



BADAN STANDAR, KURIKULUM, DAN ASESMEN PENDIDIKAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2022

Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran

Kuliner

Fase F

Untuk SMK/MAK

Tentang Capaian Pembelajaran

Capaian Pembelajaran (CP) merupakan kompetensi pembelajaran yang harus dicapai peserta didik pada setiap fase. Untuk mata pelajaran Kuliner, capaian yang ditargetkan di Fase F.

CP menjadi acuan untuk pembelajaran intrakurikuler. Sementara itu, kegiatan proyek penguatan profil pelajar Pancasila tidak perlu merujuk pada CP, karena lebih diutamakan untuk proyek penguatan profil pelajar Pancasila dirancang utamanya untuk mengembangkan dimensi-dimensi profil pelajar Pancasila yang diatur dalam Keputusan Kepala BSKAP tentang Dimensi, Elemen, dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila pada Kurikulum Merdeka. Dengan demikian, CP digunakan untuk intrakurikuler, sementara dimensi profil pelajar Pancasila untuk proyek penguatan profil pelajar Pancasila.

Sebagai acuan untuk pembelajaran intrakurikuler, CP dirancang dan ditetapkan dengan berpijak pada Standar Nasional Pendidikan terutama Standar Isi. Oleh karena itu, pendidik yang merancang pembelajaran dan asesmen mata pelajaran Kuliner tidak perlu lagi merujuk pada dokumen Standar Isi, cukup mengacu pada CP. Untuk Pendidikan dasar dan menengah, CP disusun untuk setiap mata pelajaran. Bagi peserta didik berkebutuhan khusus dengan hambatan intelektual dapat menggunakan CP pendidikan khusus. Peserta didik berkebutuhan khusus tanpa hambatan intelektual menggunakan CP reguler ini dengan menerapkan prinsip modifikasi kurikulum dan pembelajaran.

Pemerintah menetapkan Capaian Pembelajaran (CP) sebagai kompetensi yang ditargetkan. Namun demikian, sebagai kebijakan tentang target pembelajaran yang perlu dicapai setiap peserta didik, CP tidak cukup konkret untuk memandu kegiatan pembelajaran sehari-hari. Oleh karena itu pengembang kurikulum operasional ataupun pendidik perlu menyusun dokumen yang lebih operasional yang dapat memandu proses pembelajaran intrakurikuler, yang dikenal dengan istilah alur tujuan pembelajaran. Pengembangan alur tujuan pembelajaran dijelaskan lebih terperinci dalam Panduan Pembelajaran dan Asesmen.



Gambar 1. Proses Perancangan Pembelajaran dan Asesmen

Memahami CP adalah langkah pertama dalam perencanaan pembelajaran dan asesmen (lihat Gambar 1 yang diambil dari [Panduan Pembelajaran dan Asesmen](#)). Untuk dapat merancang pembelajaran dan asesmen mata pelajaran Kuliner dengan baik, CP mata pelajaran Kuliner perlu dipahami secara utuh, termasuk rasional mata pelajaran, tujuan, serta karakteristik dari mata pelajaran Kuliner. Dokumen ini dirancang untuk membantu pendidik pengampu mata pelajaran Kuliner memahami CP mata pelajaran ini. Untuk itu, dokumen ini dilengkapi dengan beberapa penjelasan dan panduan untuk berpikir reflektif setelah membaca setiap bagian dari CP mata pelajaran Kuliner.

- i** Untuk dapat memahami CP, pendidik perlu membaca dokumen CP secara utuh mulai dari rasional, tujuan, karakteristik mata pelajaran, hingga capaian per fase.

Rasional Mata Pelajaran Kuliner

Mata pelajaran Kuliner berisi sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang harus dimiliki oleh peserta didik dalam penguasaan kompetensi di bidang kuliner. Ruang lingkup mata pelajaran ini mulai dari persiapan, pengolahan, sampai dengan menghidangkan makanan yang bersifat tradisional dan internasional. Keterampilan yang dimiliki peserta didik setelah mempelajari mata pelajaran ini, yaitu memiliki keterampilan menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3),

pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan, menganalisis resep makanan dan minuman, mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian dan pengemasan makanan dan minuman, pelayanan makan dan minum sesuai dengan standar industri.

Fungsi mata pelajaran ini antara lain: a) memberikan sarana pembelajaran yang kontekstual sesuai dengan perkembangan teknologi yang digunakan di dunia kerja kuliner; b) memberikan pengalaman belajar peserta didik sesuai dengan persyaratan yang dituntut oleh dunia kerja/konsumen; c) membangun dan menerapkan budaya kerja bagi peserta didik SMK; d) menyediakan sarana kegiatan usaha kuliner bagi peserta didik SMK; e) mengembangkan kreativitas dan inovasi bagi peserta didik SMK; dan f) menyiapkan peserta didik untuk mendapatkan pengakuan dalam bentuk sertifikat kompetensi dan produktivitas/kinerja dari dunia kerja.

Perencanaan, pelaksanaan dan penilaian pembelajaran kuliner sesuai dengan karakteristik mata pelajaran, yang pelaksanaan pembelajaran menggunakan metode (ceramah dan tanya jawab, diskusi, observasi, demonstrasi) dan model-model pembelajaran *Discovery Learning*, *Problem-based Learning*, *Project-based Learning*, *Teaching Factory* dan *Product-based Learning*. Model pembelajaran tersebut diharapkan dapat menciptakan pembelajaran yang lebih interaktif, inspiratif, eksploratif dan inovatif. Peserta didik dimotivasi untuk mampu membangun rasa percaya diri, berkolaborasi, mandiri, bertanggung jawab, disiplin, memiliki daya juang tinggi, dan memiliki ketahanan mental kerja yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

Mata pelajaran Kuliner menyiapkan peserta didik untuk memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan oleh peserta didik yang akan bekerja di dunia industri kuliner sehingga menjadi seorang praktisi kuliner handal, berkualitas, profesional, dan berdaya saing tinggi. Penanaman nilai-nilai karakter kerja dapat diterapkan pada setiap pelaksanaan pembelajaran praktik dan dapat membantu guru dalam memperbaiki kultur pembelajaran praktik ke arah yang mendekati budaya kerja di industri.

Mata pelajaran kuliner membuka wawasan peserta didik untuk siap sebagai sumber daya yang ahli pada bidang kuliner, yang memiliki nalar kritis, kreatif dan adaptif dengan alam nyata sebagai wujud manusia abad ke-21 sesuai dengan profil pelajar Pancasila diantaranya pengetahuan meningkatkan daya bernalar kritis dan

kreatif. Keterampilan untuk mengasah kreativitas dan kemandirian. Sikap bertujuan menanamkan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia, meningkatkan kedisiplinan, mandiri, bergotong royong serta berbudaya kerja yang positif.

- ❓ Setelah membaca bagian Rasional Mata Pelajaran, apakah dapat dipahami mengapa mata pelajaran ini penting? Apakah dapat dipahami tujuan utamanya?

Tujuan Mata Pelajaran Kuliner

Mata pelajaran Kuliner bertujuan membekali peserta didik dengan kemampuan *softskill* dan *hardskill* melalui proses pembelajaran sehingga peserta didik mampu:

1. menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3);
2. menerapkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan;
3. menganalisis resep, makanan, dan minuman;
4. mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian dan pengemasan makanan dan minuman;
5. melakukan pelayanan makan dan minum sesuai dengan standar industri; dan
6. mendemonstrasikan praktik masakan Kontinental, Oriental, Indonesia, *Pastry Bakery* dan Kue Indonesia sesuai standar industri.

- ❓ Setelah membaca tujuan mata pelajaran di atas, dapatkah Anda mulai membayangkan bagaimana hubungan antara kompetensi dalam CP dengan pengembangan kompetensi pada profil pelajar Pancasila? Sejauh mana Anda sebagai pengampu mata pelajaran ini, mendukung pengembangan kompetensi tersebut.

Karakteristik Mata Pelajaran Kuliner

Mata pelajaran Kuliner menekankan pada aspek-aspek *softskill* yang berkaitan dengan kedisiplinan, ketangguhan, dan keuletan yang diperlukan peserta didik untuk menunjang pengembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap. Mata pelajaran ini memuat kompetensi profesional untuk membekali tamatan sebagai juru masak yang mandiri dan siap untuk bekerja di dunia usaha dan dunia industri, melanjutkan sesuai keahliannya, dan/atau sebagai wirausaha sesuai bidangnya.

Pada pelaksanaan pembelajaran peserta didik dapat menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), menerapkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan, menganalisis resep, mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian serta pengemasan makanan dan minuman, mendemonstrasikan praktik memasak masakan Kontinental, Oriental, Indonesia, *Pastry Bakery* dan Kue Indonesia, melakukan pelayanan makan dan minum. Elemen dan deskripsi Mata Pelajaran Kuliner dijelaskan pada tabel berikut.

Elemen	Deskripsi
Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Meliputi menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) meliputi Kesehatan dan Keselamatan kerja, Alat Pelindung Diri (APD), risiko penanganan kebakaran, penyakit akibat kerja, kebersihan dapur dan kebersihan pribadi secara mandiri.
Persiapan Alat dan Bahan	Meliputi cara menggunakan berbagai alat, cara membersihkan dan penyimpanan alat. Pemilihan bahan hewani dan nabati, penghitungan bahan, penimbangan dan penyimpanan bahan berdasarkan klasifikasi bahan makanan basah, bahan makanan kering, dan beku.

Elemen	Deskripsi
Pengolahan Makanan dan Minuman	Meliputi yang dibutuhkan dalam proses pengolahan makanan dengan berbagai teknik dasar memasak, pembuatan bumbu dasar, pembuatan <i>stock</i> dan <i>soup</i> , pembuatan dan penyimpanan <i>grafy sauce</i> , dan <i>sandwich</i> . Hidangan berbahan utama nabati dan hewani, hidangan nasi mie, dan pasta. Hidangan kue tradisional Indonesia, hidangan penutup (<i>dessert</i>), produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> , serta minuman panas dan dingin.
Penyajian Makanan dan Minuman	Meliputi yang dibutuhkan dalam penyajian makanan dan minuman, pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.
Pelayanan Makan dan Minuman	Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pelayanan makanan dan minuman, langkah-langkah pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sesuai standar pelayanan, komunikasi secara baik, sopan, dan jujur, serta pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar industri.

- ? Kompetensi dan/atau materi esensial apa yang terus menerus dipelajari dan dikembangkan peserta didik dari fase ke fase. Sejauh mana Anda sudah mengajarkan seluruh elemen-elemen mata pelajaran ini?

Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Kuliner Setiap Fase

- i Capaian Pembelajaran disampaikan dalam dua bentuk, yaitu (1) rangkuman keseluruhan elemen dalam setiap fase dan (2) capaian untuk setiap elemen pada setiap fase yang lebih terperinci. Saat membaca CP, gunakan beberapa pertanyaan berikut untuk memahami CP:

- Kompetensi apa saja yang harus dicapai peserta didik pada setiap fase?
- Bagaimana kompetensi tersebut dapat dicapai?
- Adakah ide-ide pembelajaran dan asesmen yang dapat dilakukan untuk mencapai dan memantau ketercapaian kompetensi tersebut?

Capaian Pembelajaran Setiap Fase

► Fase F (Umumnya untuk kelas XI dan XII SMK/MAK)

Pada akhir fase F peserta didik dapat menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), menganalisis resep masakan, mengoperasikan jenis alat memasak, mengidentifikasi jenis bahan makanan, menerapkan cara penggunaan alat memasak, mengaplikasikan cara penanganan bahan makanan, menerapkan cara penyimpanan alat dan bahan, mempraktikkan hidangan bahan dasar hewani, membuat kue tradisional Indonesia, membuat produk *pastry* dan *bakery*, serta menerapkan cara penyajian dan pengemasan. *Softskill* di akhir fase F, peserta didik diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik, bekerja sama dan berkolaborasi dalam tim, beretika, bermoral, dan santun. Capaian Pembelajaran Kuliner pada akhir Fase F dapat diuraikan sebagai berikut.

- ❓ Setelah membaca CP di atas, menurut Anda, apakah capaian pada fase tersebut dapat dicapai apabila peserta didik tidak berhasil menuntaskan fase-fase sebelumnya? Apa yang akan Anda lakukan jika peserta didik tidak siap untuk belajar di fase yang lebih tinggi?

Capaian Pembelajaran Setiap Fase Berdasarkan Elemen

- ☀ Saat membaca CP per elemen berikut ini, hal yang dapat kita pelajari adalah:
 - Apakah ada elemen yang tidak dicapai pada suatu fase, ataukah semua elemen perlu dicapai pada setiap fase?

Elemen	Capaian Pembelajaran
Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Pada akhir fase F peserta didik mampu mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Peserta didik mampu melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri (APD). Peserta didik mampu menerapkan tata cara menggunakan alat P3K serta menerapkan prosedur kebersihan makanan, kebersihan dapur, dan kebersihan pribadi.
Persiapan Alat dan Bahan	Pada akhir fase F peserta didik mampu menganalisis isi resep standar, bernalar kritis dalam mengidentifikasi, menyiapkan, membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur. Peserta didik mampu menghitung, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai serta melakukan inventaris alat dan bahan.
Pengolahan Makanan dan Minuman	Pada akhir fase F peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental, Oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani. Peserta didik mampu membuat makanan penutup (<i>dessert</i>), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk <i>pastry</i> , dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.
Penyajian Makanan dan Minuman	Pada akhir fase F peserta didik mampu memilih alat hidang yang tepat, menata, memorsi, menyajikan, mengemas hidangan, dan membuat hiasan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri.
Pelayanan Makan dan Minuman	Pada akhir fase F ini diharapkan peserta didik mampu menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur. Peserta didik mampu melakukan komunikasi dengan baik, melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.

- ❓ Setelah membaca CP, dapatkah Anda memahami: Kemampuan atau kompetensi apa yang perlu dimiliki peserta didik sebelum ia masuk pada fase yang lebih tinggi? Bagaimana pendidik dapat mengetahui apakah peserta didik memiliki kompetensi untuk belajar di suatu fase? Apa yang akan Anda lakukan jika peserta didik tidak siap untuk belajar di fase tersebut?

Refleksi Pendidik

Memahami CP adalah langkah yang sangat penting dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran dan asesmen. Setiap pendidik perlu memahami apa yang perlu mereka ajarkan, terlepas dari apakah mereka akan mengembangkan kurikulum, alur tujuan pembelajaran, atau silabusnya sendiri ataupun tidak.

Beberapa contoh pertanyaan reflektif yang dapat digunakan untuk memandu guru dalam memahami CP, antara lain:

- Kata-kata kunci apa yang penting dalam CP?
- Apakah capaian yang ditargetkan sudah biasa saya ajarkan?
- Apakah ada hal-hal yang sulit saya pahami? Bagaimana saya mencari tahu dan mempelajari hal tersebut? Dengan siapa saya sebaiknya mendiskusikan hal tersebut?
- Sejauh mana saya dapat mengidentifikasi kompetensi yang diharapkan dalam CP ini?
- Dukungan apa yang saya butuhkan agar dapat memahami CP dengan lebih baik? Mengapa?

Selain untuk mengenal lebih mendalam mata pelajaran yang diajarkan, memahami CP juga dapat memantik ide-ide pengembangan rancangan pembelajaran. Berikut ini adalah beberapa pertanyaan yang dapat digunakan untuk memantik ide:

- Bagaimana capaian dalam fase ini akan dicapai peserta didik?
- Proses atau kegiatan pembelajaran seperti apa yang akan ditempuh peserta didik untuk mencapai CP?
 - Alternatif cara belajar apa saja yang dapat dilakukan peserta didik untuk mencapai CP?
 - Materi apa saja yang akan dipelajari? Seberapa luas? Seberapa dalam?
- Bagaimana menilai ketercapaian CP setiap fase?

Sebagian guru dapat memahami CP dengan mudah, namun berdasarkan monitoring dan evaluasi Kemendikbudristek, bagi sebagian guru CP sulit dipahami. Oleh karena itu, ada dua hal yang perlu menjadi perhatian:

1. Pelajari CP bersama pendidik lain dalam suatu komunitas belajar. Melalui proses diskusi, bertukar pikiran, mengecek pemahaman, serta berbagai ide, pendidik dapat belajar dan mengembangkan kompetensinya lebih efektif, termasuk dalam upaya memahami CP.
2. Dalam lampiran Ketetapan Menteri mengenai Kurikulum Merdeka dinyatakan bahwa pendidik tidak wajib membuat alur tujuan pembelajaran, salah satunya adalah karena penyusunan alur tersebut membutuhkan pemahaman yang mendalam tentang CP dan perkembangan peserta didik. Oleh karena itu, pendidik dapat berangsur-angsur meningkatkan kapasitasnya untuk terus belajar memahami CP hingga kelak dapat merancang alur tujuan pembelajaran mereka sendiri.