



UJIAN NASIONAL TAHUN PELAJARAN 2011/2012

KISI-KISI SOAL TEORI KEJURUAN

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Kode : 4427
 Alokasi Waktu : 120 menit

No.	Standar Kompetensi Lulusan	Kemampuan yang Diuji
1	Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan <i>hygiene</i> sanitasi	Menentukan <i>hygiene</i> makanan
		Menentukan ruang lingkup <i>hygiene</i>
		Melakukan prosedur penanganan kecelakaan kerja
2	Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa	Menerapkan cara berkomunikasi dengan teman kerja, kolega dan pelanggan
3	Melakukan persiapan pengolahan	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan
		Mendeskripsikan bahan makanan
		Menentukan teknik dasar pengolahan makanan
		Menentukan potongan sayuran
		Mendeskripsikan potongan ikan
		Mengklasifikasi produk susu
4	Mengolah makanan kontinental	Mempraktikkan macam-macam hiasan makanan
		Mengklasifikasi macam dan pengolahan <i>stock</i> , <i>soup</i> dan <i>sauce</i>
		Menuliskan macam dan pengolahan <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad
		Mengklasifikasi macam dan pengolahan <i>sandwich</i>
		Menentukan pengolahan hidangan berbahan terigu
5	Mengolah makanan Indonesia	Mengidentifikasi hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i>
		Mengidentifikasi bumbu dalam pengolahan makanan Indonesia
		Mendeskripsikan pembuatan salad (<i>gado-gado</i> , <i>urap</i> , <i>rujak</i>)
		Mengidentifikasi macam-macam sup dan soto
		Menjelaskan macam dan pengolahan hidangan nasi dan mie

No.	Standar Kompetensi Lulusan	Kemampuan yang Diuji
		Menentukan hidangan sate atau makanan yang dipanggang Mengidentifikasi pengolahan hidangan Indonesia dari unggas, daging dan <i>seafood</i>
6	Melayani makan dan minum	Menentukan peralatan layanan makanan dan minuman Mengidentifikasi layanan makanan dan minuman di restoran Menentukan pembuatan minuman non alkohol
7	Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	Menentukan rencana menu sesuai kebutuhan gizi Menghitung kandungan gizi bahan makanan
8	Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus	Mengklasifikasi acara untuk kesempatan khusus Menyusun menu untuk kesempatan khusus Mendemonstrasikan pengolahan makanan sesuai menu
9	Melakukan pengelolaan usaha jasa boga	Menghitung harga jual makanan Menerangkan persiapan untuk <i>buffet</i> Mengelompokkan gudang berdasarkan jenis bahann makanan yang disimpan