**LEMBAR KERJA SISWA**

**WADAH HIDANGAN**

Kompetensi Dasar : 1. Menentukan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah hidangan dari sayuran dan buah

2. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah

Materi Pokok : Wadah hidangan dari sayuran dan buah

**Ringkasan Materi :**

**Wadah hidangan dari sayuran dan buah adalah** wadah atau tempat hidangan yang dibuat dari sayuran dan buah. Wadah ini tidak umum digunakan sehari hari tetapi digunakan pad saat – saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan.

Sayuran yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Labu Parang/ Labu kuning, Timun, Tomat, Kacang panjang dibuat keranjang, Kool putih/merah, Bligo, dll. Buah-buahan yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Semangka, Melon, Jeruk Lemon, Timun suri dan blewah.

**Ciri – ciri sayuran** yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

* Bentuk sayuran berupa buah atau batang
* Bentuk bagus
* Harus segar
* Bisa dimakan
* Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
* Tahan hingga 12 jam

**Ciri – ciri buah** yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

* Bentuk bagus
* Harus segar
* Bisa dimakan
* Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
* Tahan hingga 12 jam

**Alat – alat yang digunakan** untuk membuat Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah- buahan :

* Carving knife
* Paring knife
* Vegetables Knife
* Pisau untuk membuat macam – macam bentuk
* Pisau sayuran ( vegetable knife )
* Talenan
* Sarung tangan /Hand glove
* Baki Stainless Steel Bulat / oval
* Kom Stainless steel

**Bahan – bahan yang digunakan** adalah **:**

* Semangka
* Melon
* Pepaya
* Apel
* Jeruk Lemon
* Labu Parang
* Blewah
* Timun suri
* Tomat

**Pembuatan Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama Wadah Hidangan** | **Bahan yang digunakan** | **Alat yang digunakan** | **Langkah-langkah pembuatan** |
| 1 | Keranjang Merak | * Labu Parang / labu kuning * Cabai merah * Daun bawang * Buah Kiwi * Kedelai hitam | * Paring knife Carving knife * Vegetables * knife * Talenan * Tusuk gigi | 1. Cuci bersih semua bahan tiriskan 2. Kupas labu parang,Kiwi 3. Buang biji dan serabut Labu Parang 4. Potong 1/3 bagian dari pangkal ke ujung , sisakan untuk leher dan kepala 5. Bentuk seperti kepala burung merak, beri lubang pada bagian mata, isi dengan kismis / kedelai hitam yang telah,disangrai 6. Bagian lainnya dibentuk seperti kotak, sisanya dibentuk seperti ekor burung merak yang sedangmengembang, menggunakan carving knife & paring knife 7. Bersihkan sisa potongan labu parang 8. Buang biji cabai merah , Potong –potong kasar 9. Potong daun bawang sepanjang 5 cm 10. Kupas buah Kiwi Potong melintang dengan ketebalan 0.5cm 11. Letakan potongan cabai, Kiwi ditengah kotak 12. Letakan daun bawang diatas kepala merak, dikuatkaakan dengan tusuk gigi 13. Burung merak siap digunakan sebagai wadah hidangan |
| 2 | Baki Tomat | * Tomat merah * Peterselly | * Paring knife * Sarung tangan * Tray   stainlees  steel bulat | 1. Cuci bersih tomat, tiriskan 2. Belah tomat menjadi 4 membujur 3. Tiap potongan tomat,kupas kulit dan   sebagian daging buahnya dari ujung ke pangkal tidak sampai putus   1. Petik peterselly perkuntum 2. Siapkan tray bulat,   susun tomat yang sudah dibentuk secara melingkar dengan posisi bagian yang terkelupas diluar   1. Letakan kuntum peterslly disela sela tomat 2. Baki Tomat siap digunakan |
| 3 | Mangkuk Melon | * Melon hijau * Mangga * Anggur merah * Daun Mint * Buah Strawberry | * Paring Knife * Sarung * Tangan | 1. Cuci bersih melon, tiriskan 2. Belah menjadi dua bagian menggunakan paring knife sambil dibentuk posisi segi tiga hingga putus 3. Masing – masing bagian yang sudah terbentuk mangkok, ambil daging buahnya menggunakan sendok mould / parisien cutter 4. Mangkuk siap diisi dengan anggur, potongan mangga, melon, strawberry, garnish dengan daun mint |
| 4 | Basi Apel | * Apel merah/ hijau * Salad buah * Jeruk nipis   atau garam | * Sarung   Tangan   * Paring knife | 1. Cuci bersih apel, tiriskan 2. Gurat apel bagian pangkal 1 cm 3. Potong melingkar hingga lepas, sisihkan untuk tutup 4. Potongan yang besar , diambil daging buahnya menggunakan sendok teh 5. Beri air jeruk nipis atau air garam baik tutup maupun cangkirnya 6. Cangkir Apel siap diisi salad buah |
| 5 | Kepala Ikan Hiu | * Buah Semangka oval   isi merah   * Chocolate   Chips atau  permen coklat   * Buah semangka   kuning | * Paring knife   Vegetable  knife   * Sarung   tangan   * Talenan * Piring hidang empat   persegi /bulat | 1. Cuci bersih semangka, tiriskan 2. Potong melintang menjadi dua bagian 3. Ambil bagian ujung karena bentuknya oval, mudah dibentuk menjadi mulut hiu 4. Gurat dengan tusuk gigi untuk membuat pola mulut ikan hiu 5. Potong guratan hingga menyerupai mulut Ikan hiu 6. Ambil daging semangka menggunakan sendok mould 7. Sisa semangka sebagian diambil untuk sirip ikan dibentuk segi tiga sama sisi 8. Sebagian lagi dikupas, potong bentuk segitiga atau sesuai selera 9. Bentuk pinggiran mulut untuk membentuk gigi 10. Letakan kepala ikan hiu diatas piring hidang 11. Isi dengan potongan semangka 12. Kepala Ikan hiu siap untuk menyajikan |
| 6 | Keranjang Jeruk | * Jeruk Mandarine/ * lemon * Blue berry | * Paring knife * Piring Hidang * Sarung   Tangan | 1. Cuci bersih jerk, tiriskan 2. Gurat / toreh setengahnya 3. Potong bagian yang ditoreh, sisakan ditengah selebar 2 cm untuk pegangan 4. Lepas daging buahnya hingga menyerupai keranjang 5. Isi bagian dalamnya dengan daging jeruk atau buah – buahan lainnya 6. Keranjang Jeruk siap digunakan |

**TUGAS INDIVIDU**

1. Anda diminta membuat 1 (satu) disain wadah hidang dari kacang panjang ukuran sedang, bentuk sesuai selera bisa bulat, oval, segitiga, empat persegi. Disain tersebut tidak perlu dipraktikkan (foto langkah-langkah pembuatan, bisa diunduh di internet)
2. Anda diminta membuat 1 (satu) disain wadah hidang dari Tomat Merah /Apel / Jeruk. Disain tersebut dipraktikan. Buat laporannya, sertai foto langkah-langkah pembuatan. Tugas ini dilakukan perorangan/ individu.
3. Buatlah disain dua buah wadah hidang dari sayuran dan praktikan,
4. Buatlah disain dua wadah hidang dari buah dan praktikan,

Keterangan : Tugas 2 dan 3 menggunakan format di bawah ini

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK**

Nama Siswa :

Waktu Pengerjaan :

Kelas :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama Wadah Hidang** | **Bahan-bahan** | **Alat-alat** | **Langkah Pembuatan** | **Kendala/Kesulitan** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |

**Note :**

1. Tugas dikumpulkan paling lambat tanggal 15 April 2020 jam 14.00
2. Tugas juga bisa diakses melalui Google Class Room dengan kode : **pp54ugg**
3. Tugas Tertulis dikumpulkan melalui :
4. Email : [vivitsofiati326@gmail.com](mailto:vivitsofiati326@gmail.com)
5. WA & No HP : 0823 1720 9801
6. Tugas bisa dikumpulkan dalam bentuk soft file berupa word document / pdf,
7. Tugas juga bisa dikerjakan pada kertas, ditulis tangan lalu difoto dikirim via wa, dan dikumpulkan pada saat masuk sekolah.
8. Boleh dipraktikan di rumah, jika keadaan memungkinkan dan tidak memberatkan. Report praktikum berbentuk video / foto langkah – langkah pengerjaan. Bahan dan jenis wadah hidangan boleh menggunakan bahan apa saja yang tersedia di rumah.

**Happy meal & always happy ☺**