

**SOAL LOMBA KOMPETENSI SISWA
BIDANG COOKING / CULINARY
PROVINSI ACEH**

Banda Aceh 23 Agustus S/D 26 Agustus 2021



KISI KISI LOMBA KOMPETENSI SISWA

BIDANG COOKING

PROVINSI ACEH

Banda Aceh 23 s/d 26 Agustus 2021

1. Membuat Masakan Indonesia
- A. Skenario

Anda di tugaskan untuk membuat standar resep menu masakan Indonesia. Menu masakan Indonesia di rancang sendiri oleh masing masing peserta berdasarkan ketentuan. Resep masakan di lampiri dengan foto dan sejarah atau latar belakang masakan yang berhubungan adat istiadat dan kebudayaan. Buatlah menu tersebut sebanyak masing masing (2) porsi dan di sajikan secara **ready on the plate** . Standar penyajian meliputi standar porsi, temperature penyajian, alat saji. Kriteria hasil meliputi warna, rasa, aroma, konsistensi dan tampilan keseluruhan dari setiap menu (appearance). Dalam setiap langkah pekerjaan anda harus menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.

Penjelasan untuk setiap menu adalah sebagai berikut :

1.1. Membuat Finger Food

Deskripsi	Menyiapkan , mengolah dan menyajikan finger food sebanyak dua (2) porsi Finer Food terdiri dari dua macam hidangan <ul style="list-style-type: none">- Satu (1) jenis hidangan ovo lacto vegetarian dari tahu putih- Satu (1) jenis hidangan dari ikan Semua Finger Food di sajikan dalam potongan kecil (two bite sized) dengan berat masing masing @ 25 – 30 gram
Bahan Utama	<ul style="list-style-type: none">- Tahu Putih- Ikan Bahan makanan yang di gunakan sebagai bahan utama sebanyak 60% dari total bahan
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- Alat saji dengan menggunakan rectangular plate ukuran 27 – 28 cm- Garnish bebas- Masing Masing satu porsi hidangan disajikan sebagai display

1.2. Membuat *Maincourse*

Deskripsi	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>maincourse</i> sebanyak dua (2) porsi <ul style="list-style-type: none">- Hidangan utama disajikan dengan sayuran dan karbohidrat- Disajikan dengan satu <i>sauce</i>- Sayuran yang digunakan minimal dua macam- Berat ayam minimal 130 gram- Berat total hidangan 180 – 200 gram
Bahan Utama	Ayam
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- Temperatur penyajian 60-75°C- Alat saji dengan menggunakan <i>dinner plate</i> bulat ukuran 30-32 cm- Hidangan disajikan secara <i>ready plate</i> dengan <i>modern presentation</i>- <i>Garnish</i> bebas- Satu porsi hidangan disajikan sebagai <i>display</i>

1.3. Membuat *Dessert*

Deskripsi	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>dessert</i> sebanyak dua (2) porsi <ul style="list-style-type: none">- Pengolahan bebas- Disajikan dengan satu (1) macam <i>sauce</i>
Bahan Utama	Tepung beras atau tepung ketan Bahan makanan yang digunakan sebagai bahan utama sebanyak 60 % dari total bahan
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- Porsi hidangan 100 gram atau 120 cc- Temperatur penyajian harus dingin- Hidangan disajikan secara <i>ready plate</i>- Alat saji dengan menggunakan <i>dinner plate</i> bulat ukuran 27-28 cm- Satu porsi hidangan disajikan sebagai <i>display</i>

B. Instruksi Kerja

1. Siapkanlah peralatan yang akan digunakan sesuai dengan metode memasak, porsi dan cara penyajian
2. Siapkanlah bahan yang akan digunakan sesuai dengan standar resep dan kriteria mutu bahan
3. Buatlah menu masakan Indonesia sesuai dengan urutan penyajian dan mengikuti prosedur pembuatan
4. Sajikan menu masakan Indonesia sesuai dengan standar penyajian yang meliputi
 - Standar porsi
 - Standar temperatur penyajian
 - Standar alat penyajian
 - Kriteria hasil yang terdiri dari warna, rasa, aroma, konsistensi dan tampilan keseluruhan dari setiap menu (*appearance*)
5. Cuci dan bersihkan semua peralatan yang telah digunakan dengan menggunakan bahan dan alat pembersih
6. Tempatkan peralatan yang telah dicuci dan dibersihkan pada tempat yang telah ditentukan
7. Bersihkan area kerja Anda dengan menggunakan bahan dan alat pembersih
8. Lakukan setiap langkah kerja dengan menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

2. MEMBUAT MASAKAN KONTINENTAL

A. Skenario

Anda ditugaskan untuk membuat resep standar untuk menu *fine dining* yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *maincourse* dan *dessert* masing-masing sebanyak dua (2) porsi. Menu masakan Kontinental dirancang sendiri oleh masing-masing peserta sesuai dengan ketentuan. Buatlah menu tersebut dengan menerapkan prosedur mengorganisasikan dan menyiapkan makanan dan metode dasar memasak. Sajikan keempat giliran menu tersebut secara *ready on the plate*. Standar penyajian meliputi standar porsi, temperatur penyajian, alat saji, kriteria hasil meliputi warna, rasa, aroma, konsistensi dan tampilan keseluruhan dari setiap menu (*appearance*). Dalam setiap langkah pekerjaan Anda harus menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja. Penjelasan untuk setiap menu adalah sebagai berikut :

2.1. Membuat *Appetizer*

Deskripsi	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>cold appetizer</i> sebanyak dua (2) porsi <ul style="list-style-type: none">- <i>Dressing</i> bebas- Bahan makanan sumber protein harus melalui proses pemasakan terlebih dahulu
Bahan Utama	Udang dan alpukat
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- <i>Appetizer</i> disajikan dengan berat 120 gram- Alat saji dengan menggunakan piring bulat ukuran 27-28 cm- <i>Garnish</i> bebas- Satu porsi hidangan disajikan sebagai display

2.2. Membuat *Soup*

Deskripsi	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>chicken consomme soup</i>
Bahan dasar	<ul style="list-style-type: none">- Ayam untuk <i>chicken consomme</i>- Ayam untuk garnish- <i>Roots vegetables</i> sebagai <i>garnish</i>
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- <i>Soup</i> disajikan dengan temperatur 60°C dengan volume 250 ml- Alat saji <i>soup</i> menggunakan <i>cup soup and saucier</i>- Satu porsi hidangan disajikan sebagai display

2.3. Membuat *Maincourse*

Deskripsi	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>maincourse</i> <ul style="list-style-type: none">- <i>Maincourse</i> sebanyak dua porsi- Berat total <i>maincourse</i> adalah 180 gram- Berat protein adalah 60 % dari berat total- Disajikan dengan satu macam <i>sauce</i>
Bahan Utama	<i>Secondary cut of beef</i>
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- Hidangan utama disajikan dengan sayuran dan karbohidrat- Disajikan dengan satu <i>sauce</i>- Sayuran yang digunakan minimal dua macam- Disajikan dengan menggunakan dinner plate diameter ukuran 30-32 cm- Temperatur penyajian 65-70°C

2.4. Membuat *Dessert*

Deskripsi	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>bread and butter pudding</i> sebanyak dua porsi
Bahan dasar	<i>Cream</i> , telur dan buah
Penyajian	<ul style="list-style-type: none">- <i>Dessert</i> dihidangkan dengan menggunakan piring bulat dengan diameter 27-28 cm- <i>Garnish</i> bebas

B. Instruksi Kerja

1. Siapkanlah peralatan yang akan digunakan sesuai dengan metode memasak, porsi dan cara penyajian
2. Siapkanlah bahan yang akan digunakan sesuai dengan standar resep dan kriteria mutu bahan
3. Buatlah menu masakan Kontinental sesuai dengan urutan penyajian serta mengikuti prosedur pembuatan
4. Sajikan menu masakan Kontinental sesuai dengan standar penyajian yang meliputi
 - Standar porsi
 - Standar temperatur penyajian
 - Standar alat penyajian
 - Kriteria hasil yang terdiri dari warna, rasa, aroma, konsistensi dan tampilan keseluruhan dari setiap menu (*appearance*)
5. Cuci dan bersihkan semua peralatan yang telah digunakan dengan menggunakan bahan dan alat pembersih

6. Tempatkan peralatan yg telah di cuci dan di bersihkan pada tempat yang telah di tentukan
7. Bersihkan area kerja anda dengan menggunakan bahan dan alat pembersih
8. Lakukan setiap langkah kerja dengan menerapkan prosedur kesehatan , keselamatan dan Keamanan kerja.

Catatan :” Semua bahan dan alat hiding di bawa oleh peserta masing masing “

“Selamat Bekerja”