

Langkah 1

Tahap Stimulasi

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

Potongan Bahan Makanan

Tahukah kamu bahwa dalam memotong bahan makanan tidak boleh sembarangan dan asal-asalan? (pilihan jawaban tahu atau tidak)

Sebelum melakukan pengolahan makanan, terdapat langkah yang harus dilakukan terlebih dahulu, salah satunya memotong bahan makanan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan. Pemotongan bahan makanan dilakukan bukan tanpa alasan, memotong bahan makanan secara seragam berguna untuk membuat bahan makanan mencapai tingkat kematangan sempurna saat dimasak. Selain itu, potongan bahan makanan akan mempermudah proses pengolahan, mempercantik hidangan, dan menambah selera makan.

Tahukah kamu bahwa terdapat beraneka macam nama dan jenis dari potongan bahan makanan? (jawaban tahu atau tidak)

Amati video berikut ini!

(video potongan bahan makanan)

Langkah 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 potongan bahan makan sesuai dengan materi yang telah disampaikan pada tahap stimulasi. Lalu rumuskan pertanyaan terkait dengan potongan bahan makanan berdasarkan stimulasi yang telah diberikan.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan tahap stimulasi, coba kemukakan permasalahan yang ditemukan.

1. Apa saja jenis potongan bahan makanan nabati?
2.
3.
4.
5.
6.
.....
.....
.....
.....
.....

- [illegible]

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 dari buku maupun internet tentang “Potongan Bahan Makanan”
- ✓ Mengamati video maupun gambar dari jenis-jenis potongan bahan makanan.
- ✓ Carilah informasi tentang bentuk, cara pemotongan dan fungsi dari masing-masing jenis potongan bahan makanan tersebut!

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 “Potongan Bahan 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:

Potongan Bahan Makanan Sayuran


No	Nama Potongan	Gambar	Deskripsi	Jenis Sayuran	Fungsi
1	Jardiniere		Potongan sayuran berbentuk balok ukuran 3 x 1 x 1 cm.	Wortel Lobak Labu Siam Buncis Kentang	Pelengkap hidangan kontinental.
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

9					
10					
dst					


Potongan Kentang

No	Nama Potongan	Gambar	Deskripsi	Fungsi
1	Pommes Frites/ French Fried Potatoes		Potongan kentang berbentuk balok, tebal 1 x1 x 6 cm	Kentang yang digoreng untuk melengkapi main course.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
dst				


Potongan Daging

No	Nama Potongan	Gambar	Deskripsi	Fungsi
1	Tenderloin		Pemotongan daging sapi jenis ini berasal dari otot utama sekitar pinggang sapi, atau sekitar bahu dan tulang panggul. Tenderloin merupakan bagian yang paling lunak, karena otot-otot di daerah tubuh ini jarang dipergunakan untuk beraktivitas.	Diolah menjadi steak
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

Potongan Ayam

No	Nama Potongan	Gambar	Deskripsi	Cara Memotong
1	Fillet		Potongan ini merupakan potongan dada tanpa tulang	Potong dada menjadi 2 bagian Pisahkan daging dari tulang
2				
3				
4				
5				
6				

Potongan Ikan

No	Nama Potongan	Gambar	Deskripsi	Cara Memotong
1	Darne		Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat. Potongan darne ini bulat utuh.	Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian : potongan tipis, potongan tebal,

				potongan bagian ekor.
2				
3				
4				
5				
6				

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;
- ✓ Mencocokkan rumusan hipotesis tentang potongan bahan makanan dengan informasi yang berhasil ditemukan; apakah sesuai atau tidak.

Verification

Berikanlah kebenaran hioptesis 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.

KESIMPULAN

[illegible]