	Celebrity Cake	Mengolah dan membuat Celebrity Cake dengan berbagai macam bentuk hiasan dan texture.		16
Modul 3	Figurine Marzipan or Gum paste	Mengolah dan membuat figurine dengan bentuk yang menarik.		16
	Special task	Membuat figurine dengan bentuk yang di informasikan juri		
<b>#2</b>				
Modul 4	Plated Dessert	Mengolah dan membuat Plated Dessert dengan basic sponge/biscuit, filling, dan dekorasi.		14
Modul 5	Small Cake	Mengolah dan membuat small cake (choux creampuff ) dengan standard yang sesuai dalam pengolahan small cake dalam dunia industri		12

#3			
Modul 6	Chocolate Showpiece	Membuat Chocolate Showpiece sesuai dengan tema	17
	Special task	Menyiapkan satu bagian dari chocolate showpieces yg blm mendapat perlakuan spray sehingga juri bisa menilai keahlian peserta dalam membuat cokelat yang mengkilat	
Modul 7	Chocolate Praline	Mengolah dan membuat Chocolate Praline dengan berbagai macam filling, Ganache, kacang/buah.	13
Jumlah			100 % 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 *Subjectif***

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 *Objektif***

*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

### **3.4. 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	

### 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 Celeberity Cake and Figurine Marzipan or Gum paste	32
2	2	Day 2 Sugar showpieces, Small Cake and Plated Dessert	38
3	3	Day 3 Chocolate Praline and Chocolate Showpiece	30
<b>Total</b>			<b>100</b>

## 4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI

### 4.1. Petunjuk Umum

Proyek uji lomba ini terdiri dari 7 modul, dimana setiap modul memiliki jenis dan tingkat kesulitan yang berbeda. Seluruh peserta diwajibkan mengolah

ketujuh jenis makanan ini dengan ketentuan lomba dan waktu yang sudah ditetapkan.

Masakan yang wajib dilombakan ada 7 (Tujuh) Modul :

Pengelolaan Dan Penyajian Makanan

- *Sugar work ( showpiece )*
- *Celebrity Cake ( Whole cake )*
- *Figurine ( marzipan / fondant )*
- *Miniature / small cake*
- *Plated Dessert ( Hot, cold or ice cream )*
- *Chocolate praline / Bon bon*
- *Chocolate show piece*

Proyek uji dikembangkan untuk mengukur seluruh spesifikasi kompetensi LKS-SMK. Tujuan penyusunan proyek uji adalah untuk penilaian pencapaian spesifikasi kompetensi LKS-SMK.

#### **4.2. Persyaratan Uji**

##### **KETENTUAN LOMBA PENGOLAHAN HIDANGAN PENUTUP**

- a. Seluruh kegiatan memasak akan dilakukan secara langsung (live) dengan menggunakan aplikasi Zoom yang akan disediakan oleh panitia
- b. Mengolah makanan dengan menggunakan minimal 3 kamera (handphone) dengan ketentuan 2 buah camera akan tertata secara statis ( Depan dan Belakang Peserta) dan 1 camera akan digunakan bergerak menyesuaikan kegiatan peserta. **DAPAT DILIHAT DI FOTO YANG ADA DI AKHIR KETENTUAN LOMBA.**

- c. Untuk setiap modul dirancang sendiri oleh masing- masing peserta berdasarkan rambu-rambu yang tersebut diatas.
- d. File Resep diserahkan pada panitia selambat - lambatnya 3 minggu sebelum acara lomba. Untuk bahan yang mystery dituliskan mystery ingredients. Jika ada revisi untuk perubahan resep dilakukan paling lambat 2 minggu sebelum hari lomba agar juri dapat mempelajari resep dengan seksama.
- e. Seluruh resep produk wajib dilampirkan foto. Khusus untuk Showpiece foto hasil display keseluruhannya.
- f. Resep yang masuk ke panitia menjadi hak milik panitia
- g. Semua hasil masakan peserta lomba setelah ditata, di foto, di video kan pada saat proses pemotongan cake/chocolate dan dikirimkan secara langsung ke juri pada saat lomba
- h. Semua bahan makanan yang digunakan untuk praktik pengolahan hidangan penutup akan dibuatkan list oleh panitia. Jika tidak dapat diperoleh di daerah peserta, maka peserta boleh mengajukan substitusi bahan dan di informasikan ke juri. Untuk bahan penunjang/spesifik lainnya peserta diperbolehkan memilih bahan sendiri. Kecuali bahan utama yang sudah termasuk didalam daftar bahan yang ditentukan oleh panitia.
- i. Peralatan pengolahan makanan/alat memasak yang spesifik dari masing masing Peserta Lomba diperbolehkan digunakan sesuai dengan kebutuhan dari peserta
- j. Alat hidang yang digunakan peserta, semua diharuskan mempergunakan piring dengan rincian sebagai berikut:
  - i. Menggunakan alat saji yang datar/ simple berbahan akrilik atau kaca.

- ii. Diperkenankan menggunakan alat saji bantuan lainnya didalam penyajian secukupnya dan rapih.
- k. Pengolahan makanan, tidak diperkenankan menggunakan bahan Additif makanan.
- l. Siswa yang sudah pernah mengikuti LKS NASIONAL TIDAK DIPERKENANKAN lagi mengikuti LKS NASIONAL.
- m. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan pakaian Chef lengkap.
- n. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur
- o. Siswa diharapkan mematuhi peraturan K3 – Harap dipelajari peraturan K3 di Dapur
- p. Disediakan 1 Helper dari masing masing sekolah **HANYA BERTUGAS MEMBANTU MEMBERSIHKAN PERALATAN DAN RUANGAN AREA LOMBA, TIDAK DIPERKENANKAN MEMEGANG BAHAN ATAU PRODUK.**

#### 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 2022 bisa mendownload dengan pada akun peserta dan akun pembimbing dengan ketentuan waktu yang sudah di tentukan dalam Petunjuk Umum LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2022.

#### 4.4. Perubahan Proyek Uji

Dalam pelaksanaan proyek uji ini akan dilakukan perubahan sebesar 30% dimana perubahan nya akan dilakukan pada H-1 kompetisi. Hal ini dilakukan agar dapat mengasah dan mengetahui keterampilan 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 uji coba. Peserta diberikan waktu familiarisasi / check koneksi dan layout fasilitas lomba pada hari H 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

Alat yang dipersiapkan oleh peserta meliputi:







NO	ALAT	GAMBAR	DESKRIPSI
1	Oven deck		Alat untuk memanggang kue atau roti
2	Table work		Meja untuk bekerja di dapur
3	Kompur gas		Alat untuk memasak

4	<i>Pastry brush</i>		Alat untuk memoles loyang atau untuk memoles roti
5	<i>Mixing bowl</i>		Alat untuk mencampur bahan
6	<i>Sauce pan</i>		Alat untuk memasak bahan cair
7	<i>Baloon whisk</i>		Alat untuk mengocok telur atau bahan cair
8	<i>Plastic scrapper</i>		Alat untuk memotong adonan roti



9	<i>Chopping board</i>		Landasan untuk memotong bahan makanan
11	<i>Baking tray ( Loyang panggang )</i>		Alat untuk menempatkan makanan yang akan dipanggang dalam oven
12	<i>Measuring jug ( literan)</i>		Alat untuk mengukur banyaknya bahan cair
13	<i>Portable mixer</i>		Mesin untuk mengaduk atau mencampur bahan-bahan kue atau roti
14	<i>Rubber spatula</i>		Alat untuk mengaduk adonan cair atau meratakan adonan




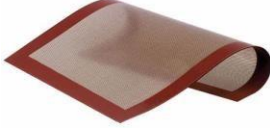


15	<i>Wooden spatula</i>		Alat untuk mengaduk bahan makanan yang sedang dimasak
16	<i>Rolling pin</i>		Alat untuk memipihkan bahan makanan atau roti
17	<i>Cooling wire</i>		Alat untuk mendinginkan makanan yang masih panas, baru keluar dari oven
18	<i>Serving table/ display table 60 X 90 cm</i>		Meja untuk menyajikan makanan
19	<i>Garbage bin</i>		Alat untuk tempat membuang sampah

20	<i>Palette knife</i>		Alat bantu untuk meratakan isi praline
21	<i>knife</i>		Alat untuk memotong
22	<i>scissors</i>		Alat untuk menggunting
23	Metal mould, frames, tins-large and small		Alat untuk mencetak atau alat bantu untuk membentuk kue atau roti
24	Silicon mould - large and small		Alat untuk mencetak atau alat bantu untuk membentuk kue atau roti anti lengket
25	<i>Chocolate mould</i>		Cetakan untuk membuat praline

26	<i>Decorating utensils, cutters, and presses</i>		Alat bantu untuk mencetak dekorasi kue
27	<i>Moulding tools</i>		Alat bantu untuk membuat figurine
28	<i>Dough cutters</i>		Alat bantu untuk memotong, membentuk adonan roti
29	<i>Piping tubes</i>		Alat bantu untuk menghias kue
30	<i>Decorating combs, scrapers, smoothers</i>		Alat bantu untuk membentuk coklat dekorasi
31	<i>Thermometers</i>		Alat untuk mengukur suhu coklat dan gula
32	<i>Fan/hairdryer</i>		Alat untuk mendinginkan dekorasi gula

33	<i>Travel adapter/power board</i>		Alat untuk menambah daya
34	<i>Timer</i>		Alat untuk mengukur waktu
35	<i>Sugar Pump</i>		Alat bantu untuk memompa, membentuk sugar showpieces
36	<i>Silicone Mold and Mat</i>		Alat bantu untuk membuat sugar showpiece
37	<i>Hand gloves (oven)</i>		Alat bantu untuk melindungi tangan dari panas oven
38	<i>Rolling table / meja putar untuk cake</i>		Alat bantu untuk memoles cake
39	<i>Cake bottom</i>		Alat untuk menaruh kue yang akan didisplay

40	<i>Refrigerator Up right Freezer</i>		Alat untuk menyimpan, membekukan makanan dingin
41	<i>Wax paper</i>		Kertas untuk memanggang
42	<i>Refrigerator Up right Chiller</i>		Alat untuk meyimpan makanan dingin
43	Timbangan		Alat untuk menimbang
44	<i>Aluminium foil</i>		Alat bantu untuk memanggang agar tidak lengket
45	<i>Disposable hand gloves (M size)</i>		Alat bantu untuk mencegah menyentuh makanan secara langsung

46	<i>Paper Towel</i>		Kertas tissues
47	<i>Wire sieve semi circular, 18 CM / Saringan</i>		Alat untuk mengayak
48	<i>Sugar Heating Lamp / untuk sugar modeling</i>		Alat untuk memanaskan gula untuk sugar showpieces
49	<i>Silpat</i>		Alat bantu anti lengket
50	<i>Microwave</i>		Alat untuk memanaskan makanan secara elektrik
51	<i>Chocolate Gun Sprayer / semprotan cokelat</i>		Alat untuk menyemprot cokelat

52	<i>Air Brush</i>		Alat bantu untuk mewarnai cokelat, gula, figurine
53	<i>Sugar hand gloves</i>		Alat bantu untuk melindungi tangan dari panas ketika membuat sugar showpieces
54	<i>Praline fork</i>		Alat bantu untuk membuat cokelat praline
55	<i>Clothing/ Uniform &amp; Safety shoes</i>		Seragam untuk bekerja di kitchen

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.

Bahan yang dipersiapkan oleh panitia meliputi:

<b>NO</b>	<b>ALAT</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>DESKRIPSI</b>
1	<i>Butter unsalted</i>	3 kg	Elle & Vire
2	<i>Chocolate (compound) white</i>	2000 gr	Tulip
3	<i>Chocolate (compound) milk</i>	2000 gr	Tulip
4	<i>Chocolate (compound) Dark</i>	2000 gr	Tulip
5	<i>Chocolate (coverture) white</i>	1500 gr	Tulip
6	<i>Chocolate (coverture) milk</i>	1500 gr	Tulip
7	<i>Chocolate (coverture) Dark</i>	2500 gr	Tulip
8	<i>Fondant / plastic icing / sugar paste</i>	1000 gr	Fondx
9	<i>Food colour (Red, blue, yellow, Green)</i>	80 gr	Cross
10	<i>Sugar colour (Red, blue, yellow, Green)</i>	80 gr	Cross
11	<i>Whipping Cream, Dairy cream</i>	2 liter	Elle & Vire
12	<i>Fresh milk</i>	1 liter	Greenfield
13	<i>Fresh eggs / Telur ayam</i>	2 kg	
14	<i>Gelatine Leaf / Lembaran</i>	200gr	Gelita
15	<i>Pure Mangga, Pisang, Strawberry, raspberry.</i>	1000 gr	Boiron
16	<i>Isomalt Sugar</i>	3 kg	Isomalt
17	<i>Fresh Lemon</i>	250 gr	

18	<i>Marzipan</i>	250 gr	
19	<i>Mixed peel</i>	250 gr	
20	<i>Raisins</i>	250 gr	Sun maid
21	<i>Wax baking paper / kertas minyak</i>	1 tube	Baking paper seven silicon

### 6.1 BAHAN PENUNJANG

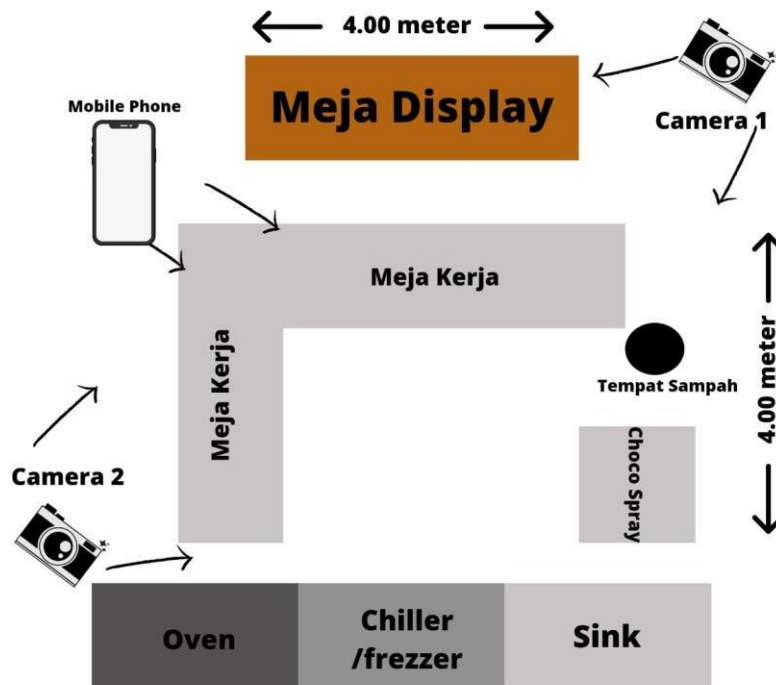
#### Bahan Penunjang Lomba sebagai Referensi para Peserta

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
1	Handphone	dengan resolusi camera yang bagus	3
2	Pulsa Quota minimal 15 GB	Disesuaikan dengan signal yang bagus dari masing masing propinsi (Telkomsel atau XL)	2
3	Tripod Holder HP	Tripod Hp Holder Hp Tripod Handphone Flexible Octopus Mini Tripod	2
4	Gimbal Stabilizer Camera Handphone	S6 3-Axis 2200 mah	1

### 7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT

Tata layout penempatan peralatan utama berikut deskripsinya :



**Layout Kitchen Per Peserta**

Layout ini disesuaikan dengan kondisi ruang praktek di sekolah masing masing. Dimana seluruh ruangan dapat terlihat di kamera.

**8. JADWAL BIDANG LOMBA**

Waktu		Kegiatan	Keterangan	
<b>Hari ke-1</b>				
08.00	12.00	Basic preparation/Mise en Place dan memproduksi untuk figurine dan Celebrity cake		
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)		
13.00	15.30	Melanjutkan lomba		
15.30	16.00	Presentasi figurine, Celebrity cake .Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		

Hari ke-2				
09.00	12.00	Melanjutkan lomba		
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)		
13.00	14.30	Melanjutkan lomba		
14.30	15.00	Presentasi, <i>small cake, Plated Dessert dan sugar showpieces</i> . Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		
Hari ke-3				
09.00	11.30	Melanjutkan lomba		
11.30	12.00	Presentasi, <i>chocolate praline and Chocolate showpiece</i> dilanjutkan penilaian oleh juri		

## 9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA

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

No	Peralatan	Jumlah	Satuan	Gambar
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:

No.	Peralatan	Spesifikasi	Satuan	Gambar

1	TV Monitor	55 inchi	3	
2	External Hard Disk untuk recording	Hardisk Eksternal 2TB Harddisk External HDD HD	2	
3	Cable HDMI to HDMI	Kabel Hdmi 15m / 10 meter untuk projector / infocus / lcd	3	
4	Laptop untuk monitor Zoom Meeting	Laptop Intel Core i7	2	
5	Quota Internet 20 GB	Diperlukan untuk zoom meeting selama 3 hari lomba	3	
6	Flash Disk	32 GB	3	
7	Ups Ica APC 650VA 230va/1000w		1	
8	wifi	minimal diatas 100 mbps		

### 9.3 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:

No.	Nama Alat	Daya
1	Proyektor (Wifi +Android ) Projector ALL IN 1 infocus (3)	900 watt

2	Laptop 5	400 watt
3	Printer	200 watt
	<b>TOTAL</b>	<b>1500 watt</b>

## 10. Rekomendasi Juri

Lampiran Rekomendasi juri

