

Program Kerja Ekstrakurikuler Tata Boga (3 Bulan)

Bulan 1: Dasar Dapur, Keamanan, dan Teknik Dasar Potong

Fokus: Pengenalan alat, *food safety*, higiene, dan *basic knife skill*.

- **Pertemuan 1: Orientasi & K3 Dapur**
 - Pengenalan aturan dapur, sanitasi, higiene perorangan (alat pelindung diri/celemek/hairnet).
 - Pengenalan alat masak (utensil & peralatan utama) serta cara perawatannya.
- **Pertemuan 2: Basic Knife Skills (Teknik Memotong)**
 - Praktik teknik memotong bahan makanan (julienne, dice, chiffonade, chopping).
 - **Praktik:** Membuat *Salad Buah* atau *Salad Sayur* sederhana.
- **Pertemuan 3: Teknik Memasak Dasar (Moist Heat Cooking)**
 - Pengenalan teknik merebus (*boiling*), mengukus (*steaming*), dan menyetup (*braising*).
 - **Praktik:** Membuat *Dimsum/Siomay Ayam*.
- **Pertemuan 4: Teknik Memasak Dasar (Dry Heat Cooking)**
 - Pengenalan teknik menggoreng (*deep frying/sautéing*) dan memanggang.
 - **Praktik:** Membuat *Ayam Crispy/Chicken Katsu* dengan *Saus Teriyaki*.

Bulan 2: Masakan Nusantara dan Camilan Populer

Fokus: Pengolahan rempah tradisional dan pembuatan kudapan komersial.

- **Pertemuan 5: Pengenalan Bumbu Dasar Nusantara**
 - Mempelajari bumbu dasar merah, putih, dan kuning.
 - **Praktik:** Membuat *Nasi Goreng Spesial/Nasi Kuning* dengan garnish sederhana.
- **Pertemuan 6: Olahan Kudapan Tradisional (Jajanan Pasar)**
 - Teknik pengolahan adonan berbahan dasar tepung beras/ketan dan kelapa.
 - **Praktik:** Membuat *Kue Dadar Gulung* atau *Klepon*.
- **Pertemuan 7: Pastry Sederhana (Choux Pastry)**
 - Pengolahan adonan masak (*rebus-aduk-panggang/goreng*).
 - **Praktik:** Membuat *Kue Sus (Choux á la Crème)* atau *Churros*.
- **Pertemuan 8: Bakery Dasar (Roti & Donat)**
 - Mempelajari proses fermentasi ragi dan teknik menguleni (*kneading*).
 - **Praktik:** Membuat *Donat Kentang* dengan aneka *topping*.

Bulan 3: Beverage, Plating, dan Kewirausahaan (Foodpreneurship)

Fokus: Minuman kekinian, penyajian (*plating*), serta simulasi jualan (*bazaar*).

- **Pertemuan 9: Seni Penyajian (Food Plating & Garnish)**
 - Teknik menata makanan di piring dan membuat hiasan dari sayur/buah (wortel, mentimun, cabai).
 - **Praktik:** Kompetisi *plating* makanan sederhana antar-kelompok.
- **Pertemuan 10: Mixology Minuman Kekinian**
 - Pengenalan takaran (*layering*) dan variasi minuman berbahan dasar teh, kopi, atau buah.
 - **Praktik:** Membuat *Mocktail Segar* atau *Boba Milk Tea*.
- **Pertemuan 11: Perhitungan HPP & Digital Marketing Makanan**
 - Simulasi menghitung **Harga Pokok Penjualan (HPP)**, menentukan harga jual, dan membuat kemasan (*packaging*) menarik.
 - Persiapan menu untuk *Bazaar Mini*.
- **Pertemuan 12: Showcase & Mini Food Bazaar (Evaluasi Akhir)**
 - Siswa menjual/memamerkan hasil karya olahan makanan dan minuman di lingkungan sekolah.
 - Evaluasi keseluruhan program dan pembagian sertifikat/penilaian.

Estimasi Target & Output Kegiatan

1. **Ketrampilan Siswa:** Menguasai minimal 8 resep dasar (makanan utama, kudapan, pastry, dan minuman).
2. **Kewirausahaan:** Siswa mampu menghitung HPP dan memahami konsep kemasan produk.
3. **K3:** Siswa terbiasa menerapkan standar kebersihan dan keselamatan kerja di dapur.

Pembina

Kepala Sekolah

SITI QOMARIYAH

PRIJA DJATMIKA