

## Sintak 1

### Tahap Stimulasi

Pada tahap ini kamu diminta untuk dapat memusatkan perhatian pada materi pembelajaran dengan membaca dan melihat gambar atau video.

---

#### Peralatan Pengolahan Makanan

---

Apakah sebelumnya kamu sudah pernah melihat dan mengetahui area kerja dalam industri boga?  
(jawaban sudah atau belum)

Sebuah hotel yang memiliki fasilitas unggulan pasti memiliki dapur yang memadai. Peralatan dapur di hotel masa kini harus diperhatikan dan tidak boleh sembarangan. Hotel yang memiliki fasilitas bagus tentunya menyediakan perlengkapan dapur yang memiliki kualitas tinggi. Peralatan dapur yang ada pada hotel tentunya berbeda dengan peralatan yang ada pada dapur rumah. Pada umumnya peralatan yang ada di dapur hotel lebih besar serta menggunakan teknologi yang lebih canggih.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian penting dari sebuah hotel, dimana tugas utamanya yaitu mengolah makanan dan minuman. Keberadaan dapur sangat menentukan sumber penghasilan hotel dari penjualan makanan dan minuman yang khusus disediakan untuk para tamu. Sehingga peralatan yang disediakan di dapur hotel harus memiliki standar kualitas tinggi.

Amatilah video berikut ini!

(Video Hotel's Kitchen)

Video yang kamu amati sebelumnya merupakan sebagian kecil dari banyaknya peralatan yang ada pada area kerja industri boga. Area kerja dalam industri boga dilengkapi dengan *kitchen equipment* atau peralatan dapur. *Kitchen Equipment* merupakan segala peralatan dalam keadaan besar dan kecil yang digunakan dalam proses pengolahan makanan (*food production*). Pada

umumnya dapur hotel berisi peralatan yang lebih canggih, besar, serta terstruktur secara rapi. Peralatan di dapur hotel tersebut merupakan peralatan pengolahan makanan. Peralatan pengolahan makanan tersebut merupakan benda yang terjaga mutu dan kebersihannya untuk memperlancar dalam pengolahan makanan yang dilakukan di dapur dan digunakan untuk memproses suatu bahan makanan menjadi makanan yang dapat dikonsumsi.

---

Adapun penggolongan atau klasifikasi dari peralatan pengolahan makanan dapat dibedakan menjadi 4 klasifikasi diantaranya sebagai berikut:

1. Klasifikasi berdasarkan menurut ukuran : *Large Equipments & Kitchen Utensils*
  2. Klasifikasi berdasarkan fungsi : Peralatan Persiapan Makanan (*Preparation Equipment*), Peralatan Pengolahan Makanan (*Processing Equipment*), Peralatan Penyajian Makanan (*Plating Equipment*), dan Peralatan menyiapkan makanan yang sudah diproses tetapi belum disajikan kepada tamu (*Holding Equipment*)
  3. Klasifikasi berdasarkan bahan dasar : Baja, *stainless steel*, aluminium, dan tembaga, kayu, plastik/melamin/karet
  4. Klasifikasi berdasarkan sumber energi : Peralatan listrik dan gas, non-listrik
-

## Sintak 2

### **Tahap Problem Statement (Pertanyaan/ Identifikasi masalah)**

Mengidentifikasi atau merumuskan masalah pada stimulasi dalam bentuk pertanyaan.

Pada tahap ini, langkah yang harus kamu lakukan adalah :

- 1) Pada tahap ini kamu diminta untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah yang berkaitan dengan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan materi yang telah disampaikan pada tahap stimulasi. Lalu rumuskan pertanyaan terkait dengan peralatan pengolahan makanan berdasarkan stimulasi yang telah diberikan.

### **Identifikasi Masalah**

Berdasarkan tahap stimulasi, coba kemukakan permasalahan yang ditemukan.

1. Apakah saja peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan?
2. Peralatan apa yang termasuk klasifikasi berdasarkan ukuran alatnya?
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- [illegible]

**Contoh :**

1. Peralatan pengolahan berdasarkan ukurannya terdiri dari peralatan besar dan peralatan kecil.

### **Sintak 3**

#### **Pengumpulan Data**

Pada tahap ini kamu diminta untuk mengumpulkan informasi yang relevan untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Informasi ini dapat diperoleh melalui kegiatan:

- ✓ Membaca berbagai literatur, buku maupun internet tentang “Peralatan Pengolahan Makanan”
- ✓ Mengamati gambar maupun video tentang peralatan pengolahan makanan sesuai klasifikasinya.
- ✓ Carilah informasi tentang jenis peralatan berdasarkan klasifikasi/penggolongan peralatan pengolahan makanan, kegunaan masing-masing peralatan dan cara perawatan peralatan pengolahan makanan.

Kegiatan-kegiatan tersebut dilakukan untuk membuktikan kebenaran hipotesis atau jawaban sementara yang telah kamu rumuskan.

#### Sintak 4


#### Pengolahan Data

Membuat dan menentukan hasil pertimbangan berdasarkan latar belakang fakta-fakta

Pada tahap ini kamu diminta untuk mengolah informasi yang diperoleh dengan cara:


- ✓ Mendiskusikan hasil pengumpulan informasi dari hasil pengamatan gambar dan bahan bacaan literatur tentang “Peralatan Pengolahan Makanan”;
- ✓ Memperhatikan pertanyaan - pertanyaan pada lembar kegiatan sintak 2, dan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut berdasarkan informasi yang diperoleh dari bahan bacaan dan pengamatan gambar dengan format tabel berikut ini:

**Peralatan Pengolahan Berdasarkan Ukurannya**

No	Klasifikasi Alat	Gambar	Nama Peralatan	Deskripsi Peralatan
1	Kitchen Utensils		Frying spatula	Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus dan dipanggang.
2	Large Equipments			
3				
4				
5				


6				
7				
8				
9				
10				
dst				

### Peralatan Pengolahan Berdasarkan Fungsi

No	Klasifikasi Alat	Gambar	Nama Peralatan	Deskripsi Peralatan
1	Preparation Equipments		Dough Mixer	Digunakan untuk menyiapkan adonan roti (dough) di bagian bakery, umumnya digerakkan dengan listrik
2				
3				
4				
5				
6				
7				


8				
9				
10				
dst				

### Peralatan Pengolahan Berdasarkan Bahan Dasar

No	Klasifikasi Alat	Gambar	Nama Peralatan	Deskripsi Peralatan
1	Kayu		Cutting Board	Digunakan untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu kue dan lain-lain
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
dst				



### Peralatan Pengolahan Berdasarkan Sumber Energi

No	Klasifikasi Alat	Gambar	Nama Peralatan	Deskripsi Peralatan
1	Listrik		Oven	Oven jenis ini bekerja dengan memanfaatkan sumber energi listrik dan ditujukan untuk makanan yang membutuhkan pemanggangan atau pembakaran ( <i>baking</i> atau <i>roasting</i> )
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
dst				

### Cara Perawatan Peralatan Pengolahan Makanan

No	Jenis Peralatan	Cara Perawatan
1	Kayu	1. 2. 3. 4. Dst
2	Besi	
3	Plastik/Melamin	
4	Aluminium	
5	Listrik	
6	Gas	
7	Non Listrik	

## Sintak 5

## Verification (Pembuktian)

Pada tahap ini kamu diminta membuktikan benar atau tidaknya hipotesis yang telah kamu rumuskan dengan cara:

- ✓ Memeriksa secara cermat rumusan hipotesis yang telah kamu buat;
- ✓ Mencocokkan rumusan hipotesis tentang peralatan pengolahan makanan dengan informasi yang berhasil ditemukan; apakah sesuai atau tidak.

## Verification

Berikanlah kebenaran hipotesis awal kamu dan berikan penjelasan!

[illegible]

## Sintak 6

**Generalization**  
**Menarik kesimpulan**

Pada tahap terakhir, kamu diminta untuk membuat kesimpulan dari hasil pengumpulan informasi dan pengolahan data yang telah kamu lakukan.

[illegible]