

INSTRUMEN PENELITIAN

**MANFAAT HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN”
PADA PRAKTIK “PEMBUATAN *MAIN COURSE* DARI *SEAFOOD*”
(Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas X Progran Studi Keahlian Jasa Boga
Di SMK Negeri 3 Cimahi Angkatan 2013/2014)**



**Oleh :
Agnes Angelia Putri
0906993**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2014**

PETUNJUK PENGISIAN ANGKET

1. Bacalah setiap pertanyaan pada angket ini dengan teliti. Apabila ada yang tidak/kurang lengkap mohon ditukar langsung kepada penulis.
2. Berilah tanda (X) sesuai dengan pilihan anda pada lembar jawaban dari setiap pertanyaan dalam instrument penelitian ini, apabila terjadi kesalahan pengisian, beri tanda (O) lalu beri tanda (X) kembali untuk jawaban penggantinya.
3. Boleh memilih lebih dari satu jawaban pada setiap soal.
4. Periksa kembali semua jawaban sehingga anda yakin bahwa tidak ada pertanyaan yang terlewat.

INSTRUMEN PENELITIAN
MANFAAT HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN”
PADA PRAKTIK “PEMBUATAN *MAIN COURSE* DARI *SEAFOOD*”
(Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas X Progran Studi Keahlian Jasa Boga
Di SMK Negeri 3 Cimahi Angkatan 2013/2014)

Identitas Responden

Nama :

Kelas :

No.	Pertanyaan	Skor
Tahap Persiapan		
1.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan ikan, manfaat yang saya peroleh tentang ciri-ciri ikan yang segar untuk bahan utama praktik <i>main course</i> adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat memilih ikan yang segar dengan melihat mata ikan yang cerah, bening, cembung dan menonjol.	1
	b. Saya dapat memilih ikan yang segar dengan melihat insang ikan yang masih berwarna merah dan segar.	1
	c. Saya dapat memilih ikan yang segar dengan menekan daging ikan yaitu kenyal, bila ditekan bekasnya segera kembali.	1
	d. Saya dapat memilih ikan yang segar dengan mencium baunya yang masih segar seperti bau air laut.	1
2.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan ikan, manfaat yang saya peroleh tentang memilih ikan kakap untuk bahan utama praktik <i>main course</i> pada hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> dan <i>fish fritters</i> adalah...	

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	(boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat memilih ikan kakap dilihat dari warna sisiknya yang berwarna kemerahan pada bagian atas dan berwarna putih kemerahan pada bagian bawah, serta masih menempel pada kulit ikan.	1
	b. Saya dapat memilih ikan kakap dilihat dari bentuk badannya yang panjang melebar dengan sirip memanjang pada bagian punggung.	1
	c. Saya dapat memilih ikan kakap dilihat dari bentuk kepala gepeng	1
No.	Pertanyaan	Skor
	cebung dan batang sirip ekor lebar.	
	d. Saya dapat memilih ikan kakap dilihat dari mulutnya yang lebar, gigi-giginya halus, bagian bawah penutup insang berduri kuat dan bagian atas penutup insang terdapat cuping bergerigi.	1
3.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan ikan, manfaat yang saya peroleh tentang memilih ikan bawal untuk bahan utama praktik <i>main course</i> pada hidangan <i>poach fish florentine</i> adalah...	
	(boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat memilih ikan bawal dilihat dari bentuk tubuhnya yang membulat (oval) bila dilihat dari arah samping.	1
	b. Saya dapat memilih ikan bawal yang segar dilihat dari warna sisiknya yang berwarna abu-abu gelap pada bagian atas dan berwarna putih pada bagian bawah.	1
	c. Saya dapat memilih ikan bawal dilihat dari kepalanya yang kecil dengan mulut di terletak di ujung kepala, tetapi sedikit ke atas.	1
	d. Saya dapat memilih ikan bawal dilihat dari matanya yang kecil, rahangnya pendek dan memiliki gigi seri yang tajam.	1
4.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan sayuran daun, manfaat yang saya peroleh pada saat memilih bayam untuk bahan isian pada pembuatan <i>main course</i> yaitu hidangan <i>poach fish florentine</i> adalah...	

	<p>(boleh memilih lebih dari satu)</p> <p>a. Saya dapat memilih bayam yang warna daunnya masih hijau, tidak menguning, kecoklatan atau kehitaman.</p> <p>b. Saya dapat memilih bayam yang daunnya masih segar, tidak layu.</p> <p>c. Saya dapat memilih bayam yang daunnya yang tidak berlubang semuanya.</p> <p>d. Saya dapat memilih bayam yang batang daunnya yang masih segar, mudah dipatahkan, tidak kenyal atau lembek.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
No.	Pertanyaan	Skor
5.	<p>Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan sayuran umbi-umbian, manfaat yang saya peroleh pada saat memilih wortel untuk bahan pelengkap (<i>vegetables</i>) pada pembuatan <i>main course</i> dari ikan adalah...</p> <p>(boleh memilih lebih dari satu)</p> <p>a. Saya dapat memilih wortel yang warnanya masih cerah dan tidak ada bercak.</p> <p>b. Saya dapat memilih wortel yang batangnya tidak berbuku-buku.</p> <p>c. Saya dapat memilih wortel yang bentuk batangnya utuh, tidak ada bagian yang berlubang.</p> <p>d. Saya dapat memilih wortel yang kulitnya yang masih segar, tidak keriput, tidak lunak atau berair.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
6.	<p>Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan sayuran buah, manfaat yang saya peroleh pada saat memilih tomat untuk bahan pelengkap (<i>garnish</i>) pada pembuatan <i>main course</i> dari ikan adalah...</p> <p>(boleh memilih lebih dari satu)</p> <p>a. Saya dapat memilih tomat yang bentuknya yang masih utuh, tidak pecah, tidak memar, tidak keriput atau tergores.</p> <p>b. Saya dapat memilih tomat yang kondisi bentuknya masih keras,</p>	<p>1</p> <p>1</p>

	tidak lunak dan berair.	
	c. Saya dapat memilih tomat yang warnanya masih cerah dan tidak kusam.	1
	d. Saya dapat memilih tomat yang baunya yang masih segar dan tidak berlubang.	1
7.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai pemilihan sayuran, manfaat yang saya peroleh pada saat memilih kentang untuk bahan pelengkap (<i>garniture</i>) pada pembuatan <i>main course</i> dari ikan adalah...	
	a. Saya dapat memilih kentang yang kulitnya mulus.	1
	b. Saya dapat memilih kentang yang tidak berwarna hijau pada kulitnya.	1
	c. Saya dapat memilih kentang yang teksturnya padat, tidak terdapat retakan pada permukaannya.	1
No.	Pertanyaan	Skor
	d. Saya dapat memilih kentang dengan ukuran yang tidak terlalu kecil.	1
8.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai jenis sayuran, manfaat yang saya peroleh tentang sayuran yang digunakan untuk <i>garnish</i> saat menghias <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menggunakan <i>lemon</i> .	1
	b. Saya dapat menggunakan <i>parsley</i> .	1
	c. Saya dapat menggunakan <i>tomato</i> .	1
	d. Saya dapat menggunakan <i>paprika</i> .	1
9.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai bumbu, manfaat yang saya peroleh tentang bumbu yang digunakan pada hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menggunakan air jeruk lemon untuk menghilangkan bau amis pada ikan dengan cara dilumurkan pada daging ikan.	1
	b. Saya dapat menggunakan garam untuk pemberi rasa pada ikan	1

	dengan cara ditaburkan pada daging ikan.	
	c. Saya dapat menggunakan merica untuk pemberi rasa pada ikan dengan cara ditaburkan pada daging ikan .	1
	d. Saya dapat menggunakan <i>L&P Sauce</i> untuk bahan <i>marinade</i> daging ikan .	1
10.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai bumbu, manfaat yang saya peroleh tentang bumbu yang digunakan pada hidangan <i>poach fish florentine</i> adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menggunakan garam untuk pemberi rasa pada ikan dengan cara ditaburkan.	1
	b. Saya dapat menggunakan <i>black peppers</i> untuk pemberi rasa pada ikan dengan cara ditaburkan.	1
	c. Saya dapat menggunakan <i>onion</i> dan <i>celery</i> untuk pemberi aroma pada ikan dengan cara dipotong-potong terlebih dahulu.	1
	d. Saya dapat menggunakan <i>bayleaf</i> untuk pemberi aroma pada ikan dengan cara dimasukkan ke dalam rebusan air.	1

No.	Pertanyaan	Skor
11.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai bumbu, manfaat yang saya peroleh tentang bumbu yang digunakan pada hidangan <i>fish fritters</i> adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menggunakan garam untuk pemberi rasa pada ikan dengan cara ditaburkan pada daging ikan.	1
	b. Saya dapat menggunakan merica untuk pemberi rasa pada ikan dengan cara ditaburkan pada daging ikan.	1
	c. Saya dapat menggunakan air jeruk lemon untuk menghilangkan bau amis pada ikan dengan cara dilumurkan pada daging ikan.	1
	d. Saya dapat menggunakan <i>L&P Sauce</i> untuk bahan <i>marinade</i> pada ikan.	1

12.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai cara membersihkan ikan, manfaat yang saya peroleh pada saat membersihkan ikan kakap dan ikan bawal untuk bahan utama praktik <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat mencuci ikan yang akan dibersihkan untuk membuang semua kotoran dan pasir yang menempel pada badan ikan.	1
	b. Saya dapat memotong semua sirip dan insang pada ikan, kemudian mengeluarkan insangnya.	1
	c. Saya dapat membuang sisik ikan sampai bersih dan mengeluarkan isi perut, kantung darah dan bagian dalam lainnya dengan membuat torehan dari lubang dubur menuju kepala ikan.	1
	d. Saya dapat membilas ikan dengan air dingin kemudian dikeringkan pada tempat yang memungkinkan airnya menetes.	1
13.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai cara membuat <i>fillet ikan</i> , manfaat yang saya peroleh pada saat membuat <i>fillet</i> ikan kakap dan ikan bawal untuk bahan utama praktik <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat membuang kepala ikan dari belakang sirip dada,	1
No.	Pertanyaan	Skor
	kemudian dipotong diagonal ke arah bawah melalui tulang.	
	b. Saya dapat membuang ekor ikan dengan membuat potongan lurus antara sirip dan ekor ke arah bawah melewati daging dan tulang.	1
	c. Saya dapat memotong ikan dimulai dari ujung kepala, dipotong menggunakan pisau sepanjang tulang punggung dengan perlahan-lahan untuk memisahkan potongan <i>fillet</i> ikan.	1
	d. Saya dapat membelah <i>fillet</i> ikan dengan memotong tipis bagian perut <i>fillet</i> ikan.	1
14.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan mengenai cara <i>skinning</i> ikan, manfaat yang saya peroleh pada cara <i>skinning</i> ikan kakap dan ikan bawal untuk bahan utama praktik <i>main course</i> dari	

	ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat meletakkan sebuah fillet ikan dengan bagian kulit di bawah dan bagian ekor di sebelah kiri pada <i>chopping board</i> .	1
	b. Saya dapat memegang ujung ekor dengan tangan kiri dan memotong sedikit daging ekor tanpa memotong kulitnya.	1
	c. Saya dapat menggerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor ke bagian kepala.	1
	d. Saya dapat menempatkan pisau berada tepat diantara bagian kulit dan daging untuk memisahkan kulit dengan daging ikan.	1
15.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan, manfaat yang saya peroleh tentang macam-macam potongan ikan yang dapat digunakan ketika memotong ikan kakap dan bawal pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya akan membuat potongan <i>supreme</i> (potongan ikan yang diiris miring dari <i>fillet</i> ikan) untuk hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> .	1
	b. Saya akan membuat potongan <i>delice</i> (potongan <i>fillet</i> utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat) untuk hidangan <i>poach fish florentine</i> .	1
	c. Saya akan membuat potongan <i>paupiette</i> (daging di <i>fillet</i> tipis, diisi lalu digulung disebut juga <i>rolled fish</i>) untuk hidangan <i>poach fish florentine</i> .	1

No.	Pertanyaan	Skor
	d. Saya akan membuat potongan <i>goujon</i> (<i>goujonette</i>) (daging ikan <i>fillet</i> dibagi 2 kemudian dipotong serong memanjang dengan tebal (0,5-1 cm) untuk hidangan <i>fish fritters</i> .	1
16.	Setelah saya mempelajari Pengetahuan Bahan Makanan, manfaat yang saya peroleh tentang macam-macam potongan sayuran sebagai pelengkap pada <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	1

	a. Saya dapat membuat potongan <i>jardinière</i> (potongan bentuk balok dengan ukuran 3x1x1 cm).	1
	b. Saya dapat membuat potongan <i>paysanne</i> (potongan bentuk bujur sangkar tipis dengan ukuran 1x1x2 cm).	1
	c. Saya dapat membuat potongan <i>vickey</i> (potongan bentuk segi enam tipis).	1
	d. Saya dapat membuat potongan <i>macedoine</i> (potongan bentuk kubus kecil dengan ukuran 1x1x1 cm).	
No.	Pertanyaan	Skor
Tahap Pengolahan		
17.	Saya dapat melakukan proses <i>marinade</i> untuk daging ikan yaitu : (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menyiapkan daging ikan yang sudah <i>difillet</i> dan sudah dipotong sesuai dengan macam potongannya.	1
	b. Saya dapat menyiapkan bumbu untuk <i>marinade</i> daging ikan, yaitu merica, garam, air jeruk lemon dan <i>L&P Sauce</i> .	1
	c. Saya dapat mencampurkan daging ikan dengan bumbu <i>marinade</i> sampai tercampurkan rata.	1
	d. Saya dapat menyimpan daging ikan yang sudah diberi bumbu <i>marinade</i> selama 15-20 menit agar bumbunya meresap ke dalam daging ikan.	1
18.	Saya dapat membuat lapisan untuk <i>fish fritters</i> yaitu: (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menyiapkan daging ikan yang sudah dimarinade terlebih dahulu.	1
	b. Saya dapat melapisi daging ikan dengan tepung terigu secara merata.	1
	c. Saya dapat mencelupkan daging ikan yang sudah diberi lapisan tepung terigu pada kocokan telur.	1
	d. Saya dapat melapisi daging ikan yang sudah dicelupkan dalam kocokan telur dengan tepung roti secara merata.	1

19.	<p>Saya dapat membuat <i>rolled fish</i> untuk hidangan <i>poach fish florentine</i> yaitu: (boleh memilih lebih dari satu)</p> <p>a. Saya dapat menyiapkan fillet ikan yang sudah dipotong <i>paupiette</i>.</p> <p>b. Saya dapat menyiapkan bayam yang sudah <i>diblanching</i> terlebih dahulu.</p> <p>c. Saya dapat menyimpan dan menata bayam di tengah-tengah daging ikan dengan rapi.</p> <p>d. Saya dapat menggulung daging ikan dan pada bagian ujung disematkan tusuk gigi agar gulungan tidak lepas.</p>	1 1 1 1
20.	<p>Saya dapat membuat <i>mayonnaise</i> sebagai bahan utama <i>tartar sauce</i> yaitu pelengkap pada hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> adalah... (boleh memilih lebih dari satu)</p> <p>a. Saya dapat membuat <i>mayonnaise</i> dengan bahan kuning telur, salad oil, cuka, garam dan merica.</p> <p>b. Saya dapat mengaduk kuning telur dengan menggunakan <i>balloon whisk</i> yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk adonan dengan manual.</p> <p>c. Saya dapat menambahkan <i>salad oil</i> sedikit-sedikit agar <i>mayonnaise</i> tidak menggumpal dan merata dengan kecepatan yang tetap dan diaduk satu arah.</p> <p>d. Saya dapat menambahkan garam, merica, <i>mustard</i> dan cuka untuk memberikan rasa pada <i>mayonnaise</i>.</p>	1 1 1 1
21.	<p>Saya dapat melakukan teknik <i>sautéing</i> untuk membuat hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan yaitu... (boleh memilih lebih dari satu)</p> <p>a. Saya dapat menyiapkan <i>shallow pan</i> untuk memasak daging ikan.</p> <p>b. Saya dapat memanaskan <i>shallow pan</i> dengan dengan sedikit <i>butter</i>.</p> <p>c. Saya dapat saya dapat memasukkan daging ikan ke dalam <i>shallow pan</i>.</p>	1 1 1

	d. Saya dapat memasak ikan sampai ikan matang.	1
22.	Saya dapat melakukan teknik <i>boiling</i> untuk hidangan <i>poach fish florentine</i> pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat memanaskan air dalam panci tertutup sampai mendidih.	1
	b. Saya dapat membuka tutup panci dan memasukkan garam, <i>black peppers</i> , <i>onion</i> , <i>batleaf</i> dan <i>celery</i> ke dalam air yang mendidih.	1
	c. Saya dapat memasukkan daging ikan dan membuang buih yang ada di atas permukaan air.	1
	d. Saya dapat memasak ikan dengan merebus ikan sampai matang.	1
23.	Saya dapat melakukan teknik <i>deep frying</i> untuk hidangan <i>fish fritters</i> pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan adalah... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat memanaskan minyak dalam jumlah yang banyak sesuai dengan suhu yang diinginkan.	1
	b. Saya dapat menggoreng daging ikan sampai daging ikan terendam pada saat digoreng.	1
	c. Saya dapat mengangkat ikan yang telah matang dan mengapung di atas permukaan minyak.	1
	d. Saya dapat meniriskan ikan yang sudah matang agar minyaknya menetes.	1
24.	Saya dapat membuat <i>william potatoes</i> sebagai pelengkap pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan yaitu... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat mencuci kentang sampai bersih kemudian mengukusnya sampai matang.	1
	b. Saya dapat mengupas kulit kentang dan menghaluskan kentang sampai lembut kemudian diberi bumbu (garam, merica dan <i>cream</i>).	1
	c. Saya dapat membentuk kentang yang sudah dihaluskan dan diberi bumbu menjadi bentuk buah pir.	1

	d. Saya dapat mencelupkan kentang yang sudah dibentuk ke dalam tepung, kocokan telur dan tepung panir kemudian digoreng sampai kuning kecoklatan.	1
25.	Saya dapat membuat hidangan <i>bake jaquette of potatoes</i> sebagai pelengkap pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan yaitu... (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat mencuci kentang sampai bersih dengan cara disikat.	1
	b. Saya dapat menusuk-nusuk kentang dengan menggunakan garpu.	1
	c. Saya dapat membungkus kentang yang sudah ditusuk-tusuk garpu dengan <i>aluminium foil</i> .	1
	d. Saya dapat memasukkan kentang ke dalam oven dan memanggangnya sampai matang.	1
No.	Pertanyaan	Skor
	Tahap Penyajian	
26.	Saya dapat menyajikan hidangan <i>fish fritters</i> dengan kriteria hasil hidangan pada praktik pembuatan <i>main course</i> dari ikan, yaitu : (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Warna hidangan ikan yaitu kuning kecoklatan setelah digoreng.	1
	b. Rasa hidangan ikan yaitu gurih dari garam, merica dan <i>L&P Sauce</i> setelah dimarinade.	1
	c. Bentuk hidangan yaitu <i>strip</i> dan tekstur hidangan yaitu kasar dari tepung rotinya.	1
	d. Penampilan hidangan yaitu rapi dilihat dari potongannya yang sama dan bersih (tidak ada butiran tepung roti yang gosong menempel pada hidangan)	1
27.	Saya dapat menyajikan hidangan <i>poach fish florentine</i> , <i>bake jaquette of potatoes</i> dan <i>vicky carrot</i> dengan penataan hidangan yang tepat pada penyajian <i>main course</i> dari ikan, yaitu : (boleh memilih lebih dari satu)	

	a. Menata hidangan <i>poach fish florentine</i> yaitu diletakkan di tengah-tengah <i>dinner plate</i> .	1
	b. Menata hidangan <i>bake jaquette of potatoes</i> yaitu diletakkan di sebelah kanan <i>poach fish florentine</i> .	1
	c. Menata hidangan <i>vicky carrot</i> yaitu diletakkan di sebelah kiri <i>poach fish Florentine</i> dan menata saus sebagai pelengkap yaitu diletakkan di atas, disamping atau di bawah hidangan <i>poach fish florentine</i> .	1
	d. Menata <i>garnish</i> yaitu diletakkan di atas <i>poach fish florentine</i> dengan tidak menutupi logo piring dan disesuaikan dengan kebutuhan dan jenis hidangan yang disajikan.	1
28.	Saya dapat menyajikan hidangan <i>main course</i> dari ikan yang dibuat pada praktik <i>main course</i> , yaitu : (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat menata dengan cara memberikan saus pada hidangan <i>main course</i> supaya lebih menarik.	1
	b. Saya dapat menata hidangan <i>main course</i> dengan cara memberikan tampilan dari bentuk potongan agar lebih menarik.	1
	c. Saya dapat menata hidangan <i>main course</i> dengan cara memberikan hidangan pelengkap sayuran dengan warna dan bentuk yang menarik dan hidangan pelengkap kentang dengan bentuk yang variatif.	1
	d. Saya dapat menata hidangan <i>main course</i> dengan cara memberikan <i>garnish</i> pada hidangan <i>main course</i> supaya lebih menarik.	1
29.	Saya dapat membentuk sayuran sebagai <i>garnish</i> yang pada hidangan <i>main course</i> dari ikan , yaitu : (boleh memilih lebih dari satu)	
	a. Saya dapat membuat <i>garnish</i> dari tomat yang dibentuk kepiting dan bunga mawar.	1
	b. Saya dapat membuat <i>garnish</i> dari lemon yang dibentuk spiral dan kupu-kupu.	1
	c. Saya dapat membuat <i>garnish</i> dari bit yang dibentuk bunga mawar.	1

--	--	--