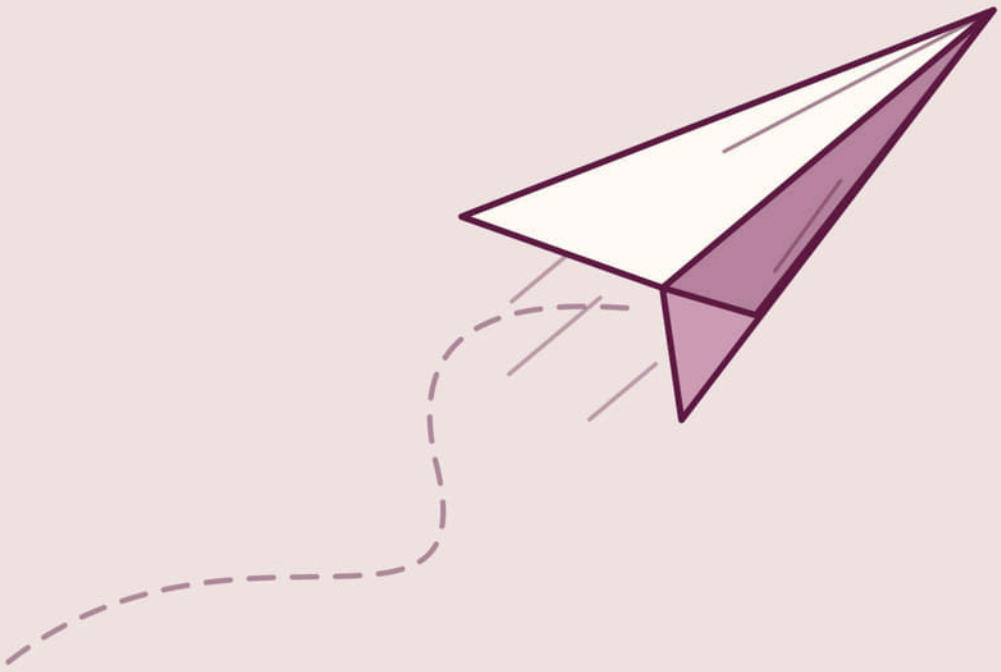
SERI PERSIAPAN TKA SMK

TKA SMK

KULINER

Materi, Strategi, dan Simulasi



Handaka Lumu

by Next Level Study Indonesia

2026/2027 · SMKKUL

TKA SMK KULINER

Materi, Strategi, dan Simulasi

Handaka Lumu

by Next Level Study Indonesia

The Dancer of the Silent Stage

"Semakin kau mengenalku, semakin banyak yang kamu tidak tahu"



KETERANGAN BUKU

TKA SMK Kuliner: Materi, Strategi, dan Simulasi

Penulis: Handaka Lumu

Penyusun soal: Tim Next Level Study Indonesia

Penerbit: Next Level Study Indonesia

Edisi: Edisi 1 · Gratis untuk pelajar Indonesia · 2026/2027 · Kode buku SMKKUL

© 2026 Next Level Study Indonesia. Hak cipta dilindungi undang-undang.

GRATIS · TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN

Buku ini dibagikan gratis sebagai dedikasi Next Level Study Indonesia untuk bangsa. Boleh diperbanyak dan dibagikan untuk belajar, tetapi tidak untuk diperjualbelikan.

Sumber soal asli: Belum ada soal asli TKA untuk mapel ini; bentuk soal mengikuti soal asli TKA SMK 2025 Projek Kreatif dan Kewirausahaan (Pusat Asesmen Pendidikan, Kemendikdasmen).

Acuan kisi-kisi: https://pusmendik.kemendikdasmen.go.id/tka/tka/view/mata-pelajaran-pilihan/sma/smk-kuliner

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kata Pengantar

Kamu yang sedang bersiap,

Terima kasih sudah membuka buku ini. Sebelum sebuah hidangan sampai ke meja, ada banyak hal yang tidak terlihat tamu: pisau yang diasah, bahan yang ditimbang, tangan yang dicuci berulang kali, suhu yang diukur, dan senyum yang tetap dijaga walau dapur sedang sibuk. Dunia kuliner adalah dunia yang rapi, jujur, dan penuh tanggung jawab. Orang yang makan percaya kepadamu bahwa hidangannya aman dan layak.

Buku ini saya tulis untuk kamu yang mengambil TKA SMK Kuliner. Saya ingin terus terang tentang satu hal. Untuk mata pelajaran ini belum ada soal asli tahun lalu yang bisa dibedah. Karena itu, buku ini berpegang pada dua hal: kisi-kisi resmi Pusmendik dan bentuk soal asli TKA SMK 2025, yaitu kasus kerja nyata yang meminta kamu memilih keputusan terbaik. Soal latihan dan simulasi di dalamnya disusun mengikuti bentuk itu, dengan tokoh dan usaha rekaan yang ditandai jelas.

Isinya mengikuti dua elemen kisi-kisi: wawasan dunia kerja, serta kecakapan kerja dasar, K3, dan budaya kerja. Setiap sub bab lebih dulu menjelaskan materinya secara utuh, lengkap dengan gambar, contoh dari dapur dan usaha di sekitarmu, dan hitungan yang diselesaikan langkah demi langkah. Sesudah itu baru disajikan strategi menjawab dan jebakan yang sering dipasang. Di akhir setiap bab ada kuis, dan di akhir buku ada tiga simulasi TKA yang berwaktu seperti ujian sesungguhnya. Buku ini tidak menjanjikan nilai tertentu. Yang bisa saya janjikan hanyalah penjelasan yang jujur dan latihan yang terarah.

Bacalah berurutan. Kerjakan latihan dengan pensil di tangan, dan bayangkan dirimu sedang berdiri di dapur itu. Bila skor kuis belum memuaskan, kembalilah ke sub bab yang ditunjuk tabel anjuran. Kamu juga bisa membuka latihan dan kuis yang sama di LMS NLS lewat kode QR di dalam buku.

Seorang juru masak yang baik menyiapkan segalanya dengan teliti, bahkan saat tidak ada yang melihat. Belajarlah dengan ketelitian yang sama. Berjanjilah pada dirimu untuk tidak berhenti di tengah jalan. Persembahkan kesungguhanmu untuk orang tua yang menunggu kabar baikmu, untuk guru yang sabar membimbingmu, dan untuk negeri yang kelak membutuhkan tangan dan pikiranmu. Belajarlah dan bekerjalah dengan sepenuh jiwa dan raga, karena ilmu yang kamu kumpulkan hari ini adalah baktimu esok hari.

Selamat belajar. Saya percaya kamu bisa.

Oktober 2026

Handaka Lumu

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Panduan Memakai Buku

Buku ini dipakai berurutan: kenali ujiannya (Bagian A), pelajari 5 bab materi (Bagian B), uji kesiapanmu dengan simulasi TKA berwaktu (Bagian C), lalu cocokkan jawaban dan pelajari pembahasannya (Bagian D).

Peta belajar

Langkah	Kamu mengerjakan	Hasil
1	Bagian A: kenali bentuk soal dan peta kisi-kisi	Tahu apa yang diuji
2	Bab demi bab: baca sub bab, kerjakan latihan, lalu Kuis Akhir Bab	Skor kuis per bab
3	Ulangi sub bab yang ditunjuk tabel anjuran di akhir kuis	Titik lemah berkurang
4	Bagian C: 3 simulasi TKA berwaktu	Skor simulasi
5	Bagian D: kunci dan pembahasan semua soal	Paham alasan, bukan hanya jawaban

Tanda di dalam buku

Tanda	Artinya
◎ APA YANG DIUJI	Tujuan belajar sub bab dan indikator resmi yang diuji
◆ KONSEP INTI	Materi lengkap: penjelasan runtut, gambar, dan contoh terselesaikan
▲ STRATEGI DAN JEBAKAN	Langkah menjawab dan pola pengecoh yang sering dipasang
● BEDAH SOAL	Soal dibahas langkah demi langkah
✎ LATIHAN	Soal untuk dikerjakan sendiri; kunci singkat di bawahnya
✔ PERIKSA DIRI	Pertanyaan refleksi dan hal yang perlu diingat
Kotak QR	Membuka latihan dan kuis yang sama di LMS NLS

Kode

SMKKUL-1.2 = sub bab 1.2; SMKKUL-KB1 = kuis akhir bab 1; SMKKUL-FIN1 = simulasi 1. Kode yang sama dipakai di LMS.

Belajar lewat PDF atau LMS

Semua latihan, kunci, dan pembahasan sudah ada di buku ini, jadi kamu bisa belajar hanya dengan PDF atau cetakan. LMS menambahkan latihan dan kuis interaktif, serta menyimpan skormu.

Buka buku ini di LMS NLS

Pindai untuk membuka course buku ini.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Daftar Isi

Kata Pengantar ii
Panduan Memakai Buku iii
Bagian A · Mengenal TKA Kuliner 1
Bagian B · Materi 9
Bab 1 · Wawasan Dunia Kerja Bidang Kuliner 9
Sub bab 1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja 10
Sub bab 1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner 22
Sub bab 1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner 34
Kuis Akhir Bab 1 46
Bab 2 · Kewirausahaan dan Pelayanan Prima 59
Sub bab 2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar 60
Sub bab 2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner 74
Sub bab 2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring 89
Sub bab 2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan 102
Kuis Akhir Bab 2 115
Bab 3 · Keamanan Pangan, K3, dan Kelestarian Lingkungan 127
Sub bab 3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur 128
Sub bab 3.2 · Higiene dan sanitasi makanan 140
Sub bab 3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi 153
Sub bab 3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan 172
Kuis Akhir Bab 3 186
Bab 4 · Peralatan Dapur, Bahan Makanan, dan Kandungan Gizi 198
Sub bab 4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan 199
Sub bab 4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih 212
Sub bab 4.3 · Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan 225
Kuis Akhir Bab 4 237
Bab 5 · Menu, Persiapan Dasar, dan Metode Dasar Memasak 249
Sub bab 5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia 250
Sub bab 5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur 266
Sub bab 5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu 280
Kuis Akhir Bab 5 298
Bagian C · Simulasi TKA 309
Simulasi 1 — Prediksi TKA 2026 310
Simulasi 2 — Prediksi TKA 2026 323
Simulasi 3 — Prediksi TKA 2026 336
Bagian D · Kunci dan Pembahasan 349
Penutup 439
Lampiran 441

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bagian A · Mengenal TKA Kuliner

Apa itu TKA SMK Kuliner

Tes Kemampuan Akademik (TKA) Kuliner adalah salah satu mata pelajaran **pilihan** pada TKA jenjang SMK/MAK. Menurut kisi-kisi Pusat Asesmen Pendidikan (Pusmendik) Kemendikdasmen, TKA Kuliner mengukur **pengetahuan, penerapan, dan penalaran** tentang dasar-dasar kuliner dan etika kerja: mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian, sampai pelayanan makanan dan minuman sesuai standar industri. Muatannya disusun dari Capaian Pembelajaran dalam Keputusan Kepala BSKAP Kemendikdasmen Nomor 046/H/KR/2025.

Artinya, kamu tidak diminta menghafal resep sebanyak-banyaknya. Kamu diminta **berpikir seperti orang yang bekerja di dapur dan di ruang pelayanan**: membaca situasi, mengingat standar yang berlaku, lalu memilih tindakan yang paling tepat.

> Pemberitaan tentang jadwal TKA 2026 menyebut setiap mata pelajaran pilihan berisi **25 soal** dan dikerjakan dalam **60 menit**. Artinya, rata-rata kamu punya sekitar **2,4 menit** untuk setiap soal. Pastikan ketentuan resminya lewat pengumuman Pusmendik menjelang ujian. Semua paket di buku ini dibuat 25 soal.

Apa yang diuji: dua elemen, sebelas sub-elemen

Kisi-kisi resmi membagi muatan TKA Kuliner menjadi dua elemen. Elemen 1 berisi **wawasan dunia kerja**. Elemen 2 berisi **kecakapan kerja dasar, K3 (keselamatan dan kesehatan kerja), dan budaya kerja**. Keduanya dirinci menjadi sebelas sub-elemen dalam matriks asesmen. Buku ini mengelompokkannya menjadi lima bab, mengikuti pengelompokan Peta Topik di Bank Soal NLS.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bab di buku ini	Sub-elemen kisi-kisi yang dicakup	Sub bab
Bab 1 Wawasan Dunia Kerja Bidang Kuliner	ruang lingkup bisnis industri kuliner; perkembangan dunia kuliner dan teknologi; profesi di dunia kerja kuliner	1.1 – 1.3
Bab 2 Kewirausahaan dan Pelayanan Prima	peluang berwirausaha kuliner (analisis usaha, ide dan target pasar, biaya dasar, pemasaran); pelayanan prima	2.1 – 2.4
Bab 3 Keamanan Pangan, K3, dan Kelestarian Lingkungan	konsep K3 di dapur, higiene dan sanitasi, keamanan pangan, alat pelindung diri, pengelolaan limbah, kesadaran lingkungan	3.1 – 3.4
Bab 4 Peralatan Dapur, Bahan Makanan, dan Kandungan Gizi	peralatan dapur dan bahan makanan; bahan makanan dan kandungan gizi	4.1 – 4.3
Bab 5 Menu, Persiapan Dasar, dan Metode Dasar Memasak	menerapkan menu (termasuk pengetahuan dasar masakan dunia); persiapan dasar pengolahan; metode dasar memasak	5.1 – 5.3

Kisi-kisi tidak menyebut berapa soal untuk tiap sub-elemen. Karena itu, porsi soal di buku ini mengikuti sebaran paket latihan di Bank Soal NLS: Bab 2 paling banyak (sekitar 28 %), disusul Bab 3 (20 %), Bab 5 (19 %), Bab 1 (17 %), dan Bab 4 (16 %). Pegang angka ini sebagai gambaran, bukan ketentuan resmi.

Empat sub bab berikut diberi tanda ★ karena memuat banyak konsep dan banyak soal: **2.2 biaya dan harga jual**, **3.3 keamanan pangan**, **5.1 menu**, dan **5.3 metode memasak**. Kerjakan dengan lebih teliti.

Tiga tingkat berpikir

Kerangka Pusmendik menyusun soal dalam tiga level kognitif.

Level	Proses berpikir	Yang diminta	Contoh kegiatannya
1. Pengetahuan dan pemahaman	memahami	menjelaskan ruang lingkup dan jenis industri kuliner, perkembangan kuliner, dan pemanfaatan teknologi	menentukan contoh usaha semi komersial
2. Aplikasi	melakukan, menentukan, menerapkan	menjalankan persiapan dasar pengolahan sesuai prosedur, menentukan peluang usaha, menerapkan pelayanan prima	memilih tanggapan yang tepat terhadap keluhan pelanggan
3. Penalaran	menganalisis	menganalisis peluang usaha, komposisi dan gizi, keamanan pangan, K3, lingkungan, peralatan, dan bahan makanan	menemukan penyebab usaha merugi dari rincian biaya

Soal level 3 jarang selesai dengan mengenali satu istilah. Setelah memahami standarnya, kamu masih harus **menimbang**: tindakan mana yang menyasar penyebab masalah, mana yang hanya terdengar baik, dan mana yang paling aman.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Konteks soal: dunia kerja kuliner

Kisi-kisi meminta soal berada dalam konteks dunia industri kuliner: restoran, katering, kedai, kantin, dapur hotel, dan layanan pelanggan. Bentuk soal asli TKA SMK 2025 (mata pelajaran Projek Kreatif dan Kewirausahaan) menunjukkan polanya dengan jelas. Hampir setiap soal membuka dengan satu kasus kerja, lalu meminta kamu memilih keputusan terbaik.

Konteks	Contoh situasi yang sering muncul	Dibahas di
Usaha dan pelanggan	unit usaha sekolah yang merugi, kedai yang pesanan daringnya turun, pelanggan yang mengeluh	Bab 1 dan Bab 2
Dapur dan keselamatan	makanan yang disimpan terlalu lama, susunan chiller, luka bakar, lantai licin, limbah minyak	Bab 3
Bahan dan peralatan	memilih pemasok, memeriksa bahan yang datang, memilih alat yang tepat, membaca label gizi	Bab 4
Menu dan pengolahan	menyusun menu, menyiapkan bahan untuk jam layanan, memilih metode memasak	Bab 5

Cerita pembuka biasanya cukup pendek, sekitar satu paragraf, tetapi petunjuk penting sering diselipkan di sana: jumlah porsi, jam, suhu, harga, atau satu kebijakan usaha. **Biasakan membaca kalimat pertanyaannya dulu**, lalu kembali ke cerita untuk mencari petunjuk yang dibutuhkan.

Pola soal: dari kasus dapur ke keputusan

Hampir semua soal di buku ini mengikuti satu pola. Soal memberi **situasi**, lalu meminta kamu menemukan **tindakan, penyebab, atau penilaian** yang paling tepat. Gunakan rantai empat langkah berikut.

Langkah	Pertanyaan yang kamu ajukan	Contoh (makanan matang menunggu terlalu lama di meja saji)
1. Fakta	Apa yang diberikan soal: jam, suhu, jumlah, harga, kondisi?	makanan menunggu 3 jam pada suhu ruangan
2. Standar	Prinsip atau SOP apa yang berlaku?	makanan jangan berada terlalu lama di suhu yang disukai bakteri
3. Pencocokan	Apakah fakta itu memenuhi standar? Bagian mana yang menyimpang?	3 jam melebihi batas; suhu tidak dijaga panas
4. Tindakan	Pilihan mana yang **menyasar penyebabnya** dan tidak menimbulkan masalah baru?	tahan panas dengan alat yang tepat atau sajikan dalam jumlah kecil bergantian

Langkah 4 adalah saringan terakhir. Pengecoh pada soal sejenis sering berupa **tindakan yang masuk akal tetapi tidak menyasar penyebab**, misalnya menambah promosi padahal masalahnya harga, atau menyalahkan selera pelanggan padahal masalahnya pelayanan. Pilih jawaban yang didukung informasi di soal, bukan sekadar yang terdengar baik.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bentuk soal dan cara menjawabnya

Kisi-kisi resmi memuat tiga bentuk soal.

Bentuk	Cara menjawab
Pilihan ganda (PG)	pilih **satu** jawaban dari lima pilihan
PG kompleks kategori (Benar/Salah)	tentukan **setiap** pernyataan Benar atau Salah
PG kompleks pilih lebih dari satu (MCMA)	pilih **semua** pilihan yang benar; jumlahnya tidak disebutkan

Pilihan ganda. Soal PG pada contoh resmi berupa kasus singkat, misalnya pelanggan yang mengeluh tentang rasa makanan kepada pramusaji, lalu kamu memilih tindakan yang tepat. Pilihan yang benar bukan yang membela dapur atau menasihati pelanggan, melainkan yang mengakui keluhan dan menawarkan perbaikan. Periksa setiap pilihan terhadap situasinya, bukan terhadap selera pribadimu.

Benar/Salah. Perlakukan setiap pernyataan sebagai soal kecil yang berdiri sendiri. Contoh resmi memakai pesta prasmanan hotel: satu pernyataan tentang cara menjaga hidangan tetap hangat, satu tentang pembagian hidangan ke beberapa stasiun, dan satu tentang pelengkap penyajian. Satu pernyataan boleh salah walaupun yang lain benar.

Pilih lebih dari satu (MCMA). Jangan menebak jumlah jawabannya. Nilai setiap pilihan satu per satu dengan definisi yang tegas, lalu pilih semua yang lolos. Pada soal metode memasak, misalnya, kamu perlu tahu definisi tiap metode dengan tepat. Itulah sebabnya Sub bab 5.3 memberi definisi tegas dan menunjukkan di mana buku teks berbeda dalam mengelompokkan metode.

Belum ada soal asli: apa artinya bagimu

Untuk Kuliner, **belum ada soal asli** TKA tahun lalu yang dipublikasikan. Hanya satu mata pelajaran SMK yang soalnya sudah terbit, yaitu Projek Kreatif dan Kewirausahaan (PKK), 30 soal. Karena itu, buku ini jujur memakai dua acuan:

- **Isi dan konsep** diambil dari kisi-kisi resmi TKA Kuliner dan kompetensi SMK kelas X–XII.
- **Bentuk dan tingkat kesulitan soal** mengikuti soal asli TKA SMK 2025 PKK: sekitar tiga perempat soal berupa kasus kerja dan usaha, sekitar seperenam berupa tabel sederhana (rincian biaya, daftar pemeriksaan), dan sisanya gambar atau realia seperti label kemasan. Soal Kuliner di buku ini memakai gambar dengan cara yang sama (denah dapur, isi chiller, kartu resep, termometer). Tidak ada grafik rumit. Hitungan hanya aritmetika usaha dan dapur: biaya, harga jual, laba, jumlah porsi. Bentuknya sekitar 60 % pilihan ganda, 30 % PG kompleks, dan 10 % Benar/Salah.

Pada soal asli PKK 2025, rata-rata peserta yang menjawab benar hanya sekitar **43 %**. Kesulitannya bukan dari konsep yang rumit, tetapi dari **memilih keputusan terbaik di antara beberapa tindakan yang tampak masuk akal**. Angka ini milik mata pelajaran lain dan hanya dipakai sebagai gambaran. Tabel "tingkat kesulitan nasional" tiap soal tidak dimuat di sini

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

karena datanya memang tidak ada untuk Kuliner, dan kami tidak mengarangnya. Semua kasus, tokoh, dan usaha dalam soal buku ini rekaan, dan ditandai di akhir tiap soal.

Peta kisi-kisi: sebelas sub-elemen dan tempatnya di buku

Tabel ini merangkum lingkup materi tiap sub-elemen menurut matriks asesmen Pusmendik. Pakai tabel ini untuk mengecek sub-elemen mana yang sudah kamu kuasai dan mana yang belum.

No	Sub-elemen	Lingkup materi (ringkas)	Sub bab
1	Ruang lingkup bisnis industri kuliner	peran industri, jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja, standar higiene, sanitasi, dan pelayanan	1.1
2	Perkembangan dunia kuliner dan teknologi	tren dan inovasi produk lokal dan global, alat produksi modern, aplikasi pemesanan, pemasaran digital, dampak teknologi	1.2
3	Profesi di dunia kerja kuliner	jenis profesi (chef, cook, baker, barista, pramusaji), tugas, kualifikasi, jenjang karier, etika kerja	1.3
4	Peluang berwirausaha kuliner	identifikasi peluang, analisis usaha, ide produk dan target pasar, perhitungan biaya dasar, pemasaran luring dan daring	2.1 – 2.3
5	Pelayanan prima	komunikasi verbal dan nonverbal, sikap profesional menangani keluhan, etika pelayanan	2.4
6	Kecakapan kerja dasar, K3, dan budaya kerja	K3 di dapur, higiene dan sanitasi, keamanan pangan, alat pelindung diri, pengelolaan limbah, kesadaran lingkungan	3.1 – 3.4
7	Peralatan dapur dan bahan makanan	jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan peralatan; bahan nabati dan hewani; memilih bahan	4.1 – 4.2
8	Bahan makanan dan kandungan gizi	klasifikasi dan karakteristik bahan, fungsi zat gizi, kualitas, memilih bahan	4.2 – 4.3
9	Menerapkan menu	jenis dan komponen menu, keseimbangan gizi, daya tarik (warna, rasa, tekstur, penyajian)	5.1
10	Persiapan dasar pengolahan	mise en place; teknik dasar memotong, menimbang, dan mengukur bahan	5.2
11	Metode dasar memasak	metode panas basah, panas kering, dan kombinasi; suhu dan waktu memasak	5.3

Daftar elemen 2 pada kisi-kisi juga menyebut **pengetahuan dasar masakan dunia**. Sub-elemen ini tidak punya baris sendiri dalam matriks, tetapi contoh soal resmi menyentuhnya (menu buffet bertema Eropa dan hidangan dari beberapa negara). Karena itu, masakan dunia dibahas di Sub bab 5.1.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Istilah dapur yang akan sering kamu temui

Soal Kuliner memakai banyak istilah industri, sebagian berbahasa Inggris, tanpa penjelasan. Semua istilah berikut dijelaskan dengan contoh di sub bab yang ditunjuk. Kenali dulu artinya secara singkat.

Istilah	Arti singkat	Dibahas di
SOP (standar operasional prosedur)	langkah kerja baku yang harus diikuti semua staf	1.1
Food cost	biaya bahan makanan untuk membuat satu porsi atau seluruh penjualan	2.2
Overhead cost	biaya tidak langsung, misalnya gas, listrik, sewa, dan gaji bagian pendukung	2.2
Food handler	orang yang menyiapkan atau menyentuh makanan	3.2
Kontaminasi silang	perpindahan bakteri atau bahan berbahaya dari satu benda ke benda lain	3.3
FIFO dan FEFO	bahan yang masuk lebih dulu dipakai lebih dulu; bahan yang lebih cepat kedaluwarsa dipakai lebih dulu	3.3
Equipment dan utensils	peralatan besar dan tetap, serta perkakas kecil yang dipegang tangan	4.1
Menu à la carte, set menu, prasmanan	tiga cara menawarkan dan menyajikan hidangan	5.1
Chafing dish dan station	wadah penahan hangat di meja prasmanan; titik layanan hidangan tertentu	5.1
Mise en place	menyiapkan semua bahan dan alat pada tempatnya sebelum memasak	5.2
Panas basah dan panas kering	memasak dengan perantara air atau uap; memasak dengan udara panas atau minyak	5.3

Membaca satu kasus dari awal sampai akhir

Berikut kasus rekaan untuk melatih rantai empat langkah. Seorang siswa PKL di dapur katering diminta menyiapkan 60 porsi ayam goreng untuk makan siang pukul 12.00. Ayam beku 9 kg ada di meja sejak pukul 07.00 pada suhu ruang dan bagian tengahnya masih keras. Dapur punya chiller, bak air mengalir, dan oven.

1. **Fakta:** ayam beku sudah 5 jam di suhu ruang menjelang jam masak; bagian tengah masih beku; waktu makan siang tetap.
2. **Standar:** bahan beku tidak dicairkan di suhu ruang, karena bagian luarnya menjadi hangat lebih dulu sementara bagian dalamnya masih beku. Bagian yang hangat itu menjadi tempat bakteri berkembang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. **Pencocokan:** cara mencairkan menyimpang dari standar, dan ayam sudah terlalu lama di suhu ruang. Persoalannya sekarang bukan lagi cara mencairkan berikutnya, tetapi layak tidaknya ayam itu.
4. **Tindakan:** keamanan pangan didahulukan. Siswa melapor ke kepala dapur dan meminta keputusan tentang ayam itu serta rencana pengganti agar jam layanan tetap terpenuhi. Memaksakan memasak dan menyajikan seolah tidak terjadi apa-apa adalah tindakan yang keliru.

Perhatikan bahwa pilihan "tetap dimasak sampai matang" terdengar masuk akal, tetapi tidak menyasar penyebabnya. Pembahasan lengkap alasan dan batas waktunya ada di Sub bab 3.3.

Keterampilan yang dipakai di semua bab

Membaca tabel biaya dan hitungan dapur

Banyak soal memberi tabel rincian biaya atau resep. Cari dulu **satuannya** (per porsi, per kilogram, per hari), lalu **apa yang ditanyakan** (biaya, harga jual, laba, jumlah bahan). Jangan menjumlahkan angka dengan satuan berbeda. Hitungan di buku ini sederhana, tetapi kesalahannya biasanya muncul dari satuan yang tertukar atau biaya yang terlupa, misalnya biaya gas dan listrik.

Membaca SOP dan batas angka

Soal sering menyebut standar tempat kerja, misalnya "hidangan panas minimal 60 °C" atau "bahan dipakai sesuai tanggal kedaluwarsa terdekat". Tandai angka dan kata kuncinya, lalu cocokkan dengan data kasus. Angka SOP bisa berbeda antar-tempat kerja, jadi pakai angka yang **diberikan soal**. Angka umum yang dijelaskan di buku ini hanyalah contoh.

Membaca gambar dan label

Gambar pada soal Kuliner biasanya denah dapur, isi chiller, label kemasan, kartu resep, atau gambar termometer. Gambar selalu memuat informasi yang dibutuhkan untuk menjawab. Baca **judul, keterangan, dan angka pada gambar** sebelum membaca pilihan.

Memilih tindakan terbaik

Bila beberapa pilihan tampak baik, urutkan: **keselamatan dan keamanan pangan lebih dulu**, lalu **menyasar penyebab masalah**, lalu **wewenang dan SOP**, baru kenyamanan atau biaya. Tindakan yang menghemat biaya tetapi membahayakan konsumen hampir pasti salah.

Strategi 60 menit

1. **Putaran pertama (±35 menit):** kerjakan soal yang pertanyaannya langsung bisa dijawab setelah membaca kasusnya. Soal dengan tabel panjang atau hitungan bertahap, serta MCMA yang kamu ragukan, tandai lalu lewati.
2. **Putaran kedua (±20 menit):** kerjakan soal yang ditandai dengan rantai empat langkah (fakta → standar → pencocokan → tindakan). Coret pilihan yang tidak menyasar penyebab masalah.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. **Lima menit terakhir:** periksa soal Benar/Salah dan MCMA baris demi baris, ulangi hitungan yang kamu ragukan, dan pastikan tidak ada soal yang terlewat.
4. **Waspadai pilihan yang menyalahkan pelanggan, menunda tindakan, atau menyembunyikan kesalahan.** Pilihan seperti ini jarang menjadi kunci. Namun, jangan memilih hanya karena kata-katanya; tetap cocokkan dengan kasus.

Cara memakai buku ini untuk Kuliner

- **Ikuti urutan bab.** Bab 3 (keamanan pangan) menjadi dasar Bab 4 dan Bab 5: memilih bahan, menyimpan, memotong, dan memasak semuanya harus aman.
- **Prioritaskan sub bab bertanda ★.** Sub bab ini punya banyak soal atau banyak konsep yang saling terkait.
- **Hitung sendiri.** Di Sub bab 2.2, 4.3, dan 5.2 ada hitungan bertahap. Tutup buku, ulangi hitungannya dengan angka lain, lalu cek hasilnya.
- **Kerjakan kuis akhir bab dalam 60 menit**, sama dengan waktu ujian, lalu ikuti tabel anjuran di bawahnya.
- **Simpan Simulasi TKA untuk akhir.** Karena belum ada soal asli Kuliner, ketiga simulasi di buku ini adalah soal prediksi yang disusun mengikuti bentuk soal asli TKA SMK 2025. Kerjakan berurutan dan nilai kesiapanmu dari skor per sub bab.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bagian B · Materi

Bagian ini memuat 5 bab. Tiap bab diakhiri kuis; kerjakan berurutan.

Bab 1 · Wawasan Dunia Kerja Bidang Kuliner

SMKKUL-B1

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat:

- mengelompokkan usaha kuliner menurut jenisnya dan menelusuri struktur organisasi serta alur kerjanya
- memilih teknologi dan inovasi produk yang menjawab masalah nyata sebuah usaha kuliner
- menjelaskan tugas, kualifikasi, dan jenjang karier profesi kuliner serta bersikap etis di tempat kerja

Peta bab

Sub bab	Judul
1.1	Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja
1.2	Tren, inovasi, dan teknologi kuliner
1.3	Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner

Bab 1 di LMS

Buka seluruh latihan bab ini di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-B1

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja

SMKKUL-1.1

◎ APA YANG DIUJI

Sub-elemen pertama kisi-kisi TKA Kuliner adalah **ruang lingkup bisnis industri kuliner**. Kisi-kisi menyebut lingkup materinya dengan jelas: definisi dan peran industri, jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja, serta standar higiene, sanitasi, dan pelayanan. Proses berpikir yang diminta ada di level 1, yaitu **memahami**. Namun, level itu sering dibungkus dalam kasus: sebuah usaha dideskripsikan, lalu kamu diminta menentukan jenisnya, menunjuk siapa yang bertanggung jawab, atau menemukan bagian alur kerja yang menyimpang dari standar.

Contoh resmi Pusmendik untuk sub-elemen ini bertanya tentang perbedaan usaha komersial dan semi komersial. Soal seperti ini tidak menuntut hafalan daftar panjang. Soal ini menuntut kamu **mengenali ciri**: untuk siapa usaha itu dijalankan dan siapa yang menanggung biayanya.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan peran industri kuliner dan membedakan usaha komersial dari usaha semi komersial berdasarkan tujuan dan pembiayaannya;
- mengenali jenis-jenis usaha kuliner, yaitu restoran, katering, kafe atau kedai, toko roti, dan dapur hotel, beserta cirinya;
- membaca struktur organisasi bagian dapur dan bagian pelayanan, dan menunjuk siapa yang bertanggung jawab atas suatu pekerjaan;
- menelusuri alur kerja dapur dari penerimaan bahan sampai pencucian, dan menemukan titik yang melanggar prinsip satu arah;
- menjelaskan mengapa standar higiene, sanitasi, dan pelayanan ditulis sebagai prosedur baku (SOP).

◆ KONSEP INTI

Pikirkan satu piring nasi ayam yang kamu pesan di warung. Sebelum sampai di mejamu, ayam itu dipotong dan disimpan, bumbunya dihaluskan, nasinya ditanak, gorengannya diangkat tepat waktu, lalu seseorang mengantarnya dan kelak seseorang yang lain mencuci piringnya. Kamu hanya melihat bagian terakhir. **Industri kuliner** adalah seluruh rangkaian kegiatan dari bahan mentah sampai makanan atau minuman yang siap dinikmati pelanggan, beserta orang, tempat, dan aturan yang menjalankannya. Sub bab ini membahas empat hal: apa peran industri itu, jenis usahanya, siapa saja yang bekerja di dalamnya, dan bagaimana pekerjaan mengalir dari pintu

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

belakang sampai ke meja tamu.

1. Peran industri kuliner

Industri kuliner penting bukan hanya karena orang butuh makan. Ada beberapa peran yang saling berkaitan.

- **Menyediakan pangan siap saji** yang aman dan bergizi bagi pelajar, pekerja, wisatawan, dan keluarga yang tidak sempat memasak.
- **Membuka lapangan kerja.** Satu restoran membutuhkan juru masak, pramusaji, kasir, tukang cuci, dan petugas belanja. Usaha kecil seperti warung dan katering rumahan membuka kesempatan kerja bagi tetangga sekitar.
- **Menghidupkan ekonomi lokal.** Petani, nelayan, peternak, pedagang pasar, dan produsen kemasan mendapat pembeli tetap dari dapur-dapur usaha.
- **Mendukung pariwisata dan budaya.** Wisatawan sering mengenal sebuah daerah lewat makanannya. Rendang, gudeg, papeda, dan soto adalah contoh hidangan yang membawa nama daerahnya.
- **Menjaga standar mutu dan keamanan pangan** lewat aturan higiene dan sanitasi yang dijalankan banyak usaha sekaligus.

2. Jenis usaha kuliner

Usaha kuliner dikelompokkan dengan banyak cara. Cara yang paling sering muncul dalam kisi-kisi adalah menurut **tujuan dan pembiayaannya**.

Usaha komersial dijalankan dengan tujuan utama mencari keuntungan. Pemilik menanggung semua biaya dan harga jual dihitung agar menutup biaya dan menyisakan laba. Contohnya restoran, rumah makan, katering, kafe atau kedai kopi, toko roti dan kue, serta dapur hotel yang melayani tamu umum.

Usaha semi komersial dijalankan untuk melayani kelompok tertentu di dalam sebuah lembaga. Laba bukan tujuan utama. Harga sering dibuat terjangkau karena sebagian biaya, misalnya tempat, listrik, atau peralatan, ditanggung lembaga induknya. Contohnya kantin sekolah, kafetaria kampus atau kantor, dan unit produksi boga di SMK yang melayani warga sekolah.

Sebagai pembanding, ada juga **kegiatan nonkomersial**, misalnya dapur umum untuk korban bencana atau panti asuhan, yang menyediakan makanan tanpa mencari laba sama sekali. Kisi-kisi menyoroti perbedaan komersial dan semi komersial, jadi pegang dulu dua ciri pembedanya: *siapa pelanggannya* dan *siapa yang menanggung biayanya* (lihat Gambar 1.1).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 1.1 Jenis usaha kuliner menurut tujuan dan pembiayaannya, beserta contoh dan ciri pembedanya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Jenis usaha komersial pun beragam. Berikut ciri yang membedakannya.

Jenis usaha	Ciri utama	Contoh nyata
Restoran atau rumah makan	tamu datang, duduk, memesan, dan dilayani di tempat; menunya bisa dipesan satuan	rumah makan padang, restoran seafood, warung makan
Katering (jasa boga)	makanan diolah di dapur produksi lalu diantar ke lokasi acara atau kantor sesuai pesanan	nasi kotak rapat, tumpeng, prasmanan pernikahan
Kafe atau kedai	menjual minuman dan makanan ringan, dengan suasana tempat sebagai bagian dari daya tarik	kedai kopi, kedai teh, kedai roti bakar
Toko roti dan kue	memproduksi dan menjual produk panggang atau kue secara eceran maupun pesanan	toko roti, toko kue ulang tahun
Dapur hotel	satu dapur besar yang terbagi menjadi beberapa seksi untuk melayani restoran hotel, sarapan prasmanan, dan acara	dapur hotel bintang

Satu usaha dapat memiliki ciri lebih dari satu jenis. Sebuah restoran bisa menerima pesanan katering, dan sebuah toko roti bisa memiliki sudut kafe. Saat menjawab soal, tentukan jenis usaha dari **kegiatan utama yang dideskripsikan**, misalnya "memasak di dapur produksi, lalu mengantar ke lokasi acara" berarti katering.

3. Struktur organisasi: bagian dapur dan bagian pelayanan

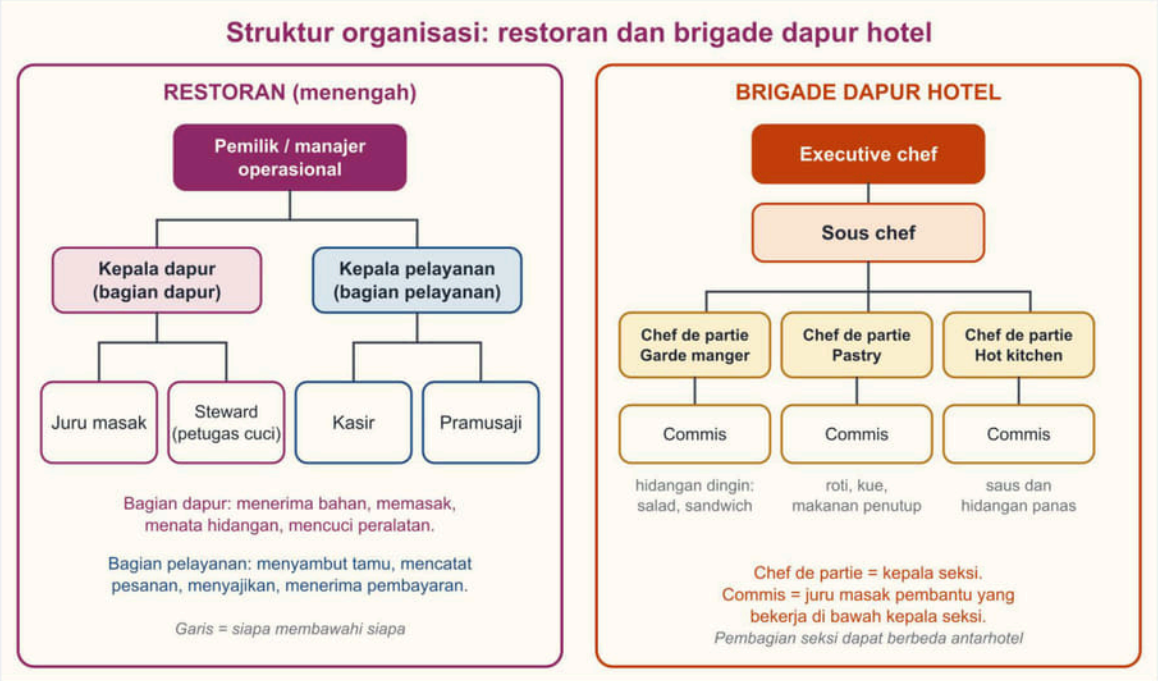
Setiap usaha membagi pekerjaan supaya jelas siapa mengerjakan apa dan siapa bertanggung jawab kepada siapa. Pembagian itu digambarkan sebagai **struktur organisasi**. Pada restoran, pekerjaan terbagi menjadi dua bagian besar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **Bagian dapur** (*back of house*) bekerja di balik layar: menerima bahan, menyiapkan, memasak, menata hidangan, dan mencuci peralatan.
- **Bagian pelayanan** (*front of house*) berhadapan dengan tamu: menyambut, mencatat pesanan, menyajikan, dan menerima pembayaran.

Pada restoran sedang, kedua bagian itu biasanya dipimpin oleh pemilik atau manajer operasional. Kepala dapur membawahi juru masak dan petugas cuci (*steward*). Kepala pelayanan membawahi kasir dan pramusaji. Lihat bagan di sebelah kiri Gambar 1.2.

Pada hotel dan restoran besar, dapur dipecah menjadi beberapa **seksi** yang masing-masing dipimpin seorang *chef de partie*. Pembagian ini disebut sistem **brigade dapur**. Bagan di sebelah kanan Gambar 1.2 menunjukkan seksi yang paling sering ditemui: *garde manger* untuk hidangan dingin seperti salad dan sandwich, *pastry* untuk roti, kue, dan makanan penutup, serta *hot kitchen* untuk saus dan hidangan panas.



Gambar 1.2 Struktur organisasi restoran (kiri) dan brigade dapur hotel (kanan). Garis menunjukkan siapa yang membawahi siapa. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Struktur organisasi berguna untuk dua hal. Pertama, perintah dan laporan mengalir lewat jalur yang jelas: juru masak melapor kepada kepala seksi, kepala seksi kepada kepala dapur. Kedua, ia menentukan **tanggung jawab**. Bila lantai area cuci licin dan peralatan menumpuk, yang bertanggung jawab pertama adalah petugas dan kepala yang membawahi area itu, bukan pramusaji. Profesi dan tugas tiap jabatan dibahas lebih rinci di Sub bab 1.3.

4. Alur kerja dapur: satu arah dan tidak bersilangan

Pekerjaan di dapur mengalir melalui urutan tetap.

1. **Penerimaan bahan.** Bahan datang, diperiksa jumlah, mutu, suhu, dan tanggalnya.
2. **Penyimpanan.** Bahan masuk gudang kering, chiller (lemari pendingin), atau freezer sesuai jenisnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. **Persiapan.** Bahan dibersihkan, dipotong, dan ditimbang.
4. **Pengolahan.** Bahan dimasak sesuai resep.
5. **Penyajian.** Hidangan ditata dan diserahkan di meja saji (*pass*) kepada bagian pelayanan.
6. **Pelayanan.** Pramusaji mengantar hidangan kepada tamu.
7. **Pengembalian dan pencucian.** Piring dan gelas kotor kembali ke area cuci, dicuci, dikeringkan, lalu kembali ke rak bersih.
8. **Pembuangan sampah.** Sisa makanan dan kemasan keluar lewat jalur tersendiri.

Urutan itu seharusnya mengalir **satu arah**, dari yang bersih menuju tamu dan dari yang kotor menuju pembuangan, tanpa bersilangan. Alasannya bukan soal kerapian saja. Bila piring kotor melewati meja yang sama dengan hidangan matang, atau sampah keluar lewat pintu tempat bahan segar masuk, bakteri dari yang kotor berpindah ke yang bersih. Peristiwa ini disebut kontaminasi silang dan dibahas di Sub bab 3.3. Perancang dapur yang baik menaruh area penerimaan dan area pembuangan di sisi yang berbeda dan menyediakan pintu terpisah untuk makanan yang akan disajikan dan peralatan yang kembali kotor. Lihat Gambar 1.3: panah hijau (makanan dan bahan) bergerak dari kiri ke kanan menuju ruang makan, sedangkan panah merah (piring kotor dan sampah) memakai pintu dan lorong sendiri, sehingga kedua jalur tidak pernah berpapasan.



Gambar 1.3 Denah alur kerja dapur yang baik. Panah hijau: jalur makanan dan bahan. Panah merah: jalur peralatan kotor dan sampah. Kedua jalur tidak bersilangan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. Standar dasar higiene, sanitasi, dan pelayanan

Kisi-kisi menyebut tiga standar dasar dalam ruang lingkup bisnis kuliner. Semuanya dituliskan dalam **SOP** (standar operasional prosedur), yaitu langkah kerja baku yang harus diikuti semua staf agar hasilnya konsisten dan aman.

- **Higiene** menyangkut kebersihan orang yang menangani makanan: mencuci tangan, menutup luka, memakai pakaian kerja yang bersih. (Sub bab 3.2)
- **Sanitasi** menyangkut kebersihan lingkungan, peralatan, dan bahan: mencuci dan membersihkan permukaan, mengelola air dan sampah. (Sub bab 3.2)
- **Pelayanan** menyangkut cara menyambut, melayani, dan menutup pertemuan dengan tamu. SOP pelayanan berupa urutan langkah: menyambut tamu, mengantar ke meja, menawarkan menu, mencatat dan mengulang pesanan, menyajikan, memastikan tamu terlayani, menyiapkan tagihan, lalu mengucapkan terima kasih. (Sub bab 2.4)

SOP penting karena **pekerjaan dapur dikerjakan banyak orang bergantian**. Tanpa SOP, rasa, porsi, dan keamanan makanan akan bergantung pada siapa yang kebetulan bertugas hari itu. Karena itu, di soal kasus kerja, pilihan yang sesuai SOP hampir selalu lebih tepat daripada pilihan yang bergantung pada kebiasaan atau perasaan pribadi.

6. Gambaran nyata di sekitarmu

Agar semua konsep tadi terasa dekat, bayangkan beberapa tempat yang mungkin sering kamu datangi. Warung makan dekat sekolah adalah usaha komersial kecil: pemiliknya memasak, istrinya atau anaknya melayani dan menerima uang, dan seorang tetangga membantu mencuci piring. Struktur organisasinya sederhana, tetapi pembagian dapur dan pelayanan tetap ada. Rumah makan besar yang ramai pada jam makan siang memerlukan lebih banyak orang, sehingga ada kepala dapur, juru masak untuk tiap masakan, kasir, dan beberapa pramusaji. Katering rumahan yang menerima pesanan nasi kotak bekerja dengan jadwal yang ketat: bahan dibeli sehari sebelumnya, dimasak dini hari, lalu diantar tepat waktu. Alur kerjanya harus rapi, karena kesalahan satu langkah bisa memengaruhi puluhan kotak sekaligus. Kantin sekolahmu sendiri, bila dikelola koperasi atau sekolah dan menempati ruangan milik sekolah, adalah contoh usaha semi komersial. Dapur hotel adalah contoh yang paling lengkap: beberapa seksi, banyak jabatan, dan SOP tertulis untuk hampir semua pekerjaan. Di semua tempat itu, prinsipnya sama: pembagian tugas yang jelas, alur kerja yang tertib, dan standar yang ditaati oleh siapa pun yang sedang bertugas.

▣ CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Mengelompokkan empat usaha

Empat usaha baru dibuka pada 2027. (a) Kedai Kopi Senja milik dua alumni, dibuka di dekat kampus dengan modal sendiri dan menghitung harga agar balik modal dalam dua tahun. (b) Kantin SMK Cahaya dikelola koperasi sekolah, melayani siswa dan guru, menempati ruangan milik sekolah tanpa sewa, dan harganya dibuat murah. (c) Rumah Makan Sari Rasa menyediakan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

meja dan kursi; tamu datang, memesan, lalu dilayani pramusaji di tempat dengan harga yang dihitung untuk memperoleh laba. (d) Kafetaria Kantor Sentosa, dikelola unit usaha perusahaan, melayani karyawan dengan harga bersubsidi. Tentukan jenis tiap usaha. *Kasus disusun untuk contoh; nama dan usaha fiktif.*

1. Usaha (a): pelanggannya masyarakat umum, pemilik menanggung semua biaya, dan harga dihitung untuk balik modal. Ini **usaha komersial** jenis **kedai kopi**.
2. Usaha (b): pelanggannya kelompok tertentu (warga sekolah), tempat disediakan lembaga tanpa sewa, dan harga ditekan. Ini **usaha semi komersial** jenis **kantin**.
3. Usaha (c): tamu datang, duduk, memesan, dan dilayani di tempat, dengan tujuan mencari laba. Ini **rumah makan (restoran)** yang **komersial**.
4. Usaha (d): melayani karyawan satu perusahaan dengan harga bersubsidi, jadi sebagian biayanya ditanggung lembaga induk. Ini **semi komersial** jenis **kafetaria**.

Jawaban: (a) komersial, (b) semi komersial, (c) komersial, (d) semi komersial. Perhatikan bahwa nama usaha ("kafetaria", "kantin") tidak menentukan jenisnya. Yang menentukan adalah **pelanggan dan pembiayaannya**.

Contoh 2 — Memeriksa denah dapur baru

Sebuah restoran menyusun denah dapur seperti pada Gambar 1.4. Bahan masuk lewat Pintu A, disimpan di Gudang dan Chiller, disiapkan di Area Persiapan, dimasak di Area Masak, lalu diserahkan di Meja Saji kepada pramusaji. Piring kotor kembali dari ruang makan menuju Area Cuci. Sampah dikumpulkan di Tempat Sampah dan dibawa keluar lewat Pintu A. Temukan titik yang melanggar prinsip satu arah.



Gambar 1.4 Denah dapur yang akan diperiksa. Panah hijau: jalur makanan dan bahan. Panah merah: jalur peralatan kotor dan sampah. Angka dalam lingkaran menandai titik yang akan kamu periksa. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

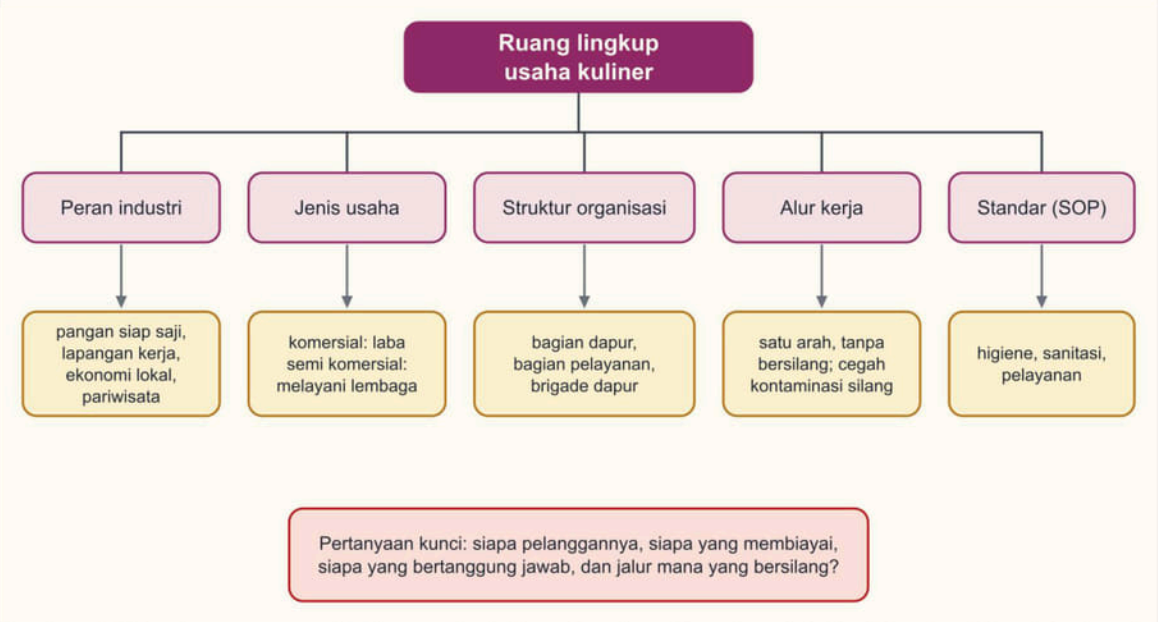
Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Telusuri jalur hijau: Pintu A → Gudang dan Chiller → Persiapan → Masak → Meja Saji → ruang makan. Jalur ini sudah satu arah.
2. Telusuri jalur merah dari ruang makan: piring kotor kembali **lewat Meja Saji** menuju Area Cuci. Meja Saji adalah tempat hidangan matang diserahkan, sehingga **titik 1** melanggar prinsip: jalur kotor dan jalur hidangan matang bertemu.
3. Telusuri jalur sampah: dari Area Masak menuju Tempat Sampah, lalu keluar lewat Pintu A. Pintu A adalah pintu yang sama dengan jalur masuk bahan segar, jadi **titik 2** melanggar prinsip: sampah keluar dan bahan masuk memakai satu pintu.
4. Perbaikan: sediakan pintu pengembalian piring kotor yang terpisah dari Meja Saji, dan sediakan pintu sampah di sisi lain yang terpisah dari Pintu A.

Jawaban: titik 1 (piring kotor lewat Meja Saji) dan titik 2 (sampah keluar lewat pintu masuk bahan). Keduanya melanggar alur satu arah dan membuka peluang kontaminasi silang.

❖ PETA KONSEP

Gambar 1.5 merangkum hubungan semua bagian sub bab ini dalam satu halaman.



Gambar 1.5 Peta konsep ruang lingkup usaha kuliner. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Industri kuliner mengolah bahan menjadi hidangan siap nikmat dan berperan dalam pangan, lapangan kerja, ekonomi lokal, dan pariwisata.
- **Komersial** = laba tujuan utama, pemilik menanggung biaya. **Semi komersial** = melayani kelompok tertentu di dalam lembaga, laba bukan tujuan utama, sebagian biaya ditanggung lembaga.
- Struktur organisasi memisahkan **bagian dapur** dan **bagian pelayanan**; hotel besar memecah dapur menjadi seksi brigade.
- Alur kerja dapur mengalir satu arah: penerimaan → penyimpanan → persiapan →

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

pengolahan → penyajian → pelayanan → pencucian → sampah, tanpa bersilangan.
- SOP menjaga higiene, sanitasi, dan pelayanan tetap seragam walaupun yang bertugas berganti-ganti.

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal ruang lingkup usaha:

1. **Tandai siapa pelanggannya dan siapa yang menanggung biayanya.** Dua hal ini menentukan komersial atau semi komersial.
2. **Tentukan jenis usaha dari kegiatan utamanya**, bukan dari namanya. "Memasak lalu mengantar ke lokasi acara" berarti katering.
3. **Pada soal struktur organisasi, telusuri garis atasan–bawahan.** Cari siapa yang membawahi orang atau area yang dibicarakan, lalu tentukan siapa yang pantas dimintai laporan.
4. **Pada soal alur kerja atau denah, ikuti dua jalur.** Telusuri jalur makanan lalu jalur yang kotor. Titik tempat keduanya bertemu adalah pelanggaran.
5. **Pada soal SOP, pilih tindakan yang sesuai prosedur baku**, bukan yang sekadar lebih cepat.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Nama dianggap jenis.** Kafetaria atau kantin yang dijalankan semata-mata untuk laba, tanpa subsidi lembaga, tidak otomatis semi komersial. Baca ciri pembiayaannya.
- **Semi komersial dianggap "tidak boleh untung".** Pada usaha semi komersial, keuntungan bukan tujuan utama, tetapi biaya tetap harus dikelola dan bahan tetap harus dibeli.
- **Tugas bagian dapur dan pelayanan tertukar.** Menyambut tamu dan mencatat pesanan adalah tugas pelayanan; menimbang bahan dan memasak adalah tugas dapur.
- **Satu pintu untuk semua.** Pilihan yang memakai satu jalur untuk bahan segar, hidangan matang, piring kotor, dan sampah hampir selalu salah.
- **Menyalahkan bagian yang salah.** Masalah area cuci menjadi tanggung jawab petugas cuci dan atasannya, bukan pramusaji.

> Contoh salah tafsir: sebuah katering sekolah menerima pesanan dari luar sekolah dengan harga pasar dan memperoleh laba. Seorang siswa menyimpulkan usaha itu tetap semi komersial karena dikelola sekolah. Padahal ciri semi komersial adalah melayani warga lembaga dengan sebagian biaya ditanggung lembaga; layanan ke pelanggan umum untuk mencari laba bersifat komersial.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

● BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut menggambarkan sebuah rumah makan dengan struktur organisasi bertingkat. Kuncinya adalah menelusuri garis atasan dan bawahan (bagian 3, Gambar 1.2) untuk menentukan siapa yang berwenang atas pekerjaan yang disebut di soal.

►. Rumah Makan Lado Mudo (2027) memiliki struktur organisasi: pemilik → manajer operasional → (a) kepala dapur yang membawahi juru masak dan steward, serta (b) kepala pelayanan yang membawahi kasir dan pramusaji. Pada pagi hari, Yusuf, seorang juru masak, mendapati salah satu kompor gas apinya merah dan berjelaga sehingga masakan lambat matang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menurut struktur organisasi tersebut, Yusuf sebaiknya melaporkan masalah itu pertama kali kepada ....

A. Pemilik rumah makan, karena kompor adalah aset usaha
B. Kepala dapur, karena ia atasan langsung juru masak
C. Manajer operasional, karena kompor bagian operasional
D. Kepala pelayanan, karena masakan lambat sampai ke tamu
E. Steward, karena ia bertugas membersihkan peralatan dapur

Pembahasan **Kunci: B**

Konsep: Struktur organisasi menunjukkan garis wewenang dan jalur pelaporan. Masalah kerja dilaporkan pertama kali kepada atasan langsung, yang kemudian meneruskannya bila perlu.

Langkah:
1. Juru masak berada di bawah kepala dapur.
2. Kepala dapur adalah atasan langsung Yusuf → laporan pertama ke kepala dapur.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Pemilik berada di puncak struktur; melapor langsung kepadanya melompati dua tingkat atasan.
• **B.** ✓ Kepala dapur membawahi juru masak dan berwenang mengatur pekerjaan dan peralatan dapur.
• **C.** ✗ Jebakan: manajer operasional memang mengurus operasional, tetapi ia atasan kepala dapur, bukan atasan langsung juru masak.
• **D.** ✗ Kepala pelayanan membawahi kasir dan pramusaji, bukan bagian dapur.
• **E.** ✗ Steward setingkat dengan juru masak dan tidak berwenang memperbaiki kompor.

Jawaban: B.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu kata kunci yang menentukan jawabannya (pelanggan dan pembiayaan, kegiatan utama, garis atasan–bawahan, atau titik jalur bersilang).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Pak Bayu membuka usaha di rumahnya pada tahun 2027. Ia menerima pesanan nasi kotak dan tumpeng untuk acara kantor, pengajian, dan ulang tahun. Semua makanan dimasak di dapur produksi di belakang rumah, lalu diantar ke lokasi acara sesuai jam pesanan. Usaha ini tidak memiliki ruang makan dan tidak melayani pembeli yang datang tanpa memesan lebih dulu. Harga ditetapkan per kotak dengan tujuan memperoleh laba.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Jenis usaha kuliner yang dijalankan Pak Bayu adalah ....

A. Restoran yang melayani tamu makan di tempat
B. Kantin yang melayani warga satu lembaga
C. Jasa katering yang melayani pesanan acara
D. Kedai bawa pulang yang melayani pembeli langsung
E. Dapur sosial yang melayani tanpa mencari laba

2. Gambar menunjukkan denah dapur produksi katering sebuah SMK beserta jalur bahan makanan dan jalur wadah makan kotor yang dikembalikan dari ruang makan. Pengawas higiene mencatat bahwa wadah kotor sering diletakkan sementara di meja singgah, dekat makanan yang sedang dikemas. Pengelola bersedia memindahkan letak area kerja asalkan luas dapur tidak bertambah.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Usulan yang paling tepat untuk mengatasi masalah alur kerja pada denah tersebut adalah ....

Denah dapur produksi katering SMK Boga Lestari (2027)



A. Memindahkan meja singgah ke area memasak agar jauh dari makanan yang dikemas
B. Memindahkan area cuci ke dekat pintu ruang makan dengan jalur sendiri
C. Memasang sekat antara meja singgah dan meja pengemasan makanan
D. Mengangkut wadah kotor dengan troli bertutup melalui jalur yang sama
E. Mengangkut wadah kotor setelah semua pesanan selesai dikemas

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. SOP pelayanan Restoran Bumbu Desa (2027): (1) menyambut tamu, (2) mengantar ke meja, (3) memberikan menu, (4) mencatat pesanan dan mengulanginya, (5) menyajikan hidangan dari sisi kanan tamu, (6) mengangkat piring kotor setelah semua tamu di meja itu selesai makan, (7) menyerahkan tagihan bila tamu memintanya. Supervisor mengamati Dewi, pramusaji baru.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Dewi mengangkat piring seorang tamu yang sudah selesai, padahal dua temannya di meja yang sama masih makan. Tindakan ini sesuai SOP.	○	○
Dewi membacakan ulang pesanan tamu sebelum mengirimnya ke dapur. Tindakan ini sesuai SOP.	○	○
Dewi meletakkan tagihan di meja saat tamu baru mulai menyantap hidangan penutup, tanpa diminta. Tindakan ini sesuai SOP.	○	○

Kunci singkat: 1. C 2. B 3. 1S 2B 3S

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan, dengan satu contoh, mengapa sebuah kantin sekolah termasuk semi komersial padahal ia juga menjual makanan?
- Dapatkah kamu menggambar denah dapur sederhana dan menandai jalur makanan serta jalur peralatan kotor tanpa bersilang?
- **Yang harus kuingat:** tanyakan "siapa pelanggannya dan siapa yang menanggung biayanya?" untuk jenis usaha, dan "jalur mana yang bersilang?" untuk alur kerja.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 1.1: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-1.1

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner

SMKKUL-1.2

◎ APA YANG DIUJI

Sub-elemen kedua kisi-kisi TKA Kuliner adalah **perkembangan dunia kuliner dan teknologi**. Lingkup materinya mencakup tren kuliner, inovasi produk lokal dan global, alat produksi modern, aplikasi pemesanan, pemasaran digital, dan dampak teknologi. Kompetensi yang diminta berada di level 1, yaitu **memahami perkembangan dan pemanfaatan teknologi**.

Dalam soal, kemampuan ini hampir selalu muncul sebagai **keputusan memilih**: usaha punya satu masalah, lalu kamu diminta memilih teknologi yang paling mengatasi masalah itu. Atau usaha punya syarat tertentu, lalu kamu diminta memilih produk baru yang memenuhi semua syarat. Atau sebuah survei pelanggan menunjukkan keinginan tertentu, lalu kamu diminta memilih inovasi yang sesuai. Jadi yang diuji adalah kemampuan **mencocokkan**, bukan menghafal nama alat.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan arah tren kuliner global dan lokal serta alasan di balik tren itu;
- menjelaskan tahapan inovasi produk dan memeriksa apakah sebuah produk baru memenuhi syarat usaha;
- menyebutkan alat produksi modern, fungsinya, dan masalah yang diatasinya;
- menjelaskan manfaat aplikasi pemesanan, kasir digital, dan pemasaran digital, serta dampaknya bagi usaha;
- mencocokkan masalah, syarat, atau data survei dengan teknologi atau inovasi yang paling tepat.

◆ KONSEP INTI

Coba bandingkan jajan di dekat sekolahmu sepuluh tahun lalu dengan sekarang. Dulu orang membeli langsung di gerobak dan membayar tunai. Sekarang banyak penjual menerima pesanan lewat ponsel, menerima pembayaran dengan kode QR, dan menjual minuman yang manisnya bisa dipilih. Perubahan itu tidak terjadi begitu saja. Selera pelanggan berubah, teknologi tersedia dengan harga yang makin terjangkau, dan pelaku usaha berlomba menjawab keduanya. Sub bab ini membahas tiga hal: apa yang sedang berubah (tren), bagaimana usaha menjawabnya (inovasi), dan alat apa yang membantu (teknologi).

1. Tren kuliner global dan lokal

Tren adalah arah perubahan selera dan kebiasaan yang diikuti banyak orang dalam waktu tertentu. Tren muncul karena kebutuhan nyata, bukan sekadar mode. Beberapa arah tren yang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

kuat saat ini sebagai berikut.

- **Hidup sehat.** Semakin banyak orang memperhatikan kadar gula, garam, dan lemak. Dari sinilah muncul pilihan "kurang manis" atau "tanpa gula", makanan rendah lemak, dan porsi yang bisa disesuaikan.
- **Nabati.** Makanan dari tumbuhan, misalnya olahan tempe, jamur, atau jackfruit muda yang dibuat menyerupai olahan daging, menarik bagi orang yang mengurangi konsumsi daging.
- **Peduli lingkungan.** Pelanggan mulai mencari usaha yang mengurangi gelas dan sedotan plastik sekali pakai, menyediakan kemasan yang bisa dipakai ulang, dan memanfaatkan sisa bahan.
- **Praktis dan cepat.** Orang yang sibuk menyukai makanan siap saji, makanan beku yang tinggal dimasak, bekal sehat, serta layanan pesan-antar.
- **Kuliner khas daerah naik kelas.** Jajanan dan hidangan tradisional dikemas ulang agar tampil modern, tanpa meninggalkan bahan dan cita rasa daerah asalnya. Rempah lokal seperti jahe, serai, kunyit, dan kayu manis dipakai pada minuman dan kue masa kini.
- **Personalisasi dan fusi.** Pelanggan ingin memilih sendiri tingkat manis, topping, atau tingkat kepedasan. Sebagian produk memadukan dua budaya, misalnya roti dengan isian bumbu rendang.

Tren global sering masuk ke Indonesia lewat media sosial dan restoran internasional, lalu **disesuaikan dengan selera lokal**. Sebaliknya, kuliner Indonesia seperti rendang, nasi goreng, dan sate juga makin dikenal di luar negeri. Bagi usaha kecil, tren adalah petunjuk peluang, tetapi tidak setiap tren cocok untuk setiap usaha. Tren harus dicocokkan dengan pelanggan, bahan, alat, dan modal yang dimiliki.

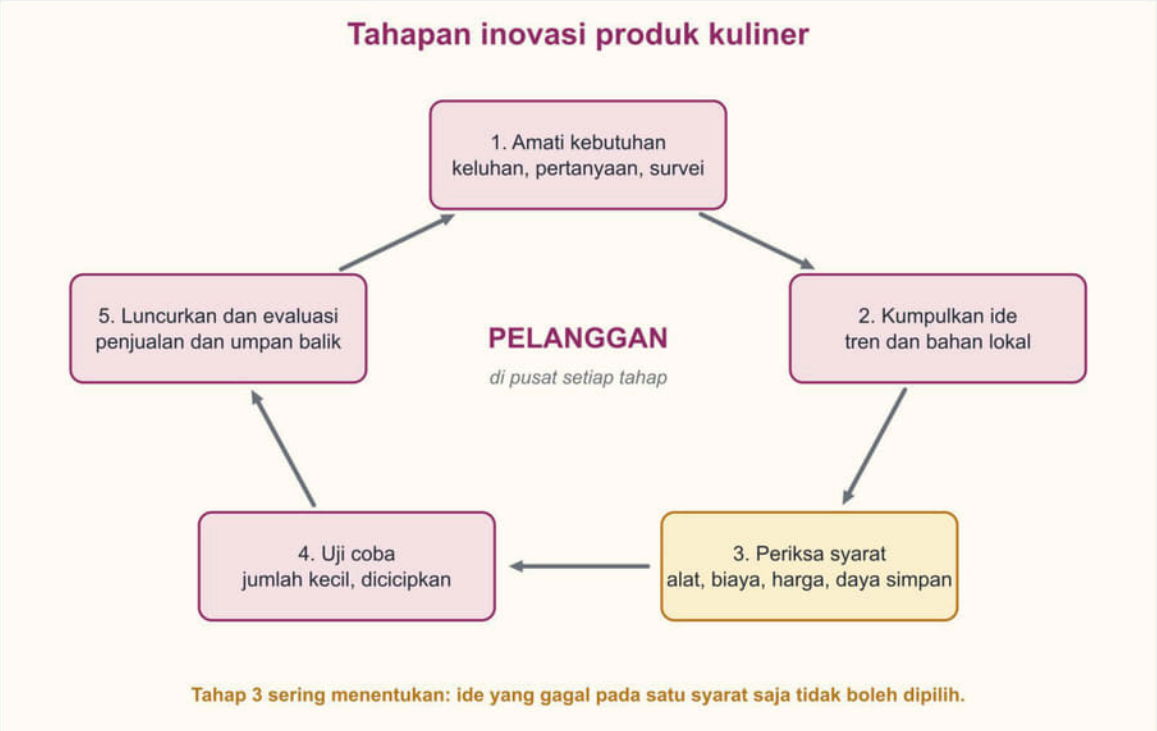
2. Inovasi produk: dari ide sampai diluncurkan

Inovasi adalah pembaruan yang membuat produk atau cara kerja menjadi lebih berguna bagi pelanggan atau lebih efisien bagi usaha. Inovasi tidak harus menciptakan hal yang belum pernah ada. Mengubah rasa, bentuk, kemasan, cara penyajian, atau cara menjual sudah termasuk inovasi.

Inovasi produk yang baik berjalan dalam tahapan yang jelas (lihat Gambar 1.6).

1. **Amati kebutuhan pelanggan.** Dengarkan keluhan, lihat apa yang sering ditanyakan, dan lakukan survei kecil.
2. **Kumpulkan ide.** Ide boleh banyak, termasuk dari tren dan dari bahan lokal yang melimpah.
3. **Periksa syarat dan batasan usaha.** Alat yang ada, biaya bahan, harga jual yang masih wajar, daya simpan, dan kemampuan pegawai menentukan ide mana yang bisa dijalankan.
4. **Buat contoh dan uji coba.** Produk dibuat dalam jumlah kecil, dicicipkan kepada calon pelanggan, lalu diperbaiki.
5. **Luncurkan dan evaluasi.** Produk dijual, penjualannya dicatat, dan umpan balik dipakai untuk memperbaiki.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 1.6 Tahapan inovasi produk kuliner dari mengamati kebutuhan pelanggan sampai evaluasi. Hasil evaluasi menjadi bahan pengamatan berikutnya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Langkah ketiga sering menjadi penentu dalam soal. Sebuah ide bisa menarik, tetapi gugur karena tidak memenuhi salah satu syarat, misalnya membutuhkan oven khusus yang tidak dimiliki usaha, atau harus disimpan dingin padahal usaha tidak punya pendingin. **Periksa syarat satu per satu**, dan ide yang gagal di satu syarat saja tidak boleh dipilih.

3. Alat produksi modern

Teknologi di dapur tidak hanya berarti alat yang mahal. Setiap alat dibuat untuk mengatasi masalah tertentu. Memahami masalah yang diatasinya membuatmu bisa memilih alat yang tepat. Gambar 1.7 merangkum lima alat yang sering dibahas.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 1.7 Lima alat produksi modern, cara kerjanya secara singkat, dan masalah yang diatasinya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

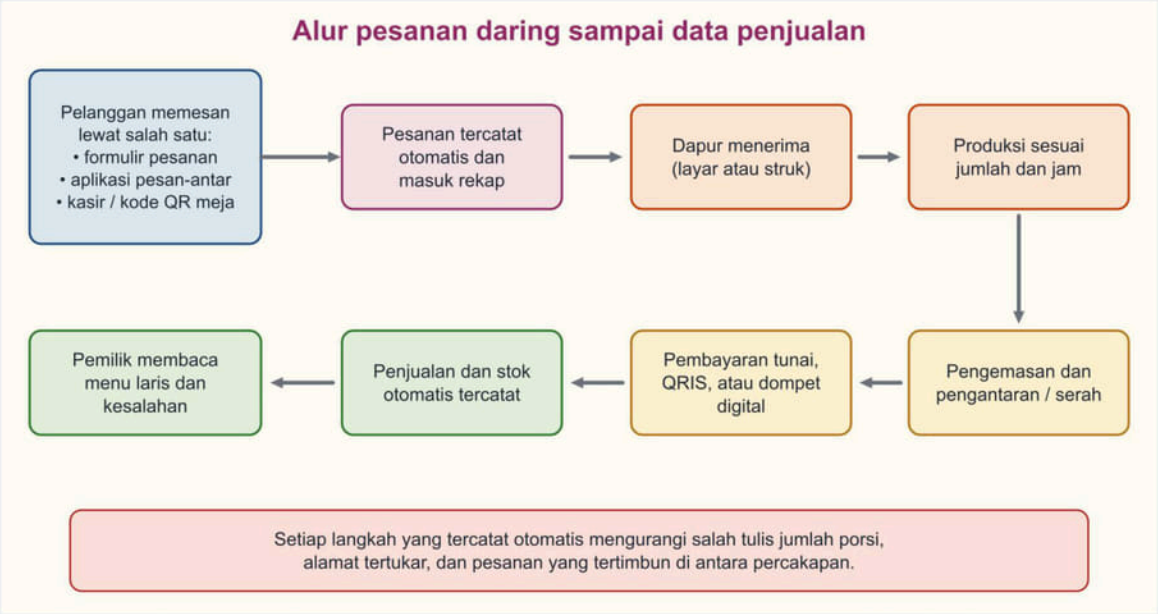
- **Blast chiller dan blast freezer** mendinginkan atau membekukan makanan dengan sangat cepat memakai aliran udara dingin yang kuat. Pembekuan cepat membentuk kristal es yang kecil, sehingga sel makanan tidak rusak dan tekstur makanan tetap baik saat dicairkan. Pembekuan lambat, seperti di freezer rumah tangga, membentuk kristal es besar yang merusak sel sehingga makanan menjadi berair dan lembek. Pendinginan cepat juga mempersingkat waktu makanan berada pada suhu yang disukai bakteri (Sub bab 3.3).
- **Vacuum sealer** menyedot udara dari kemasan lalu menutupnya rapat. Tanpa udara, bahan lebih lambat berubah, tidak mudah kering akibat dingin (*freezer burn*), dan bau tidak berpindah ke bahan lain.
- **Combi oven** adalah oven yang dapat memakai udara panas, uap, atau campuran keduanya, dengan pengaturan suhu dan waktu yang tepat. Alat ini membuat hasil lebih konsisten untuk banyak jenis masakan.
- **Mixer planetari atau mixer spiral** mengaduk atau menguleni adonan dalam jumlah besar secara seragam. Alat ini menghemat tenaga dan membuat adonan konsisten dari satu produksi ke produksi berikutnya.
- **Pengering makanan (dehydrator)** mengeringkan bahan dengan udara hangat dan kering sehingga lebih awet, misalnya untuk keripik buah, sayur kering, atau rempah.

Alat modern tidak otomatis menyelesaikan semua masalah. Alat yang tepat adalah alat yang **menyasar penyebab masalah**. Pelanggan yang mengeluh nugget buatan rumahan berair dan lembek setelah digoreng tidak terbantu oleh kompor yang lebih besar, karena penyebabnya ada pada cara membekukan yang lambat. Pelanggan yang mengeluh adonan kue tidak seragam tidak terbantu oleh oven baru, karena penyebabnya ada pada cara mengaduk.

4. Aplikasi pemesanan, kasir digital, dan pembayaran nontunai

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Teknologi tidak hanya ada di dapur. Banyak masalah usaha kuliner terjadi di bagian pemesanan, pencatatan, dan pembayaran. Gambar 1.8 menunjukkan jalur sebuah pesanan daring dari pelanggan sampai data penjualan.



Gambar 1.8 Alur pesanan daring. Pesanan yang tercatat otomatis mengurangi salah tulis dan pesanan yang terlewat. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Formulir pesanan daring** meminta pelanggan mengisi menu, jumlah, alamat, dan jam antar pada kolom yang tersedia. Isian itu otomatis tersusun menjadi rekap, sehingga kesalahan menulis ulang dan pesanan yang tertimbun di antara percakapan berkurang.
- **Aplikasi pesan-antar** mempertemukan usaha dengan banyak pelanggan baru dan mengurus pengantaran. Imbalannya, usaha membayar komisi dari tiap penjualan dan bergantung pada aturan aplikasi.
- **Kasir digital (*point of sale*, POS)** mencatat penjualan, menghitung total, mencetak struk, dan sering ikut mencatat stok bahan. Dari data penjualan, pemilik tahu menu yang laris dan menu yang jarang dipesan.
- **Pembayaran nontunai**, termasuk kode QR standar nasional (QRIS), mempercepat pembayaran dan mengurangi kesalahan uang kembalian.
- **Media sosial dan toko daring** dipakai untuk memperkenalkan produk lewat foto, video, dan ulasan pelanggan. Strategi pemasarannya dibahas di Sub bab 2.3.

5. Dampak teknologi bagi usaha

Teknologi membawa manfaat dan juga konsekuensi. Usaha perlu menimbang keduanya.

Manfaat	Konsekuensi yang perlu dikelola
hasil lebih konsisten dan pekerjaan lebih cepat	biaya membeli, merawat, dan memperbaiki alat
kesalahan pencatatan berkurang	pegawai perlu dilatih menggunakan alat atau aplikasi

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

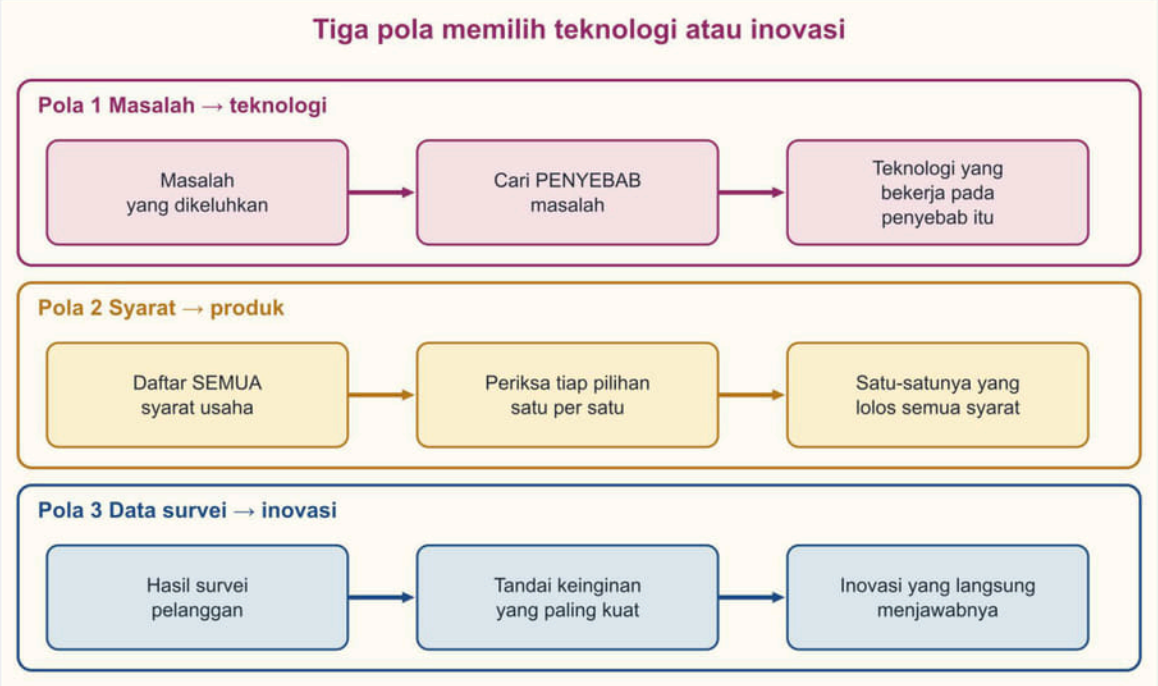
jangkauan pelanggan lebih luas	komisi aplikasi menekan laba dan usaha bergantung pada platform
data penjualan membantu mengambil keputusan	data yang salah dimasukkan menghasilkan keputusan yang salah
produk lebih awet dan lebih aman	konsumsi listrik dan limbah kemasan bertambah

Satu konsekuensi sering terlupa: **layanan pesan-antar memperpanjang waktu makanan di perjalanan**. Hidangan berkuah bisa tumpah, gorengan menjadi lembek karena uap terperangkap, dan makanan panas dapat turun suhunya ke rentang yang disukai bakteri. Karena itu, usaha yang berjualan lewat aplikasi perlu memikirkan kemasan, jarak antar, dan cara memisahkan bagian yang basah dari yang kering. Keluhan "tampilan beda dengan aslinya" atau "tumpah di jalan" sering berasal dari kemasan dan foto produk, bukan dari rasa masakan.

Pertimbangan utamanya sederhana: **teknologi dibeli untuk menyelesaikan masalah yang jelas**, bukan karena sedang populer. Bila masalahnya kecil dan biaya alat besar, perbaikan cara kerja atau pelatihan pegawai kadang lebih masuk akal.

6. Memilih teknologi atau inovasi: tiga pola pencocokan

Soal sub-elemen ini hampir selalu memakai salah satu dari tiga pola. Gambar 1.9 merangkumnya.



Gambar 1.9 Tiga pola pencocokan yang sering diminta: masalah dengan teknologi, syarat dengan produk, dan data survei dengan inovasi. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

1. **Masalah → penyebab → teknologi.** Temukan penyebab masalah, lalu pilih alat yang bekerja pada penyebab itu.
2. **Syarat → produk.** Daftar semua syarat, lalu periksa tiap pilihan satu per satu. Pilihan yang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

gagal pada satu syarat dicoret.

3. **Data survei → inovasi.** Tandai hasil survei yang paling kuat, lalu pilih inovasi yang langsung menjawabnya. Inovasi yang menarik tetapi tidak berkaitan dengan data survei bukan jawabannya.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Mencocokkan tiga masalah dengan teknologi

Tiga usaha kecil pada 2027 menyampaikan masalahnya. (a) Bakso Pak Rudi: pada jam makan siang, antrean memanjang karena kasir menulis pesanan di kertas lalu menghitung total dengan kalkulator. (b) Roti Bu Tari: adonan 25 kilogram diuleni dengan tangan tiap pagi sehingga kekenyalannya berbeda-beda dan pegawai cepat lelah. (c) Keripik Mbak Sari dijual daring ke luar kota, tetapi sering tiba dalam keadaan melempem. Pilihan teknologi: mesin pengaduk adonan, kasir digital, vacuum sealer, etalase pendingin. Cocokkan tiap masalah dengan satu teknologi. *Kasus disusun untuk contoh; nama dan usaha fiktif.*

1. Masalah (a): penyebab antrean adalah **pencatatan dan penghitungan manual** di kasir. Teknologi yang bekerja pada penyebab itu adalah **kasir digital**, yang mencatat pesanan dan menghitung total otomatis.
2. Masalah (b): penyebabnya **menguleni dengan tenaga manusia** yang tidak seragam. Teknologi yang menyasarnya adalah **mesin pengaduk adonan**.
3. Masalah (c): keripik melempem karena **menyerap uap air dari udara**. Teknologi yang menyasarnya adalah **vacuum sealer** (atau kemasan kedap udara).
4. Etalase pendingin tidak dipakai: tidak ada masalah usaha di atas yang penyebabnya suhu penyimpanan.

Jawaban: (a) kasir digital, (b) mesin pengaduk adonan, (c) vacuum sealer. Alat keempat adalah pengecoh yang tampak modern tetapi tidak menyasar penyebab satu pun masalah.

Contoh 2 — Menghitung laba setelah komisi aplikasi

Seporsi mie ayam dijual Rp15.000 dengan biaya bahan, tenaga, dan kemasan Rp9.000, sehingga laba tiap porsi Rp6.000. Pemilik mendaftar di aplikasi pesan-antar yang mengambil komisi 20 % dari harga jual setiap pesanan. Berapa laba per porsi bila harga di aplikasi tetap Rp15.000? Berapa harga di aplikasi agar laba per porsi tetap sekitar Rp6.000? *Angka disusun untuk contoh.*

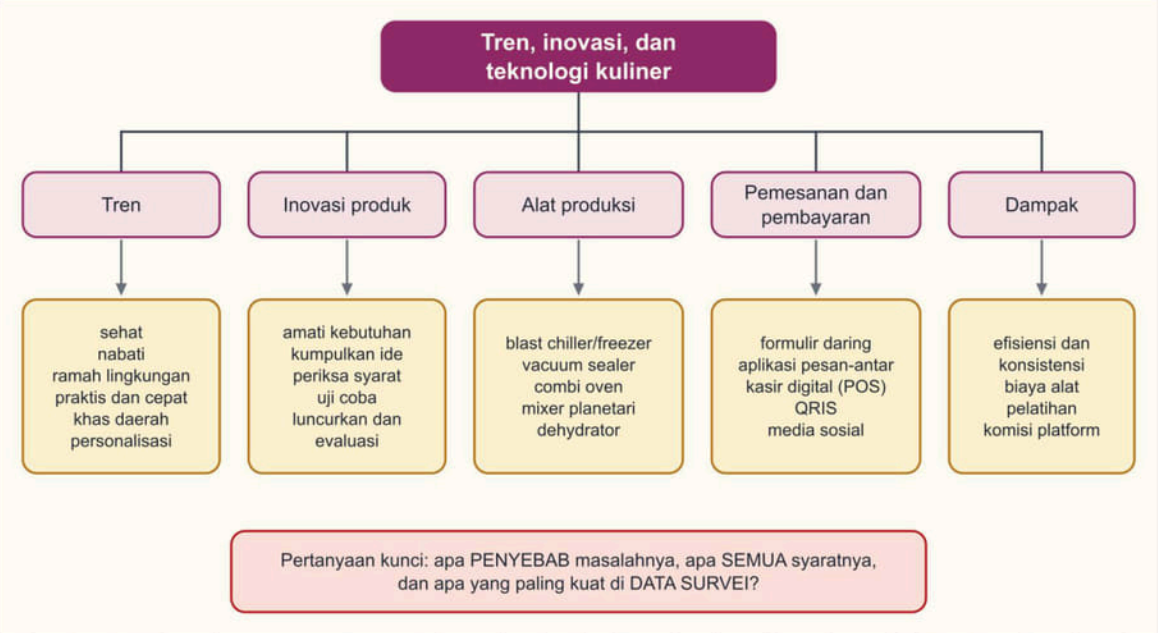
1. Hitung komisi: 20 % × Rp15.000 = **Rp3.000**.
2. Hitung penerimaan bersih: Rp15.000 − Rp3.000 = Rp12.000.
3. Hitung laba bila harga tetap: Rp12.000 − Rp9.000 = **Rp3.000**. Laba turun separuh, dari Rp6.000 menjadi Rp3.000.
4. Cari harga baru H. Penerimaan bersih adalah 80 % dari H (karena komisi 20 %). Agar laba Rp6.000: $0{,}8 \times H - \text{Rp}9.000 = \text{Rp}6.000$, sehingga $0{,}8 \times H = \text{Rp}15.000$ dan $H = \text{Rp}18.750$.
5. Bulatkan ke harga yang wajar, yaitu Rp19.000. Periksa: 0,8 × Rp19.000 = Rp15.200; Rp15.200 − Rp9.000 = Rp6.200.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jawaban: laba turun menjadi Rp3.000 per porsi bila harga tetap. Agar laba tetap sekitar Rp6.000, harga di aplikasi dinaikkan menjadi sekitar Rp19.000. Contoh ini menunjukkan konsekuensi teknologi: jangkauan lebih luas, tetapi komisi menekan laba.

❖ PETA KONSEP

Gambar 1.10 merangkum hubungan tren, inovasi, teknologi, dan dampaknya.



Gambar 1.10 Peta konsep tren, inovasi, dan teknologi kuliner. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Tren adalah arah perubahan selera (sehat, nabati, ramah lingkungan, praktis, khas daerah, personalisasi); usaha menjawabnya dengan inovasi yang cocok dengan alat, modal, dan pelanggannya.
- Inovasi berjalan dari mengamati kebutuhan, mengumpulkan ide, memeriksa syarat, menguji coba, lalu meluncurkan dan mengevaluasi.
- Setiap alat modern mengatasi masalah tertentu: pembekuan cepat menjaga tekstur, vacuum sealer menghambat udara, mixer menyeragamkan adonan, dehydrator mengawetkan.
- Teknologi pemesanan dan pembayaran mengurangi salah catat dan mempercepat layanan, tetapi aplikasi pihak ketiga mengambil komisi.
- Pilih teknologi atau inovasi dengan **mencocokkan**: penyebab masalah, semua syarat, atau data survei.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal tren, inovasi, dan teknologi:

1. **Tentukan jenis soalnya.** Apakah ada masalah (cari penyebab), daftar syarat (periksa satu per satu), atau data survei (cari yang paling kuat)?
2. **Tandai kata kunci masalah dan syarat.** Contoh: "paling langsung mengurangi kesalahan pencatatan", "tanpa pendingin", "harga paling tinggi".
3. **Uji setiap pilihan.** Pilihan yang bagus tetapi gagal pada satu syarat atau tidak menyasar penyebabnya, dicoret.
4. **Perhatikan kata "paling".** Dua pilihan bisa membantu sedikit, tetapi hanya satu yang paling langsung menyelesaikan masalah di soal.
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap inovasi sendiri-sendiri terhadap hasil survei.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Teknologi canggih dianggap otomatis tepat.** Alat mahal yang tidak menyasar penyebab masalah adalah pengecoh.
- **Kebiasaan pelanggan diabaikan.** Bila soal menyebut pelanggan terbiasa memesan lewat ponsel, solusi yang memaksa pelanggan berpindah ke cara lain biasanya kurang tepat.
- **Syarat terlewat satu.** Produk memenuhi tiga dari empat syarat tampak benar, padahal tetap gugur.
- **Inovasi menarik tetapi tidak sesuai data.** Misalnya, survei menunjukkan pelanggan menginginkan porsi lebih kecil, tetapi inovasi yang diajukan justru menambah ukuran porsi dan topping.
- **Hanya melihat sisi baik.** Aplikasi pesan-antar menambah jangkauan, tetapi komisi dan ketergantungan adalah konsekuensinya.

> Contoh salah tafsir: seorang pemilik warung mendapati pelanggan mengeluh nasi gorengnya terlalu asin. Seorang siswa menyarankan membeli kompor otomatis yang lebih besar, karena alat baru terasa modern. Padahal penyebab keluhan adalah takaran garam yang tidak baku, sehingga yang tepat adalah menetapkan takaran baku dan menimbang bumbu, bukan membeli kompor baru.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih produk baru yang memenuhi empat syarat sekaligus. Gunakan pola kedua pada bagian 6 (Gambar 1.9): daftar semua syarat, lalu periksa tiap pilihan satu per satu.

►. Toko roti "Rumah Gandum" di Palembang ingin meluncurkan satu produk baru pada 2027 mengikuti tren kuliner lokal kekinian. Syarat pemilik: (1) memakai bahan atau cita rasa khas daerah setempat, (2) dapat dibuat dengan oven dan mixer yang sudah ada, (3) harga jual paling tinggi Rp15.000 per buah, dan (4) tahan minimal dua hari di etalase tanpa pendingin.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Usulan produk yang paling sesuai adalah ....

A. Roti panggang isi pempek tenggiri dengan saus cuko, dijual Rp12.000
B. Bolu kojo pandan khas Palembang yang dijual utuh, Rp45.000 per loyang
C. Roti sobek isi vla susu segar yang harus disimpan dingin, Rp10.000
D. Roti manis isi selai nanas Prabumulih yang dipanggang, Rp9.000
E. Croissant isi keju impor yang dipanggang dengan oven toko, Rp14.000

Pembahasan **Kunci: D**

Konsep: Inovasi produk yang mengikuti tren tetap harus sesuai kemampuan usaha (alat, biaya, daya tahan) dan sasaran harga, bukan sekadar mengikuti yang sedang ramai.

Langkah:

1. Roti isi pempek: isian ikan mudah basi tanpa pendingin (syarat 4 ✗).
2. Bolu kojo: harga Rp45.000 per loyang, sedangkan syaratnya per buah paling tinggi Rp15.000 (syarat 3 ✗).
3. Roti isi vla susu segar: isian harus disimpan dingin (syarat 4 ✗).
4. Roti isi selai nanas Prabumulih (nanas khas Sumatra Selatan): bahan lokal, oven ada, Rp9.000, selai yang dimasak matang tahan di suhu ruang → semua ✓.
5. Croissant keju impor: tidak memakai bahan atau cita rasa khas daerah (syarat 1 ✗).

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: pempek memang khas Palembang dan harganya sesuai, tetapi isian ikan cepat basi di etalase tanpa pendingin; syarat (4) tidak terpenuhi.
- **B.** ✗ Jebakan: bolu kojo khas daerah dan tahan lama, tetapi dijual per loyang Rp45.000; syaratnya harga per buah paling tinggi Rp15.000.
- **C.** ✗ Jebakan: harga dan alatnya sesuai, tetapi isian vla susu segar harus disimpan dingin, melanggar syarat (4).
- **D.** ✓ Memenuhi keempat syarat: bahan lokal, alat tersedia, harga Rp9.000, dan tahan di etalase tanpa pendingin.
- **E.** ✗ Jebakan: sedang tren dan alat, harga, serta daya tahannya sesuai, tetapi tidak memakai bahan atau cita rasa khas daerah.

Jawaban: D.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu pola yang dipakai (masalah → teknologi, syarat → produk, atau survei → inovasi), lalu uji tiap pilihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Usaha katering rumahan "Dapur Kenanga" menerima rata-rata 40 pesanan per hari melalui chat WhatsApp pada 2027. Bulan lalu terjadi 9 kesalahan: jumlah porsi salah ditulis, alamat antar tertukar, dan dua pesanan terlewat karena pesannya tertimbun chat lain. Pemilik ingin memakai teknologi yang paling langsung mengurangi kesalahan pencatatan tanpa menghilangkan kebiasaan pelanggan memesan lewat ponsel.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Teknologi yang paling tepat dipilih adalah ....

A. Formulir pesanan daring yang tersusun otomatis dalam rekap
B. Label warna WhatsApp Business untuk menandai setiap chat pesanan
C. Lembar rekap di komputer yang diisi admin dari chat setiap malam
D. Aplikasi pesan-antar umum agar pesanan masuk lewat aplikasi lain
E. Mesin kasir digital untuk mencetak struk setiap pembayaran pesanan

2. Kafe "Kopi Pelajar", unit usaha sebuah SMK, menyurvei 200 siswa dan guru pada Januari 2027. Hasilnya: 64% ingin minuman dengan gula lebih sedikit, 55% ingin kafe mengurangi gelas plastik sekali pakai, dan 48% tertarik pada minuman dari rempah lokal. Pengelola lalu menyusun beberapa inovasi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Inovasi yang sesuai dengan hasil survei adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Mengganti gula pasir dengan gula aren dalam takaran yang sama agar minuman lebih sehat.
☐ B. Menyediakan pilihan tingkat manis (normal, kurang manis, tanpa gula) pada setiap minuman.
☐ C. Memberi potongan harga bagi pembeli yang membawa tumbler atau gelas sendiri.
☐ D. Mengganti sedotan plastik biasa dengan sedotan plastik yang lebih tebal dan kuat.
☐ E. Meluncurkan minuman jahe-serai dingin dari rempah petani setempat.

3. UMKM "Dimsum Mak Lin" menjual dimsum beku pada 2027. Selama ini dimsum dibekukan di freezer rumah tangga: butuh sekitar 8 jam sampai beku, dimsum saling menempel, dan setelah dikukus pelanggan mengeluh kulitnya pecah dan berair. Pemilik mendapat pinjaman modal untuk membeli satu alat yang paling mengatasi keluhan tersebut.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Alat yang paling tepat dibeli adalah ....

A. Freezer rumah tangga kedua agar kapasitas pembekuan bertambah
B. Vacuum sealer agar kemasan dimsum kedap udara dan lebih rapi
C. Chiller etalase agar dimsum dapat dipajang menarik di toko
D. Blast freezer yang membekukan cepat agar kristal es kecil
E. Pengering makanan (dehydrator) agar dimsum lebih tahan lama

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kunci singkat: 1. A 2. B, C, E 3. D

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa pembekuan cepat menjaga tekstur makanan lebih baik daripada pembekuan lambat?
- Dapatkah kamu menyebut satu manfaat dan satu konsekuensi dari memakai aplikasi pesan-antar?
- **Yang harus kuingat:** cari **penyebab** masalah, periksa **semua syarat**, dan pilih inovasi yang **sesuai data**; teknologi canggih belum tentu tepat.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 1.2: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-1.2

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner

SMKKUL-1.3

◎ APA YANG DIUJI

Sub-elemen ketiga kisi-kisi TKA Kuliner adalah **profesi di dunia kerja kuliner**. Lingkup materinya mencakup jenis profesi (misalnya chef, cook, baker, barista, dan waiter), tugas, kualifikasi, jenjang karier, dan etika kerja. Kompetensi yang diminta adalah **memahami dan menerapkan** berbagai profesi, yaitu level 1 dan 2.

Dalam soal, pengetahuan ini muncul dalam tiga bentuk. Pertama, **membagi tugas**: sebuah dapur dengan beberapa seksi, lalu kamu menentukan pekerjaan mana yang tepat untuk seksi atau jabatan mana. Kedua, **menunjuk bagian yang bertanggung jawab** atas suatu masalah. Ketiga, **mengambil keputusan sebagai pekerja pemula**: apa langkah karier yang tepat, atau bagaimana bersikap ketika diminta melakukan hal yang melanggar aturan. Jadi sub bab ini tidak meminta daftar nama jabatan yang dihafal, tetapi kemampuan mencocokkan tugas dengan jabatan dan menimbang sikap kerja.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan tugas profesi di bagian dapur, bagian pelayanan, dan bagian pendukung;
- membedakan istilah yang sering tertukar, misalnya chef dan cook, commis dan steward;
- menjelaskan kualifikasi yang dibutuhkan sebuah profesi dan jenjang kariernya;
- menunjuk jabatan yang tepat untuk suatu pekerjaan atau masalah di tempat kerja;
- memilih sikap yang etis ketika berhadapan dengan perintah, godaan, atau kebiasaan yang melanggar standar.

◆ KONSEP INTI

Ketika kamu membayangkan "orang yang bekerja di bidang kuliner", mungkin yang terlintas hanya satu gambaran: juru masak berseragam putih. Padahal sebuah hotel atau restoran besar mempekerjakan puluhan orang dengan tugas yang berbeda-beda, dan setiap tugas membutuhkan keterampilan, tanggung jawab, dan sikap yang khas. Seorang barista tidak sama dengan seorang baker. Seorang pramusaji tidak sama dengan seorang juru masak. Sub bab ini membahas siapa saja mereka, apa tugasnya, bagaimana seseorang naik jenjang, dan sikap seperti apa yang diharapkan dari semua orang di dapur.

1. Profesi di bagian dapur

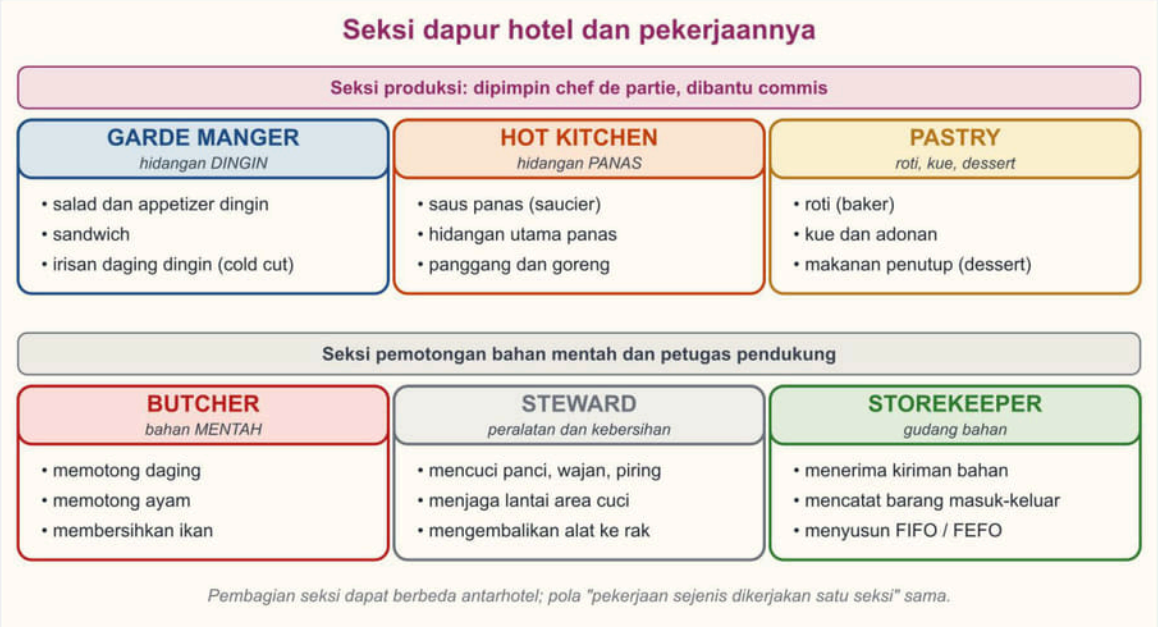
Pada Sub bab 1.1 kamu sudah melihat bahwa dapur hotel dibagi menjadi beberapa seksi. Tiap seksi dipimpin seorang *chef de partie* dan dibantu *commis*. Berikut seksi dan tugasnya (lihat Gambar 1.11).

- **Garde manger** menangani hidangan dingin: salad, appetizer dingin, sandwich, dan irisan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

daging dingin (*cold cut*).

- **Hot kitchen** menangani saus panas dan hidangan utama panas. Di dapur besar, pekerjaan ini dibagi lagi, misalnya seksi saus (*saucier*) dan seksi hidangan panggang.
- **Pastry** membuat kue, roti, dan makanan penutup (*dessert*). Orang yang membuat roti secara khusus disebut **baker**, dan yang mengerjakan kue serta dessert disebut *pastry cook* atau *pastry chef* bila memimpin seksi.
- **Butcher** memotong dan membersihkan daging, ayam, dan ikan mentah sebelum dikirim ke seksi yang memasaknya.



Gambar 1.11 Seksi dapur hotel dan pekerjaan yang ditangani. Pembagian seksi dapat berbeda antarhotel, tetapi pola "pekerjaan sejenis dikerjakan satu seksi" sama. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Pembagian ini mengikuti dua alasan. Pertama, **keahlian**: membuat roti membutuhkan keterampilan dan alat yang berbeda dari membuat saus. Kedua, **keamanan pangan**: daging mentah dipotong di tempat tersendiri, jauh dari salad yang langsung dimakan. Karena itu, dalam soal pembagian tugas, tanyakan dua hal: *apa jenis pekerjaannya?* dan *seksi mana yang bahan dan alatnya paling cocok?* Puding buah dingin tetap pekerjaan pastry walaupun disajikan dingin, karena jenisnya makanan penutup. Ayam goreng tepung tetap pekerjaan hot kitchen walaupun memakai tepung, karena jenisnya hidangan panas. Pastry menangani adonan, kue, dan dessert, bukan semua makanan yang memakai tepung.

Beberapa jabatan di dapur memakai istilah yang mirip tetapi berbeda artinya.

Jabatan	Tugas utama
Executive chef	pemimpin seluruh dapur; merancang menu, mengendalikan biaya bahan, mengatur jumlah pegawai, menjaga mutu
Sous chef	wakil executive chef; mengawasi kerja harian seluruh seksi dan menggantikan executive chef bila berhalangan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Chef de partie	kepala seksi; bertanggung jawab atas hasil kerja seksinya
Commis	juru masak pembantu yang bekerja di bawah kepala seksi sambil belajar
Cook	juru masak pelaksana yang mengolah hidangan sesuai resep; istilah umum di dapur kecil dan menengah

Istilah **chef** berasal dari kata Prancis yang berarti "kepala". Chef adalah **pemimpin** yang bertanggung jawab atas menu, mutu, dan kerja tim, sedangkan **cook** adalah **pelaksana** yang memasak. Seorang chef pada umumnya pernah bertahun-tahun menjadi cook, sehingga pekerjaan keduanya sering terlihat sama di dapur kecil.

2. Profesi di bagian pelayanan dan bagian pendukung

Di balik pintu dapur, ada orang-orang lain yang membuat usaha berjalan.

Bagian pelayanan berhadapan dengan tamu.

- **Pramusaji** (*waiter* atau *waitress*) menyambut tamu di meja, mencatat dan mengulang pesanan, menyajikan hidangan, dan membersihkan meja.
- **Kapten** (*captain*) atau supervisor mengawasi sekelompok pramusaji, mengatur pembagian meja, dan menangani keluhan yang lebih rumit.
- **Host atau hostess** menyambut tamu di pintu, memeriksa reservasi, dan mengantar tamu ke meja.
- **Kasir** menghitung tagihan dan menerima pembayaran.
- **Barista** meracik dan menyajikan kopi serta minuman berbasis kopi. Pekerjaannya mencakup mengoperasikan mesin kopi, mengatur takaran dan suhu, dan melayani pelanggan di kedai.
- **Manajer restoran** memimpin seluruh bagian pelayanan, mengatur jadwal pegawai, dan bertanggung jawab atas kepuasan tamu.

Bagian pendukung bekerja di belakang layar untuk bagian dapur maupun pelayanan.

- **Steward** membersihkan dan mengurus peralatan dapur, yaitu mencuci panci, wajan, piring, dan gelas, serta menjaga lantai area cuci tetap bersih dan kering. Steward bukan juru masak dan bukan pramusaji.
- **Storekeeper** mengelola gudang bahan makanan: menerima kiriman bahan, mencocokkannya dengan surat pesanan, mencatat barang masuk dan keluar, serta menyusun bahan menurut aturan FIFO dan FEFO (Sub bab 3.3).
- **Petugas pembelian** (*purchasing*) mencari pemasok, membandingkan harga dan mutu, lalu memesan bahan.

Perhatikan bahwa soal yang menggambarkan masalah di area cuci akan menunjuk steward, sedangkan soal yang menggambarkan stok yang tidak tercatat akan menunjuk storekeeper. Hubungkan **masalah dengan tugas harian** jabatan itu.

3. Kualifikasi: apa yang dibutuhkan sebuah profesi

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

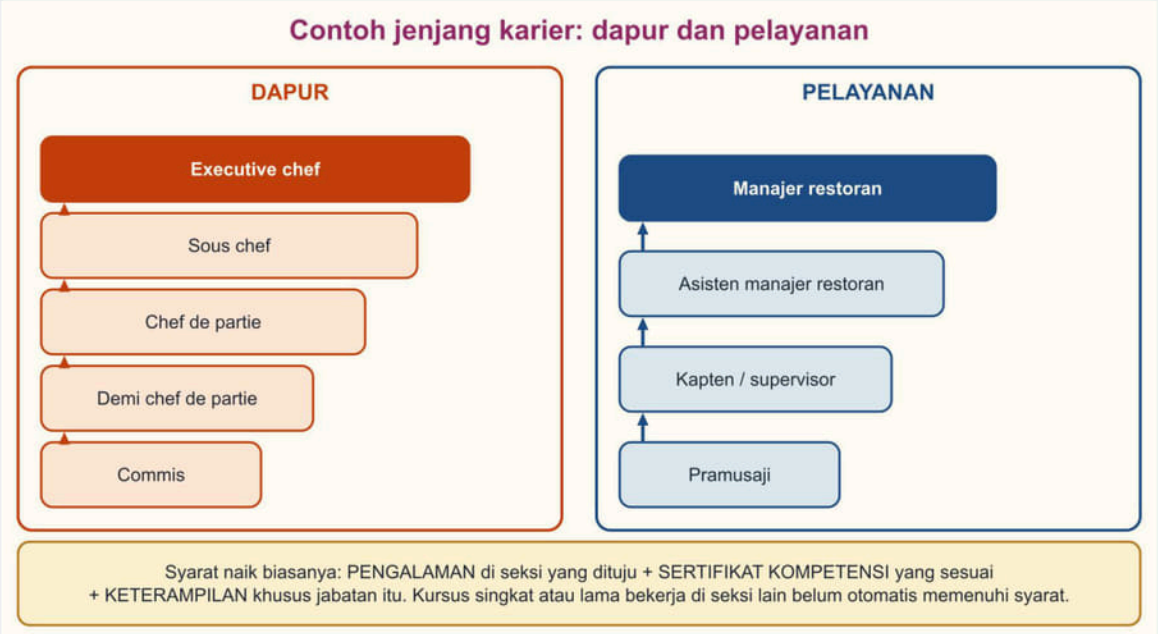
Kualifikasi adalah syarat yang harus dimiliki seseorang agar layak menjalankan sebuah profesi. Tiga komponen yang paling sering muncul sebagai berikut.

- **Pendidikan dan pelatihan.** Lulusan SMK Kuliner mempunyai bekal dasar kuliner dan dapat memulai sebagai commis, pembantu, atau pramusaji. Jenjang pendidikan lebih tinggi, misalnya diploma tata boga atau perhotelan, membuka jalan ke jabatan yang lebih tinggi.
- **Pengalaman kerja.** Praktik kerja lapangan (PKL), magang, dan lama bekerja di satu seksi memberi keterampilan yang tidak ada di buku. Banyak jabatan mensyaratkan pengalaman minimal di seksi tertentu.
- **Sertifikat kompetensi.** Sertifikat kompetensi diberikan oleh lembaga sertifikasi profesi (LSP) setelah seseorang lulus uji kompetensi berdasarkan standar kompetensi kerja (SKKNI). Sertifikat ini membuktikan bahwa kamu **mampu** mengerjakan tugas tertentu, bukan sekadar pernah mengikuti kursus.

Selain tiga hal itu, ada kemampuan yang tidak tertulis di ijazah: ketepatan waktu, ketahanan bekerja di bawah tekanan, kerja sama, dan kemauan belajar. Pemberi kerja memperhatikan semuanya.

4. Jenjang karier

Jenjang karier adalah urutan jabatan yang dapat ditempuh seseorang di sebuah bidang. Di dapur hotel, jalurnya kira-kira sebagai berikut (lihat Gambar 1.12): commis → *demi chef de partie* (calon kepala seksi) → *chef de partie* → *sous chef* → *executive chef*. Di bagian pelayanan, jalurnya pramusaji → kapten → asisten manajer restoran → manajer restoran.



Gambar 1.12 Contoh jenjang karier di dapur (kiri) dan bagian pelayanan (kanan), beserta hal yang biasanya menjadi syarat naik. Nama jabatan dapat berbeda antartempat kerja. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Naik jenjang bukan hanya soal lama bekerja. Syaratnya biasanya mencakup **pengalaman di seksi yang dituju, sertifikat kompetensi yang sesuai, dan keterampilan khusus** yang diminta jabatan itu. Karena itu, seseorang yang sudah lama bekerja di satu bidang tetapi bercita-

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

cita pindah ke bidang lain perlu **menambah pengalaman nyata dan kompetensi di bidang baru**, bukan hanya menunggu giliran atau mengikuti kursus singkat. Jalur yang realistis adalah mencari pengalaman langsung di bidang yang dituju, misalnya lewat rotasi atau magang, sambil menyiapkan uji kompetensi.

5. Budaya kerja: seragam, disiplin, dan kerja tim

Dapur adalah tempat kerja yang cepat, panas, dan padat. Karena itu, budaya kerjanya dibangun dari kebiasaan yang membuat semua orang selamat dan hasil kerja terjaga (lihat Gambar 1.13).



Gambar 1.13 Atribut kerja di dapur dan fungsinya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Seragam dan atribut** bukan hiasan. Topi atau penutup rambut mencegah rambut jatuh ke makanan. Jaket berkancing ganda melindungi dada dari percikan panas dan mudah dilepas. Celemek melindungi pakaian dan menjaga kebersihan. Sepatu tertutup berpijak kuat melindungi kaki dari benda tajam dan lantai licin.
- **Tepat waktu.** Layanan makan siang dimulai pada jam tertentu, sehingga satu orang yang terlambat menunda seluruh seksi.
- **Bekerja sesuai SOP.** Resep, takaran, suhu, dan urutan kerja ditetapkan agar rasa dan keamanan makanan sama setiap hari.
- **Kerja sama dan komunikasi.** Dapur bekerja sebagai tim. Dalam dapur yang sibuk, kalimat singkat dan jelas seperti "api panas lewat belakang!" mencegah tabrakan.
- **Tanggung jawab dan kejujuran.** Pekerja mengakui kesalahan, melaporkan masalah, dan tidak menyembunyikan hal yang bisa membahayakan pelanggan.
- **Menjaga nama baik usaha**, termasuk menjaga rahasia resep dan tidak membicarakan masalah dapur secara sembarangan di luar.

6. Etika kerja: memutuskan saat diuji

Etika diuji paling jelas ketika sikap yang benar tidak nyaman. Contohnya ketika seorang senior meminta kamu melakukan sesuatu yang melanggar SOP, atau ketika ada tawaran keuntungan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

pribadi yang merugikan usaha. Pegang urutan berpikir berikut (lihat Gambar 1.14).



Gambar 1.14 Alur mengambil keputusan etis di tempat kerja. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

1. **Cek aturannya.** Apa yang dikatakan SOP, peraturan usaha, atau hukum tentang hal ini?
2. **Tanyakan siapa yang dirugikan.** Apakah konsumen, usaha, atau rekan kerja menanggung akibatnya?
3. **Bila melanggar aturan atau merugikan, tolak dengan sopan.** Jelaskan alasannya tenang, tanpa menyalahkan atau berdebat.
4. **Laporkan lewat jalur yang benar**, yaitu atasan langsung atau pembimbing, bukan lewat gosip atau media sosial.
5. **Jangan mengikuti dulu lalu melapor kemudian**, dan jangan menyuruh orang lain melakukannya. Keduanya tetap ikut melanggar aturan.

Tanda bahwa sebuah tindakan tidak etis: harus disembunyikan, merugikan orang yang tidak tahu, atau akan membuatmu malu bila dilihat atasan atau pelanggan.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Mencocokkan situasi dengan jabatan

Dapur sebuah hotel pada 2027 menghadapi lima situasi. (a) Seorang petugas mengatur jadwal tugas di seksi hidangan panas dan melaporkan hasil kerja seksinya kepada sous chef. (b) Seseorang menyeduh kopi, mengatur mesin espresso, dan melayani pelanggan di kedai hotel. (c) Seseorang membuat dan memanggang roti setiap dini hari. (d) Seseorang menerima kiriman bahan dari pemasok, mencocokkannya dengan surat pesanan, lalu mencatatnya masuk gudang. (e) Seseorang menyambut tamu di pintu restoran dan mengantar mereka ke meja sesuai reservasi. Tentukan jabatan untuk tiap situasi. *Kasus disusun untuk contoh; hotel fiktif.*

1. Situasi (a): memimpin satu seksi dan melapor kepada sous chef adalah ciri **chef de partie**.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Situasi (b): menyeduh dan menyajikan kopi adalah tugas **barista**.
3. Situasi (c): membuat roti secara khusus adalah tugas **baker** (di seksi pastry).
4. Situasi (d): menerima, mencocokkan, dan mencatat bahan masuk gudang adalah tugas **storekeeper**.
5. Situasi (e): menyambut dan mengantar tamu sesuai reservasi adalah tugas **host atau hostess**.

Jawaban: (a) chef de partie, (b) barista, (c) baker, (d) storekeeper, (e) host atau hostess. Dasar pencocokannya adalah **tugas harian**, bukan nama tempat kerja.

Contoh 2 — Godaan dari pemasok

Dewi bekerja sebagai petugas pembelian di sebuah rumah makan pada 2027. Seorang pemasok ikan menawarkan uang Rp500.000 tiap bulan "sebagai ucapan terima kasih" bila Dewi selalu memesan ikan dari dirinya, walaupun harga pemasok lain lebih murah dan mutunya sama. Dewi tahu peraturan rumah makan melarang pegawai menerima imbalan dari pemasok. Apa sikap yang paling tepat? *Kasus disusun untuk contoh; tokoh dan usaha fiktif.*

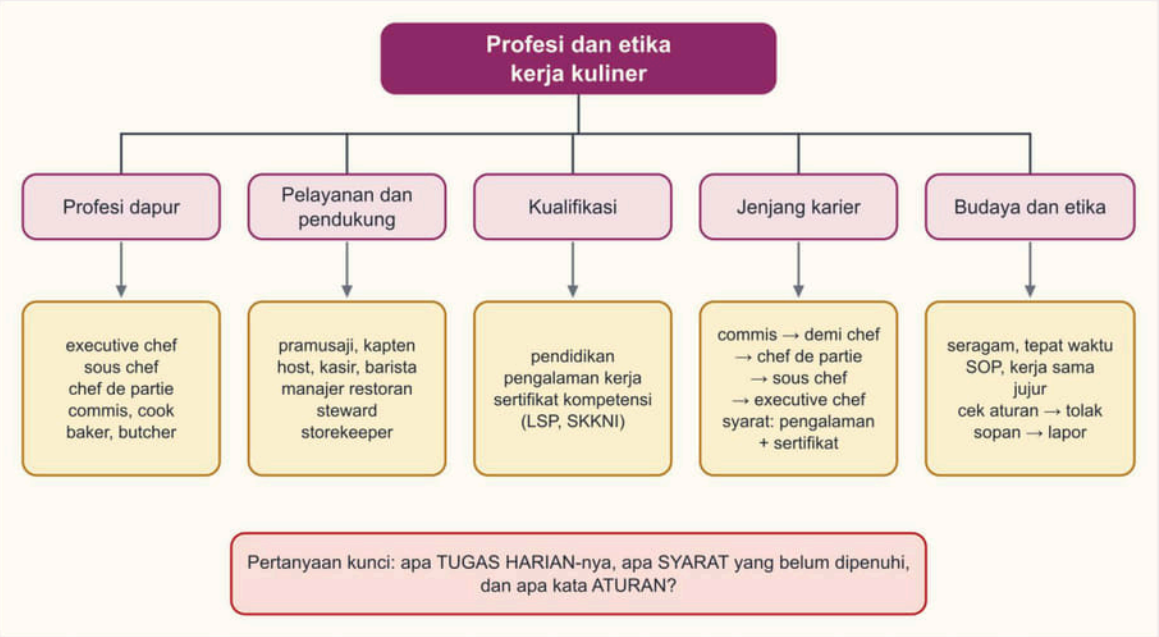
1. **Cek aturan:** peraturan rumah makan melarang menerima imbalan dari pemasok. Menerimanya melanggar aturan.
2. **Siapa yang dirugikan:** rumah makan, karena membayar lebih mahal untuk mutu yang sama; Dewi sendiri bisa kehilangan kepercayaan dan pekerjaan.
3. **Tolak dengan sopan:** Dewi menjelaskan bahwa ia tidak boleh menerima imbalan dan keputusan pembelian berdasarkan harga dan mutu.
4. **Laporkan lewat jalur yang benar:** Dewi menyampaikan tawaran itu kepada atasannya agar rumah makan dapat mengambil sikap terhadap pemasok.
5. **Periksa pengecoh:** menerima uang lalu tetap memilih pemasok termurah, atau menerima lalu menyumbangkannya, tetap melanggar aturan karena imbalan itu diterima.

Jawaban: menolak dengan sopan dan melaporkannya kepada atasan.

❖ PETA KONSEP

Gambar 1.15 merangkum profesi, kualifikasi, jenjang, dan etika kerja.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 1.15 Peta konsep profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Dapur hotel dibagi menjadi seksi menurut jenis pekerjaan: garde manger (dingin), hot kitchen (panas), pastry (roti, kue, dessert), dan butcher (potong daging mentah).
- Chef adalah pemimpin, cook adalah pelaksana, commis adalah pembantu di seksi, steward mengurus peralatan dan kebersihan, storekeeper mengelola gudang.
- Kualifikasi terdiri dari pendidikan, pengalaman, dan sertifikat kompetensi; naik jenjang membutuhkan pengalaman dan kompetensi di bidang yang dituju.
- Budaya kerja dapur: seragam sesuai fungsi, tepat waktu, bekerja sesuai SOP, kerja sama, dan jujur.
- Saat diminta melanggar aturan: cek aturan, tolak dengan sopan, laporkan lewat jalur yang benar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal profesi dan etika kerja:

1. **Pada soal pembagian tugas, tentukan jenis pekerjaannya dulu.** Dingin atau panas? Roti dan kue atau lauk? Mentah atau matang? Lalu cocokkan dengan seksi.
2. **Pada soal "bagian yang bertanggung jawab", cocokkan masalah dengan tugas harian jabatan.** Peralatan dan kebersihan: steward. Gudang dan stok: storekeeper. Tamu di ruang makan: pramusaji.
3. **Pada soal karier, bandingkan syarat satu per satu dengan yang sudah dimiliki tokoh.** Syarat yang belum terpenuhi menunjukkan langkah yang perlu diambil.
4. **Pada soal etika, ikuti alur lima langkah**: aturan, siapa dirugikan, tolak sopan, lapor lewat jalur, jangan ikut melanggar.
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap pembagian tugas sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Pengelompokan menurut bahan, bukan jenis pekerjaan.** "Memakai buah, jadi pastry" atau "memakai roti, jadi pastry." Yang menentukan seksi adalah jenis hidangan atau pekerjaannya.
- **Istilah mirip tertukar.** Cook dikira pemimpin, commis dikira petugas kebersihan, steward dikira pramusaji.
- **Lama bekerja disamakan dengan syarat jabatan.** Bekerja satu tahun di seksi lain tidak memenuhi syarat pengalaman di seksi yang dituju.
- **Kursus singkat disamakan dengan sertifikat kompetensi.** Kursus beberapa hari tidak sama dengan uji kompetensi.
- **Menuruti senior padahal melanggar SOP.** Menghormati senior tidak berarti ikut melanggar aturan.
- **Solusi setengah-setengah.** "Ikuti dulu, lapor kemudian" atau "suruh senior melakukannya sendiri" tetap tidak etis.

> Contoh salah tafsir: seorang pramusaji yang sudah bekerja tiga tahun ingin menjadi barista. Ia berkata bahwa pengalamannya melayani tamu sudah cukup. Padahal syarat barista mencakup pengalaman di bar kopi dan keterampilan menyeduh. Tiga tahun melayani tamu tidak memenuhi syarat itu, sehingga ia perlu belajar dan bekerja di bar kopi serta menyiapkan uji kompetensi.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu membagi tugas antara beberapa seksi dapur dan memilih **semua** pembagian yang tepat. Gunakan langkah pertama: tentukan jenis pekerjaannya, bukan bahannya (bagian 1, Gambar 1.11).

►. Dapur Hotel Pelangi dibagi menjadi beberapa seksi pada 2027: garde manger (hidangan dingin seperti salad, appetizer dingin, sandwich, dan potongan daging dingin), pastry (roti,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

kue, dan dessert), hot kitchen (saus panas dan hidangan utama panas), serta butcher (memotong daging, ayam, dan ikan mentah). Untuk jamuan besok, kepala dapur membagi tugas.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Pembagian tugas yang tepat adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Membuat salad buah dan appetizer dingin diserahkan ke seksi pastry karena memakai buah.

☐ B. Memotong fillet ayam mentah dan ikan untuk hidangan utama diserahkan ke seksi butcher.

☐ C. Membuat saus lada hitam panas untuk steak diserahkan ke garde manger karena disiapkan lebih awal.

☐ D. Membuat sandwich dingin isi daging asap diserahkan ke seksi pastry karena memakai roti.

☐ E. Menata potongan daging asap dingin (cold cut) di piring saji diserahkan ke garde manger.

Pembahasan **Kunci: B, E**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Dapur besar dibagi menjadi seksi (partie) menurut jenis pekerjaan. Penentuan seksi didasarkan pada jenis hidangan dan tahap pengolahannya, bukan sekadar bahan yang dipakai.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: walaupun berbahan buah, salad dan appetizer dingin adalah hidangan dingin yang menjadi tugas garde manger.

• **Pernyataan 2** ✓ Memotong daging, ayam, dan ikan mentah adalah tugas butcher.

• **Pernyataan 3** ✗ Saus panas untuk hidangan utama adalah tugas hot kitchen, walaupun disiapkan sebelum layanan.

• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: rotinya mungkin dibuat pastry, tetapi menyusun sandwich dingin adalah tugas garde manger.

• **Pernyataan 5** ✓ Potongan daging dingin termasuk hidangan dingin yang ditangani garde manger.

Jawaban: pernyataan 2, 5.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu jabatan atau seksi yang menurutmu tepat, atau sikap yang kamu pilih, lalu cek terhadap setiap pilihan.

1. Setelah jamuan makan malam 300 tamu di Hotel Sekar Arum pada Mei 2027, kepala dapur menerima laporan: panci dan wajan berkerak menumpuk di area cuci, 24 piring saji tidak kembali ke rak penyimpanan, dan lantai area cuci licin oleh sisa makanan. Ia ingin laporan itu ditindaklanjuti oleh bagian yang tugas sehari-harinya paling sesuai dengan masalah

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

tersebut.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Bagian yang dimaksud adalah ....

A. Commis, pembantu juru masak di seksi dapur tertentu
B. Pramusaji, petugas pelayanan di ruang makan
C. Storekeeper, pengelola gudang bahan makanan
D. Steward, petugas kebersihan dan peralatan dapur
E. Cook, juru masak yang mengolah hidangan utama

2. Bima, siswa PKL di sebuah toko kue pada Januari 2027, diminta seorang karyawan senior mengganti label tanggal produksi 20 kotak bolu buatan kemarin menjadi tanggal hari ini agar terlihat baru. Bolu itu masih layak makan, tetapi SOP toko menyebutkan bolu hanya dijual dengan tanggal produksi asli dan diberi harga diskon pada hari kedua. Bima tidak ingin berselisih dengan seniornya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Sikap Bima yang paling tepat adalah ....

A. Menolak dengan sopan, lalu menyampaikan hal itu kepada pembimbing PKL
B. Mengganti label sesuai perintah, lalu melaporkannya kepada pembimbing PKL
C. Menolak mengganti label, lalu menjual bolu itu dengan harga normal
D. Mengganti label menjadi "bolu baru" tanpa tanggal agar tidak berbohong
E. Meminta senior mengganti sendiri label itu agar Bima tidak ikut bersalah

3. Rani lulus SMK Kuliner pada Juni 2026 dan sejak itu bekerja sebagai commis di seksi hot kitchen sebuah hotel. Ia bercita-cita menjadi chef de partie pastry. Pada Oktober 2027 ada lowongan internal dengan syarat: (1) pengalaman di seksi pastry minimal 1 tahun, (2) memiliki sertifikat kompetensi bidang pastry, dan (3) mampu membuat adonan berlapis seperti croissant. Rani belum pernah bekerja di seksi pastry, belum bersertifikat, dan pernah ikut kursus croissant selama 2 hari.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah karier Rani yang paling tepat adalah ....

A. Langsung melamar karena sudah pernah ikut kursus croissant
B. Pindah ke hotel lain sebagai chef de partie seksi hot kitchen
C. Mengikuti kursus croissant tambahan, lalu segera melamar
D. Menunggu diangkat karena masa kerjanya sudah lebih dari setahun
E. Meminta rotasi ke pastry sambil menyiapkan uji kompetensi

Kunci singkat: 1. D 2. A 3. E

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan perbedaan chef dan cook, serta commis dan steward, dengan kalimatmu sendiri?
- Bila senior memintamu melakukan hal yang melanggar SOP, dapatkah kamu menyebut urutan sikap yang kamu ambil?
- **Yang harus kuingat:** cocokkan **tugas harian** dengan jabatan, periksa **syarat** karier satu per satu, dan saat diuji etika, **tolak dengan sopan lalu laporkan lewat jalur yang benar**.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 1.3: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-1.3

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kuis Akhir Bab 1

SMKKUL-KB1

Jumlah soal: 25 **Waktu anjuran:** 60 menit

Kerjakan sendiri dan berwaktu. Setelah selesai, cocokkan dengan kunci di Bagian D, isi tabel skor, lalu lihat anjuran di bawahnya.

Kerjakan Kuis Bab 1 di LMS

Skor dan progresmu tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-KB1

1. Rumah Makan "Selera Kampung" memiliki empat meja untuk tamu yang makan di tempat. Namun pada 2027 sekitar 70 persen pendapatannya berasal dari nasi kotak dan prasmanan pesanan acara. Pesanan dimasak di dapur produksi di belakang, dikemas, lalu diantar kurir ke lokasi acara pelanggan. Pemilik menanggung semua biaya dan menghitung harga agar memperoleh laba.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kegiatan utama usaha ini paling tepat digolongkan sebagai ....

A. usaha komersial berjenis katering, sebab sebagian besar kegiatannya mengolah pesanan lalu mengantarnya
B. usaha komersial berjenis restoran, sebab tersedia meja dan tamu dapat makan langsung di tempat
C. usaha semi komersial berjenis katering, sebab pesanannya ditujukan bagi kelompok tamu tertentu
D. usaha semi komersial berjenis restoran, sebab tamu dilayani pramusaji di dalam tempat usaha
E. usaha komersial berjenis dapur hotel, sebab dapur produksinya dibagi menjadi beberapa seksi

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Pada awal 2027 dua alumni SMK membuka Kedai Teh Embun di dekat kampus. Mereka menjual teh seduh dan camilan ringan, menata ruangan dengan sofa dan lampu hangat agar pengunjung betah duduk lama, dan memakai modal sendiri. Harga ditetapkan agar modal kembali dalam dua tahun dan selebihnya menjadi keuntungan. Pelanggannya siapa saja yang lewat.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penggolongan yang paling tepat untuk usaha ini adalah ....

A. restoran semi komersial, karena pelanggannya dilayani sambil duduk di tempat usaha
B. katering komersial, karena makanan dibuat di dapur lalu diantar kepada pelanggan
C. kantin semi komersial, karena harga dibuat terjangkau bagi kelompok pelanggan tertentu
D. kafe atau kedai komersial, karena suasana tempat menjadi daya tarik dan labanya dicari
E. toko roti komersial, karena produk utamanya dipanggang lalu dijual secara eceran

3. Dapur Asrama Putri Al-Hikmah menyediakan makan tiga kali sehari bagi 120 santri pada 2027. Yayasan menyediakan bangunan dapur serta menanggung listrik, gas, dan gaji dua juru masak. Santri membayar iuran bulanan yang hanya cukup untuk membeli bahan makanan. Dapur ini tidak menjual makanan kepada orang di luar asrama.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat tentang dapur asrama ini adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Dapur ini semi komersial karena melayani warga lembaga dan sebagian biayanya ditanggung yayasan.
☐ B. Dapur ini komersial karena santri membayar iuran setiap bulan untuk makanan yang diterimanya.
☐ C. Laba bukan tujuan utama, sebab iuran santri hanya dipakai untuk menutup biaya bahan makanan.
☐ D. Dapur ini dapat disebut katering komersial karena memasak dalam jumlah besar setiap hari.
☐ E. Adanya iuran tidak otomatis membuat usaha komersial; yang menentukan adalah pelanggan dan pembiayaannya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

4. Tabel berikut meringkas tiga kegiatan kuliner yang berjalan pada 2027.

Kegiatan	Pelanggan	Sewa dan listrik	Penetapan harga
Kantin Rumah Sakit Sehat	pasien, keluarga, dan pegawai rumah sakit	ditanggung rumah sakit	dibuat murah dan tidak mengejar laba
Roti Bakar Ceria	masyarakat umum	ditanggung pemiliknya	dihitung menutup biaya dan memberi laba
Dapur umum relawan banjir	warga korban banjir	ditanggung donatur	makanan dibagikan tanpa bayar

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

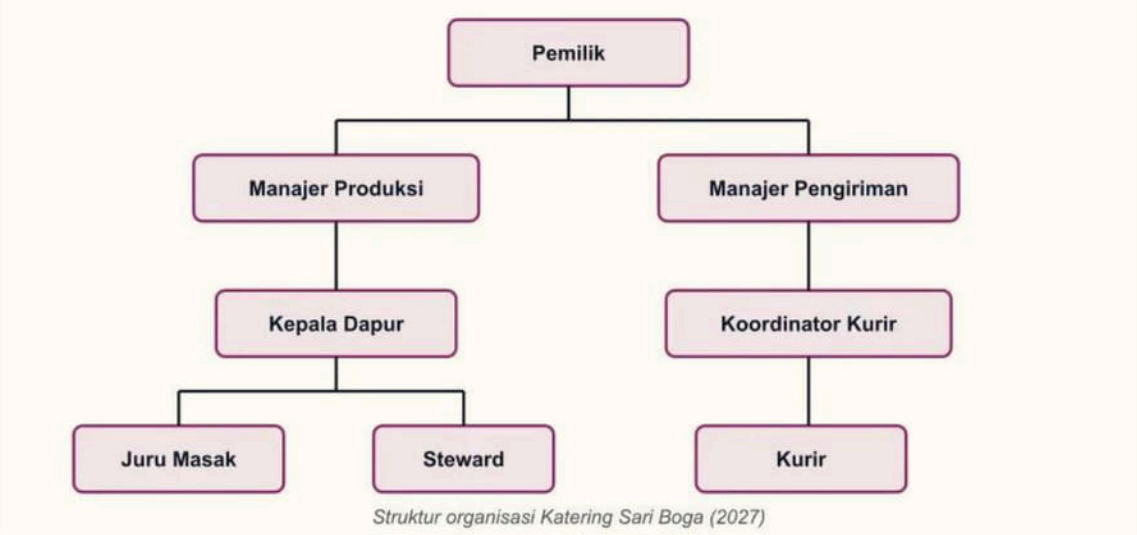
Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	**Benar**	**Salah**
Kantin Rumah Sakit Sehat adalah usaha semi komersial.	○	○
Roti Bakar Ceria adalah usaha komersial karena harganya dihitung untuk menutup biaya dan memberi laba.	○	○
Dapur umum relawan adalah usaha semi komersial karena sebagian biayanya ditanggung donatur.	○	○

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. Gambar menunjukkan struktur organisasi Katering Sari Boga pada 2027. Rani, seorang kurir, mengantar 90 kotak makan ke sebuah kantor dan mendapati jumlahnya kurang 12 kotak dibanding surat pesanan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menurut garis atasan dan bawahan pada bagan, kepada siapa Rani harus melapor lebih dahulu?



Struktur organisasi Katering Sari Boga (2027)

A. Kepala Dapur, sebab ia yang mengawasi pembuatan seluruh pesanan
B. Koordinator Kurir, sebab ia atasan langsung yang membawahi para kurir
C. Manajer Produksi, sebab ia yang membawahi semua bagian yang membuat pesanan
D. Pemilik, sebab pemilik berhak menerima laporan dari seluruh pegawai usaha
E. Juru Masak, sebab juru masak yang menyiapkan isi kotak makan itu

6. Dapur Katering Bumi Rasa bekerja dalam dua shift. Pada 2027 pelanggan mengeluh sambal goreng kentang yang diantar kadang terlalu asin, kadang hambar. Pemeriksaan menemukan bahwa shift pagi memakai dua sendok makan garam untuk tiap 10 porsi, sedangkan shift siang menakar garam "dengan perasaan".
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan manajer yang paling tepat adalah ....

A. mengganti seluruh juru masak shift siang dengan juru masak yang lebih berpengalaman
B. meminta pelanggan menambahkan sendiri garam atau air sesuai selera masing-masing
C. menetapkan takaran garam di dalam SOP resep lalu melatih semua shift memakainya
D. memindahkan seluruh pembuatan sambal goreng kentang ke shift pagi saja
E. menurunkan harga sambal goreng kentang sebagai ganti rugi bagi pelanggan

7. Gambar menunjukkan denah dapur Kantin Gizi pada 2027. Panah hijau menunjukkan jalur bahan dan hidangan matang. Panah merah menunjukkan jalur sampah dan piring kotor. Pengelola ingin memperbaiki alur kerja agar tidak terjadi kontaminasi silang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat berdasarkan denah adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)



Denah dapur Kantin Gizi (2027)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. menyediakan pintu sampah tersendiri sehingga sampah tidak keluar lewat Pintu Penerimaan

☐ B. menyediakan pintu pengembalian piring kotor yang langsung menuju Area Cuci tanpa lewat Meja Saji

☐ C. memindahkan Area Masak ke dekat Pintu Penerimaan agar hidangan matang melewati gudang

☐ D. menggabungkan pintu penerimaan bahan dan pintu pengembalian piring agar ruang lebih hemat

☐ E. mempertahankan jalur hijau dari Pintu Penerimaan sampai Meja Saji karena sudah mengalir satu arah

8. Kedai Mie Ceria hanya melayani pesan-antar. Pada 2027 pemiliknya menyurvei 200 pelanggan; satu pelanggan boleh menyebut lebih dari satu keluhan.

Keluhan	Jumlah pelanggan
Mie lembek saat tiba	96
Tingkat pedas tidak bisa dipilih	88
Porsi terlalu kecil	34
Tempat duduk kurang	20

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Inovasi yang paling langsung menjawab keluhan terbanyak adalah ....

A. menyediakan pilihan tingkat pedas dari nol sampai lima pada formulir pesanan
B. memisahkan mie, kuah, dan bumbu dalam kemasan sendiri-sendiri saat diantar
C. menambah porsi mie tanpa menaikkan harga agar pelanggan merasa lebih puas
D. menambah meja dan kursi di kedai agar pelanggan dapat makan di tempat
E. memasang kasir digital agar pembayaran pelanggan menjadi lebih cepat

9. Bu Maya mendapat ide roti isi rendang pada 2027. Ia membuat 10 buah contoh, mencicipkannya kepada 20 pelanggan, dan semua menyukai rasanya. Ia lalu meluncurkan 200 buah. Dua hari kemudian 60 buah dikembalikan karena isinya basah dan roti berlendir setelah sehari di suhu ruang. Tokonya tidak punya etalase pendingin, dan pelanggan biasa membawa roti pulang sampai sore.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah inovasi yang paling jelas terlewat oleh Bu Maya adalah ....

A. mengamati kebutuhan pelanggan sebelum mengumpulkan ide produk baru
B. mengumpulkan ide dari tren dan dari bahan lokal yang tersedia
C. membuat contoh dalam jumlah kecil untuk dicicipkan kepada pelanggan
D. memeriksa syarat usaha, seperti daya simpan dan alat penyimpanan
E. mengevaluasi penjualan setelah produk diluncurkan ke pelanggan

10. Saung Praktik SMK Mutiara menyusun alur kerja dapur praktik pada 2027. Tiga siswa menyampaikan pendapat tentang alur dan SOP yang akan ditulis.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Hidangan matang dan piring kotor sebaiknya memakai pintu yang sama agar pramusaji tidak perlu berjalan jauh.	○	○
Alur kerja disusun berurutan: penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, lalu pencucian.	○	○
Dengan SOP tertulis, rasa dan keamanan makanan tetap terjaga walaupun petugas yang bertugas berganti.	○	○

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

11. Pada audit Restoran Taman Sari tahun 2027, petugas mencatat tiga temuan: (1) seorang juru masak menyentuh adonan tanpa mencuci tangan setelah dari toilet; (2) talenan sayur retak dan berbintik hitam; (3) seorang pramusaji menyerahkan pesanan tanpa mengulang pesanan kepada tamu.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Ketiga temuan itu berturut-turut termasuk pelanggaran standar ....

A. sanitasi, higiene, pelayanan
B. higiene, pelayanan, sanitasi
C. pelayanan, sanitasi, higiene
D. sanitasi, pelayanan, higiene
E. higiene, sanitasi, pelayanan

12. Kantin Sehat SMK Bina Karya ingin menambah satu camilan baru pada 2027. Syaratnya: (1) tidak digoreng, (2) bahan utamanya hasil kebun daerah, (3) tahan disimpan minimal 3 hari pada suhu ruang, dan (4) cukup dengan alat yang ada, yaitu oven dan kukusan.

Ide camilan	Cara olah	Bahan utama	Daya simpan	Alat tambahan
Keripik pisang panggang	dipanggang	pisang kepok	7 hari	tidak perlu
Bolu kukus singkong	dikukus	singkong	1 hari	tidak perlu
Kacang tanah goreng	digoreng	kacang tanah	14 hari	tidak perlu
Granola oat impor panggang	dipanggang	oat impor	10 hari	tidak perlu
Biskuit sagu panggang	dipanggang	sagu	5 hari	tidak perlu

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Ide yang memenuhi semua syarat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Keripik pisang panggang
☐ B. Bolu kukus singkong
☐ C. Kacang tanah goreng
☐ D. Granola oat impor panggang
☐ E. Biskuit sagu panggang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

13. Pada akhir Juli 2027, kepala dapur Restoran Kali Mas mencocokkan catatan dan menemukan stok gula pasir di catatan 40 kilogram, padahal rak hanya berisi 28 kilogram. Ia ingin meminta penjelasan terlebih dahulu kepada petugas yang mencatat bahan masuk dan keluar gudang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Jabatan petugas tersebut adalah ....

A. steward, petugas peralatan dan kebersihan dapur
B. pramusaji, petugas yang melayani tamu di ruang makan
C. storekeeper, petugas yang mengelola gudang bahan makanan
D. barista, petugas yang meracik kopi dan minuman di kedai
E. host, petugas yang menyambut tamu dan memeriksa reservasi

14. Dapur Hotel Bukit Indah menerima pesanan jamuan pada 2027. Pekerjaannya: (1) sup krim jamur panas; (2) kue sus berisi krim vla; (3) sandwich tuna dingin; (4) memotong ayam utuh mentah menjadi potongan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pembagian pekerjaan ke seksi dapur yang paling tepat berturut-turut adalah ....

A. hot kitchen, pastry, garde manger, butcher
B. pastry, hot kitchen, garde manger, butcher
C. hot kitchen, garde manger, pastry, butcher
D. butcher, pastry, garde manger, hot kitchen
E. hot kitchen, pastry, butcher, garde manger

15. Pada Februari 2027 Rudi, siswa PKL di sebuah restoran, tanpa sengaja memecahkan tiga gelas kaca saat mencuci. Tidak ada yang melihat, dan ia sudah membuang pecahannya ke tempat sampah.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Sikap Rudi yang paling tepat adalah ....

A. diam saja karena kejadiannya tidak disengaja dan tidak ada yang melihatnya
B. melaporkannya kepada pembimbing atau atasan dan mengikuti aturan penggantian
C. mengganti gelas dengan gelas dari rak lain tanpa memberi tahu siapa pun
D. mengatakan bahwa gelas itu dipecahkan oleh rekannya yang bekerja sebelumnya
E. mengatakan bahwa gelas itu hilang agar tidak perlu menjelaskan kejadiannya

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

16. Sejak awal 2027 Warung Soto Pak Joko memakai kasir digital dan bergabung di aplikasi pesan-antar. Pemilik mencatat dampaknya pada usahanya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Dampak teknologi yang sesuai dengan kondisi tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Laporan penjualan memperlihatkan soto yang paling laris sehingga pembelian bahan dapat disesuaikan.
☐ B. Komisi aplikasi pada setiap penjualan dapat menurunkan laba per porsi bila harga tidak disesuaikan.
☐ C. Pegawai tidak memerlukan pelatihan sebab kasir digital bekerja sepenuhnya tanpa pengaturan.
☐ D. Soto yang diantar jauh akan tetap sepanas saat diangkat dari dapur karena dipesan lewat aplikasi.
☐ E. Pegawai perlu belajar memasukkan menu dan harga dengan benar agar laporan penjualan tidak keliru.

17. Lia sudah dua tahun menjadi barista di Kedai Kopi Lereng. Pada 2027 ia ingin menjadi manajer kedai. Syarat jabatan di perusahaannya: pengalaman mengatur jadwal pegawai dan stok bahan, sertifikat kompetensi bidang manajemen usaha makanan dan minuman, serta kemampuan memimpin tim. Selama ini Lia hanya meracik minuman dan melayani pelanggan di bar.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah yang paling realistis bagi Lia adalah ....

A. menambah jam kerja sebagai barista sampai tiga tahun agar syarat pengalaman terpenuhi dengan sendirinya
B. mengikuti kursus meracik kopi tingkat lanjut selama satu minggu lalu langsung melamar jabatan itu
C. menunggu manajer yang sekarang pensiun karena kenaikan jabatan ditentukan oleh lamanya bekerja
D. meminta penugasan membantu manajer mengatur jadwal dan stok serta menyiapkan uji kompetensi manajemen
E. pindah menjadi pramusaji di restoran lain agar pengalamannya di bidang pelayanan menjadi lebih luas

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

18. Pak Anton menerima 300 kilogram mangga dari kebunnya pada Januari 2027. Semua mangga matang bersamaan dan cepat busuk karena kadar airnya tinggi, sedangkan penjualan segar hanya laku sekitar separuhnya. Ia ingin mengolah sisanya menjadi manisan kering yang awet berbulan-bulan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Alat yang paling menyasar masalah Pak Anton adalah ....

A. pengering makanan (dehydrator), karena mengurangi kadar air sehingga buah lebih awet
B. mixer planetari, karena mengaduk bahan olahan buah menjadi lebih rata dan seragam
C. kasir digital, karena mencatat penjualan mangga setiap hari menjadi lebih rapi
D. vacuum sealer, karena menyedot udara di kemasan sehingga buah segar menjadi kering
E. blast chiller, karena menurunkan suhu buah dengan cepat sehingga buah menjadi kering

19. Hotel Cendana membuka lowongan demi chef de partie seksi garde manger pada 2027. Syaratnya: (1) pengalaman minimal 1 tahun di seksi garde manger, (2) sertifikat kompetensi dari LSP bidang hidangan dingin, dan (3) lulusan SMK Kuliner.

Kandidat	Pengalaman	Bukti kompetensi	Pendidikan
Arif	2 tahun di hot kitchen	sertifikat LSP hidangan panas	SMK Kuliner
Bunga	14 bulan sebagai commis garde manger	sertifikat LSP hidangan dingin	SMK Kuliner
Candra	3 tahun sebagai commis garde manger	kursus 5 hari penataan hidangan dingin	SMK Kuliner
Dewi	18 bulan di garde manger	sertifikat LSP hidangan dingin	SMK Kuliner
Eko	8 bulan di garde manger	sertifikat LSP hidangan dingin	SMK Kuliner

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kandidat yang memenuhi semua syarat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Arif
☐ B. Bunga
☐ C. Candra
☐ D. Dewi
☐ E. Eko

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

20. Wira, commis di Dapur Katering Mutiara pada 2027, diminta kepala shift memasukkan 2 kilogram udang dari gudang ke tasnya dengan alasan "sisa produksi, tidak usah dicatat". Aturan usaha mewajibkan semua bahan yang keluar dari gudang dicatat dan melarang membawa bahan pulang tanpa izin.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Sikap Wira yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

- ☐ A. menolak dengan sopan dan menjelaskan bahwa bahan gudang wajib dicatat sesuai aturan usaha
- ☐ B. membawa udang itu dan mencatatnya sendiri di buku gudang pada keesokan harinya
- ☐ C. melaporkan permintaan itu kepada atasan kepala shift lewat jalur yang benar dan tenang
- ☐ D. meminta rekan commis lain yang mengambil udang agar tidak dirinya yang disalahkan
- ☐ E. menceritakan kejadian itu di media sosial agar kepala shift ditegur oleh banyak orang

21. Kafe Kopi Hijau menerima tiga laporan pada hari yang sama di Maret 2027. Pemilik mencatat jabatan yang sebaiknya menanganinya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Lantai area cuci yang licin dan panci yang menumpuk pertama-tama menjadi tanggung jawab steward dan atasannya.	○	○
Espresso yang encer saat jam ramai merupakan tanggung jawab host karena host menyambut tamu.	○	○
Harga di faktur yang lebih tinggi daripada kesepakatan ditindaklanjuti petugas pembelian, bukan pramusaji.	○	○

22. Gerai Ayam Bakar Dara membandingkan dua saluran penjualan untuk seporsi paket ayam bakar pada 2027. Biaya bahan, tenaga, dan kemasan di gerai Rp17.000 per porsi. Kemasan khusus untuk pesan-antar menambah biaya Rp1.000 per porsi.

Saluran	Harga jual	Potongan
Datang ke gerai	Rp28.000	tidak ada
Aplikasi pesan-antar	Rp32.000	komisi 30 % dari harga jual

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang benar tentang laba per porsi adalah ....

A. Laba lewat aplikasi Rp14.000 per porsi, atau Rp3.000 lebih tinggi daripada di gerai
B. Laba lewat aplikasi Rp5.600 per porsi, atau Rp5.400 lebih rendah daripada di gerai
C. Laba lewat aplikasi Rp4.400 per porsi, atau Rp6.600 lebih rendah daripada di gerai
D. Laba lewat aplikasi Rp5.400 per porsi, atau Rp5.600 lebih rendah daripada di gerai
E. Laba kedua saluran sama, yaitu Rp11.000 per porsi, karena kenaikan harga menutup komisi

23. Dapur Hotel Seruni menyiapkan 300 porsi ayam panggang dan 300 porsi sayur kukus untuk jamuan pada 2027. Ayam dari oven lama sering kering di luar dan belum matang di dalam, dan hasil antarloyang berbeda. Kepala dapur mencatat penyebabnya: oven lama hanya memiliki udara panas dan suhunya tidak bisa diatur dengan tepat, sementara kelembapan di dalam oven tidak dapat dikendalikan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Teknologi yang paling menyasar penyebab masalah tersebut adalah ....

A. blast chiller, karena mendinginkan masakan matang dengan cepat sebelum dikirim
B. vacuum sealer, karena menutup rapat kemasan ayam setelah dipanggang dan matang
C. mixer spiral, karena mengaduk bumbu ayam dalam jumlah besar secara lebih seragam
D. pengering makanan, karena mengurangi kadar air ayam agar daging menjadi lebih awet
E. combi oven, karena memakai udara panas dan uap dengan suhu dan waktu yang tepat

24. Pada Agustus 2027, 50 kilogram ayam tiba di Dapur Katering Cita Rasa. Surat pesanan menyebut 50 kilogram dengan harga Rp38.000 per kilogram. Timbangan menunjukkan 46 kilogram, sedangkan faktur menagih Rp40.000 per kilogram.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pembagian tindakan yang paling tepat adalah ....

A. storekeeper mencatat 50 kilogram sesuai pesanan, dan petugas pembelian menerima faktur tanpa mempermasalahkan harga yang berbeda
B. steward menimbang ulang bahan dan memutuskan harga baru, sedangkan storekeeper menunggu keputusan steward lebih dahulu
C. juru masak mencatat 46 kilogram ke dalam gudang, dan kepala dapur menghubungi pemasok untuk meminta penurunan harga
D. petugas pembelian menimbang dan mencatat bahan masuk, sedangkan storekeeper menegosiasikan harga dengan pemasok bahan
E. storekeeper menimbang dan mencatat kekurangan 4 kilogram, sedangkan petugas pembelian menanyakan selisih harga ke pemasok

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

25. Kikan, siswa PKL di dapur Hotel Cendana pada 2027, mencatat penjelasan mentornya tentang jabatan di dapur.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Catatan Kikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Executive chef memimpin dapur, merancang menu, dan mengendalikan biaya bahan.
☐ B. Commis bertugas mencuci panci dan menjaga lantai area cuci tetap bersih dan kering.
☐ C. Sous chef menggantikan executive chef bila berhalangan dan mengawasi kerja harian seksi.
☐ D. Cook adalah pemimpin seksi yang bertanggung jawab atas seluruh hasil kerja seksinya.
☐ E. Chef de partie adalah kepala seksi yang bertanggung jawab atas hasil kerja seksinya.

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11	___ / 9	Ulangi hlm. 10
Sub bab 1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner	8, 9, 12, 16, 18, 22, 23	___ / 7	Ulangi hlm. 22
Sub bab 1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner	13, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 24, 25	___ / 9	Ulangi hlm. 34

Skor 70 % atau lebih: lanjut ke bab berikutnya. Skor 50–69 %: ulangi sub bab pada tabel yang kurang dari separuh benar. Skor di bawah 50 %: baca ulang bab ini dari awal. (Angka ini anjuran belajar, bukan prediksi nilai TKA.)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bab 2 · Kewirausahaan dan Pelayanan Prima

SMKKUL-B2

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat:

- menganalisis peluang usaha, menentukan produk, dan memilih target pasar dari data pengamatan
- menghitung biaya per porsi, harga jual, dan titik impas usaha kuliner
- memilih saluran pemasaran luring dan daring yang sesuai dengan pelanggan
- menerapkan komunikasi dan langkah menangani keluhan dalam pelayanan prima

Peta bab

Sub bab	Judul
2.1	Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar
2.2	Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner
2.3	Pemasaran kuliner luring dan daring
2.4	Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan

Bab 2 di LMS

Buka seluruh latihan bab ini di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-B2

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar

SMKKUL-2.1

◎ APA YANG DIUJI

Sub-elemen keempat kisi-kisi TKA Kuliner adalah **peluang berwirausaha kuliner**. Lingkup materinya mencakup identifikasi peluang, analisis usaha, ide produk dan target pasar, dasar perencanaan, perhitungan biaya dasar, serta pemasaran luring dan daring. Sub bab ini membahas bagian pertamanya: dari mana peluang datang, bagaimana menganalisisnya, dan bagaimana memilih produk serta target pasarnya. Biaya dibahas di Sub bab 2.2 dan pemasaran di Sub bab 2.3.

Kompetensi yang diminta berada di level 2 dan 3: **menentukan** peluang usaha yang kreatif dan berorientasi pasar, lalu **menganalisis** peluang tersebut. Soal biasanya memberi catatan pengamatan, hasil wawancara, atau daftar faktor usaha, lalu meminta kamu menarik kesimpulan yang **didukung catatan itu**, mengelompokkan faktor dalam SWOT, atau memilih produk dan target pasar yang paling cocok.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan bahwa peluang usaha adalah kebutuhan yang belum terlayani yang mampu kamu penuhi;
- mengolah catatan pengamatan dan wawancara menjadi kesimpulan peluang yang didukung data;
- mengelompokkan faktor usaha ke dalam kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dengan aturan yang benar;
- menentukan segmen dan target pasar, lalu memilih produk yang cocok dengan kebutuhan dan batasan target itu;
- menyebutkan sembilan blok dasar perencanaan usaha dalam kanvas model bisnis.

◆ KONSEP INTI

Hampir setiap usaha kuliner yang bertahan dimulai dari satu pertanyaan sederhana: *"Apa yang orang butuhkan tetapi belum mereka dapatkan?"* Seorang penjual es melihat para pengemudi ojek yang beristirahat siang hari di dekat terminal tanpa satu pun penjual minuman dingin. Seorang pembuat kue melihat tetangganya selalu kerepotan mencari kue untuk arisan di hari Minggu. Mereka tidak menunggu ilham. Mereka **mengamati**, **mencatat**, lalu **menganalisis**. Sub bab ini mengajarkan urutan berpikir itu.

1. Peluang usaha: kebutuhan yang belum terlayani

Peluang usaha adalah kesempatan yang muncul ketika ada **kebutuhan pelanggan yang belum**

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

terlayani dengan baik dan kamu mempunyai **kemampuan atau sumber daya untuk memenuhinya**. Dua bagian itu sama pentingnya.

- Kebutuhan tanpa kemampuan bukan peluang bagimu. Ada banyak orang ingin makan malam sehat, tetapi bila kamu tidak punya dapur, modal, dan keahlian untuk melayaninya, itu belum menjadi peluang usahamu.
- Kemampuan tanpa kebutuhan juga bukan peluang. Kamu mungkin mahir membuat kue yang rumit, tetapi bila tidak ada yang membutuhkannya di sekitarmu, usahamu akan sepi.

Peluang tidak sama dengan keramaian. Bila sebuah jalan penuh penjual mi ayam yang selalu ramai, itu menunjukkan bahwa **pasar mi ayam di sana ada**, tetapi juga bahwa **persaingannya ketat**. Peluang yang lebih besar sering ada pada kebutuhan yang belum dilayani siapa pun, misalnya camilan sehat di sekitar lapangan olahraga yang ramai setiap Minggu pagi, padahal semua penjual di sana hanya menjual gorengan.

Peluang sering bersembunyi dalam kebiasaan sehari-hari yang kamu anggap biasa. Pasar pagi ramai sebelum pukul tujuh, jam istirahat sekolah hanya tiga puluh menit sehingga antrean kantin panjang, kantor-kantor baru dibuka di pinggir kota tetapi belum ada tempat makan di sekitarnya, dan acara keluarga selalu butuh hidangan dalam jumlah besar pada hari tertentu. Setiap kebiasaan itu mengandung pertanyaan: *siapa yang kesulitan, pada jam berapa, dan apa yang belum tersedia untuk mereka?* Pelaku usaha yang rajin bertanya seperti itu biasanya menemukan peluang lebih awal daripada yang hanya menunggu.

2. Mengidentifikasi peluang: mengamati dan bertanya

Peluang ditemukan lewat pengumpulan informasi. Ada dua cara utama (lihat Gambar 2.1).

Pengamatan berarti melihat langsung: siapa saja yang lewat dan kapan, apa yang mereka beli, apa yang dijual di sekitar, jam buka dan harga pesaing, serta tempat yang kosong dari penjual. Catat dengan angka dan jam, bukan kesan. "Banyak pekerja" kurang berguna; "sekitar 1.500 pekerja masuk pukul 06.00" bisa dianalisis.

Wawancara dan survei berarti bertanya langsung kepada calon pelanggan. Pertanyaan yang baik menggali **kebiasaan dan kesulitan**, bukan hanya bertanya "apakah Anda suka produk ini?" Misalnya: kapan Anda biasanya makan, apa yang paling menyulitkan, berapa Anda bersedia membayar, dan di mana Anda biasa membeli.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 2.1 Alur mengolah pengamatan dan wawancara menjadi peluang usaha. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Setelah data terkumpul, olah dengan tiga pertanyaan berikut.

1. **Apa kebutuhan yang belum terlayani?** Cari celah: jam, tempat, harga, jenis makanan, atau cara membeli yang belum ada.
2. **Siapa yang mengalaminya?** Jumlahnya cukup besar dan dapat dijangkau?
3. **Apakah kita mampu memenuhinya?** Periksa alat, tempat, keahlian, waktu, dan modal.

Kesimpulan peluang harus **didukung catatan**. Bila catatan hanya menyebut para pengemudi ojek mengeluh tidak ada penjual minuman dingin pada siang hari, kesimpulan yang sah adalah "ada kebutuhan minuman dingin siang hari yang belum dilayani". Kesimpulan "sewa lapak di terminal pasti murah" tidak didukung catatan itu, karena catatan tidak menyebut harga sewa.

3. Menganalisis usaha: pesaing, lokasi, dan SWOT

Setelah peluang terlihat, kamu menimbang apakah usaha itu layak. Tiga hal diperiksa.

- **Pesaing.** Siapa yang menjual hal yang sama kepada pelanggan yang sama pada waktu yang sama? Ini disebut **pesaing langsung**. Penjual yang melayani waktu atau kebutuhan lain, misalnya warung yang hanya buka pagi hari, bukan pesaing langsung bagi produk makan siang.
- **Lokasi.** Apakah tempatnya mudah dijangkau, ramai pada jam yang kamu rencanakan, dan sewanya sesuai kemampuan?
- **Kekuatan dan kelemahan sendiri.** Di sinilah **analisis SWOT** dipakai.

SWOT adalah alat untuk memetakan keadaan usaha dalam empat kelompok.

	Menguntungkan	Merugikan
Faktor dalam (internal): ada di dalam usaha dan bisa kita ubah	**S** *Strength* (kekuatan)	**W** *Weakness* (kelemahan)
Faktor luar (eksternal): datang dari lingkungan dan tidak bisa kita kendalikan	**O** *Opportunity* (peluang)	**T** *Threat* (ancaman)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Aturan pengelompokannya hanya dua pertanyaan (lihat Gambar 2.2).

1. **Dari dalam atau dari luar usaha?** Dalam: kekuatan atau kelemahan. Luar: peluang atau ancaman.
2. **Menguntungkan atau merugikan?**

Contohnya, "tempat usaha milik sendiri sehingga tanpa biaya sewa" ada di dalam usaha dan menguntungkan, jadi itu **kekuatan**. "Modal terbatas sehingga hanya punya satu kompor" ada di dalam usaha dan merugikan, jadi itu **kelemahan**. "Kantor besar baru dibuka di sebelah warung" datang dari luar dan menguntungkan, jadi itu **peluang**. "Harga minyak goreng naik" atau "pesaing bermodal besar akan membuka cabang di dekat kita" datang dari luar dan merugikan, jadi itu **ancaman**.



Gambar 2.2 Matriks SWOT. Dua pertanyaan menentukan kotaknya: dari dalam atau dari luar, menguntungkan atau merugikan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Setelah faktor terkelompok, SWOT dipakai untuk memilih strategi: **gunakan kekuatan untuk menangkap peluang**, **perbaiki kelemahan agar peluang tidak terlewat**, **gunakan kekuatan untuk menghadapi ancaman**, dan **kecilkan kelemahan agar ancaman tidak melumpuhkan usaha**.

4. Segmentasi, target pasar, dan posisi produk

Tidak ada produk yang cocok untuk semua orang. Karena itu usaha memilih siapa yang dilayani dengan tiga langkah (lihat Gambar 2.3).

1. **Segmentasi:** membagi calon pelanggan ke dalam kelompok yang kebutuhannya mirip. Dasarnya bisa wilayah (perumahan, kampus, kawasan industri), usia dan pekerjaan (anak sekolah, pegawai kantor, pengemudi), kebiasaan (makan di luar, memesan lewat ponsel), dan kemampuan membayar.
2. **Penentuan target pasar:** memilih satu atau beberapa kelompok yang paling mungkin

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

dilayani dengan baik oleh usaha kita.

3. **Penentuan posisi:** menetapkan apa keunggulan produk di benak target, misalnya "makan siang hemat yang cepat disajikan" atau "kue arisan yang bisa dipesan satu hari sebelumnya".



Gambar 2.3 Tiga langkah menentukan siapa yang dilayani: segmentasi, target pasar, dan posisi produk. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Untuk mengenali target pasar, buat **profil** pendek: siapa mereka, kapan membeli, berapa biaya yang bersedia dibayar, di mana membeli, dan apa batasan mereka (waktu, alat, tempat penyimpanan). Profil inilah yang nanti dipakai memilih produk. Target pasar tidak harus luas. Usaha kecil yang melayani satu kelompok dengan sangat baik biasanya lebih kuat daripada usaha yang melayani semua kelompok setengah-setengah, karena ia tahu persis apa yang dibutuhkan pelanggannya dan dapat menyesuaikan produk, harga, dan jamnya.

5. Memilih ide produk yang cocok

Ide produk yang baik memenuhi **kebutuhan dan batasan target pasar sekaligus**. Cara memeriksanya adalah mencocokkan produk dengan profil target satu per satu, seperti pola "syarat → produk" pada Sub bab 1.2. Gambar 2.4 memberi contoh daftar periksa.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Mencocokkan calon produk dengan profil target

PROFIL TARGET: anak kos, makan malam

kebutuhan: makan malam cepat tanpa memasak · waktu: dimakan sekitar pukul 19.00 · harga: paling banyak Rp12.000 · alat: tidak punya kompor

Calon produk	Kebutuhan	Waktu	Harga	Alat	Hasil
A. Nasi ayam siap santap dalam kotak, Rp11.000	✓	✓	✓	✓	LOLOS
B. Paket lauk mentah beku untuk dimasak, Rp10.000	✓	✓	✓	✗	GUGUR (alat)
C. Set prasmanan untuk delapan orang, Rp40.000	✓	✗	✗	✓	GUGUR (harga)

Satu batasan yang gagal sudah cukup untuk mencoret sebuah produk, sebagus apa pun produk itu.

Gambar 2.4 Contoh mencocokkan tiga calon produk dengan profil target pasar. Produk yang gagal pada satu batasan saja tidak boleh dipilih. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

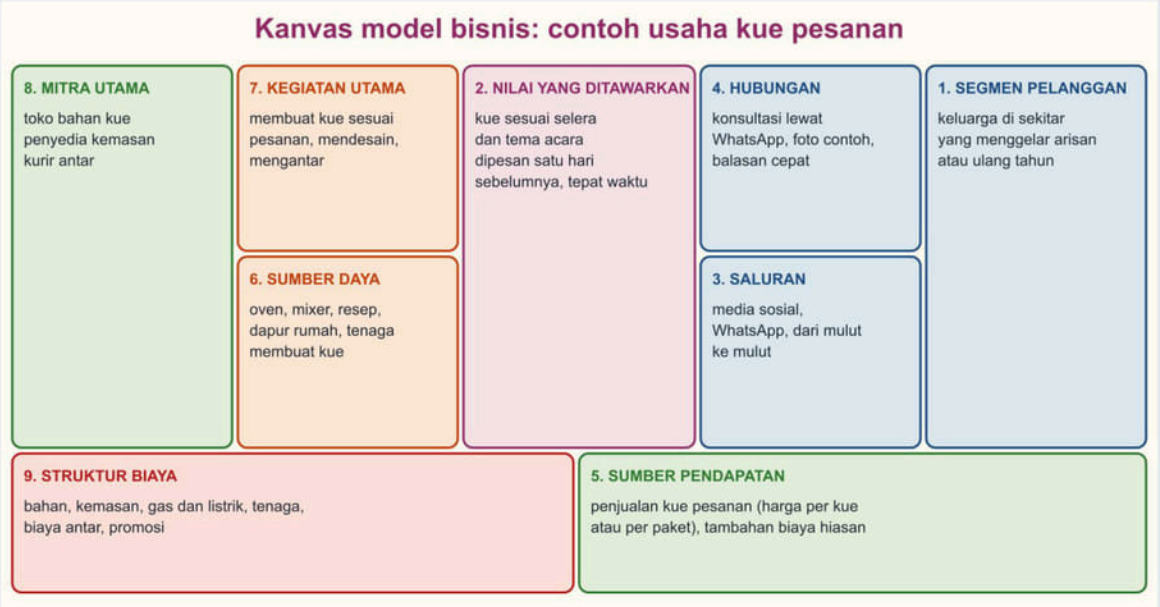
Hal yang diperiksa pada tiap calon produk:

- **Kebutuhan:** apakah produk menjawab kesulitan utama target?
- **Waktu:** apakah cocok dengan waktu target membeli dan menyantapnya?
- **Harga:** apakah berada dalam jumlah yang bersedia dibayar target?
- **Daya simpan dan penyimpanan:** apakah awet cukup lama dan sesuai alat yang dimiliki target?
- **Kemampuan usaha:** apakah usaha mampu membuatnya dengan alat, bahan, dan keahlian yang ada?

Bila target adalah anak kos yang tidak punya kompor, produk yang harus dimasak lagi gugur; produk siap santap atau cukup diseduh air panas lebih cocok. Bila target adalah panitia acara yang memesan untuk seratus orang, produk harus dapat dibuat dalam jumlah besar pada waktu yang sama dan disajikan serentak, sehingga hidangan yang dimasak satu per satu menurut pesanan gugur.

6. Dasar perencanaan: kanvas model bisnis

Setelah peluang, target, dan produk jelas, sebuah usaha perlu **perencanaan dasar**. Alat sederhana yang sering dipakai adalah **kanvas model bisnis** (*business model canvas*), yaitu satu halaman yang berisi sembilan blok (lihat Gambar 2.5): siapa **pelanggan** yang dilayani, **nilai** apa yang ditawarkan, **saluran** menuju pelanggan, **hubungan** dengan pelanggan, **sumber pendapatan**, **sumber daya utama**, **kegiatan utama**, **mitra utama** (misalnya pemasok), dan **struktur biaya**. Kanvas ini membantu pemilik melihat bahwa usaha bukan hanya "membuat makanan", tetapi sebuah sistem yang saling terhubung.



Gambar 2.5 Sembilan blok kanvas model bisnis dengan contoh isian untuk usaha kue pesanan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — SWOT bakso gerobak

Pak Joko berencana membuka gerobak bakso di dekat sebuah sekolah yang baru dibuka pada 2027. Catatannya: (1) resep baksonya disukai banyak orang di kampungnya; (2) ia hanya punya satu gerobak, sehingga tidak bisa melayani pesanan acara besar; (3) sekolah baru itu akan menampung 200 siswa yang belum punya kantin; (4) harga daging sapi naik beberapa kali dalam setahun; (5) ada satu penjual bakso lain yang berencana pindah ke depan sekolah itu; (6) pemerintah desa mengadakan pasar malam setiap Sabtu. Kelompokkan faktor dan tentukan satu strategi. *Kasus disusun untuk contoh; tokoh fiktif.*

1. Tanyakan "dari dalam atau dari luar?" untuk tiap faktor. Faktor (1) dan (2) tentang usaha Pak Joko, jadi faktor dalam. Faktor (3), (4), (5), dan (6) datang dari lingkungan, jadi faktor luar.
2. Tanyakan "menguntungkan atau merugikan?" Faktor (1) menguntungkan: **kekuatan**. Faktor (2) merugikan: **kelemahan**. Faktor (3) menguntungkan: **peluang**. Faktor (6) menguntungkan: **peluang**. Faktor (4) merugikan: **ancaman**. Faktor (5) merugikan: **ancaman**.
3. Pilih strategi dengan menggabungkan kekuatan dan peluang: resep yang disukai (S1) dipakai untuk menarik 200 siswa yang belum punya kantin (O3).

Jawaban: kekuatan (1); kelemahan (2); peluang (3) dan (6); ancaman (4) dan (5). Strategi: memanfaatkan resep yang disukai untuk menjangkau siswa sekolah baru. Perhatikan bahwa kelemahan tidak boleh dicampur dengan ancaman: satu gerobak adalah keadaan dalam usaha, sedangkan harga daging yang naik datang dari luar.

Contoh 2 — Memilih produk untuk target pasar

Survei terhadap 40 pegawai kantor muda di sebuah gedung (2027) menunjukkan: mereka berangkat pukul 07.30, ingin sarapan yang siap makan dalam waktu kurang dari lima menit, makan di meja kerja, bersedia membayar sampai Rp15.000, dan tidak ada pemanas makanan di kantor. Tiga calon produk: (a) nasi liwet kotak porsi besar Rp30.000 yang dikirim pukul 07.00; (b) sandwich ayam panggang dalam kotak kecil Rp12.000 yang dapat dimakan dingin; (c) bubur ayam berkuah panas dalam mangkuk plastik Rp14.000 yang harus segera dimakan. Produk mana yang paling cocok? *Data disusun untuk contoh.*

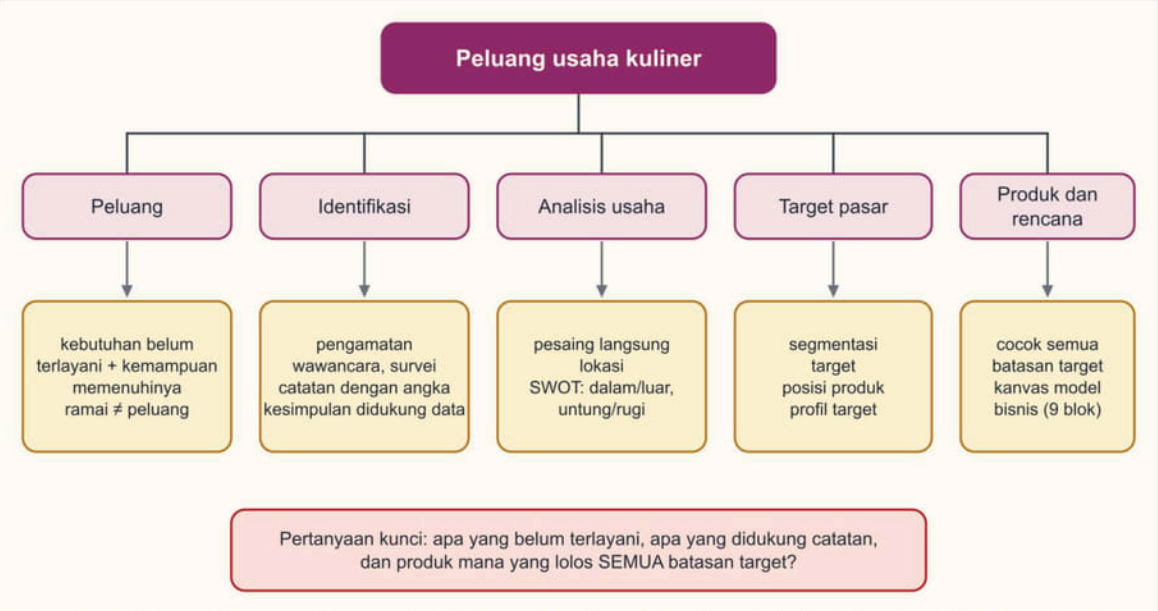
1. Susun profil target: waktu siap makan kurang dari lima menit, dimakan di meja, harga maksimal Rp15.000, tanpa alat pemanas.
2. Periksa (a): harga Rp30.000 melebihi batas Rp15.000. **Gugur** pada harga.
3. Periksa (b): siap makan, dapat dimakan dingin, harga Rp12.000, praktis di meja kerja. **Lolos** semua batasan.
4. Periksa (c): harga Rp14.000 memenuhi, tetapi bubur panas harus segera dimakan dan sulit dimakan di meja tanpa alat dan berisiko tumpah. **Gugur** pada kepraktisan.

Jawaban: (b) sandwich ayam panggang. Satu-satunya produk yang lolos semua batasan target pasar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

❖ PETA KONSEP

Gambar 2.6 merangkum urutan berpikir dari pengamatan sampai produk.



Gambar 2.6 Peta konsep peluang usaha kuliner. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Peluang usaha = kebutuhan yang belum terlayani **dan** kemampuan untuk memenuhinya. Keramaian pesaing berarti ada pasar sekaligus persaingan.
- Identifikasi lewat pengamatan dan wawancara yang dicatat dengan angka; kesimpulan hanya yang **didukung catatan**.
- SWOT: dari dalam = kekuatan atau kelemahan; dari luar = peluang atau ancaman.
- Segmentasi → target pasar → posisi produk; buat profil target lengkap dengan batasannya.
- Produk yang dipilih harus lolos **semua** batasan target: kebutuhan, waktu, harga, daya simpan, dan kemampuan usaha.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal peluang usaha:

1. **Tandai fakta dengan angka dan jam.** Garis bawahi jumlah, waktu, harga, dan pesaing.
2. **Cari celah.** Apa kebutuhan yang belum dilayani, kapan, dan di mana?
3. **Tarik kesimpulan yang didukung catatan.** Setiap pilihan harus bisa ditunjuk buktinya di soal.
4. **Pada soal SWOT**, jawab dua pertanyaan untuk tiap faktor: dalam atau luar, untung atau rugi.
5. **Pada soal produk dan target**, buat profil target, lalu coret produk yang gagal pada satu batasan.
6. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap kesimpulan sendiri-sendiri; satu yang didukung catatan bisa benar walaupun yang lain salah.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Ramai dianggap peluang.** Pesaing yang ramai adalah tanda pasar sekaligus persaingan, bukan bukti peluang terbesar.
- **Pesaing tidak langsung dianggap pesaing langsung.** Penjual yang melayani jam atau kebutuhan lain bukan pesaing langsung.
- **Faktor internal dan eksternal tertukar.** "Hanya punya satu kompor" adalah kelemahan, bukan ancaman; "harga bahan naik" adalah ancaman, bukan kelemahan.
- **Kekuatan dianggap peluang.** Pengalaman juru masak ada di dalam usaha, jadi itu kekuatan, bukan peluang.
- **Menargetkan semua orang.** Pilihan yang menjual "kepada siapa saja" jarang menjadi jawaban terbaik.
- **Produk bagus, tetapi gagal satu syarat.** Misalnya hidangan yang harus dimasak lagi untuk target yang tidak punya kompor.
- **Kesimpulan melampaui catatan.** Catatan tentang jam tutup warung tidak mendukung kesimpulan tentang harga sewa lapak.

> Contoh salah tafsir: dari catatan bahwa ada tiga penjual mi ayam yang selalu ramai di satu jalan, seorang siswa menyimpulkan bahwa peluang terbesar adalah membuka penjual mi ayam keempat. Catatan itu hanya menunjukkan pasar mi ayam ada dan sudah dilayani. Kebutuhan yang belum dilayani justru terlihat dari catatan lain, yaitu tidak ada satu pun penjual camilan sehat di sana.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih **semua** keputusan produk yang sesuai dengan target pasar yang dijelaskan. Gunakan daftar periksa pada bagian 5 (Gambar 2.4): tulis profil target, lalu uji tiap pilihan terhadap kebutuhan, waktu, dan batasan lain.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Bu Wulan, alumni SMK Kuliner, merencanakan produk "Bekal Ceria" untuk anak TK dan SD kelas 1–2 di kompleks perumahan (2027). Pembelinya adalah orang tua yang memesan sehari sebelumnya lewat WhatsApp. Survei: orang tua mementingkan gizi seimbang dan kebersihan, anak menyukai bentuk lucu dan rasa yang tidak pedas, dan bekal dimakan pukul 09.30 tanpa dipanaskan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan produk yang sesuai dengan target pasar adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Nasi dibentuk karakter lucu dengan ayam kukus serta wortel dan brokoli, tanpa sambal.
☐ B. Bekal dikemas saat masih panas lalu ditutup rapat agar tetap hangat sampai pukul 09.30.
☐ C. Informasi menu dan bahan dikirim kepada orang tua lewat WhatsApp sehari sebelumnya.
☐ D. Sayur diganti kentang goreng berbentuk lucu karena anak lebih mudah menghabiskannya.
☐ E. Porsi dibuat sama dengan porsi orang dewasa agar orang tua merasa harganya sepadan.

Pembahasan **Kunci: A, C**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Produk dirancang sesuai target pasar: siapa pembeli, siapa pemakai, kapan dan bagaimana produk dikonsumsi, serta nilai yang dipentingkan pembeli.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✓ Memenuhi selera anak (bentuk lucu, tidak pedas) dan keinginan orang tua (gizi seimbang).
• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: makanan panas yang langsung ditutup rapat berembun dan perlahan turun melewati zona bahaya 5–60 °C selama berjam-jam; bekal sebaiknya diangin-anginkan sebentar sampai uapnya hilang sebelum ditutup.
• **Pernyataan 3** ✓ Sesuai kebiasaan orang tua memesan lewat WhatsApp sehari sebelumnya dan menjawab perhatian mereka pada gizi.
• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: menarik bagi anak, tetapi kentang goreng bukan pengganti sayur dan menghilangkan gizi seimbang yang dipentingkan orang tua.
• **Pernyataan 5** ✗ Anak TK dan SD kelas awal membutuhkan porsi lebih kecil; porsi dewasa membuat bekal tersisa dan terbuang.

Jawaban: pernyataan 1, 3.

Soal berikut meminta kamu mencocokkan produk dengan target pasar yang waktu, harga, dan tempat penyimpanannya terbatas. Perhatikan batasan penyimpanan di soal.

►. Kelompok siswa ingin membuat produk untuk ibu bekerja di perumahan dekat sekolah. Hasil wawancara terhadap 30 ibu (2027): mereka ingin memasak sendiri makan malam

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

keluarga, tetapi hanya punya waktu sekitar 20 menit sepulang kerja, dan waktu terbanyak habis untuk mengupas dan memotong bahan. Mereka belanja sekali seminggu pada hari Minggu dan bersedia membayar sampai Rp25.000 per produk. Sebagian besar memiliki kulkas, tetapi tidak punya freezer besar.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Ide produk yang paling sesuai dengan target pasar tersebut adalah ....

A. Lauk matang siap santap yang diantar setiap sore pukul 17.00
B. Bumbu instan kering dalam sachet untuk berbagai masakan rumah
C. Makanan beku porsi keluarga yang tahan tiga bulan di freezer
D. Kue kering premium dalam toples untuk camilan keluarga
E. Paket bahan terpotong berbumbu yang tahan seminggu di kulkas

Pembahasan **Kunci: E**

Konsep: Ide produk harus menjawab kebutuhan dan kebiasaan target pasar (waktu, cara belanja, alat yang dimiliki, daya beli), bukan sekadar praktis.

Langkah:

1. Kebutuhan: tetap memasak sendiri, waktu 20 menit, beban terbesar di mengupas–memotong.
2. Kebiasaan: belanja seminggu sekali; punya kulkas, tidak punya freezer besar.
3. Produk yang memenuhi semua: bahan sudah terpotong dan berbumbu, tahan seminggu di kulkas.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: praktis, tetapi para ibu ingin memasak sendiri, bukan membeli lauk matang.
- **B.** ✗ Jebakan: bumbu instan hanya menghemat waktu meracik bumbu; mengupas dan memotong bahan, yang paling menyita waktu, tetap harus dikerjakan.
- **C.** ✗ Sebagian besar ibu tidak punya freezer besar, sehingga produk beku sulit disimpan.
- **D.** ✗ Kue kering tidak menjawab kebutuhan memasak makan malam keluarga.
- **E.** ✓ Bahan sudah dikupas, dipotong, dan dibumbui, bisa dibeli seminggu sekali, dan cukup disimpan di kulkas.

Jawaban: E.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu apa yang diberikan soal (angka, jam, pesaing, batasan), lalu uji tiap pilihan terhadapnya.

1. Siswa SMK Tata Boga mengamati sekitar Kawasan Industri Jatimulya pada Februari 2027 untuk mencari peluang usaha. Catatan mereka: (1) sekitar 1.500 pekerja shift pagi masuk pukul 06.00 dan banyak yang belum sarapan; (2) warung di sekitar gerbang baru buka pukul 07.00; (3) kantin pabrik hanya melayani makan siang; (4) dua kedai kopi kekinian di dekat gerbang ramai setiap sore; (5) dapur praktik sekolah kosong setiap pukul 04.30–06.30.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kesimpulan yang tepat dari hasil pengamatan tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Ada kebutuhan sarapan pekerja shift pagi yang belum dilayani oleh penjual di sekitar gerbang.
☐ B. Kedai kopi sore yang ramai menunjukkan peluang terbesar adalah membuka kedai kopi yang baru.
☐ C. Sarapan praktis yang dapat dibawa, seperti nasi bungkus, cocok dijual sebelum pukul 06.00.
☐ D. Kantin pabrik menjadi pesaing langsung bagi produk sarapan yang dijual pukul 05.30 di gerbang.
☐ E. Dapur praktik yang kosong pukul 04.30–06.30 menjadi kekuatan untuk memproduksi sarapan.

2. Tiga alumni SMK ingin membuka usaha kuliner di dekat kampus pada 2027. Mereka mencatat: mahasiswa banyak mengeluh sulit mencari makan malam setelah pukul 21.00; sudah ada 12 warung penyetan yang tutup pukul 21.00; harga sewa kios Rp1.500.000 per bulan; mereka mahir membuat mi ayam dan bakso; dan salah satu dari mereka punya motor untuk mengantar pesanan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kesimpulan analisis peluang yang paling tepat adalah ....

A. Membuka warung penyetan yang buka sampai pukul 01.00 setiap malam
B. Membuka mi ayam dan bakso pukul 10.00–21.00 dengan harga lebih murah
C. Membuka mi ayam dan bakso sampai larut malam dengan layanan antar
D. Membuka katering makan siang harian bagi dosen dan pegawai kampus
E. Membuka mi ayam dan bakso pukul 10.00–21.00 dengan layanan antar

3. Katering "Dapur Bu Endah" di Kecamatan Sukamaju menyusun analisis SWOT pada 2027. Catatannya: (1) dapurnya sudah memiliki sertifikat laik higiene; (2) belum punya kendaraan pengantar sendiri; (3) pemerintah kabupaten berencana membeli makan siang untuk lima SD di kecamatan itu melalui katering lokal; (4) harga cabai dan bawang sering naik tajam; (5) juru masaknya berpengalaman 10 tahun; (6) sebuah katering besar dari kota sebelah akan membuka cabang di kecamatan itu.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pengelompokan peluang dan ancaman yang tepat adalah ....

A. Peluang: (3); ancaman: (4) dan (6)
B. Peluang: (1) dan (3); ancaman: (4)
C. Peluang: (3) dan (5); ancaman: (2) dan (6)
D. Peluang: (3); ancaman: (2), (4), dan (6)
E. Peluang: (1), (3), dan (5); ancaman: (4) dan (6)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

4. Rumah produksi "Rendang Uni Wid" di Bukittinggi membuat rendang dalam kemasan kaleng 250 g pada 2027. Produk tahan 12 bulan tanpa pendingin, ringan, aman dibawa dalam bagasi pesawat, dan harganya Rp95.000 per kemasan, lebih mahal daripada seporsi rendang di rumah makan setempat.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Target pasar yang paling sesuai untuk produk tersebut adalah ....

A. Keluarga di Bukittinggi yang ingin menyetok lauk awet untuk sebulan
B. Pekerja kantor di kota itu yang ingin makan siang praktis setiap hari
C. Perantau dan wisatawan yang ingin membawa rendang ke luar daerah
D. Wisatawan yang ingin mencicipi rendang selama berada di kota itu
E. Anak kos di kota itu yang mencari lauk awet untuk makan sehari-hari

Kunci singkat: 1. A, C, E 2. C 3. A 4. C

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa kedai ramai belum tentu berarti peluang untuk kedai baru yang sejenis?
- Dapatkah kamu mengelompokkan tiga faktor usaha ke dalam SWOT hanya dengan dua pertanyaan?
- **Yang harus kuingat:** peluang = kebutuhan yang belum terlayani + kemampuan memenuhinya; kesimpulan harus **didukung catatan**; produk dipilih lewat profil target dan daftar periksa.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 2.1: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-2.1

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner

SMKKUL-2.2

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini adalah bagian yang paling banyak berhitung dalam TKA Kuliner. Kisi-kisi menyebut lingkup materinya sebagai **perhitungan biaya dasar** dalam sub-elemen peluang berwirausaha. Contoh resmi Pusmendik untuk bagian ini berupa kasus kelompok siswa yang menjual sandwich dengan harga yang ternyata lebih rendah daripada biaya bahannya sehingga merugi. Jawaban yang tepat meminta kamu memasukkan **biaya tidak langsung (overhead)** ke dalam perhitungan lalu **menetapkan ulang harga jual**.

Kompetensi yang diminta berada di level 2 dan 3: **menentukan** harga dan **menganalisis** penyebab usaha merugi atau laba yang mengecil. Hitungannya hanya aritmetika usaha: tambah, kurang, kali, bagi, dan persen. Yang membuat soal terasa sulit bukan angkanya, tetapi **ketelitian memilih rumus yang tepat**: persen terhadap apa, biaya apa yang masuk, dan jumlah porsi yang mana.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- membedakan biaya langsung dan tidak langsung, serta biaya tetap dan biaya variabel;
- mengubah resep standar ke jumlah porsi lain dengan faktor konversi dan menghitung biaya per porsi;
- menetapkan harga jual dengan laba persen dari biaya, dengan target persentase biaya bahan, dan membedakan keduanya;
- menghitung laba, menilai dampak kenaikan harga, dan menentukan titik impas;
- menemukan penyebab laba yang mengecil dan memilih tindakan yang menyasar penyebabnya.

◆ KONSEP INTI

Banyak usaha kecil terlihat ramai tetapi uangnya tidak bertambah. Pemiliknya sibuk menjual, sibuk belanja bahan, sibuk memasak, tetapi di akhir bulan hasilnya hampir nol. Penyebab yang paling sering bukan pembeli yang sepi, melainkan **harga jual yang ditetapkan dengan perasaan**, bukan dengan hitungan. Sub bab ini mengajarkan cara menghitung dengan runtut: dari biaya, ke harga jual, ke laba, sampai titik balik modal.

1. Jenis biaya

Biaya adalah semua pengeluaran yang dibutuhkan untuk membuat dan menjual produk. Biaya dapat dikelompokkan dengan dua cara (lihat Gambar 2.7).

Menurut hubungannya dengan produk:

- **Biaya langsung** dapat ditelusuri ke produk tertentu: bahan makanan (disebut juga *food*

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

cost), kemasan, dan tenaga kerja yang membuat produk.

- **Biaya tidak langsung** (*overhead cost*) dipakai bersama oleh banyak produk: gas, listrik, air, sewa tempat, penyusutan alat, dan sebagian promosi.

Menurut perubahannya terhadap jumlah produk:

- **Biaya variabel** berubah mengikuti jumlah produksi. Makin banyak porsi, makin banyak bahan dan kemasan yang dipakai.
- **Biaya tetap** jumlahnya sama berapa pun porsi yang terjual dalam periode itu, misalnya sewa stan atau gaji bulanan.



Gambar 2.7 Dua cara mengelompokkan biaya usaha kuliner, beserta contohnya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Kesalahan yang paling sering terjadi adalah **menghitung hanya bahan**. Pemilik merasa untung karena harga jual lebih tinggi daripada harga bahan, padahal gas, listrik, kemasan, dan tenaga belum dihitung. Itulah mengapa contoh resmi di atas menuntut overhead dimasukkan. Aturannya: **semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk harus masuk perhitungan**.

2. Standar resep dan konversi porsi

Agar biaya dapat dihitung, dapur memakai **standar resep**, yaitu resep tertulis yang memuat bahan, takaran, jumlah porsi yang dihasilkan, dan cara membuat. Standar resep membuat rasa dan ukuran porsi sama setiap hari dan membuat biaya dapat dipastikan. Gambar 2.8 memuat contohnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 2.8 Kartu standar resep untuk 12 porsi dan hasil konversinya menjadi 54 porsi dengan faktor 4,5. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Bila pesanan lebih banyak daripada resep, jumlah semua bahan diubah dengan **faktor konversi**.

Faktor konversi = jumlah porsi yang diinginkan ÷ jumlah porsi pada resep.

Contohnya resep untuk 12 porsi dikonversi menjadi 54 porsi: faktor konversi = 54 ÷ 12 = 4,5. Setiap bahan dikalikan 4,5. Bila hasil kali berupa pecahan yang tidak bisa dibagi, misalnya 13,5 butir telur, pembulatan dilakukan ke atas supaya hasilnya tidak kurang.

Ada satu istilah penting lain, yaitu **hasil standar (*yield*)**, jumlah porsi yang seharusnya dihasilkan satu resep. Bila di dapur satu resep hanya menghasilkan jumlah porsi yang lebih sedikit karena takaran tidak seragam, **biaya per porsi aktual naik walaupun harga bahan tidak berubah**. Hitung dengan rumus:

Biaya per porsi aktual = biaya satu resep ÷ jumlah porsi yang benar-benar dihasilkan.

Misalnya satu adonan donat berbiaya Rp100.000 dan seharusnya menghasilkan 40 buah. Biaya standar Rp100.000 ÷ 40 = Rp2.500 per buah. Bila karena adonan diambil dengan ukuran berbeda-beda ternyata hanya jadi 32 buah, biaya aktual Rp100.000 ÷ 32 = Rp3.125 per buah. Selisih Rp625 per buah itu hilang dari laba tanpa disadari.

3. Menghitung biaya per porsi

Biaya per porsi dihitung dari **semua biaya produksi dibagi jumlah porsi**.

Biaya per porsi = total biaya produksi ÷ jumlah porsi.

Total biaya produksi mencakup bahan, kemasan, gas dan listrik (diperkirakan per produksi), dan tenaga kerja bila dihitung. Ikuti urutan: (1) daftar semua biaya, (2) jumlahkan, (3) bagi dengan jumlah porsi **yang benar**, (4) periksa kembali tidak ada biaya yang terlewat dan satuan yang sama (semuanya per produksi, atau semuanya per porsi).

4. Menetapkan harga jual

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Setelah biaya per porsi diketahui, harga jual ditetapkan dengan salah satu dari tiga cara. Soal yang paling sering menjebak adalah soal yang menyebut **persen**, karena persennya bisa dihitung dari dua dasar yang berbeda (lihat Gambar 2.9).

Cara 1. Laba persen dari biaya (*markup*). Harga jual = biaya per porsi × (1 + persen laba). Laba 40 % dari biaya Rp5.500: harga = 5.500 × 1,4 = Rp7.700. Labanya Rp2.200, yaitu 40 % dari biaya, tetapi hanya **28,6 %** dari harga jual.

Cara 2. Laba persen dari harga jual (*margin*). Harga jual = biaya per porsi ÷ (1 − persen laba). Laba 40 % dari harga jual untuk biaya Rp5.500: harga = 5.500 ÷ 0,6 ≈ Rp9.167. Labanya Rp3.667, dan itu tepat 40 % dari harga jual.

Cara 3. Target persentase biaya bahan (*food cost percentage*). Persentase biaya bahan = biaya bahan per porsi ÷ harga jual × 100 %. Bila pemilik menargetkan biaya bahan 32 % dan bahan per porsi Rp8.000, harga jual = 8.000 ÷ 0,32 = Rp25.000.



Gambar 2.9 Biaya Rp5.500 per porsi dengan "laba 40 %" menghasilkan dua harga berbeda, tergantung persen itu dihitung dari biaya atau dari harga jual. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Aturan agar tidak tertukar: **lihat kata yang mengikuti kata "persen"**. "40 % dari biaya" dikalikan 1,4. "40 % dari harga jual" dibagi 0,6. "Biaya bahan 40 % dari harga jual" dibagi 0,4. Selalu **periksa kembali** dengan menghitung persen dari harga jual hasilmu.

Harga yang dihitung belum tentu langsung dipakai. Pemilik masih membandingkannya dengan **harga pesaing, daya beli target pasar, dan nilai tambah produk**. Bila harga hitungan terlalu tinggi, jalan keluarnya adalah menurunkan biaya (takaran baku, pemasok lebih murah) atau menambah nilai produk, bukan sekadar menurunkan harga di bawah biaya.

5. Laba dan dampak mengubah harga

Pendapatan adalah uang penjualan: harga jual × jumlah terjual. **Laba kotor** adalah pendapatan dikurangi biaya produksinya.

Laba kotor = (harga jual − biaya per porsi) × jumlah terjual.

Mengubah harga menggeser dua hal sekaligus: laba tiap porsi dan jumlah porsi yang terjual.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Karena itu, kenaikan harga yang membuat pembeli berkurang belum tentu menurunkan laba. Contohnya sebuah penjual gorengan menjual tiap buah Rp2.000 dengan biaya Rp1.200 dan terjual 200 buah per hari. Laba kotor = (2.000 − 1.200) × 200 = Rp160.000. Bila harga naik menjadi Rp2.500 dan terjual 160 buah, laba kotor = (2.500 − 1.200) × 160 = Rp208.000. Pendapatannya sama saja, yaitu Rp400.000 (2.000 × 200 = 2.500 × 160), tetapi laba kotor naik karena laba per buah membesar dari Rp800 menjadi Rp1.300. Jadi jangan menyimpulkan dari jumlah terjual atau pendapatan saja; hitung labanya.

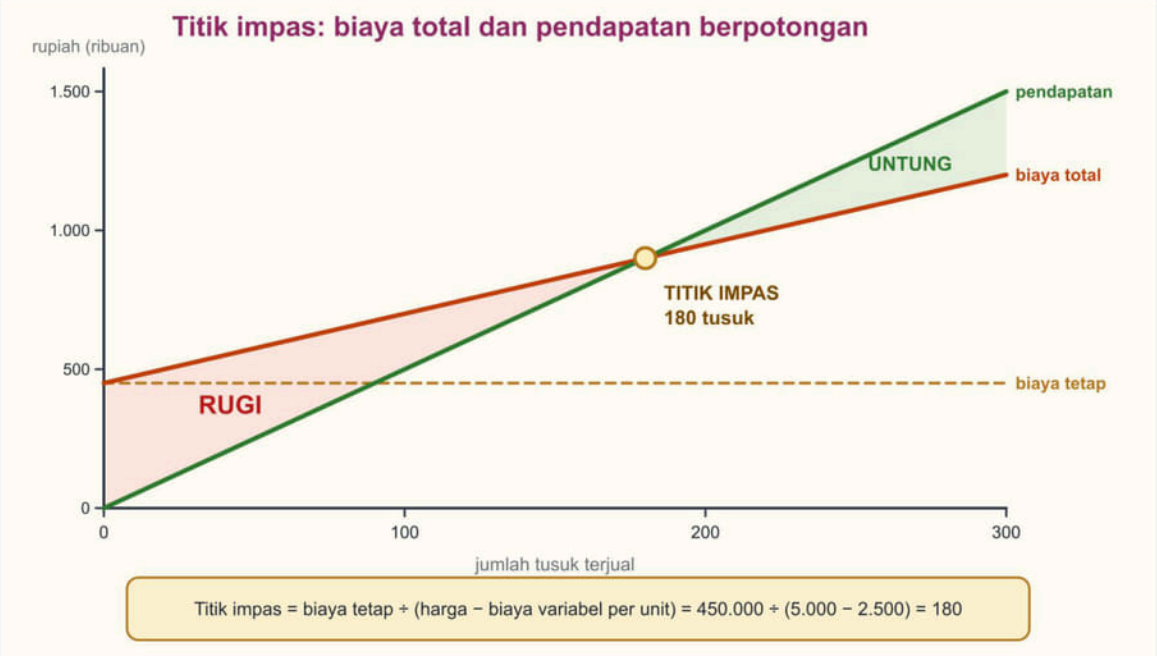
6. Titik impas

Titik impas (*break-even point*) adalah jumlah penjualan yang membuat laba tepat nol: semua biaya, termasuk biaya tetap, tertutup. Sebelum titik impas usaha rugi; sesudahnya usaha untung.

Tiap porsi yang terjual menyumbang **selisih harga jual dan biaya variabel per porsi** untuk menutup biaya tetap.

Titik impas (porsi) = biaya tetap ÷ (harga jual − biaya variabel per porsi).

Gambar 2.10 menunjukkan idenya: garis biaya total mulai dari biaya tetap lalu naik pelan, garis pendapatan mulai dari nol lalu naik lebih curam, dan keduanya berpotongan di titik impas.



Gambar 2.10 Kurva konsep titik impas. Di sebelah kiri titik potong usaha rugi, di sebelah kanan usaha untung. Gambar ini ilustrasi konsep, bukan data nyata. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Titik impas juga dipakai menghitung target laba: **jumlah yang harus terjual = (biaya tetap + laba yang diinginkan) ÷ (harga jual − biaya variabel per porsi)**. Bila sebagian sudah terjual, kekurangannya adalah target dikurangi yang sudah terjual. Jangan menambahkan seluruh target lagi.

7. Laporan laba rugi sederhana

Usaha yang rapi mencatat penghasilan dan pengeluarannya dalam **laporan laba rugi** sederhana. Laporan ini menjawab satu pertanyaan: *setelah semua biaya dibayar, berapa yang tersisa?*

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Contohnya sebuah warung pecel pada satu hari.

Uraian	Perhitungan	Jumlah
Penjualan	80 porsi × Rp12.000	Rp960.000
Biaya bahan	80 porsi × Rp4.500	Rp360.000
Kemasan	80 porsi × Rp500	Rp40.000
Tenaga kerja	dua pegawai harian	Rp150.000
Gas dan listrik	perkiraan sehari	Rp40.000
Sewa tempat	bagian sehari	Rp70.000
Total biaya	360.000 + 40.000 + 150.000 + 40.000 + 70.000	**Rp660.000**
Laba bersih	960.000 − 660.000	**Rp300.000**

Laba bersih Rp300.000 adalah sekitar 31 % dari penjualan (300.000 ÷ 960.000). Perhatikan bahwa **semua** jenis biaya ikut dikurangkan. Bila pemilik hanya mengurangkan biaya bahan, ia akan mengira labanya Rp600.000, dua kali lipat dari yang sebenarnya. Laporan seperti ini juga membantu menemukan biaya yang terlalu besar, misalnya gas yang boros atau bahan yang sering terbuang.

8. Diskon: menarik pembeli, tetapi memangkas laba

Potongan harga (diskon) sering dipakai untuk menarik pembeli, tetapi diskon memotong laba **setiap porsi**, sehingga jumlah pembeli harus naik cukup banyak untuk menggantikannya. Contohnya segelas kopi susu dijual Rp18.000 dengan biaya Rp11.000, jadi laba per gelas Rp7.000. Bila diskon 20 % diberikan, harganya menjadi Rp14.400 dan laba per gelas hanya Rp3.400, turun lebih dari separuh. Agar laba total sama, setiap satu gelas yang dulu terjual harus menjadi sekitar dua gelas lebih (7.000 ÷ 3.400 ≈ 2,06). Artinya, diskon 20 % baru menguntungkan bila penjualan naik lebih dari dua kali lipat. Karena itu diskon sebaiknya dipakai untuk tujuan yang jelas, misalnya menghabiskan stok yang hampir kedaluwarsa atau memperkenalkan produk baru, bukan sebagai cara tetap untuk menutupi masalah rasa atau harga.

9. Menemukan penyebab laba yang mengecil

Bila laba lebih kecil dari rencana, jangan langsung menaikkan harga atau menambah promosi. Telusuri **penyebab** dengan urutan berikut.

1. **Periksa perhitungan biaya.** Apakah ada biaya yang terlewat, misalnya gas, listrik, atau kemasan?
2. **Periksa takaran dan hasil.** Apakah satu resep menghasilkan porsi sebanyak standar? Takaran yang tidak baku adalah penyebab yang sering tersembunyi.
3. **Periksa harga bahan.** Apakah ada kenaikan harga yang signifikan?
4. **Periksa harga jual.** Apakah harga jual terlalu rendah dibanding biaya atau dibanding pesaing?

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. **Periksa jumlah terjual.** Baru bila keempat hal itu wajar, promosi untuk menaikkan penjualan menjadi pilihan.

Tindakan yang tepat adalah yang **menyasar penyebab yang ditemukan**. Takaran tak baku diperbaiki dengan takaran baku, biaya terlewat diperbaiki dengan menghitung ulang harga jual, harga bahan naik diperbaiki dengan mencari pemasok atau menyesuaikan harga. Menaikkan harga atau promosi pada usaha yang takarannya bocor hanya menutup sebagian masalah.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Konversi resep dan biaya bahan

Resep bolu kukus pandan untuk 12 porsi: tepung terigu 300 g, gula pasir 240 g, telur 3 butir, santan 180 mL, pasta pandan 12 g, dengan biaya bahan Rp36.000. Sebuah kantin menerima pesanan 54 porsi pada 2027. Hitung kebutuhan tiap bahan dan biaya bahan pesanan itu. *Angka disusun untuk contoh.*

1. Faktor konversi = 54 ÷ 12 = **4,5**.
2. Tepung: 300 × 4,5 = **1.350 g**. Gula: 240 × 4,5 = **1.080 g**.
3. Telur: 3 × 4,5 = 13,5 butir, dibulatkan ke atas menjadi **14 butir**. Santan: 180 × 4,5 = **810 mL**. Pasta pandan: 12 × 4,5 = **54 g**.
4. Biaya bahan: Rp36.000 × 4,5 = **Rp162.000**, atau Rp3.000 per porsi (36.000 ÷ 12). Bila telur dibulatkan menjadi 14 butir, biaya naik sedikit dari angka ini.

Jawaban: tepung 1.350 g, gula 1.080 g, telur 14 butir, santan 810 mL, pasta pandan 54 g; biaya bahan sekitar Rp162.000. Biaya bahan per porsi tetap Rp3.000, tetapi biaya total berubah mengikuti jumlah porsi.

Contoh 2 — Dua cara menetapkan harga

Untuk bolu kukus di atas, biaya per porsi sudah memasukkan bahan Rp3.000 dan biaya lain (kemasan, gas, tenaga) Rp2.500, sehingga totalnya Rp5.500. Pemilik ingin laba 40 %. Hitung harga jual bila laba 40 % dihitung (a) dari biaya dan (b) dari harga jual, lalu hitung persentase biaya bahan pada tiap harga. *Angka disusun untuk contoh.*

1. Cara (a), laba 40 % dari biaya: harga = 5.500 × 1,4 = **Rp7.700**. Laba = 7.700 − 5.500 = Rp2.200.
2. Periksa (a): laba terhadap harga = 2.200 ÷ 7.700 ≈ 28,6 %. Jadi labanya 40 % dari biaya, tetapi bukan 40 % dari harga jual.
3. Cara (b), laba 40 % dari harga jual: harga = 5.500 ÷ (1 − 0,4) = 5.500 ÷ 0,6 ≈ **Rp9.167**, dibulatkan Rp9.200. Laba ≈ 9.167 − 5.500 = Rp3.667.
4. Periksa (b): 3.667 ÷ 9.167 = 0,40, jadi laba tepat 40 % dari harga jual.
5. Persentase biaya bahan: pada harga Rp7.700, 3.000 ÷ 7.700 ≈ **39 %**; pada harga Rp9.167, 3.000 ÷ 9.167 ≈ **33 %**.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jawaban: (a) Rp7.700; (b) sekitar Rp9.167 (Rp9.200). Dengan angka "40 %" yang sama, kedua harga berbeda jauh karena dasar persennya berbeda. Itulah sebabnya kata yang mengikuti "persen" harus dibaca dengan cermat.

Contoh 3 — Titik impas dan target laba

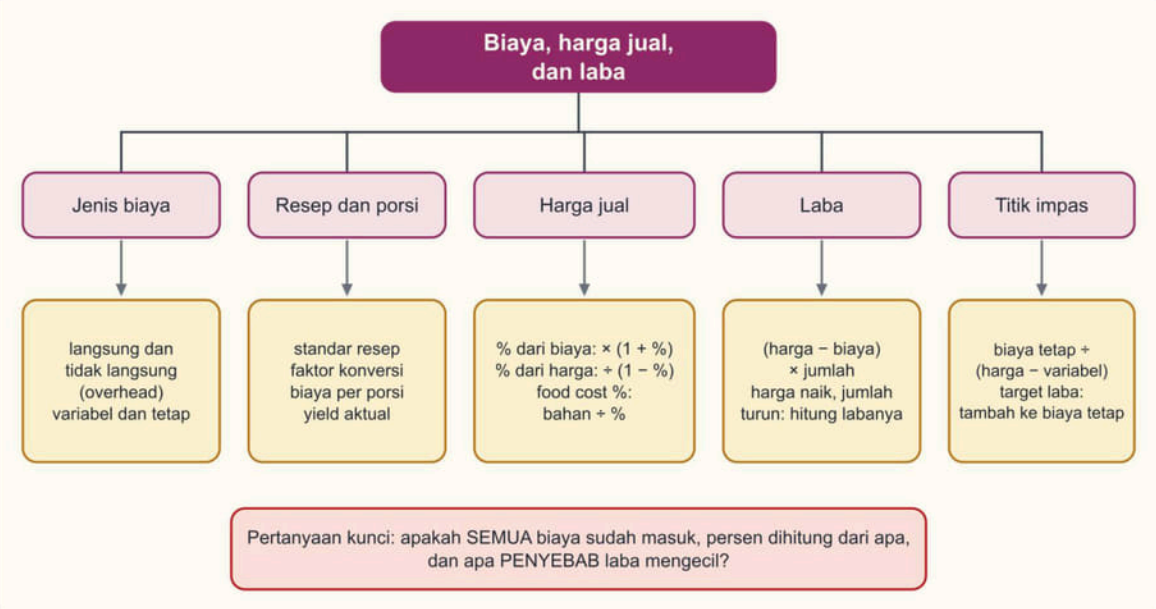
Kelompok siswa membuka stan otak-otak bakar di bazar sekolah selama tiga hari pada 2027. Sewa stan Rp450.000. Biaya bahan, tusuk, dan daun per tusuk Rp2.500. Harga jual Rp5.000 per tusuk. Berapa tusuk yang harus terjual agar sewa tertutup? Berapa tusuk agar laba Rp300.000? Bila terjual 240 tusuk, berapa labanya? *Angka disusun untuk contoh.*

1. Biaya tetap = sewa stan Rp450.000. Biaya variabel per tusuk Rp2.500.
2. Sumbangan tiap tusuk = harga − biaya variabel = 5.000 − 2.500 = **Rp2.500**.
3. Titik impas = 450.000 ÷ 2.500 = **180 tusuk**.
4. Target laba Rp300.000: (450.000 + 300.000) ÷ 2.500 = 750.000 ÷ 2.500 = **300 tusuk**.
5. Laba bila terjual 240 tusuk: 240 × 2.500 − 450.000 = 600.000 − 450.000 = **Rp150.000**.

Jawaban: impas pada 180 tusuk; laba Rp300.000 tercapai pada 300 tusuk; laba Rp150.000 bila terjual 240 tusuk.

❖ PETA KONSEP

Gambar 2.11 merangkum urutan perhitungan dari biaya sampai titik impas, termasuk laporan laba rugi dan dampak diskon.



Gambar 2.11 Peta konsep biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Semua biaya masuk perhitungan: bahan, kemasan, tenaga, dan overhead (gas, listrik, sewa).
- Faktor konversi = porsi diinginkan ÷ porsi resep; biaya per porsi = total biaya ÷ porsi

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

yang benar-benar dihasilkan.

- "Persen dari biaya" dikalikan (1 + persen); "persen dari harga jual" dibagi (1 − persen); target persentase biaya bahan membagi biaya bahan dengan persen itu.
- Laba kotor = (harga − biaya per porsi) × jumlah; kenaikan harga bisa menaikkan laba walaupun jumlah terjual turun.
- Titik impas = biaya tetap ÷ (harga − biaya variabel per porsi); jika sebagian sudah terjual, kurangi yang sudah terjual.
- Saat laba mengecil, telusuri penyebab dulu: biaya terlewat, takaran tidak baku, harga bahan, harga jual, baru promosi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal biaya dan harga:

1. **Tulis semua angka dengan satuannya.** Per porsi, per resep, per hari, atau per bazar.
2. **Tentukan yang ditanyakan.** Biaya per porsi, harga jual, laba, jumlah impas, atau tindakan?
3. **Baca kata setelah "persen".** Dari biaya atau dari harga jual?
4. **Jumlahkan semua biaya yang disebut**, kecuali soal secara jelas mengatakan sebagian tidak dihitung.
5. **Periksa kembali jawaban** dengan menghitung mundur (misalnya hitung persen dari harga hasilmu).
6. **Pada soal tindakan**, cari penyebab dulu, lalu pilih tindakan yang menyasarnya.
7. **Pada soal Benar/Salah dengan tabel**, hitung tiap pernyataan sendiri-sendiri; satu pernyataan bisa salah walaupun yang lain benar.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Biaya terlewat.** Pilihan jawaban yang menjumlahkan semua biaya kecuali satu (kemasan, gas, atau listrik) hampir selalu ada.
- **Dasar persen tertukar.** "Laba 40 % dari biaya" dihitung seperti "40 % dari harga jual", atau sebaliknya.
- **Jumlah porsi salah.** Total biaya dibagi jumlah yang bukan jumlah porsi sebenarnya.
- **Titik impas dihitung dengan harga, bukan sumbangan per porsi.** Biaya tetap dibagi harga jual, bukan dibagi (harga − biaya variabel).
- **Target dihitung dua kali.** Bila sebagian sudah terjual, sisa yang harus dijual adalah target dikurangi yang sudah terjual.
- **Pendapatan disamakan dengan laba.** Pendapatan bisa turun sementara laba naik.
- **Solusi yang menjauhi penyebab.** Menaikkan harga atau menambah promosi padahal takaran tidak baku atau biaya terlewat.
- **Pembulatan yang salah.** Bahan yang kurang dari kebutuhan harus dibulatkan ke atas.

> Contoh salah tafsir: sebuah kedai menetapkan harga jual dengan "laba 30 % dari harga" tetapi menghitungnya sebagai biaya × 1,3. Pemilik mengira labanya 30 % dari penjualan. Padahal laba 30 % dari biaya hanya sekitar 23 % dari harga jual. Akibatnya laba bulanan selalu terasa lebih kecil dari rencana.

● BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu menetapkan harga jual dari target persentase biaya bahan. Perhatikan pada rumus bagian 4 (cara 3) bahwa persen dihitung dari harga jual, dan periksa semua biaya pada tabel.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Warung "Nasi Bakar Mang Ujang" menyusun resep standar nasi ayam bakar untuk 20 porsi dengan biaya berikut (harga Maret 2027).

Bahan	Biaya
Beras 2 kg	Rp30.000
Ayam 20 potong	Rp140.000
Bumbu, kecap, dan minyak	Rp24.000
Lalapan dan sambal	Rp26.000
Kotak dan sendok	Rp20.000

Pemilik menghitung semua biaya pada tabel sebagai biaya bahan per porsi dan menargetkan biaya itu sebesar 40% dari harga jual.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Harga jual per porsi yang sesuai target adalah ....

A. Rp16.800
B. Rp30.000
C. Rp27.500
D. Rp20.000
E. Rp24.000

Pembahasan **Kunci: B**

Konsep: Persentase biaya bahan (food cost) = biaya bahan per porsi ÷ harga jual × 100%. Jadi harga jual = biaya bahan per porsi ÷ persentase food cost.

Langkah:
1. Total biaya = 30.000 + 140.000 + 24.000 + 26.000 + 20.000 = Rp240.000.
2. Biaya per porsi = 240.000 ÷ 20 = Rp12.000.
3. Harga jual = 12.000 ÷ 0,40 = Rp30.000.
4. Cek: 12.000 ÷ 30.000 = 0,40 = 40% ✓.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: 12.000 × 1,4 = 16.800 berarti menambah 40% laba di atas biaya, bukan menjadikan biaya 40% dari harga jual.
• **B.** ✓ Biaya per porsi Rp12.000 adalah 40% dari Rp30.000.
• **C.** ✗ Jebakan: biaya kotak dan sendok terlewat (220.000 ÷ 20 = 11.000; 11.000 ÷ 0,4 = 27.500), padahal pemilik menghitungnya.
• **D.** ✗ Jebakan: 12.000 ÷ 0,60 = 20.000 memakai 60% (porsi laba kotor), bukan 40%.
• **E.** ✗ Menggandakan biaya (12.000 × 2) berarti food cost 50%, tidak sesuai target 40%.

Jawaban: B.

Soal berikut meminta kamu menetapkan harga jual dengan laba persen dari biaya (bagian 4, cara 1). Perhatikan biaya tidak langsung seperti gas dan listrik, dan periksa dengan hitungan mundur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Unit usaha SMK membuat 100 buah risoles isi ragout setiap hari (2027) dengan rincian biaya harian berikut.

Biaya	Jumlah
Bahan kulit dan isi	Rp150.000
Minyak goreng	Rp20.000
Plastik kemasan dan label	Rp30.000
Gas dan listrik	Rp25.000

Pengelola menetapkan harga jual = biaya per buah + laba 40% dari biaya per buah. Semua biaya pada tabel dihitung.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Harga jual satu risoles adalah ....

A. Rp2.250
B. Rp2.800
C. Rp3.750
D. Rp6.300
E. Rp3.150

Pembahasan **Kunci: E**

Konsep: Harga jual dengan laba persen dari biaya: harga jual = biaya per unit × (1 + persen laba). Biaya per unit mencakup semua biaya produksi yang dibagi jumlah produk.

Langkah:
1. Total biaya = 150.000 + 20.000 + 30.000 + 25.000 = Rp225.000.
2. Biaya per buah = 225.000 ÷ 100 = Rp2.250.
3. Harga jual = 2.250 × 1,4 = Rp3.150.
4. Cek: laba 900 ÷ 2.250 = 0,40 ✓.

Analisis setiap opsi:
- **A.** ✗ Rp2.250 adalah biaya per buah, belum ditambah laba.
- **B.** ✗ Jebakan: gas dan listrik terlewat (200.000 ÷ 100 = 2.000; × 1,4 = 2.800).
- **C.** ✗ Jebakan: 2.250 ÷ 0,6 = 3.750 menjadikan laba 40% dari harga jual, bukan dari biaya.
- **D.** ✗ Jebakan: total biaya dibagi 50, bukan 100 buah (225.000 × 1,4 ÷ 50).
- **E.** ✓ Biaya per buah Rp2.250 ditambah laba 40% (Rp900) = Rp3.150.

Jawaban: E.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu rumus yang kamu pilih dan dasar persennya, lalu hitung.

1. Unit usaha SMK Bina Rasa menjual soto ayam Rp12.000 per mangkuk pada 2027. Menurut resep standar, satu panci bahan seharga Rp540.000 menghasilkan 90 mangkuk, sehingga

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

biaya bahan Rp6.000 per mangkuk. Setelah sebulan, laba ternyata jauh lebih kecil dari rencana. Pengamatan menunjukkan setiap panci hanya menghasilkan 72 mangkuk karena petugas mengambil suwiran ayam dan kuah dengan tangan dan centong yang berbeda-beda. Harga soto di sekitar sekolah rata-rata Rp12.000.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan yang paling tepat adalah ....

A. Menetapkan biaya baru Rp7.500 per mangkuk, lalu menaikkan harga jual
B. Memakai takaran baku dan menaikkan harga menjadi Rp13.000 per mangkuk
C. Mengganti sebagian suwiran ayam dengan tahu agar biaya per panci turun
D. Memakai takaran baku ayam dan kuah agar hasil kembali 90 mangkuk
E. Menambah promosi agar jumlah mangkuk yang terjual setiap hari naik

2. Kelompok siswa membuka stan es kopi susu di bazar sekolah selama 2 hari pada Agustus 2027 dengan data berikut.

Uraian	Jumlah
Sewa stan untuk 2 hari	Rp300.000
Biaya bahan dan gelas per gelas	Rp6.000
Harga jual per gelas	Rp10.000
Perkiraan penjualan per hari	60 gelas

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Agar sewa stan tertutup, kelompok harus menjual minimal 75 gelas selama bazar.	○	○
Bila perkiraan penjualan tercapai, laba selama bazar adalah Rp180.000.	○	○
Bila hari pertama hanya terjual 30 gelas, kelompok harus menjual 75 gelas pada hari kedua untuk impas.	○	○

3. Unit usaha SMK menjual nasi uduk. Pengelola mempertimbangkan kenaikan harga pada 2027 dengan perkiraan berikut.

Uraian	Saat ini	Rencana
Harga jual per porsi	Rp10.000	Rp11.000
Biaya bahan per porsi	Rp6.000	Rp6.000
Perkiraan terjual per hari	80 porsi	70 porsi

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat berdasarkan data tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Laba kotor per hari saat ini adalah Rp320.000.
☐ B. Rencana itu menurunkan laba kotor karena porsi terjual berkurang 10.
☐ C. Bila rencana dijalankan, laba kotor per hari menjadi Rp350.000.
☐ D. Bila harga naik tetapi hanya terjual 60 porsi, laba kotor turun menjadi Rp300.000.
☐ E. Pendapatan penjualan per hari pada rencana lebih besar daripada saat ini.

4. Manajer Warung Tenda Biru menargetkan food cost setiap menu paling tinggi 35% dari harga jual (2027).

Menu	Harga jual	Biaya bahan per porsi
Nasi goreng spesial	Rp20.000	Rp7.000
Mi goreng jawa	Rp18.000	Rp7.200
Soto ayam	Rp15.000	Rp4.500
Ayam penyet	Rp22.000	Rp8.800
Es jeruk	Rp6.000	Rp1.800

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menu yang food cost-nya melebihi target adalah ....

A. Nasi goreng spesial dan mi goreng jawa
B. Mi goreng jawa dan ayam penyet
C. Ayam penyet saja
D. Nasi goreng, mi goreng, dan ayam penyet
E. Ayam penyet dan nasi goreng spesial

Kunci singkat: 1. D 2. 1B 2B 3S 3. A, C, D 4. B

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa "laba 40 % dari biaya" dan "laba 40 % dari harga jual" menghasilkan harga yang berbeda?
- Dapatkah kamu menghitung titik impas sebuah stan bazar dari sewa, harga, dan biaya per produk?
- **Yang harus kuingat:** masukkan **semua** biaya, baca **dasar persen**, periksa jawaban dengan menghitung mundur, dan cari **penyebab** sebelum mengambil tindakan.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 2.2: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-2.2

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring

SMKKUL-2.3

◎ APA YANG DIUJI

Bagian terakhir dari sub-elemen peluang berwirausaha adalah **pemasaran kuliner**. Kisi-kisi menyebut lingkup materinya sebagai pemasaran offline (luring) dan online (daring). Kompetensi yang diminta berada di level 2 dan 3: **menentukan** langkah pemasaran yang sesuai, lalu **menganalisis** mengapa sebuah langkah berhasil atau gagal.

Soal pemasaran jarang bertanya "apa itu promosi". Soal biasanya menceritakan sebuah usaha dengan masalah penjualan, memberi sedikit data (jumlah pengikut, ulasan pelanggan, asal pembeli, dana promosi), lalu meminta langkah yang **paling tepat**. Jawabannya selalu menyasar **penyebab masalah yang terlihat di data**, bukan langkah yang kedengarannya modern atau mahal.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan bauran pemasaran (produk, harga, tempat, promosi) dan menunjuk unsur mana yang bermasalah dalam sebuah kasus;
- membedakan kelebihan dan keterbatasan pemasaran luring dan daring serta memilih saluran yang cocok dengan target pasar;
- menilai foto, keterangan, dan ulasan pelanggan sebagai bagian dari pemasaran;
- membedakan jumlah pengikut dari jumlah pelanggan, dan membaca tahap corong pelanggan yang bermasalah;
- memilih strategi pemasaran yang sesuai dengan data, anggaran, dan etika.

◆ KONSEP INTI

Seorang penjual jus buah di pinggir jalan mungkin tidak pernah mendengar kata "pemasaran". Namun, ia melakukannya setiap hari: ia memilih tempat yang ramai, menata buah agar terlihat segar, mencicipkan potongan kecil kepada orang yang lewat, dan menyapa pembeli dengan ramah supaya mereka kembali. **Pemasaran** adalah seluruh kegiatan untuk membuat calon pelanggan **tahu**, **tertarik**, **membeli**, dan **membeli lagi**. Promosi hanyalah salah satu bagiannya.

1. Bauran pemasaran: empat unsur yang harus selaras

Pemasaran yang baik memperhatikan empat unsur yang saling memengaruhi, disebut **bauran pemasaran** (lihat Gambar 2.12).

- **Produk:** apa yang dijual, rasa, ukuran porsi, kemasan, dan mutu. Produk yang tidak sesuai harapan tidak bisa diselamatkan oleh promosi sehebat apa pun.
- **Harga:** berapa harganya dan apakah sepadan dengan manfaat serta sesuai kemampuan target pasar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **Tempat:** di mana dan bagaimana produk sampai ke pelanggan: lokasi warung, toko daring, aplikasi pesan-antar, atau antar sendiri.
- **Promosi:** cara memberi tahu dan membujuk pelanggan: tester, spanduk, media sosial, diskon, atau program langganan.



Gambar 2.12 Empat unsur bauran pemasaran dan pertanyaan yang membantu memeriksa tiap unsur. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Saat sebuah usaha mengalami masalah penjualan, tugasmu adalah menemukan unsur mana yang bermasalah. Bila pelanggan mengeluh rasa, masalahnya di produk. Bila pelanggan mengeluh mahal, masalahnya di harga. Bila pelanggan tidak tahu usaha itu ada, masalahnya di promosi. Bila pelanggan susah menemukan atau menerima pesanan, masalahnya di tempat. **Perbaiki unsur yang bermasalah**, bukan unsur yang kebetulan paling mudah diubah.

2. Pemasaran luring (offline)

Pemasaran luring menjangkau pelanggan secara langsung, tanpa internet. Bentuknya antara lain:

- **Lokasi dan tampilan tempat usaha.** Papan nama yang jelas, etalase yang bersih, dan aroma masakan sudah menjadi promosi.
- **Tester atau sampel** berupa potongan kecil yang dicicipkan kepada calon pembeli. Cara ini efektif untuk produk baru karena orang baru percaya setelah mencoba.
- **Spanduk, brosur, dan stiker** yang memuat menu, harga, dan nomor pesan.
- **Bazar, pameran, dan kerja sama** dengan sekolah, kantor, atau acara setempat.
- **Mulut ke mulut dan program ajak teman.** Rekomendasi dari orang yang dikenal paling dipercaya oleh pembeli.
- **Kartu langganan atau kartu stempel** yang memberi hadiah kepada pelanggan yang kembali.

Banyak usaha kuliner di Indonesia tumbuh dari cara-cara luring yang sederhana. Penjual jajanan pasar menata dagangannya di tempat yang terlihat dari jalan dan berseru menyapa pembeli. Pemilik warung menempelkan daftar harga besar di depan supaya orang tidak ragu bertanya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Pembuat kue kering menitipkan contoh di warung tetangga dan mengisi toples tester saat bazar. Semua itu terlihat biasa, tetapi masing-masing menjawab satu tahap corong pelanggan, yaitu "tahu", "tertarik", atau "mencoba".

Kelebihan pemasaran luring adalah **dekat dan dapat dipercaya**: pelanggan melihat dan mencicipi langsung, dan biayanya sering kecil. Keterbatasannya adalah **jangkauan terbatas** pada orang yang lewat atau yang tinggal di sekitar.

3. Pemasaran daring (online)

Pemasaran daring memakai internet untuk menjangkau pelanggan. Beberapa saluran yang sering dipakai:

- **Media sosial** (foto dan video menu, proses memasak, kegiatan usaha). Konten yang menarik dan konsisten membangun kenalan dan kepercayaan.
- **WhatsApp Business**: katalog produk, status harian, balasan cepat, dan daftar pelanggan untuk menyampaikan menu.
- **Aplikasi pesan-antar dan marketplace.** Pelanggan baru ditemukan lewat aplikasi, tetapi **foto, deskripsi, rating, dan ulasan** menjadi penentu utama keputusan membeli.
- **Peta daring dan pencarian**: usaha yang tercantum lengkap dengan jam buka dan foto lebih mudah ditemukan orang yang sedang mencari makan di dekatnya.
- **Iklan berbayar** yang dapat diarahkan ke wilayah, usia, atau minat tertentu.

Kelebihan pemasaran daring adalah **jangkauan luas dan hasilnya dapat diukur** (jumlah pesanan, jumlah yang melihat). Keterbatasannya: persaingan padat, pelanggan hanya mengandalkan foto dan ulasan karena belum mencoba, dan sebagian saluran memungut biaya atau komisi.

Tidak ada saluran yang selalu terbaik. Yang terbaik adalah saluran yang **dipakai target pasar kamu**. Gambar 2.13 membantu mencocokkannya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Saluran pemasaran: kelebihan, keterbatasan, dan target yang cocok

Saluran	Kelebihan	Keterbatasan	Cocok untuk target
LURING Tester dan spanduk	langsung dirasakan, murah, tepercaya	jangkauan hanya yang lewat	orang yang tinggal atau lewat di sekitar
LURING Mulut ke mulut, ajak teman	paling dipercaya, hampir tanpa biaya	lambat dan sulit diatur	pelanggan yang mengenal dari teman
DARING Media sosial	luas, terukur, membangun citra	pengikut belum tentu pembeli	anak muda dan orang yang aktif di ponsel
DARING WhatsApp Business	dekat dan pribadi, katalog dan status	terbatas pada nomor yang dimiliki	pelanggan tetap, pesanan harian, kantor
DARING Aplikasi pesan-antar	menjangkau pelanggan baru, diantar	komisi; foto dan ulasan menentukan	pembeli yang ingin praktis dan dekat
DARING Iklan berbayar terarah	bisa dibatasi wilayah, usia, minat	butuh dana; salah target boros	target jelas dan anggaran cukup

Saluran terbaik = saluran yang DIPAKAI TARGET PASAR dan sesuai ANGGARAN.

Gambar 2.13 Saluran luring dan daring beserta kelebihan, keterbatasan, dan target yang cocok. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

4. Foto, keterangan, dan ulasan yang jujur

Pada pemasaran daring, pelanggan membeli dengan mata terlebih dulu. Foto dan keterangan menjadi "etalase" usahamu. Foto yang bagus **harus sesuai kenyataan** (lihat Gambar 2.14): ukuran porsi, isi, dan penampilan hidangan sama seperti yang akan diterima pelanggan. Foto yang jauh lebih menarik daripada aslinya mungkin menaikkan pesanan sesaat, tetapi menimbulkan kecewa, ulasan buruk, dan penurunan rating, yang akhirnya merugikan.

Foto dan keterangan produk: jujur dan melindungi

YANG DIANJURKAN

- ✓ Foto menunjukkan isi dan ukuran porsi sebenarnya
- ✓ Cahaya cukup, latar bersih, hidangan tidak terpotong
- ✓ Keterangan memuat bahan utama, ukuran, harga, jam buka
- ✓ Kemasan kokoh: kuah tidak tumpah, gorengan tidak lembek
- ✓ Ulasan dijawab sopan DAN penyebabnya diperbaiki

YANG DIHINDARI

- ✗ Foto jauh lebih besar atau lebih mewah daripada aslinya
- ✗ Porsi difoto dengan tambahan yang tidak ikut dikirim
- ✗ Keterangan menyembunyikan bahan penting atau alergen
- ✗ Kemasan seadanya, makanan rusak di perjalanan
- ✗ Hanya meminta maaf, penyebab dibiarkan

Akibat foto yang tidak jujur: ulasan buruk, rating turun, pesanan turun. Foto harus sesuai kenyataan.

Gambar 2.14 Daftar periksa foto dan keterangan produk untuk pemasaran daring. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan:

- **Foto sesuai isi dan ukuran porsi sebenarnya**, dengan cahaya cukup dan latar bersih.
- **Keterangan jujur:** bahan utama, ukuran, harga, dan jam buka.
- **Kemasan melindungi hidangan selama perjalanan.** Kuah yang tumpah atau gorengan yang lembek karena uap menghasilkan ulasan buruk walaupun masakannya enak.
- **Menanggapi ulasan** dengan sopan, mengakui kekurangan, dan yang terpenting **memperbaiki penyebabnya**. Balasan yang hanya meminta maaf tanpa perbaikan tidak menghentikan ulasan serupa.

5. Corong pelanggan: dari tahu sampai membeli ulang

Perjalanan seorang pelanggan dapat digambarkan sebagai **corong** (lihat Gambar 2.15): **tahu** usahamu, **tertarik**, **mencoba**, **membeli**, lalu **membeli ulang dan merekomendasikan**. Jumlah orang berkurang di setiap tahap, dan tiap tahap butuh langkah pemasaran yang berbeda.



Gambar 2.15 Corong pelanggan: tiap tahap punya tanda masalah dan langkah pemasaran yang cocok. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Tahap	Tanda masalah	Langkah yang cocok
Tahu	orang di sekitar tidak tahu usahamu ada	papan nama, iklan terarah ke wilayah sekitar, peta daring
Tertarik	orang tahu tetapi tidak tertarik	foto menu menarik dan jujur, harga jelas, keunggulan produk
Mencoba	tertarik tetapi ragu	tester, paket coba
Membeli	mencoba tetapi tidak jadi membeli	harga sepadan, cara pesan mudah
Membeli ulang	beli sekali lalu hilang	kartu langganan, pelayanan ramah, program ajak teman

Dari corong ini lahir dua pelajaran. Pertama, **jumlah pengikut media sosial bukan jumlah pelanggan**. Pengikut dari luar kota yang tidak pernah akan datang tidak menambah penjualan. Yang diukur adalah pesanan baru, pesanan ulang, dan asal pembeli. Kedua, **data kasir dan pelanggan lebih jujur daripada perkiraan**. Bila data menunjukkan sebagian besar pembeli tinggal dekat dan mengenal usahamu dari teman, langkah paling tepat adalah memperkuat apa yang sudah terbukti jalan: promosi terarah ke sekitar dan program ajak teman.

6. Memilih strategi pemasaran

Soal strategi pemasaran dapat diselesaikan dengan urutan berpikir berikut.

1. **Temukan masalah nyata dari data.** Pesanan turun? Ulasan buruk? Pengikut banyak tetapi sepi? Pelanggan tidak kembali?
2. **Temukan penyebabnya**, memakai bauran pemasaran dan corong pelanggan: di unsur atau tahap mana masalahnya?
3. **Kenali target:** jam mereka membeli, tempat mereka tinggal, saluran yang mereka pakai.
4. **Pilih langkah yang menyasar penyebab** dan cocok dengan target.
5. **Periksa anggaran dan dampak ke laba.** Langkah yang mahal atau diskon besar yang menghapus laba tidak tepat bila anggaran terbatas.
6. **Ukur hasilnya** dengan angka: pesanan baru, biaya per pesanan baru, pesanan ulang, rating.

Satu ukuran yang berguna adalah **biaya per pesanan baru** = biaya promosi ÷ jumlah pesanan baru yang berasal dari promosi itu. Saluran dengan biaya per pesanan baru paling kecil biasanya yang paling hemat, dengan syarat kualitas pelanggannya baik.

7. Menyusun rencana promosi sederhana

Usaha kecil pun perlu rencana promosi tertulis, walau hanya satu halaman. Rencana yang baik menjawab lima pertanyaan.

Pertanyaan	Isi	Contoh
Apa tujuannya?	satu tujuan yang bisa diukur dan punya batas waktu	menambah 30 pembeli baru dalam sebulan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Siapa targetnya?	profil singkat target	siswa SMP dan orang tua yang lewat di sekitar sekolah
Apa langkahnya?	dua sampai tiga langkah yang cocok dengan target	tester, spanduk, kartu stempel
Berapa anggarannya?	pembagian dana per langkah, tidak melebihi total	Rp450.000 dari Rp500.000
Bagaimana mengukurnya?	angka yang dicatat tiap minggu	jumlah pembeli baru, jumlah kartu yang terisi

Tujuan yang bisa diukur penting karena tanpa angka kamu tidak tahu apakah promosi berhasil. "Ingin lebih terkenal" sulit diukur, sedangkan "menambah 30 pembeli baru dalam sebulan" bisa dihitung. Setelah sebulan, bandingkan hasil dengan tujuan, lihat langkah mana yang paling efektif per rupiah, lalu pertahankan yang berhasil dan hentikan yang boros. Dengan cara ini promosi menjadi percobaan yang terus diperbaiki, bukan pengeluaran yang hanya dilakukan sekali.

8. Etika pemasaran

Pemasaran harus jujur. Beberapa prinsip yang dijaga usaha kuliner yang baik: tidak memakai foto atau klaim yang tidak sesuai kenyataan, tidak menjelekkan pesaing, tidak menyembunyikan bahan atau alergen yang penting, tidak mengiklankan diskon yang tidak ada, dan menjaga data pelanggan seperti nomor telepon dan alamat. Pemasaran yang jujur membangun kepercayaan, dan kepercayaan membuat pelanggan kembali. Usaha kecil yang menjaga nama baiknya biasanya tumbuh lebih lambat tetapi lebih kokoh daripada usaha yang mengejar penjualan dengan cara yang menyesatkan.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menyusun rencana promosi dengan anggaran terbatas

Kedai Es Teh Segar akan dibuka di dekat sebuah SMP pada 2027. Hasil pengamatan pemilik: siswa pulang pukul 13.30, rata-rata uang saku Rp10.000, sebagian besar berjalan kaki atau diantar orang tua, dan mereka mengenal jajanan dari teman. Anggaran promosi bulan pertama hanya Rp500.000. Pilih tiga langkah promosi yang tepat dari lima usulan: (a) iklan daring ke seluruh kota Rp400.000, (b) tester gratis seplastik kecil pada jam pulang sekolah Rp150.000, (c) kartu stempel "beli lima gratis satu" Rp100.000, (d) spanduk dan papan harga di depan kedai Rp200.000, (e) menggandeng pemengaruh nasional Rp1.000.000. *Kasus disusun untuk contoh; usaha fiktif.*

1. Susun profil target: siswa SMP, di sekitar sekolah, jam 13.30, uang saku Rp10.000, mengenal dari teman.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Periksa tiap usulan. (a) menjangkau seluruh kota padahal target ada di sekitar sekolah dan mahal: **tidak tepat**. (e) Rp1.000.000 melebihi anggaran dan menyasar orang di luar wilayah: **tidak tepat**.
3. (b) tester pada jam pulang menjangkau target tepat saat mereka lewat dan membangun kepercayaan: **tepat**. (d) spanduk dan papan harga menjawab "tahu" dan "harga jelas": **tepat**. (c) kartu stempel mendorong pembelian ulang dan murah: **tepat**.
4. Periksa anggaran: Rp150.000 + Rp200.000 + Rp100.000 = Rp450.000, tidak melebihi Rp500.000.

Jawaban: usulan (b), (c), dan (d), dengan total Rp450.000. Semuanya terarah ke target di sekitar sekolah dan sesuai anggaran.

Contoh 2 — Biaya per pesanan baru

Sebuah toko kue mencoba tiga saluran selama satu bulan pada 2027. Iklan daring: biaya Rp300.000, menghasilkan 20 pesanan baru. Brosur di perumahan: biaya Rp150.000, menghasilkan 6 pesanan baru. Tester dan stiker di acara bazar: biaya Rp200.000, menghasilkan 25 pesanan baru. Hitung biaya per pesanan baru dan pilih saluran yang paling hemat. *Angka disusun untuk contoh.*

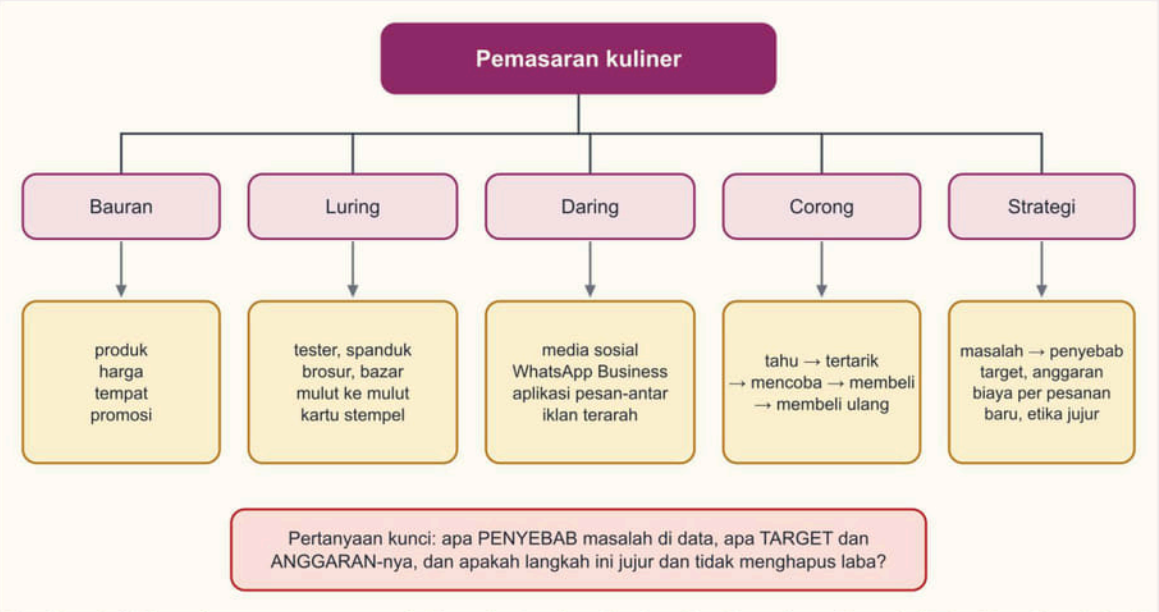
1. Iklan daring: 300.000 ÷ 20 = **Rp15.000** per pesanan baru.
2. Brosur: 150.000 ÷ 6 = **Rp25.000** per pesanan baru.
3. Tester dan stiker di bazar: 200.000 ÷ 25 = **Rp8.000** per pesanan baru.
4. Bandingkan: yang terkecil adalah Rp8.000, yaitu bazar dengan tester.
5. Periksa pertimbangan lain: jumlah pesanan baru dari bazar juga paling banyak, jadi pilihan ini tidak sekadar murah tetapi juga efektif.

Jawaban: saluran paling hemat adalah tester dan stiker di bazar (Rp8.000 per pesanan baru), disusul iklan daring (Rp15.000), lalu brosur (Rp25.000).

❖ PETA KONSEP

Gambar 2.16 merangkum bauran, saluran, corong, dan cara memilih strategi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 2.16 Peta konsep pemasaran kuliner luring dan daring. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Bauran pemasaran: produk, harga, tempat, promosi. Perbaiki **unsur yang bermasalah**.
- Luring dekat dan tepercaya tetapi terbatas jangkauannya; daring luas dan terukur tetapi bergantung pada foto, ulasan, dan persaingan.
- Pilih saluran yang dipakai **target pasar** dan sesuai anggaran.
- Foto dan keterangan harus sesuai kenyataan; kemasan melindungi hidangan; ulasan dijawab dengan perbaikan nyata.
- Pengikut bukan pelanggan; baca corong dan data kasir; ukur dengan biaya per pesanan baru.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal pemasaran:

1. **Tandai masalah dan data di soal.** Jumlah pengikut, asal pembeli, isi ulasan, jam pesan, dan anggaran.
2. **Tentukan penyebab** memakai bauran pemasaran dan corong pelanggan.
3. **Cocokkan langkah dengan target** (wilayah, jam, saluran) dan **dengan anggaran**.
4. **Uji setiap pilihan:** menyasar penyebab? sesuai target? sesuai anggaran? tidak menghapus laba?
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap langkah sendiri-sendiri terhadap data.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Diskon untuk semua masalah.** Diskon tidak memperbaiki foto yang menipu, kemasan bocor, atau rasa yang buruk, dan menghapus laba.
- **Pengikut disamakan dengan pelanggan.** Menambah pengikut dari luar wilayah tidak menambah pembeli.
- **Saluran yang tidak dipakai target.** Brosur untuk target yang hanya membuka ponsel, atau iklan nasional untuk pembeli yang tinggal dekat.
- **Langkah mahal dianggap pasti efektif.** Iklan berbayar atau pemengaruh besar yang melebihi anggaran.
- **Foto bagus tetapi tidak jujur.** Foto yang lebih menarik dari kenyataan mengundang ulasan buruk.
- **Balasan tanpa perbaikan.** Meminta maaf pada setiap ulasan tanpa memperbaiki penyebabnya.
- **Promosi untuk masalah produk atau harga.** Bila keluhan tentang rasa atau harga, promosi tambahan bukan jawabannya.

> Contoh salah tafsir: sebuah warung nasi ayam menaikkan harga 30 %, lalu pesanan turun dan beberapa pelanggan menulis "sekarang terlalu mahal untuk porsi segini". Seorang siswa menyarankan menambah iklan supaya lebih banyak orang tahu. Padahal penyebabnya ada di unsur harga: pelanggan yang sudah tahu justru pergi. Iklan hanya akan mendatangkan orang yang juga akan menilai harganya mahal. Langkah yang tepat adalah meninjau kembali harga atau menambah nilai porsi.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut menggambarkan kedai dengan keluhan pelanggan tentang foto dan kemasan di aplikasi pesan-antar. Gunakan urutan pada bagian 6: temukan masalah dari data, cari penyebab di bauran dan corong, lalu pilih langkah yang menyasarnya (bagian 4, Gambar 2.14).

►. Kedai "Mie Kocok Ceu Imas" berjualan di aplikasi pesan-antar sejak 2026. Pada Maret 2027 pesanan daring turun 40%. Ulasan pelanggan bulan itu antara lain: "foto di aplikasi beda jauh dengan aslinya", "kuahnya tumpah di jalan", dan "porsinya kecil dibanding fotonya".

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Rating turun dari 4,7 menjadi 4,1. Kedai pesaing tidak menurunkan harga.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah pemasaran yang paling tepat adalah ....

A. Memasang diskon 30% selama sebulan agar pesanan kembali naik
B. Memotret ulang porsi asli dan memakai wadah kuah tersegel rapat
C. Memakai foto karya fotografer profesional yang lebih menggugah selera
D. Membalas setiap ulasan buruk dengan permintaan maaf yang sopan
E. Memasang iklan berbayar di aplikasi agar kedai tampil paling atas

Pembahasan **Kunci: B**

Konsep: Pemasaran daring bergantung pada kepercayaan: foto produk harus jujur, dan pengalaman pelanggan (kemasan, porsi) memengaruhi ulasan dan rating. Perbaikan diarahkan ke penyebab keluhan.

Langkah:
1. Keluhan: foto tidak sesuai porsi asli dan kuah tumpah.
2. Harga pesaing tidak berubah, jadi harga bukan penyebabnya.
3. Perbaikan langsung: foto sesuai porsi asli dan kemasan kuah yang tersegel.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: diskon menaikkan pesanan sesaat, tetapi foto yang menyesatkan dan kuah tumpah tetap menimbulkan ulasan buruk.
• **B.** ✓ Menjawab dua keluhan utama sehingga ulasan dan rating dapat pulih.
• **C.** ✗ Jebakan: foto makin menarik, tetapi bila tetap lebih bagus dari porsi asli, keluhan "beda dengan aslinya" justru bertambah; kuah tumpah juga belum teratasi.
• **D.** ✗ Jebakan: membalas ulasan itu baik, tetapi tanpa perbaikan foto dan kemasan, pelanggan berikutnya mengalami masalah yang sama.
• **E.** ✗ Jebakan: kedai makin terlihat, tetapi pembeli baru tetap menemui masalah yang sama.

Jawaban: B.

Educational Institutions

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu masalah, penyebab, dan target, lalu uji tiap pilihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Dapur Hijau, usaha katering makan siang sehat milik alumni SMK, ingin menambah pelanggan karyawan kantor di sekitar Jalan Sudirman pada 2027. Hasil survei singkat: karyawan memesan makan siang antara pukul 09.00–10.30 lewat ponsel, ingin mengetahui menu dan kalori setiap hari, dan baru mau berlangganan setelah mencoba. Dana promosi bulan ini hanya Rp1.500.000.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Strategi pemasaran yang tepat untuk kondisi tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Mengunggah menu harian beserta kalorinya di media sosial dan status WhatsApp setiap pagi.
☐ B. Memberi potongan 20% untuk langganan bulanan yang dibayar di muka sejak pesanan pertama.
☐ C. Membagikan paket coba berharga khusus ke beberapa kantor sebelum menawarkan langganan.
☐ D. Mengirim pesan penawaran ke grup kantor pukul 11.30, menjelang jam makan siang.
☐ E. Menyebar brosur menu sehat di perumahan sekitar dapur katering setiap akhir pekan.

2. Kedai roti bakar "Mas Aji" buka pukul 17.00–23.00 di dekat kampus. Akun Instagram-nya memiliki 5.000 pengikut, tetapi sebagian besar berasal dari luar kota karena dulu ikut giveaway nasional. Penjualan tidak naik selama setahun. Data kasir (2027): 70% pembeli adalah mahasiswa yang tinggal dalam radius 3 km dari kedai, dan kebanyakan mengenal kedai dari teman.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Strategi pemasaran yang paling tepat adalah ....

A. Mengadakan giveaway nasional lagi agar pengikut Instagram bertambah
B. Mengunggah konten setiap hari agar pengikut Instagram makin aktif
C. Memberi diskon 25% untuk pembelian lewat aplikasi pesan-antar
D. Membuat program ajak teman dan iklan daring untuk radius 3 km
E. Menggandeng pemengaruh kuliner nasional untuk mengulas roti bakar

Kunci singkat: 1. A, C 2. D

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa menambah pengikut dari luar kota belum tentu menambah penjualan?
- Dapatkah kamu menghitung biaya per pesanan baru dari tiga saluran dan memilih yang paling hemat?
- **Yang harus kuingat:** temukan **penyebab** dari data, cocokkan langkah dengan **target dan anggaran**, dan jaga agar pemasaran tetap **jujur**.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 2.3: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-2.3

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan

SMKKUL-2.4

◎ APA YANG DIUJI

Sub-elemen kelima kisi-kisi TKA Kuliner adalah **pelayanan prima**. Lingkup materinya mencakup teknik komunikasi verbal dan nonverbal, sikap profesional saat menangani keluhan, dan etika pelayanan. Kompetensi yang diminta adalah **menerapkan pelayanan prima melalui komunikasi verbal dan nonverbal**, yaitu level 2.

Contoh resmi Pusmendik untuk sub-elemen ini adalah kasus pelanggan restoran yang mengeluhkan rasa makanan kepada pramusaji, lalu kamu memilih tanggapan yang tepat. Pilihan yang benar berupa sikap yang mengakui keluhan dan menawarkan perbaikan, bukan membela dapur atau menasihati pelanggan. Soal serupa meminta kamu menilai **sikap tubuh**, **cara berbicara**, atau **langkah menangani keluhan** dalam situasi tertentu.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan arti pelayanan prima dan tiga sikap dasarnya: sikap, perhatian, dan tindakan;
- membedakan komunikasi verbal dan nonverbal serta menilai mana yang sesuai dengan pelayanan prima;
- menyesuaikan cara melayani tamu dengan kebutuhan khusus, misalnya tamu lansia, penyandang disabilitas, tamu asing, atau tamu yang terburu-buru;
- menangani keluhan secara langsung maupun lewat media sosial dengan langkah yang runtut dan sesuai kebijakan usaha;
- menerapkan etika pelayanan: jujur, adil, dan menjaga kepercayaan.

◆ KONSEP INTI

Pernahkah kamu makan di tempat yang masakannya biasa saja, tetapi kamu ingin kembali karena pelayanannya ramah? Atau sebaliknya, masakannya enak tetapi kamu tidak mau datang lagi karena pelayannya acuh? Dalam usaha kuliner, pelanggan membeli **dua hal sekaligus**: makanan dan pengalaman dilayani. Itulah mengapa pelayanan prima menjadi bagian penting kompetensi kerja di bidang ini.

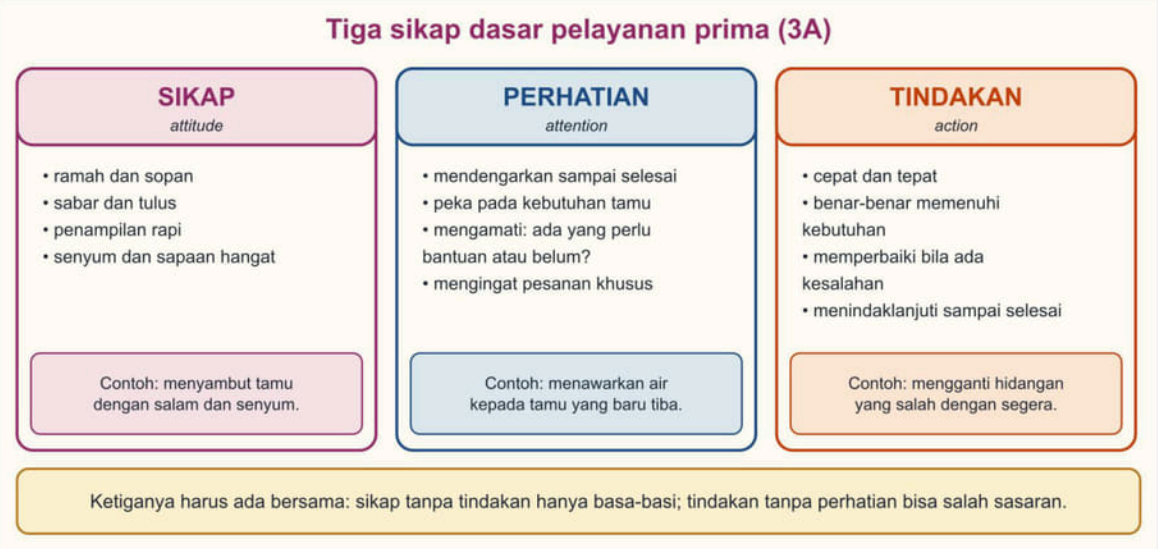
1. Apa itu pelayanan prima?

Pelayanan prima (*service excellence*) adalah pelayanan terbaik yang diberikan secara konsisten untuk memenuhi, bahkan melampaui, harapan pelanggan. Kata kuncinya ada tiga: **terbaik**, **konsisten**, dan **berpusat pada pelanggan**. Pelayanan yang ramah hanya pada hari tertentu belum disebut prima.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Pelayanan prima bertumpu pada tiga sikap dasar yang sering disingkat 3A (lihat Gambar 2.17).

- **Sikap (*attitude*)**: ramah, sopan, sabar, tulus, dan berpenampilan rapi.
- **Perhatian (*attention*)**: memperhatikan kebutuhan pelanggan, mendengarkan, dan peka terhadap hal yang tidak diucapkan.
- **Tindakan (*action*)**: benar-benar melakukan sesuatu untuk memenuhi kebutuhan, dengan cepat dan tepat.



Gambar 2.17 Tiga sikap dasar pelayanan prima beserta contoh perilaku di restoran. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Ketiganya harus ada bersama. Sikap ramah tanpa tindakan hanya basa-basi. Tindakan cepat tanpa perhatian bisa salah sasaran. Perhatian tanpa sikap yang baik terasa dingin.

Kegiatan melayani tamu di restoran mengikuti urutan yang kurang lebih sama di banyak tempat. Urutan ini biasanya dituliskan sebagai SOP pelayanan supaya semua pramusaji bekerja dengan standar yang sama.

1. **Menyambut tamu** dengan salam dan senyum dalam waktu singkat setelah tamu datang.
2. **Mengantar tamu ke meja** yang sesuai jumlah tamu dan keinginannya.
3. **Menawarkan menu dan minuman**, serta memberi waktu tamu memilih.
4. **Mencatat pesanan dan mengulangnya** untuk memastikan benar, termasuk permintaan khusus seperti tingkat pedas atau alergi.
5. **Meneruskan pesanan ke dapur** dengan jelas dan tepat waktu.
6. **Menyajikan hidangan** dengan sopan sesuai urutan yang disepakati.
7. **Memeriksa kepuasan tamu** di waktu yang tepat dan tidak mengganggu.
8. **Menyiapkan tagihan** dan menerima pembayaran dengan teliti.
9. **Mengucapkan terima kasih** dan mengantar tamu pulang dengan ramah.

Setiap langkah punya peluang komunikasi verbal dan nonverbal yang baik. Di sinilah pelayanan prima dibangun dari hal-hal kecil yang dilakukan dengan konsisten.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

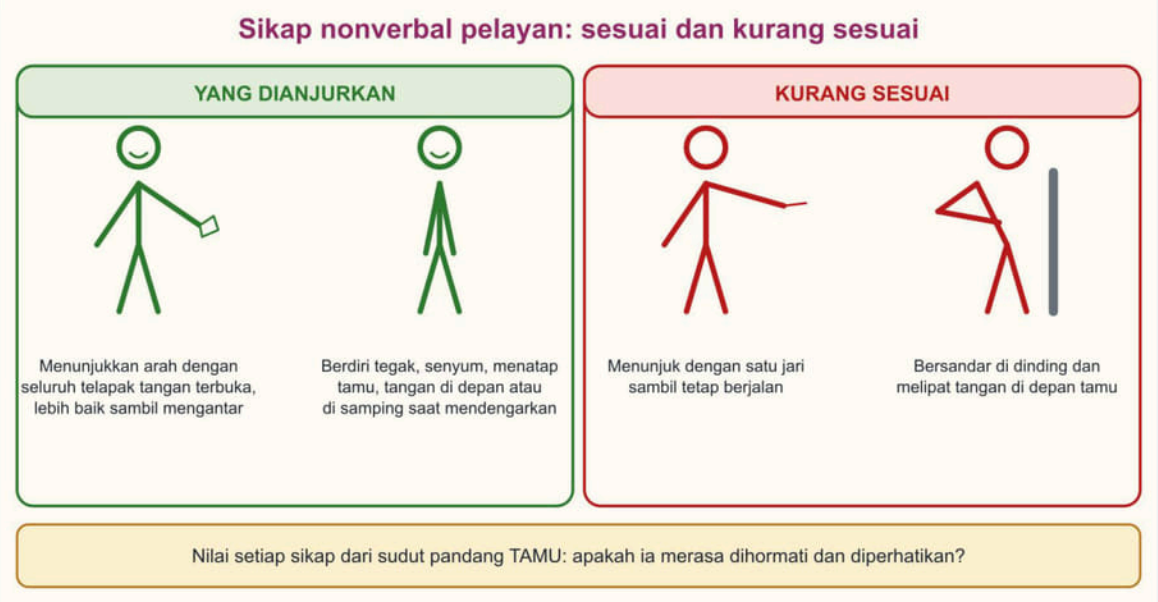
2. Komunikasi verbal

Komunikasi verbal adalah komunikasi dengan kata-kata, lisan maupun tulisan. Dalam pelayanan, komunikasi verbal yang baik memenuhi hal-hal berikut.

- **Menyapa dan membuka percakapan.** Salam, senyum, dan sapaan hangat di awal membuat tamu merasa disambut.
- **Berbicara jelas, sopan, dan dengan nada yang bersahabat.** Hindari nada tinggi, nada datar, atau terburu-buru.
- **Memakai bahasa yang sederhana** dan sesuai tamu. Hindari istilah dapur yang tidak dipahami tamu.
- **Memakai kalimat positif.** Katakan apa yang *bisa* dilakukan, misalnya "Kami buatkan yang baru, sebentar ya, Bu", bukan hanya "Tidak bisa".
- **Mengulang pesanan (*read back*).** Setelah mencatat, ulangi isi pesanan atau reservasi kepada tamu untuk memastikan benar. Pada pesanan yang diterima lewat telepon, ulangi semua rincian penting yang dicatat, terutama bila suasana bising atau penelepon berbicara cepat.
- **Tidak menyalahkan dan tidak berdebat.** Kata-kata seperti "itu bukan salah kami" atau "Ibu salah baca" memperburuk keadaan.

3. Komunikasi nonverbal

Komunikasi nonverbal adalah pesan yang disampaikan tanpa kata-kata: wajah, mata, postur, gerak tangan, jarak, penampilan, dan nada suara. Tamu sering menilai pelayananmu dari hal-hal ini sebelum kamu sempat berbicara. Gambar 2.18 membandingkan sikap yang sesuai dan yang kurang sesuai.



Gambar 2.18 Perbandingan sikap nonverbal pelayan: yang dianjurkan (kiri) dan yang kurang sesuai (kanan). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Postur tegak dan terbuka.** Berdiri tegak dengan tangan di depan atau di samping. Hindari bersandar di dinding, melipat tangan di dada, atau bertolak pinggang karena

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

terkesan acuh atau menantang.

- **Senyum dan kontak mata.** Menatap tamu dengan ramah menunjukkan perhatian. Jangan menatap ponsel atau melihat ke arah lain saat tamu berbicara.
- **Mengangguk dan sedikit membungkuk** saat mendengarkan keluhan atau permintaan menunjukkan kamu menyimak. Jangan memotong pembicaraan.
- **Gerakan tangan yang sopan.** Menunjukkan arah atau tempat dilakukan dengan **seluruh telapak tangan terbuka**, bukan menunjuk dengan satu jari. Lebih baik lagi bila kamu **mengantar** tamu beberapa langkah ke arah yang dituju.
- **Penampilan.** Seragam bersih dan rapi, rambut tertata, kuku bersih, dan tidak memakai wewangian yang menyengat.
- **Memberi tamu waktu.** Bila tamu belum memutuskan pesanannya, berdirilah di jarak yang sopan dengan sikap siap membantu, tanpa menatap tajam atau mendesak.

4. Melayani tamu dengan kebutuhan berbeda

Tamu tidak sama. Pelayanan prima berarti **menyesuaikan cara melayani dengan kebutuhan tiap tamu**, bukan memperlakukan semua tamu dengan cara yang sama (lihat Gambar 2.19).



Gambar 2.19 Contoh kebutuhan tamu dan cara melayaninya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Tamu lansia atau yang pendengarannya kurang baik:** berbicara lebih jelas dan sedikit lebih pelan, berhadapan dengan tamu supaya gerak bibir terlihat, dan tidak berteriak. Ulangi pesanan dengan jelas.
- **Tamu asing atau yang kurang memahami bahasa setempat:** pakai kata sederhana, tunjukkan gambar menu, gunakan isyarat sopan, dan konfirmasi hal penting seperti tingkat pedas.
- **Tamu pengguna kursi roda:** sediakan ruang gerak, berbicara langsung kepada tamu

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(bukan kepada pendampingnya), dan tanyakan bantuan apa yang diperlukan sebelum membantu.

- **Tamu anak-anak:** siapkan kursi dan perlengkapan makan yang aman, serta menu yang sesuai.
- **Tamu yang terburu-buru:** tanyakan waktu yang tersedia, tawarkan hidangan yang cepat disajikan, dan catat pesanan dengan ringkas.
- **Tamu dengan alergi atau pantangan:** tanyakan, catat, dan pastikan dapur mengetahuinya. Ini menyangkut keselamatan.

Prinsipnya: **perhatikan dulu, lalu sesuaikan**. Yang kamu lakukan harus membuat tamu merasa dihormati, bukan merasa dikasihani atau dibatasi.

5. Menangani keluhan pelanggan

Keluhan bukan serangan. Keluhan adalah **informasi gratis** tentang apa yang perlu diperbaiki. Pelanggan yang dilayani dengan baik saat mengeluh sering menjadi lebih setia daripada yang tidak pernah mengeluh. Ikuti langkah berikut (lihat Gambar 2.20).

1. **Dengarkan** sampai selesai tanpa memotong. Tatap tamu, angguk, dan catat.
2. **Minta maaf dan tunjukkan empati.** "Mohon maaf atas ketidaknyamanannya, Pak." Minta maaf atas pengalaman buruk itu tidak berarti mengakui kamu pribadi bersalah.
3. **Pastikan masalahnya** dengan mengulang singkat apa yang kamu dengar.
4. **Selesaikan sesuai kebijakan dan wewenang.** Perbaiki atau ganti hidangan, atau berikan kompensasi yang **diizinkan kebijakan usaha**, secepat mungkin. Bila di luar wewenangmu, sampaikan kepada atasan dan beri tahu pelanggan apa yang sedang kamu lakukan.
5. **Catat** keluhan dan penyebabnya agar tidak terulang.
6. **Tindak lanjut:** pastikan pelanggan puas dan ucapkan terima kasih atas masukannya.



Gambar 2.20 Enam langkah menangani keluhan langsung (atas) dan pola tanggapan atas keluhan di media sosial (bawah). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Beberapa hal yang **tidak boleh** dilakukan: membela diri atau menyalahkan pelanggan ("selera orang beda-beda"), menyalahkan rekan kerja di depan pelanggan, menjanjikan sesuatu di luar wewenang, atau memberi kompensasi yang berlebihan tanpa memperbaiki masalahnya. Tindakan paling baik biasanya **memperbaiki masalah itu sendiri** (misalnya mengganti hidangan yang salah atau mengulang pekerjaan yang keliru), lalu menambahkan kompensasi sesuai kebijakan bila ada.

6. Keluhan di media sosial

Keluhan yang ditulis di media sosial dibaca banyak orang, sehingga penanganannya punya dua sasaran: **menyelesaikan masalah pelanggan** dan **menjaga kepercayaan calon pelanggan lain yang membaca**. Pola yang dianjurkan:

1. **Tanggapi cepat, sopan, dan singkat di kolom yang sama.** Ucapkan maaf dan terima kasih atas masukannya.
2. **Jangan membela diri, menyebut nama staf, atau menyalahkan pihak lain** di depan umum.
3. **Ajak menyelesaikan lewat jalur pribadi** (pesan langsung atau telepon) untuk membahas detail pesanan.
4. **Selesaikan masalahnya** sesuai kebijakan, lalu catat penyebabnya.
5. **Jangan menghapus komentar** hanya karena isinya kritik. Menghapus justru membuat usaha tampak menyembunyikan masalah.
6. **Jangan membagikan diskon kepada semua pengikut** sebagai "tanggapan". Diskon massal tidak memperbaiki masalah pelanggan yang mengeluh dan menghapus laba.

Satu hal lagi yang menentukan adalah **pengendalian diri**. Tamu yang mengeluh sering sedang lapar, lelah, atau malu karena acaranya terganggu, sehingga nada bicaranya bisa tinggi. Pelayan profesional tidak membalas dengan emosi. Ia menarik napas, menurunkan nada suara, dan memusatkan perhatian pada masalah, bukan pada nada tamu. Bila keluhan makin memanas atau tamu menuntut sesuatu di luar wewenangnya, ia memanggil atasan dengan sopan dan tetap menemani tamu sampai atasan datang, bukan menghilang ke dapur.

7. Etika pelayanan

Etika pelayanan adalah aturan sikap yang menjaga kepercayaan pelanggan, dan kepercayaan itulah yang membuat tamu kembali dan menceritakan pengalamannya kepada orang lain. Beberapa yang utama:

- **Jujur**: menjelaskan bahan, harga, dan waktu penyajian apa adanya.
- **Adil dan tidak membeda-bedakan**: semua tamu dilayani dengan hormat yang sama, tanpa memandang penampilan, usia, atau jumlah belanja.
- **Menjaga privasi**: tidak membicarakan tamu atau menyebarkan data mereka.
- **Bertanggung jawab**: mengakui kesalahan dan memperbaikinya.
- **Bekerja dalam wewenang**: bila keputusan di luar wewenang, melapor kepada atasan.
- **Menjaga penampilan dan kebersihan** sebagai bentuk penghormatan kepada tamu,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

karena tamu menilai kebersihan lewat apa yang terlihat.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menangani pesanan yang salah

Di Rumah Makan Selera Nusantara pada 2027, seorang tamu memesan nasi goreng tidak pedas, tetapi yang datang sangat pedas. Ia berkata kepada pramusaji bahwa temannya sudah mulai makan dan ia lapar. Kebijakan rumah makan: kesalahan pesanan dari pihak rumah makan diganti tanpa biaya dan dicatat. Dapur membutuhkan sekitar 10 menit untuk membuat yang baru. Susun langkah pramusaji. *Kasus disusun untuk contoh; tokoh dan usaha fiktif.*

1. **Dengarkan** keluhan sampai selesai sambil menatap tamu dan mengangguk.
2. **Minta maaf dan empati:** "Mohon maaf atas kesalahannya, Pak. Kami ganti sekarang."
3. **Pastikan masalah:** mengulang "Nasi goreng tidak pedas, ya, Pak?" agar tidak salah lagi.
4. **Selesaikan sesuai kebijakan:** menawarkan penggantian gratis dan memberi tahu waktu sekitar 10 menit. Karena tamu sedang lapar, pramusaji menawarkan minuman atau camilan sambil menunggu bila diizinkan kebijakan.
5. **Catat** keluhan dan penyebabnya (mungkin catatan dapur tidak jelas) supaya dapur memperbaiki cara membaca pesanan.
6. **Tindak lanjut:** setelah hidangan baru datang, memastikan tamu puas dan berterima kasih atas kesabarannya.

Jawaban: minta maaf, ganti hidangan sesuai kebijakan dengan kabar waktu yang jelas, catat penyebab, dan tindak lanjut. Pilihan yang menyalahkan tamu ("tadi tidak bilang tidak pedas") atau meminta tamu menunggu tanpa kabar bukan jawaban.

Contoh 2 — Cara melayani dua tamu yang berbeda

Pada 2027, dua tamu datang ke sebuah kafe. Tamu pertama memakai kursi roda dan ditemani adiknya. Tamu kedua mengatakan hanya punya waktu dua puluh menit sebelum rapat. Tentukan cara melayani masing-masing. *Kasus disusun untuk contoh.*

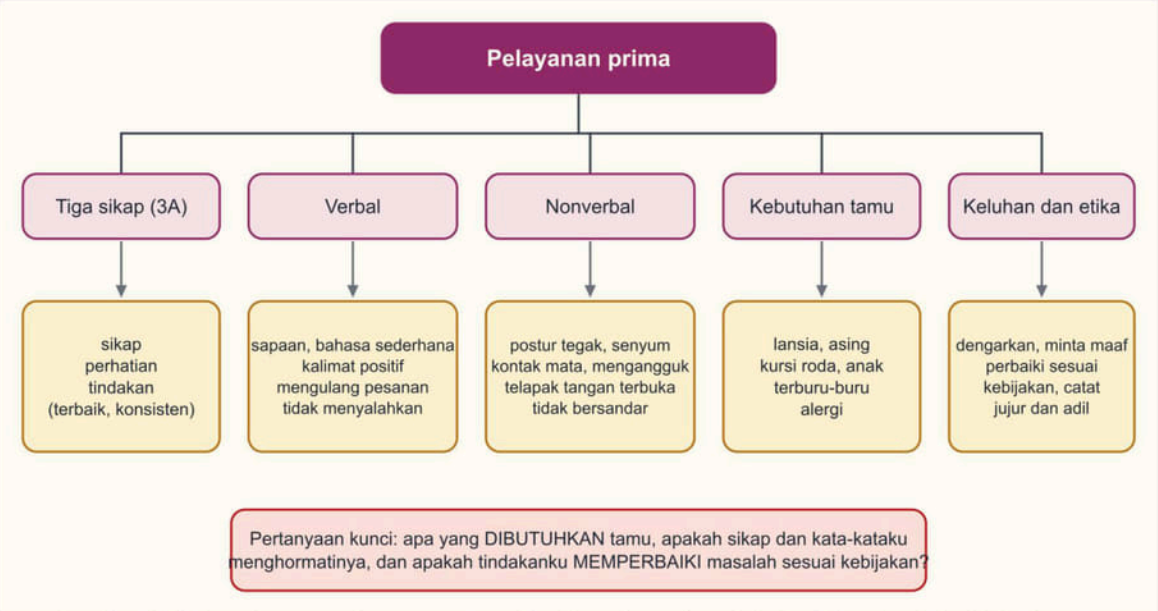
1. **Tamu pertama:** pramusaji menyapa tamu langsung, bukan hanya adiknya. Ia menanyakan apakah tamu ingin meja yang mudah dijangkau, menggeser kursi agar ruang gerak cukup, dan menanyakan bantuan sebelum membantu.
2. Pramusaji mencatat pesanan dengan menatap tamu dan mengulang pesanan kepadanya.
3. **Tamu kedua:** pramusaji menanyakan batas waktu, menawarkan dua tiga pilihan yang cepat disajikan, dan mencatat pesanan dengan ringkas.
4. Ia memberi tahu perkiraan waktu penyajian dan memastikan hidangan datang tepat waktu.

Jawaban: tamu pertama dilayani dengan bicara langsung kepadanya, menyiapkan ruang gerak, dan menanyakan bantuan; tamu kedua dengan pilihan cepat dan catatan ringkas. Tamu berbeda, cara melayani berbeda, tetapi sikap hormatnya sama.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

❖ PETA KONSEP

Gambar 2.21 merangkum pelayanan prima.



Gambar 2.21 Peta konsep pelayanan prima. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Pelayanan prima = terbaik, konsisten, berpusat pada pelanggan; bertumpu pada **sikap, perhatian, tindakan**.
- Verbal: sapaan, bahasa sederhana, kalimat positif, **mengulang pesanan**, tidak menyalahkan.
- Nonverbal: postur tegak, senyum, kontak mata, mengangguk, **menunjuk dengan telapak tangan terbuka**, tidak bersandar atau melipat tangan.
- Sesuaikan dengan kebutuhan tamu (lansia, asing, kursi roda, anak, terburu-buru, alergi).
- Keluhan: dengarkan, minta maaf, pastikan, selesaikan sesuai kebijakan dan wewenang, catat, tindak lanjut. Di media sosial: tanggapi singkat, jangan hapus, ajak ke jalur pribadi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal pelayanan prima:

1. **Baca kebutuhan atau perasaan tamu** di soal: terburu-buru, kecewa, kesulitan mendengar, tidak paham bahasa.
2. **Tentukan jenis soal:** komunikasi verbal, sikap nonverbal, kebutuhan khusus, atau keluhan.
3. **Pada soal keluhan**, urutkan: dengarkan, minta maaf, perbaiki sesuai kebijakan, catat. Pilihan yang melewatkan perbaikan atau mencatat bukan jawaban terbaik.
4. **Pada soal sikap tubuh**, nilai tiap sikap dari sudut pandang tamu: apakah ia merasa dihormati dan diperhatikan?
5. **Pada soal pilihan jamak atau Benar/Salah**, nilai tiap tindakan sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Membela diri atau menyalahkan.** "Setiap orang punya selera," "itu salah sopir," atau "Ibu salah baca nota."
- **Janji di luar wewenang.** Menggratiskan seluruh tagihan atau memberi diskon besar tanpa kebijakan.
- **Kompensasi tanpa perbaikan.** Diskon diberikan tetapi masalahnya (misalnya hidangan yang salah) tidak diperbaiki.
- **Diskon massal atau menghapus komentar** sebagai tanggapan keluhan di media sosial.
- **Sikap yang tampak efisien tetapi tidak sopan.** Menunjuk dengan satu jari sambil terus berjalan, bersandar sambil menunggu tamu.
- **Berbicara lebih keras ke tamu lansia.** Berteriak tidak sama dengan berbicara jelas.
- **Memperlakukan semua tamu sama.** Tamu berbeda membutuhkan cara yang berbeda.
- **Menunda keputusan yang masih dalam wewenang.** Bila kebijakan sudah jelas, petugas menyelesaikannya, tidak menunggu pemilik.

> Contoh salah tafsir: seorang pramusaji mendapati tamu mengeluh sup yang dingin. Ia berkata, "Tadi baru diangkat dari kompor, Pak, mungkin kelamaan di meja." Kalimat itu terdengar menjelaskan, tetapi mengesankan tamu yang salah. Yang tepat adalah meminta maaf dan menawarkan sup yang baru sesuai kebijakan.

● BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu menilai **sikap dan cara komunikasi** pramusaji terhadap dua meja yang berbeda dan menentukan benar atau salahnya setiap tindakan (bagian 3 dan 4, Gambar 2.18 dan 2.19).

►. Pada Juli 2027, Laras, siswa PKL sebagai pramusaji di Rumah Makan Pondok Rasa, melayani dua meja. Meja 1 diisi seorang kakek yang pendengarannya kurang baik. Meja 2 diisi dua wisatawan asing yang hanya sedikit memahami bahasa Indonesia dan ingin hidangan yang tidak pedas. Berikut tindakan Laras.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Laras berbicara lebih keras sambil berdiri di belakang kursi kakek agar suaranya terdengar jelas.	○	○
Laras menunjuk gambar pada buku menu sambil memberi tanda tingkat pedas kepada wisatawan asing.	○	○
Laras tersenyum dan menatap tamu saat mengulang pesanan di setiap meja sebelum pesanan dikirim ke dapur.	○	○

Pembahasan **Kunci: 1S 2B 3B**

Konsep: Pelayanan prima memadukan komunikasi verbal (kata yang jelas, sopan, diulang) dan nonverbal (senyum, kontak mata, posisi tubuh, isyarat, gambar), disesuaikan dengan kebutuhan setiap tamu.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Salah.** Tamu yang pendengarannya kurang baik terbantu bila melihat wajah dan gerak bibir pembicara. Laras sebaiknya berdiri di depan atau samping, berbicara jelas dan pelan, tanpa berteriak.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Gambar dan isyarat (komunikasi nonverbal) membantu tamu yang kurang memahami bahasa Indonesia memilih hidangan yang tidak pedas.

• **Pernyataan 3 → Benar.** Senyum dan kontak mata menunjukkan keramahan, sedangkan mengulang pesanan mencegah salah pesan.

Jawaban: Salah, Benar, Benar.

Soal berikut meminta kamu memilih **semua tindakan yang tepat** untuk menangani keluhan atas tulisan yang salah. Gunakan enam langkah pada bagian 5 (Gambar 2.20) dan pilih tindakan yang memperbaiki penyebabnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Pada Juni 2027, Bu Rahma mengambil kue ulang tahun pesanannya di Toko Kue Melati. Tulisan di kue ternyata "Selamat Ulang Tahun Nadya", padahal di nota tertulis "Nadia". Acara dimulai 2 jam lagi dan Bu Rahma kecewa. Kebijakan toko: kesalahan dari pihak toko diperbaiki tanpa biaya, dan setiap keluhan dicatat. Tulisan krim dapat dikerok dan ditulis ulang dalam sekitar 20 menit.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan karyawan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Meminta maaf dan menawarkan menulis ulang nama dalam sekitar 20 menit tanpa biaya.
☐ B. Menutup seluruh tulisan dengan hiasan bunga krim sehingga kue menjadi tanpa nama.
☐ C. Memberi potongan harga 50% sebagai permintaan maaf tanpa memperbaiki tulisan di kue.
☐ D. Mencatat keluhan dan penyebabnya agar petugas hias memeriksa nota sebelum menulis.
☐ E. Menyarankan Bu Rahma memesan kue baru untuk besok karena waktu acara tinggal 2 jam.

Pembahasan **Kunci: A, D**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Penanganan keluhan: meminta maaf, memperbaiki kesalahan sesuai kebutuhan pelanggan dan kebijakan usaha, lalu mencatat penyebab untuk mencegah kesalahan berulang.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✓ Kesalahan dari toko diperbaiki tanpa biaya dan masih sempat sebelum acara.
• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: cepat dan tampak rapi, tetapi kue kehilangan nama "Nadia" yang dipesan; perbaikan yang sesuai pesanan hanya butuh 20 menit.
• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: potongan terdengar murah hati, tetapi Bu Rahma membutuhkan kue yang benar untuk acaranya.
• **Pernyataan 4** ✓ Pencatatan keluhan sesuai kebijakan dan menjadi dasar mencegah kesalahan berulang.
• **Pernyataan 5** ✗ Perbaikan cukup 20 menit, sehingga kue dapat dipakai hari ini; kue untuk besok tidak menolong acara.

Jawaban: pernyataan 1, 4.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu kebutuhan atau perasaan tamu, lalu cocokkan dengan langkah yang kamu pilih.

1. Katering Sari Rasa mengantar 80 nasi kotak untuk rapat sebuah kantor pada April 2027. Kiriman terlambat 45 menit karena mobil pengantar mogok, sehingga rapat dimulai tanpa

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

makanan. Panitia rapat menelepon dengan marah. Kebijakan katering: keterlambatan lebih dari 30 menit mendapat potongan 10% dari tagihan, dan setiap keluhan dicatat untuk evaluasi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tanggapan petugas yang paling tepat adalah ....

A. Meminta maaf, memberi potongan 10% sesuai kebijakan, dan mencatat penyebabnya
B. Memberi potongan 10%, lalu menyatakan keterlambatan bukan kesalahan katering
C. Meminta maaf dan menggratiskan seluruh tagihan agar panitia tidak kecewa lagi
D. Meminta maaf, mencatat keluhan, dan menunggu keputusan pemilik soal potongan
E. Meminta maaf dan memberi potongan 10% untuk pesanan berikutnya dari kantor itu

2. Pada Oktober 2027, Fajar menerima telepon reservasi di Restoran Gurih Laut. Penelepon ingin memesan meja untuk 12 orang pada Sabtu pukul 19.00, lalu menyebutkan nama dan nomor teleponnya dengan cepat. Suasana restoran sedang ramai dan bising.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara Fajar menanggapi yang paling tepat adalah ....

A. Mencatat, lalu mengulang tanggal, jam, jumlah tamu, nama, dan nomornya
B. Meminta penelepon mengirim pesan tertulis karena suasana restoran bising
C. Menyimpan detail pesanan dalam ingatan, lalu mencatatnya setelah sepi
D. Menerima pesanan dan meminta penelepon datang lebih awal untuk memastikan
E. Meminta penelepon menelepon lagi nanti saat suasana restoran sudah sepi

3. Pada April 2027, seorang pelanggan menulis komentar di unggahan Instagram Katering "Sehat Selalu": "Kemarin pesan 30 kotak, lauk ayamnya dingin dan alot. Kecewa!" Komentar itu sudah dibaca dan disukai puluhan orang. Admin memeriksa catatan: pesanan diantar 2 jam setelah dimasak karena sopir datang terlambat.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tanggapan admin yang paling tepat adalah ....

A. Meminta maaf di komentar, lalu mengajak menyelesaikan lewat pesan pribadi
B. Membalas lewat pesan pribadi saja tanpa menanggapi di kolom komentar
C. Meminta maaf di komentar sambil menyebut sopir yang ceroboh sebagai penyebab
D. Meminta maaf di komentar sambil membagikan kode diskon untuk semua pengikut
E. Menghapus komentar itu, lalu meminta maaf kepada pelanggan lewat telepon

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

4. Pada Maret 2027, Restoran Daun Pisang sedang ramai. Supervisor menilai sikap tubuh tiga pramusaji yang sedang melayani tamu dalam situasi berbeda: tamu yang bertanya letak toilet, tamu lansia yang menyampaikan keluhan, dan tamu yang masih lama memilih menu. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Rina menunjukkan letak toilet dengan jari telunjuk sambil tetap berjalan ke meja lain agar pelayanan tidak terhenti. Sikap ini sesuai pelayanan prima.	○	○
Dodi sedikit membungkuk, mengangguk, dan mencatat keluhan tamu lansia tanpa memotong pembicaraannya. Sikap ini sesuai pelayanan prima.	○	○
Sari menunggu tamu memilih menu sambil bersandar di dinding dan melipat tangan agar tamu tidak merasa didesak. Sikap ini sesuai pelayanan prima.	○	○

Kunci singkat: 1. A 2. A 3. A 4. 1S 2B 3S

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menyebut enam langkah menangani keluhan dan menjelaskan mengapa menyalahkan pelanggan adalah langkah yang keliru?
- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa menunjuk arah dengan telapak tangan terbuka dianggap lebih sopan?
- **Yang harus kuingat: sikap, perhatian, tindakan**; dengarkan dan minta maaf, perbaiki sesuai kebijakan dan wewenang, catat; sesuaikan cara dengan kebutuhan tamu.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 2.4: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-2.4

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kuis Akhir Bab 2

SMKKUL-KB2

Jumlah soal: 25 **Waktu anjuran:** 60 menit

Kerjakan sendiri dan berwaktu. Setelah selesai, cocokkan dengan kunci di Bagian D, isi tabel skor, lalu lihat anjuran di bawahnya.

Kerjakan Kuis Bab 2 di LMS

Skor dan progresmu tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-KB2

1. Tiga siswa SMK Kuliner mengamati Stasiun Mekar Jaya selama lima hari kerja pada Maret 2027 dan mencatat: pukul 06.00–07.30 sekitar 800 penumpang turun lalu berjalan kaki ke gedung perkantoran di seberang; hanya ada satu penjual gorengan dan satu penjual kopi saset; tidak ada tempat duduk di sekitar penjual; tiga penumpang yang ditanya mengaku sering melewatkan sarapan karena terburu-buru.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kesimpulan yang paling didukung oleh catatan tersebut adalah ....

A. sewa kios di stasiun murah sehingga modal usaha yang dibutuhkan kecil
B. penjual gorengan di stasiun itu akan merugi karena kalah bersaing
C. ada kebutuhan sarapan siap santap pada pagi hari yang belum terlayani
D. penumpang lebih menyukai kopi saset daripada kopi yang diseduh langsung
E. semua penumpang yang turun akan membeli sarapan bila tersedia

2. Kedai Bubur Pak Lukman menyusun analisis SWOT pada 2027 dengan faktor berikut: (1) pemilik memiliki ruko sendiri sehingga tidak membayar sewa; (2) hanya satu juru masak yang mampu membuat bubur; (3) pemerintah kota akan membangun terminal baru sejauh 200 meter dari kedai; (4) harga beras naik 15 % dalam tiga bulan; (5) sebuah waralaba bubur akan dibuka di seberang kedai.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pengelompokan faktor yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Ruko milik sendiri tanpa biaya sewa adalah kekuatan.
☐ B. Hanya satu juru masak yang mampu membuat bubur adalah ancaman.
☐ C. Pembangunan terminal baru di dekat kedai adalah peluang.
☐ D. Kenaikan harga beras sebesar 15 % adalah kelemahan.
☐ E. Pembukaan waralaba bubur di seberang kedai adalah ancaman.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Pengelola kantin SMK Nusa mencatat pengamatan selama lima hari sekolah pada Februari 2027.

Waktu	Rata-rata pembeli	Rata-rata lama antre
Istirahat pertama (09.30–10.00)	210	14 menit
Istirahat kedua (12.00–12.30)	120	6 menit

Kantin memiliki dua kasir dan empat penjual makanan. Dua belas siswa yang ditanya menyebut mereka sering tidak sempat makan karena antrean.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap kesimpulan berikut berdasarkan catatan tersebut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	**Benar**	**Salah**
Kebutuhan layanan yang cepat pada istirahat pertama belum terlayani dengan baik.	○	○
Pada istirahat kedua, antrean sama panjangnya dengan istirahat pertama.	○	○
Siswa jarang membeli di kantin karena menganggap rasa makanannya kurang enak.	○	○

4. Toko Roti Sinar menyadari laba bulan ini turun pada 2027. Pemilik membandingkan data bulan lalu dan bulan ini.

Hal	Bulan lalu	Bulan ini
Harga tepung per kilogram	Rp12.000	Rp12.000
Biaya bahan satu adonan	Rp100.000	Rp100.000
Roti yang jadi dari satu adonan	40 buah	34 buah
Harga jual per roti	Rp4.000	Rp4.000
Roti terjual per hari	200 buah	200 buah

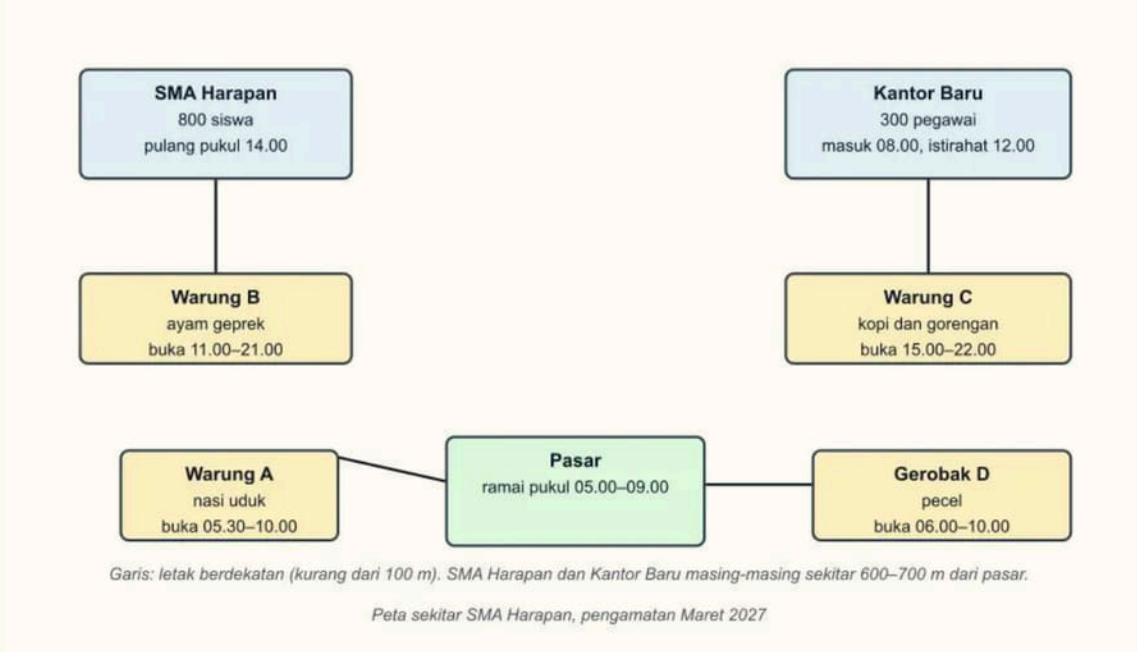
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling menyasar penyebab turunnya laba adalah ....

A. menaikkan harga jual semua roti agar laba kembali ke angka bulan lalu
B. menambah iklan di media sosial agar jumlah roti terjual per hari bertambah
C. menetapkan ukuran adonan baku per roti dengan menimbang tiap potongan adonan
D. berpindah ke pemasok tepung lain yang menawarkan harga lebih murah
E. memberi diskon pembelian ketiga supaya pelanggan membeli lebih banyak roti di toko

5. Gambar menunjukkan peta hasil pengamatan siswa SMK Kuliner di sekitar SMA Harapan pada Maret 2027, lengkap dengan jumlah pengguna, jam sibuk, dan penjual makanan yang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

sudah ada. Siswa ingin membuka usaha makanan yang dipilih berdasarkan kebutuhan yang belum terlayani.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Peluang yang paling didukung oleh peta tersebut adalah ....



Garis: letak berdekatan (kurang dari 100 m). SMA Harapan dan Kantor Baru masing-masing sekitar 600–700 m dari pasar.

Peta sekitar SMA Harapan, pengamatan Maret 2027

A. sarapan nasi dan pecel di dekat pasar karena pasar ramai pada pagi hari
B. makan siang ayam geprek di dekat sekolah karena sekolah memiliki 800 siswa
C. kopi dan gorengan sore hari di dekat kantor karena pegawai butuh camilan
D. sarapan dan makan siang pegawai Kantor Baru karena belum ada penjual di jam itu
E. makan malam di dekat pasar karena pasar sudah tutup dan tidak ada penjual lain

6. Laporan laba rugi sehari Kedai Kopi Lereng pada Juli 2027 ditunjukkan pada tabel.

Uraian	Perhitungan	Jumlah
Penjualan	90 gelas × Rp16.000	Rp1.440.000
Biaya bahan	90 gelas × Rp6.500	Rp585.000
Kemasan	90 gelas × Rp1.000	Rp90.000
Tenaga kerja	dua pegawai harian	Rp200.000
Gas dan listrik	perkiraan sehari	Rp50.000
Sewa tempat	bagian sehari	Rp120.000

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Laba bersih kedai sehari adalah Rp395.000.	○	○
Laba bersih kedai sekitar 35 % dari penjualan.	○	○
Biaya bahan merupakan komponen biaya yang paling besar dalam laporan.	○	○

7. Standar resep kue talam di dapur SMK menghasilkan 15 porsi dengan bahan: tepung beras 225 g, santan 450 mL, gula 135 g, dan telur 4 butir. Pada Juni 2027 unit usaha menerima pesanan 40 porsi. Bila hasil kali berupa pecahan butir telur, pembulatan dilakukan ke atas. (Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kebutuhan bahan untuk 40 porsi adalah ....

A. tepung beras 600 g, santan 1.200 mL, gula 360 g, dan telur 11 butir
B. tepung beras 600 g, santan 1.200 mL, gula 360 g, dan telur 10 butir
C. tepung beras 562,5 g, santan 1.125 mL, gula 337,5 g, dan telur 10 butir
D. tepung beras 675 g, santan 1.350 mL, gula 405 g, dan telur 12 butir
E. tepung beras 450 g, santan 900 mL, gula 270 g, dan telur 8 butir

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

8. Gambar adalah nota belanja Warung Nasi Kuning Bu Siti untuk pesanan 25 porsi nasi kuning pada Mei 2027. Semua barang pada nota dipakai untuk membuat 25 porsi itu, kecuali barang yang bukan bahan makanan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Biaya bahan per porsi adalah ....

TOKO BAHAN "SUMBER REZEKI"
Nota belanja Warung Nasi Kuning Bu Siti — 14 Mei 2027

Beras	4 kg × Rp14.000	Rp56.000
Santan	2 liter × Rp18.000	Rp36.000
Ayam	3 kg × Rp36.000	Rp108.000
Telur	25 butir × Rp2.200	Rp55.000
Bumbu dan rempah (borongan)		Rp24.000
Sabun cuci piring	1 botol	Rp12.000
TOTAL		**Rp291.000**

A. Rp11.640
B. Rp9.720
C. Rp13.950
D. Rp10.200
E. Rp11.160

9. Warung Pisang Goreng Bu Rini pada 2027 membayar sewa lapak Rp600.000 per bulan dan gaji satu pegawai tetap Rp1.500.000 per bulan. Pisang, tepung, dan minyak yang dipakai bertambah sesuai banyaknya gorengan yang dibuat, begitu juga kantong kemasan yang dipakai tiap pembelian.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Biaya yang berubah mengikuti jumlah gorengan yang dibuat adalah ....

A. sewa lapak dan gaji pegawai tetap setiap bulan
B. pisang, tepung, minyak, dan kantong kemasan
C. sewa lapak dan kantong kemasan tiap pembelian
D. gaji pegawai tetap dan minyak goreng yang dipakai
E. pisang yang dipakai dan sewa lapak per bulan

10. Tiga kedai kopi sudah beroperasi di sekitar kampus pada 2027. Alumni SMK membuka kedai keempat bernama Kopi Jeda dengan target mahasiswa tingkat akhir yang mengerjakan skripsi. Hasil wawancara 25 calon pelanggan: mereka butuh tempat yang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

betah dipakai berjam-jam, butuh stopkontak dan jaringan internet yang kuat, ingin kedai yang buka sampai pukul 02.00, dan hanya mampu membayar sekitar Rp20.000 sekali datang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keunggulan yang paling tepat dijadikan posisi Kopi Jeda di benak target adalah ....

A. kedai paling murah se-kota dengan potongan harga setiap hari
B. tempat nyaman mengerjakan skripsi sampai larut dengan harga terjangkau
C. kedai dengan menu kopi paling lengkap dari berbagai negara di Indonesia
D. satu-satunya kedai yang memakai biji kopi impor mahal dari luar negeri
E. kedai yang letaknya paling dekat dengan stasiun dan terminal kota

11. Manajer Restoran Taman Anggrek menargetkan biaya bahan setiap menu tepat 30 persen dari harga jual pada 2027. Menu baru nasi bakar ikan membutuhkan bahan senilai Rp7.800 per porsi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Harga jual yang sesuai dengan target tersebut adalah ....

A. Rp10.140
B. Rp11.140
C. Rp23.400
D. Rp26.000
E. Rp25.000

12. Kelompok siswa membuka stan siomay di bazar sekolah selama dua hari pada 2027. Sewa stan Rp300.000. Biaya bahan dan kemasan Rp3.200 per porsi, dan siomay dijual Rp6.500 per porsi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang benar adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Titik impas tercapai pada penjualan sekitar 91 porsi.
☐ B. Bila terjual 80 porsi, stan sudah memperoleh laba karena harga jual lebih besar daripada biaya per porsi.
☐ C. Bila terjual 150 porsi, labanya Rp195.000.
☐ D. Bila sewa naik menjadi Rp420.000, titik impas tetap 91 porsi karena harga jualnya tidak berubah.
☐ E. Agar laba mencapai Rp400.000, stan harus menjual sekitar 213 porsi.

13. Pak Haji Anwar menyusun kanvas model bisnis untuk Soto Betawi Pak Haji pada 2027 dan menulis beberapa catatan: sewa kios Rp2.500.000 per bulan dan gaji dua juru masak; pemasok daging langganan dari Pasar Induk; pesanan lewat WhatsApp dan aplikasi pesan-antar; pegawai kantor di sekitar kios; penjualan semangkuk soto dan paket langganan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

bulanan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penempatan catatan pada blok kanvas yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Sewa kios dan gaji juru masak termasuk struktur biaya.
☐ B. Pesanan lewat WhatsApp dan aplikasi pesan-antar termasuk sumber pendapatan.
☐ C. Pemasok daging langganan dari Pasar Induk termasuk mitra utama.
☐ D. Pegawai kantor di sekitar kios termasuk sumber daya utama.
☐ E. Penjualan semangkuk soto dan paket langganan bulanan termasuk sumber pendapatan.

14. Siswa SMK Kuliner ingin menjual makanan kepada keluarga pasien yang menunggu di lorong rumah sakit pada malam hari (2027). Profil target: duduk di kursi tunggu tanpa meja, tidak ada alat pemanas, rumah sakit melarang makanan beraroma menyengat, anggaran paling tinggi Rp20.000, dan mereka butuh makanan yang mengenyangkan.

Produk	Cara saji	Aroma	Harga	Mengenyangkan
Roti lapis ayam	siap santap, suhu ruang	ringan	Rp16.000	ya
Seblak pedas	harus panas	menyengat	Rp14.000	ya
Sate dengan kuah	kuah harus panas	menyengat	Rp25.000	ya
Nasi kuning kotak	siap santap, suhu ruang	menyengat	Rp18.000	ya
Puding buah dalam cup	siap santap, dingin	ringan	Rp12.000	tidak

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Produk yang memenuhi semua batasan target adalah ....

A. roti lapis ayam
B. seblak pedas
C. sate dengan kuah
D. nasi kuning kotak
E. puding buah dalam cup

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

15. Warung Seblak Mbak Tia menyusun rencana promosi daring pada 2027. Pemilik mempertimbangkan beberapa cara.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara promosi yang sesuai dengan etika pemasaran adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. memakai foto porsi yang sama dengan yang diterima pelanggan
☐ B. menulis diskon 50 persen padahal harga dinaikkan lebih dahulu
☐ C. menyebutkan bahan utama dan alergen penting pada keterangan menu
☐ D. mengunggah ulasan palsu yang menjelekkan seblak pesaing di seberang jalan
☐ E. menjaga nomor telepon pelanggan dan tidak membagikannya kepada pihak lain

16. Raka, pramusaji Restoran Bukit Indah pada 2027, melihat seorang pejabat daerah makan bersama keluarganya di meja 5. Seorang temannya mengirim pesan dan meminta Raka memotret tamu itu serta mengirimkan nomor telepon yang tercatat pada reservasinya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Sikap Raka yang paling tepat adalah ....

A. memotret tamu secara diam-diam tetapi tidak mengirim nomor teleponnya
B. mengirim nomor telepon tamu tetapi tidak memotretnya agar tidak mengganggu tamu itu
C. mengirim foto tamu tanpa menyebut nama dan meja tempat duduknya
D. bertanya kepada rekan kerja lain apakah permintaan temannya boleh dipenuhi
E. menolak dengan sopan karena keberadaan dan data tamu harus dijaga kerahasiaannya

17. Katering "Dapur Griya" melayani nasi kotak untuk 150 keluarga di Perumahan Griya Asri. Pada 2027 pemilik ingin menambah pelanggan di perumahan itu dengan anggaran promosi Rp600.000. Hasil pengamatan: ibu-ibu perumahan sering berkumpul di arisan RT dan aktif di grup WhatsApp perumahan.

Langkah	Biaya	Keterangan
Tester di dua kali arisan RT	Rp180.000	langsung menjangkau ibu-ibu perumahan
Iklan daring ke seluruh provinsi	Rp450.000	menjangkau orang di luar wilayah antar
Katalog menu di grup WhatsApp perumahan	Rp50.000	langsung menjangkau warga perumahan
Spanduk di gerbang perumahan	Rp200.000	terlihat setiap warga yang keluar masuk
Pengaruh media sosial nasional	Rp900.000	menjangkau pengikut di seluruh Indonesia

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah yang tepat dipilih adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. tester di dua kali arisan RT
☐ B. iklan daring ke seluruh provinsi
☐ C. katalog menu di grup WhatsApp perumahan
☐ D. spanduk di gerbang perumahan
☐ E. pengaruh media sosial nasional

18. Di Restoran Taman Sari pada 2027, seorang tamu menanyakan letak mushola kepada pramusaji yang sedang membawa nampan kosong. Mushola berada di lantai atas, melewati dua belokan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara pramusaji yang paling sesuai dengan pelayanan prima adalah ....

A. mengantar tamu beberapa langkah sambil menunjuk dengan telapak tangan terbuka
B. menunjuk arah dengan satu jari sambil terus berjalan membawa nampan kosong ke dapur
C. menjawab "di atas" tanpa berhenti dan tanpa menatap tamu yang bertanya
D. meminta tamu bertanya kepada kasir karena itu bukan tugas pramusaji
E. memanggil rekan dengan suara keras agar rekan itu yang menjawab tamu

19. Pukul 11.35, seorang tamu datang sendirian ke Rumah Makan Kuah Hangat pada 2027. Ia hanya punya 25 menit sebelum rapat. Ia membutuhkan sekitar 10 menit untuk makan dan 3 menit untuk membayar, dan bersedia membayar paling tinggi Rp25.000. Menu yang tersedia dan waktu penyajiannya: nasi goreng spesial (8 menit, Rp28.000), soto ayam (10 menit, Rp24.000), gado-gado (12 menit, Rp26.000), sop iga (18 menit, Rp38.000), dan pepes ikan (20 menit, Rp32.000).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menu yang paling tepat ditawarkan pramusaji adalah ....

A. nasi goreng spesial, karena paling cepat disajikan, yaitu 8 menit
B. gado-gado, karena waktu penyajiannya sesuai dengan waktu yang tersedia bagi tamu
C. soto ayam, karena disajikan dalam 10 menit dan harganya sesuai anggaran
D. sop iga, karena paling mengenyangkan dan cocok untuk makan siang tamu
E. pepes ikan, karena paling sehat dan paling sedikit minyaknya bagi tamu

20. Warung Mie Bangka Pak Ardi berjualan di aplikasi pesan-antar sejak awal 2027. Pada Juli pemilik merangkum 200 ulasan pelanggan: 58 ulasan menyebut porsi lebih kecil daripada foto, 31 menyebut kuah tumpah saat tiba, 96 memuji rasa dan bumbu yang pas, 9 menyebut harga mahal, dan 6 menyebut pengantaran lama.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah yang paling menyasar masalah utama adalah ....

A. memberi diskon 30 persen untuk semua menu selama sebulan
B. mengganti foto dengan foto porsi sebenarnya serta ukuran porsinya
C. memasang iklan berbayar ke seluruh kota agar pesanan bertambah dalam sebulan
D. menaikkan harga supaya produk terkesan lebih bermutu
E. menghapus ulasan yang menyebut porsi kecil agar rating naik

21. Di Warung Soto Pelangi pada 2027, seorang tamu menemukan sehelai rambut di mangkuk sotonya dan menunjukkannya kepada pramusaji dengan wajah kesal. Warung memiliki kebijakan mengganti hidangan yang bermasalah tanpa biaya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan pramusaji yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. meminta maaf dan segera menawarkan soto pengganti tanpa biaya sesuai kebijakan
☐ B. menyebut nama juru masak yang bertugas agar tamu merasa keluhannya ditanggapi
☐ C. mencatat kejadian dan melaporkannya kepada kepala dapur agar penyebabnya diperbaiki
☐ D. mengatakan bahwa rambut itu bukan rambut orang dapur dan mungkin milik tamu sendiri
☐ E. memberi tahu perkiraan waktu soto pengganti agar tamu tidak menunggu tanpa kabar

22. Pak Hasan makan bersama lima rekannya di Warung Mie Sederhana pada 2027. Ia mengeluh kuah mie ayamnya terlalu asin, lalu berkata, "Gratiskan semua makanan satu meja ini, kalau tidak saya tulis ulasan buruk." Kebijakan warung: keluhan rasa dibalas dengan mengganti porsi yang dikeluhkan tanpa biaya; kompensasi lain hanya boleh diputuskan manajer.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan pramusaji yang paling tepat adalah ....

A. menolak keluhan karena selera setiap orang berbeda dan resep sudah standar
B. menyanggupi seluruh tagihan gratis agar tamu tidak menulis ulasan buruk
C. memberi potongan 50 persen untuk satu meja tanpa mengganti mie yang asin
D. meminta maaf, mengganti mie asin tanpa biaya, dan meneruskan permintaan lain ke manajer
E. meminta tamu menambah air panas agar tidak asin dan menyebut tamu terlalu sensitif

23. Kedai Sate Pak Taufik menerima ulasan bintang dua di aplikasi peta pada September 2027: "Pelayan lama datang dan kamar mandi kotor. Satenya enak." Pemilik mempertimbangkan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

beberapa tanggapan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Membalas singkat di kolom ulasan, meminta maaf, lalu mengajak pelanggan membahas detail lewat pesan pribadi adalah tanggapan yang tepat.	○	○
Membagikan kupon diskon 30 persen kepada semua pengikut sudah menyelesaikan keluhan pelanggan itu.	○	○
Menghapus ulasan itu lebih baik daripada menjawabnya karena ulasan buruk menurunkan kepercayaan calon pelanggan.	○	○

24. Kedai "Ayam Kremes Bu Dewi" hanya mengantar pesanan dalam radius 3 km dari kedai. Pada Agustus 2027 pemilik mencoba empat saluran promosi.

Saluran	Biaya	Pesanan baru	Pesanan baru dari dalam radius antar
Iklan daring seluruh kota	Rp400.000	50	20
Iklan daring terarah radius 3 km	Rp300.000	30	28
Tester di pasar	Rp200.000	16	16
Brosur di perumahan	Rp120.000	8	8

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pemilik menilai saluran dari biaya per pesanan baru yang dapat dilayani, yaitu pesanan dari dalam radius antar. Saluran yang paling hemat adalah ....

A. iklan daring seluruh kota, sekitar Rp8.000 per pesanan
B. brosur di perumahan, sekitar Rp15.000 per pesanan
C. tester di pasar, sekitar Rp12.500 per pesanan
D. iklan daring seluruh kota, sekitar Rp20.000 per pesanan
E. iklan daring terarah 3 km, sekitar Rp10.700 per pesanan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

25. Seorang wisatawan asing yang kurang memahami bahasa Indonesia datang ke Rumah Makan Selera Nusantara pada 2027 dan mengatakan ia alergi kacang. Pramusaji Dita melayaninya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan Dita yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. memakai kata sederhana dan menunjukkan gambar menu agar tamu mudah memilih
☐ B. menanyakan alergi tamu, mencatatnya, dan memastikan dapur mengetahuinya
☐ C. berbicara lebih keras supaya tamu dapat memahami kata-kata yang diucapkan
☐ D. menyarankan semua menu pedas tanpa menjelaskan bahan utamanya kepada tamu
☐ E. mengulang pesanan dan bahan utama hidangan untuk memastikan tidak ada kacang

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar	1, 2, 3, 5, 10, 13, 14	___ / 7	Ulangi hlm. 60
Sub bab 2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner	4, 6, 7, 8, 9, 11, 12	___ / 7	Ulangi hlm. 74
Sub bab 2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring	15, 17, 20, 24	___ / 4	Ulangi hlm. 89
Sub bab 2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan	16, 18, 19, 21, 22, 23, 25	___ / 7	Ulangi hlm. 102

Skor 70 % atau lebih: lanjut ke bab berikutnya. Skor 50–69 %: ulangi sub bab pada tabel yang kurang dari separuh benar. Skor di bawah 50 %: baca ulang bab ini dari awal. (Angka ini anjuran belajar, bukan prediksi nilai TKA.)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bab 3 · Keamanan Pangan, K3, dan Kelestarian Lingkungan

SMKKUL-B3

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat:

- menilai risiko di dapur dan memilih pengendalian serta alat pelindung diri yang tepat
- menerapkan higiene personal dan sanitasi alat, ruang, dan bahan
- mencegah kontaminasi dan pertumbuhan bakteri lewat suhu, waktu, penyimpanan, dan penerimaan bahan
- mengelola limbah dapur dan mengurangi sisa makanan

Peta bab

Sub bab	Judul
3.1	K3 dan alat pelindung diri di dapur
3.2	Higiene dan sanitasi makanan
3.3	Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi
3.4	Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan

Bab 3 di LMS

Buka seluruh latihan bab ini di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-B3

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur

SMKKUL-3.1

◎ APA YANG DIUJI

Bab 3 membahas sub-elemen keenam kisi-kisi TKA Kuliner: **kecakapan kerja dasar, K3, dan budaya kerja**. Lingkup materinya mencakup konsep K3 di dapur, higiene dan sanitasi, keamanan pangan, alat pelindung diri (APD), pengelolaan limbah, dan kesadaran lingkungan. Sub bab ini membahas dua yang pertama dalam daftar itu, yaitu **konsep K3 dan penggunaan APD**. Kompetensi yang diminta adalah **menerapkan dan menganalisis** prinsip K3, yaitu level 2 dan 3.

K3 adalah singkatan dari **keselamatan dan kesehatan kerja**, yaitu upaya agar pekerja selamat dari kecelakaan dan terhindar dari penyakit akibat pekerjaan. Dapur adalah tempat kerja yang penuh bahaya: api, uap, minyak panas, pisau tajam, listrik, lantai licin, dan beban berat. Karena itu, soal K3 selalu berupa **kasus kerja di dapur**: sebuah pekerjaan yang berisiko, lalu kamu memilih rencana kerja, tindakan pencegahan, atau pertolongan pertama yang paling tepat.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menyebutkan jenis bahaya di dapur dan menilai risikonya berdasarkan kemungkinan dan keparahan;
- memilih pengendalian bahaya sesuai urutan yang benar, dari yang paling kuat sampai yang paling lemah;
- memilih APD yang sesuai bahaya dan menggunakannya dengan benar;
- bekerja dengan aman saat mengangkat beban, memakai pisau dan alat iris, listrik, gas, dan minyak panas;
- memberi pertolongan pertama pada luka bakar dan luka sayat, serta menangani api dan kebocoran gas.

◆ KONSEP INTI

Tidak ada dapur yang bebas dari bahaya. Panas, tajam, licin, dan berat adalah bagian dari pekerjaan memasak. Karena itu, juru masak yang baik bukan orang yang tidak pernah takut, melainkan orang yang **mengenali bahaya lebih dulu dan mengaturnya sebelum bekerja**. K3 memberi cara berpikir yang runtut untuk itu.

1. Jenis bahaya di dapur

Bahaya adalah sesuatu yang berpotensi menyebabkan cedera atau sakit. Bahaya di dapur dapat dikelompokkan sebagai berikut.

- **Bahaya panas dan api:** minyak mendidih, uap, permukaan kompor dan oven, serta api yang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

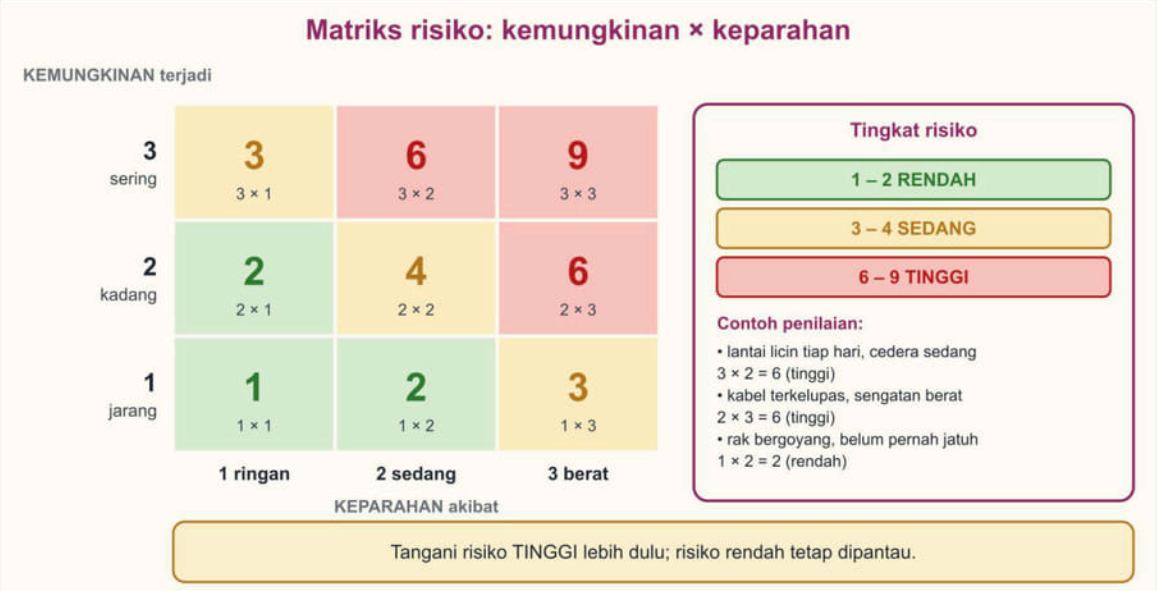
menyambar.

- **Bahaya tajam dan mekanis:** pisau, alat pengiris, mesin penggiling, dan mixer yang berputar.
- **Bahaya listrik:** kabel terkelupas, colokan longgar, dan alat listrik yang basah.
- **Bahaya gas:** kebocoran gas LPG yang dapat menimbulkan kebakaran atau ledakan.
- **Bahaya licin dan jatuh:** lantai basah atau berminyak, serta barang yang berserakan.
- **Bahaya beban dan ergonomi:** mengangkat panci atau karung berat dengan cara yang salah, atau bekerja terlalu lama dengan sikap tubuh yang tidak nyaman.
- **Bahaya kimia:** bahan pembersih dan pembasmi hama yang berbahaya bila terkena kulit, mata, atau tercampur.
- **Bahaya biologis:** bakteri dan kotoran. Bagian ini dibahas lebih rinci di Sub bab 3.2 dan 3.3.

2. Risiko: kemungkinan dikali keparahan

Risiko adalah gabungan dari dua hal: seberapa **mungkin** bahaya itu menyebabkan kecelakaan, dan seberapa **parah** akibatnya. Bahaya yang sering terjadi dan akibatnya berat harus ditangani lebih dulu daripada bahaya yang jarang terjadi dan akibatnya ringan.

Cara sederhana menilainya adalah dengan memberi angka 1 sampai 3 pada kemungkinan (jarang, kadang, sering) dan pada keparahan (ringan, sedang, berat), lalu mengalikannya. Hasil 1–2 berarti risiko rendah, 3–4 sedang, dan 6–9 tinggi. Gambar 3.1 menunjukkan tabel penilaiannya.



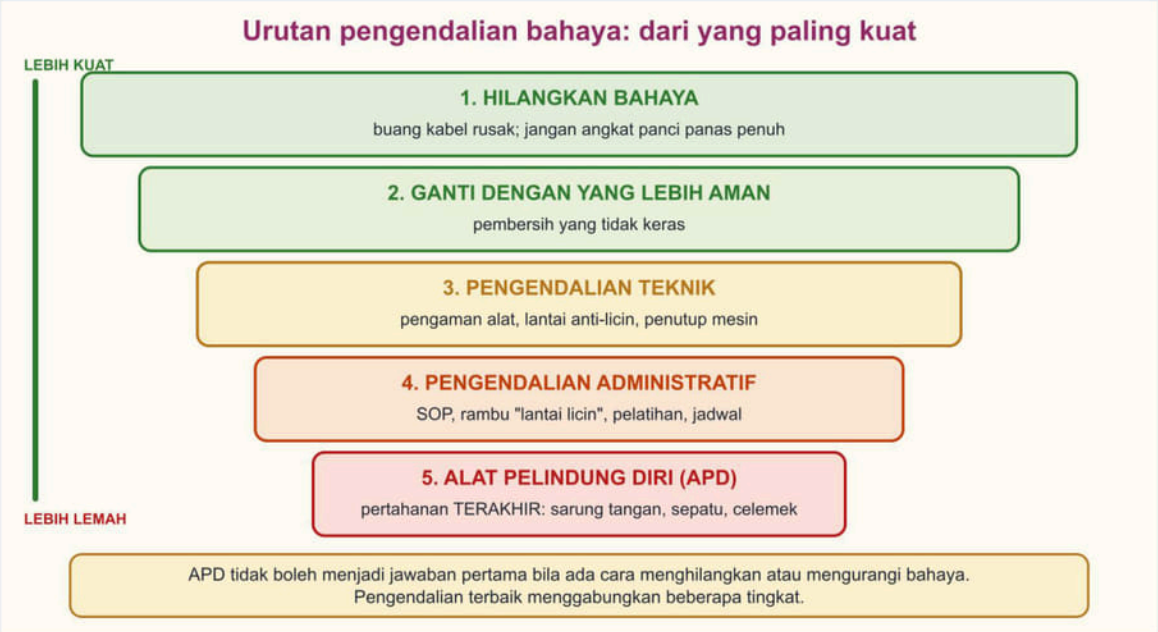
Gambar 3.1 Matriks risiko: kemungkinan dikali keparahan menentukan seberapa cepat bahaya harus ditangani. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Urutan pengendalian bahaya

Setelah risiko diketahui, bahaya dikendalikan. Ada urutan dari cara yang paling kuat sampai yang paling lemah, dan **kamu harus memulai dari yang paling kuat** (lihat Gambar 3.2).

1. **Menghilangkan bahaya (eliminasi).** Bahaya dihapus sama sekali, misalnya membuang kabel yang rusak, atau tidak mengangkat panci panas penuh sama sekali.
2. **Mengganti dengan yang lebih aman (substitusi).** Misalnya memakai pembersih yang tidak berbahaya sebagai pengganti pembersih yang keras.
3. **Pengendalian teknik.** Memasang pelindung atau pengaman pada alat atau tempat kerja, misalnya pegangan pengaman pada alat pengiris, lantai anti-licin, atau penutup mesin.
4. **Pengendalian administratif.** Mengatur cara kerja lewat SOP, rambu, pelatihan, dan jadwal, misalnya tanda "lantai licin" atau aturan mengangkat berdua.
5. **Alat pelindung diri (APD).** Pelindung yang dipakai pekerja. APD ada di urutan **terakhir**, karena ia hanya melindungi pemakainya dan tidak menghilangkan bahaya.



Gambar 3.2 Urutan pengendalian bahaya. Cara yang lebih atas lebih kuat; APD adalah pertahanan terakhir. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Pelajaran penting dari urutan ini: **APD tidak boleh menjadi jawaban pertama** bila ada cara yang menghilangkan atau mengurangi bahaya. Memakai sarung tangan tanpa mengubah cara kerja yang berbahaya hanya menutupi masalah, bukan menyelesaikannya. Pengendalian terbaik biasanya **menggabungkan beberapa tingkat**: misalnya mengganti cara kerja dan memakai APD.

4. Alat pelindung diri (APD)

APD adalah perlengkapan yang dipakai pekerja untuk melindungi tubuh dari bahaya yang tidak dapat dihilangkan sepenuhnya. Pilihlah APD **menurut bahayanya** (lihat Gambar 3.3).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.3 APD dapur menurut bahaya yang dilindungi. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bahaya	APD yang tepat	Catatan penggunaan
Percikan minyak dan benda panas	celemek, lengan panjang atau pelindung lengan, sarung tangan tahan panas	kain pegangan harus **kering**; kain basah menghantarkan panas
Lantai licin	sepatu tertutup anti-licin	sandal atau sepatu terbuka tidak melindungi dari tumpahan dan benda jatuh
Benda tajam	sarung tangan anti-potong	tetap pakai pengaman bawaan alat; sarung tangan bukan pengganti cara kerja aman
Bahan pembersih kimia	sarung tangan karet, kacamata pelindung	pilih sesuai petunjuk label
Rambut dan kotoran	penutup kepala	juga bagian dari higiene
Debu dan uap yang mengganggu	masker	sesuai kebutuhan kerja

Syarat memakai APD dengan benar: **sesuai bahaya, ukuran pas, dalam kondisi baik, dan dipakai sepanjang pekerjaan berisiko**. Sarung tangan karet tebal mungkin melindungi dari bahan kimia, tetapi tidak dari pisau. Sarung tangan anti-potong melindungi dari sayatan, tetapi tidak dari panas. Setiap APD punya fungsi tertentu.

5. Bekerja dengan aman

Beberapa kebiasaan kerja yang aman perlu kamu ketahui, karena soal sering meminta menilai rencana kerja.

Mengangkat beban dan memindahkan cairan panas.

- Cairan panas dalam jumlah besar **jangan diangkat sekaligus** dalam panci penuh. Pindahkan sedikit demi sedikit memakai gayung bergagang panjang, atau gunakan keran dan troli bila tersedia.
- Bila harus mengangkat beban berat, **tekuk lutut, punggung lurus, beban dekat badan**, dan minta bantuan orang lain. Mengangkat dengan punggung membungkuk menyebabkan cedera pinggang.
- **Keringkan lantai** dan beri tanda sebelum memindahkan beban, supaya tidak terpeleset.

Pisau dan alat iris.

- Pisau tajam lebih aman daripada pisau tumpul karena tidak perlu ditekan keras.
- Arahkan mata pisau menjauh dari tubuh, bawa dengan ujung ke bawah, dan jangan mencoba menangkap pisau yang jatuh.
- Pada alat yang punya **pengaman bawaan**, pakai pengaman itu setiap kali, dan jangan melepasnya karena merepotkan. Jangan mendorong bahan dengan telapak tangan mendekati mata pisau; pakai pendorong atau pemegang yang disediakan.

Listrik.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- Pastikan tangan **kering** sebelum menyentuh alat listrik.
- Cabut colokan sebelum membersihkan atau membongkar alat.
- Laporkan dan ganti kabel yang terkelupas. Jangan hanya dilakban.

Gas.

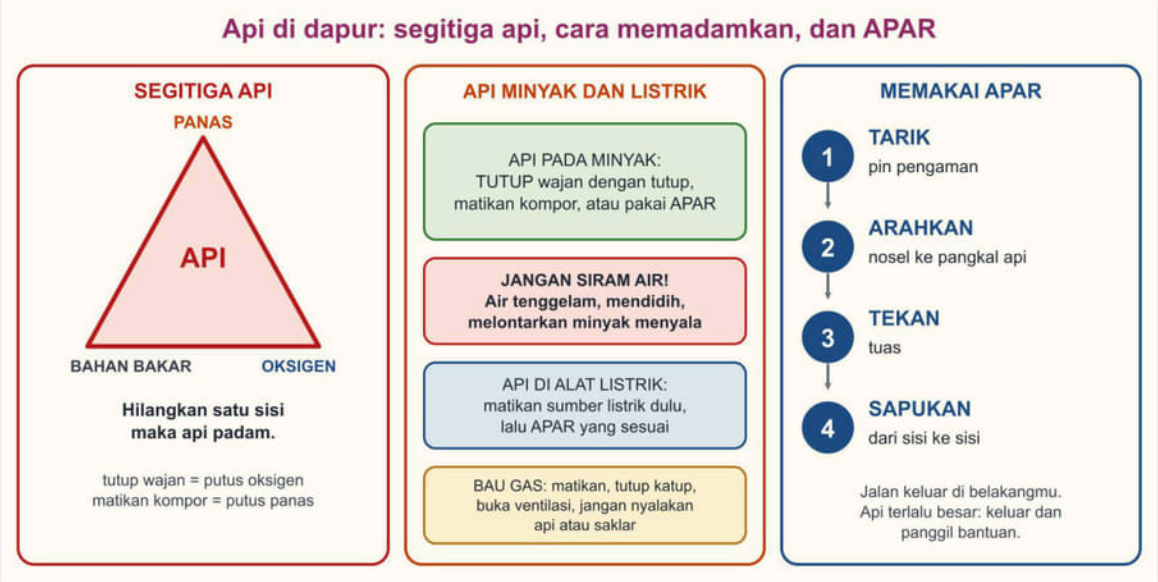
- Bila tercium bau gas: **matikan kompor dan tutup katup tabung**, buka pintu dan jendela agar udara bertukar, dan **jangan menyalakan api atau saklar listrik**.
- Periksa sambungan dengan air sabun, **bukan dengan api korek**.

Bahan kimia.

- Baca label, jangan mencampur pembersih yang berbeda, dan simpan terpisah dari makanan.

6. Api di dapur

Api memerlukan tiga unsur sekaligus: **bahan bakar**, **oksigen (udara)**, dan **panas**. Menghilangkan salah satu unsur memadamkan api. Itulah dasar semua cara memadamkan (lihat Gambar 3.4).



Gambar 3.4 Segitiga api, cara memadamkan, dan urutan memakai alat pemadam api ringan (APAR). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Api pada minyak atau lemak** dipadamkan dengan **menutup** wajan atau panci memakai tutup (memutus oksigen), mematikan kompor, atau memakai APAR yang sesuai. **Jangan menyiram air**. Air akan tenggelam di bawah minyak, mendidih mendadak, dan melontarkan minyak yang menyala ke sekitar.
- **Api kecil di alat listrik** dimulai dengan **mematikan sumber listrik**, baru dipadamkan dengan APAR yang sesuai. Jangan menyiram air.
- **APAR** dipakai dengan urutan mudah diingat: **tarik** pin pengaman, **arahkan** nosel ke **pangkal** api, **tekan** tuas, **sapukan** dari sisi ke sisi. Berdirilah dengan jalan keluar di belakangmu dan jangan memakainya bila api sudah terlalu besar. Dalam keadaan itu, keluar dan panggil bantuan.

7. Pertolongan pertama

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Luka bakar (terkena uap, minyak, atau benda panas):

1. Jauhkan korban dari sumber panas.
2. **Aliri dengan air mengalir bersuhu biasa selama sekitar 20 menit** (paling sedikit 10 menit) sampai nyeri berkurang.
3. **Jangan mengoles** mentega, pasta gigi, minyak, atau kopi, dan **jangan menempelkan es**. Bahan-bahan itu dapat memperparah luka atau membawa kuman.
4. **Jangan memecahkan lepuh.**
5. **Tutup longgar** dengan kasa steril atau kain bersih. Bila luka lebar, dalam, di wajah atau sendi, atau korban merasa sangat nyeri, bawa segera ke fasilitas kesehatan.

Luka sayat:

1. Tekan luka dengan kasa atau kain bersih untuk menghentikan perdarahan, dan angkat bagian yang terluka bila memungkinkan.
2. Setelah darah berhenti, bersihkan dengan air bersih mengalir lalu tutup dengan plester atau kasa.
3. Bila perdarahan tidak berhenti atau lukanya dalam, segera cari pertolongan medis.
4. Pekerja yang luka **jangan menyentuh makanan** tanpa luka tertutup rapat dan sarung tangan (Sub bab 3.2).

8. Rambu K3 dan budaya melapor

Dapur yang aman memakai **rambu** dengan warna yang mudah dikenali: **merah** untuk larangan dan peralatan pemadam api, **kuning** untuk peringatan bahaya (misalnya "awas lantai licin"), **biru** untuk kewajiban (misalnya "wajib memakai sarung tangan"), dan **hijau** untuk kondisi aman dan tempat pertolongan pertama atau jalur keluar. Rambu hanya bekerja bila dipasang di tempat yang tepat dan dilengkapi perbaikan yang nyata.

Budaya K3 juga berarti **berani melapor**. Setiap kejadian hampir celaka, misalnya kabel yang menyetrum ringan atau tabung gas yang berbau, dilaporkan kepada atasan dan dicatat, sehingga bahayanya bisa diperbaiki sebelum ada korban. Pekerja yang menyembunyikan kejadian kecil membuka jalan bagi kecelakaan besar. Kotak P3K harus lengkap, mudah dijangkau, dan isinya dicek berkala, sedangkan alat pemadam api harus diperiksa tanggal kedaluwarsanya dan dipasang di tempat yang jelas.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menilai risiko dan memilih pengendalian

Dapur kantin sebuah sekolah pada 2027 menemukan tiga bahaya. (a) Lantai dekat bak cuci licin hampir setiap hari dan beberapa petugas pernah terpeleset ringan. (b) Kabel mixer terkelupas sehingga kawat tembaganya terlihat, dan mixer dipakai sekali seminggu. (c) Rak bumbu yang tinggi kadang bergoyang, tetapi belum pernah ada yang jatuh. Nilai risiko masing-masing (kemungkinan 1–3, keparahan 1–3) dan tentukan pengendalian. *Kasus disusun untuk contoh.*

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Bahaya (a): kemungkinan **3** (hampir setiap hari), keparahan **2** (cedera sedang, misalnya terkilir). Risiko = 3 × 2 = **6 (tinggi)**.
2. Bahaya (b): kemungkinan **2** (dipakai sekali seminggu), keparahan **3** (sengatan listrik bisa berat). Risiko = 2 × 3 = **6 (tinggi)**.
3. Bahaya (c): kemungkinan **1** (belum pernah jatuh), keparahan **2** (barang jatuh menimpa orang). Risiko = 1 × 2 = **2 (rendah)**.
4. Pengendalian (a): pasang lantai atau keset anti-licin dan perbaiki saluran air (teknik), keringkan lantai segera dan beri tanda (administratif), dan pakai sepatu anti-licin (APD).
5. Pengendalian (b): **ganti kabel** (menghilangkan bahaya), jangan dipakai sebelum diganti. Melakban kabel bukan solusi kuat.
6. Pengendalian (c): kencangkan rak ke dinding dan atur barang berat di bawah (teknik dan administratif).

Jawaban: risiko (a) tinggi, (b) tinggi, (c) rendah. Prioritas penanganan: (a) dan (b) lebih dulu, dengan (b) diselesaikan lewat penggantian kabel.

Contoh 2 — Memilih APD untuk empat tugas

Seorang pekerja dapur pada 2027 mengerjakan empat tugas: (i) menggoreng banyak ayam dalam wajan besar berminyak, (ii) membongkar dan membersihkan mesin penggiling daging yang mata pisaunya tajam, (iii) menarik loyang panas dari oven, (iv) mengencerkan dan menuang cairan pembersih lantai yang keras. Pilih APD yang paling sesuai untuk tiap tugas. *Kasus disusun untuk contoh.*

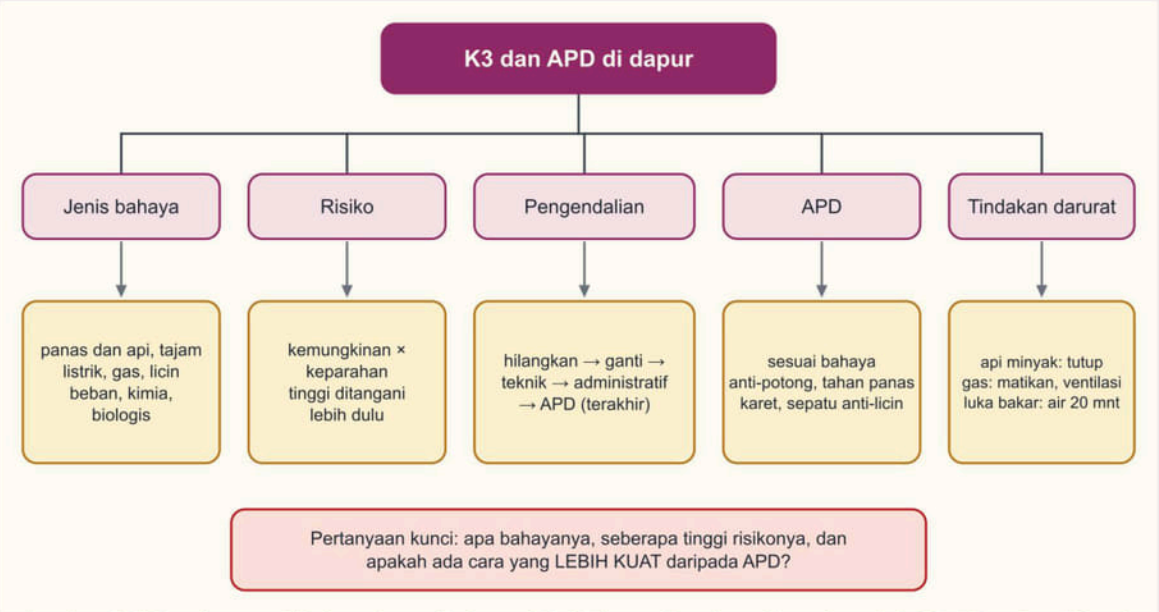
1. Tugas (i): bahayanya **percikan minyak panas dan lantai licin**. APD: celemek, pelindung lengan atau lengan panjang, dan sepatu tertutup anti-licin.
2. Tugas (ii): bahayanya **sayatan** dari mata pisau. APD: sarung tangan anti-potong, dan alat sebaiknya dimatikan serta dicabut dari listrik lebih dulu.
3. Tugas (iii): bahayanya **panas kering** dari loyang. APD: sarung tangan tahan panas atau kain pegangan yang **kering** dan tebal. Kain basah tidak boleh dipakai karena menghantarkan panas.
4. Tugas (iv): bahayanya **bahan kimia** yang mengiritasi kulit dan mata. APD: sarung tangan karet dan kacamata pelindung, serta ventilasi yang baik.

Jawaban: (i) celemek, pelindung lengan, sepatu anti-licin; (ii) sarung tangan anti-potong; (iii) sarung tangan tahan panas kering; (iv) sarung tangan karet dan kacamata pelindung. Setiap APD cocok untuk satu jenis bahaya, jadi tidak ada APD yang cocok untuk semuanya.

❖ PETA KONSEP

Gambar 3.5 merangkum konsep K3 di dapur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.5 Peta konsep K3 dan alat pelindung diri di dapur. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- K3 = keselamatan dan kesehatan kerja. Bahaya dapur: panas dan api, tajam, listrik, gas, licin, beban, kimia, biologis.
- Risiko = kemungkinan × keparahan; tangani yang tinggi lebih dulu.
- Urutan pengendalian: hilangkan → ganti → teknik → administratif → **APD terakhir**.
- APD harus **sesuai bahaya**: sarung tangan anti-potong untuk sayatan, tahan panas kering untuk panas, karet untuk kimia, sepatu anti-licin untuk lantai licin.
- Cairan panas dipindahkan sedikit demi sedikit; lantai dikeringkan dan diberi tanda; alat iris memakai pengaman bawaan.
- Api minyak: tutup, jangan disiram air. Kebocoran gas: matikan, ventilasi, jangan nyalakan api atau saklar.
- Luka bakar: air mengalir sekitar 20 menit, tidak dioles, lepuh tidak dipecah, tutup longgar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal K3:

1. **Tandai bahaya yang sebenarnya** dalam kasus: panas, tajam, licin, beban, listrik, gas, kimia.
2. **Ingat urutan pengendalian.** Pilihan yang menghilangkan atau mengurangi bahaya lebih kuat daripada pilihan yang hanya memakai APD.
3. **Cocokkan APD dengan bahayanya.** APD yang tidak sesuai bahaya adalah pengecoh.
4. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap rencana kerja sendiri-sendiri. Satu rencana benar tidak berarti yang lain benar.
5. **Pada soal pertolongan pertama**, ikuti urutan yang benar dan perhatikan hal yang **tidak boleh** dilakukan.

Jebakan yang sering dipasang:

- **APD sebagai solusi pertama.** Pilihan "memakai sarung tangan" tanpa mengubah cara kerja yang berbahaya.
- **APD yang tidak sesuai.** Sarung tangan karet tebal untuk pekerjaan pisau, atau sepatu terbuka untuk pekerjaan di dapur.
- **Cara kerja berbahaya tetap dipertahankan** karena sudah menjadi kebiasaan, misalnya melepas pengaman alat agar pekerjaan lebih cepat.
- **Air untuk api minyak.** Menyiram air ke minyak yang terbakar.
- **Bahan yang dioleskan ke luka bakar** (mentega, pasta gigi, es) atau memecahkan lepuh.
- **Melakukan tindakan yang cepat tetapi berisiko.** Mengangkat karung beras berat sendirian dengan punggung membungkuk "supaya cepat selesai".
- **Tanda peringatan tanpa perbaikan.** Hanya memasang tanda padahal bahayanya masih bisa dihilangkan.
- **Menunda perbaikan bahaya tinggi** karena alat "masih bisa dipakai".

> Contoh salah tafsir: di sebuah dapur tercium bau gas dari arah kompor. Seorang staf menyalakan korek untuk mencari asal bau itu "supaya cepat ketemu". Tindakan itu justru dapat menyulut ledakan. Langkah yang tepat adalah mematikan kompor dan menutup katup tabung, membuka pintu dan jendela, tidak menyalakan api atau saklar, lalu memeriksa sambungan dengan air sabun setelah udara bersih.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih **semua rencana kerja** yang sesuai prinsip K3 saat memindahkan cairan panas dalam jumlah besar di dekat lantai basah. Gunakan bagian 5: cairan panas dipindahkan sedikit demi sedikit, beban diangkat dengan cara benar, dan lantai dikeringkan serta diberi tanda.

►. Dapur katering memasak 60 liter kaldu dalam panci besar di atas kompor pada 2027. Setelah matang, kaldu harus dipindahkan ke beberapa wadah. Lantai di sekitar kompor

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

basah karena cipratan air. Staf mengusulkan beberapa rencana kerja.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Rencana yang sesuai prinsip K3 adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Dua orang mengangkat panci penuh kaldu panas pelan-pelan setelah lantai dikeringkan.

☐ B. Kaldu dipindahkan dengan gayung bergagang panjang ke wadah kecil, sedikit demi sedikit.

☐ C. Lantai dikeringkan dan diberi tanda "lantai licin" sebelum pemindahan dimulai.

☐ D. Staf memakai sandal karet agar kakinya tidak kepanasan saat bekerja di dekat kompor.

☐ E. Staf mengangkat panci dengan punggung membungkuk agar pekerjaan lebih cepat selesai.

Pembahasan **Kunci: B, C**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: K3 di dapur mengendalikan bahaya dengan menghilangkan sumbernya (lantai dikeringkan), mengurangi beban dan kontak dengan panas, memakai teknik kerja yang aman, serta memakai APD yang sesuai.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: lantai sudah aman, tetapi panci berisi 60 liter kaldu panas beratnya lebih dari 60 kg; risiko cedera punggung dan tersiram tetap tinggi. Kaldu sebaiknya dipindahkan sedikit demi sedikit.

• **Pernyataan 2** ✓ Beban yang diangkat ringan dan tangan tetap jauh dari cairan panas.

• **Pernyataan 3** ✓ Menghilangkan bahaya tergelincir sebelum pekerjaan berisiko dimulai.

• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: sandal tidak melindungi kaki dari cairan panas dan mudah tergelincir; dapur mewajibkan sepatu tertutup antislip.

• **Pernyataan 5** ✗ Mengangkat beban dengan punggung membungkuk berisiko cedera punggung; lutut yang ditekuk, bukan punggung.

Jawaban: pernyataan 2, 3.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu bahayanya dan urutan pengendalian yang kamu pilih, lalu uji tiap pilihan.

1. Dapur katering harus mengiris 15 kg mentimun setipis 2 mm untuk acar 400 porsi pada Juni 2027 memakai mandoline slicer (alat pengiris berpisau tajam yang terpasang pada papan). Kemarin seorang staf terluka saat potongan mentimun tinggal pendek dan ia tetap mendorongnya dengan telapak tangan. Kepala dapur ingin pekerjaan tetap memakai alat itu tetapi tanpa kejadian serupa.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling tepat adalah ....

A. Memakai sarung tangan karet tebal agar tangan terlindung dari pisau
B. Memakai sarung tangan anti-potong dan tetap mendorong dengan telapak
C. Menyerahkan tugas mengiris kepada staf yang paling berpengalaman
D. Memasang tanda peringatan "pisau tajam" di dekat mandoline slicer
E. Memakai pemegang pengaman bawaan alat dan sarung tangan anti-potong

2. Saat membuka tutup dandang kukusan pada Februari 2027, punggung tangan Sinta terkena uap panas. Kulitnya memerah, terasa perih, dan muncul satu lepuh kecil yang belum pecah. Rekan-rekannya menawarkan beberapa cara pertolongan. Di dapur tersedia keran air bersih, es batu, pasta gigi, mentega, dan kotak P3K berisi kasa steril.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pertolongan pertama yang paling tepat adalah ....

A. Mengompres dengan es batu dalam kantong plastik selama 20 menit
B. Mengaliri air 2–3 menit, lalu mengoleskan mentega agar kulit lembap
C. Mengaliri air ±20 menit, memecah lepuh, lalu menutupnya dengan kasa
D. Mengaliri air mengalir ±20 menit, lalu menutup longgar dengan kasa
E. Mengaliri air ±20 menit, lalu mengoleskan pasta gigi dan menutup kasa

Kunci singkat: 1. E 2. D

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menyebut urutan pengendalian bahaya dan menjelaskan mengapa APD ada di urutan terakhir?
- Dapatkah kamu menyebut tiga hal yang tidak boleh dilakukan pada luka bakar dan satu hal yang tidak boleh dilakukan pada api minyak?
- **Yang harus kuingat:** nilai **risiko**, kendalikan dari yang **paling kuat**, pilih APD yang **sesuai bahaya**, dan ikuti urutan yang benar saat pertolongan pertama.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 3.1: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-3.1

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 3.2 · Higiene dan sanitasi makanan

SMKKUL-3.2

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini membahas bagian kedua dari sub-elemen keenam kisi-kisi TKA Kuliner: **higiene dan sanitasi**. Lingkup materinya berhubungan erat dengan keamanan pangan dan K3. Kompetensi yang diminta adalah **menerapkan** prinsip higiene dan sanitasi, yaitu level 2, dengan sebagian soal naik ke level 3 ketika kamu diminta menganalisis penyebab makanan tercemar.

Soal higiene dan sanitasi hampir selalu berupa **tindakan seorang pekerja dapur**. Misalnya seorang juru masak dengan kondisi tertentu, lalu kamu menilai apakah ia boleh bekerja atau apa yang harus ia lakukan. Atau urutan membersihkan alat, lalu kamu menentukan tindakan mana yang sesuai SOP. Atau serangkaian kegiatan, lalu kamu menentukan kegiatan mana yang mengharuskan mencuci tangan lagi. Karena itu, kemampuan yang dibutuhkan adalah **menerapkan aturan dengan teliti pada kasus kecil**, bukan menghafal definisi.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- membedakan higiene (tentang orang) dari sanitasi (tentang alat, tempat, dan bahan);
- menyebutkan kebiasaan higiene personal penjamah makanan dan menilai apakah seorang pekerja boleh menangani makanan;
- menjelaskan langkah mencuci tangan dan menentukan kapan tangan harus dicuci;
- menyebutkan urutan sanitasi alat dan menemukan kesalahan pada urutan yang diberikan;
- menjelaskan pencegahan hama dan pengelolaan air serta sampah di dapur.

◆ KONSEP INTI

Makanan bisa tampak segar, wangi, dan lezat, tetapi tetap berbahaya bila tercemar kuman. Kuman tidak terlihat. Mereka berpindah dari tangan, pakaian, alat, kain lap, hewan pengganggu, dan permukaan ke makanan tanpa kamu sadari. Satu-satunya cara aman adalah **kebiasaan kerja yang bersih secara konsisten**, bukan penampilan yang terlihat bersih. Sub bab ini membahas dua sisi kebersihan itu: kebersihan orang dan kebersihan lingkungannya.

1. Higiene dan sanitasi: apa bedanya?

Kedua kata ini sering dipakai bersamaan, tetapi artinya berbeda (lihat Gambar 3.6).

- **Higiene** adalah upaya menjaga **kebersihan dan kesehatan orang** yang menangani makanan, atau **penjamah makanan**: kebersihan tangan, kuku, rambut, pakaian, dan kesehatan tubuhnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **Sanitasi** adalah upaya menjaga **kebersihan lingkungan, peralatan, dan bahan**: membersihkan dan membunuh kuman pada alat, meja, lantai, ruangan, serta mengelola air dan sampah.

Sebuah cara mudah mengingatnya: **higiene = orangnya**, **sanitasi = lingkungannya**. Tangan yang dicuci adalah higiene. Talenan yang dibersihkan dan disanitasi adalah sanitasi.



Gambar 3.6 Higiene berkaitan dengan orang yang menangani makanan, sanitasi dengan alat, ruang, dan bahan. Keduanya diperlukan agar makanan aman. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Cuci tangan: kebiasaan paling penting

Tangan adalah jalan paling sering kuman berpindah ke makanan. Karena itu cuci tangan adalah kebiasaan higiene yang paling penting. Cara yang benar memakai **sabun dan air mengalir** dan berlangsung **sekitar 20 detik** (lihat Gambar 3.7).

1. **Basahi** tangan dengan air mengalir.
2. **Sabuni** dan gosok kedua **telapak** tangan.
3. Gosok **punggung** tangan, bergantian.
4. Gosok **sela-sela jari**.
5. Gosok **punggung jari** dan **ujung jari**, termasuk di bawah kuku.
6. Gosok **ibu jari** dengan memutar, lalu **pergelangan** tangan.
7. **Bilas** sampai bersih.
8. **Keringkan** dengan tisu sekali pakai atau pengering, bukan dengan kain yang dipakai bergantian.



Gambar 3.7 Delapan langkah mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama sekitar 20 detik. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kapan tangan harus dicuci? Cuci tangan lagi setiap kali tanganmu mungkin sudah tercemar:

- sebelum mulai bekerja dan setiap kali **berganti tugas**, terutama dari bahan mentah ke makanan siap santap;
- setelah menyentuh **bahan mentah** seperti daging, ayam, ikan, dan **telur mentah**;
- setelah dari **toilet**;
- setelah menyentuh **rambut, wajah, hidung, atau ponsel**, serta setelah **batuk atau bersin** ke tangan;
- setelah memegang **sampah**, uang, atau bahan pembersih;
- setelah **makan, minum, atau merokok**;
- sebelum mulai menangani **makanan siap santap**, misalnya salad, buah potong, atau roti isi.

Tidak semua kegiatan membuat tangan kotor. Mengambil sendok bersih dari laci, memeriksa jadwal produksi di papan, atau mencatat suhu chiller pada lembar catatan tidak menuntut cuci tangan, selama tanganmu tidak menyentuh benda yang mungkin tercemar. Sebaliknya, bila kamu mencicipi memakai jari atau menyentuh bahan mentah, kamu wajib mencuci tangan sebelum kembali bekerja. Tanyakan selalu: *apakah tanganku baru saja menyentuh sesuatu yang mungkin membawa kuman?*

3. Higiene personal penjamah makanan

Selain tangan, ada beberapa hal lain yang harus dijaga (lihat Gambar 3.8).

- **Kuku pendek dan bersih**, tanpa cat kuku. Kuman terselip di bawah kuku panjang dan cat kuku dapat mengelupas ke makanan.
- **Rambut tertutup** dengan penutup kepala, dan rambut panjang diikat.
- **Tanpa perhiasan** di tangan seperti cincin, jam tangan, atau gelang. Perhiasan menyimpan kotoran dan dapat lepas ke makanan. Lepas sebelum mulai bekerja.
- **Pakaian kerja bersih** yang dipakai hanya untuk bekerja. Setelah dari toilet, cuci tangan, dan bila perlu lepas apron atau jaket kerja sebelum masuk toilet.
- **Tidak makan, minum, merokok, atau mengunyah permen karet** di area pengolahan makanan.
- **Batuk dan bersin** ke arah siku atau ke tisu yang kemudian dibuang, lalu cuci tangan, dan jauhkan dari makanan.
- **Tidak menyentuh wajah dan rambut**, atau mencuci tangan sesudahnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.8 Daftar periksa higiene personal sebelum mulai bekerja. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Kesehatan penjamah makanan. Pekerja yang sakit dapat menularkan kuman lewat makanan. Beberapa kondisi yang mengharuskan **tidak menangani makanan**, atau dipindahkan sementara ke tugas yang tidak menyentuh makanan: diare, muntah, demam, batuk dan pilek yang jelas, sakit tenggorokan, dan infeksi kulit yang bernanah. Pekerja juga menjalani pemeriksaan kesehatan berkala.

Luka. Luka kecil di tangan harus **ditutup dengan plester tahan air** yang berwarna mencolok (misalnya biru) supaya mudah terlihat bila terlepas ke makanan, lalu ditambah **sarung tangan**. Luka yang dibiarkan terbuka menjadi tempat kuman berkembang dan dapat mengotori makanan.

Sarung tangan sekali pakai membantu, tetapi bukan pengganti cuci tangan. Sarung tangan dipakai **setelah** tangan dicuci, **diganti** saat berganti tugas, saat rusak, atau setelah menyentuh sesuatu yang kotor, dan tidak dipakai berulang. Sarung tangan kotor justru menyebarkan kuman lebih luas.

4. Sanitasi alat: membersihkan dan membunuh kuman

Membersihkan (mencuci) menghilangkan kotoran terlihat. **Sanitasi** membunuh atau mengurangi kuman sampai tingkat aman. Kedua langkah diperlukan: sanitiser tidak bekerja pada permukaan yang masih kotor. Urutan sanitasi alat yang baku adalah sebagai berikut (lihat Gambar 3.9).

1. **Buang sisa** makanan atau lemak dari alat sebelum dicuci.
2. **Cuci** dengan deterjen dan air hangat.
3. **Bilas** dengan air bersih untuk membuang sisa deterjen.
4. **Sanitasi** dengan merendam atau menyemprot memakai larutan sanitiser. Pakai **takaran** dan **waktu kontak** sesuai label. Larutan yang dibuat lebih pekat tidak mempercepat kerja dan bisa berbahaya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. **Keringkan di udara** pada rak. Jangan mengelap dengan kain lap yang dipakai berulang karena kain itu bisa mencemari kembali.



Gambar 3.9 Lima langkah sanitasi alat (kiri) dan susunan tiga bak untuk mencuci, membilas, dan menyanitasi (kanan). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Banyak dapur memakai **sistem tiga bak**: bak pertama untuk mencuci, bak kedua untuk membilas, dan bak ketiga untuk sanitasi. Alat berpindah dari bak ke bak mengikuti urutan itu.

Beberapa hal tambahan untuk sanitasi permukaan:

- **Bersihkan dulu, baru sanitasi.** Meja yang kotor disapu dan dilap bersih lebih dulu, lalu disanitasi.
- **Pisahkan kain lap** untuk permukaan yang kontak dengan makanan dan untuk lantai. Rendam dalam larutan sanitiser bila dipakai ulang, dan jangan digantung di pinggang atau bahu.
- **Talenan dan pisau** yang dipakai untuk bahan mentah dibersihkan dan disanitasi sebelum dipakai untuk makanan siap santap (lihat juga Sub bab 3.3).

5. Sanitasi tempat: hama, air, dan sampah

Hama seperti kecoak, tikus, dan lalat membawa kuman dari tempat kotor ke makanan. Pencegahannya lebih baik daripada pemberantasannya.

- Simpan bahan dalam **wadah tertutup** dan tidak langsung di lantai.
- **Tutup rapat tempat sampah** dan kosongkan setiap hari.
- Jangan membiarkan **genangan air** atau sisa makanan menumpuk.
- Rapatkan celah dan lubang tempat hama masuk, dan gunakan penutup pada saluran.
- Pengendalian hama dengan bahan kimia dilakukan **petugas yang berwenang**, dan bahan itu disimpan terpisah dari makanan.

Air untuk mengolah makanan dan mencuci harus **bersih dan layak**. Es batu untuk minuman

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

dibuat dari air yang layak minum.

Sampah ditampung di tempat tertutup yang dilapisi kantong, jauh dari bahan makanan, dan dibawa keluar lewat jalur sampah (Sub bab 1.1), bukan lewat tempat makanan disajikan.

6. Higiene saat menyajikan makanan

Higiene tidak berhenti di dapur. Banyak pencemaran terjadi justru pada tahap penyajian, ketika makanan sudah matang dan tidak akan dipanaskan lagi. Beberapa kebiasaan yang perlu dijaga:

- **Jangan menyentuh makanan siap santap dengan tangan telanjang.** Pakai capit, sendok saji, atau sarung tangan sekali pakai, dan ganti bila berpindah ke jenis makanan lain.
- **Pegang piring dan gelas pada bagian tepi bawah atau gagangnya**, bukan pada bagian yang bersentuhan dengan makanan atau mulut tamu.
- **Pisahkan tugas uang dan makanan.** Orang yang menerima uang sebaiknya tidak sekaligus menyentuh makanan siap santap. Bila terpaksa, ia mencuci tangan setiap kali selesai memegang uang.
- **Tutup makanan dan bumbu pelengkap** (sambal, kerupuk, saus) di etalase atau meja saji untuk melindungi dari debu, lalat, dan batuk atau bersin pembeli.
- **Pakai alat saji bersih dan terpisah** untuk setiap hidangan, dan jangan menjatuhkan sendok saji ke dalam makanan.
- **Jangan menyajikan kembali makanan yang sudah disentuh atau sudah tersaji ke tamu lain.**

Kebiasaan-kebiasaan ini sederhana, tetapi di sinilah higiene diuji paling sering oleh pelanggan, karena mereka melihatnya langsung. Pelanggan yang melihat penjual menyentuh makanan dengan tangan yang baru memegang uang akan ragu, dan keraguan itu cukup untuk membuat mereka tidak kembali.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menemukan kesalahan pada urutan sanitasi

Rini selesai memotong ikan mentah di sebuah katering pada 2027, lalu membersihkan talenan dan pisau dengan urutan berikut: (1) merendam alat dalam larutan sanitiser selama beberapa menit, (2) mencuci dengan deterjen dan air hangat, (3) membilas dengan air bersih, (4) mengelap alat dengan kain yang tergantung di pinggangnya. Temukan kesalahan dan perbaiki urutannya. *Kasus disusun untuk contoh; tokoh fiktif.*

1. Bandingkan dengan urutan baku: buang sisa, cuci, bilas, sanitasi, keringkan di udara.
2. Langkah (1) salah tempat: sanitiser tidak bekerja baik pada permukaan yang masih kotor. Merendam sebelum mencuci menyalahi urutan, dan langkah sanitasi justru hilang di bagian akhir.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Langkah awal juga terlewat: sisa ikan di talenan **belum dibuang** sebelum dicuci.
4. Langkah (4) salah: kain yang tergantung di pinggang berisiko mencemari alat kembali. Pengeringan seharusnya dilakukan di udara pada rak.
5. Urutan yang benar: buang sisa ikan, cuci dengan deterjen dan air hangat, bilas, sanitasi (rendam sesuai takaran dan waktu kontak label), lalu keringkan di udara pada rak.

Jawaban: urutan yang benar adalah buang sisa, cuci, bilas, sanitasi, keringkan di udara. Rini salah pada penempatan sanitasi di awal, melewatkan langkah membuang sisa, dan memakai kain pinggang untuk mengeringkan.

Contoh 2 — Siapa yang boleh bekerja?

Menjelang produksi pada 2027, kepala dapur memeriksa lima pekerja. (a) Anto demam dan muntah sejak semalam. (b) Bayu punya bisul bernanah di punggung tangan kanan. (c) Citra berambut panjang terurai dan tidak membawa penutup kepala. (d) Dedi mengunyah permen karet sambil menyiapkan bahan. (e) Eka baru saja memegang ponselnya dan akan menata buah potong. Tentukan keputusan yang tepat untuk tiap orang. *Kasus disusun untuk contoh; tokoh fiktif.*

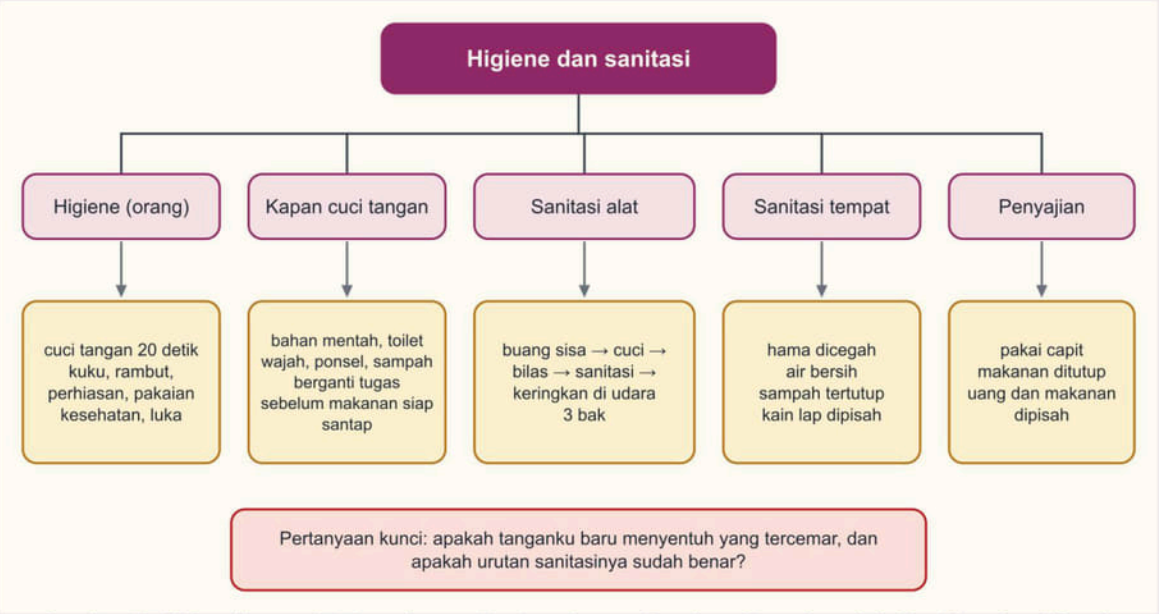
1. (a) Demam dan muntah adalah tanda sakit yang dapat menular lewat makanan. Anto **tidak boleh menangani makanan**; ia dipindahkan ke tugas yang tidak menyentuh makanan atau beristirahat.
2. (b) Bisul bernanah adalah infeksi kulit yang mengandung banyak kuman. Bayu **tidak boleh menangani makanan** sampai sembuh, atau ditugaskan ke pekerjaan yang tidak menyentuh makanan.
3. (c) Rambut dapat jatuh ke makanan. Citra **harus mengikat dan menutup rambutnya** dengan penutup kepala sebelum bekerja.
4. (d) Mengunyah permen karet di area pengolahan dilarang. Dedi **harus membuangnya**, lalu mencuci tangan sebelum melanjutkan.
5. (e) Ponsel membawa kuman. Eka **mencuci tangan** dengan sabun dan air mengalir sebelum menata buah potong, yang termasuk makanan siap santap.

Jawaban: (a) dan (b) tidak boleh menangani makanan; (c) mengikat dan menutup rambut; (d) membuang permen karet lalu cuci tangan; (e) cuci tangan sebelum menata buah potong.

❖ PETA KONSEP

Gambar 3.10 merangkum higiene dan sanitasi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.10 Peta konsep higiene dan sanitasi makanan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- **Higiene = orang; sanitasi = alat, tempat, dan bahan**. Keduanya dibutuhkan agar makanan aman.
- Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir sekitar 20 detik: setelah menyentuh bahan mentah, toilet, rambut, wajah, ponsel, sampah, serta sebelum menangani makanan siap santap.
- Kuku pendek dan bersih, rambut tertutup, tanpa perhiasan tangan, pakaian kerja bersih, tidak makan atau merokok di area kerja.
- Pekerja yang sakit (diare, muntah, demam, infeksi kulit) tidak menangani makanan. Luka ditutup plester tahan air mencolok dan sarung tangan.
- Sarung tangan bukan pengganti cuci tangan; ganti saat berganti tugas.
- Sanitasi alat: buang sisa → cuci → bilas → sanitasi (takaran dan waktu kontak sesuai label) → keringkan di udara.
- Cegah hama dengan wadah tertutup, sampah tertutup, dan lantai kering.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal higiene dan sanitasi:

1. **Tentukan jenisnya.** Tentang orang (higiene) atau tentang alat dan tempat (sanitasi)?
2. **Pada soal "boleh bekerja atau tidak"**, periksa kondisi kesehatan dulu, lalu perhiasan, rambut, kuku, dan luka.
3. **Pada soal cuci tangan**, tanyakan: apakah kegiatan itu **menyentuh sesuatu yang mungkin tercemar** (bahan mentah, wajah, ponsel, sampah, toilet)? Bila tidak, tidak wajib.
4. **Pada soal urutan sanitasi**, cocokkan dengan lima langkah baku dan periksa takaran serta waktu kontak.
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap tindakan sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Higiene dan sanitasi tertukar.** Mencuci tangan adalah higiene; membersihkan talenan adalah sanitasi.
- **Tangan "tampak bersih" dianggap cukup.** Kuman tidak terlihat; tindakan yang menyentuh bahan mentah atau toilet tetap menuntut cuci tangan.
- **Sarung tangan dianggap pengganti cuci tangan** atau dipakai berulang untuk beberapa tugas.
- **Luka dibiarkan terbuka "supaya cepat kering".**
- **Sanitiser dibuat lebih pekat** agar kuman cepat mati, atau waktu kontak dipersingkat.
- **Sanitasi sebelum mencuci**, atau mengeringkan dengan lap yang dipakai berulang.
- **Pekerja sakit tetap dipakai** karena dapur kekurangan orang.
- **Cuci tangan dipaksakan di semua kegiatan.** Kegiatan yang tidak menyentuh benda tercemar, misalnya mengambil sendok bersih dari laci, tidak mengharuskannya.

> Contoh salah tafsir: seorang juru masak yang sedang batuk-batuk menutup mulut dengan telapak tangan, lalu langsung mengaduk saus karena memakai sarung tangan. Ia mengira sarung tangan melindungi makanan. Padahal sarung tangan sudah tercemar oleh batuk, dan ia seharusnya batuk ke siku atau tisu, membuang sarung tangan, mencuci tangan, dan memakai sarung tangan baru, atau berhenti menangani makanan bila sakitnya jelas.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih **semua tindakan yang sesuai SOP** untuk membersihkan alat setelah memotong bahan mentah. Cocokkan tiap pilihan dengan lima langkah sanitasi pada bagian 4 (Gambar 3.9).

►. Setelah memotong ayam mentah di sebuah katering (2027), Andi membersihkan talenan plastik. SOP dapur: (1) buang sisa kotoran, (2) cuci dengan air hangat dan deterjen, (3) bilas dengan air bersih, (4) rendam dalam larutan sanitiser dengan takaran dan waktu kontak sesuai label, (5) biarkan kering di udara pada rak.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tindakan Andi yang sesuai SOP adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Andi mencuci talenan dengan deterjen dan air hangat, lalu membilasnya dengan air bersih.

☐ B. Andi mengeringkan talenan dengan kain lap yang tergantung di pinggangnya agar cepat kering.

☐ C. Andi membiarkan talenan terendam selama waktu kontak yang tertera di label sanitiser.

☐ D. Andi membuang sisa lemak dan potongan ayam dari talenan sebelum mulai mencucinya.

☐ E. Andi melarutkan sanitiser dua kali lebih pekat dari takaran label agar kuman lebih cepat mati.

Pembahasan **Kunci: A, C, D**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Membersihkan (cleaning) menghilangkan kotoran dan lemak; sanitasi (sanitizing) mengurangi mikroba sampai batas aman. Sanitasi hanya efektif pada permukaan yang sudah bersih, dengan takaran dan waktu kontak yang tepat.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Sesuai langkah (2) dan (3); lemak dan kotoran harus hilang dulu agar sanitiser bekerja.

• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: lap yang dipakai berulang dapat mencemari kembali talenan yang sudah disanitasi; SOP meminta kering di udara.

• **Pernyataan 3** ✓ Sanitaiser butuh waktu kontak agar kuman berkurang sampai batas aman.

• **Pernyataan 4** ✓ Sesuai langkah (1): sisa kotoran dibuang lebih dulu.

• **Pernyataan 5** ✗ Jebakan: larutan yang terlalu pekat tidak sesuai label, dapat meninggalkan residu kimia pada talenan, dan merusak alat; takaran label sudah memperhitungkan waktu kontak.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 4.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu aturan yang kamu pakai (kondisi pekerja, kapan cuci tangan, atau urutan sanitasi), lalu uji tiap pilihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Sebelum produksi 250 porsi makan siang pada Agustus 2027, kepala dapur memeriksa kesiapan staf. Dina memakai cincin dan jam tangan. Rudi mempunyai luka gores kecil di jari telunjuk. Sari batuk dan pilek sejak kemarin. Toni baru kembali dari toilet dengan seragam kerja. Berikut beberapa keputusan kepala dapur.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan yang sesuai prinsip higiene penjamah makanan adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Toni langsung menata lauk ke wadah saji karena tangannya tampak bersih.
☐ B. Dina diminta melepas cincin dan jam tangan sebelum mulai bekerja.
☐ C. Sari dipindahkan sementara ke tugas yang tidak menyentuh makanan.
☐ D. Luka Rudi dibiarkan terbuka agar cepat kering selama ia memotong sayur.
☐ E. Luka Rudi ditutup plester tahan air berwarna mencolok, lalu ia memakai sarung tangan.

2. Pada praktik produksi 2027, Lala sedang menata salad sayur siap santap untuk 40 porsi. Di sela pekerjaannya, ia melakukan beberapa kegiatan lain, lalu kembali menata salad dengan tangan yang sama.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kegiatan yang mengharuskan Lala mencuci tangan dengan sabun sebelum kembali menata salad adalah ....

A. Mengambil mangkuk saji bersih dari rak alat
B. Membaca kartu resep salad yang ditempel di dinding
C. Memecahkan telur mentah untuk adonan kue
D. Mencicipi saus salad dengan sendok sekali pakai
E. Mengambil serbet bersih dari laci perlengkapan

Kunci singkat: 1. B, C, E 2. C

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menyebut lima langkah sanitasi alat dan menjelaskan mengapa sanitasi tidak boleh dilakukan sebelum mencuci?
- Dapatkah kamu menyebut tiga kegiatan yang mengharuskan cuci tangan dan satu kegiatan yang tidak?
- **Yang harus kuingat:** higiene = orang, sanitasi = lingkungan; periksa **kondisi pekerja** dulu, cuci tangan setelah menyentuh yang mungkin tercemar, dan ikuti **urutan sanitasi** yang baku.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 3.2: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-3.2

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi

SMKKUL-3.3

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini adalah inti dari Bab 3 dan sering menjadi bagian dengan soal terbanyak. Kisi-kisi TKA Kuliner menyebut lingkup materinya sebagai **keamanan pangan**, bersama konsep K3, higiene dan sanitasi, APD, pengelolaan limbah, dan kesadaran lingkungan. Kompetensi yang diminta adalah **menerapkan dan menganalisis** prinsip keamanan pangan, yaitu level 2 dan 3.

Contoh resmi Pusmendik untuk topik ini menggambarkan seorang penjamah makanan yang menyimpan makanan di suhu ruang dalam waktu lama sebelum disajikan. Pertanyaannya: apa risiko utamanya? Jawaban yang tepat adalah **mikroorganisme dapat berkembang cepat pada makanan**, bukan "bakteri menjadi pasif" atau "makanan rusak karena kadar air turun". Soal seperti ini menuntut pemahaman **mengapa**, bukan hanya aturan **apa**.

Soal keamanan pangan di tingkat lebih tinggi biasanya berupa kasus nyata di dapur: menghitung berapa lama makanan sudah berada di suhu berisiko, menentukan cara mencairkan atau mendinginkan yang aman, memperbaiki susunan chiller, membaca label kemasan, mengurutkan pemakaian stok, atau mencegah kontak dengan alergen. Semua jawabannya bertumpu pada beberapa prinsip yang akan kita bangun satu per satu.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- membedakan bahaya biologis, kimia, fisik, dan alergen pada makanan;
- menjelaskan kondisi yang membuat bakteri berkembang dan menunjukkan zona bahaya suhu beserta aturan waktunya;
- menjelaskan tiga jalur kontaminasi silang dan cara mencegahnya, termasuk susunan chiller yang benar;
- memilih cara mencairkan, mendinginkan, memanaskan ulang, dan menyimpan makanan yang aman;
- membaca label kemasan, menerapkan FIFO dan FEFO, serta menangani alergen;
- menjelaskan titik kendali kritis (HACCP) dalam alur produksi sederhana.

◆ KONSEP INTI

Setiap tahun, banyak orang di berbagai tempat jatuh sakit setelah makan hidangan acara: pesta, katering, atau kantin. Jarang sekali penyebabnya bahan yang "basi dengan jelas". Biasanya makanan tampak biasa, baunya biasa, dan rasanya biasa, tetapi sudah mengandung jutaan bakteri atau racunnya. Keamanan pangan adalah cara berpikir yang mencegah hal itu terjadi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Empat jenis bahaya pada makanan

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Bahaya pada makanan ada empat macam.

- **Bahaya biologis**: bakteri, virus, jamur, dan parasit. Ini penyebab paling sering. Contoh bakteri: *Salmonella* (sering pada ayam dan telur mentah), *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* (hidup di kulit, hidung, dan luka manusia, dan menghasilkan racun), *Bacillus cereus* (sering pada nasi yang dibiarkan hangat), dan *Clostridium perfringens* (pada masakan daging dalam jumlah besar yang lambat dingin). Virus seperti hepatitis A dan norovirus berpindah lewat tangan penjamah makanan yang tidak bersih.
- **Bahaya kimia**: sisa pestisida, bahan pembersih yang tercampur dengan makanan, logam dari wadah yang tidak layak, serta **bahan terlarang** seperti boraks dan formalin yang kadang ditambahkan untuk mengawetkan atau mengenyalkan makanan, dan pewarna tekstil yang tidak boleh dipakai untuk pangan.
- **Bahaya fisik**: benda asing seperti pecahan kaca, serpihan logam, rambut, kuku, kerikil, atau potongan plastik.
- **Alergen**: bahan yang normalnya aman bagi kebanyakan orang tetapi memicu reaksi alergi pada sebagian orang, bahkan dalam jumlah sangat kecil. Alergen yang umum ialah kacang tanah, kacang pohon, susu, telur, ikan, udang dan kerang, kedelai, dan gandum.

Bahaya biologis menjadi fokus utama karena bakteri berkembang biak sendiri bila diberi kesempatan. Dua jenis penyakit terkait makanan perlu dibedakan.

- **Infeksi pangan**: bakteri hidup tertelan, lalu berkembang dalam tubuh dan menimbulkan sakit, misalnya *Salmonella*.
- **Keracunan pangan**: racun (toksin) sudah ada di dalam makanan sebelum dimakan, dihasilkan bakteri yang berkembang di makanan, misalnya *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus*. Sebagian racun ini **tahan panas**, sehingga memanaskan makanan yang sudah lama tercemar belum tentu membuatnya aman kembali.

2. Apa yang dibutuhkan bakteri untuk berkembang?

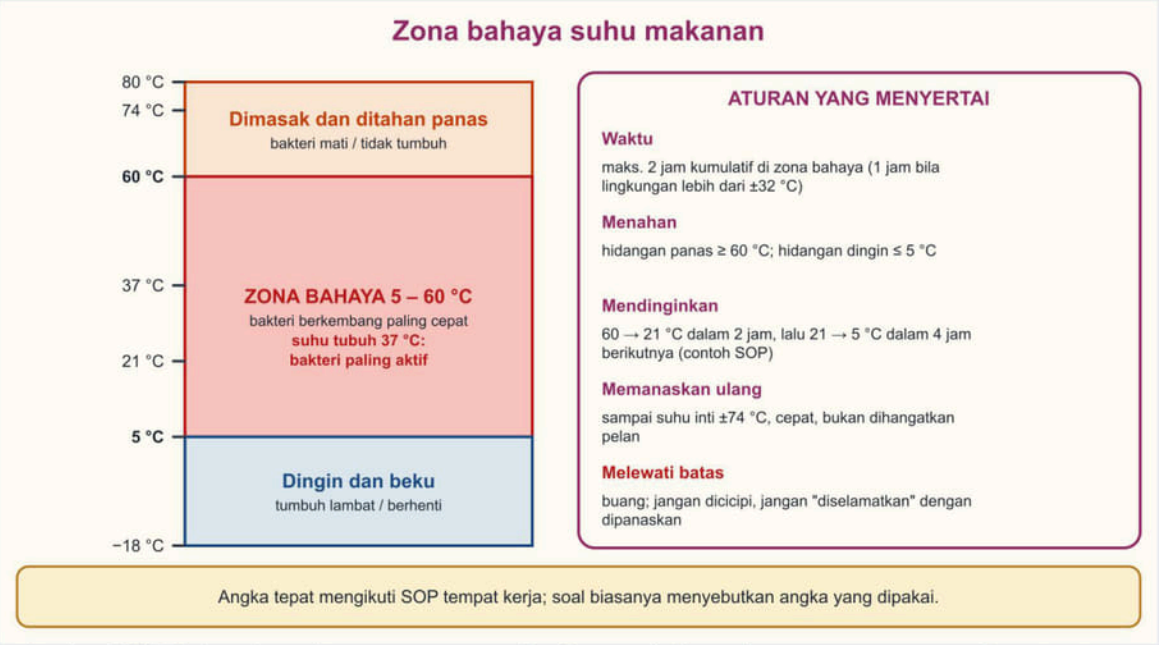
Bakteri butuh syarat tertentu untuk berkembang biak. Syarat itu disingkat **FATTOM**.

- **F**ood: makanan sebagai sumber gizi, terutama yang kaya protein dan lembap (daging, ayam, ikan, telur, susu, nasi matang, santan).
- **A**cidity: tingkat keasaman yang mendekati netral; makanan yang sangat asam kurang disukai.
- **T**ime: waktu yang cukup. Dalam kondisi baik, bakteri dapat membelah menjadi dua dalam sekitar 20 menit, sehingga satu sel menjadi jutaan dalam beberapa jam.
- **T**emperature: suhu yang hangat.
- **O**xygen: sebagian bakteri butuh udara, sebagian tidak.
- **M**oisture: kelembapan atau air yang tersedia.

Dari semua syarat itu, yang paling mudah diatur dapur adalah **suhu dan waktu**. Karena itu,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

hampir semua aturan keamanan pangan di dapur berkisar pada keduanya.



Gambar 3.11 Skala suhu makanan: zona aman dingin, zona bahaya, dan zona aman panas, beserta aturan waktunya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

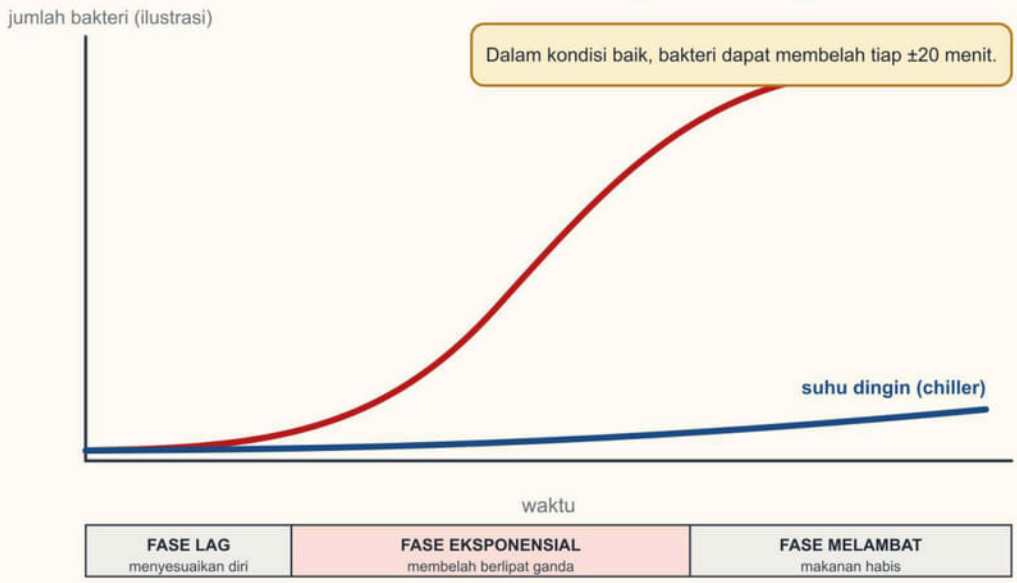
Gambar 3.11 menunjukkan skala suhunya.

- **Di bawah 5 °C** (chiller): pertumbuhan bakteri sangat lambat. Pembekuan (sekitar −18 °C) menghentikan pertumbuhan, tetapi tidak membunuh bakteri.
- **5 °C sampai 60 °C: zona bahaya.** Bakteri berkembang paling cepat di rentang ini, terutama di dekat suhu tubuh.
- **Di atas 60 °C**: bakteri tidak berkembang; di atas sekitar 70 °C kebanyakan bakteri mati bila cukup lama.

Aturan waktu yang dipakai sebagai pedoman umum: **makanan mudah rusak tidak boleh berada di zona bahaya lebih dari 2 jam**, dihitung **kumulatif** (dijumlahkan sejak makanan keluar dari suhu aman). Di cuaca sangat panas (di atas sekitar 32 °C), batasnya menjadi 1 jam. Makanan yang melebihi batas itu dibuang, **walau tampak dan berbau baik**, dan **tidak boleh dicicipi untuk mengujinya**. Angka tepat selalu mengikuti SOP tempat kerja; soal biasanya menyebutkan angka yang dipakai.

Gambar 3.12 menggambarkan bagaimana jumlah bakteri bertambah. Setelah masa penyesuaian (fase lag), jumlahnya melonjak (fase eksponensial), lalu melambat. Makin hangat suhunya, makin cepat lonjakan itu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.12 Kurva konsep pertumbuhan bakteri pada suhu hangat dibanding suhu dingin. Ini ilustrasi konsep, bukan data nyata. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Kontaminasi silang

Kontaminasi silang adalah perpindahan bakteri atau bahan berbahaya dari satu benda ke benda lain, terutama dari bahan mentah ke makanan siap santap. Ada tiga jalur perpindahannya (lihat Gambar 3.13).

1. **Langsung:** bahan mentah bersentuhan atau menetes ke makanan lain, misalnya tetesan cairan ayam mentah pada kue di rak bawahnya.
2. **Lewat alat dan permukaan:** pisau, talenan, atau meja yang dipakai untuk bahan mentah lalu dipakai lagi untuk makanan siap santap tanpa dibersihkan dan disanitasi.
3. **Lewat tangan dan pakaian:** tangan yang baru menyentuh bahan mentah lalu menyentuh makanan matang atau salad.

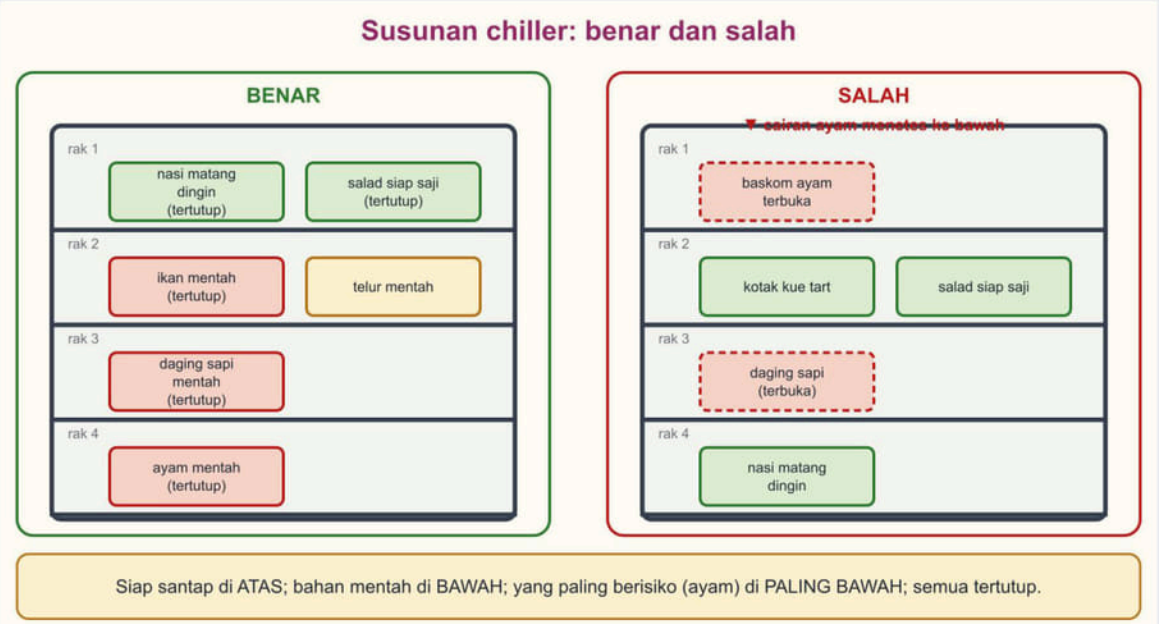


Gambar 3.13 Tiga jalur kontaminasi silang dan cara mencegah masing-masing. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Pencegahannya: pisahkan bahan mentah dan matang (alat, talenan, ruang, dan wadah terpisah, misalnya talenan berkode warna), cuci tangan dan ganti sarung tangan saat berganti tugas, bersihkan dan sanitasi alat setelah memegang bahan mentah, serta simpan bahan dengan benar.

Susunan chiller yang benar adalah penerapan paling sering dari prinsip ini (lihat Gambar 3.14). Makanan **matang dan siap santap** ditaruh di **rak atas**. Bahan mentah ditaruh di **bawahnya**, dengan **bahan yang paling berisiko, seperti ayam mentah, di rak paling bawah**, semuanya dalam **wadah tertutup**. Dengan susunan ini, bila ada cairan yang menetes, ia jatuh ke bahan yang akan dimasak sampai matang, bukan ke makanan yang akan langsung dimakan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.14 Susunan rak chiller yang benar (kiri) dan susunan yang menimbulkan kontaminasi silang (kanan). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Cara memperbaiki susunan yang salah selalu mengikuti dua langkah: **tutup wadah bahan mentah**, lalu **pindahkan ke rak yang lebih rendah daripada makanan siap santap**. Menurunkan suhu chiller atau menukar dua rak yang sama-sama berisiko tidak menyelesaikan penyebab.

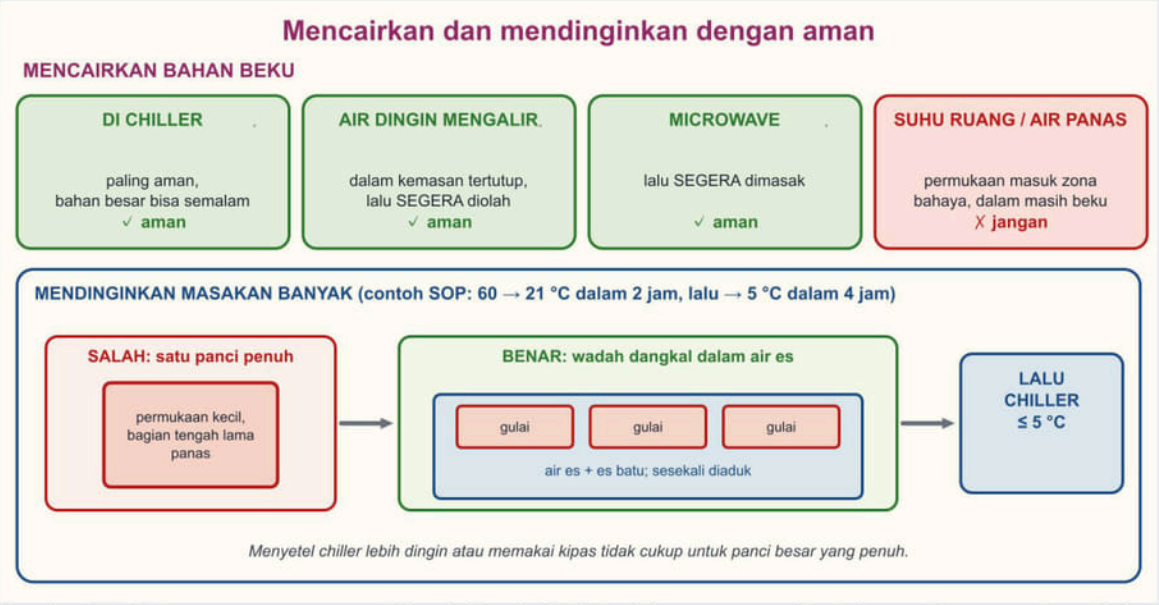
4. Mencairkan, mendinginkan, dan memanaskan dengan aman

Mencairkan bahan beku. Bahan beku tidak boleh dicairkan di suhu ruang, karena bagian luarnya menghangat dan memasuki zona bahaya selagi bagian dalamnya masih beku. Cara yang aman (lihat Gambar 3.15):

1. **Di dalam chiller**, cara paling aman tetapi paling lama (bahan besar bisa memakan waktu semalam).
2. **Di bawah aliran air dingin**, dalam kemasan tertutup, lalu **segera diolah**. Cara ini lebih cepat dan menjaga permukaan tetap dingin.
3. **Memakai microwave**, lalu **segera dimasak**.

Air panas atau dekat sumber api dan meja di ruang hangat bukan cara yang aman. Bila waktu mepet, hitung dulu berapa lama tiap cara memakan waktu, dan pilih yang **cukup cepat sekaligus aman**. Chiller yang aman tetapi baru selesai setelah jam masak sudah terlambat.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.15 Tiga cara aman mencairkan bahan beku (atas) dan cara mendinginkan makanan matang dalam jumlah besar (bawah). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Mendinginkan makanan matang dalam jumlah besar. Panci besar yang penuh lambat dingin karena permukaannya kecil dibanding isinya, sehingga bagian tengah lama berada di zona bahaya. Contoh SOP umum: dari 60 °C turun menjadi 21 °C dalam **2 jam**, lalu menjadi 5 °C dalam **4 jam berikutnya**. Caranya: **bagi ke wadah dangkal** supaya permukaan luas, **rendam wadah dalam air es** sambil sesekali diaduk, baru simpan di chiller. Menyetel chiller lebih dingin, memasukkan panci penuh langsung ke chiller, atau meletakkannya di depan kipas tidak cukup.

Memanaskan ulang. Makanan yang sudah disimpan dipanaskan kembali cepat sampai suhu inti sekitar **74 °C** atau lebih, bukan dihangatkan perlahan, lalu langsung disajikan. Makanan sisa dari piring tamu tidak disajikan kembali.

Memasak dan menahan panas. Makanan dimasak sampai suhu inti aman. Sebagai acuan umum, ayam sekitar 74 °C, daging giling sekitar 71 °C, serta sapi potong dan ikan sekitar 63 °C. Termometer ditusukkan ke bagian paling tebal tanpa menyentuh tulang (Sub bab 5.3). Setelah matang, hidangan panas ditahan **minimal 60 °C** (di *chafing dish* atau pemanas), dan hidangan dingin ditahan **paling tinggi 5 °C**.

5. Penerimaan dan penyimpanan bahan

Keamanan pangan dimulai sebelum memasak. Saat bahan diterima, petugas memeriksa **suhu** (bahan dingin paling tinggi sekitar 5 °C, bahan beku tetap keras), **kemasan** (utuh, tidak menggembung atau bocor), **tanggal**, **kondisi bahan** (warna, bau, tekstur), dan **kebersihan kendaraan pengantar**. Bahan yang tidak sesuai ditolak. Bahan dingin dan beku segera disimpan, tidak dibiarkan lama di area penerimaan.

Di tempat penyimpanan, bahan diatur dengan prinsip **FIFO** dan **FEFO**.

- **FIFO** (*first in, first out*): bahan yang masuk lebih dulu dipakai lebih dulu.
- **FEFO** (*first expired, first out*): bahan yang **paling cepat kedaluwarsa** dipakai lebih dulu,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

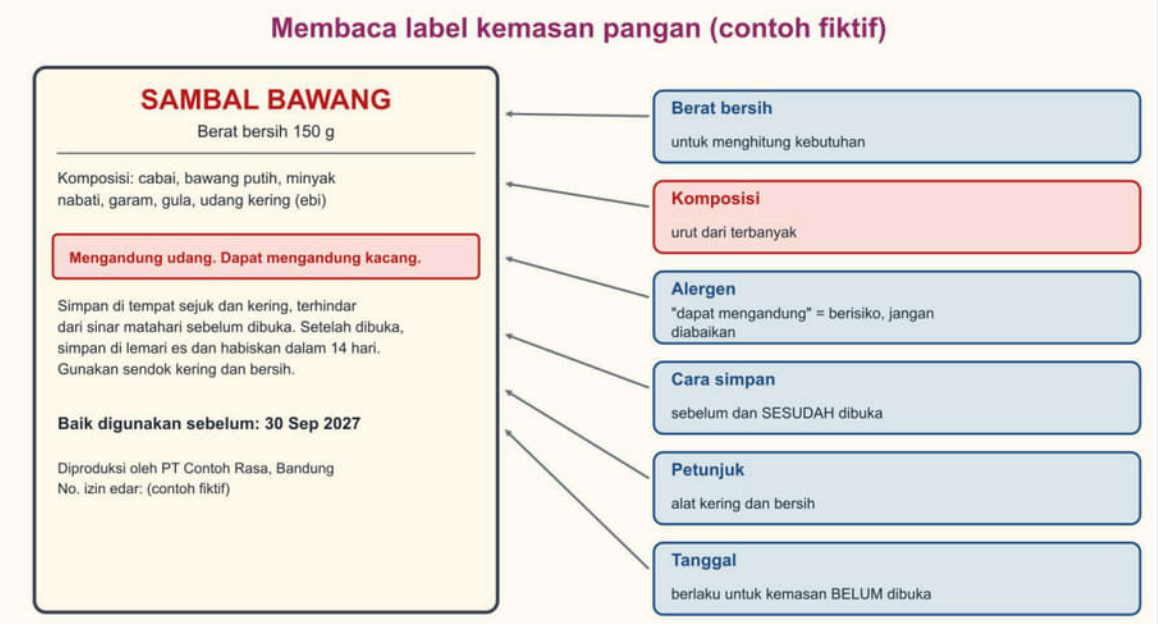
tanpa memandang kapan datangnya.

FEFO lebih aman bila bahan datang dengan tanggal kedaluwarsa yang berbeda-beda, karena bahan yang datang belakangan bisa saja kedaluwarsa lebih cepat. **Bahan yang sudah melewati tanggal kedaluwarsa tidak boleh dipakai** dan disingkirkan lebih dulu sebelum menghitung urutan pemakaian. Bahan disimpan di rak, **tidak langsung di lantai**, dan diberi label tanggal.

6. Membaca label kemasan

Label kemasan pangan memuat informasi penting untuk keamanan (lihat Gambar 3.16).

- **Komposisi**: bahan penyusun, diurutkan dari yang terbanyak.
- **Keterangan alergen**: ditulis "mengandung ..." untuk bahan yang ada di dalamnya, dan "**dapat mengandung** ..." untuk bahan yang berisiko ikut tercampur di pabrik. Keterangan "dapat mengandung" **bukan keterangan yang boleh diabaikan** bagi orang yang alergi.
- **Berat bersih** dan jumlah sajian, untuk menghitung kebutuhan.
- **Tanggal "baik digunakan sebelum"** atau kedaluwarsa. Tanggal ini berlaku untuk kemasan **yang belum dibuka**.
- **Cara penyimpanan**: sebelum dibuka (misalnya tempat sejuk dan kering, terhindar dari sinar matahari) dan **setelah dibuka** (misalnya disimpan di lemari es dan dihabiskan dalam sekian hari). **Setelah dibuka, yang berlaku adalah batas hari yang ditulis pada saran penyimpanan**, bukan lagi tanggal pada kemasan.
- **Petunjuk pemakaian**, misalnya memakai sendok kering dan bersih.
- Nama dan alamat produsen, nomor izin edar, dan tanda halal bila ada.



Gambar 3.16 Contoh label kemasan beserta bagian yang penting untuk keamanan pangan (data fiktif). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

7. Alergen dan kontak silang alergen

Reaksi alergi dapat ringan (gatal dan bentol) sampai berat (sesak napas, pembengkakan, bahkan mengancam jiwa). Pada orang yang alergi, **jumlah sangat sedikit** pun dapat memicunya. Karena itu usaha kuliner menerapkan hal berikut.

- **Tanyakan dan catat** alergi pelanggan, dan pastikan seluruh tim dapur tahu.
- **Periksa label semua bahan**, termasuk bahan olahan seperti saus, kecap, kaldu instan, dan bumbu jadi. Bahan yang berlabel "dapat mengandung" alergen dianggap berisiko.
- **Cegah kontak silang alergen**: alat, wadah, dan tangan yang tadi bersentuhan dengan alergen **dibersihkan dengan benar** atau diganti, dan makanan bebas alergen diolah lebih dulu atau terpisah.
- **Beri label dan kemas terpisah** hidangan bebas alergen agar tidak tertukar.
- **Pemanasan tidak menghilangkan alergen.** Protein penyebab alergi tetap berbahaya walaupun dimasak sampai matang.

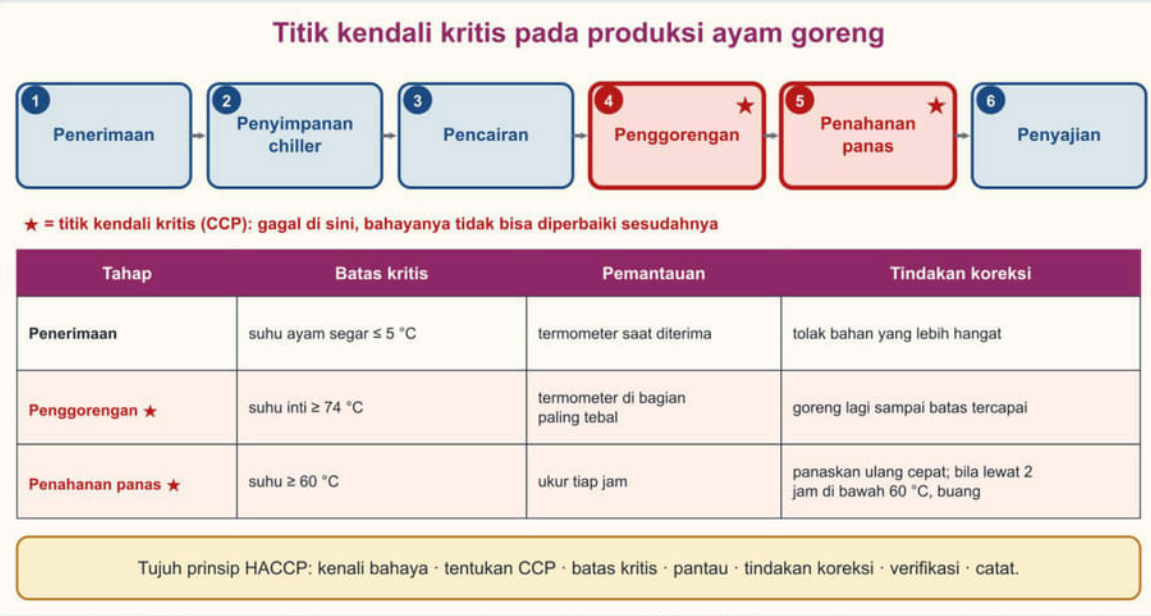
8. HACCP dan titik kendali kritis

Industri pangan mengelola keamanan makanannya secara sistematis dengan **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, analisis bahaya dan titik kendali kritis). Dalam bentuk sederhana, tujuh prinsipnya ialah: (1) mengenali bahaya pada tiap tahap, (2) menentukan **titik kendali kritis** (CCP), (3) menetapkan **batas kritis**, (4) memantau, (5) menetapkan **tindakan koreksi**, (6) memverifikasi sistem berjalan, dan (7) mencatat.

Titik kendali kritis (CCP) adalah tahap di mana pengendalian **wajib dilakukan**, karena bila gagal di tahap itu, bahayanya tidak bisa diperbaiki di tahap sesudahnya. Memasak ayam sampai suhu inti aman adalah contoh CCP: bila gagal, tidak ada langkah berikutnya yang bisa membunuh bakteri. Setiap CCP punya **batas kritis** (misalnya suhu inti minimum), cara **memantau** (termometer), dan **tindakan koreksi** (misalnya memasak lagi sampai batas tercapai). Gambar 3.17 menunjukkan alur produksi beserta titik kendali kritisnya.

Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.17 Alur produksi ayam goreng dengan titik kendali kritis (bintang), batas kritis, dan tindakan koreksi. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Berapa lama di zona bahaya?

Sebuah sup ayam selesai dimasak dan diangkat dari kompor pada pukul 10.00 pada 2027. Catatan suhunya: 10.00 = 80 °C, 10.45 = 61 °C, 11.00 = 58 °C, 12.00 = 45 °C, 12.45 = 35 °C. Sup diletakkan di meja saji tanpa pemanas sepanjang waktu itu. Pada pukul 13.15 seorang pelanggan memesannya. SOP: makanan mudah rusak tidak boleh berada di zona bahaya (5–60 °C) lebih dari 2 jam. Apa keputusan yang tepat? *Data disusun untuk contoh.*

1. Tentukan kapan sup memasuki zona bahaya: suhu turun di bawah 60 °C pada pukul **11.00** (58 °C). Pukul 10.45 (61 °C) masih aman.
2. Hitung lamanya sampai 13.15: 11.00 sampai 13.15 = **2 jam 15 menit**.
3. Bandingkan dengan batas: 2 jam 15 menit **melebihi** 2 jam.
4. Putuskan: sup **tidak boleh disajikan** dan harus dibuang, walaupun penampilan dan baunya normal. Memanaskan ulang tidak menghilangkan racun yang mungkin sudah terbentuk.
5. Tindakan pencegahan: tahan sup di atas 60 °C memakai pemanas, atau sajikan dalam jumlah kecil bergantian.

Jawaban: sup sudah 2 jam 15 menit di zona bahaya, melebihi batas 2 jam, sehingga dibuang. Hitung waktu sejak suhu turun di bawah 60 °C, bukan sejak makanan matang.

Contoh 2 — Menentukan titik kendali kritis

Alur produksi ayam goreng sebuah dapur pada 2027: (1) penerimaan ayam, (2) penyimpanan di chiller, (3) pencairan, (4) penggorengan, (5) penahanan di pemanas, (6) penyajian. Tentukan titik kendali kritis, batas kritis, dan tindakan koreksinya. *Kasus disusun untuk contoh.*

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Cari tahap yang bila gagal tidak bisa diperbaiki sesudahnya. **Penggorengan** (membunuh bakteri) dan **penahanan di pemanas** (mencegah bakteri tumbuh lagi) adalah titik kendali kritis. Penerimaan dan penyimpanan juga penting dan dikendalikan lewat batas suhu, tetapi bakteri yang selamat masih bisa dimatikan pada penggorengan.
2. Batas kritis penggorengan: suhu inti paling tidak **74 °C**. Pemantauan: termometer inti pada potongan paling tebal. Tindakan koreksi: **gorengan dilanjutkan** sampai suhu inti tercapai.
3. Batas kritis penahanan: suhu **paling rendah 60 °C**. Pemantauan: ukur tiap jam. Tindakan koreksi: bila turun di bawah 60 °C lebih dari 2 jam, **dibuang**.
4. Batas kritis penerimaan: suhu ayam segar **paling tinggi 5 °C**. Bila lebih, bahan ditolak.

Jawaban: CCP utama ialah penggorengan (suhu inti ≥ 74 °C) dan penahanan panas (≥ 60 °C), dengan tindakan koreksi menggoreng lagi atau membuang bila batas dilanggar.

Contoh 3 — Menata chiller

Seorang petugas harus menata enam bahan di chiller empat rak pada 2027: nasi matang yang sudah dingin, salad sayur siap saji, ikan mentah, daging sapi mentah, ayam mentah, dan telur mentah. Semua dalam wadah. Tentukan penempatannya. *Kasus disusun untuk contoh.*

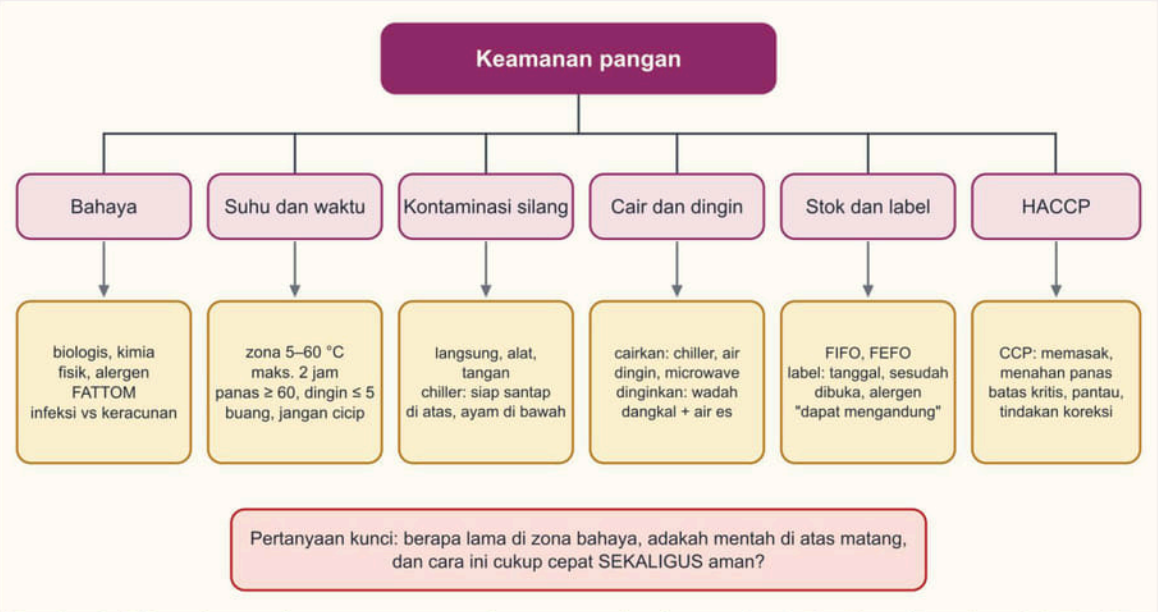
1. Prinsip: **siap santap di atas, bahan mentah di bawah, dan yang paling berisiko di paling bawah**, semuanya tertutup.
2. Rak 1 (atas): **nasi matang dingin** dan **salad sayur siap saji**, karena langsung dimakan tanpa dimasak lagi.
3. Rak 2: **ikan mentah** dan **telur mentah**, bahan mentah yang tidak terlalu berisiko dibanding ayam.
4. Rak 3: **daging sapi mentah**.
5. Rak 4 (bawah): **ayam mentah**, karena paling berisiko membawa bakteri dan paling mungkin menetes.

Jawaban: rak 1 nasi dan salad, rak 2 ikan dan telur, rak 3 daging sapi, rak 4 ayam. Semua wadah tertutup, dan tidak ada bahan mentah di atas makanan siap santap.

❖ PETA KONSEP

Gambar 3.18 merangkum keamanan pangan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.18 Peta konsep keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Bahaya pangan: biologis, kimia, fisik, dan alergen. Biologis paling sering; bakteri butuh makanan, waktu, suhu hangat, dan kelembapan (FATTOM).
- Zona bahaya 5–60 °C; maksimal 2 jam kumulatif (1 jam bila panas sekali). Hidangan panas ≥ 60 °C, dingin ≤ 5 °C; makanan yang melebihi batas dibuang, tidak dicicipi.
- Kontaminasi silang lewat langsung, alat dan permukaan, dan tangan. Chiller: siap santap di atas, mentah di bawah, ayam paling bawah, semua tertutup.
- Mencairkan: chiller, air dingin mengalir dalam kemasan lalu segera olah, atau microwave lalu segera masak; bukan suhu ruang. Mendinginkan: wadah dangkal dan air es, lalu chiller.
- FIFO = masuk dulu keluar dulu; FEFO = cepat kedaluwarsa keluar dulu; bahan kedaluwarsa disingkirkan.
- Label: tanggal berlaku untuk kemasan belum dibuka; setelah dibuka berlaku batas hari penyimpanan. "Dapat mengandung" alergen = berisiko. Pemanasan tidak menghilangkan alergen.
- CCP: tahap yang gagalnya tidak bisa diperbaiki sesudahnya (memasak, menahan panas); punya batas kritis, pemantauan, dan tindakan koreksi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal keamanan pangan:

1. **Tandai angka dan waktu.** Suhu, jam, tanggal, jumlah, dan batas SOP yang diberikan soal.
2. **Tentukan bahayanya:** bakteri yang tumbuh karena suhu dan waktu, kontaminasi silang, alergen, atau kedaluwarsa?
3. **Hitung bila perlu**: lama di zona bahaya, tanggal kedaluwarsa setelah dibuka, kebutuhan kemasan, urutan FEFO.
4. **Uji tiap pilihan:** apakah cukup cepat sekaligus aman, dan apakah menyasar penyebabnya?
5. **Pada soal gambar atau label**, baca setiap bagian gambar dan setiap keterangan sebelum membaca pilihan.
6. **Pada soal pilihan jamak atau Benar/Salah**, nilai tiap pernyataan sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **"Dipanaskan pasti aman."** Racun sebagian bakteri tahan panas, dan alergen tidak hilang karena dimasak.
- **Menguji dengan mencium atau mencicipi.** Makanan berbahaya sering tampak dan berbau normal.
- **Waktu dihitung dari saat dimasak**, padahal yang dihitung adalah waktu di zona bahaya.
- **Cara paling aman tetapi tidak sempat.** Mencairkan 10 kg daging beku di chiller padahal jam masak tinggal dua jam lagi.
- **Suhu chiller diturunkan** padahal masalahnya susunan rak atau wadah terbuka.
- **Menukar rak dua bahan yang sama-sama bermasalah.** Bahan mentah tetap di atas bahan lain.
- **Tanggal kemasan dipakai untuk kemasan yang sudah dibuka.**
- **"Dapat mengandung" diabaikan.** Bagi orang yang alergi, itu berarti berisiko.
- **FIFO tertukar dengan FEFO**, atau bahan kedaluwarsa tetap dihitung dalam urutan pemakaian.
- **Sendok atau alat bekas dipakai ulang** untuk makanan yang sudah dibuka, padahal label meminta alat kering dan bersih.

> Contoh salah tafsir: sebuah katering menyimpan sisa nasi dari acara kemarin di wadah besar di suhu ruang sampai pagi, lalu memanaskannya dan menyajikannya lagi. Pemilik yakin aman karena nasinya sudah dipanaskan. Padahal *Bacillus cereus* dapat berkembang dan menghasilkan racun yang tahan panas selama nasi berada di suhu hangat. Memanaskan ulang tidak menghilangkan racun itu.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal pertama meminta kamu memilih cara mendinginkan makanan matang dalam jumlah besar yang paling tepat. Gunakan bagian 4 (Gambar 3.15): bagi ke wadah dangkal, rendam air es, lalu chiller.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Katering memasak 40 liter gulai kambing pada pukul 20.00 untuk acara besok siang (2027). Gulai harus didinginkan lalu disimpan di chiller. SOP: makanan panas didinginkan dari 60 °C menjadi 21 °C dalam 2 jam, lalu menjadi 5 °C dalam 4 jam berikutnya. Pengalaman sebelumnya, panci besar penuh gulai yang langsung dimasukkan ke chiller masih bersuhu 35 °C setelah 6 jam.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara pendinginan yang paling tepat adalah ....

A. Membiarkan panci terbuka di suhu ruang 2 jam, lalu memasukkannya ke chiller
B. Memasukkan panci penuh ke chiller dan menyetel suhunya lebih rendah
C. Meletakkan panci penuh di depan kipas angin besar sebelum ke chiller
D. Memasukkan panci penuh ke freezer agar gulai cepat dingin
E. Membagi gulai ke wadah dangkal dalam air es, lalu ke chiller

Pembahasan **Kunci: E**

Konsep: Makanan matang dalam jumlah besar didinginkan cepat agar tidak lama di zona bahaya (5–60 °C). Caranya: bagi ke wadah dangkal/kecil, dinginkan dalam rendaman air es sambil sesekali diaduk, lalu simpan di chiller.

Langkah:
1. Panci besar penuh: permukaan pelepas panas kecil dibanding volumenya → lambat dingin (terbukti 35 °C setelah 6 jam).
2. Wadah dangkal memperbesar permukaan; air es menarik panas jauh lebih cepat dari udara.
3. Setelah suhu turun, gulai disimpan di chiller.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: kebiasaan umum, tetapi 40 liter gulai dalam satu panci tidak akan turun ke 21 °C dalam 2 jam di suhu ruang, lalu tetap lambat dingin di chiller.
• **B.** ✗ Jebakan: suhu chiller lebih rendah tetap tidak mengatasi panci yang terlalu besar dan penuh; panasnya juga menghangatkan bahan lain di chiller.
• **C.** ✗ Jebakan: kipas mempercepat sedikit pendinginan permukaan, tetapi panci 40 liter tetap terlalu besar untuk turun suhu dalam batas waktu SOP.
• **D.** ✗ Jebakan: freezer juga lambat untuk panci 40 liter dan panasnya menaikkan suhu bahan beku lain.
• **E.** ✓ Wadah dangkal dan air es mempercepat pendinginan sehingga batas waktu SOP dapat dipenuhi.

Jawaban: E.

Soal kedua meminta kamu memilih cara mencairkan bahan beku yang cukup cepat tetapi tetap aman. Hitung dulu waktu yang tersedia dan waktu yang dibutuhkan tiap cara.

►. Pukul 08.00 kepala dapur katering baru menyadari bahwa 6 kg fillet ikan dori beku dalam kemasan plastik tertutup belum dicairkan, padahal fillet tipis itu harus mulai dimasak pukul 09.45 untuk acara siang (2027). Dapur memiliki chiller bersuhu 3 °C, bak cuci dengan keran air dingin, kompor, dan meja stainless di ruang bersuhu sekitar 30 °C. Tidak ada microwave.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Cara mencairkan yang paling tepat adalah ....

A. Memindahkan ikan ke chiller sekarang dan mengolahnya pukul 09.45
B. Membiarkan ikan di meja stainless agar mencair pada suhu ruang
C. Merendam kemasan ikan di bawah aliran air dingin, lalu segera diolah
D. Merendam kemasan ikan dalam air panas agar cepat mencair seluruhnya
E. Meletakkan kemasan ikan di dekat kompor yang menyala agar cepat lunak

Pembahasan **Kunci: C**

Konsep: Pencairan aman menjaga bahan di luar zona bahaya (5–60 °C): di chiller, di bawah aliran air dingin dalam kemasan tertutup lalu segera diolah, atau dengan microwave lalu segera dimasak. Suhu ruang dan air panas membuat permukaan bahan lama berada di zona bahaya.

Langkah:

1. Waktu tersedia 1 jam 45 menit.
2. Chiller aman, tetapi pencairan 6 kg ikan beku di chiller memakan waktu belasan jam (biasanya semalam).
3. Aliran air dingin mencairkan jauh lebih cepat sambil menjaga permukaan tetap dingin; ikan lalu segera diolah.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: chiller memang cara paling aman, tetapi 6 kg ikan beku baru cair setelah belasan jam, jauh melewati pukul 09.45.
• **B.** ✗ Pada suhu 30 °C bagian luar ikan cepat masuk zona bahaya sementara bagian dalam masih beku.
• **C.** ✓ Air dingin mengalir mencairkan cukup cepat dan menjaga permukaan ikan tetap dingin; ikan segera diolah setelah cair.
• **D.** ✗ Air panas membuat permukaan ikan hangat atau setengah matang, berada di zona bahaya lebih lama.
• **E.** ✗ Panas kompor menghangatkan sebagian permukaan ikan ke zona bahaya dan tidak merata.

Jawaban: C.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu bahaya yang dibicarakan (suhu dan waktu, kontaminasi silang, alergen, atau kedaluwarsa), lalu uji tiap pilihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Katering Kemuning memakai sambal bawang kemasan botol seperti pada gambar sebagai pelengkap menu ayam goreng (2027). Sebotol sambal dibuka pada 1 Maret 2027 lalu disimpan di lemari es. Pada 20 Maret 2027 katering menerima pesanan 60 porsi; salah satu tamu alergi udang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Berdasarkan label tersebut, keputusan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)



Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Botol yang belum dibuka disimpan di rak gudang kering yang sejuk dan tidak terkena matahari.

☐ B. Sambal dari botol yang dibuka 1 Maret 2027 tidak dipakai lagi untuk pesanan 20 Maret 2027.

☐ C. Sambal boleh diambil dengan sendok bekas mengaduk sayur asal botol segera masuk lemari es.

☐ D. Hidangan yang memakai sambal ini tidak diberikan kepada tamu yang alergi udang.

☐ E. Untuk 60 porsi dengan takaran 15 g sambal per porsi, katering membutuhkan 6 botol baru.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Toko kue "Manis Legit" yang juga membuat kue kacang menerima pesanan 50 kue cokelat untuk pesta ulang tahun anak yang alergi kacang tanah (2027). Alergi kacang dapat memicu reaksi berat walaupun hanya terpapar sedikit. Pemilik ingin memastikan pesanan itu benar-benar bebas kacang.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tindakan yang tepat adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Memakai loyang, spatula, dan mangkuk yang sudah dicuci bersih, bukan yang baru dipakai untuk adonan kacang.

☐ B. Memanggang kue pada suhu lebih tinggi agar protein kacang yang menempel menjadi tidak berbahaya.

☐ C. Memeriksa label semua bahan, termasuk cokelat dan margarin, untuk keterangan "mengandung kacang".

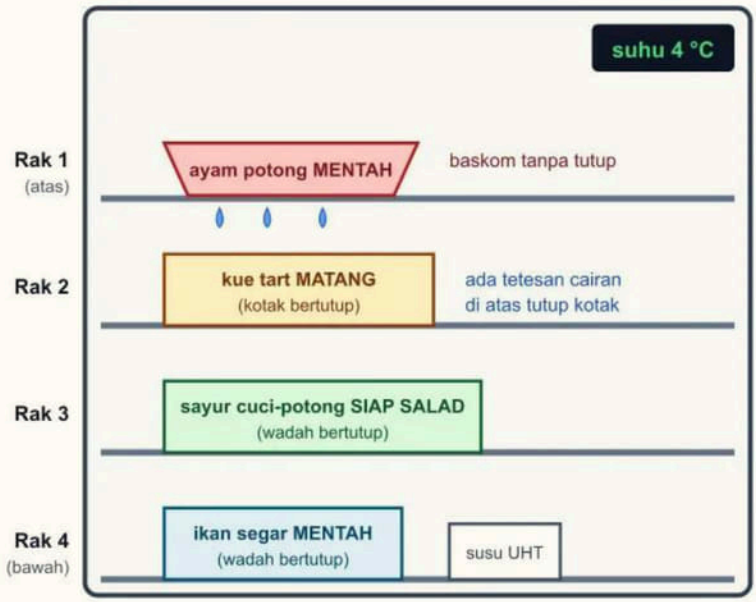
☐ D. Memakai cokelat berlabel "dapat mengandung kacang" karena kacang tidak tertulis di daftar komposisinya.

☐ E. Memberi label "tanpa kacang" dan mengemas kue itu terpisah dari kue lain.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Gambar menunjukkan isi chiller dapur sebuah restoran pada pemeriksaan pagi. Kepala dapur ingin memperbaiki susunan chiller agar makanan siap santap terlindung dari kontaminasi silang. Aturan dapur: makanan matang dan siap santap di rak atas, bahan mentah di rak paling bawah dalam wadah tertutup.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....

Isi chiller dapur Restoran Sedap Malam — pemeriksaan pukul 07.00 (2027)



A. Menurunkan suhu chiller menjadi 0 °C agar kuman dari ayam tidak berkembang
B. Menukar posisi baskom ayam dengan kotak kue tart di rak kedua chiller
C. Memindahkan kue tart ke rak paling bawah agar jauh dari tetesan ayam
D. Mengelap tutup kotak kue, lalu menutup baskom ayam dengan plastik wrap
E. Menutup baskom ayam dan memindahkannya ke rak paling bawah chiller

4. Gudang kering sebuah katering menerapkan FEFO (first expired, first out): bahan yang paling cepat kedaluwarsa dipakai lebih dulu. Pada 10 Juni 2027 pagi, petugas memeriksa stok santan kemasan sebelum mengambil bahan untuk masakan hari itu.

Kode	Tanggal datang	Kedaluwarsa	Jumlah
S1	2 Mei 2027	30 Agustus 2027	12 kotak
S2	20 Mei 2027	15 Juli 2027	10 kotak
S3	5 Juni 2027	20 Juni 2027	8 kotak
S4	25 April 2027	9 Juni 2027	3 kotak

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Santan yang dipakai pertama untuk masakan hari ini adalah S3.	○	○
Menurut FEFO, S1 dipakai lebih dahulu daripada S2 karena S1 datang lebih awal.	○	○
Bila hari ini dibutuhkan 10 kotak santan, petugas memakai 3 kotak S4 lebih dulu, lalu 7 kotak S3.	○	○

Kunci singkat: 1. A, B, D, E 2. A, C, E 3. E 4. 1B 2S 3S

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menyebut zona bahaya suhu dan aturan waktunya, serta menjelaskan mengapa makanan yang melewatinya tidak boleh "diselamatkan" dengan dipanaskan?
- Dapatkah kamu menata chiller dan menjelaskan alasannya, dan menyebut tiga cara aman mencairkan bahan beku?
- **Yang harus kuingat:** suhu dan waktu adalah kunci; **pisahkan mentah dari matang**; baca **label** dengan teliti; **pemanasan tidak menghilangkan racun dan alergen**; dan pilih cara yang **cukup cepat sekaligus aman**.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 3.3: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-3.3

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan

SMKKUL-3.4

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab terakhir Bab 3 membahas bagian akhir dari sub-elemen keenam kisi-kisi TKA Kuliner: **pengelolaan limbah dan kesadaran lingkungan**. Lingkup materinya mencakup pengelolaan limbah dapur dan kesadaran terhadap lingkungan, yang berkaitan dengan kompetensi **menganalisis** keamanan pangan, K3, dan lingkungan (level 3).

Soal tentang limbah hampir selalu berupa kasus sebuah dapur dengan masalah limbah yang nyata: sisa makanan menumpuk, kulit bahan dibuang begitu saja, minyak bekas dibuang ke saluran, atau kemasan menumpuk. Kamu diminta memilih langkah yang **paling tepat** atau pengelolaan yang **benar**. Jawabannya biasanya yang **mengurangi limbah di sumbernya** dan **memanfaatkan kembali** bahan, bukan yang hanya memindahkan atau menyembunyikan limbah.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menyebutkan jenis limbah dapur dan dampaknya bagi kesehatan, lingkungan, dan biaya;
- menjelaskan urutan pengelolaan limbah pangan dari yang paling diutamakan sampai yang terakhir;
- menentukan langkah mengurangi sisa makanan dengan menemukan sumber terbesarnya;
- memilah limbah ke wadah yang benar dan mengelola minyak jelantah dengan aman;
- menjelaskan cara membuat kompos dari limbah organik dan cara menghemat air, energi, serta kemasan.

◆ KONSEP INTI

Coba bayangkan isi tempat sampah sebuah dapur setelah satu hari produksi: kulit bawang dan sayuran, tulang dan lemak, nasi yang tidak terjual, kardus dan plastik pembungkus, botol minyak kosong, dan minyak bekas menggoreng. Semuanya berasal dari bahan yang dibeli dengan uang. Limbah dapur bukan hanya urusan kebersihan. Ia juga menyangkut **biaya**, **kesehatan**, dan **lingkungan**. Dapur yang peduli lingkungan akan mengurangi limbahnya dan mengelola sisanya dengan benar.

1. Mengapa limbah dapur perlu dikelola?

Limbah yang tidak dikelola menimbulkan banyak akibat.

- **Bau dan hama.** Sisa makanan yang membusuk menarik lalat, kecoak, dan tikus yang membawa kuman ke dapur (Sub bab 3.2).
- **Saluran tersumbat dan air tercemar.** Minyak dan lemak yang dibuang ke saluran

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

mengeras, menyumbat pipa, dan mencemari air tanah dan sungai.

- **Pencemaran dan gas rumah kaca.** Sampah organik yang menumpuk di tempat pembuangan akhir membusuk tanpa udara dan melepaskan gas metana yang ikut memanaskan bumi.
- **Biaya yang terbuang.** Setiap sisa makanan adalah bahan yang sudah dibayar. Dapur yang membuang banyak makanan sebenarnya membuang uang.

2. Jenis limbah dapur

Limbah dapur dikelompokkan menurut sifatnya (lihat Gambar 3.19).

- **Limbah organik:** bagian bahan yang berasal dari makhluk hidup dan mudah membusuk, misalnya kulit dan potongan sayur dan buah, ampas, kulit telur, tulang, dan sisa makanan. Limbah ini dapat dikomposkan atau dimanfaatkan.
- **Limbah anorganik:** bahan yang tidak mudah membusuk, misalnya plastik, kaleng, kaca, dan kardus. Sebagian dapat didaur ulang bila dipilah dan bersih.
- **Limbah cair berminyak: minyak jelantah** (minyak goreng bekas) dan lemak dari air cucian. Limbah ini butuh penanganan khusus.
- **Limbah berbahaya dan beracun (B3):** bahan pembersih keras, kemasan aerosol, baterai, dan lampu. Limbah ini dipisahkan dan diserahkan kepada pengelola yang berwenang.



Gambar 3.19 Empat jenis limbah dapur beserta contoh dan cara penanganan umumnya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Urutan pengelolaan limbah pangan

Seperti pengendalian bahaya pada K3, pengelolaan limbah punya urutan dari yang paling diutamakan sampai yang terakhir (lihat Gambar 3.20).

1. **Cegah dan kurangi di sumbernya.** Jangan menghasilkan limbah. Beli, simpan, dan masak sesuai kebutuhan.
2. **Manfaatkan kembali bagian bahan yang masih layak.** Misalnya kulit dan kepala udang segar menjadi kaldu, atau batang sayur menjadi tumisan.
3. **Salurkan ke yang membutuhkan.** Makanan layak yang belum tersentuh dapat disumbangkan secara aman, sesuai aturan keamanan pangan.
4. **Olah dan daur ulang.** Limbah organik menjadi kompos, minyak jelantah menjadi bahan baku biodiesel atau sabun, dan plastik bersih didaur ulang.
5. **Buang dengan benar** sebagai pilihan terakhir, di tempat sampah tertutup dan lewat jalur yang sesuai.



Gambar 3.20 Urutan pengelolaan limbah pangan. Mencegah limbah lebih diutamakan daripada mengolahnya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Aturan ini sering disingkat **3R**: *reduce* (mengurangi), *reuse* (memakai kembali), dan *recycle* (mendaur ulang). Urutannya penting. **Mengurangi** limbah di sumber lebih baik daripada memilah dan mengolahnya setelah terlanjur banyak. Karena itu, pilihan yang mengurangi jumlah limbah hampir selalu lebih tepat daripada pilihan yang hanya memindahkannya atau menyembunyikan baunya.

4. Mengurangi sisa makanan di sumbernya

Langkah pertama adalah **menemukan sumber sisa terbesar**. Sisa bisa berasal dari tiga tempat: sisa persiapan (kulit, potongan), sisa produksi (kelebihan yang dimasak tetapi tidak terjual), dan sisa piring (yang tidak dihabiskan tamu). Catat dan timbang sisa selama beberapa hari. Langkah yang tepat adalah yang **menyasar sumber terbesar**, bukan sumber

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

yang paling mudah dilihat.

Beberapa cara mengurangi sisa makanan:

- **Merencanakan produksi sesuai kebutuhan**, misalnya memakai data pesanan atau jumlah tamu, dan memasak bertahap pada jam sibuk.
- **Memakai porsi baku** sehingga tidak berlebih.
- **Menyimpan dan memutar stok dengan benar** (FIFO dan FEFO) supaya bahan tidak kedaluwarsa sebelum terpakai (Sub bab 3.3).
- **Memanfaatkan seluruh bagian bahan**, misalnya tulang ayam dan kepala ikan untuk kaldu, kulit udang untuk kaldu udang, batang brokoli untuk sup, dan sisa roti untuk pudding atau remah roti.
- **Mengisi meja prasmanan sedikit-sedikit** dan lebih sering, bukan sekaligus dalam jumlah besar.
- **Menawarkan pilihan ukuran porsi** supaya tamu tidak menyisakan makanan.
- **Mengikuti aturan keamanan pangan.** Makanan yang sudah dipajang di meja saji atau sudah dilayani tidak disajikan ulang. Mengurangi limbah tidak boleh mengorbankan keselamatan pelanggan.

Hitungan sederhana membantu melihat dampaknya. Bila sebuah dapur memasak 400 porsi tiap hari dan 15 % di antaranya tersisa, itu 60 porsi. Dengan biaya bahan Rp7.000 per porsi, nilai yang terbuang Rp420.000 sehari. Mengurangi sisa menjadi separuhnya menghemat Rp210.000 sehari.

5. Memilah limbah

Memilah berarti memisahkan limbah menurut jenisnya sejak dari sumbernya, karena limbah yang sudah tercampur sulit diolah. Banyak dapur memakai tiga wadah yang diberi label dan warna (lihat Gambar 3.21).

- Wadah **organik** untuk sisa makanan dan kulit bahan, yang akan dikomposkan atau dimanfaatkan.
- Wadah **anorganik** untuk plastik, kaleng, kaca, dan kardus yang bersih dan dapat didaur ulang.
- Wadah **residu atau B3** untuk limbah yang tidak dapat diolah dan limbah berbahaya, ditangani secara terpisah.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.21 Pemilahan limbah dapur ke tiga wadah beserta contoh isinya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Beberapa catatan penting:

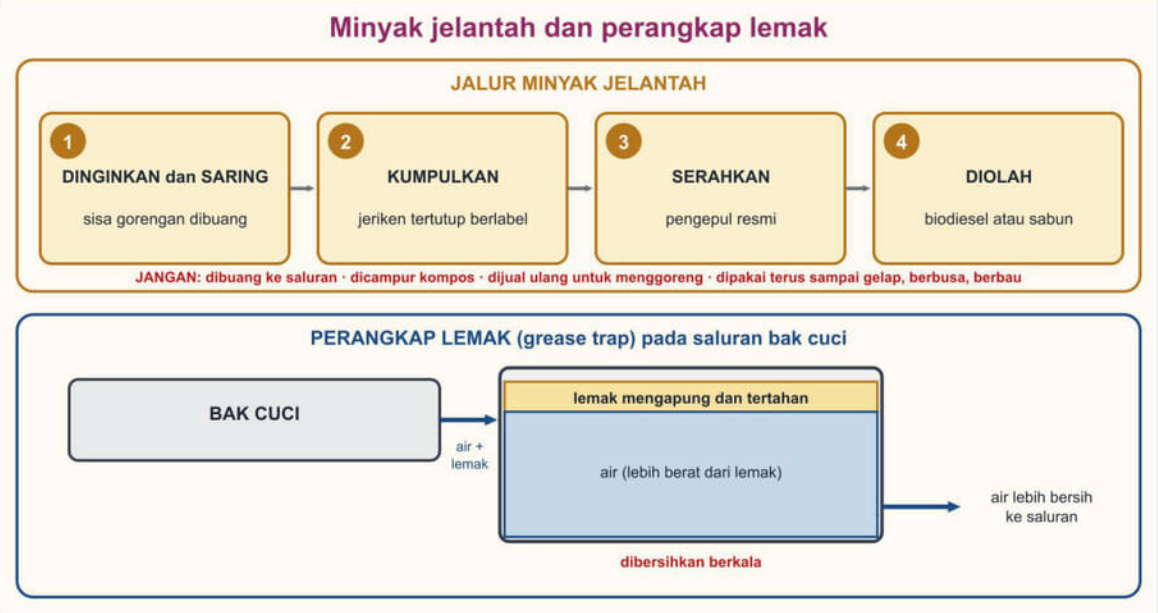
- Tempat sampah di dapur **tertutup** dan dikosongkan setiap hari.
- **Kemasan bekas bahan mentah**, misalnya plastik bekas ayam atau ikan, **tidak dipakai ulang** untuk mengemas makanan karena dapat mencemari makanan dan tidak dirancang untuk dipakai ulang. Kemasan itu dipilah untuk didaur ulang.
- **Memakai ulang wadah** hanya untuk wadah yang memang aman untuk makanan dan dibersihkan dengan benar.

6. Minyak jelantah dan lemak

Minyak goreng yang dipakai berulang berubah warna menjadi gelap, berbusa, dan berbau. Minyak seperti ini tidak baik untuk digunakan lagi dan harus diganti. Minyak bekas (jelantah) **tidak boleh dibuang** ke saluran air, tanah, atau tempat sampah biasa karena mencemari lingkungan dan menyumbat saluran. Caranya (lihat Gambar 3.22):

1. **Dinginkan** minyak, lalu **saring** sisa gorengan.
2. **Kumpulkan** dalam wadah atau jeriken **tertutup** yang diberi label.
3. **Serahkan** kepada pengepul atau pengelola resmi yang mengolahnya menjadi bahan lain, misalnya biodiesel atau sabun.
4. **Jangan menjualnya kembali** kepada pihak yang akan memakainya lagi untuk menggoreng makanan, dan **jangan menuangkannya ke bak kompos**.

Untuk lemak yang ikut terbawa air cucian, banyak dapur memasang **perangkap lemak** (*grease trap*) pada saluran bak cuci, yaitu bak penyaring tempat lemak mengapung dan tertahan sebelum air mengalir ke saluran. Perangkap itu perlu dibersihkan berkala.



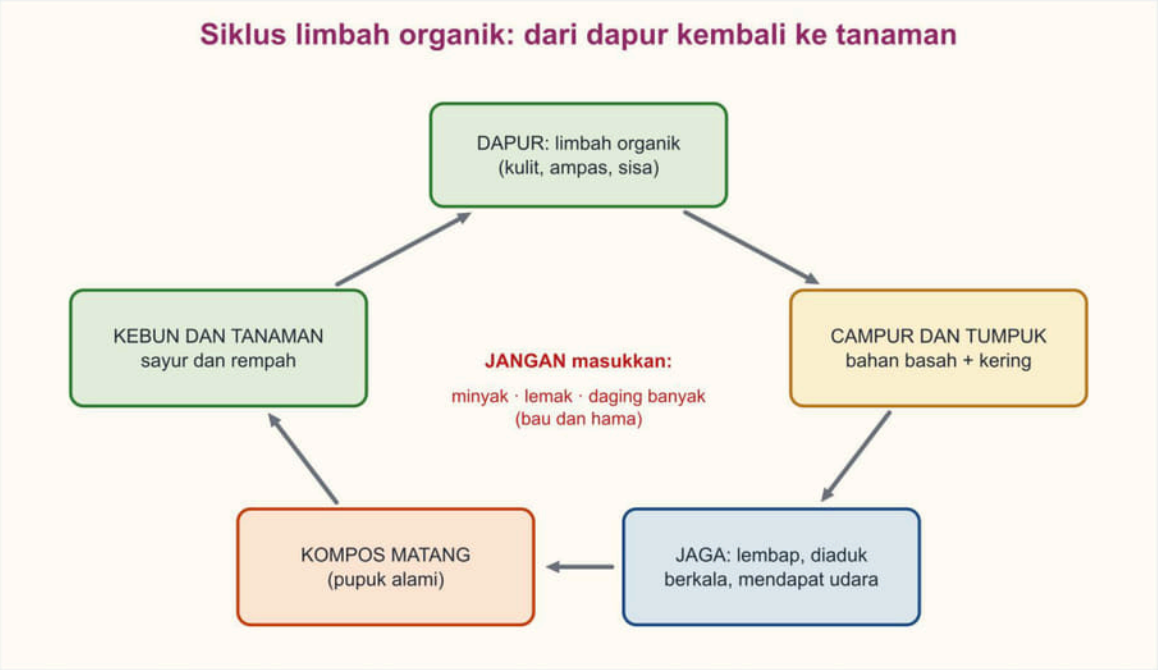
Gambar 3.22 Jalur penanganan minyak jelantah (atas) dan cara kerja perangkap lemak (bawah). Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

7. Kompos dari limbah organik

Kompos adalah pupuk alami hasil penguraian bahan organik oleh mikroorganisme. Limbah organik dapur yang cocok dijadikan kompos: kulit dan potongan sayur dan buah, ampas, kulit telur, dan daun kering sebagai pencampur. Bahan yang **tidak dianjurkan** karena menimbulkan bau dan mengundang hama: minyak, lemak, dan daging dalam jumlah besar.

Agar kompos berhasil, bahan basah (hijau) dicampur dengan bahan kering (cokelat), dijaga tetap lembap tetapi tidak becek, dan diaduk berkala agar mendapat udara (lihat Gambar 3.23). Hasilnya dapat dipakai untuk kebun sekolah atau tanaman di sekitar dapur. Dengan cara ini, limbah dapur kembali menjadi manfaat.



Gambar 3.23 Siklus limbah organik dapur menjadi kompos dan kembali menjadi tanaman. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

8. Menghemat air, energi, dan kemasan

Kesadaran lingkungan tidak berhenti pada limbah padat.

- **Air:** tidak membiarkan keran mengalir saat tidak dipakai, mencuci sayur dalam wadah dan menggunakan airnya kembali untuk menyiram tanaman bila aman, serta memperbaiki keran yang bocor.
- **Energi:** mematikan alat yang tidak dipakai, menutup panci saat memasak, memakai api sesuai ukuran panci, dan merawat kompor agar nyalanya efisien. Perawatan alat yang baik juga menghemat gas dan listrik.
- **Kemasan:** mengurangi plastik sekali pakai, memakai wadah yang dapat dipakai ulang atau kemasan yang mudah terurai, dan memberi keuntungan bagi pelanggan yang membawa wadah sendiri.

9. Kesadaran lingkungan sebagai budaya kerja

Dapur yang berhasil mengelola limbah biasanya tidak mengandalkan satu orang. Seluruh tim dilatih membedakan jenis limbah, mengetahui letak wadah yang benar, dan memahami alasannya. Pemilik atau kepala dapur menetapkan **target yang terukur**, misalnya menurunkan sisa makanan dari 15 % menjadi 8 % dalam tiga bulan, lalu mencatat dan menimbang limbah secara rutin agar kemajuannya terlihat. Hasil penghematan, seperti biaya bahan yang tidak lagi terbuang, dapat dibagikan sebagai penghargaan kepada tim. Pelanggan pun bisa dilibatkan, misalnya lewat pilihan porsi, wadah bawa pulang, dan potongan harga bagi yang membawa wadah sendiri. Dengan kebiasaan seperti ini, kepedulian lingkungan menjadi bagian dari cara bekerja sehari-hari, bukan tugas tambahan.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menemukan sumber sisa terbesar

Sebuah katering memasak 400 porsi nasi kotak tiap hari. Selama lima hari pada 2027 dicatat sisa porsi yang tidak terjual sebanyak 60, 70, 50, 80, dan 40 porsi. Sisa ini berasal dari pesanan yang dibatalkan pada hari yang sama dan kebiasaan memasak jumlah tetap. Sisa dari kotak yang dikembalikan pelanggan hampir tidak ada. Biaya bahan Rp7.000 per porsi. Hitung kerugian dan tentukan langkah yang tepat. *Data disusun untuk contoh.*

1. Rata-rata sisa per hari = (60 + 70 + 50 + 80 + 40) ÷ 5 = 300 ÷ 5 = **60 porsi**.
2. Persentase = 60 ÷ 400 = **15 %**.
3. Kerugian per hari = 60 × Rp7.000 = **Rp420.000**.
4. Sumber terbesar: **kelebihan produksi**, bukan sisa di kotak pelanggan.
5. Langkah yang menyasar sumber: **menyesuaikan jumlah masakan dengan pesanan yang masuk**, misalnya menutup pemesanan pada jam tertentu dan memasak tambahan bertahap.
6. Perkiraan hasil bila sisa berkurang separuh: 30 porsi × Rp7.000 = **Rp210.000** per hari.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jawaban: rata-rata sisa 60 porsi atau 15 %, kerugian Rp420.000 sehari. Langkah yang tepat adalah menyesuaikan produksi dengan pesanan, bukan sekadar mengimbau pelanggan menghabiskan makanan.

Contoh 2 — Menentukan pengelolaan enam jenis limbah

Sebuah dapur restoran pada 2027 menghasilkan enam limbah: (a) tulang ayam dan kepala ikan yang masih segar dan bersih, (b) roti kering yang belum pernah disajikan, (c) kaleng bekas saus yang sudah dibilas, (d) kemasan aerosol dan cairan pembersih keras yang tersisa, (e) air bekas mencuci wajan yang berlemak, (f) nasi dan lauk sisa dari piring tamu. Tentukan pengelolaan yang tepat untuk tiap limbah. *Kasus disusun untuk contoh.*

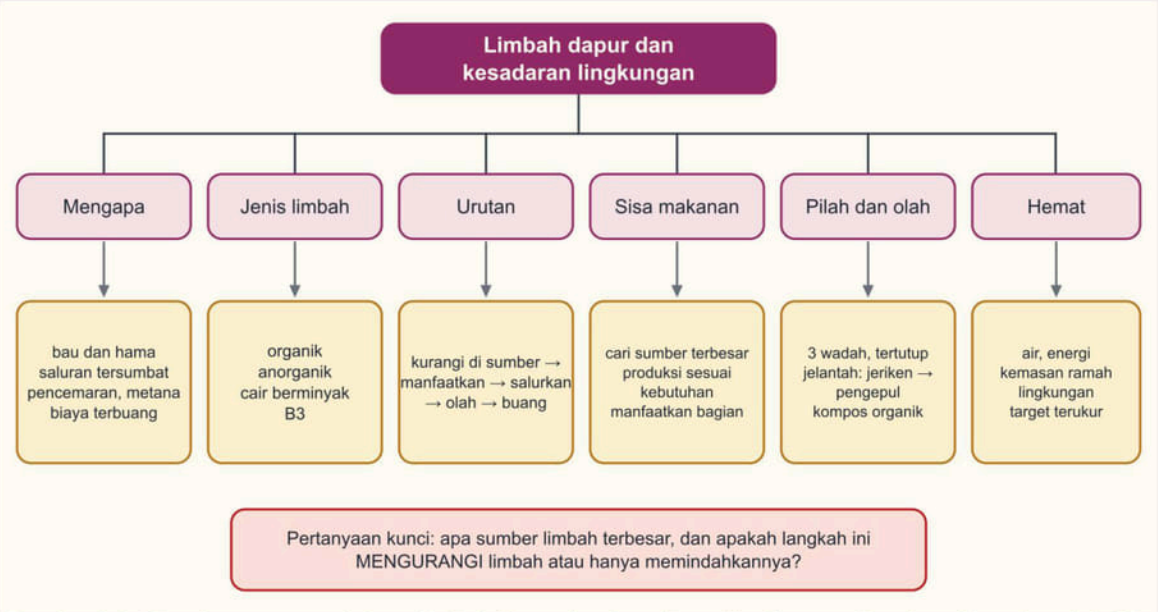
1. (a) Bagian bahan yang masih layak dan segar: **dimanfaatkan kembali** sebagai kaldu pada hari itu, sehingga limbah dan biaya berkurang.
2. (b) Roti kering yang bersih dan belum tersaji: **diolah menjadi remah roti atau pudding roti**, bukan dibuang.
3. (c) Kaleng bersih: dimasukkan ke wadah **anorganik** untuk didaur ulang.
4. (d) Kemasan aerosol dan cairan keras: limbah **B3**, disimpan terpisah dan diserahkan kepada pengelola yang berwenang, tidak dituang ke saluran.
5. (e) Air berlemak: dialirkan lewat **perangkap lemak** agar lemak tertahan sebelum masuk saluran.
6. (f) Sisa dari piring tamu **tidak disajikan ulang** dan tidak dimanfaatkan untuk dimakan lagi; dimasukkan ke wadah **organik** untuk diolah (misalnya dikomposkan sesuai ketentuan).

Jawaban: (a) kaldu, (b) remah atau pudding roti, (c) anorganik daur ulang, (d) B3, (e) perangkap lemak, (f) organik dan tidak disajikan ulang. Pengelolaan yang benar menyesuaikan perlakuan dengan sifat dan keamanan tiap limbah.

❖ PETA KONSEP

Gambar 3.24 merangkum pengelolaan limbah dapur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 3.24 Peta konsep pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Limbah dapur menyebabkan bau, hama, saluran tersumbat, pencemaran, gas metana, dan **biaya terbuang**.
- Jenis limbah: organik, anorganik, cair berminyak (jelantah), dan B3.
- Urutan: **cegah dan kurangi di sumber** → manfaatkan kembali → salurkan → olah dan daur ulang → buang. Mengurangi lebih utama daripada mengolah.
- Temukan **sumber terbesar** sisa makanan dan menyasarnya, misalnya menyesuaikan produksi dengan pesanan.
- Pilah ke tiga wadah; kemasan bekas bahan mentah tidak dipakai ulang untuk makanan.
- Jelantah: saring, kumpulkan di wadah tertutup, serahkan ke pengepul resmi; bukan ke saluran, kompos, atau dijual ulang untuk menggoreng.
- Kompos dari organik mentah, bukan minyak, lemak, dan daging banyak. Hemat air, energi, dan kemasan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal pengelolaan limbah:

1. **Temukan sumber limbah terbesar** dari data soal.
2. **Ingat urutannya:** kurangi di sumber, manfaatkan, olah, baru buang.
3. **Uji pilihan:** apakah **mengurangi jumlah limbah** atau hanya memindahkan atau menyembunyikannya?
4. **Cek keamanan:** apakah langkah itu mencemari makanan, mengundang hama, atau melanggar aturan keamanan pangan?
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap pengelolaan sendiri-sendiri berdasarkan sifat limbahnya.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Memindahkan limbah, bukan mengurangi.** Mengangkut sampah lebih cepat atau menutup rapat tempat sampah tidak mengurangi jumlahnya.
- **Memanfaatkan dengan cara yang menimbulkan masalah baru.** Menjemur kulit udang di halaman mengundang lalat dan bau.
- **Mengolah sebelum mencegah.** Memilih kompos sebagai langkah utama padahal sumber masalah adalah kelebihan produksi.
- **Himbauan sebagai solusi utama.** "Ambil secukupnya" tidak menyasar kelebihan masakan di meja saji yang jumlahnya ditentukan dapur.
- **Memakai ulang yang tidak aman.** Kemasan bekas bahan mentah dipakai mengemas makanan jadi.
- **Minyak di tempat yang salah.** Dibuang ke saluran, dicampur kompos, atau dijual ulang untuk menggoreng.
- **Mengabaikan keamanan.** Menyajikan ulang makanan yang sudah dipajang demi mengurangi limbah.
- **Mencampur semua limbah** dalam satu wadah.

> Contoh salah tafsir: sebuah kantin mendapati banyak nasi terbuang di piring siswa dan memutuskan mengganti piring dengan ukuran lebih kecil. Namun catatan menunjukkan sisa terbesar justru nasi matang yang tidak terjual di dapur karena dimasak berlebihan setiap hari. Mengganti piring tidak menyasar sumber terbesar. Langkah yang tepat adalah memperkirakan jumlah siswa dan menyesuaikan jumlah masakan.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih langkah yang paling tepat untuk mengurangi limbah kulit dan kepala udang. Gunakan urutan pada bagian 3 (Gambar 3.20): bedakan mengurangi dan memanfaatkan dari sekadar memindahkan atau menyembunyikan limbah.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Restoran seafood mengupas sekitar 20 kg udang segar setiap pagi pada 2027. Selama ini kulit dan kepala udang langsung dibuang ke tempat sampah dan menimbulkan bau menyengat di belakang dapur. Restoran juga membeli kaldu udang instan untuk sup dan saus.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Langkah yang paling tepat untuk mengurangi limbah tersebut adalah ....

A. Membuang kulit udang ke tempat sampah bertutup rapat agar tidak bau
B. Merebus kulit dan kepala udang menjadi kaldu untuk sup hari itu
C. Menjemur kulit dan kepala udang di halaman belakang selama sepekan
D. Meminta petugas sampah mengangkut kulit udang lebih awal setiap pagi
E. Menyimpan kulit udang di suhu ruang sampai cukup banyak untuk dijual

Pembahasan **Kunci: B**

Konsep: Pengurangan limbah dapur dimulai dengan memanfaatkan bagian bahan yang masih layak, misalnya kulit dan kepala udang segar diolah menjadi kaldu pada hari yang sama, sehingga limbah berkurang dan biaya bahan turun.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: bau berkurang, tetapi jumlah limbah tidak berkurang sama sekali.
• **B.** ✓ Kulit dan kepala udang segar menjadi kaldu yang menggantikan kaldu instan, sehingga limbah dan biaya berkurang.
• **C.** ✗ Jebakan: tampak memanfaatkan limbah, tetapi menjemur di halaman mengundang lalat dan bau busuk selama sepekan.
• **D.** ✗ Jebakan: masalah bau di dapur teratasi, tetapi limbahnya hanya dipindahkan, tidak dikurangi.
• **E.** ✗ Kulit udang di suhu ruang cepat membusuk dan berbau.

Jawaban: B.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu sumber limbah terbesar dan jenis limbahnya, lalu uji tiap pilihan terhadap urutan pengelolaan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Unit produksi boga sebuah SMK menghasilkan limbah setiap minggu pada 2027: sekitar 20 liter minyak jelantah, 30 kg kulit dan potongan sayur serta buah, 15 kg sisa nasi dan lauk dari piring pembeli, dan banyak kemasan plastik bekas bahan. Sekolah memiliki kebun, dan sebuah pengepul resmi bersedia membeli minyak jelantah untuk diolah menjadi biodiesel.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Pengelolaan limbah yang tepat adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Menuangkan sebagian minyak jelantah ke bak kompos agar kompos lebih cepat matang.

☐ B. Mengompos kulit dan potongan sayur serta buah untuk pupuk kebun sekolah.

☐ C. Mengumpulkan minyak jelantah dalam jeriken tertutup untuk dijual ke pengepul resmi.

☐ D. Mencuci kemasan plastik bekas bahan mentah lalu memakainya untuk mengemas makanan jualan.

☐ E. Menawarkan pilihan porsi nasi kecil agar sisa makanan di piring pembeli berkurang.

2. Restoran hotel mencatat sisa makanan sarapan prasmanan selama dua minggu (2027). Sisa terbanyak berasal dari nasi goreng dan roti yang masih tersisa di meja saji setelah sarapan selesai. Jumlah tamu sarapan setiap hari dapat diperkirakan dari data kamar terisi, tetapi dapur selalu memasak jumlah yang sama. Sisa di piring tamu relatif sedikit. Aturan hotel: makanan yang sudah dipajang tidak boleh dipajang ulang atau diolah lagi.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Langkah yang paling efektif mengurangi sisa makanan adalah ....

A. Memasang imbauan "ambil secukupnya" di setiap meja saji sarapan

B. Mengurangi pilihan menu sarapan dari 20 jenis menjadi 12 jenis saja

C. Menyesuaikan jumlah masakan dengan perkiraan tamu dari data kamar

D. Mengganti piring tamu dengan ukuran lebih kecil agar porsi berkurang

E. Mengolah sisa makanan meja saji menjadi kompos untuk taman hotel

Kunci singkat: 1. B, C, E 2. C

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menyebut urutan pengelolaan limbah pangan dan menjelaskan mengapa mengurangi di sumber lebih diutamakan daripada mengompos?
- Dapatkah kamu menjelaskan tiga hal yang tidak boleh dilakukan pada minyak jelantah?
- **Yang harus kuingat:** cari **sumber terbesar**, **kurangi di sumber** dulu, **manfaatkan dan pilah**, dan pastikan pengelolaan **tidak menimbulkan masalah baru**.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 3.4: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-3.4

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kuis Akhir Bab 3

SMKKUL-KB3

Jumlah soal: 25 **Waktu anjuran:** 60 menit

Kerjakan sendiri dan berwaktu. Setelah selesai, cocokkan dengan kunci di Bagian D, isi tabel skor, lalu lihat anjuran di bawahnya.

Kerjakan Kuis Bab 3 di LMS

Skor dan progresmu tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-KB3

1. Sinta membersihkan bagian dalam oven dengan cairan pembersih keras yang dapat mengiritasi kulit dan mata pada 2027. Di lemari perlengkapan tersedia sarung tangan kain, sarung tangan karet tebal, sarung tangan tahan panas, sarung tangan anti-potong, dan kacamata pelindung.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
APD yang paling sesuai dengan bahaya pekerjaan itu adalah ....

A. sarung tangan kain dan masker kain tipis
B. sarung tangan karet tebal dan kacamata pelindung
C. sarung tangan tahan panas dan celemek kain
D. sepatu anti-licin dan penutup kepala biasa
E. sarung tangan anti-potong dan pelindung lengan panjang

2. Petunjuk pada label sanitiser yang dipakai Dapur Katering Mekar pada 2027: "1 tutup untuk 5 liter air, rendam alat bersih selama 2 menit." Petugas baru mencuci dan membilas talenan, lalu antrean alat di bak cuci menumpuk sehingga ia ingin mempercepat pekerjaan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara sanitasi talenan yang benar adalah ....

A. merendam dengan 2 tutup per 5 liter air selama 30 detik, lalu mengelapnya dengan kain di pinggang
B. merendam dengan 1 tutup per 5 liter air selama 30 detik, lalu mengeringkannya di udara
C. merendam dengan 2 tutup per 5 liter air selama 2 menit, lalu mengelapnya dengan kain yang dipakai bergantian
D. menyemprot dengan sanitiser pekat satu kali tanpa menunggu, lalu langsung memakainya kembali
E. merendam dengan 1 tutup per 5 liter air selama 2 menit sesuai label, lalu mengeringkannya di udara

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Supervisor dapur Restoran Sari Rasa mencatat kegiatan lima staf pada 2027. Menurut SOP, tangan wajib dicuci dengan sabun dan air mengalir sebelum kembali menyiapkan makanan bila kegiatan sebelumnya mungkin membuat tangan tercemar.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kegiatan yang mewajibkan cuci tangan adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Bima menyentuh telur mentah lalu akan menyiapkan sandwich untuk tamu.
☐ B. Candra mengambil piring bersih dari rak pengering lalu menatanya di meja saji.
☐ C. Dewi menyeka hidungnya dengan tangan lalu hendak menata buah potong.
☐ D. Eka membaca daftar menu hari ini di papan dapur lalu mulai menimbang bahan.
☐ E. Fajar mengikat kantong sampah lalu hendak mengaduk saus di panci.

4. Di dapur Kantin SMK Bina Karya pada 2027, lima alat listrik (blender, pemanas nasi, penggorengan listrik, mixer, dan kulkas mini) dipasang pada satu stopkontak bercabang di samping bak cuci. Colokannya sering terasa hangat dan lantai di sekitarnya sering basah. Pengelola ingin mengendalikan bahaya itu sesuai urutan pengendalian yang benar.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pengendalian yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. memasang stopkontak tambahan di dinding yang jauh dari bak cuci beserta pemutus arus pengaman
☐ B. menempel tanda "awas basah" di dekat bak cuci sebagai satu-satunya pengendalian bahaya listrik
☐ C. memindahkan alat yang tidak dipakai bersamaan dari area basah dan menyimpannya di rak kering
☐ D. meminta pegawai memakai sarung tangan karet saat mencabut colokan sebagai satu-satunya pengendalian
☐ E. melatih pegawai mencabut colokan dengan tangan kering dan melarang pemakaian stopkontak bercabang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. Pada pemeriksaan Dapur Hotel Cempaka tahun 2027, kepala dapur mencatat lima kejadian. (Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kejadian yang termasuk kontaminasi silang adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Juru masak memegang ikan mentah lalu menata salad tanpa mencuci tangan.
☐ B. Cairan daging mentah menetes ke puding yang ditaruh pada rak di bawahnya.
☐ C. Nasi matang dibiarkan tiga jam di suhu ruang sehingga bakterinya berlipat ganda.
☐ D. Pisau yang dipakai memotong ayam mentah langsung dipakai memotong buah tanpa dibersihkan.
☐ E. Sayur dimasak kurang matang sehingga sebagian bakterinya tidak mati.

6. Setelah audit pada 2027, Dapur Katering Mutiara menyusun perbaikan kebersihan meja kerja dan kain lap karena auditor menemukan bahwa meja disemprot sanitiser tanpa dibersihkan dulu dan satu kain lap dipakai di seluruh dapur.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. membersihkan sisa kotoran dari meja lebih dahulu, baru menyanitasinya
☐ B. menyemprot sanitiser langsung pada meja yang masih kotor agar kuman cepat mati
☐ C. memakai kain lap terpisah untuk permukaan yang kontak makanan dan untuk lantai
☐ D. menggantung kain lap di pinggang pegawai supaya mudah dipakai setiap saat
☐ E. merendam kain lap yang dipakai ulang dalam larutan sanitiser setelah dipakai

7. Rina teriris pisau di jari telunjuknya saat memotong bawang pada 2027 dan darah terus keluar. Ia sedang menyiapkan salad sayur yang akan langsung dimakan pelanggan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah pertolongan dan tindak lanjut yang benar adalah ....

A. mencuci luka sebentar di bawah keran lalu meneruskan memotong sayur tanpa sarung tangan
B. mengikat pangkal jari dengan karet kuat dan menaburkan bubuk kopi di atas luka
C. menekan luka dengan kasa bersih sambil mengangkat tangan, lalu menutup dan memakai sarung tangan
D. mengoles pasta gigi pada luka lalu menutupnya dengan plester biasa agar dapat terus bekerja
E. membiarkan darah mengalir agar luka bersih sendiri lalu menutupnya dengan sapu tangan

8. Salad kentang dan telur untuk 120 porsi disiapkan di Dapur Katering Pelita pada 2027. Salad disimpan di chiller 4 °C dan suhu ruang saat itu 30 °C. Catatan waktu salad berada di luar chiller: pukul 09.00–09.50 saat dicampur, pukul 10.20–11.05 saat dikemas, dan pukul

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

11.30–12.15 saat menunggu mobil pengantar. SOP: makanan mudah rusak tidak boleh berada di zona bahaya lebih dari 2 jam kumulatif.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Total waktu salad berada di luar chiller adalah 2 jam 20 menit.	○	○
Salad masih boleh disajikan karena setiap kali keluar dari chiller tidak pernah lebih dari 1 jam.	○	○
Jika salad dimasukkan kembali ke chiller sampai dingin, hitungan 2 jam dimulai dari nol lagi.	○	○

9. Petugas gudang Dapur Katering Dwi Karya memeriksa lima kiriman bahan pada pukul 07.00 tahun 2027. Aturan penerimaan: bahan dingin paling tinggi 5 °C, bahan beku harus tetap keras, kemasan harus utuh (tidak bocor atau menggembung), dan tanggal kedaluwarsa belum lewat.

Bahan	Kondisi saat diterima
Fillet ayam	3 °C, kemasan utuh, kedaluwarsa masih 4 hari lagi
Ikan segar	9 °C, kemasan utuh, kedaluwarsa masih 2 hari lagi
Susu kemasan	4 °C, kemasan menggembung, kedaluwarsa masih 5 hari lagi
Udang beku	keras seluruhnya, kemasan utuh, kedaluwarsa masih 3 bulan lagi
Yoghurt kemasan	4 °C, kemasan utuh, tanggal kedaluwarsa sudah lewat 2 hari

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Bahan yang boleh diterima adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. fillet ayam
☐ B. ikan segar
☐ C. susu kemasan
☐ D. udang beku
☐ E. yoghurt kemasan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

10. Bu Neni pada 2027 mendapati bakso dari pemasok baru berwarna merah menyala dan sangat kenyal. Hasil pemeriksaan di laboratorium menyatakan bakso itu mengandung boraks, bahan yang dilarang dipakai untuk pangan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Boraks pada bakso termasuk bahaya ....

A. biologis
B. kimia
C. fisik
D. alergen
E. suhu

11. Pukul 10.15 di dapur Rumah Makan Bambu Kuning pada 2027, minyak dalam wajan besar di atas kompor tiba-tiba menyala dan asap tebal naik. Rudi yang berada paling dekat dengan kompor melihat apinya masih setinggi wajan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan pertama yang paling tepat adalah ....

A. mematikan kompor dan menutup wajan dengan tutup yang pas agar api kehabisan udara
B. menyiram wajan dengan seember air agar nyala apinya cepat padam dan asapnya hilang
C. memindahkan wajan yang sedang menyala ke bak cuci supaya dapat disiram dengan air
D. meniup api sekuat tenaga sambil memanggil rekan agar datang membantu memadamkannya
E. menaburkan tepung terigu ke dalam wajan agar minyak berhenti menyala dan menjadi dingin

12. Pukul 05.00 pada 2027, Tono, juru masak sebuah katering, mengabarkan bahwa ia diare dan demam sejak semalam. Produksi 300 nasi kotak hari itu kekurangan satu orang, dan kepala dapur mempertimbangkan beberapa pilihan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan yang paling tepat adalah ....

A. Tono tetap memasak dengan memakai sarung tangan sekali pakai dan masker
B. Tono tetap memasak tetapi hanya mengerjakan bahan yang akan dimasak lama
C. Tono menyiapkan salad dan lauk dingin saja yang tidak memerlukan pemasakan lagi hari itu
D. Tono dipindahkan ke tugas tanpa menyentuh makanan atau beristirahat sampai sembuh
E. Tono tetap memasak setelah minum obat penurun demam dari apotek terdekat

13. Penjual salad buah di sebuah kantin sekolah memakai satu pasang sarung tangan sekali pakai sepanjang shift pada 2027. Dengan sarung tangan yang sama ia menyentuh uang,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

mengelap meja, memotong buah, dan menyajikan salad kepada pembeli. Seorang supervisor menilai praktik ini.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....

A. mencuci tangan dan mengganti sarung tangan setiap berganti tugas dan setelah memegang uang
B. melepas sarung tangan dan menangani buah dengan tangan telanjang yang dicuci sekali di awal shift
C. memakai dua lapis sarung tangan agar lapisan luar dapat dibuang setelah memegang uang
D. menyemprot sarung tangan dengan sanitiser setiap kali selesai menyentuh uang atau meja
E. mengganti sarung tangan hanya bila sudah robek dan mencuci tangan di akhir shift

14. Tim K3 sebuah dapur hotel menilai tiga bahaya pada 2027. Penilaian memakai skala 1–3 untuk kemungkinan dan 1–3 untuk keparahan. Risiko = kemungkinan × keparahan. Risiko 1–2 rendah, 3–4 sedang, dan 6–9 tinggi.

Bahaya	Kemungkinan	Keparahan
Lantai dapur belakang berminyak	3	2
Tabung gas cadangan tidak diikat	1	3
Rak piring yang goyang	2	1

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	**Benar**	**Salah**
Risiko lantai dapur belakang yang berminyak bernilai 6 dan termasuk tinggi.	○	○
Rak piring yang goyang berisiko lebih tinggi daripada tabung gas cadangan karena kemungkinannya lebih besar.	○	○
Tabung gas cadangan berisiko sedang sehingga ditangani setelah lantai berminyak.	○	○

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

15. Warung Bu Yuni pada 2027 membeli ayam mentah dalam kantong plastik. Setelah ayam dipakai, Bu Yuni mencuci kantong plastik itu dan memakainya untuk mengemas nasi pecel pesanan pelanggan agar hemat biaya kemasan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling tepat adalah ....

A. tetap memakai kantong itu karena sudah dicuci dengan sabun dan air panas
B. berhenti memakai kantong itu untuk makanan dan memilahnya untuk didaur ulang
C. memakai kantong itu hanya untuk nasi, tidak untuk lauk dan sambal pecel
D. menjemur kantong itu di bawah matahari sebelum dipakai mengemas nasi pecel pesanan
E. melapisi kantong itu dengan kertas koran sebelum diisi nasi pecel

16. Gambar menunjukkan empat karung tepung terigu di rak gudang kering Katering Cipta Rasa pada pemeriksaan 8 Oktober 2027. Gudang menerapkan FEFO: bahan yang paling cepat kedaluwarsa dipakai lebih dulu, dan bahan yang sudah kedaluwarsa disingkirkan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Urutan pemakaian yang benar adalah ....

Rak gudang kering Katering Cipta Rasa — tepung terigu 25 kg

Tanggal pemeriksaan: 8 Oktober 2027

Karung A	Karung B	Karung C	Karung D
Tiba: 2 September 2027	Tiba: 20 September 2027	Tiba: 28 September 2027	Tiba: 5 Agustus 2027
Kedaluwarsa: 30 November 2027	Kedaluwarsa: 15 November 2027	Kedaluwarsa: 10 Desember 2027	Kedaluwarsa: 5 Oktober 2027

A. karung D disingkirkan; urutan pakai A, B, lalu C sesuai urutan kedatangan
B. karung D dipakai lebih dulu karena paling cepat kedaluwarsa; lalu B, A, dan C
C. karung D disingkirkan karena kedaluwarsa; urutan pakai B, A, lalu C
D. karung D disingkirkan karena kedaluwarsa; urutan pakai C, A, lalu B
E. karung D dipakai lebih dulu karena paling lama disimpan; lalu A, B, dan C

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

17. Dapur Katering Kencana (2027) menetapkan batas kritis penggorengan ayam: suhu inti paling rendah 74 °C. Penahanan di pemanas: suhu paling rendah 60 °C dan paling lama 2 jam bila turun di bawah 60 °C. Pada satu pagi, termometer menunjukkan satu loyang ayam bersuhu inti 68 °C, dan sisa ayam pada loyang lain sudah di pemanas yang turun menjadi 55 °C selama 2 jam 30 menit.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

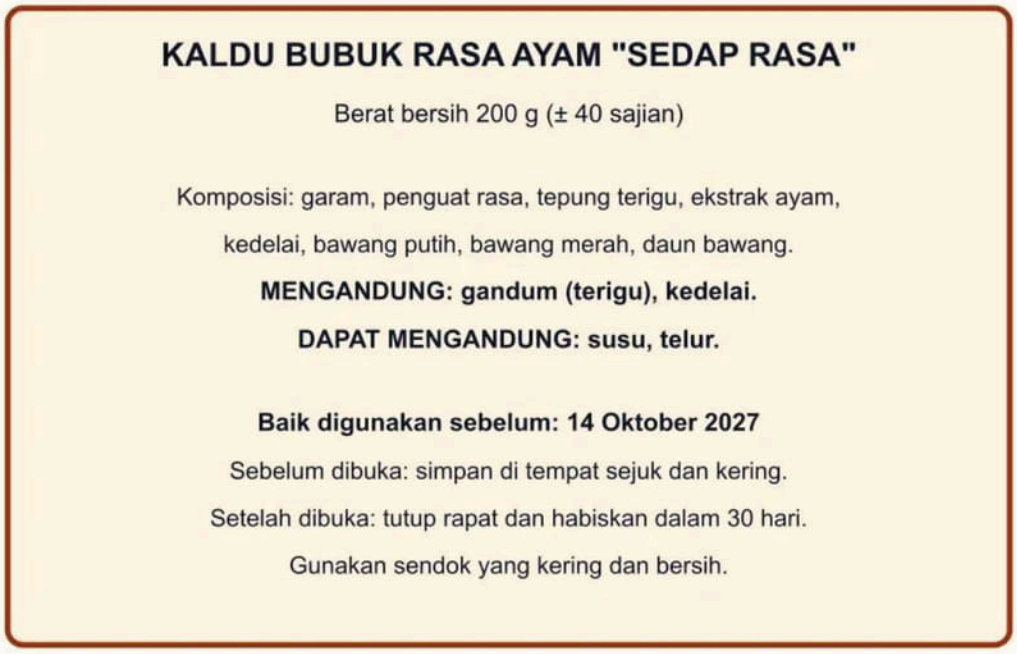
Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Loyang bersuhu inti 68 °C belum memenuhi batas kritis sehingga harus digoreng lagi sampai 74 °C atau lebih.	○	○
Ayam yang berada di pemanas bersuhu 55 °C selama 2 jam 30 menit cukup dipanaskan ulang lalu disajikan.	○	○
Termometer ditusukkan pada bagian paling tebal tanpa menyentuh tulang agar pengukuran suhu inti tepat.	○	○

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

18. Gambar menunjukkan label kaldu bubuk di dapur Rumah Makan Selera Pantai. Petugas membuka kemasannya pada 2 Mei 2027. Pada 20 Juni 2027, seorang tamu yang alergi telur memesan sup yang kaldunya berasal dari kemasan itu.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang paling tepat adalah ....



A. kaldu masih boleh dipakai sampai 14 Oktober 2027 dan aman bagi tamu alergi telur
B. kaldu masih boleh dipakai sampai 14 Oktober 2027 walaupun tidak aman bagi alergi telur
C. kaldu tidak boleh dipakai lagi, tetapi aman bagi tamu yang alergi telur
D. kaldu tidak boleh dipakai lagi dan tidak boleh dipakai untuk tamu alergi telur
E. kaldu boleh dipakai karena dipanaskan sehingga telur dan alergennya akan hilang

19. Sisa gulai ayam dari kemarin disimpan di chiller Dapur Katering Melati pada 2027. Pagi ini gulai itu akan disajikan dalam prasmanan acara pukul 11.00. Staf mempertimbangkan beberapa cara memanaskan dan menahannya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara yang paling aman adalah ....

A. memanaskan cepat sampai suhu inti 74 °C atau lebih, lalu menahannya pada suhu minimal 60 °C
B. menghangatkan perlahan dalam bak air hangat sampai kira-kira 45 °C lalu menahannya tetap hangat
C. memanaskan sampai uap tampak mengepul sedikit lalu membiarkannya pada suhu ruang
D. mencampurnya dengan gulai baru yang matang agar suhunya naik dan rasanya sama
E. menghangatkan di rice cooker pada mode hangat yang suhunya sekitar 50 °C sampai acara

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

20. Seorang tamu memberi tahu pramusaji Restoran Sate Taman bahwa ia alergi kacang tanah dan memesan salad ayam bebas kacang pada 2027. Dapur restoran itu memakai kacang tanah untuk bumbu sate dan beberapa saus olahan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah dapur yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. memeriksa label semua bahan olahan seperti kecap, saus, dan bumbu jadi
☐ B. mengambil taburan kacang dari atas salad sebelum hidangan diantar ke meja tamu
☐ C. mengolah hidangan tamu itu lebih dahulu dengan alat, wadah, dan tangan yang sudah bersih
☐ D. memberi label dan mengemas hidangan bebas kacang secara terpisah agar tidak tertukar
☐ E. memanaskan hidangan sampai matang sempurna agar protein kacang menjadi rusak

21. Kafetaria Gedung Mitra memasak makan siang untuk 500 karyawan setiap hari pada 2027, padahal rata-rata hanya 380 karyawan yang makan. Pengelola menimbang sisa makanan selama seminggu.

Sumber sisa	Rata-rata per hari
Sisa persiapan (kulit dan potongan bahan)	6 kg
Sisa produksi (dimasak tetapi tidak diambil)	21 kg
Sisa piring karyawan	9 kg

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah yang paling menyasar sumber sisa terbesar adalah ....

A. mengganti piring dengan ukuran lebih kecil agar karyawan mengambil nasi lebih sedikit
B. membuat kompos dari kulit dan potongan bahan agar sisa persiapan bermanfaat bagi kebun
C. menyesuaikan jumlah masakan dengan jumlah karyawan yang mendaftar makan siang sehari sebelumnya
D. memasang poster yang mengimbau karyawan agar menghabiskan semua makanan di piringnya
E. menyajikan kembali lauk yang tidak diambil kepada karyawan pada hari berikutnya

22. Alur produksi sate ayam sebuah dapur pada 2027 terdiri atas lima tahap: penusukan ayam pada tusuk bambu, penyimpanan alat di rak, penataan lalapan di piring, pembakaran sate, dan pencatatan pesanan pelanggan. Kepala dapur ingin menentukan titik kendali kritis (CCP) alur itu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Titik kendali kritis dan batas kritisnya yang paling tepat adalah ....

A. penusukan ayam, dengan batas kritis tusuk bambu sudah direndam air
B. penyimpanan alat, dengan batas kritis rak diberi tanda nama tiap alat
C. penataan lalapan, dengan batas kritis lalapan ditata rapi dan simetris di piring saji
D. pencatatan pesanan, dengan batas kritis tulisan pesanan mudah terbaca
E. pembakaran sate, dengan batas kritis suhu inti ayam paling rendah 74 °C

23. Kantin SMK Bina Usaha menanak 150 porsi nasi setiap hari pada 2027. Jumlah porsi nasi yang terjual selama lima hari adalah 120, 100, 140, 90, dan 110. Nasi yang tidak terjual dibuang. Biaya bahan tiap porsi nasi Rp2.000. Pengelola ingin mengurangi limbah nasi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah yang paling tepat dan nilai nasi yang rata-rata terbuang per hari sekarang adalah ....

A. mengompos nasi sisa setiap hari; nilai nasi terbuang sekitar Rp76.000 per hari
B. mengurangi ukuran porsi nasi di piring tanpa mengubah jumlah yang ditanak; nilai terbuang sekitar Rp38.000 per hari
C. menyumbangkan nasi sisa yang sudah tersaji kepada pengunjung kantin; nilai terbuang sekitar Rp76.000 per hari
D. menanak nasi sesuai rata-rata penjualan ditambah sedikit cadangan; nilai terbuang sekitar Rp76.000 per hari
E. mengimbau siswa menghabiskan nasinya; nilai terbuang sekitar Rp112.000 per hari

24. Dapur sebuah hotel pada 2027 menghasilkan berbagai limbah dan petugas menentukan pengelolaannya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pengelolaan limbah yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Baterai bekas timbangan dapur disimpan terpisah dan diserahkan kepada pengelola limbah B3.
☐ B. Minyak jelantah yang sudah dingin dituang ke bak kompos agar tanah menjadi subur.
☐ C. Kulit telur dan kulit bawang dimasukkan ke wadah organik untuk dikomposkan.
☐ D. Kantong plastik bekas ayam mentah dicuci lalu dipakai ulang untuk mengemas kue.
☐ E. Botol plastik bersih bekas sirup dimasukkan ke wadah anorganik untuk didaur ulang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

25. Dapur Katering Surya merebus 40 liter air di panci besar dengan api terbesar tanpa tutup pada 2027. Api kompor melebar sampai keluar dari sisi panci. Pemilik ingin menghemat gas tanpa mengorbankan keamanan pangan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah penghematan yang paling tepat adalah ....

A. mengurangi waktu memasak ayam di dalam panci agar gas lebih hemat
B. mematikan chiller pada malam hari agar listrik dan gas lebih hemat
C. membiarkan panci terbuka agar uap keluar dan air cepat mendidih
D. menaikkan api sedikit lagi supaya air cepat mendidih sebelum pekerja datang
E. menutup panci dan mengatur api agar sesuai dengan ukuran dasar panci

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur	1, 4, 7, 11, 14	___ / 5	Ulangi hlm. 128
Sub bab 3.2 · Higiene dan sanitasi makanan	2, 3, 6, 12, 13	___ / 5	Ulangi hlm. 140
Sub bab 3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi	5, 8, 9, 10, 16, 17, 18, 19, 20, 22	___ / 10	Ulangi hlm. 153
Sub bab 3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan	15, 21, 23, 24, 25	___ / 5	Ulangi hlm. 172

Skor 70 % atau lebih: lanjut ke bab berikutnya. Skor 50–69 %: ulangi sub bab pada tabel yang kurang dari separuh benar. Skor di bawah 50 %: baca ulang bab ini dari awal. (Angka ini anjuran belajar, bukan prediksi nilai TKA.)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bab 4 · Peralatan Dapur, Bahan Makanan, dan Kandungan Gizi

SMKKUL-B4

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat:

- memilih, merawat, dan menyimpan peralatan dapur sesuai fungsinya
- mengenali karakteristik dan kualitas bahan makanan serta memilih bahan sesuai kegunaan
- menghitung dan membaca kandungan gizi serta menjaga gizi saat menyiapkan dan memasak

Peta bab

Sub bab	Judul
4.1	Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan
4.2	Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih
4.3	Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan

Bab 4 di LMS

Buka seluruh latihan bab ini di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-B4

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan

SMKKUL-4.1

◎ APA YANG DIUJI

Bab 4 membahas sub-elemen ketujuh dan kedelapan kisi-kisi TKA Kuliner: **peralatan dapur dan bahan makanan**, serta **bahan makanan dan kandungan gizi**. Sub bab ini mencakup bagian peralatan. Lingkup materinya mencakup jenis peralatan (*equipment* dan *utensils*), fungsi, perawatan, dan penyimpanan. Kompetensi yang diminta adalah **menganalisis penggunaan peralatan**, yaitu level 3, dan sebagian soal berada di level 2 ketika kamu menerapkan prosedur perawatan.

Dalam soal, pengetahuan tentang alat jarang muncul sebagai pertanyaan "apa fungsi alat ini". Yang muncul adalah **situasi kerja**: sebuah dapur punya tugas tertentu dan beberapa alat, lalu kamu memilih alat yang paling tepat. Atau sebuah alat setelah dipakai, lalu kamu menilai cara merawatnya. Jawabannya selalu bergantung pada **cara kerja alat dan bahan pembuatnya**, jadi kamu perlu memahami mengapa sebuah alat dirancang seperti itu.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- membedakan *equipment* dari *utensils* dan menyebutkan kelompok alat dapur beserta fungsinya;
- menjelaskan fungsi jenis pisau, perlengkapan mixer, dan alat pemasak serta penahan panas;
- menjelaskan sifat bahan peralatan (stainless, aluminium, besi cor, antilengket, kayu, plastik) dan akibatnya pada pemakaian;
- memilih alat yang paling tepat untuk suatu tugas dengan menelusuri cara kerja alat;
- merawat dan menyimpan peralatan sesuai bahan dan jenisnya.

◆ KONSEP INTI

Seorang juru masak yang berpengalaman tahu bahwa alat yang tepat membuat pekerjaan lebih cepat, hasilnya lebih baik, dan lebih aman. Mengaduk adonan roti dengan pengocok telur akan merusak alat dan hasilnya tidak mengembang. Memotong tulang dengan pisau tipis melukai pisau dan pemakainya. Karena itu, mengenal alat dan fungsinya adalah bagian dari kecakapan dasar kuliner.

1. Equipment dan utensils

Peralatan dapur dibagi menjadi dua kelompok besar (lihat Gambar 4.1).

- ***Equipment*** adalah peralatan **besar dan biasanya menetap**, yang sering memakai listrik atau gas: kompor, oven, *steamer* (pengukus), *deep fryer*, *grill*, lemari pendingin (*chiller*) dan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

pembeku (*freezer*), mixer besar, dan mesin penggiling.

- ***Utensils*** adalah **perkakas kecil yang dipegang tangan**: pisau, talenan, sendok, spatula, pengocok tangan (*whisk*), saringan, capit, parutan, dan alat ukur.



Gambar 4.1 Pembagian peralatan dapur menjadi equipment dan utensils, dikelompokkan menurut fungsi. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Menurut fungsinya, alat dapur dapat dikelompokkan sebagai berikut.

Kelompok fungsi	Contoh alat	Kegunaan
Alat pemasak	kompor, oven, *steamer*, *deep fryer*, *grill* dan *salamander*, *bain-marie*	memasak atau menahan panas makanan
Alat pengolah	mixer, *food processor*, blender, mesin penggiling, *slicer*	mencampur, mengocok, menghaluskan, mengiris, menggiling
Alat pemotong	pisau, gunting dapur, pengupas	memotong dan menyiapkan bahan
Alat penyimpan	*chiller*, *freezer*, rak, wadah tertutup	menyimpan bahan dan makanan dengan aman
Alat ukur	timbangan, gelas ukur, sendok ukur, termometer, *timer*	menakar bahan, suhu, dan waktu
Perkakas bantu	sendok sayur, spatula, capit, saringan, parutan	mengangkat, mengaduk, menyaring, memarut

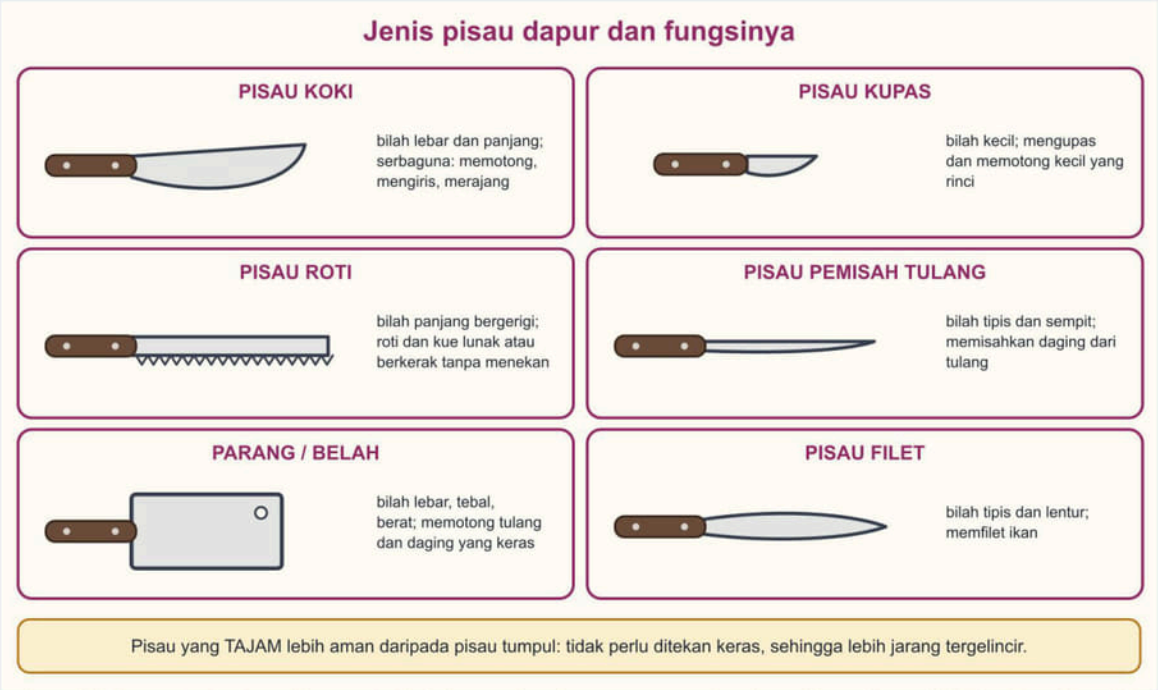
2. Pisau: bentuk mengikuti fungsi

Pisau adalah alat terpenting seorang juru masak. Tiap bentuk pisau dirancang untuk pekerjaan tertentu (lihat Gambar 4.2).

- **Pisau koki** (*chef's knife*): bilah lebar dan panjang, serbaguna untuk memotong, mengiris, dan merajang sayur dan daging.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **Pisau kupas** (*paring knife*): bilah kecil, untuk mengupas dan memotong kecil yang rinci.
- **Pisau roti** (*bread knife*): bilah panjang bergerigi, untuk memotong roti dan kue yang lunak atau berkerak tanpa menekannya.
- **Pisau pemisah tulang** (*boning knife*): bilah tipis dan sempit, untuk memisahkan daging dari tulang.
- **Pisau parang atau belah** (*cleaver*): bilah lebar, tebal, dan berat, untuk memotong tulang atau daging yang keras.
- **Pisau filet**: bilah tipis dan lentur, untuk memfilet ikan.



Gambar 4.2 Enam jenis pisau dapur, ciri bilahnya, dan kegunaannya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Memakai pisau yang tepat membuat pekerjaan lebih aman, karena kamu tidak perlu memaksa. Pisau yang **tajam** lebih aman daripada pisau tumpul, sebab pisau tumpul membutuhkan tekanan lebih besar sehingga lebih mudah tergelincir.

3. Mixer dan perlengkapannya

Mixer besar (*planetary mixer*) hanyalah penggerak. Yang menentukan pekerjaannya adalah **perlengkapan yang dipasang** (lihat Gambar 4.3).

- **Pengocok kawat** (*whisk*): kawat melengkung yang **memasukkan udara** ke dalam cairan. Dipakai untuk mengocok krim, putih telur, dan adonan ringan yang harus mengembang.
- **Pengaduk pipih** (*flat beater*): bilah datar yang **mencampur** bahan, dipakai untuk adonan kue yang kental, mentega dengan gula, dan adonan yang tidak boleh banyak udara.
- **Pengait adonan** (*dough hook*): pengait melengkung yang **menguleni** adonan roti yang berat, supaya jaringan kenyal (gluten) terbentuk.

Alat pengolah lain:

- **Blender**: pisau berputar cepat dalam wadah, untuk **menghaluskan** cairan dan bahan lunak,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

misalnya sup, jus, dan saus.

- ***Food processor***: pisau dan cakram, untuk **mencincang, mengiris, atau memarut** bahan padat dalam jumlah banyak dan cepat. Ia memotong dan menghaluskan, tetapi tidak dirancang memasukkan udara pada krim.



Gambar 4.3 Tiga perlengkapan mixer dan dua alat pengolah lain, beserta tugas masing-masing. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Kuncinya: **cocokkan tugas dengan cara kerja alat.** Tugas memasukkan udara memakai pengocok kawat, tugas mencampur memakai pengaduk pipih, tugas menguleni memakai pengait adonan, tugas menghaluskan memakai blender.

4. Alat pemasak dan penahan panas

Beberapa alat pemasak punya cara kerja khas yang perlu dikenali.

- **Oven** memanaskan dengan udara panas. **Oven konveksi** memakai kipas untuk meratakan panas.
- ***Steamer*** memasak dengan uap.
- ***Deep fryer*** menggoreng makanan terendam minyak dengan suhu terkendali termostat.
- ***Grill*** memanggang dengan panas dari bawah; ***salamander*** memanggang atau mencokelatkan permukaan hidangan dengan panas dari atas.
- ***Bain-marie*** adalah wadah yang direndam dalam air panas. Panasnya lembut dan merata, sehingga cocok untuk **menahan makanan tetap hangat** dalam waktu lama, misalnya saus, tanpa gosong dan tanpa perlu terus diaduk. Bain-marie juga dipakai untuk memasak dengan panas lembut seperti puding.
- ***Chafing dish*** adalah wadah penahan hangat di meja prasmanan.

5. Bahan pembuat alat dan akibatnya

Bahan pembuat alat menentukan cara memakai dan merawatnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bahan	Sifat	Catatan pemakaian dan perawatan
Stainless steel	tahan karat, kuat, tidak menyerap bau, serbaguna	tidak tahan benturan kasar; mudah dibersihkan
Aluminium	ringan, menghantarkan panas baik	bereaksi dengan makanan sangat asam atau basa; mudah penyok dan menghitam
Besi cor dan baja karbon	menahan panas sangat baik, kuat	berkarat bila lembap; harus dikeringkan dan diminyaki tipis
Antilengket (*non-stick*)	makanan tidak menempel, perlu sedikit minyak	**mudah rusak lapisannya**: jangan digores logam, jangan dipanaskan kosong lama, jangan didinginkan mendadak dengan air dingin
Kayu	tidak keras terhadap pisau, nyaman	menyerap air dan bau; **jangan direndam lama**, dikeringkan tegak
Plastik (talenan)	murah, mudah dibersihkan, bisa berkode warna	alur bekas pisau menyimpan kuman bila tidak dibersihkan

Talenan berkode warna membantu mencegah kontaminasi silang (Sub bab 3.3). Sistem warna yang umum adalah satu warna untuk satu jenis bahan, misalnya merah untuk daging mentah, biru untuk ikan, kuning untuk unggas, hijau untuk sayur dan buah, dan putih untuk roti dan olahan susu. Tiap dapur menetapkan sendiri sistemnya, tetapi **prinsipnya sama**: satu talenan untuk satu golongan bahan.

6. Merawat peralatan

Perawatan membuat alat awet, aman, dan higienis. Gambar 4.4 merangkum perawatan tiap jenis alat.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 4.4 Perawatan alat dapur menurut jenisnya: yang dianjurkan dan yang dihindari. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Pisau:** diasah dan dihaluskan tepinya (*honing*) berkala, dicuci tangan segera setelah dipakai lalu dikeringkan, **tidak direndam** dalam bak berisi air sabun (pisau tidak terlihat dan mudah melukai) dan **tidak dimasukkan** ke mesin cuci piring biasa.
- **Alat antilengket:** didinginkan dulu, dicuci dengan spons lembut, dan memakai sendok kayu atau silikon. **Jangan** menyiram air dingin pada wajan yang masih sangat panas: perubahan suhu mendadak dapat melengkungkan wajan dan merusak lapisannya.
- **Alat kayu:** dicuci cepat, dikeringkan tegak, dan tidak direndam.
- **Alat besi cor:** dikeringkan sampai benar-benar kering dan dilapisi minyak tipis agar tidak berkarat.
- **Alat listrik** (mixer, deep fryer, oven): **cabut colokan dan tunggu dingin** sebelum dibersihkan; **jauhkan air dari komponen listrik** dan kipas; bersihkan lemak yang menumpuk secara teratur. Pada deep fryer, minyak yang sudah gelap dan berbusa **diganti**, bukan hanya disaring. Termostat disetel sesuai kebutuhan, bukan selalu maksimum.
- **Alat pengolah** (blender, food processor): dilepas, dicuci bagian yang kontak makanan, dan dikeringkan. Pisau tajamnya dicuci hati-hati.
- **Kompor dan oven:** dibersihkan dari sisa makanan dan minyak, lubang api dijaga bersih agar nyalanya biru dan merata.
- ***Chiller* dan *freezer*:** suhunya dicek berkala, tidak dijejali berlebihan agar udara dingin bersirkulasi, dan dibersihkan dengan jadwal.

7. Menyimpan peralatan

Penyimpanan yang baik menjaga kebersihan dan keselamatan.

- Simpan di tempat **bersih, kering, dan tertutup**, tidak langsung di lantai. Rak biasanya

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

berjarak beberapa belas sentimeter dari lantai agar mudah dibersihkan.

- **Pisau disimpan di rak pisau atau sarungnya**, terpisah dari alat lain, dengan mata pisau terlindung.
- **Susun menurut jenis dan frekuensi pakai.** Alat yang sering dipakai di tempat yang mudah dijangkau, alat berat di rak bawah.
- **Pastikan alat kering** sebelum disimpan supaya tidak berkarat dan berjamur.
- Alat yang kontak dengan makanan **tidak disimpan** bercampur dengan bahan pembersih.

8. Pertimbangan memilih peralatan

Selain cocok dengan tugasnya, ada beberapa pertimbangan lain ketika sebuah dapur memilih peralatan.

- **Kapasitas dan jumlah produksi.** Mixer kecil tidak sanggup mengaduk adonan untuk ratusan porsi, sebaliknya mixer sangat besar boros untuk pesanan kecil. Pilih ukuran yang sesuai dengan volume kerja.
- **Sumber energi.** Apakah tersedia listrik berdaya cukup atau gas? Alat dengan daya besar tidak bisa dipakai di tempat yang dayanya terbatas.
- **Kemudahan membersihkan.** Alat yang bagiannya mudah dilepas dan dicuci lebih higienis dan lebih hemat waktu.
- **Keselamatan.** Alat yang punya pengaman, tutup, dan sakelar darurat lebih aman bagi pemakai pemula.
- **Ketahanan dan biaya.** Alat yang murah tetapi cepat rusak bisa lebih mahal dalam jangka panjang daripada alat yang lebih tahan.
- **Ruang dan tata letak.** Alat harus muat dan ditempatkan sesuai alur kerja satu arah (Sub bab 1.1) supaya jalur bersih dan kotor tidak bersilangan.

Dalam soal, pertimbangan seperti jumlah, waktu, dan kondisi tempat sering menjadi pembeda antara pilihan yang benar dan yang hampir benar. Alat yang tepat untuk tugas yang kecil bisa kurang tepat untuk tugas yang besar, dan sebaliknya.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Memilih alat untuk empat tugas

Dapur sebuah hotel pada 2027 mempunyai empat tugas hari ini: (i) menguleni 8 kg adonan roti untuk sarapan, (ii) membuat sup labu yang harus sangat halus, (iii) mencokelatkan permukaan keju pada 40 porsi hidangan di atasnya sebelum disajikan, (iv) menggoreng 10 kg ayam dalam waktu singkat dengan suhu minyak terjaga. Alat yang tersedia: planetary mixer dengan pengait adonan, blender, *salamander*, *deep fryer*, dan *bain-marie*. Pilih alat untuk tiap tugas. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. Tugas (i): menguleni adonan roti yang berat membutuhkan **pengait adonan**, yaitu planetary mixer dengan *dough hook*.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Tugas (ii): sup yang harus sangat halus membutuhkan pisau berputar cepat dalam wadah: **blender**.
3. Tugas (iii): mencokelatkan permukaan membutuhkan panas dari atas: **salamander**.
4. Tugas (iv): menggoreng banyak ayam dengan suhu terjaga membutuhkan minyak yang dikendalikan termostat: **deep fryer**.
5. Alat yang tidak dipakai: ***bain-marie***, karena tidak ada tugas yang membutuhkan menahan hangat dalam waktu lama.

Jawaban: (i) pengait adonan, (ii) blender, (iii) salamander, (iv) deep fryer. Bain-marie adalah pengecoh untuk tugas hari ini.

Contoh 2 — Urutan perawatan setelah praktik

Setelah praktik pada 2027, siswa merawat empat alat: (a) pisau koki baja yang masih berminyak, (b) panci aluminium yang berkerak, (c) blender listrik, (d) saringan kawat. Tentukan perawatan yang benar untuk tiap alat. *Kasus disusun untuk contoh.*

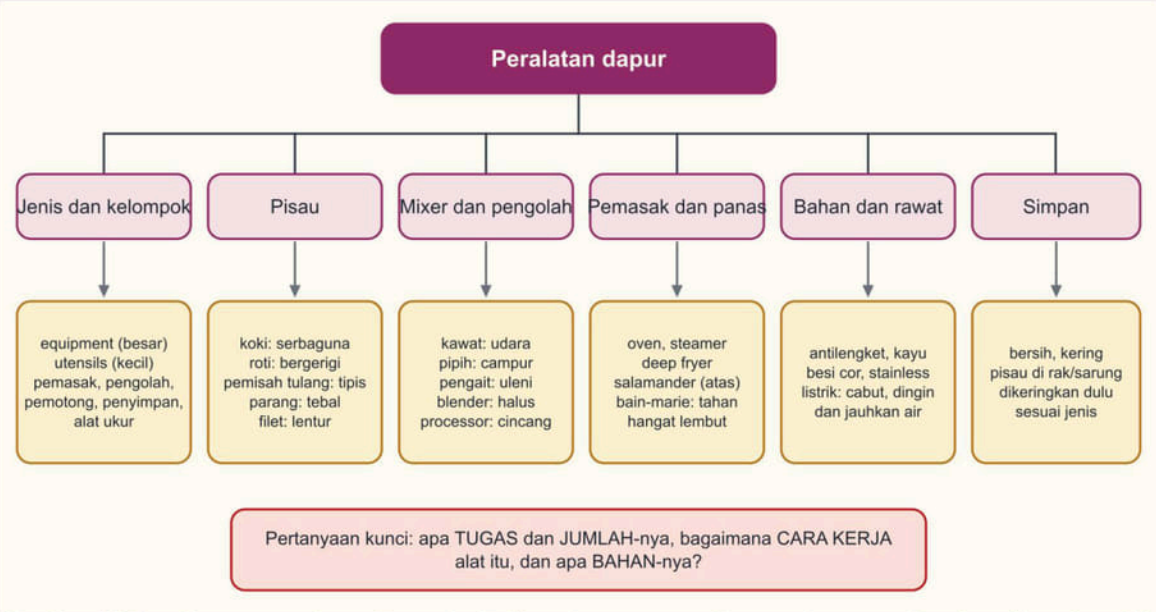
1. (a) Pisau koki: **dicuci tangan** dengan sabun dan spons, dibilas, **langsung dikeringkan**, lalu disimpan di rak pisau atau sarungnya. Tidak direndam dan tidak dimasukkan ke mesin cuci piring.
2. (b) Panci aluminium berkerak: **direndam air hangat** sebentar lalu digosok dengan spons lembut. Hindari alat kasar yang menggores dan hindari menyimpan makanan sangat asam di dalamnya terlalu lama.
3. (c) Blender listrik: **cabut colokan** terlebih dahulu, lepas wadah dan pisaunya, cuci bagian yang kontak makanan hati-hati, keringkan, dan jaga agar air tidak masuk ke bagian motor.
4. (d) Saringan kawat: bersihkan sisa makanan dengan sikat, bilas, dan keringkan hingga tidak ada air yang tertahan di sela kawat.

Jawaban: (a) cuci tangan lalu keringkan dan simpan terpisah; (b) rendam hangat dan gosok lembut; (c) cabut colokan dan jauhkan air dari motor; (d) sikat dan keringkan. Perawatan menyesuaikan bahan dan cara kerja alat.

❖ PETA KONSEP

Gambar 4.5 merangkum peralatan dapur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 4.5 Peta konsep peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- *Equipment* = peralatan besar dan menetap; *utensils* = perkakas kecil yang dipegang tangan.
- Bentuk mengikuti fungsi: pisau koki serbaguna, pisau roti bergerigi, pisau pemisah tulang tipis, parang tebal.
- Mixer: pengocok kawat memasukkan udara, pengaduk pipih mencampur, pengait menguleni. Blender menghaluskan, food processor mencincang dan mengiris.
- Bain-marie menahan panas lembut dan merata; salamander memanaskan dari atas; deep fryer menggoreng terendam.
- Bahan alat menentukan perawatan: antilengket jangan digores atau didinginkan mendadak; kayu jangan direndam; besi cor dikeringkan dan diminyaki.
- Alat listrik: cabut dan tunggu dingin sebelum dibersihkan; jauhkan air dari komponen listrik.
- Pisau diasah, dikeringkan, dan disimpan terpisah di rak atau sarung.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal peralatan:

1. **Tentukan tugas dan syaratnya.** Apa yang harus dicapai: memasukkan udara, menghaluskan, menahan hangat, menggoreng banyak?
2. **Cocokkan dengan cara kerja alat**, bukan dengan nama alat yang paling dikenal.
3. **Perhatikan jumlah dan waktu.** Alat yang benar secara prinsip bisa salah bila volumenya terlalu besar untuk waktu yang tersedia.
4. **Pada soal perawatan**, ingat bahan alat dan bahaya listrik: tanya "apakah ini membuat alat rusak atau membahayakan?"
5. **Pada soal Benar/Salah atau pilihan jamak**, nilai setiap tindakan sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Alat yang tepat dengan perlengkapan yang salah.** Planetary mixer dipilih dengan benar, tetapi perlengkapannya salah (pengait untuk mengocok udara).
- **Alat yang kuat dianggap serbaguna.** Food processor yang tajam dianggap bisa mengocok krim.
- **Cara yang benar tetapi tidak sesuai jumlah.** Mengocok banyak dengan tangan padahal waktunya singkat.
- **Kebiasaan perawatan yang merusak.** Menyiram air dingin ke wajan panas, merendam alat kayu, atau menyemprot air ke alat listrik.
- **Langsung dibersihkan sebelum dicabut dan dingin.** Membersihkan alat listrik atau minyak panas tanpa memutus listrik dan menunggu dingin.
- **Merasa aman dengan pelindung tetapi mengabaikan cara kerja.** Misalnya memakai sarung tangan tetapi melepas pengaman alat.
- **Minyak yang "masih bisa dipakai".** Minyak gelap dan berbusa hanya disaring, bukan diganti.

> Contoh salah tafsir: seorang siswa memakai talenan plastik berkode kuning (untuk unggas) untuk memotong sayur karena talenan itu "sudah dicuci dan tampak bersih". Ia mengira kode warna hanya hiasan. Padahal kode warna dibuat agar satu talenan hanya dipakai untuk satu golongan bahan, sehingga bekas unggas tidak berpindah ke sayur yang akan dimakan mentah. Sayur dipotong di talenan hijau.

● BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih perlengkapan mixer untuk satu tugas: memasukkan udara ke cairan dalam jumlah besar dalam waktu singkat. Gunakan bagian 3 (Gambar 4.3): cocokkan tugas dengan cara kerja perlengkapan.

►. Dapur roti unit usaha sekolah menerima pesanan 300 kue sus untuk acara pada September 2027. Isian kue memakai krim kocok (whipped cream) sebanyak 6 liter yang harus

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

dikocok sampai kaku dalam waktu singkat. Peralatan yang tersedia: blender, planetary mixer 20 liter dengan pengocok kawat (whisk), pengait adonan (dough hook), dan pengaduk pipih (flat beater), food processor, serta whisk tangan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pilihan alat yang paling tepat untuk mengocok krim tersebut adalah ....

A. Planetary mixer dengan pengait adonan agar krim kuat dan tidak encer
B. Planetary mixer dengan pengocok kawat agar udara masuk ke krim
C. Planetary mixer dengan pengaduk pipih agar krim tercampur merata
D. Food processor berpisau tajam agar krim cepat mengental dan halus
E. Whisk tangan oleh dua staf agar kekakuan krim mudah dikendalikan

Pembahasan **Kunci: B**

Konsep: Krim kocok mengembang karena udara terperangkap saat dikocok. Pengocok kawat (whisk) memasukkan udara; pengait adonan untuk menguleni adonan roti; pengaduk pipih untuk mencampur adonan kental; blender dan food processor untuk menghaluskan.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: mixernya tepat, tetapi pengait adonan dirancang untuk menguleni adonan roti, bukan memasukkan udara.
- **B.** ✓ Pengocok kawat pada mixer besar memasukkan udara dengan cepat untuk volume 6 liter.
- **C.** ✗ Jebakan: mixernya tepat, tetapi pengaduk pipih dirancang untuk mencampur adonan kental, bukan memasukkan udara sebanyak pengocok kawat.
- **D.** ✗ Pisau food processor memotong dan menghaluskan, tidak mengembangkan krim.
- **E.** ✗ Jebakan: whisk tangan memang memasukkan udara, tetapi 6 liter krim terlalu banyak untuk dikocok tangan dalam waktu singkat.

Jawaban: B.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu tugas atau perawatan yang dibicarakan dan bahan alatnya, lalu uji tiap pilihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Setelah praktik memasak nasi goreng dan omelet untuk 60 porsi pada Maret 2027, siswa SMK merawat peralatan dapur sekolah sebelum pulang. Wajan antilengket masih sangat panas, dan talenan kayu penuh sisa bawang. Guru mengamati tindakan siswa berikut. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Talenan kayu dicuci dengan sabun, dibilas, lalu dikeringkan berdiri sebelum disimpan.	○	○
Wajan antilengket yang masih sangat panas langsung disiram air dingin agar keraknya cepat lepas.	○	○
Pisau koki dikeringkan lalu disimpan di rak pisau atau sarungnya, tidak dicampur dengan alat lain di laci.	○	○

2. Restoran steak menyajikan saus lada hitam dan saus jamur yang dibuat sekali sebelum layanan dan dipakai sedikit demi sedikit selama 4 jam layanan makan malam (2027). Saus harus tetap hangat tanpa gosong di dasar wadah dan tanpa terus-menerus diaduk di atas api.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Peralatan yang paling tepat untuk menyimpan saus selama layanan adalah ....

A. Panci saus di atas kompor dengan api kecil
B. Bain-marie, wadah dalam rendaman air panas
C. Oven yang dipanaskan sampai suhu 180 °C
D. Chiller, lalu saus dipanaskan saat dipesan
E. Salamander, pemanggang dengan api dari atas

3. Restoran ayam goreng memiliki deep fryer listrik dan oven konveksi pada 2027. Setelah restoran tutup, staf merawat kedua alat itu.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan perawatan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Minyak yang sudah gelap dan berbusa dipakai terus asalkan disaring setiap hari.
☐ B. Deep fryer dibersihkan setelah stekernya dicabut dan minyaknya sudah dingin lalu dikuras.
☐ C. Bagian dalam oven disemprot air dengan selang agar sisa lemak cepat terangkat.
☐ D. Kipas dan rak oven dibersihkan dari sisa lemak setelah oven dingin.
☐ E. Termostat deep fryer disetel ke suhu maksimum saat menggoreng agar minyak lebih awet.

Kunci singkat: 1. 1B 2S 3B 2. B 3. B, D

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menyebut fungsi pengocok kawat, pengaduk pipih, dan pengait adonan, dan menjelaskan mengapa pengait tidak cocok untuk mengocok krim?
- Dapatkah kamu menyebut dua hal yang tidak boleh dilakukan pada alat antilengket dan satu hal pada alat listrik?
- **Yang harus kuingat: bentuk dan cara kerja alat** menentukan fungsinya; pilih alat yang cocok dengan **tugas dan jumlahnya**; rawat sesuai **bahan** dan jauhkan air dari **alat listrik**.



Latihan interaktif di LMS

Sub bab 4.1: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-4.1

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih

SMKKUL-4.2

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini melanjutkan Bab 4 dengan **bahan makanan**. Kisi-kisi TKA Kuliner menyebut lingkup materinya sebagai bahan nabati dan hewani, klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih bahan. Kompetensi yang diminta adalah **menganalisis komposisi bahan** dan **menentukan karakteristik bahan**, yaitu level 3 dan 2.

Soal tentang bahan makanan hampir selalu berupa **keputusan pemilihan**: sebuah dapur punya beberapa bahan atau pemasok, lalu kamu memilih yang sesuai dengan menu atau standar penerimaan. Dua pola yang sering muncul adalah **memeriksa kualitas bahan yang datang** dengan membandingkan ciri-cirinya dengan standar, dan **mencocokkan karakteristik bahan dengan jenis hidangan**, misalnya memilih tepung atau kentang yang cocok untuk resep tertentu. Jawabannya bertumpu pada pemahaman **mengapa** sebuah bahan berperilaku tertentu saat dimasak, bukan hafalan nama.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- mengelompokkan bahan makanan menjadi nabati dan hewani beserta contohnya;
- menjelaskan karakteristik bahan penting (tepung terigu, beras, kentang, daging, ikan, telur) dan mengaitkannya dengan penggunaan;
- menyebutkan ciri segar dan ciri rusak pada bahan utama;
- memutuskan menerima atau menolak bahan berdasarkan semua syarat mutu;
- memilih bahan yang sesuai dengan menu, harga, musim, dan pemasoknya.

Educational Institutions

◆ KONSEP INTI

Seorang juru masak yang baik mulai bekerja bukan di depan kompor, tetapi di pasar atau di meja penerimaan bahan. Masakan terbaik pun tidak bisa menyelamatkan bahan yang sudah rusak. Karena itu, kemampuan **mengenali bahan** menentukan mutu hidangan, keamanan makanan, dan biaya usaha.

1. Klasifikasi bahan makanan

Bahan makanan dikelompokkan menurut asalnya (lihat Gambar 4.6).

Bahan nabati berasal dari tumbuhan.

- **Serealia dan olahannya:** beras, jagung, gandum dan tepung terigu, serta mi dan roti.
- **Umbi-umbian:** kentang, singkong, ubi jalar, talas.
- **Kacang-kacangan dan olahannya:** kedelai (dan tempe serta tahu), kacang tanah, kacang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

hijau.

- **Sayuran:** sayuran daun (bayam, kangkung), buah (terong, tomat), umbi (wortel), bunga (brokoli), dan batang.
- **Buah-buahan.**
- **Rempah dan bumbu:** bawang, cabai, jahe, kunyit, serai, daun salam.

Bahan hewani berasal dari hewan.

- **Daging:** sapi, kambing, dan sejenisnya.
- **Unggas:** ayam, bebek.
- **Ikan dan hasil laut:** ikan, udang, cumi, kerang.
- **Telur.**
- **Susu dan olahannya:** susu, keju, mentega, yoghurt.

Bahan pembantu dan tambahan: minyak dan lemak, gula, garam, bahan pengembang, pengental, pewarna, dan pengawet.



Gambar 4.6 Klasifikasi bahan makanan menurut asal beserta contohnya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

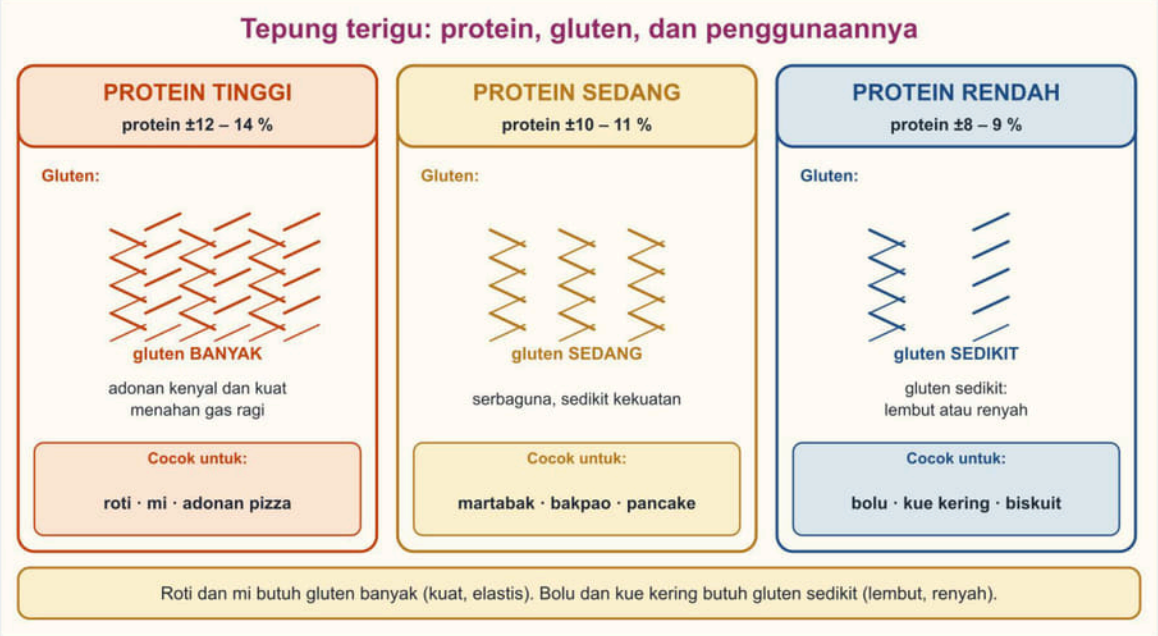
Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Karakteristik bahan yang menentukan penggunaannya

Setiap bahan punya sifat yang membuatnya cocok untuk hidangan tertentu. Di sini kamu belajar sifat dan alasannya.

Tepung terigu dan gluten. Terigu mengandung protein yang, ketika dicampur air dan diuleni, membentuk jaringan elastis yang disebut **gluten**. Makin banyak protein, makin banyak gluten, makin elastis dan kuat adonannya. Terigu dikelompokkan menurut kadar proteinnya (lihat Gambar 4.7).

- **Protein tinggi (sekitar 12–14 %)**: gluten banyak, adonan kenyal dan menahan gas. Cocok untuk roti, mi, dan adonan pizza.
- **Protein sedang (sekitar 10–11 %)**: serbaguna, untuk kue yang butuh sedikit kekuatan, seperti martabak, bakpao, dan pancake.
- **Protein rendah (sekitar 8–9 %)**: gluten sedikit, hasil lembut atau renyah. Cocok untuk bolu, kue kering, dan biskuit.



Gambar 4.7 Kadar protein tepung terigu, banyaknya gluten, dan hidangan yang cocok. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Alasannya sederhana. Roti dan mi membutuhkan adonan yang kuat dan elastis agar bisa mengembang atau kenyal. Bolu dan kue kering membutuhkan remah yang lembut atau renyah, sehingga gluten harus sedikit. Memakai tepung yang salah membuat hasil keras dan liat (untuk kue) atau lembek dan tidak mengembang (untuk roti).

Kentang. Kentang berbeda menurut kandungan patinya.

- **Kentang berpati tinggi (bertepung)** menjadi remah dan mudah hancur setelah direbus. Cocok untuk hidangan yang dihaluskan atau yang butuh bagian dalam lembut, misalnya kentang tumbuk dan kentang goreng.
- **Kentang berpati rendah (berlilin atau padat)** tetap bentuknya setelah direbus. Cocok untuk hidangan yang bentuknya harus tetap utuh selama dimasak atau diaduk, misalnya sup,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

semur, dan kentang rebus potong.

Juru masak dapat mengujinya dengan merebus potongan kecil: yang pecah dan bertepung berarti pati tinggi, yang tetap bersudut dan padat berarti pati rendah.

Beras. Beras pulen mengandung lebih sedikit amilosa, sehingga nasinya lengket dan lembut. Beras pera mengandung lebih banyak amilosa, sehingga nasinya lepas-lepas dan lebih keras. Pilihlah sesuai hidangan.

Daging. Daging terdiri dari serat otot, jaringan ikat (kolagen), dan lemak. **Bagian tubuh yang banyak bergerak** (kaki, bahu, leher, perut) berotot banyak dan jaringan ikatnya banyak, sehingga **alot** tetapi kaya rasa. Bagian yang jarang bergerak (punggung, pinggang) **empuk**. Karena itu (lihat Gambar 4.8):

- Bagian yang alot, misalnya sandung lamur, iga, dan sengkel, cocok dimasak **lama dengan panas basah** (direbus, disemur, dibuat sup) supaya kolagen melunak menjadi gelatin.
- Bagian yang empuk, misalnya sirloin dan has dalam, cocok dimasak **singkat dengan panas kering** (dipanggang atau digoreng cepat) agar tidak menjadi keras.



Gambar 4.8 Bagian tubuh sapi dan metode memasak yang cocok. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Ikan, telur, dan susu. Ikan cepat rusak karena dagingnya lembut dan banyak air, sehingga harus ditangani dingin. Telur segar punya kuning yang bulat dan tegak serta putih yang kental. Susu segar cepat basi, sehingga dijual dalam bentuk pasteurisasi atau UHT yang lebih awet.

3. Ciri bahan yang segar dan bermutu baik

Memilih bahan berarti membaca ciri-cirinya dengan mata, hidung, dan tangan (lihat Gambar 4.9).

Bahan	Ciri segar dan bermutu	Ciri rusak

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Daging sapi	merah cerah, lemak putih krem, kenyal (bekas tekan kembali), bau segar	pucat atau kehijauan, berlendir, bau asam atau busuk
Ayam	kulit putih kekuningan, tidak berlendir, daging kenyal, bau segar khas ayam	kulit licin berlendir, bau asam, daging lembek
Ikan	mata jernih dan cembung, insang merah cerah, daging kenyal, sisik melekat, bau segar laut	mata cekung keruh, insang pucat, daging lembek, bau menyengat
Udang	kepala menempel kuat, kulit mengilap, tanpa bintik hitam, bau segar laut	kepala mudah lepas, bintik hitam, berlendir, bau amonia
Telur	kulit bersih tidak retak, tidak berbau, tenggelam bila direndam air	retak, kotor, berbau, mengapung
Sayuran	segar, renyah, warna cerah	layu, berbintik, berlendir, berbau
Bahan kering dan kemasan	kemasan utuh, kering, tidak berbau apek, belum kedaluwarsa	kemasan kembung, bocor, berkarat, berjamur, berkutu



Gambar 4.9 Ciri bahan segar dan ciri bahan rusak pada bahan utama dapur. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Untuk bahan dingin dan beku, **suhu saat tiba** juga diperiksa. Bahan dingin sebaiknya tiba pada suhu paling tinggi sekitar 5 °C, dan bahan beku tetap keras. Perhatikan, **suhu yang baik tidak menutupi tanda kerusakan lain**. Daging yang dingin tetapi berlendir dan berbau asam tetap rusak.

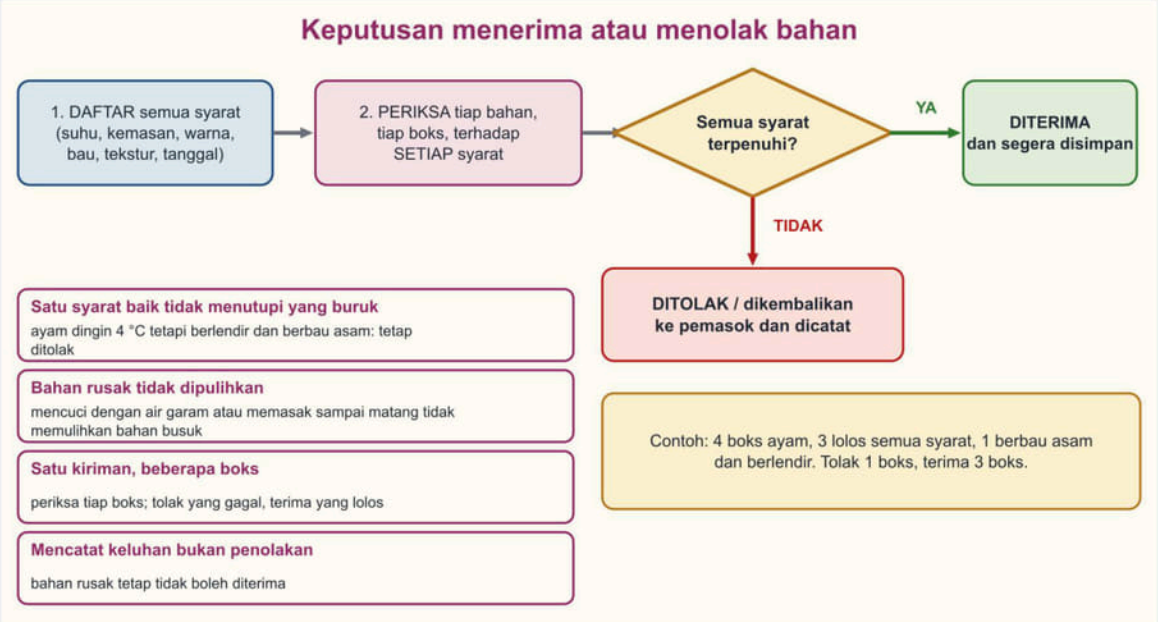
4. Menerima atau menolak bahan

Saat kiriman bahan datang, petugas membandingkan **setiap syarat** dalam standar penerimaan dengan kondisi bahan. Aturannya sederhana tetapi penting (lihat Gambar 4.10).

1. **Daftar semua syarat** (suhu, kemasan, warna, bau, tekstur, tanggal).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. **Periksa tiap bahan terhadap setiap syarat.**
3. **Bahan yang memenuhi semua syarat diterima.**
4. **Bahan yang gagal pada satu syarat saja ditolak** atau dikembalikan kepada pemasok, dan kejadian itu dicatat.



Gambar 4.10 Alur keputusan penerimaan bahan: semua syarat harus terpenuhi. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Ada beberapa prinsip tambahan. **Satu syarat yang baik tidak menutupi syarat yang buruk.** Bahan yang rusak tidak bisa "diperbaiki" dengan mencucinya (misalnya dengan air garam) atau memasaknya, karena pembusukan sudah terjadi dan bau serta racunnya tidak hilang. Bila satu kiriman terdiri dari beberapa boks atau kemasan, **setiap boks diperiksa sendiri-sendiri**, dan hanya yang gagal yang ditolak, sedangkan yang memenuhi semua syarat tetap diterima. Mencatat keluhan pada nota pemasok tidak menggantikan penolakan.

5. Memilih bahan: pertimbangan lain

Selain mutu, ada beberapa hal yang memengaruhi pilihan bahan.

- **Kecocokan dengan menu:** tekstur, rasa, dan cara memasak (tepung, kentang, potongan daging).
- **Musim dan ketersediaan:** bahan yang sedang musim lebih segar dan lebih murah.
- **Harga dan anggaran:** pilih yang mutunya sesuai harganya, bukan yang termurah atau termahal begitu saja.
- **Pemasok yang tepercaya:** bersih, tepat waktu, konsisten mutunya.
- **Bentuk bahan:** segar, beku, atau olahan, sesuai kebutuhan dan kemampuan penyimpanan.
- **Label dan kehalalan:** periksa komposisi, tanggal kedaluwarsa, dan keterangan lain pada kemasan (Sub bab 3.3). Hindari bahan terlarang seperti boraks dan formalin.

6. Menyimpan bahan setelah diterima

Mutu bahan yang baik bisa hilang bila penyimpanannya salah. Setelah diterima, bahan segera

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

disimpan menurut jenisnya.

- **Daging, ayam, ikan, dan udang mentah** disimpan di chiller bersuhu paling tinggi sekitar 5 °C dalam wadah tertutup di rak bawah, atau di freezer sekitar −18 °C bila akan disimpan lama (Sub bab 3.3).
- **Telur** disimpan di tempat sejuk atau chiller, dengan ujung runcing ke bawah, dan tidak dicuci sebelum disimpan.
- **Sayuran daun** disimpan dingin dalam keadaan bersih dan sedikit lembap agar tidak layu, sedangkan umbi seperti kentang dan bawang disimpan di tempat sejuk, gelap, dan berventilasi.
- **Bahan kering** (beras, tepung, gula, mi kering) disimpan di gudang kering dalam wadah tertutup, di atas rak, jauh dari bahan pembersih, dan diatur dengan FIFO atau FEFO.
- **Bahan yang kemasannya sudah dibuka** dipindahkan ke wadah tertutup yang diberi label tanggal buka dan tanggal kedaluwarsa.

7. Bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan terlarang

Banyak dapur memakai bahan olahan seperti saus, kecap, kaldu instan, mi, dan sosis. Bahan olahan boleh mengandung **bahan tambahan pangan** seperti pengawet dan pewarna, tetapi hanya yang diizinkan dan sesuai takaran. Periksa label: ada komposisi, nomor izin edar, dan tanggal kedaluwarsa. Ada pula bahan yang **dilarang** dipakai untuk pangan, misalnya **boraks** dan **formalin** yang kadang disalahgunakan agar makanan kenyal atau awet, serta **pewarna tekstil** yang berbahaya bagi tubuh. Tanda-tanda yang patut dicurigai antara lain makanan yang tidak membusuk dalam waktu sangat lama, bakso atau mi yang terlalu kenyal tidak wajar, atau warna yang terlalu mencolok. Dapur yang bertanggung jawab hanya membeli dari pemasok yang jelas dan menolak bahan yang meragukan.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Memilih pemasok ikan

Sebuah rumah makan menyusun standar penerimaan ikan kembung segar: mata jernih dan cembung, insang merah cerah, daging kenyal (bekas tekan kembali), berbau segar laut, dan suhu saat tiba paling tinggi 5 °C. Pada 2027 empat pemasok mengirim sampel: P (mata jernih cembung; insang merah cerah; daging kenyal; segar; 4 °C), Q (mata jernih; insang merah cerah; daging kenyal; segar; 8 °C), R (mata cekung keruh; insang pucat; daging lembek; bau menyengat; 3 °C), S (mata jernih; insang merah cerah; daging lembek; segar; 4 °C). Tentukan pemasok yang memenuhi standar. *Data disusun untuk contoh.*

1. Periksa P terhadap lima syarat: semuanya terpenuhi. **Lolos**.
2. Periksa Q: mata, insang, daging, dan bau baik, tetapi suhu **8 °C melebihi 5 °C**. **Gugur** pada suhu.
3. Periksa R: mata keruh, insang pucat, daging lembek, bau menyengat; hanya suhunya (3 °C) yang baik. **Gugur**: suhu yang baik tidak menutupi tanda rusak.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

4. Periksa S: daging **lembek** walaupun yang lain baik. **Gugur** pada kekenyalan.

Jawaban: hanya pemasok P yang memenuhi standar. Pemasok lain masing-masing gagal pada setidaknya satu syarat, sehingga ditolak.

Contoh 2 — Mencocokkan bahan dengan menu

Dapur sebuah hotel pada 2027 menyiapkan enam hidangan: (a) sop iga, (b) steak daging has dalam, (c) rendang, (d) pizza, (e) pancake yang lembut, (f) kulit pangsit yang kenyal. Bahan tersedia: iga sapi, has dalam sapi, sandung lamur, tepung terigu protein tinggi, protein sedang, dan protein rendah. Pasangkan bahan dengan hidangan dan cara memasaknya. *Kasus disusun untuk contoh.*

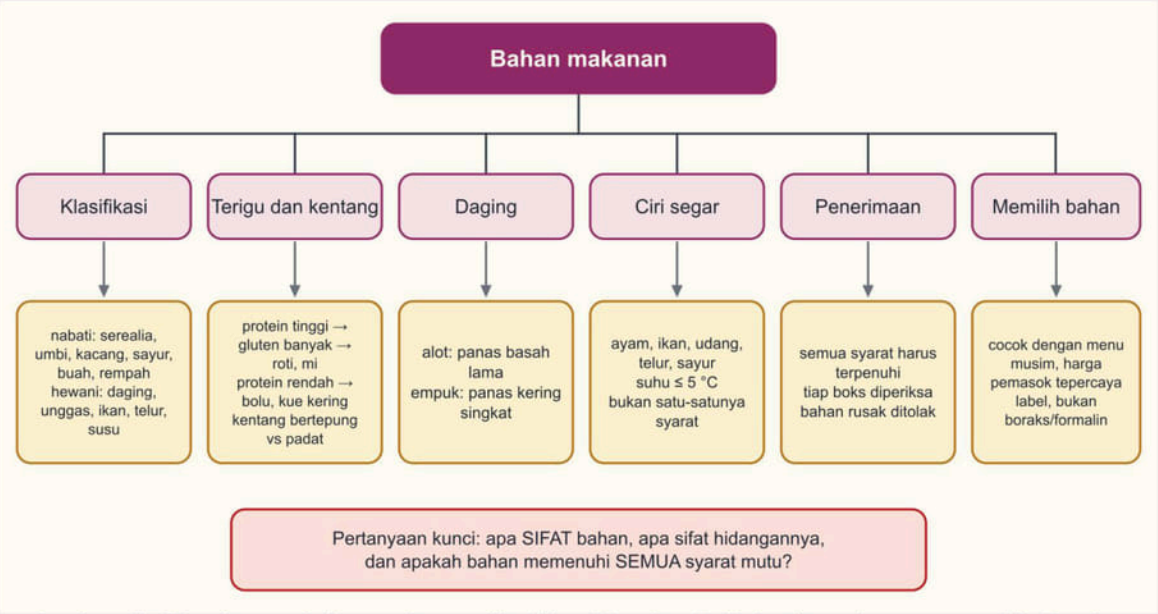
1. (a) Sop iga: iga banyak jaringan ikatnya sehingga alot. Direbus **lama dengan panas basah** agar melunak.
2. (b) Steak: has dalam adalah bagian yang empuk, jarang bergerak. Dimasak **singkat dengan panas kering**.
3. (c) Rendang: sandung lamur alot dan kaya jaringan ikat, dimasak **sangat lama** dengan santan dan bumbu sampai empuk.
4. (d) Pizza: butuh adonan kenyal dan elastis, jadi **terigu protein tinggi**.
5. (e) Pancake lembut: gluten tidak boleh banyak, jadi **terigu protein rendah atau sedang**, tanpa diuleni berlebihan.
6. (f) Kulit pangsit kenyal: butuh gluten yang cukup, jadi **terigu protein tinggi atau sedang**.

Jawaban: (a) iga, direbus lama; (b) has dalam, dimasak singkat panas kering; (c) sandung lamur, dimasak lama; (d) terigu protein tinggi; (e) terigu protein rendah atau sedang; (f) terigu protein tinggi atau sedang. Pilihan bahan mengikuti sifat bahan dan metode yang cocok.

❖ PETA KONSEP

Gambar 4.11 merangkum bahan makanan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 4.11 Peta konsep bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Bahan **nabati**: serealia, umbi, kacang, sayuran, buah, rempah. Bahan **hewani**: daging, unggas, ikan, telur, susu.
- Terigu: protein tinggi → gluten banyak → kenyal (roti, mi); protein rendah → lembut atau renyah (bolu, kue kering).
- Kentang berpati tinggi → remah, untuk dihaluskan; berpati rendah → padat, untuk hidangan yang bentuknya harus utuh.
- Daging alot (banyak bergerak) → panas basah lama; daging empuk → panas kering singkat.
- Ciri segar: ayam kulit putih kekuningan tidak berlendir; ikan mata jernih, insang merah; udang kepala menempel, tanpa bintik hitam, tanpa bau amonia; telur tenggelam.
- Terima bahan hanya bila **memenuhi semua syarat**; satu syarat baik tidak menutupi yang buruk; bahan rusak tidak dipulihkan dengan mencuci atau memasak.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal bahan makanan:

1. **Tentukan jenis soalnya:** menerima atau menolak bahan, atau mencocokkan bahan dengan hidangan.
2. **Pada soal penerimaan**, buat daftar syarat, lalu periksa tiap pilihan atau tiap pemasok terhadap setiap syarat.
3. **Pada soal pencocokan**, cari sifat bahan (gluten, pati, jaringan ikat), lalu hubungkan dengan sifat hidangan (elastis, remah, utuh, empuk).
4. **Pada soal tabel**, baca baris demi baris dan kolom demi kolom; satu sel yang gagal sudah cukup untuk menolak.
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai setiap pernyataan sendiri-sendiri terhadap sifat bahan.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Suhu dianggap satu-satunya syarat.** Bahan yang dingin tetapi berlendir atau berbau tetap harus ditolak.
- **Hampir memenuhi dianggap memenuhi.** Satu syarat yang gagal sudah cukup untuk menolak.
- **Menolak semua boks.** Hanya boks yang gagal yang ditolak; boks yang lolos tetap diterima.
- **"Diperbaiki" dengan pencucian atau pemasakan.** Mencuci dengan air garam atau memasak sampai matang tidak memulihkan bahan yang sudah rusak.
- **Protein tinggi dianggap selalu lebih baik.** Tepung protein tinggi membuat kue keras dan liat.
- **Pasangan terbalik.** Kentang bertepung dipakai untuk hidangan yang harus utuh, kentang padat dipakai untuk hidangan yang harus dihaluskan.
- **Metode tidak sesuai potongan.** Daging alot dipanggang singkat, atau daging empuk direbus berjam-jam.
- **Kata "murah" mengalahkan mutu.** Bahan termurah belum tentu lolos standar.

> Contoh salah tafsir: seorang petugas menerima ikan yang suhunya 3 °C walaupun mata ikan keruh dan baunya menyengat. Ia berpendapat suhu rendah membuat ikan aman. Padahal suhu hanya satu syarat. Mata keruh dan bau menyengat adalah tanda pembusukan yang sudah berjalan, dan ikan itu harus ditolak.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut menyajikan sebuah tabel pemeriksaan sampel dari beberapa pemasok dan meminta kamu menentukan pemasok yang memenuhi standar. Gunakan bagian 4 (Gambar 4.10): periksa setiap pemasok terhadap setiap syarat.

►. Restoran seafood membandingkan sampel udang segar dari empat pemasok pada April 2027. Standar penerimaan restoran: kepala menempel kuat pada badan, kulit mengilap

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

dan tidak berlendir, tanpa bintik hitam, berbau segar khas laut (bukan bau amonia), dan suhu saat tiba paling tinggi 5 °C.

Pemasok	Kepala	Kulit	Bintik hitam	Bau	Suhu tiba
P	menempel kuat	mengilap	tidak ada	segar	3 °C
Q	mudah lepas	mengilap	sedikit	segar	4 °C
R	menempel kuat	mengilap	tidak ada	amonia lemah	2 °C
S	menempel kuat	kusam, berlendir	tidak ada	segar	6 °C

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Pemasok yang memenuhi standar penerimaan adalah ....

A. Hanya pemasok P
B. Pemasok P dan R
C. Pemasok P dan Q
D. Hanya pemasok R
E. Pemasok P, Q, R

Pembahasan **Kunci: A**

Konsep: Udang segar bermutu baik: kepala menempel kuat, kulit mengilap, tanpa bintik hitam (melanosis), dan tidak berbau amonia. Suhu yang dingin tidak menutupi tanda penurunan mutu lainnya.

Langkah:

1. P: semua syarat ✓.
2. Q: kepala mudah lepas dan ada bintik hitam ✗.
3. R: bau amonia ✗ (walaupun suhunya paling dingin).
4. S: kulit kusam berlendir dan suhu 6 °C ✗.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Hanya P yang memenuhi kelima syarat.
- **B.** ✗ Jebakan: R paling dingin, tetapi bau amonia menandakan udang mulai membusuk.
- **C.** ✗ Q tidak memenuhi syarat kepala dan bintik hitam.
- **D.** ✗ R berbau amonia, sedangkan P memenuhi semua syarat.
- **E.** ✗ Q dan R masing-masing gagal pada satu syarat atau lebih.

Jawaban: A.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu syarat atau sifat bahan yang menentukan, lalu uji tiap pilihan terhadapnya.

1. Petugas penerimaan dapur katering memeriksa kiriman 40 kg ayam broiler potong segar dalam empat boks pada pukul 06.00 (Oktober 2027). SOP penerimaan: suhu daging saat tiba paling tinggi 5 °C, kulit putih kekuningan dan tidak berlendir, bau segar khas ayam,

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

daging kenyal. Hasil pemeriksaan: suhu daging di semua boks 4 °C, tetapi ayam di satu boks berbau asam dan kulitnya licin berlendir; tiga boks lainnya memenuhi semua syarat. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Keputusan yang paling tepat adalah ....

A. Menolak boks yang berbau asam dan menerima tiga boks lainnya
B. Menerima semua boks karena suhu dagingnya masih sesuai SOP
C. Menerima semua boks lalu mencuci ayam berlendir dengan air garam
D. Menerima semua boks dan mencatat keluhan bau pada nota pemasok
E. Menerima boks berbau asam asalkan dimasak sampai suhu inti 75 °C

2. Dapur roti sekolah memiliki tiga jenis tepung terigu (2027): protein tinggi (sekitar 12–14%), protein sedang (sekitar 10–11%), dan protein rendah (sekitar 8–9%). Makin tinggi proteinnya, makin banyak gluten terbentuk saat adonan diuleni, sehingga adonan makin elastis dan kuat menahan gas. Siswa akan membuat roti tawar, mi basah, bolu chiffon, donat beragi, dan kue kering yang renyah.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pemilihan tepung yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Roti tawar memakai tepung protein tinggi agar adonan elastis dan mengembang menahan gas ragi.
☐ B. Mi basah memakai tepung protein rendah agar mi kenyal dan tidak mudah putus saat direbus.
☐ C. Bolu chiffon memakai tepung protein rendah agar gluten sedikit dan teksturnya lembut.
☐ D. Kue kering memakai tepung protein rendah agar hasilnya renyah, tidak keras dan liat.
☐ E. Donat beragi memakai tepung protein rendah agar adonannya mengembang besar dan empuk.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Dapur restoran menerima dua jenis kentang pada 2027. Juru masak menguji keduanya dengan merebus potongan dadu selama 15 menit. Hasilnya, potongan kentang A permukaannya pecah, remah, dan terasa bertepung; potongan kentang B tetap bersudut, padat, dan permukaannya licin. Menu hari ini adalah perkedel kentang dan salad kentang potong dadu dengan saus mayones.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pemilihan kentang yang paling tepat adalah ....

A. Jenis A untuk keduanya agar saus mayones meresap merata
B. Jenis B untuk keduanya agar perkedel tidak menyerap minyak
C. Jenis A untuk perkedel dan jenis B untuk salad kentang
D. Jenis B untuk perkedel dan jenis A untuk salad kentang
E. Campuran A dan B untuk keduanya agar tekstur seimbang

Kunci singkat: 1. A 2. A, C, D 3. C

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa tepung protein tinggi cocok untuk roti tetapi kurang cocok untuk kue kering?
- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa ikan berlendir dan berbau menyengat tetap ditolak walaupun suhunya 3 °C?
- **Yang harus kuingat: semua syarat** harus terpenuhi untuk menerima bahan; cocokkan **sifat bahan** (gluten, pati, jaringan ikat) dengan **sifat hidangan**; bahan rusak tidak bisa dipulihkan.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 4.2: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-4.2

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 4.3 · Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan

SMKKUL-4.3

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini menutup Bab 4 dengan **kandungan gizi bahan makanan**. Kisi-kisi TKA Kuliner menyebut lingkup materinya sebagai definisi, klasifikasi, karakteristik, kandungan dan fungsi zat gizi, kualitas, cara memilih bahan, serta prinsip pemeliharaan gizi. Kompetensi yang diminta adalah **menentukan karakteristik bahan dan prinsip pemeliharaan gizi**, yaitu level 2, dengan sebagian soal naik ke level 3 ketika kamu menganalisis komposisi gizi.

Soal gizi umumnya mengambil tiga bentuk. Pertama, **membaca label atau tabel gizi** lalu menghitung atau membandingkan kandungan gizi. Kedua, **memilih menu** yang memenuhi syarat gizi dan batas anggaran sekaligus. Ketiga, **memperbaiki cara menyiapkan dan memasak** agar vitamin tidak hilang. Pemahaman yang dibutuhkan bukan sekadar hafalan nama vitamin, tetapi **sifat zat gizi**: mana yang larut air, mana yang rusak oleh panas, dan bagaimana membaca angka pada label.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menyebutkan zat gizi makro dan mikro, fungsi, dan sumbernya;
- menghitung energi dari kandungan karbohidrat, protein, dan lemak;
- menjelaskan prinsip gizi seimbang dan menilai apakah sebuah menu atau piring seimbang;
- membaca label informasi nilai gizi, termasuk takaran saji, jumlah sajian per kemasan, dan persen angka kecukupan gizi;
- menjelaskan cara menyiapkan dan memasak bahan agar gizinya terjaga.

◆ KONSEP INTI

Makanan bukan hanya soal rasa dan kenyang. Setiap hidangan memberi tubuh bahan bakar, bahan pembangun, dan pengatur. Juru masak yang memahami gizi dapat menyusun menu yang bukan hanya enak dan aman, tetapi juga menyehatkan, dan tahu cara memasak yang tidak merusak gizi yang sudah ada di dalam bahan.

1. Zat gizi dan fungsinya

Zat gizi adalah zat dalam makanan yang dibutuhkan tubuh. Dua kelompok besarnya adalah zat gizi makro (dibutuhkan banyak) dan zat gizi mikro (dibutuhkan sedikit tetapi penting). Gambar 4.12 merangkumnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Zat gizi, fungsi, sumber, dan energinya

Zat gizi	Fungsi	Sumber contoh	Energi
MAKRO Karbohidrat	sumber energi utama	beras, jagung, kentang, singkong, roti, mi	4 kkal/g
MAKRO Protein	pembangun dan pemelihara sel, enzim, antibodi	daging, ikan, telur, susu; tempe, tahu, kacang	4 kkal/g
MAKRO Lemak	energi terpekat, pelarut vitamin A D E K	minyak, mentega, santan, kacang	9 kkal/g
MIKRO Vitamin larut air (B, C)	metabolisme; mudah larut dan rusak oleh panas	jeruk, jambu, sayuran hijau, serealia utuh	—
MIKRO Vitamin larut lemak (A, D, E, K)	penglihatan, tulang, pelindung sel, pembekuan darah	wortel, hati, ikan, minyak nabati	—
MIKRO Mineral	kalsium: tulang; zat besi: sel darah; natrium: cairan	susu, ikan teri, daging, bayam, garam	—
LAIN Air dan serat	pelarut dan pengatur suhu; serat melancarkan pencernaan	air minum, sayuran, buah, serealia utuh	—

Energi = karbohidrat × 4 + protein × 4 + lemak × 9 (kkal). Contoh: 60 g, 20 g, 15 g → 240 + 80 + 135 = 455 kkal.

Gambar 4.12 Zat gizi makro dan mikro beserta fungsi dan sumber utamanya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Zat gizi makro menyediakan energi dan bahan pembangun.

- **Karbohidrat**: sumber energi utama. Sumbernya beras, jagung, kentang, singkong, roti, dan mi. Setiap 1 gram menghasilkan **4 kkal**.
- **Protein**: pembangun dan pemelihara sel, pembentuk enzim dan antibodi. Sumbernya daging, ikan, telur, susu (hewani) serta tempe, tahu, dan kacang-kacangan (nabati). Setiap 1 gram menghasilkan **4 kkal**.
- **Lemak**: sumber energi terpekat, pelarut vitamin A, D, E, dan K, serta pelindung organ. Sumbernya minyak, mentega, santan, daging berlemak, dan kacang. Setiap 1 gram menghasilkan **9 kkal**.

Zat gizi mikro dan lainnya mengatur dan melindungi tubuh.

- **Vitamin larut air** (vitamin B dan C): tidak disimpan lama dalam tubuh, mudah larut dalam air dan mudah rusak oleh panas. Vitamin C ada pada jeruk, jambu, dan sayuran hijau; vitamin B pada serealia utuh, kacang, dan daging.
- **Vitamin larut lemak** (A, D, E, K): larut dalam lemak dan relatif lebih tahan panas. Vitamin A ada pada wortel dan hati, vitamin D pada ikan dan paparan sinar matahari.
- **Mineral**: misalnya kalsium untuk tulang dan gigi (susu, ikan teri), zat besi untuk pembentuk sel darah merah (daging, bayam), natrium untuk pengatur cairan tubuh (garam), dan yodium untuk fungsi kelenjar gondok.
- **Air**: pelarut dan pengangkut zat dalam tubuh, pengatur suhu.
- **Serat**: tidak dicerna tetapi melancarkan pencernaan; terdapat pada sayuran, buah, dan serealia utuh.

Tidak ada satu bahan yang mengandung semuanya dalam jumlah cukup, karena itu menu

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

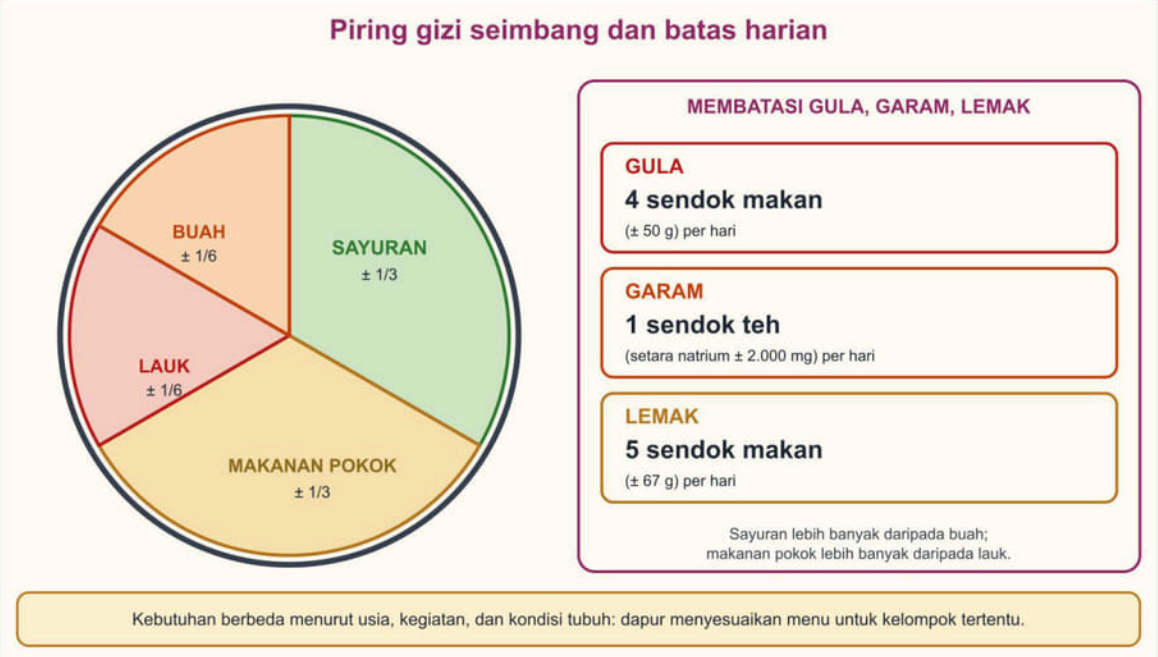
harus **beragam**.

2. Menghitung energi

Energi suatu makanan dihitung dari tiga zat gizi makro: energi = (karbohidrat × 4) + (protein × 4) + (lemak × 9) kkal. Contohnya satu porsi mengandung karbohidrat 60 g, protein 20 g, dan lemak 15 g. Energinya 60 × 4 = 240, ditambah 20 × 4 = 80, ditambah 15 × 9 = 135, sehingga totalnya **455 kkal**. Dari angka itu terlihat bahwa lemak, walaupun hanya 15 g, menyumbang 135 kkal, lebih banyak daripada protein yang jumlahnya lebih besar. Itulah sebabnya makanan berlemak mudah membuat energi berlebih.

3. Gizi seimbang

Gizi seimbang berarti susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai kebutuhan tubuh. Pedoman di Indonesia memakai gambar **Isi Piringku** (lihat Gambar 4.13). Secara kasar, dalam sekali makan, piring terbagi menjadi sayuran (sekitar sepertiga), makanan pokok (sekitar sepertiga), lauk pauk (sekitar seperenam), dan buah (sekitar seperenam). Sayuran lebih banyak daripada buah, dan makanan pokok lebih banyak daripada lauk. Pedoman itu juga mengingatkan agar **membatasi gula, garam, dan lemak**: gula sekitar 4 sendok makan, garam 1 sendok teh (setara natrium sekitar 2.000 mg), dan lemak 5 sendok makan per hari.



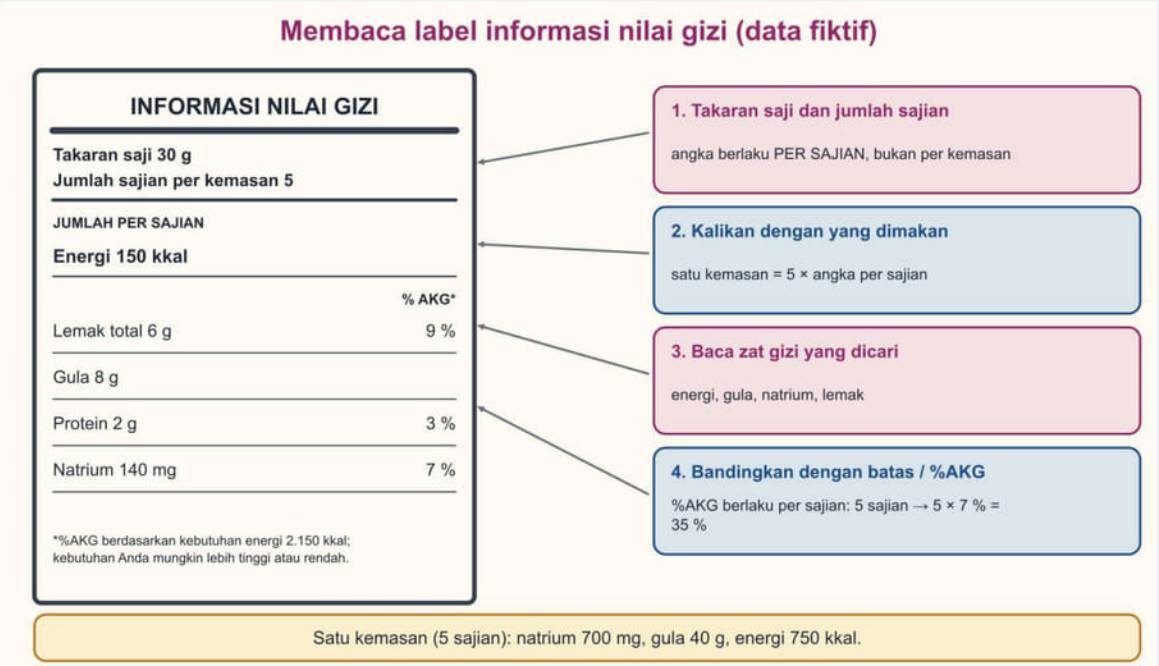
Gambar 4.13 Piring gizi seimbang menurut pedoman gizi seimbang dan batas harian gula, garam, dan lemak. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Kebutuhan gizi berbeda menurut usia, kegiatan, dan kondisi tubuh. Anak yang sedang tumbuh butuh banyak protein dan kalsium, orang yang bekerja fisik butuh energi lebih besar, orang dengan tekanan darah tinggi harus membatasi natrium, dan penderita diabetes membatasi gula. Dapur yang melayani kelompok tertentu, misalnya asrama, panti, atau katering sehat, menyesuaikan menunya.

4. Membaca label informasi nilai gizi

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Label **informasi nilai gizi** pada kemasan memuat angka yang dapat kamu pakai untuk menghitung. Hal terpenting adalah **angka itu berlaku untuk apa**: biasanya **per takaran saji**, bukan per seluruh kemasan (lihat Gambar 4.14).



Gambar 4.14 Contoh label informasi nilai gizi (data fiktif) beserta langkah membacanya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah membaca label:

1. **Cari takaran saji dan jumlah sajian per kemasan.** Misalnya takaran saji 30 g dan ada 5 sajian per kemasan.
2. **Tentukan berapa sajian yang kamu atau pelanggan makan.** Bila dimakan satu kemasan, kalikan semua angka dengan jumlah sajiannya.
3. **Baca angka zat gizi yang kamu perlukan**, misalnya energi, natrium, gula, atau lemak.
4. **Bandingkan dengan batas atau kebutuhan**, memakai persen angka kecukupan gizi (**% AKG**) atau batas yang ditetapkan ahli gizi.

Ada beberapa jebakan pada label. **Angka per sajian tidak sama dengan angka per kemasan.** Persen AKG yang tampak kecil, misalnya 6 %, menjadi 30 % bila kamu menghabiskan lima sajian. Keterangan "rendah garam" atau "tanpa gula" memiliki arti tertentu menurut aturan dan perlu dibaca bersama angkanya, dan kemasan yang menyebut "tanpa gula tambahan" tidak berarti tanpa kalori.

5. Gizi saat menyiapkan dan memasak

Bahan yang bergizi bisa kehilangan gizinya karena cara pengolahan yang salah. Dua sifat zat gizi menentukan hal ini.

- **Vitamin larut air (B dan C)** larut ke dalam air perendam dan air rebusan, serta rusak oleh panas, udara, dan waktu yang lama.
- **Protein** menggumpal dan mengeras bila dipanaskan berlebihan, dan **lemak** menyerap bau dan bisa rusak bila dipanaskan berulang pada suhu sangat tinggi.

Dari sifat-sifat itu lahir prinsip memelihara gizi (lihat Gambar 4.15).



Gambar 4.15 Perbandingan cara mengolah sayuran yang merusak vitamin dan yang menjaganya. Gambar ini ilustrasi konsep, bukan data nyata. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

1. **Cuci bahan sebelum dipotong**, bukan sesudahnya, supaya vitamin tidak larut dari

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

bekas potongan.

2. **Potong menjelang dimasak**, tidak berjam-jam sebelumnya, karena permukaan luas membuat vitamin lebih cepat rusak oleh udara.
3. **Jangan merendam** bahan yang sudah dipotong dalam air.
4. **Masak sebentar** dengan sedikit air, atau **kukus**, bukan direbus lama dengan banyak air.
5. **Jangan menambahkan soda kue** ke air rebusan. Soda kue membuat air basa yang merusak vitamin C dan sebagian vitamin B, walaupun warna sayuran tampak lebih hijau.
6. **Sajikan segera** setelah matang dan **jangan memanaskan berulang**. Menahan makanan panas lama dan memanaskannya berulang menambah kerusakan vitamin.
7. **Manfaatkan air rebusan**, misalnya untuk sup atau kuah, karena sebagian vitamin dan mineral larut ke dalamnya.
8. **Simpan bahan dengan benar**: sayuran di tempat dingin dan gelap, tidak terlalu lama, karena vitamin menurun seiring waktu penyimpanan.

Kunci memahaminya: bila soal menyebut kebiasaan yang membuat sayuran direndam, dipotong terlalu dini, direbus lama, atau ditahan panas, setiap kebiasaan itu adalah **sumber kerusakan vitamin** dan perbaikannya adalah kebalikannya. Perbaikan yang tepat adalah yang **mengatasi semua sumber kerusakan itu sekaligus**, bukan hanya satu dari mereka.

6. Menu yang memenuhi gizi dan anggaran

Di dapur nyata, menu harus memenuhi **dua syarat sekaligus**: syarat gizi dan batas biaya. Pilihan yang memenuhi satu syarat tetapi melanggar yang lain bukan jawaban yang tepat. Cara memeriksanya adalah dengan **memeriksa tiap pilihan terhadap setiap syarat**, seperti pada pemilihan bahan (Sub bab 4.2). Protein nabati seperti tempe dan tahu dan protein hewani seperti ayam dan ikan sama-sama dapat dipilih, selama jumlah proteinnya cukup dan biayanya sesuai.

7. Pangan lokal sebagai sumber gizi

Gizi yang baik tidak harus mahal. Indonesia punya banyak pangan lokal yang kaya gizi dan terjangkau. **Tempe** dan **tahu** memberi protein nabati dengan harga ramah di kantong, dan tempe yang difermentasi juga lebih mudah dicerna. **Ikan**, termasuk ikan teri dan ikan kembung, memberi protein dan mineral seperti kalsium. **Sayuran hijau** seperti bayam, kangkung, dan daun singkong memberi vitamin dan zat besi. **Buah lokal** seperti pisang, pepaya, dan jambu memberi vitamin dan serat. **Umbi** seperti ubi dan singkong dapat menggantikan sebagian nasi sebagai sumber karbohidrat. Menyusun menu dari pangan lokal bukan hanya hemat dan segar, tetapi juga mendukung petani dan nelayan di sekitar dapur. Seorang juru masak yang paham gizi tahu bahwa menu yang sederhana, bila disusun seimbang dan dimasak dengan benar, bisa lebih menyehatkan daripada hidangan mewah yang tidak seimbang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▣ CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menghitung energi dan menilai komposisi

Seporsi makan siang sekolah pada 2027 mengandung karbohidrat 70 g, protein 25 g, dan lemak 20 g. Hitung energinya dan persentase energi yang berasal dari lemak. *Data disusun untuk contoh.*

1. Energi karbohidrat = 70 × 4 = **280 kkal**.
2. Energi protein = 25 × 4 = **100 kkal**.
3. Energi lemak = 20 × 9 = **180 kkal**.
4. Total = 280 + 100 + 180 = **560 kkal**.
5. Persentase dari lemak = 180 ÷ 560 × 100 % ≈ **32 %**.

Jawaban: energi seporsi 560 kkal, dan sekitar 32 % di antaranya dari lemak. Walaupun lemak hanya 20 g, ia menyumbang hampir sepertiga energi.

Contoh 2 — Membaca label biskuit

Label sebuah biskuit pada 2027 menyebut: takaran saji 30 g, jumlah sajian per kemasan 5, energi 150 kkal per sajian, gula 8 g per sajian, dan natrium 140 mg per sajian (7 % AKG). Seorang siswa menghabiskan satu kemasan. Hitung natrium dan gula yang ia peroleh, lalu bandingkan dengan batas harian gula 50 g dan natrium 2.000 mg. *Data disusun untuk contoh.*

1. Satu kemasan = 5 sajian.
2. Natrium = 5 × 140 = **700 mg**. Persen terhadap batas harian = 700 ÷ 2.000 = **35 %**.
3. Gula = 5 × 8 = **40 g**. Persen terhadap batas harian = 40 ÷ 50 = **80 %**.
4. Energi = 5 × 150 = **750 kkal**.
5. Perhatikan jebakan: angka 7 % AKG berlaku untuk **satu sajian**. Untuk satu kemasan, persennya menjadi 5 × 7 % = 35 %.

Jawaban: natrium 700 mg (35 % batas harian), gula 40 g (80 % batas harian), energi 750 kkal. Sebungkus camilan kecil bisa menghabiskan sebagian besar batas harian gula.

Contoh 3 — Menilai piring seimbang

Empat siswa memilih menu makan siang pada 2027. (a) Satu piring penuh nasi dengan tiga potong gorengan dan sedikit sambal. (b) Nasi seperempat piring, satu potong ayam panggang, banyak tumis sayuran, dan seiris buah. (c) Mi instan dengan telur dan segelas minuman manis. (d) Setengah piring sayur rebus tanpa lauk dan tanpa nasi. Tentukan menu yang paling mendekati piring seimbang dan jelaskan kekurangan lainnya. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. Bandingkan dengan pedoman: sayuran dan makanan pokok masing-masing sekitar sepertiga, lauk pauk dan buah masing-masing sekitar seperenam.
2. (a): banyak makanan pokok dan gorengan, hampir tanpa sayur, buah, dan lauk bergizi. **Tidak seimbang**.
3. (b): ada makanan pokok, lauk, sayuran dalam jumlah banyak, dan buah. **Paling mendekati seimbang**, walaupun makanan pokoknya sedikit lebih kecil dari anjuran.

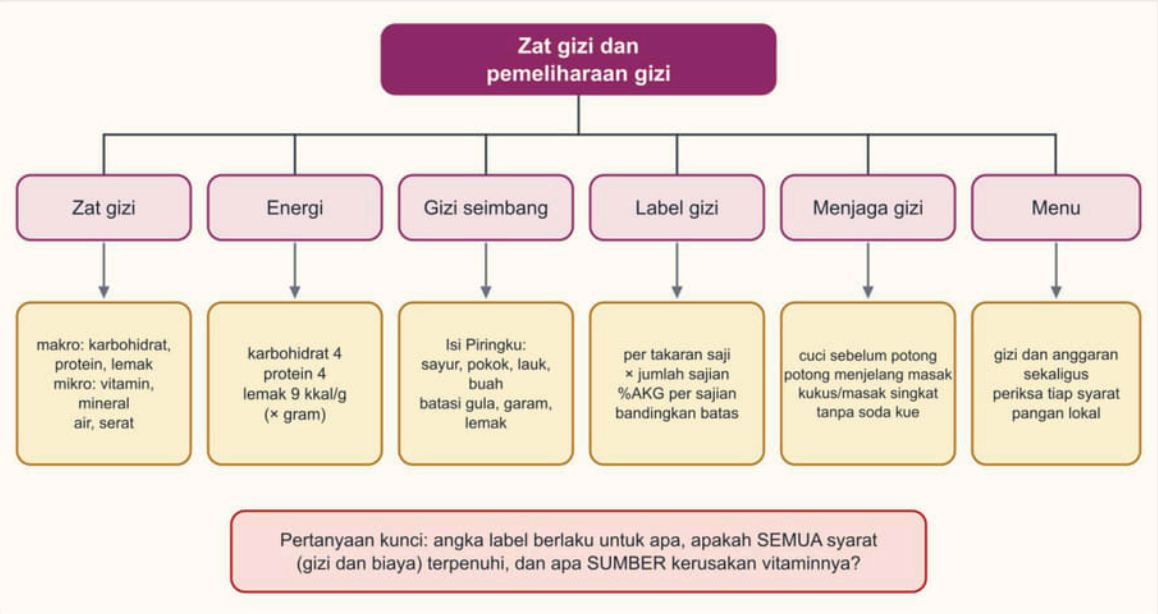
Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

4. (c): makanan pokok, sedikit lauk, tanpa sayur dan buah, dan tambahan gula dari minuman manis. **Tidak seimbang**.
5. (d): hanya sayur, tanpa makanan pokok dan lauk. **Tidak seimbang**.

Jawaban: menu (b) paling seimbang. Menu lain kekurangan sayur, buah, lauk, atau makanan pokok, dan sebagian berlebih gula atau minyak.

❖ PETA KONSEP

Gambar 4.16 merangkum zat gizi dan pemeliharaannya.



Gambar 4.16 Peta konsep zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Zat gizi makro: karbohidrat (4 kkal/g), protein (4 kkal/g), lemak (9 kkal/g). Mikro: vitamin, mineral. Air dan serat juga penting.
- Vitamin B dan C larut air dan rusak oleh panas; vitamin A, D, E, dan K larut lemak dan lebih tahan panas.
- Energi = karbohidrat × 4 + protein × 4 + lemak × 9.
- Isi Piringku: sayur dan makanan pokok masing-masing sekitar sepertiga, lauk dan buah masing-masing sekitar seperenam; batasi gula, garam, lemak.
- Label: angka berlaku **per takaran saji**; kalikan dengan jumlah sajian yang dimakan; baca % AKG per sajian.
- Menjaga vitamin: cuci sebelum potong, potong menjelang masak, jangan rendam, masak singkat atau kukus, tanpa soda kue, sajikan segera, jangan panaskan berulang.
- Menu harus memenuhi syarat gizi dan anggaran sekaligus.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal gizi:

1. **Tentukan jenis soalnya:** hitungan label atau tabel, memilih menu, atau memperbaiki cara memasak.
2. **Pada soal label atau tabel**, tulis dulu angka per sajian, jumlah sajian, dan jumlah yang dimakan, lalu kalikan.
3. **Pada soal menu**, daftar semua syarat (protein, biaya, kandungan) dan periksa tiap pilihan terhadap semuanya.
4. **Pada soal memasak**, daftar kebiasaan yang merusak (rendam, potong dini, rebus lama, tahan panas) dan pilih perbaikan yang mengatasi semuanya.
5. **Pada soal pilihan jamak**, nilai tiap cara kerja sendiri-sendiri terhadap sifat vitamin.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Angka per sajian dibaca sebagai angka per kemasan.** Kandungan satu bungkus lebih besar bila ada beberapa sajian.
- **Persen AKG dibaca sebagai persen kemasan.** Persen itu berlaku per sajian.
- **Salah satu syarat dilupakan.** Pilihan yang protein tinggi tetapi melebihi anggaran, atau murah tetapi proteinnya kurang.
- **Perbaikan setengah-setengah.** Mengganti satu kebiasaan buruk, padahal ada beberapa sumber kerusakan.
- **Warna sayuran dianggap tanda gizi.** Sayuran yang tampak lebih hijau karena soda kue justru kehilangan vitamin.
- **Memotong kecil sejak pagi** agar cepat matang, padahal vitamin rusak sebelum dimasak.
- **"Alami" atau "tanpa gula tambahan" dianggap rendah kalori.**
- **Protein hewani dianggap selalu lebih baik.** Protein nabati yang cukup jumlahnya dan sesuai anggaran dapat menjadi pilihan terbaik.

> Contoh salah tafsir: sebuah dapur asrama memasak sup sayur dalam panci besar sejak pagi dan memanaskannya kembali tiga kali sampai malam supaya selalu hangat. Pengelola mengira sup yang selalu panas pasti sehat. Padahal pemanasan berulang dan lama merusak vitamin C dan B, sayuran menjadi sangat lunak, dan mutu gizinya turun. Perbaikannya adalah memasak dalam jumlah yang sesuai jam makan, lalu menyajikannya segera.

● BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu memilih lauk yang memenuhi syarat protein dan batas anggaran sekaligus dari sebuah tabel. Gunakan bagian 6: periksa tiap pilihan terhadap setiap syarat, termasuk pilihan yang menggabungkan dua lauk.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Dapur asrama SMK menyusun lauk makan malam untuk siswa (2027). Ahli gizi sekolah menetapkan satu porsi lauk harus memberi protein minimal 12 g, sedangkan anggaran lauk paling banyak Rp6.000 per porsi. Data pilihan lauk:

Lauk (1 porsi)	Protein	Biaya
Ayam goreng, 1 potong paha (80 g)	14 g	Rp7.500
Pepes ikan kembung (80 g)	15 g	Rp6.500
Tempe bacem, 2 potong (70 g)	13 g	Rp3.500
Tahu goreng, 2 potong (100 g)	9 g	Rp3.000
Telur dadar, 1 butir (60 g)	7 g	Rp3.500

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pilihan lauk yang paling tepat adalah ....

A. Ayam goreng, karena protein hewani lebih bermutu
B. Pepes ikan kembung, karena proteinnya paling tinggi
C. Tahu goreng, karena biayanya paling murah
D. Telur dadar ditambah tahu goreng, karena proteinnya 16 g
E. Tempe bacem, karena memenuhi syarat protein dan biaya

Pembahasan **Kunci: E**

Konsep: Protein berfungsi untuk pertumbuhan dan memperbaiki sel tubuh. Protein nabati (tempe, tahu) dan hewani (ayam, ikan, telur) sama-sama dapat dipilih; dalam penyusunan menu, pilihan harus memenuhi syarat gizi dan anggaran sekaligus.

Langkah:
1. Ayam: 14 g ✓, Rp7.500 ✗.
2. Pepes ikan: 15 g ✓, Rp6.500 ✗.
3. Tempe: 13 g ✓, Rp3.500 ✓.
4. Tahu: 9 g ✗.
5. Telur + tahu: 16 g ✓, Rp3.500 + Rp3.000 = Rp6.500 ✗.

Analisis setiap opsi:
- **A.** ✗ Jebakan: proteinnya cukup, tetapi biayanya Rp7.500 melebihi anggaran.
- **B.** ✗ Jebakan: protein tertinggi, tetapi Rp6.500 melebihi anggaran Rp6.000.
- **C.** ✗ Murah, tetapi protein 9 g kurang dari 12 g.
- **D.** ✗ Jebakan: protein 16 g memenuhi syarat, tetapi biayanya Rp6.500 melebihi anggaran.
- **E.** ✓ Tempe bacem memberi 13 g protein dengan biaya Rp3.500, memenuhi kedua syarat.

Jawaban: E.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu syarat atau kebiasaan yang menentukan, lalu uji tiap pilihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Dapur kantin asrama memasak sayur bayam bening untuk makan siang 200 siswa (2027). Kebiasaan selama ini: bayam dipetik dan dipotong pukul 06.00, lalu direndam dalam air sampai pukul 10.00 agar tidak layu; bayam direbus 25 menit sejak pukul 10.30, lalu dibiarkan di atas kompor api kecil sampai makan siang pukul 12.30. Ahli gizi meminta perbaikan agar vitamin larut air (vitamin C dan B) lebih terjaga.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....

A. Merendam bayam utuh yang belum dipotong dalam air sampai pukul 10.00
B. Merebus bayam 5 menit pukul 10.30, lalu menjaganya hangat sampai 12.30
C. Memotong bayam pukul 06.00, lalu menyimpannya di chiller tanpa direndam
D. Merendam bayam potong dalam air garam agar tetap segar sampai dimasak
E. Memotong bayam saat akan dimasak, merebus singkat, segera disajikan

2. Dimas menghabiskan satu bungkus keripik tempe pada gambar sebagai camilan sore (2027). Ahli gizi sekolah menganjurkan natrium dari satu kali camilan paling banyak 600 mg, karena natrium berlebih berkaitan dengan tekanan darah tinggi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kesimpulan yang tepat berdasarkan label tersebut adalah ....



A. Satu bungkus berisi 720 mg natrium, melebihi batas 600 mg
B. Satu bungkus berisi 180 mg natrium, masih di bawah batas 600 mg
C. Satu bungkus berisi 12% natrium, sehingga tergolong rendah garam
D. Satu bungkus berisi 360 mg natrium, masih di bawah batas 600 mg
E. Satu bungkus berisi 520 mg natrium, masih di bawah batas 600 mg

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Siswa menyiapkan wortel dan brokoli untuk 50 porsi sayur pendamping pada praktik 2027. Guru meminta mereka mempertahankan vitamin, termasuk vitamin C yang larut dalam air dan mudah rusak oleh panas.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara kerja yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Memotong sayuran sangat kecil sejak pagi agar memasaknya nanti sebentar saja.
☐ B. Mencuci sayuran dalam keadaan utuh lebih dahulu, baru kemudian memotongnya.
☐ C. Menambahkan soda kue ke air rebusan agar warna brokoli tampak makin hijau.
☐ D. Mengukus sayuran sebentar sampai empuk-renyah, bukan merebusnya lama.
☐ E. Menyajikan sayuran segera setelah dimasak dan tidak memanaskannya berulang kali.

Kunci singkat: 1. E 2. A 3. B, D, E

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menghitung energi dari komposisi karbohidrat, protein, dan lemak, serta menjelaskan mengapa lemak menyumbang paling banyak per gram?
- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa angka pada label harus dikalikan dengan jumlah sajian yang dimakan?
- **Yang harus kuingat:** angka label berlaku **per sajian**; vitamin B dan C **larut air dan rusak oleh panas**; menu harus memenuhi **gizi dan anggaran** sekaligus.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 4.3: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-4.3

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kuis Akhir Bab 4

SMKKUL-KB4

Jumlah soal: 25 **Waktu anjuran:** 60 menit

Kerjakan sendiri dan berwaktu. Setelah selesai, cocokkan dengan kunci di Bagian D, isi tabel skor, lalu lihat anjuran di bawahnya.

Kerjakan Kuis Bab 4 di LMS

Skor dan progresmu tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-KB4

1. Rian, siswa PKL di dapur roti pada 2027, akan membersihkan mixer planetari yang berminyak setelah dipakai. Motor mixer masih terasa hangat dan colokannya masih tersambung ke stopkontak.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara membersihkan yang benar adalah ....

A. menyiram seluruh badan mixer dengan selang air agar minyaknya cepat larut dan hilang
B. menyalakan mixer sebentar sambil mengelapnya agar bagian dalam ikut bersih dan licin
C. merendam badan mixer di bak cuci beserta semua perlengkapannya agar bersih merata
D. membersihkan bagian motor dengan semprotan air supaya lemak dan minyak cepat hilang
E. mencabut colokan, menunggu dingin, mencuci perlengkapan, lalu mengelap badan dengan kain lembap

2. Dapur Hotel Permata pada 2027 menyusun pembagian alat untuk jamuan besar. Kepala dapur mencatat beberapa pasangan tugas dan alat.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pasangan tugas dan alat yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Salamander dipakai merebus 50 liter sup sampai mendidih.
☐ B. Bain-marie dipakai menahan saus tetap hangat tanpa gosong selama layanan.
☐ C. Deep fryer dipakai menggoreng kentang dengan suhu minyak yang terkendali.
☐ D. Steamer dipakai mencokelatkan permukaan lasagna dengan panas dari atas.
☐ E. Oven konveksi dipakai memanggang roti dengan panas yang diratakan oleh kipas.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Dapur Rumah Makan Iga Bakar pada 2027 menerima 15 kg tulang iga sapi mentah yang harus dipotong menjadi potongan sepanjang 5 cm sebelum dimasak. Tulangnya besar, keras, dan tebal.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pisau yang paling tepat dipakai adalah ....

A. pisau koki, karena bilahnya lebar dan panjang sehingga serbaguna
B. pisau pemisah tulang, karena bilahnya tipis dan sempit untuk daging
C. pisau roti, karena bilahnya bergerigi sehingga mudah menembus bahan
D. pisau parang, karena bilahnya lebar, tebal, dan berat untuk memotong tulang
E. pisau filet, karena bilahnya tipis dan lentur sehingga tidak mudah patah saat memotong

4. Setelah dicuci, wajan besi cor milik dapur SMK Mutiara pada 2027 dibiarkan basah di rak tertutup dan tumbuh bercak karat. Guru meminta siswa memperbaikinya dan merawat wajan itu dengan benar.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perawatan yang tepat adalah ....

A. menggosok karat, mengeringkan wajan sampai kering, lalu melapisinya dengan minyak tipis
B. merendam wajan semalaman dalam air sabun hangat supaya karat larut dengan sendirinya dari besi
C. memasukkan wajan ke mesin cuci piring supaya kotor dan karatnya hilang seluruhnya
D. mendinginkan wajan secara mendadak dengan air es setiap kali selesai dipakai memasak
E. membiarkan wajan lembap di rak tertutup supaya minyak meresap ke dalam besi cor

5. Toko Kue Delima pada 2027 harus mencampur 3 kg mentega dengan 2 kg gula pasir sampai rata untuk adonan kue kering. Adonan itu tidak boleh banyak mengandung udara agar kue tidak mengembang berlebihan dan retak. Toko memiliki mixer planetari dengan beberapa perlengkapan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perlengkapan mixer yang paling tepat adalah ....

A. pengocok kawat, karena memasukkan banyak udara ke dalam adonan
B. pengaduk pipih, karena mencampur bahan tanpa memasukkan banyak udara
C. pengait adonan, karena menguleni adonan sampai menjadi kenyal
D. pisau food processor, karena mencincang bahan dengan sangat cepat
E. wadah blender, karena menghaluskan cairan sampai benar-benar halus dan merata

6. Dapur roti SMK Bina Karya pada 2027 membuat bolu kukus memakai tepung terigu protein tinggi (sekitar 14 persen) dan mengocok adonan lama setelah tepung masuk.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Hasilnya keras dan liat. Guru meminta siswa menjelaskan penyebab dan perbaikannya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penjelasan dan perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Tepung protein tinggi mengandung sedikit gluten sehingga bolu menjadi keras.
☐ B. Tepung protein tinggi membentuk banyak gluten sehingga adonan bolu menjadi liat.
☐ C. Tepung protein tinggi sebaiknya dipakai untuk semua jenis kue karena lebih kuat.
☐ D. Tepung protein rendah (sekitar 8–9 persen) lebih cocok untuk bolu yang lembut.
☐ E. Mengocok adonan terlalu lama setelah tepung masuk menambah gluten sehingga bolu liat.

7. Warung Nasi Goreng Sedap Malam pada 2027 membuat 500 porsi nasi goreng per hari. Pelanggan mengeluh nasi gorengnya sering menggumpal dan lengket sehingga sulit dibuat lepas-lepas. Pemilik ingin mengganti beras yang dipakai.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Beras yang paling sesuai dan alasannya adalah ....

A. beras pulen, karena amilosanya sedikit sehingga nasi lengket dan lembut
B. beras ketan, karena sangat lengket sehingga butiran nasi saling menyatu
C. beras pera, karena amilosanya banyak sehingga nasi lepas-lepas dan agak keras
D. beras pulen, karena nasinya lembut sehingga mudah diaduk dengan bumbu goreng
E. beras pera, karena amilosanya sedikit sehingga nasi menjadi lengket dan lembut

8. Dapur Pelatihan SMK Karya menyusun SOP perawatan peralatan pada 2027. Tiga siswa mengusulkan isi SOP.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap usulan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Wajan antilengket yang masih sangat panas boleh langsung disiram air dingin agar cepat dibersihkan.	○	○
Pisau dicuci tangan segera setelah dipakai lalu dikeringkan dan tidak direndam dalam bak berisi air sabun.	○	○
Minyak pada deep fryer yang sudah gelap dan berbusa cukup disaring lalu dipakai kembali.	○	○

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

9. Rumah Makan Bebek Pak Dul akan menyajikan 100 porsi bebek goreng pukul 11.00 pada 2027, dan staf mulai bekerja pukul 08.00. Bebek yang dibeli adalah bebek jantan tua yang dagingnya berotot dan alot karena banyak bergerak.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara pengolahan yang paling tepat adalah ....

A. mengungkep bebek dengan panas basah sekitar 90 menit sampai empuk, lalu menggorengnya singkat
B. menggoreng bebek mentah selama 20 menit dengan api besar agar cepat matang dan renyah
C. memanggang bebek mentah di oven selama 30 menit dengan panas kering agar dagingnya empuk
D. merebus bebek selama 10 menit saja lalu menggorengnya selama 30 menit agar cepat empuk
E. memotong bebek menjadi bagian kecil lalu menggorengnya sampai kering tanpa merebus lebih dulu

10. Restoran Hijau Daun pada 2027 menyiapkan menu tanpa bahan hewani apa pun. Koki memeriksa persediaan bahan di gudang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Bahan yang boleh dipakai untuk menu itu adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. keju
☐ B. tempe
☐ C. kacang hijau
☐ D. telur
☐ E. tahu

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

11. Gambar menunjukkan kondisi penyimpanan peralatan di Dapur Latih SMK Prima. Guru meminta siswa memperbaiki penyimpanan sesuai aturan merawat dan menyimpan peralatan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Penyimpanan peralatan Dapur Latih SMK Prima (2027)



Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. menyimpan pisau di rak pisau atau sarungnya, terpisah dari sendok dan garpu
☐ B. menumpuk talenan kayu yang basah agar cepat kering karena saling menekan
☐ C. mengeringkan talenan kayu dan menyimpannya dalam posisi tegak
☐ D. memindahkan botol pembersih lantai ke tempat yang terpisah dari wadah makanan
☐ E. membiarkan colokan blender tersambung agar blender siap dipakai kapan saja

12. Unit usaha roti SMK Prima akan membeli satu mixer spiral untuk menguleni 18 kg adonan sekali jalan pada 2027. Daya listrik di dapurnya paling tinggi 2.200 W untuk satu mixer, dan mangkuk mixer harus dapat dilepas agar mudah dicuci.

Alat	Kapasitas adonan	Daya listrik	Mangkuk dapat dilepas
Mixer M1	10 kg	1.100 W	ya
Mixer M2	20 kg	3.000 W	ya
Mixer M3	20 kg	1.800 W	ya
Mixer M4	25 kg	2.000 W	tidak
Mixer M5	15 kg	1.500 W	ya

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Alat yang memenuhi semua syarat adalah ....

A. Mixer M1
B. Mixer M2
C. Mixer M3
D. Mixer M4
E. Mixer M5

13. Isi piring makan siang seorang siswa asrama pada 2027 seberat 600 g: nasi 360 g, lauk goreng 120 g, sayuran 60 g, kerupuk dan sambal 60 g, tanpa buah. Ahli gizi memakai pedoman Isi Piringku untuk sekali makan: sayuran dan makanan pokok masing-masing sekitar sepertiga piring, lauk pauk dan buah masing-masing sekitar seperenam piring.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat dengan berat piring tetap 600 g adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. menambah sayuran dari 60 g menjadi sekitar 200 g
☐ B. mengurangi makanan pokok dari 360 g menjadi sekitar 200 g
☐ C. menambah lauk pauk dari 120 g menjadi sekitar 300 g
☐ D. menambahkan buah sekitar 100 g
☐ E. menambah kerupuk dan sambal agar piring terasa lebih penuh

14. Dapur Asrama SMK Cahaya pada 2027 menyiapkan tumis kangkung untuk 200 siswa dengan prosedur: kangkung dipotong dan direndam semalam, direbus 30 menit dalam banyak air dengan soda kue, airnya dibuang, lalu ditahan hangat tiga jam sebelum dibagikan. Ahli gizi meminta perbaikan yang mengatasi semua sumber kerusakan vitamin.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. mencuci kangkung sebelum dipotong lalu memotongnya menjelang dimasak
☐ B. memasak sebentar dengan sedikit air atau mengukusnya, bukan merebus lama
☐ C. tetap memakai soda kue tetapi hanya setengah takaran agar warna tetap hijau
☐ D. menahan kangkung tetap panas selama tiga jam agar selalu hangat saat dibagikan
☐ E. memanfaatkan air rebusan untuk kuah atau sup agar vitamin tidak terbuang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

15. Petugas penerimaan Katering Wijaya Rasa pada 2027 memperdebatkan beberapa prinsip penerimaan bahan setelah menerima kiriman ikan, ayam, dan sayur.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Ikan yang baunya menyengat dan matanya cekung keruh tidak dapat dipulihkan dengan mencucinya memakai air garam.	○	○
Bahan yang gagal pada satu syarat mutu tetap boleh diterima bila syarat lainnya sangat baik.	○	○
Bila satu kiriman terdiri dari beberapa boks dan hanya dua boks yang gagal, hanya dua boks itu yang ditolak.	○	○

16. Dapur Katering Suka Rasa membutuhkan 40 kg sayuran untuk sop 300 porsi pada 2027. Syaratnya: sedang musim, harga paling tinggi Rp15.000 per kilogram, dan mutunya segar (tanpa layu atau lendir).

Sayuran	Musim	Harga per kg	Kondisi
Brokoli	tidak sedang musim	Rp32.000	segar
Kembang kol	sedang musim	Rp17.000	segar
Buncis	sedang musim	Rp12.000	sebagian layu
Wortel	sedang musim	Rp14.000	segar dan renyah
Kubis	sedang musim	Rp9.000	sebagian berlendir

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Sayuran yang memenuhi semua syarat adalah ....

A. brokoli
B. kembang kol
C. buncis
D. wortel
E. kubis

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

17. Setelah menerima kiriman, petugas gudang Dapur Katering Pelita pada 2027 harus menyimpan ayam mentah, telur, beras, dan kentang. Penyimpanan harus sesuai jenis bahan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penyimpanan yang seluruhnya tepat adalah ....

A. ayam di rak atas chiller tanpa wadah, telur di freezer, beras di lantai gudang
B. ayam di rak bawah chiller dalam wadah tertutup, telur di tempat sejuk, beras di rak dalam wadah
C. ayam di meja dapur sampai dimasak, telur di chiller, kentang di tempat terang dan lembap
D. ayam di freezer tanpa wadah, telur dicuci lalu disimpan, beras di samping cairan pembersih
E. ayam dan sayur dalam satu wadah di chiller, kentang di tempat lembap, beras di lantai

18. Ahli gizi sebuah asrama SMK pada 2027 menetapkan syarat satu porsi lauk makan siang: protein paling sedikit 15 g, natrium paling tinggi 600 mg, dan harga paling tinggi Rp11.000.

Menu	Protein	Natrium	Harga
Tempe orek dan sayur	16 g	480 mg	Rp9.500
Ayam goreng dan kerupuk	22 g	820 mg	Rp10.500
Ikan asin dan telur dadar	18 g	1.150 mg	Rp8.000
Sayur bening dan tahu	12 g	300 mg	Rp7.000
Rendang daging	25 g	590 mg	Rp15.000

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menu yang memenuhi semua syarat adalah ....

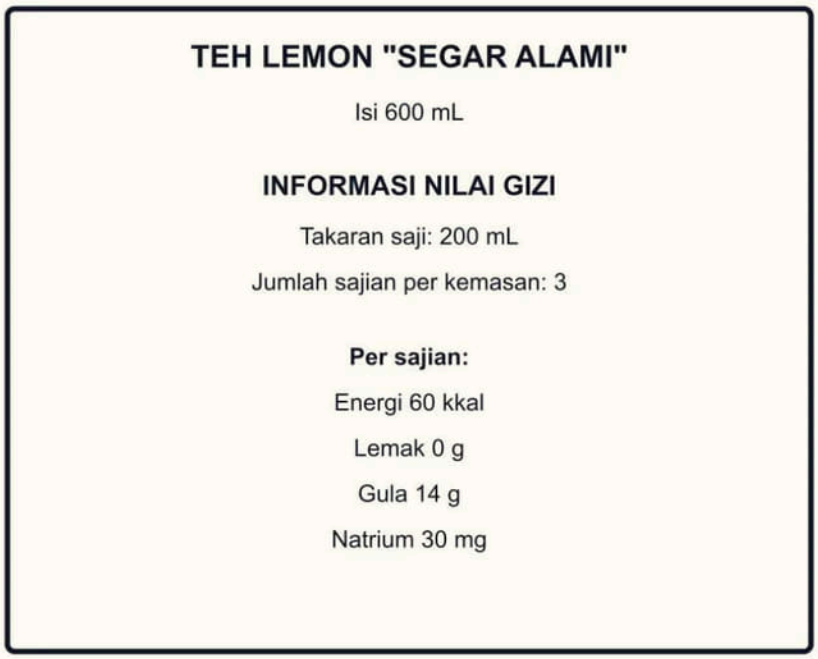
A. tempe orek dan sayur
B. ayam goreng dan kerupuk
C. ikan asin dan telur dadar
D. sayur bening dan tahu
E. rendang daging

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

19. Petugas penerimaan Katering Seruni pada 2027 memeriksa 20 kg daging sapi yang baru tiba. Termometer menunjukkan 4 °C. Namun warna daging tampak pucat kehijauan, permukaannya berlendir, dan baunya asam.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan petugas yang paling tepat adalah ....

A. menerima daging karena suhunya 4 °C sudah memenuhi syarat penerimaan
B. menerima daging setelah dicuci dengan air garam untuk menghilangkan lendir
C. menerima daging dan memasaknya lama agar kuman yang ada ikut mati
D. menerima daging dan memakainya untuk sup yang dimasak mendidih lama
E. menolak daging karena tanda pembusukan, walaupun suhunya sudah baik

20. Gambar menunjukkan label teh lemon dalam kemasan. Seorang siswa menghabiskan seluruh isi satu kemasan pada siang hari tahun 2027. Pada sarapan ia sudah memperoleh 15 g gula. Batas anjuran konsumsi gula per hari adalah 50 g.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang benar tentang gula yang ia peroleh adalah ....



A. total gula 29 g, sehingga masih di bawah batas anjuran harian
B. total gula 42 g, sehingga masih di bawah batas anjuran harian
C. total gula dari minuman hanya 14 g, sehingga masih di bawah batas harian
D. total gula 57 g, tetapi tidak melebihi batas karena minuman itu bernama alami
E. total gula 57 g, sehingga melebihi batas anjuran harian sebesar 7 g

21. Juru masak Dapur Katering Citra pada 2027 menambahkan sedikit soda kue ke air rebusan brokoli untuk 200 porsi agar warnanya tetap hijau cerah. Setelah matang, brokoli tampak sangat hijau dan segar. Kepala dapur menilai kebiasaan ini.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penilaian yang paling tepat adalah ....

A. tetap dilakukan karena warna hijau cerah menandakan vitamin pada brokoli terjaga
B. ditambah garam secukupnya agar vitamin tidak keluar dari brokoli ke dalam air
C. dibenarkan asalkan brokoli direbus lebih lama sampai sangat lunak dan mudah dikunyah anak-anak
D. tidak dilakukan karena air menjadi basa dan merusak vitamin C serta sebagian vitamin B
E. dibenarkan karena soda kue melindungi vitamin dari panas selama proses perebusan

22. Standar penerimaan daging sapi segar di Restoran Taman Raya pada 2027: warna merah cerah, lemak putih krem, daging kenyal (bekas tekan kembali), berbau segar, dan suhu saat tiba paling tinggi sekitar 5 °C. Lima pemasok mengirim sampel.

Pemasok	Warna	Lemak	Kekenyalan	Bau	Suhu
P1	merah cerah	putih krem	kenyal	segar	3 °C
P2	merah cerah	putih krem	kenyal	segar	8 °C
P3	pucat kehijauan	putih krem	kenyal	segar	4 °C
P4	merah cerah	putih krem	lembek, bekas tekan tidak kembali	segar	4 °C
P5	merah cerah	putih krem	kenyal	segar	5 °C

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pemasok yang sampelnya memenuhi standar adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Pemasok P1
☐ B. Pemasok P2
☐ C. Pemasok P3
☐ D. Pemasok P4
☐ E. Pemasok P5

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

23. Seporsi nasi uduk lengkap di kantin SMK Nusa Bangsa pada 2027 mengandung karbohidrat 55 g, protein 12 g, dan lemak 18 g. Energi dihitung dari zat gizi makro: karbohidrat dan protein 4 kkal per gram, lemak 9 kkal per gram.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Energi seporsi nasi uduk tersebut adalah ....

A. 340 kkal
B. 85 kkal
C. 430 kkal
D. 490 kkal
E. 268 kkal

24. Pada pelatihan di Dapur SMK Karya tahun 2027, instruktur menjelaskan cara memelihara gizi sayuran. Peserta menulis tiga catatan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap catatan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Vitamin C larut dalam air perendam, sehingga sayuran yang sudah dipotong tidak direndam.	○	○
Vitamin A tahan panas, sehingga wortel boleh direbus berjam-jam tanpa kehilangan zat gizi lain.	○	○
Air rebusan sayuran sebaiknya dimanfaatkan untuk kuah karena sebagian vitamin dan mineral larut di dalamnya.	○	○

25. Dapur kantin SMK Tunas Bangsa pada 2027 akan memasak wortel dan buncis untuk 150 siswa. Ahli gizi sekolah meminta metode yang paling menjaga vitamin larut air.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Metode yang paling tepat adalah ....

A. merebus 25 menit dalam banyak air lalu membuang airnya
B. mengukus 5–7 menit lalu segera menyajikannya
C. merendam dalam air panas selama 30 menit lalu mengangkatnya
D. menumis dengan api kecil selama 30 menit agar sangat empuk
E. merebus 20 menit tanpa tutup lalu menahan hangat tiga jam

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan	1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 12	___ / 8	Ulangi hlm. 199
Sub bab 4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih	6, 7, 9, 10, 15, 16, 17, 19, 22	___ / 9	Ulangi hlm. 212
Sub bab 4.3 · Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan	13, 14, 18, 20, 21, 23, 24, 25	___ / 8	Ulangi hlm. 225

Skor 70 % atau lebih: lanjut ke bab berikutnya. Skor 50–69 %: ulangi sub bab pada tabel yang kurang dari separuh benar. Skor di bawah 50 %: baca ulang bab ini dari awal. (Angka ini anjuran belajar, bukan prediksi nilai TKA.)

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bab 5 · Menu, Persiapan Dasar, dan Metode Dasar Memasak

SMKKUL-B5

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat:

- menyusun menu yang seimbang dan menarik serta mengenali ciri masakan dunia
- melakukan mise en place, memotong, menimbang, dan mengukur bahan sesuai prosedur
- memilih metode memasak, suhu, dan waktu yang tepat untuk bahan dan hidangan tertentu

Peta bab

Sub bab	Judul
5.1	Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia
5.2	Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur
5.3	Metode memasak, suhu, dan waktu

Bab 5 di LMS

Buka seluruh latihan bab ini di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-B5

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia

SMKKUL-5.1

◎ APA YANG DIUJI

Bab 5 adalah bab terakhir materi TKA Kuliner dan membahas tiga sub-elemen kisi-kisi: **menerapkan menu**, **persiapan dasar pengolahan**, dan **metode dasar memasak**. Sub bab ini membahas yang pertama. Kisi-kisi menyebut lingkup materinya sebagai jenis dan komponen menu, keseimbangan gizi, dan daya tarik (warna, rasa, tekstur, penyajian). Daftar elemen kisi-kisi juga menyebut **pengetahuan dasar masakan dunia**. Kompetensi yang diminta adalah **menerapkan prinsip penyusunan menu**, yaitu level 2, dengan sebagian soal naik ke level 3.

Contoh resmi Pusmendik untuk topik ini menggambarkan pesanan *wedding party* bertema buffet internasional Eropa. Kamu diminta menilai tiga pernyataan tentang penyajian: menyajikan hidangan di *chafing dish* agar tetap hangat, membagi hidangan ke beberapa *station*, dan menyediakan sudut hidangan tradisional dengan garnish yang meriah. Soal seperti ini menguji apakah kamu paham **cara menyajikan prasmanan** dan **ciri sebuah tema masakan**.

Pola soal yang paling sering muncul ada tiga. **Menentukan jenis menu** dari deskripsi situasi (siapa tamunya, bagaimana cara melayaninya, bagaimana harganya). **Menilai atau memperbaiki susunan menu** terhadap prinsip warna, tekstur, bahan, dan gizi. **Mencocokkan hidangan dunia** dengan ciri bahan, bumbu, dan cara memasaknya.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan arti menu dan membedakan à la carte, *table d'hôte*, prasmanan (buffet), menu siklus, dan menu spesial;
- menyebutkan prinsip penyusunan menu: variasi warna, rasa, tekstur, bahan, dan metode memasak, gizi seimbang, serta kebutuhan tamu dan kemampuan dapur;
- menjelaskan cara menata dan menyajikan prasmanan dengan aman;
- menjelaskan prinsip menata hidangan di piring (*plating*) dan garnish;
- mengenali ciri bahan, bumbu, dan teknik masakan Indonesia, Asia, Eropa, dan Timur Tengah, serta menerapkannya saat mengadaptasi hidangan.

◆ KONSEP INTI

Bayangkan kamu membuka sebuah restoran kecil. Sebelum membeli bahan atau menyalakan kompor, kamu harus memutuskan hal yang paling mendasar: **apa yang akan kamu sajikan, dan bagaimana kamu menawarkannya?** Jawabannya tertulis dalam menu. Menu bukan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

sekadar daftar harga. Ia adalah rencana kerja bagi dapur, janji kepada tamu, dan alat penjualan bagi usaha.

1. Apa itu menu?

Menu adalah daftar hidangan dan minuman yang ditawarkan, disusun dengan memperhatikan tamu, bahan, kemampuan dapur, dan biaya. Menu mempunyai tiga fungsi. Bagi tamu, menu adalah panduan memilih. Bagi dapur, menu adalah dasar merencanakan pembelian bahan, jumlah pegawai, alat, dan jadwal. Bagi usaha, menu adalah sarana menarik tamu dan mengatur laba.

2. Jenis menu

Cara menyajikan dan menjual hidangan menghasilkan jenis menu yang berbeda (lihat Gambar 5.1).

- **À la carte:** tamu memilih sendiri hidangan satu per satu dari daftar yang luas dan **membayar tiap hidangan menurut harganya**. Setiap hidangan dimasak setelah dipesan. Cocok untuk restoran umum dan kafe.
- ***Table d'hôte*** atau **menu paket (set menu):** rangkaian hidangan yang **sudah ditetapkan dengan satu harga**, disajikan berurutan (misalnya pembuka, hidangan utama, penutup) kepada tamu di meja. Pilihannya terbatas atau tidak ada. Cocok untuk makan malam resmi atau rombongan yang membutuhkan layanan serempak dan cepat.
- **Prasmanan (*buffet*):** hidangan ditata di meja saji dan **tamu mengambil sendiri** jenis dan jumlah yang diinginkan, biasanya dengan harga tetap per orang. Cocok untuk banyak tamu yang datang bergantian dengan selera beragam, seperti pesta atau sarapan hotel.
- **Menu siklus (*cycle menu*):** daftar menu yang **berganti setiap hari dalam satu periode lalu berulang**, misalnya setiap dua minggu. Cocok untuk institusi seperti asrama, sekolah, dan panti yang menyajikan makanan setiap hari kepada kelompok yang sama.
- **Menu spesial (*special menu*):** hidangan khusus yang **ditawarkan hanya pada waktu tertentu**, misalnya hari tertentu atau musim tertentu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jenis menu dan ciri pembedanya

Jenis menu	Siapa yang memilih?	Harga	Hidangan sampai ke tamu	Cocok untuk
À LA CARTE	tamu memilih satu per satu dari daftar luas	per hidangan	dimasak setelah dipesan	restoran umum, kafe
TABLE D'HÔTE (menu paket)	ditetapkan dapur; pilihan terbatas atau tidak ada	satu harga untuk satu rangkaian	disajikan berurutan ke meja (pembuka, utama, penutup)	makan malam resmi, rombongan
PRASMANAN (buffet)	tamu mengambil sendiri jenis dan jumlahnya	biasanya satu harga per orang	diambil sendiri dari meja saji	pesta, banyak tamu bergantian, sarapan hotel
MENU SIKLUS	dapur menyusun jadwal tetap	sesuai kontrak atau anggaran	berganti tiap hari, berulang periodik (mis. 10 hari)	asrama, sekolah, panti
MENU SPESIAL	dapur menawarkan hidangan khusus	per hidangan	hanya pada hari atau musim tertentu	restoran, kafe

Tanya tiga hal: SIAPA yang memilih? bagaimana HARGANYA? bagaimana hidangan SAMPAI ke tamu?

Gambar 5.1 Lima jenis menu, ciri pembedanya, dan contoh tempat yang cocok. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Untuk membedakannya dalam soal, tanyakan tiga hal: **Siapa yang memilih hidangan?** (tamu memilih sendiri satu per satu, hidangan sudah ditetapkan, atau tamu mengambil sendiri). **Bagaimana harganya?** (per hidangan atau satu harga). **Bagaimana hidangan sampai kepada tamu?** (dimasak per pesanan, disajikan berurutan ke meja, atau diambil di meja saji). Contohnya, paket makan malam pernikahan di restoran yang disajikan berurutan ke meja dengan satu harga berarti *table d'hôte*; sarapan hotel yang hidangannya diambil sendiri oleh tamu dari meja saji berarti prasmanan.

3. Menyusun menu: prinsip dasar

Menu yang baik tidak sekadar menumpuk hidangan favorit. Ada beberapa prinsip penyusunan (lihat Gambar 5.2).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 5.2 Enam prinsip penyusunan menu beserta pertanyaan yang membantu memeriksanya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

1. **Sesuai kebutuhan dan kelompok tamu.** Lansia membutuhkan makanan yang lunak, rendah garam, dan tetap kaya protein dan sayur. Anak membutuhkan porsi dan rasa yang sesuai. Orang dengan alergi atau pantangan perlu pilihan yang aman. Syarat-syarat dari pemesan harus dipenuhi semuanya.
2. **Variasi warna.** Hidangan yang semuanya putih atau krem terlihat membosankan. Perpaduan warna dari sayur, buah, saus, dan garnish membuat menu menarik.
3. **Variasi rasa.** Perpaduan gurih, manis, asam, dan pedas yang seimbang. Semua hidangan terlalu manis atau terlalu berlemak melelahkan lidah.
4. **Variasi tekstur.** Perpaduan lembut dan renyah, kuat dan empuk. Sup krim, puding, dan bubur yang semuanya lembut kurang menarik tanpa unsur renyah.
5. **Variasi bahan dan metode memasak.** Hindari mengulang bahan yang sama pada banyak hidangan (misalnya kentang pada sup dan pada lauk) dan hindari semua hidangan digoreng atau semua direbus.
6. **Gizi seimbang.** Ada sumber karbohidrat, protein, **sayuran sebagai sumber serat**, dan bila memungkinkan buah (Sub bab 4.3).

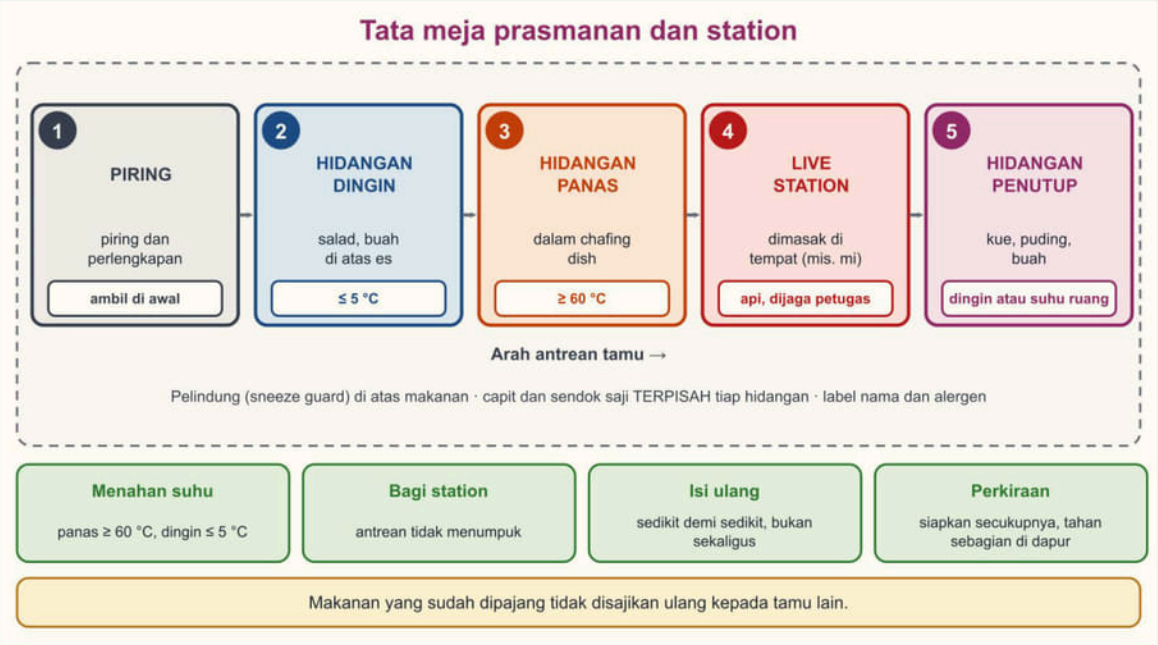
Di samping enam prinsip itu, ada **batasan praktis**: **kemampuan dapur** (alat, tenaga, dan waktu), **ketersediaan bahan dan musimnya**, serta **biaya** yang harus sesuai harga jual (Sub bab 2.2). Menu yang indah di atas kertas tetapi tidak bisa dikerjakan dapur bukanlah menu yang baik. Misalnya menu 12 hidangan goreng yang semuanya harus selesai bersamaan di dapur yang hanya punya satu *deep fryer* jelas bermasalah.

Menu juga mengikuti **struktur hidangan**. Menu lengkap model Eropa terdiri dari pembuka (*appetizer*), sup, hidangan utama (*main course*), dan penutup (*dessert*), dan sebuah hidangan utama biasanya terdiri dari sumber protein, sumber karbohidrat, sayuran, saus, dan garnish.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

4. Menyajikan prasmanan

Prasmanan membutuhkan penataan khusus karena makanan berada di meja saji dalam waktu lama (lihat Gambar 5.3).



Gambar 5.3 Contoh tata prasmanan dengan beberapa station, penahan hangat, dan penahan dingin. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Menahan suhu aman.** Hidangan panas ditaruh di ***chafing dish*** atau pemanas agar tetap **minimal 60 °C**. Hidangan dingin ditaruh di atas es atau pendingin agar **paling tinggi 5 °C** (Sub bab 3.3).
- **Membagi menjadi *station*.** Hidangan dibagi ke beberapa titik layanan menurut jenisnya (misalnya hidangan utama panas, salad dan hidangan dingin, hidangan penutup, dan *live station* yang dimasak di tempat), supaya antrean tidak menumpuk dan tamu mudah memilih.
- **Urutan tata.** Biasanya dari piring, hidangan dingin, hidangan panas, lalu hidangan penutup.
- **Capit dan sendok saji terpisah** untuk tiap hidangan, serta pelindung (*sneeze guard*) di atas makanan untuk melindungi dari batuk dan bersin tamu.
- **Label** nama hidangan dan keterangan alergen.
- **Mengisi ulang sedikit demi sedikit**, bukan menumpuk banyak sekaligus, agar makanan tetap segar dan aman.
- **Tema dan dekorasi** boleh dipakai untuk menarik tamu, tetapi tidak boleh mengorbankan keamanan, misalnya hidangan harus sesuai tema, dan sudut tradisional memakai hidangan yang benar-benar khas tema itu.

Memperkirakan jumlah hidangan prasmanan. Dapur memperkirakan jumlah tamu dan berapa banyak yang biasanya diambil, lalu menyiapkan hidangan secukupnya dan menahan sebagian di dapur untuk mengisi ulang. Hidangan yang paling digemari, seperti nasi dan lauk utama, disiapkan lebih banyak daripada hidangan pelengkap. Jumlah station juga dihitung

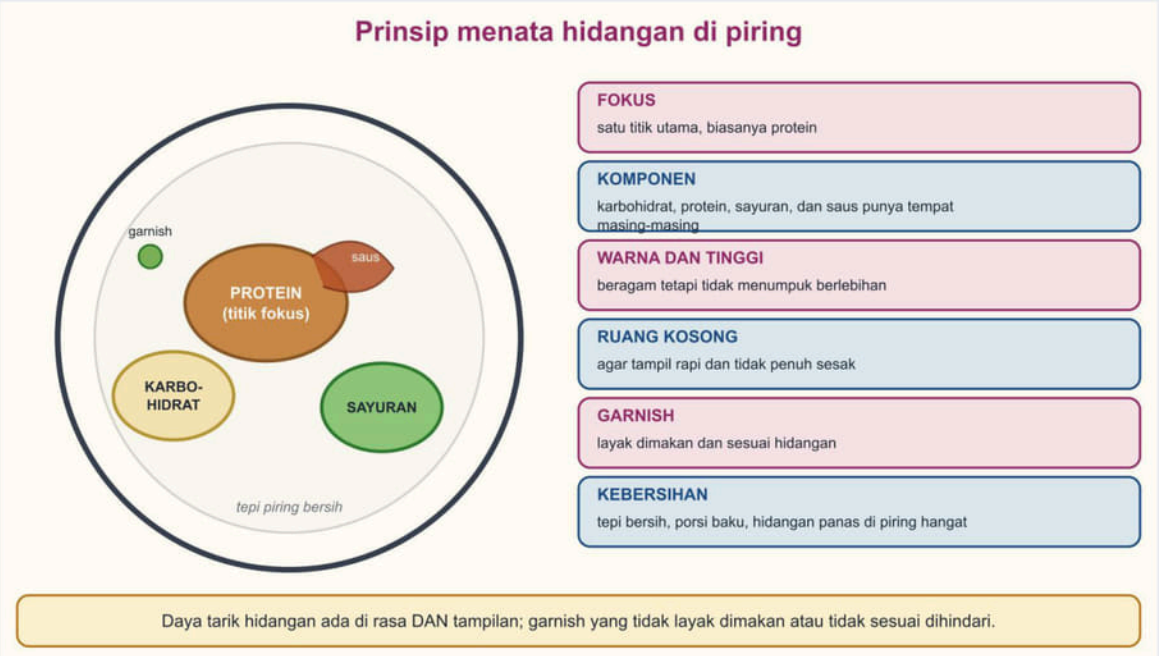
Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

dari jumlah tamu: makin banyak tamu yang datang bersamaan, makin banyak titik layanan yang dibutuhkan agar antrean tidak menumpuk. Dengan cara ini, sisa makanan berkurang dan mutu hidangan tetap terjaga sampai tamu terakhir.

5. Penyajian di piring (*plating*)

Daya tarik hidangan bukan hanya di rasa, tetapi juga di tampilannya. Prinsip *plating* (lihat Gambar 5.4):

- **Fokus pada satu titik utama**, biasanya protein.
- **Susun komponen dengan jelas**: sumber karbohidrat, protein, sayuran, dan saus punya tempat masing-masing.
- **Beri variasi warna dan tinggi**, tetapi jangan menumpuk berlebihan.
- **Sisakan ruang kosong** di piring agar tampil rapi.
- **Garnish harus bisa dimakan dan sesuai hidangan**, misalnya daun seledri, irisan tomat, atau parutan lemon. Garnish tidak boleh berupa benda yang tidak layak makan atau bertentangan dengan rasa.
- **Tepi piring bersih**, porsi sesuai standar, dan hidangan panas disajikan di piring yang dipanaskan.



Gambar 5.4 Prinsip menata hidangan di piring: fokus, komponen, warna, ruang, dan garnish. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

6. Pengetahuan dasar masakan dunia

Setiap tradisi masakan punya **ciri bahan, bumbu, teknik, dan cara penyajian** yang khas. Kamu perlu mengenal ciri-ciri pokok sebuah tema (lihat Gambar 5.5).

Ciri pokok masakan dari beberapa kawasan

Kawasan	Ciri bahan dan bumbu	Teknik khas	Contoh hidangan
Indonesia	rempah (jahe, kunyit, lengkuas, serai), santan, cabai	memasak lama dengan santan dan rempah; bakar	rendang, gudeg, soto, papeda (dari sagu)
Jepang	bahan segar, kecap asin (shoyu), cuka beras	sederhana; adonan tempura air sangat dingin, diaduk sebentar	sushi, tempura, ramen
Cina	kecap, bawang, jahe, saus tiram	tumis cepat api besar di wajan; kukus, rebus	cap cai, dimsum, tumis sayur
Korea	gochujang, kimchi, bawang putih, kecap asin	fermentasi; irisan tipis direndam bumbu lalu dipanggang	bulgogi, kimchi
India	banyak rempah kering, kari, yoghurt	masakan kari; panggang tandoor; roti	kari, biryani, naan
Italia	pasta, tomat, minyak zaitun, keju	pasta direbus al dente; panggang pizza	lasagna, spageti, pizza
Prancis	mentega, krim, anggur, herba	saus dasar (mis. béchamel), pastry berlapis	croissant, sup krim
Spanyol	rempah kuning (saffron), kaldu, makanan laut	nasi dimasak di wajan lebar dangkal tanpa diaduk	paella
Timur Tengah	buncis, wijen, rempah hangat, roti pita	panggang pada tusuk; hidangan dingin	hummus, kebab

Mengadaptasi hidangan: ganti bahan seperlunya, tetapi pertahankan CIRI POKOK (bahan inti dan cara memasak).

Gambar 5.5 Ciri pokok masakan Indonesia, Asia Timur, Asia Selatan, Eropa, dan Timur Tengah beserta contoh hidangannya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

- **Indonesia:** kaya rempah (jahe, kunyit, lengkuas, serai, ketumbar), santan, dan cabai. Contoh: rendang (Sumatra Barat, dimasak lama dengan santan dan rempah), gudeg (Yogyakarta, nangka muda), papeda (Maluku dan Papua, dari sagu), dan soto (banyak daerah).
- **Jepang:** menonjolkan kesegaran dan rasa asli bahan, memakai kecap asin (*shoyu*), dan teknik sederhana. Contoh: sushi (nasi yang dibumbui cuka dengan ikan), tempura (gorengan berlapis adonan tipis), dan ramen. **Adonan tempura** dibuat dengan **air sangat dingin** dan diaduk sebentar supaya tipis dan renyah.
- **Cina:** memakai wajan besar, api besar, dan teknik tumis cepat (*stir-fry*) agar sayur tetap renyah, juga kukus dan rebus. Contoh: cap cai dan dimsum.
- **Korea:** memakai bumbu fermentasi (*gochujang*, kimchi), bawang putih, dan kecap asin. Contoh: bulgogi, yaitu irisan tipis daging sapi yang direndam bumbu kecap asin, gula, dan bawang putih lalu dipanggang, serta kimchi (sayuran fermentasi).
- **India:** memakai banyak rempah kering dan kari, dan roti seperti naan. Contoh: kari, biryani, dan hidangan tandoor.
- **Italia:** pasta, pizza, saus tomat, dan minyak zaitun. Pasta direbus sampai **al dente** (masih sedikit kenyal saat digigit).
- **Prancis:** teknik dan saus dasar, misalnya saus putih berbahan susu dan roux (*béchamel*),

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

serta roti dan pastry seperti croissant.

- **Spanyol:** paella, nasi yang dimasak bersama kaldu, rempah berwarna kuning (aslinya saffron), dan makanan laut dalam wajan lebar dangkal tanpa diaduk sehingga bagian bawahnya berkerak tipis.
- **Timur Tengah:** roti pita, hummus (dari buncis dan wijen), kebab, dan rempah hangat.

Mengadaptasi hidangan. Ketika bahan asli sulit atau mahal, juru masak mengganti bahan dengan padanan lokal tetapi **tetap mempertahankan ciri pokok hidangan**. Misalnya, juru masak yang membuat risotto Italia dengan beras lokal tetap menumis beras lebih dulu, menambahkan kaldu sedikit demi sedikit, dan menghentikan masak saat nasi masih agak kenyal, sehingga ciri pokok risotto yang krimi tetap ada. Mengganti cara masak atau bahan inti sampai ciri aslinya hilang berarti hidangan itu sudah menjadi hidangan lain.

7. Menu untuk kelompok dengan kebutuhan khusus

Dapur sering melayani kelompok yang kebutuhannya khusus, dan menu untuk mereka harus disusun dengan lebih teliti.

- **Lansia:** tekstur lunak dan mudah dikunyah (nasi tim, bubur, lauk yang dikukus atau dipepes, sayur yang dimasak empuk), rendah garam, tetap ada protein dan sayur. Lauk yang keras, kering, atau sangat asin kurang sesuai.
- **Anak-anak:** porsi kecil, rasa tidak terlalu pedas, tampilan menarik, dan gizi seimbang. Camilan manis dan gorengan tidak dijadikan hidangan utama.
- **Orang dengan tekanan darah tinggi atau diabetes:** garam atau gula dikurangi, dan dipilih cara memasak yang tidak banyak minyak.
- **Pelanggan vegetarian:** tanpa daging, dengan protein dari tempe, tahu, telur atau kacang-kacangan sesuai jenis vegetarian yang dianut.
- **Pelanggan dengan alergi atau pantangan:** bahan alergen dihindari dan alat dibersihkan agar tidak terjadi kontak silang (Sub bab 3.3). Pantangan karena keyakinan, misalnya makanan halal, dihormati sepenuhnya.

Prinsip pentingnya: **semua syarat dari pemesan atau kelompok sasaran harus dipenuhi, bukan hanya sebagian**. Paket yang lunak tetapi tinggi garam tidak cocok untuk lansia yang diminta rendah garam, dan paket yang rendah garam tetapi keras tidak cocok untuk yang giginya tidak lengkap. Cara memeriksanya adalah mendaftar semua syarat, lalu menguji tiap paket terhadap setiap syarat, seperti pada pemilihan bahan (Sub bab 4.2).

8. Menu dan biaya

Menu yang baik juga **menguntungkan**. Karena itu biaya bahan tiap hidangan dihitung dan dibandingkan dengan harga jualnya, memakai persentase biaya bahan (*food cost*) yang sudah kamu pelajari di Sub bab 2.2. Beberapa cara menjaga biaya tanpa merusak mutu: memilih **bahan yang sedang musim** karena lebih segar dan murah, memakai **bahan yang sama untuk beberapa hidangan** dengan cara olah berbeda (selama tidak terasa berulang), memanfaatkan **bagian bahan yang biasanya terbuang** (Sub bab 3.4), serta menyesuaikan **ukuran porsi** dengan harga. Hidangan yang sangat laris tetapi persentase biaya bahannya

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

terlalu tinggi perlu dihitung ulang resepnya atau harganya, sedangkan hidangan yang jarang dipesan dan mahal bisa dikeluarkan dari menu. Menu terbaik adalah menu yang **disukai tamu, mampu dikerjakan dapur, dan memberi laba**.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Menyusun menu tiga hidangan untuk anak sekolah

Sebuah kantin akan menyiapkan menu makan siang tiga hidangan untuk siswa SD pada 2027 dengan anggaran Rp12.000 per anak. Syarat: tidak pedas, ada sayur, ada sumber protein, dan hidangan tidak boleh semuanya digoreng. Rancangan awal: (1) nasi uduk, (2) bakwan goreng, (3) tahu goreng. Perbaiki susunannya. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. Periksa prinsip: warna hampir semuanya putih dan cokelat; ketiganya digoreng atau berminyak; tidak ada sayuran segar dan buah; dua hidangan berbahan sejenis (bakwan dan tahu sama-sama goreng-gorengan).
2. Perbaiki metode: ganti tahu goreng menjadi **pepes tahu kukus** yang tidak pedas.
3. Tambahkan **sayuran berwarna**: sayur bening bayam dan jagung manis, atau tumis wortel.
4. Tambahkan **buah segar** sebagai penutup: potongan semangka atau pepaya.
5. Pertahankan bakwan hanya bila porsinya kecil, atau ganti dengan telur dadar agar proteinnya cukup.
6. Periksa biaya: bahan harus tetap sesuai anggaran Rp12.000 per anak.

Jawaban: nasi uduk, pepes tahu, sayur bening bayam dan jagung, serta buah segar. Menu ini punya warna lebih beragam, metode memasak bervariasi, ada sayur dan buah, dan lebih seimbang.

Contoh 2 — Menentukan jenis menu dari situasi

Empat situasi terjadi pada 2027. (a) Sebuah kafe menyediakan daftar luas, tamu memilih hidangan satu per satu dan membayar menurut harga masing-masing. (b) Sebuah restoran menawarkan paket makan malam tiga hidangan Rp150.000 dengan urutan pembuka, utama, dan penutup yang disajikan ke meja. (c) Sebuah asrama menyusun menu yang berganti setiap hari dan kembali berulang setiap sepuluh hari. (d) Sebuah pesta ulang tahun dengan 150 tamu menata hidangan di meja saji dan tamu mengambil sendiri. Tentukan jenis menu tiap situasi. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. (a) Tamu memilih satu per satu dan membayar per hidangan: **à la carte**.
2. (b) Rangkaian hidangan ditetapkan dengan satu harga dan disajikan berurutan: ***table d'hôte*** (menu paket).
3. (c) Menu berganti harian dalam periode lalu berulang: **menu siklus**.
4. (d) Tamu mengambil sendiri dari meja saji: **prasmanan (buffet)**.

Jawaban: (a) à la carte, (b) table d'hôte, (c) menu siklus, (d) prasmanan. Pertanyaan yang menentukan: siapa yang memilih, bagaimana harganya, dan bagaimana hidangan sampai ke tamu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Contoh 3 — Mencocokkan hidangan dunia dengan cirinya

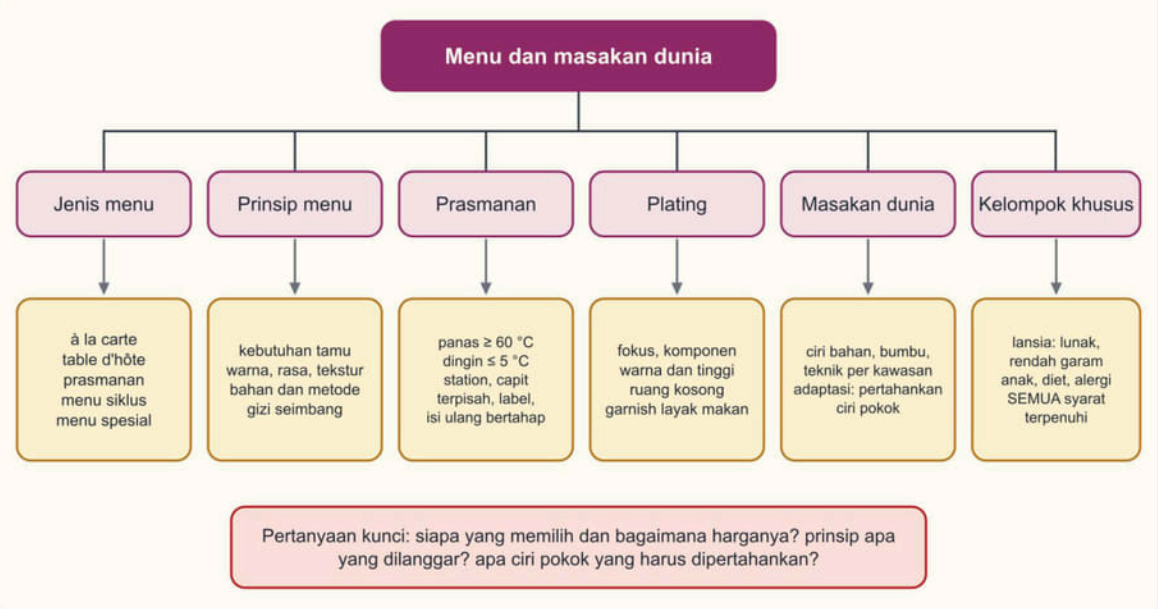
Pasangkan lima hidangan dengan ciri pokoknya pada 2027: (a) lasagna, (b) kimchi, (c) kebab, (d) croissant, (e) sushi. Ciri: 1) lipatan adonan berlapis dengan mentega, teknik pastry; 2) sayuran fermentasi dengan cabai dan bawang putih; 3) lembaran pasta berlapis saus tomat, daging, dan keju; 4) irisan daging dipanggang pada tusuk atau putaran, disajikan dengan roti pita; 5) nasi bercuka dengan ikan atau sayuran. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. (a) Lasagna: pasta berlapis saus dan keju adalah masakan **Italia**, ciri nomor **3**.
2. (b) Kimchi: sayur fermentasi dengan cabai dan bawang putih adalah masakan **Korea**, ciri nomor **2**.
3. (c) Kebab: daging panggang dengan roti pita adalah masakan **Timur Tengah**, ciri nomor **4**.
4. (d) Croissant: adonan berlapis mentega adalah pastry **Prancis**, ciri nomor **1**.
5. (e) Sushi: nasi bercuka dengan ikan adalah masakan **Jepang**, ciri nomor **5**.

Jawaban: a-3, b-2, c-4, d-1, e-5. Mengenal bahan dan teknik pokok membantu mencocokkan hidangan dengan asalnya.

❖ PETA KONSEP

Gambar 5.6 merangkum menu dan masakan dunia.



Gambar 5.6 Peta konsep menu, penyusunan, penyajian, dan masakan dunia. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Menu: à la carte (pilih per hidangan, harga per hidangan), *table d'hôte* (rangkaian tetap, satu harga, disajikan ke meja), prasmanan (diambil sendiri), menu siklus (berulang periodik), menu spesial (waktu tertentu).
- Prinsip penyusunan: sesuai kebutuhan tamu, variasi warna, rasa, tekstur, bahan, dan metode, gizi seimbang (ada serat), serta kemampuan dapur, bahan, dan biaya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- Prasmanan: panas ≥ 60 °C di *chafing dish*, dingin ≤ 5 °C, dibagi *station*, capit terpisah, pelindung, label alergen, isi ulang sedikit demi sedikit.
- *Plating*: fokus, komponen jelas, warna dan tinggi, ruang kosong, garnish yang layak dimakan.
- Masakan dunia: tiap kawasan punya bahan, bumbu, dan teknik pokok; adaptasi harus mempertahankan ciri pokok.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal menu:

1. **Tandai syarat dan kondisi di soal:** siapa tamunya, berapa banyak, bagaimana harganya, apa batasannya.
2. **Pada soal jenis menu**, jawab tiga pertanyaan: siapa yang memilih, bagaimana harganya, bagaimana hidangan sampai ke tamu.
3. **Pada soal susunan menu**, periksa menu terhadap enam prinsip satu per satu dan cari yang dilanggar.
4. **Pada soal menu kelompok khusus**, periksa setiap syarat pemesan (tekstur, garam, sayur, protein) terhadap setiap paket.
5. **Pada soal masakan dunia**, ingat ciri pokok (bahan, bumbu, teknik), lalu pilih rencana kerja yang mempertahankannya.
6. **Pada soal pilihan jamak atau Benar/Salah**, nilai tiap pernyataan sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Jenis menu tertukar.** Rangkaian tetap berharga satu dikira prasmanan, atau prasmanan dikira *table d'hôte*.
- **Satu syarat dilupakan.** Paket yang lunak tetapi tinggi garam untuk lansia, atau yang bergizi tetapi tidak sesuai tekstur.
- **Bahan yang sama berulang.** Kentang pada dua hidangan, santan pada semua hidangan.
- **Semua hidangan satu warna atau satu metode.** Semua putih atau semua digoreng.
- **Tema tidak konsisten.** Sudut tradisional memakai hidangan yang tidak berhubungan dengan tema, atau garnish yang tidak sesuai.
- **Adaptasi yang menghilangkan ciri.** Mengganti cara memasak inti atau bahan inti sehingga hidangan berubah menjadi hidangan lain.
- **Teknik yang bertentangan.** Mengaduk adonan tempura lama sampai elastis, atau memasak sayur cap cai lama dengan api kecil.
- **Prasmanan tanpa pengendalian suhu.** Hidangan panas dibiarkan di piring biasa.

> Contoh salah tafsir: sebuah hotel menyusun makan malam yang terdiri dari nasi goreng, mi goreng, bihun goreng, dan puding santan. Pemilik mengira menu itu lengkap dan murah. Padahal tiga hidangan utamanya sama-sama berminyak dan berbahan karbohidrat, warnanya serupa, dan tidak ada sayuran segar atau protein yang menonjol. Struktur yang tampak lengkap belum berarti prinsip penyusunan terpenuhi.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal pertama meminta kamu menentukan jenis menu untuk rombongan wisata yang mendapat rangkaian hidangan serempak dengan harga tetap. Gunakan tiga pertanyaan pada bagian 2: siapa yang memilih, bagaimana harganya, bagaimana hidangan sampai ke tamu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Restoran Taman Sari menerima rombongan wisata 40 orang pada Desember 2027. Pemandu meminta semua tamu dilayani cepat dalam waktu 45 menit dengan harga tetap per orang yang sudah disepakati sebelumnya. Restoran lalu menyiapkan rangkaian sup, hidangan utama, dan hidangan penutup yang sama untuk semua tamu.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Jenis menu yang digunakan restoran untuk rombongan itu adalah ....

A. À la carte, tamu memilih dan membayar tiap hidangan sendiri
B. Buffet, tamu mengambil sendiri hidangan dari meja saji
C. Table d'hôte, rangkaian hidangan tetap dengan satu harga
D. Menu siklus, susunan menu yang berulang dalam periode tertentu
E. Menu spesial, hidangan khusus yang ditawarkan hanya hari itu

Pembahasan **Kunci: C**

Konsep: Menu table d'hôte (set menu) adalah rangkaian beberapa hidangan yang sudah ditentukan dengan satu harga. À la carte: tiap hidangan dipilih dan dihargai terpisah. Buffet: tamu mengambil sendiri. Menu siklus: menu yang berulang setelah periode tertentu.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Pada à la carte tamu memilih sendiri tiap hidangan dengan harga masing-masing, sedangkan di kasus hidangannya sama dan harganya tetap.
• **B.** ✗ Jebakan: buffet juga cepat dan berharga tetap, tetapi tamu tidak mengambil sendiri; restoran menyajikan rangkaian hidangan yang sama.
• **C.** ✓ Rangkaian sup–hidangan utama–penutup yang sama untuk semua tamu dengan satu harga per orang adalah ciri table d'hôte.
• **D.** ✗ Menu siklus dipakai untuk pelayanan rutin seperti asrama atau rumah sakit, bukan untuk satu rombongan.
• **E.** ✗ Menu spesial adalah tambahan menu harian, bukan susunan hidangan tetap untuk rombongan.

Jawaban: C.

Soal kedua meminta kamu memilih paket makan siang untuk lansia dengan beberapa syarat sekaligus. Periksa tiap paket terhadap **setiap syarat** dari perawat.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Panti wreda memesan makan siang untuk 30 lansia pada Mei 2027. Syarat dari perawat: teksturnya lunak (banyak lansia giginya tidak lengkap), rendah garam, ada sayur, dan ada sumber protein. Katering menawarkan lima paket.

Paket	Lauk	Sayur	Pelengkap
1	Ayam bakar kecap	Lalapan mentah	Sambal terasi, kerupuk
2	Ikan asin goreng	Sayur asem	Nasi tim
3	Rendang daging	—	Nasi putih, keripik kentang
4	Pepes tahu dan ikan	Sup labu siam dan wortel	Nasi tim
5	Telur balado	Tumis kangkung	Nasi putih, kerupuk

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Paket yang paling tepat dipilih adalah ....

A. Paket 1, karena ayam bakar kecap kaya protein
B. Paket 2, karena memakai nasi tim yang lunak dan sayur
C. Paket 3, karena rendang tahan lama dan gurih
D. Paket 4, karena lunak, ada sayur dan protein
E. Paket 5, karena ada sayur hijau dan lauk telur

Pembahasan **Kunci: D**

Konsep: Menu disusun menurut kebutuhan konsumen. Lansia membutuhkan tekstur lunak, garam terbatas, serta gizi seimbang (protein dan sayur).

Langkah:
1. Paket 1: lalapan mentah dan kerupuk keras ✗.
2. Paket 2: ikan asin tinggi garam ✗.
3. Paket 3: tanpa sayur, daging rendang alot ✗.
4. Paket 4: pepes dan sup lunak, ada protein (tahu, ikan) dan sayur ✓.
5. Paket 5: kerupuk keras dan asin, batang kangkung berserat keras ✗.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: proteinnya ada, tetapi lalapan mentah, sambal, dan kerupuk keras tidak sesuai untuk lansia.
• **B.** ✗ Jebakan: nasi timnya lunak, tetapi ikan asin sangat tinggi garam.
• **C.** ✗ Tidak ada sayur, dan daging rendang alot untuk lansia.
• **D.** ✓ Semua syarat terpenuhi: lunak, ada sayur, ada protein, dan tidak memakai lauk asin.
• **E.** ✗ Ada sayur dan protein, tetapi kerupuk keras dan asin serta batang kangkung sulit dikunyah lansia.

Jawaban: D.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu syarat atau ciri pokok yang menentukan, lalu uji tiap pilihan.

1. Untuk ujian praktik 2027, Nadia menyusun menu makan siang tiga hidangan: (1) sup krim kentang, (2) ayam goreng tepung dengan kentang goreng dan saus mayones, (3) puding susu vanila. Penguji menilai bahwa menu tersebut kurang memenuhi prinsip penyusunan menu.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Penilaian dan perbaikan yang tepat terhadap menu Nadia adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

- ☐ A. Warna menu didominasi krem dan putih, sehingga perlu sayuran berwarna seperti wortel atau buncis.
- ☐ B. Kentang muncul pada dua hidangan, sehingga salah satunya sebaiknya diganti dengan bahan lain.
- ☐ C. Ayam goreng tepung sebaiknya diganti nugget ayam goreng agar tekstur menu lebih beragam.
- ☐ D. Menu belum memiliki sumber serat yang cukup, sehingga perlu ditambah sayur atau buah segar.
- ☐ E. Sup krim dan puding sama-sama berbahan susu, sehingga menu itu sudah seimbang gizinya.

2. Chef restoran hotel ingin menyajikan paella khas Spanyol dengan bahan lokal pada 2027. Ciri paella: nasi dimasak bersama kaldu, bumbu berwarna kuning (aslinya saffron), dan makanan laut dalam wajan lebar yang dangkal, tanpa diaduk selama dimasak sehingga bagian bawahnya berkerak tipis. Saffron sangat mahal, sehingga chef mencari penggantinya.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Adaptasi yang tetap mempertahankan ciri paella adalah ....

- A. Nasi dimasak di rice cooker, lalu ditumis bersama kunyit dan seafood
- B. Nasi direbus dalam banyak kaldu dan terus diaduk sampai lembut seperti bubur
- C. Kunyit menggantikan saffron, nasi dimasak di wajan lebar tanpa diaduk
- D. Seafood diganti daging sapi, lalu nasi dikukus dalam bungkus daun pisang
- E. Saffron dihilangkan, nasi dimasak dengan santan agar gurih dan pulen

3. Restoran hotel mengadakan malam tematik "Asia Timur" pada 2027 dengan tiga hidangan: tempura udang dan sayuran (Jepang) yang lapisannya tipis dan renyah, cap cai (Cina) yang sayurnya tetap segar dan renyah, serta bulgogi (Korea), yaitu irisan daging sapi berbumbu yang empuk. Kepala dapur memeriksa rencana kerja juru masak.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Rencana kerja yang sesuai dengan ciri hidangan tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

- ☐ A. Adonan tempura dibuat dengan air es dan diaduk sebentar agar lapisannya tipis dan renyah.
- ☐ B. Daging bulgogi diiris tipis dan direndam bumbu kecap asin, gula, dan bawang putih sebelum dipanggang.
- ☐ C. Cap cai dimasak lama dengan api kecil dalam panci tertutup agar sayurnya empuk.
- ☐ D. Adonan tempura diuleni lama sampai elastis seperti adonan roti agar kuat menempel.
- ☐ E. Cap cai ditumis cepat dengan api besar di wajan sehingga sayurnya tetap renyah.

4. Gedung pertemuan menerima pesta pernikahan dengan 600 tamu pada Agustus 2027. Tamu datang bergantian selama 2 jam dengan selera yang beragam, dan pemilik acara ingin tamu bebas memilih sendiri jenis dan jumlah hidangan. Biaya ditetapkan per tamu. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Jenis menu yang paling sesuai untuk acara tersebut adalah ....

A. À la carte, setiap tamu memesan dari daftar menu
B. Table d'hôte, rangkaian hidangan disajikan ke meja
C. Menu siklus, hidangan berganti mengikuti jadwal
D. Buffet (prasmanan), tamu mengambil sendiri
E. Menu spesial, satu hidangan khusus untuk semua tamu

Kunci singkat: 1. A, B, D 2. C 3. A, B, E 4. D

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu membedakan *table d'hôte* dari prasmanan lewat tiga pertanyaan penentu?
- Dapatkah kamu menyebut tiga prinsip penyusunan menu dan menunjukkan satu menu yang melanggarnya?
- **Yang harus kuingat:** tanyakan **siapa yang memilih, bagaimana harganya, bagaimana hidangan sampai**; periksa menu terhadap **semua prinsip**; dan pertahankan **ciri pokok** saat mengadaptasi masakan dunia.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 5.1: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-5.1

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur

SMKKUL-5.2

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini membahas sub-elemen kesepuluh kisi-kisi TKA Kuliner: **persiapan dasar pengolahan**. Kisi-kisi menyebut lingkup materinya sebagai *mise en place* dan teknik dasar memotong, menimbang, dan mengukur bahan. Kompetensi yang diminta adalah **melakukan persiapan sesuai prosedur**, yaitu level 2.

Soal pada sub bab ini berwujud tiga hal. Pertama, **hitungan konversi resep**: sebuah resep standar untuk sejumlah porsi, lalu kamu menghitung kebutuhan bahan untuk jumlah atau ukuran porsi yang berbeda. Kedua, **urutan dan waktu persiapan**: pekerjaan apa yang dilakukan lebih dulu dan kapan alat dinyalakan. Ketiga, **memilih teknik** memotong dan menakar yang benar. Hitungan konversi sudah dikenalkan di Sub bab 2.2; di sini kamu memperdalamnya untuk kasus ukuran porsi yang berubah dan kehilangan berat saat bahan dibersihkan.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan arti *mise en place* dan langkah-langkah melakukannya, termasuk jadwal mundur dari jam layanan;
- mengatur stasiun kerja dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar;
- menjelaskan teknik memegang pisau dan potongan dasar beserta kegunaannya;
- menimbang dan menakar dengan benar, termasuk memakai timbangan dan mengubah satuan;
- menghitung faktor konversi, kebutuhan bahan kotor dari bahan bersih (rendemen), dan menyusun waktu persiapan.

◆ KONSEP INTI

Pernahkah kamu menyaksikan juru masak di televisi yang tampak tenang memasak lima hidangan sekaligus? Rahasianya bukan tangan yang lebih cepat, tetapi **persiapan yang matang sebelum api dinyalakan**. Semua bahan sudah ditimbang, dipotong, dan diletakkan dalam mangkuk kecil. Semua alat sudah siap di dekat tangannya. Persiapan inilah yang disebut *mise en place*.

1. Mise en place: semua pada tempatnya

Mise en place (dibaca "miz-an-plas") adalah istilah Prancis yang berarti **"semua pada tempatnya"**. Artinya menyiapkan **bahan, bumbu, dan peralatan** sebelum layanan atau proses memasak dimulai, sehingga saat hidangan dipesan atau dimasak, juru masak tinggal merangkai

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

tanpa mencari-cari. Manfaatnya (lihat Gambar 5.7):

- **Efisien:** waktu memasak lebih singkat dan tidak ada pekerjaan yang tertunda karena bahan belum siap.
- **Konsisten:** takaran sudah ditimbang sehingga rasa dan ukuran sama setiap hari.
- **Aman dan bersih:** area kerja rapi, risiko tertukar bahan atau terpeleset berkurang.
- **Mengurangi stres dan kesalahan** pada jam sibuk.



Gambar 5.7 Langkah-langkah mise en place dari membaca resep sampai merapikan stasiun kerja. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Langkah-langkah *mise en place* adalah sebagai berikut.

1. **Baca resep dan buat daftar persiapan (*prep list*).** Daftar ini memuat apa yang perlu disiapkan dan **jumlahnya**, berdasarkan **perkiraan pesanan** hari itu.
2. **Kumpulkan alat dan bahan** yang dibutuhkan.
3. **Siapkan alat dan area kerja:** talenan, pisau, wadah, timbangan, dan alat sanitasi. Pasang alas anti-geser di bawah talenan.
4. **Timbang, ukur, dan potong** bahan sesuai resep.
5. **Tata di wadah**, dikelompokkan dan **diberi label** nama dan tanggal bila perlu, lalu simpan di tempat yang sesuai (dingin untuk bahan mudah rusak).
6. **Atur stasiun kerja:** semua yang sering dipakai berada **dalam jangkauan tangan**, yang jarang dipakai agak jauh.
7. **Nyalakan alat pada waktu yang tepat** (lihat bagian jadwal mundur).
8. **Bersihkan sambil bekerja** (*clean as you go*) dan rapikan sesudah selesai.

2. Jadwal mundur dari jam layanan

Pekerjaan persiapan disusun **mundur dari jam layanan**. Caranya: tentukan jam hidangan harus siap, lalu hitung mundur lama tiap pekerjaan, termasuk waktu menunggu seperti pemeraman bumbu, memanaskan alat, atau menanak nasi. Gambar 5.8 memberi contohnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 5.8 Jadwal persiapan yang dihitung mundur dari jam layanan. Setiap pekerjaan punya batas waktu mulai. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Prinsipnya:

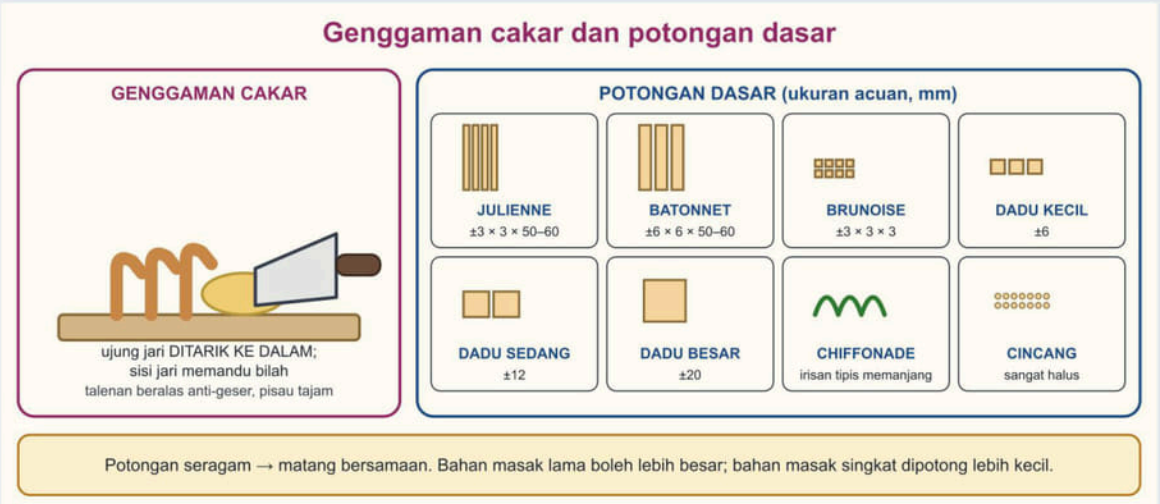
- Pekerjaan yang **membutuhkan waktu menunggu** (pemeraman, penanakan, pembekuan) **dimulai paling awal**.
- Pekerjaan yang membuat bahan bisa rusak bila terlalu dini (memotong sayur untuk salad, menggoreng) **dikerjakan sedekat mungkin dengan layanan**.
- **Alat pemanas tidak dinyalakan terlalu dini.** Alat seperti *deep fryer* cukup dipanaskan sekitar 15–20 menit sebelum dipakai. Minyak yang dipanaskan tinggi berjam-jam tanpa dipakai cepat rusak, boros energi, dan menambah risiko kebakaran. Oven dipanaskan terlebih dahulu (*preheat*) sesuai kebutuhan resep, biasanya belasan menit sebelum memanggang.
- Sisakan **waktu cadangan** untuk hal yang tak terduga.

3. Teknik memotong

Memotong adalah keterampilan dasar yang menentukan **keseragaman matang**, **penampilan**, dan **keselamatan**. Potongan yang sama ukurannya matang bersamaan; potongan yang tidak sama membuat sebagian gosong dan sebagian mentah.

Cara memegang pisau dan bahan (lihat Gambar 5.9):

- **Genggaman pisau:** pegang bilah dekat gagang dengan ibu jari dan telunjuk, sisa jari menggenggam gagang, supaya pisau stabil.
- **Genggaman cakar (*claw grip*):** tangan yang memegang bahan menekuk jari seperti cakar, **ujung jari ditarik ke dalam**, dan sisi jari menjadi pemandu bagi bilah. Dengan begitu ujung jari terlindung dari pisau.
- **Potong sesuai arah**: bahan ditaruh pada sisi yang rata dulu agar tidak menggelinding, lalu diiris.
- **Talenan stabil** dengan alas anti-geser, dan **pisau tajam**.



Gambar 5.9 Genggaman cakar dan potongan dasar beserta ukuran acuannya. Ukuran acuan dapat berbeda antar-dapur. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Potongan dasar dan ukuran acuannya (milimeter, dapur dapat memakai ukuran sedikit berbeda):

Potongan	Bentuk	Ukuran acuan	Contoh kegunaan
Julienne	batang korek api	±3 × 3 × 50–60 mm	tumisan, isian, garnish
Batonnet	batang lebih tebal	±6 × 6 × 50–60 mm	kentang goreng, sayur kukus
Brunoise	dadu sangat kecil	±3 × 3 × 3 mm	bumbu halus, garnish, saus
Dadu kecil (*small dice*)	dadu	±6 mm	isian, sup
Dadu sedang (*medium dice*)	dadu	±12 mm	sup, semur
Dadu besar (*large dice*)	dadu	±20 mm	masakan lama
Chiffonade	irisan tipis memanjang	sangat tipis	daun seperti kemangi dan selada
Cincang (*mince*)	potongan sangat halus	sangat halus	bawang putih, bawang bombai

Aturan pemilihan: **bahan yang dimasak lama** boleh dipotong lebih besar, **bahan yang dimasak singkat** dipotong lebih kecil, dan semua potongan dalam satu masakan dibuat **seragam**.

4. Menimbang dan menakar

Ketepatan takaran membuat hasil masakan konsisten. Ada dua cara:

- **Menimbang** (berat, gram dan kilogram) memakai **timbangan**. Cara ini paling tepat, terutama untuk bahan kering dan padat.
- **Menakar** (volume, mililiter dan liter) memakai gelas ukur atau sendok ukur untuk cairan, dan sendok atau cangkir takar untuk bahan kecil.

Berat tidak sama dengan volume. Satu cangkir tepung dan satu cangkir gula tidak sama beratnya, karena kepadatannya berbeda. Karena itu **bahan kering sebaiknya ditimbang**, bukan ditakar dengan cangkir. Dalam resep standar profesional, hampir semua bahan ditimbang.

Langkah menimbang dengan timbangan digital yang benar:

1. **Letakkan wadah kosong**, lalu tekan tombol ***tare*** (nol) supaya berat wadah tidak ikut terhitung.
2. **Tuang bahan** sampai angka sesuai takaran.
3. Untuk bahan berikutnya, tekan *tare* lagi.

Satuan yang sering dipakai dan hubungan di antaranya (lihat Gambar 5.10):

- 1 kilogram (kg) = 1.000 gram (g)
- 1 liter (L) = 1.000 mililiter (mL)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- 1 sendok makan ≈ 15 mL dan 1 sendok teh ≈ 5 mL (sendok takar standar)



Gambar 5.10 Cara memakai timbangan (tare) dan hubungan antarsatuan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. Konversi resep dan rendemen

Konversi resep sudah kamu pelajari: faktor konversi = jumlah porsi yang diinginkan ÷ jumlah porsi pada resep, lalu semua bahan dikalikan faktor itu. Ada dua catatan penting.

Pertama, bila ukuran porsi ikut berubah, hitung **total volume** atau berat yang dibutuhkan:

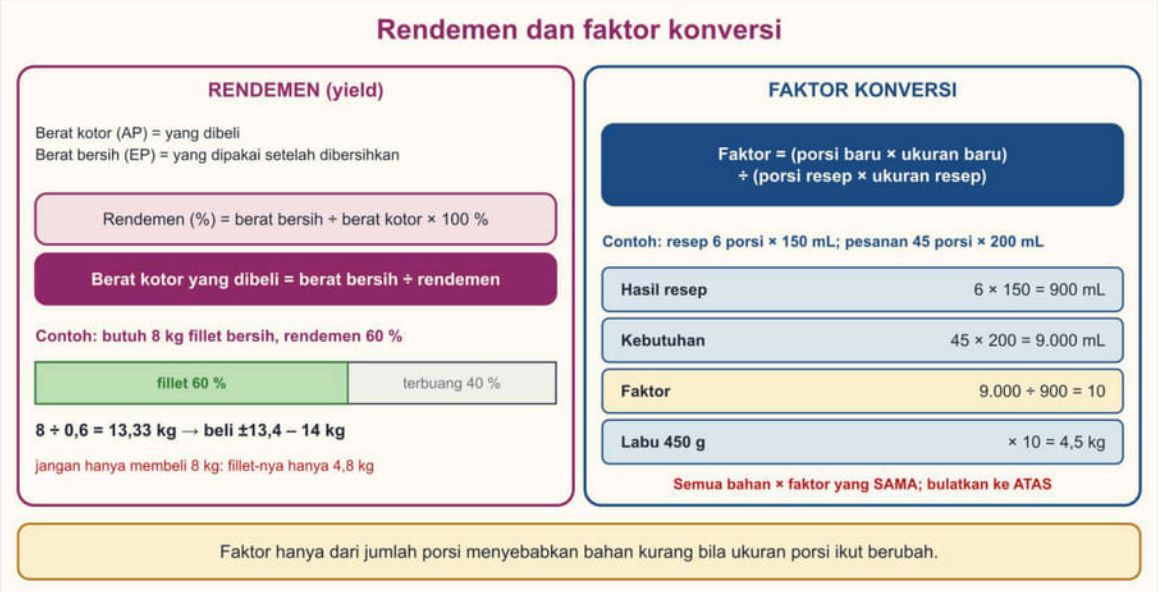
Faktor konversi = (jumlah porsi baru × ukuran porsi baru) ÷ (jumlah porsi resep × ukuran porsi resep).

Hanya memakai jumlah porsi tanpa memperhatikan ukuran porsi menghasilkan kebutuhan yang terlalu sedikit atau terlalu banyak. **Semua bahan** dikalikan **faktor yang sama**, dan hasil kali pecahan yang tidak dapat dibagi (misalnya setengah butir telur) **dibulatkan ke atas** agar tidak kurang, bukan ke bawah.

Kedua, rendemen (*yield*). Bahan sering **kehilangan sebagian beratnya** saat dibersihkan atau dimasak: kulit dikupas, tulang dibuang, kepala dan jeroan dibuang. Berat yang dibeli disebut **berat kotor** (*as purchased*, AP). Berat yang benar-benar dipakai setelah dibersihkan disebut **berat bersih** (*edible portion*, EP). **Rendemen** adalah perbandingan keduanya.

Rendemen (%) = berat bersih ÷ berat kotor × 100 %. Berat kotor yang harus dibeli = berat bersih yang dibutuhkan ÷ rendemen.

Contohnya wortel dengan rendemen 85 %: untuk memperoleh 12 kg wortel bersih, kamu harus membeli 12 ÷ 0,85 ≈ 14,1 kg wortel kotor. Mengabaikan rendemen membuat bahan selalu kurang dan biaya per porsi salah (Sub bab 2.2). Rendemen berbeda untuk tiap bahan dan tiap cara membersihkan (lihat Gambar 5.11).



Gambar 5.11 Rumus rendemen dan faktor konversi bila jumlah dan ukuran porsi berubah, beserta contoh hitungan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

6. Persiapan yang bersih dan aman

Persiapan dasar juga menjadi tahap penting bagi keamanan pangan. Beberapa kebiasaan yang menyertainya:

- **Cuci tangan dan siapkan APD** sebelum mulai, sesuai Sub bab 3.1 dan 3.2.
- **Pisahkan bahan mentah dan matang** sejak persiapan, memakai talenan dan wadah yang berbeda (Sub bab 3.3 dan 4.1).
- **Cuci sayur dan buah** dengan air mengalir, dan **cuci sayuran sebelum dipotong** agar vitamin tidak larut (Sub bab 4.3).
- **Simpan bahan yang sudah disiapkan** dalam wadah tertutup berlabel, dan masukkan ke chiller bila tidak langsung dimasak, supaya tidak berlama-lama di zona bahaya.
- **Siapkan hanya sebanyak yang akan dipakai**, karena bahan yang sudah dipotong lebih cepat rusak dan menambah limbah bila tidak terpakai (Sub bab 3.4).
- **Bersihkan sambil bekerja**: kulit, tulang, dan sisa dibuang ke wadah yang benar, meja dilap, dan alat yang sudah dipakai segera dicuci.

Dengan demikian, *mise en place* bukan hanya soal cepat, tetapi juga soal bersih, aman, dan hemat. Stasiun kerja yang rapi mencerminkan juru masak yang disiplin, dan kedisiplinan itulah yang membuat hidangan tiba di meja tamu dengan mutu yang sama setiap hari.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Konversi resep dengan ukuran porsi berubah

Resep standar sup labu menghasilkan 6 porsi, masing-masing 150 mL. Bahannya: labu 450 g, bawang 60 g, kaldu 600 mL. Sebuah kantin menerima pesanan 45 porsi pada 2027, masing-masing 200 mL. Hitung kebutuhan bahan. *Data disusun untuk contoh.*

1. Hitung hasil resep: 6 × 150 mL = **900 mL**.
2. Hitung kebutuhan pesanan: 45 × 200 mL = **9.000 mL**.
3. Faktor konversi = 9.000 ÷ 900 = **10**.
4. Labu = 450 g × 10 = **4.500 g (4,5 kg)**.
5. Bawang = 60 g × 10 = **600 g**.
6. Kaldu = 600 mL × 10 = **6.000 mL (6 L)**.
7. Periksa jebakan: bila hanya memakai jumlah porsi (45 ÷ 6 = 7,5), labu hanya 3,375 kg dan sup menjadi terlalu sedikit untuk porsi yang lebih besar.

Jawaban: labu 4,5 kg, bawang 600 g, dan kaldu 6 L. Faktor konversi dihitung dari total volume, bukan dari jumlah porsi saja.

Contoh 2 — Menghitung bahan kotor dengan rendemen

Sebuah katering membutuhkan 8 kg daging ayam fillet bersih (tanpa kulit dan tulang) untuk pesanan pada 2027. Ayam utuh yang dibeli menghasilkan fillet sebesar 60 % dari beratnya. Berapa kilogram ayam utuh yang harus dibeli? *Data disusun untuk contoh.*

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

1. Rendemen = 60 % = 0,6.
2. Berat kotor = berat bersih ÷ rendemen = 8 ÷ 0,6 = **13,33 kg**.
3. Karena bahan tidak boleh kurang, dibulatkan ke atas menjadi **13,4 kg**, atau dibeli **14 kg** agar ada sedikit cadangan.
4. Periksa: 14 kg × 0,6 = 8,4 kg fillet, cukup untuk 8 kg yang dibutuhkan.

Jawaban: ayam utuh yang dibeli sekitar 13,4 sampai 14 kg. Membeli hanya 8 kg akan menghasilkan fillet sekitar 4,8 kg, jauh dari kebutuhan.

Contoh 3 — Menyusun jadwal persiapan mundur

Sebuah dapur roti harus menyajikan roti manis yang baru keluar dari oven tepat pukul 11.30 pada 2027. Pekerjaan: (a) menimbang semua bahan, 15 menit; (b) menguleni adonan, 30 menit; (c) fermentasi pertama (adonan didiamkan), 60 menit; (d) membentuk adonan, 25 menit; (e) fermentasi kedua, 30 menit; (f) memanaskan oven, 15 menit sebelum memanggang; (g) memanggang, 20 menit, selesai tepat pukul 11.30. Satu juru roti mengerjakan semuanya, dan waktu menunggu fermentasi berjalan sendiri. Tentukan jam mulai tiap pekerjaan dan pukul berapa paling lambat ia mulai bekerja. *Kasus disusun untuk contoh.*

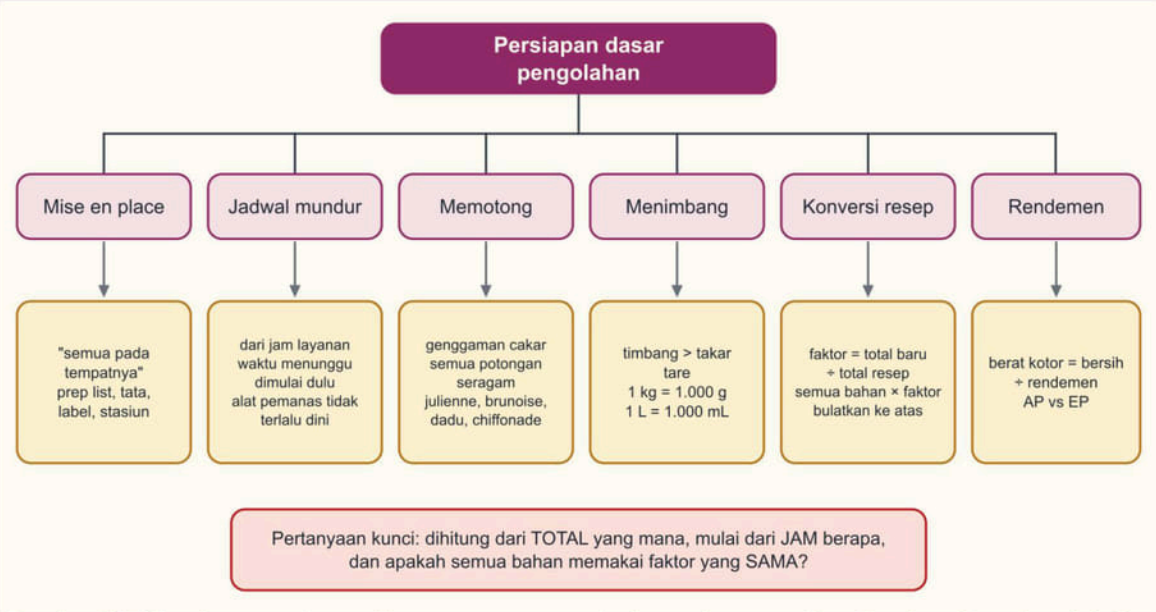
1. Mulai dari akhir: memanggang berlangsung 20 menit dan selesai 11.30, jadi mulai **11.10**.
2. Oven dipanaskan 15 menit sebelum memanggang: mulai **10.55**.
3. Fermentasi kedua 30 menit harus selesai 11.10: mulai **10.40**.
4. Membentuk adonan 25 menit harus selesai 10.40: mulai **10.15**.
5. Fermentasi pertama 60 menit harus selesai 10.15: mulai **09.15**.
6. Menguleni 30 menit harus selesai 09.15: mulai **08.45**.
7. Menimbang bahan 15 menit harus selesai 08.45: mulai **08.30**.

Jawaban: ia harus mulai paling lambat pukul **08.30**. Pekerjaan yang berisi waktu menunggu (fermentasi) dimulai paling awal, sedangkan oven baru dinyalakan pukul 10.55, 15 menit sebelum dipakai, bukan sejak pagi.

❖ PETA KONSEP

Gambar 5.12 merangkum persiapan dasar pengolahan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan



Gambar 5.12 Peta konsep mise en place, memotong, menimbang, dan mengukur. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- *Mise en place* = semua pada tempatnya: baca resep, buat *prep list*, siapkan alat dan area, timbang dan potong, tata dan beri label, atur stasiun, nyalakan alat tepat waktu, bersihkan sambil bekerja.
- Jadwal dihitung **mundur** dari jam layanan; pekerjaan menunggu dimulai paling awal; alat pemanas tidak dinyalakan terlalu dini (*deep fryer* ±15–20 menit sebelum).
- Genggaman cakar melindungi jari; pisau tajam lebih aman; potongan seragam agar matang bersamaan.
- Potongan dasar: julienne, batonnet, brunoise, dadu kecil, sedang, besar, chiffonade, cincang.
- Menimbang lebih tepat daripada menakar; gunakan *tare*; 1 kg = 1.000 g, 1 L = 1.000 mL.
- Faktor konversi = (porsi baru × ukuran baru) ÷ (porsi resep × ukuran resep); semua bahan dikali faktor yang sama; bulatkan ke atas.
- Berat kotor = berat bersih ÷ rendemen.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal persiapan dasar:

1. **Tulis semua angka dengan satuannya** dan tentukan apa yang ditanyakan.
2. **Pada soal konversi**, hitung dulu total volume atau berat resep dan total yang dibutuhkan, lalu faktor, lalu kalikan semua bahan.
3. **Pada soal rendemen**, bagi berat bersih dengan rendemen untuk memperoleh berat kotor.
4. **Pada soal urutan dan waktu**, mulailah dari jam layanan dan hitung mundur.
5. **Pada soal Benar/Salah**, nilai tiap tindakan terhadap tujuan *mise en place*: efisien, konsisten, aman, dan tidak membuang bahan atau energi.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Faktor hanya dari jumlah porsi.** Ukuran porsi yang berubah terlewat.
- **Faktor dibulatkan.** Memakai faktor 3 padahal 3,5, atau membulatkan ke bawah sehingga bahan kurang.
- **Tidak semua bahan memakai faktor yang sama.**
- **Rendemen diabaikan** atau dikalikan, bukan dibagi.
- **Alat dinyalakan terlalu dini** "supaya pasti siap".
- **Menunda pekerjaan yang butuh waktu menunggu**, misalnya pemeraman, sampai mendekati layanan.
- **Memotong sebelum alat dan area siap**, atau tanpa alas anti-geser.
- **Takar dengan cangkir** untuk bahan kering padahal berat dan volumenya berbeda.
- **Lupa tare**, sehingga berat wadah ikut terhitung.
- **Potongan tidak seragam**, sehingga matangnya tidak merata.

> Contoh salah tafsir: seorang juru masak harus membuat 60 mangkuk sup yang masing-masing 250 mL dari resep untuk 20 mangkuk 200 mL. Ia mengira faktornya 60 ÷ 20 = 3, karena hanya melihat jumlah mangkuk. Padahal total volume yang dibutuhkan 60 × 250 = 15.000 mL, sedangkan hasil resep 20 × 200 = 4.000 mL, sehingga faktor yang benar adalah 15.000 ÷ 4.000 = 3,75. Dengan faktor 3, supnya kurang hampir seperempat.

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal berikut meminta kamu menghitung kebutuhan bahan dari resep standar dengan faktor yang tidak bulat. Gunakan bagian 5: hitung faktor, kalikan semua bahan dengan faktor yang sama, dan jangan membulatkan ke bawah.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

►. Unit usaha boga sekolah menerima pesanan 70 buah kue lumpur untuk acara arisan (2027). Resep standar berikut menghasilkan 20 buah.

Bahan	Jumlah
Tepung terigu	250 g
Gula pasir	150 g
Santan	400 mL
Telur	4 butir
Kentang kukus, dihaluskan	200 g

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kebutuhan santan dan telur untuk pesanan tersebut adalah ....

A. 1.200 mL santan dan 12 butir telur
B. 1.400 mL santan dan 12 butir telur
C. 1.600 mL santan dan 16 butir telur
D. 1.400 mL santan dan 14 butir telur
E. 2.800 mL santan dan 28 butir telur

Pembahasan **Kunci: D**

Konsep: Faktor konversi resep = jumlah porsi yang diinginkan ÷ jumlah porsi resep standar. Setiap bahan dikalikan dengan faktor itu.

Langkah:
1. Faktor = 70 ÷ 20 = 3,5.
2. Santan = 400 × 3,5 = 1.400 mL.
3. Telur = 4 × 3,5 = 14 butir.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Memakai faktor 3 (membulatkan ke bawah), sehingga bahan kurang untuk 70 kue.
• **B.** ✗ Santan benar, tetapi telur dihitung dengan faktor 3; semua bahan harus memakai faktor yang sama.
• **C.** ✗ Memakai faktor 4 (membulatkan ke atas), sehingga bahan berlebih.
• **D.** ✓ Santan 400 × 3,5 = 1.400 mL dan telur 4 × 3,5 = 14 butir.
• **E.** ✗ Jebakan: faktor salah dihitung 70 ÷ 10 = 7, padahal resep menghasilkan 20 buah.

Jawaban: D.

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu rumus atau urutan yang kamu pakai, lalu hitung atau uji tiap pernyataan.

1. Rio bertugas di stasiun penggorengan sebuah restoran pada 2027. Layanan makan siang dimulai pukul 11.00 dengan menu andalan ayam goreng kremes dan tahu isi. Pukul 09.30

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Rio mulai melakukan mise en place.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Rio menyiapkan adonan kremes, tahu isi yang sudah dibentuk, saringan minyak, dan penjepit di dekat penggorengan.	○	○
Rio menyalakan penggorengan berisi minyak pada suhu tinggi sejak pukul 09.30 agar pasti siap saat layanan dimulai.	○	○
Rio menyusun daftar persiapan (prep list) berdasarkan perkiraan jumlah pesanan makan siang hari itu.	○	○

2. Restoran menerima pesanan sup krim jagung untuk 40 orang dengan ukuran porsi 250 mL (2027). Juru masak memakai kartu resep standar pada gambar.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Kebutuhan jagung manis pipil untuk pesanan tersebut adalah ....

KARTU RESEP STANDAR — SUP KRIM JAGUNG

Hasil: 10 porsi **Ukuran porsi: 200 mL** Suhu saji: ≥ 70 °C

Bahan	Jumlah
Jagung manis pipil	600 g
Kaldu ayam	1.500 mL
Susu cair	400 mL
Mentega	50 g
Tepung terigu	40 g
Bawang bombai cincang	100 g
Garam dan merica	secukupnya

Catatan: takaran semua bahan disesuaikan dengan faktor konversi.

A. 2,4 kg
B. 750 g
C. 3,6 kg
D. 2,0 kg
E. 3,0 kg

Kunci singkat: 1. 1B 2S 3B 2. E

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu menjelaskan arti *mise en place* dan menyebut tiga manfaatnya?
- Dapatkah kamu menghitung faktor konversi bila jumlah dan ukuran porsi sama-sama berubah, serta berat kotor dari berat bersih dan rendemen?
- **Yang harus kuingat:** hitung **mundur** dari jam layanan, **semua bahan** dikali **faktor yang sama**, **jangan membulatkan ke bawah**, dan jangan menyalakan alat **terlalu dini**.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 5.2: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-5.2

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab 5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu

SMKKUL-5.3

◎ APA YANG DIUJI

Sub bab ini adalah penutup materi TKA Kuliner, dan topiknya adalah **metode dasar memasak**. Kisi-kisi menyebut lingkup materinya sebagai metode panas basah (merebus, mengukus), panas kering, dan kombinasi, serta suhu dan waktu memasak. Kompetensi yang diminta adalah **menerapkan metode memasak dengan benar dan aman**, yaitu level 2, dengan sebagian soal naik ke level 3 saat kamu menganalisis penyebab hasil yang gagal.

Contoh resmi Pusmendik untuk topik ini meminta kamu mengidentifikasi metode panas basah pada dua hidangan, yaitu sup oxtail dan *cheese cake*. Kunci resmi menyebut stewing dan *au bain-marie* sebagai jawaban, sedangkan boiling dan blanching juga termasuk panas basah. Hal ini menunjukkan bahwa **definisi tiap metode harus kamu kuasai dengan tegas**, dan sumber yang berbeda kadang mengelompokkan sedikit berbeda (lihat catatan di bagian 3).

Soal metode memasak berbentuk empat pola. **Memilih metode** yang cocok untuk bahan dan hasil yang diinginkan. **Menilai proses memasak** yang diberikan, misalnya sebuah resep dengan langkah-langkah. **Membaca suhu dan waktu**, misalnya catatan suhu hidangan atau suhu inti pada termometer. **Menemukan penyebab hasil yang gagal**, seperti kue yang gosong di luar tetapi basah di dalam.

Setelah mempelajari sub bab ini, kamu dapat:

- menjelaskan perubahan pada makanan saat dimasak dan tiga cara perpindahan panas;
- membedakan metode panas basah, panas kering, dan kombinasi beserta contohnya;
- memilih metode yang sesuai dengan bahan dan hasil yang diinginkan;
- memakai termometer inti dengan benar dan menentukan kematangan berdasarkan suhu inti;
- menilai pengaturan suhu dan waktu pada oven dan penggorengan serta menemukan penyebab hasil yang gagal;
- menerapkan aturan menahan, memanaskan ulang, dan membuang hidangan berdasarkan suhu dan waktu.

◆ KONSEP INTI

Memasak pada dasarnya adalah mengubah bahan mentah menjadi makanan yang aman, enak, dan mudah dicerna dengan bantuan panas. Panas yang sama bisa menghasilkan hasil yang sangat berbeda tergantung **cara panas itu dipindahkan** ke bahan. Telur yang direbus, digoreng, atau dikukus tetap telur, tetapi teksturnya berbeda. Karena itu, memilih metode

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

adalah keputusan yang penting.

1. Apa yang berubah saat makanan dimasak?

Beberapa perubahan utama (lihat Gambar 5.13):

- **Protein menggumpal dan mengeras.** Putih telur berubah dari bening menjadi putih padat. Protein yang terlalu lama dipanaskan menjadi keras dan alot.
- **Pati menyerap air dan mengembang** (gelatinisasi), sehingga beras menjadi nasi dan kentang menjadi empuk.
- **Jaringan ikat (kolagen) pada daging melunak** menjadi gelatin bila dimasak lama dengan panas lembap, sehingga daging alot menjadi empuk.
- **Permukaan berwarna cokelat dan beraroma** karena panas tinggi pada permukaan yang kering, misalnya pada daging panggang atau roti. Proses ini membentuk aroma dan warna yang disukai.
- **Sayuran melunak** dan sebagian warna dan vitamin berubah. Memasak terlalu lama membuat sayur pucat, lembek, dan kehilangan vitamin (Sub bab 4.3).
- **Kuman mati** bila suhu cukup tinggi dan cukup lama (Sub bab 3.3).

Panas berpindah dengan tiga cara.

- **Konduksi:** panas merambat lewat sentuhan, misalnya dari wajan ke bahan yang menempel di wajan.
- **Konveksi:** panas dibawa oleh cairan atau udara yang bergerak, misalnya air mendidih atau udara panas dalam oven konveksi.
- **Radiasi:** panas dipancarkan langsung, misalnya dari bara atau dari pemanas di atas *salamander*.



Gambar 5.13 Perubahan utama pada makanan saat dimasak dan tiga cara perpindahan panas. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Metode panas basah

Metode panas basah memasak dengan perantara **air, kaldu, atau uap**. Suhunya dibatasi oleh titik didih air (100 °C), sehingga cocok untuk bahan yang butuh panas lembut atau untuk melunakkan jaringan ikat.

- **Merebus (*boiling*):** direndam air yang mendidih penuh (gelembung besar, 100 °C). Untuk pasta, sayuran, telur, dan kentang.
- ***Simmering* (mendidih lemah):** air tepat di bawah titik didih, dengan gelembung kecil yang naik pelan (sekitar 85–95 °C). Untuk kaldu, sup, dan daging yang butuh waktu lama agar empuk, karena lembut dan tidak membuat daging mengeras.
- ***Poaching* (merebus dengan suhu lebih rendah lagi):** dalam cairan sekitar 70–80 °C. Untuk ikan, telur, dan buah, supaya lembut dan tidak hancur.
- **Mengukus (*steaming*):** dimasak oleh uap panas, bahan tidak menyentuh air. Cocok untuk ikan, sayuran, dan kue kukus karena lembut dan nutrisi lebih terjaga.
- ***Blanching*:** bahan dicelup air mendidih **sebentar** lalu **segera dimasukkan air es** (*shocking*) untuk menghentikan masak. Dipakai agar sayuran tetap hijau cerah dan renyah.
- ***Au bain-marie* (penangas air):** wadah berisi bahan diletakkan dalam wadah lain berisi air panas, sehingga bahan dipanaskan dengan lembut dan merata. Dipakai untuk memasak puding dan custard, serta menahan hidangan tetap hangat.

3. Metode panas kering

Metode panas kering memasak **tanpa air**, dengan udara panas, lemak, atau panas langsung. Suhunya bisa jauh di atas 100 °C sehingga permukaan menjadi cokelat dan beraroma.

- **Memanggang (*baking*)** dan **roasting:** dengan udara panas dalam oven. *Baking* biasanya untuk roti dan kue; *roasting* untuk daging dan sayur besar.
- ***Grilling*:** panas dari bawah (bara atau pemanggang). ***Broiling*** atau memakai *salamander*: panas dari atas.
- ***Sautéing* (menumis):** dimasak cepat dengan sedikit minyak dan api besar sambil diaduk atau digoyang. Untuk sayuran tipis dan irisan daging, supaya tetap renyah dan berwarna cerah.
- ***Shallow frying* atau *pan frying*:** menggoreng dengan minyak yang sedikit (sekitar setengah tinggi bahan), bahan dibalik agar kedua sisinya kering kecokelatan. Untuk ikan, telur mata sapi, dan nugget.
- ***Deep frying*:** bahan **terendam** minyak panas (sekitar 160–190 °C). Menghasilkan permukaan renyah merata, misalnya ayam goreng, kentang goreng, dan keripik.

4. Metode kombinasi

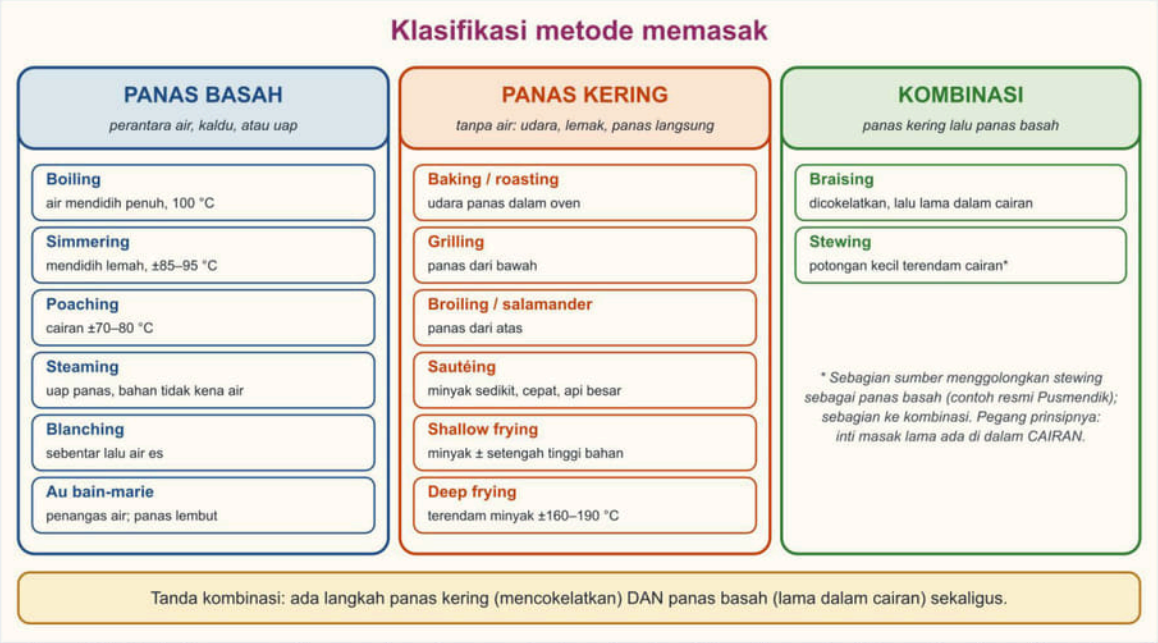
Metode kombinasi memadukan panas kering dan panas basah.

- ***Braising*:** daging atau sayur dicokelatkan dulu dengan panas kering (digoreng atau ditumis sebentar), lalu dimasak lama dalam sedikit cairan dalam panci tertutup dengan api kecil. Hasilnya empuk dan kuah kental beraroma. Cocok untuk daging alot.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- ***Stewing*:** potongan kecil dimasak terendam cairan, sering setelah ditumis. Contohnya semur dan sop daging.

Lihat Gambar 5.14 yang merangkum pengelompokan ini. Catatan: **sumber yang berbeda mengelompokkan *stewing* secara berbeda.** Sebagian buku memasukkannya ke panas basah (karena inti masak lamanya memakai cairan), sebagian ke kombinasi (karena ada langkah menumis dulu). Contoh resmi Pusmendik menggolongkannya sebagai panas basah. Pegang prinsip ini: **inti masak yang lama dilakukan di dalam cairan**, sedangkan langkah mencokelatkan di awal adalah panas kering. Bila soal meminta "metode kombinasi", ia biasanya menyebutkan jelas adanya langkah panas kering dan panas basah sekaligus.



Gambar 5.14 Metode memasak panas basah, panas kering, dan kombinasi beserta cirinya. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. Memilih metode menurut bahan dan hasil yang diinginkan

Memilih metode dimulai dari **sifat bahan** dan **hasil yang diinginkan** (lihat Gambar 5.15).

Memilih metode menurut bahan dan hasil

Bahan dan hasil yang diinginkan	Metode yang cocok	Alasan
Daging alot, harus empuk	**simmering atau braising lama**	panas lembut dan lama melunakkan kolagen
Daging empuk, cokelat di luar	**grilling, roasting, pan frying singkat**	panas kering singkat mencokelatkan, tidak keras
Ikan fillet tipis, lembut dan utuh	**mengukus atau poaching**	panas lembut menjaga bentuk, tanpa minyak
Sayuran hijau, tetap hijau dan renyah	**blanching + air es, atau tumis cepat**	masak singkat; hentikan masak segera
Hidangan renyah merata	**deep frying**	terendam minyak panas, panas merata
Telur dengan kuning utuh	**shallow frying atau poaching**	panas lembut, minyak sedikit
Roti, kue, bolu	**baking**	udara panas oven mengembangkan dan mematangkan
Puding atau custard halus	**au bain-marie**	panas lembut dan merata mencegah retak

Jangan terbalik: daging alot dipanggang singkat jadi liat; daging empuk direbus berjam-jam jadi kering.

Gambar 5.15 Pasangan bahan, hasil yang diinginkan, dan metode yang cocok. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Bahan dan hasil yang diinginkan	Metode yang cocok	Alasan
Daging alot, harus empuk	*simmering* atau *braising* lama	panas lembut dan lama melunakkan kolagen
Daging empuk, ingin cokelat di luar	*grilling*, *roasting*, *pan frying* singkat	panas kering singkat mencokelatkan tanpa membuat keras
Ikan fillet tipis, lembut dan utuh	mengukus atau *poaching*	panas lembut menjaga bentuk, tanpa minyak
Sayuran hijau, harus tetap hijau dan renyah	*blanching* lalu air es, atau menumis cepat	masak singkat, hentikan masak segera
Hidangan renyah merata	*deep frying*	terendam minyak panas, panas merata
Telur dengan kuning utuh	*shallow frying* atau *poaching*	panas lembut dan minyak sedikit
Roti, kue, bolu	*baking*	udara panas oven mengembangkan dan mematangkan
Puding atau custard halus	*au bain-marie*	panas lembut dan merata mencegah retak

6. Suhu inti dan termometer

Cara paling dapat dipercaya mengetahui apakah makanan sudah matang dan aman adalah mengukur **suhu inti**, yaitu suhu di bagian paling dalam dan paling tebal, memakai **termometer**

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

inti. Warna dan kekenyalan tidak selalu bisa diandalkan.

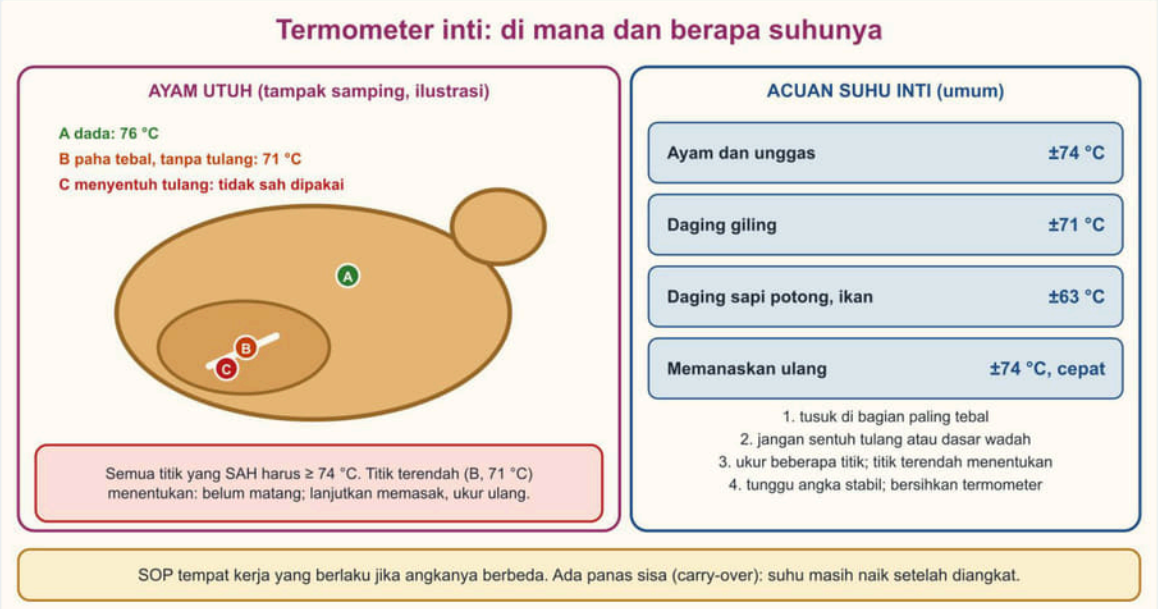
Beberapa acuan umum suhu inti (SOP tempat kerja yang berlaku jika berbeda):

- **Ayam dan unggas:** sekitar **74 °C**.
- **Daging giling:** sekitar **71 °C**.
- **Daging sapi potong dan ikan:** sekitar **63 °C**.
- **Memanaskan ulang** makanan yang sudah matang: sekitar **74 °C** atau lebih, dengan cepat.

Cara memakai termometer inti (lihat Gambar 5.16):

1. **Tusukkan ke bagian paling tebal** dari bahan.
2. **Jangan menyentuh tulang, wajan, atau dasar wadah**, karena tulang lebih panas atau lebih dingin dari dagingnya dan memberi pembacaan yang salah.
3. **Ukur beberapa titik.** Pada ayam utuh, bagian paha yang tebal biasanya yang paling lambat matang. **Semua titik yang sah harus mencapai batas**, dan titik yang paling rendah menentukan apakah masak sudah selesai.
4. **Tunggu angka stabil**, lalu bersihkan termometer sebelum dipakai di bahan lain.
5. Bila belum mencapai batas, **lanjutkan memasak** lalu ukur ulang. Menaikkan suhu oven jauh lebih tinggi untuk mempercepat justru menggosongkan luar sementara dalam belum matang.

Ada pula **panas sisa** (*carry-over cooking*): daging masih naik beberapa derajat setelah diangkat dari api, sehingga sering diangkat sedikit sebelum target dan didiamkan sebentar.



Gambar 5.16 Penempatan termometer inti pada ayam utuh dan acuan suhu inti beberapa bahan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

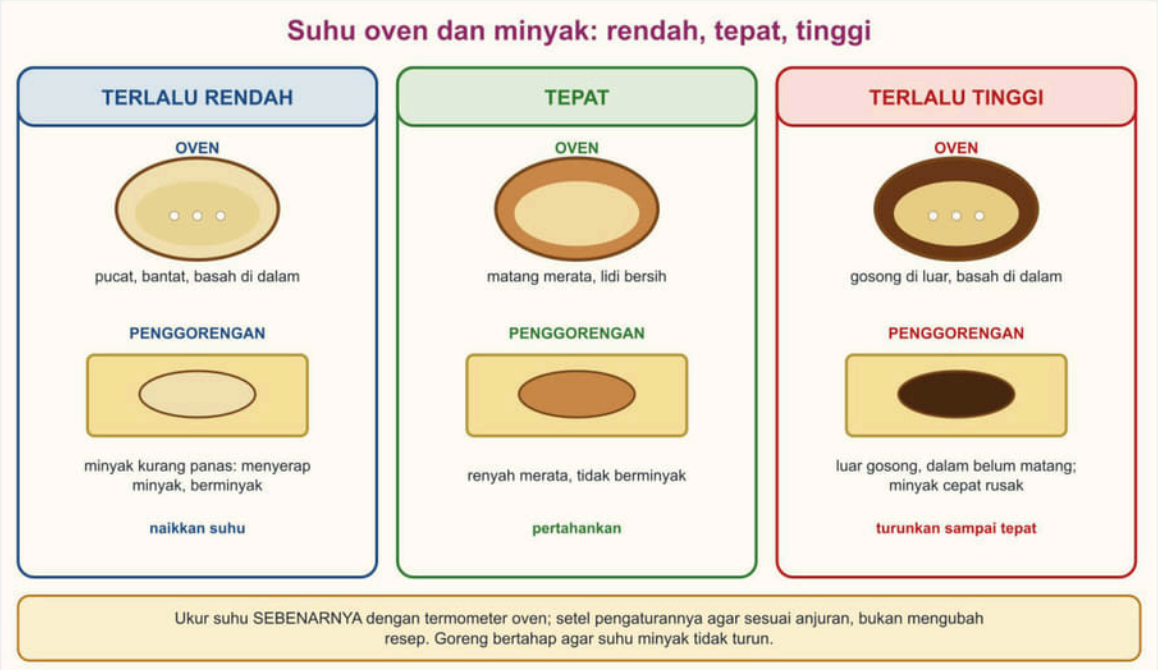
7. Suhu dan waktu pada oven dan penggorengan

Oven. (Lihat Gambar 5.17.) Suhu pada pengatur oven belum tentu sama dengan suhu sebenarnya di dalam. Karena itu kita memakai **termometer oven** untuk memeriksa, dan oven yang menyimpang perlu **dikalibrasi** atau pengaturannya disetel. Beberapa pelajaran:

- Oven dipanaskan terlebih dahulu (*preheat*) sebelum memasukkan adonan.
- Bila suhu oven **terlalu tinggi**, bagian luar gosong dan dalam masih basah. Bila **terlalu rendah**, hasil pucat, bantat, dan basah di dalam.
- **Menaikkan suhu jauh di atas anjuran tidak mempercepat matang dengan baik**; luar matang terlalu cepat dan dalam belum matang.
- Jangan sering membuka pintu oven karena suhunya turun.
- Hasil yang menyimpang diperbaiki dengan **menyetel suhu agar suhu sebenarnya sesuai anjuran**, bukan dengan mengubah resep.

Penggorengan. Suhu minyak untuk *deep frying* sekitar 160–190 °C, tergantung bahan.

- Minyak yang **kurang panas** membuat makanan menyerap minyak dan berminyak.
- Minyak yang **terlalu panas** membuat luar gosong sementara dalam belum matang, dan minyak cepat rusak.
- **Memasukkan terlalu banyak bahan sekaligus** menurunkan suhu minyak sehingga bahan menyerap minyak dan tidak renyah. Masukkan bertahap.
- Bahan dikeringkan lebih dulu agar tidak memercik. Minyak yang gelap dan berbusa diganti (Sub bab 4.1).



Gambar 5.17 Akibat suhu yang terlalu rendah, tepat, dan terlalu tinggi pada oven dan penggorengan. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

8. Menahan, memanaskan ulang, dan membuang

Setelah matang, hidangan ditahan pada suhu aman (Sub bab 3.3). Contoh SOP umum: hidangan panas **minimal 60 °C**, hidangan dingin **paling tinggi 5 °C**. Bila hidangan menyimpang dari batas, SOP menentukan tindakannya, misalnya:

- Bila di luar batas **kurang dari 2 jam**, segera dikembalikan ke suhu aman (dipanaskan ulang cepat sampai sekitar 74–75 °C atau didinginkan kembali).
- Bila sudah **2 jam atau lebih**, hidangan **dibuang**.
- Lama di luar batas dihitung **sejak catatan pertama yang menyimpang**, bukan sejak catatan terakhir.

Saat membaca tabel catatan suhu, periksa **tiap hidangan satu per satu**, tandai kapan suhunya pertama kali keluar batas, hitung lamanya sampai waktu pemeriksaan, lalu bandingkan dengan batas 2 jam. Jangan menilai dari satu angka saja: batas SOP diterapkan pada seluruh catatan, termasuk bila suhu hanya sedikit di luar batas.

9. Mengatur api, wadah, dan ukuran bahan

Metode yang sama bisa gagal bila api, wadah, atau ukuran bahan tidak sesuai.

- **Api besar** cocok untuk menumis cepat (*sautéing*) dan merebus sampai mendidih. **Api sedang** cocok untuk menggoreng dangkal dan memasak nasi. **Api kecil** cocok untuk *simmering*, *braising*, dan memasak saus agar tidak gosong di dasar.
- **Wajan lebar dan dangkal** memudahkan penguapan dan cocok untuk menumis; **panci tebal dan bertutup** menjaga panas dan uap sehingga cocok untuk memasak lama dan melunakkan daging. Menutup panci juga menghemat energi.
- **Ukuran wadah sesuai jumlah bahan.** Bahan yang terlalu banyak di wajan kecil membuat suhu turun dan bahan "merebus" dalam air yang keluar dari bahan itu, bukan menumis.
- **Ukuran potongan seragam** supaya matang bersamaan; bahan yang lebih tebal butuh waktu lebih lama atau api yang lebih lembut.
- **Suhu awal bahan** memengaruhi waktu. Daging yang langsung dari chiller butuh waktu lebih lama daripada yang sudah didiamkan sebentar, tetapi pendiaman di suhu ruang tidak boleh lama (Sub bab 3.3).

10. Cara menguji kematangan selain dengan termometer

Untuk keamanan, termometer inti paling andal. Namun, ada cara lain yang membantu menilai kualitas hasil, terutama untuk kue dan roti.

- **Kue dan bolu:** tusuk bagian tengah dengan lidi atau pisau kecil. Bila keluar bersih tanpa adonan basah, kue sudah matang. Permukaan yang kembali pulih saat ditekan juga tanda baik.
- **Roti:** ketukan pada bagian bawah terdengar berongga, dan warna kulit cokelat merata.
- **Nasi:** butiran empuk dan tidak berbau tepung.
- **Daging:** kekenyalan saat ditekan dan warna cairan yang keluar dapat membantu, tetapi **tidak menggantikan** pengukuran suhu inti pada unggas dan daging giling.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **Sayuran:** empuk tetapi masih sedikit renyah, warna tetap cerah.

Tanda-tanda ini melatih "rasa" juru masak, tetapi untuk bahan yang berisiko keamanan, angka pada termometer yang menentukan.

11. Keselamatan saat memasak

Setiap metode punya risiko khas yang perlu diwaspadai. Pada *deep frying*, jaga bahan tetap kering agar minyak tidak memercik, jangan mengisi wajan melebihi sepertiga atau setengah tinggi minyak, dan jangan meninggalkan minyak panas. Pada panas basah, hati-hati terhadap uap yang keluar saat membuka tutup. Pada oven, pakai sarung tangan tahan panas yang kering. Bila terjadi percikan atau luka bakar, ikuti pertolongan pertama yang sudah dipelajari di Sub bab 3.1. Memasak dengan aman adalah bagian dari memasak dengan benar.

CONTOH TERSELESAIKAN

Contoh 1 — Memilih metode untuk empat bahan

Dapur sebuah hotel pada 2027 menyiapkan empat bahan: (a) buntut sapi yang banyak jaringan ikat untuk sup yang empuk, (b) bayam untuk salad hangat yang harus tetap hijau cerah, (c) fillet ikan tipis untuk hidangan yang lembut dan utuh, (d) irisan singkong untuk keripik yang renyah merata. Tentukan metode yang tepat dan alasannya. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. (a) Buntut sapi alot dan kaya kolagen, butuh panas lembut dan lama: ***simmering* atau *braising*** (mencokelatkan dulu, lalu dimasak lama dalam cairan).
2. (b) Bayam harus tetap hijau dan tidak lembek: ***blanching*** sebentar lalu segera air es.
3. (c) Fillet tipis mudah hancur: **mengukus** atau ***poaching***, panas lembut menjaga bentuk.
4. (d) Keripik renyah merata: ***deep frying***, terendam minyak panas, irisan dikeringkan lebih dulu dan dimasukkan bertahap.

Jawaban: (a) simmering/braising, (b) blanching + air es, (c) mengukus atau poaching, (d) deep frying. Pilihan mengikuti sifat bahan dan hasil yang diinginkan.

Contoh 2 — Menentukan jam mulai dari lama panggang

SOP sebuah dapur pada 2027: lama memanggang ayam utuh di oven 180 °C adalah 45 menit per kilogram ditambah 15 menit. Ayam seberat 2 kg harus disajikan pukul 12.30, setelah didiamkan 15 menit begitu keluar dari oven. Oven dipanaskan 15 menit sebelum ayam dimasukkan. Tentukan jam menyalakan oven dan jam memasukkan ayam. *Data disusun untuk contoh.*

1. Lama panggang = 45 × 2 + 15 = **105 menit** (1 jam 45 menit).
2. Ayam harus keluar dari oven 15 menit sebelum 12.30, yaitu pukul **12.15**.
3. Ayam dimasukkan 105 menit sebelumnya: 12.15 − 1 jam 45 menit = **10.30**.
4. Oven dipanaskan 15 menit sebelumnya: dinyalakan pukul **10.15**.
5. Pastikan suhu inti paha mencapai sekitar 74 °C sebelum diangkat; bila belum, panggang lagi dan ukur ulang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jawaban: oven dinyalakan 10.15, ayam masuk 10.30, keluar 12.15, didiamkan, lalu disajikan 12.30. Waktu hanyalah perkiraan; **suhu inti** menentukan kematangan.

Contoh 3 — Menemukan kesalahan menggoreng kentang

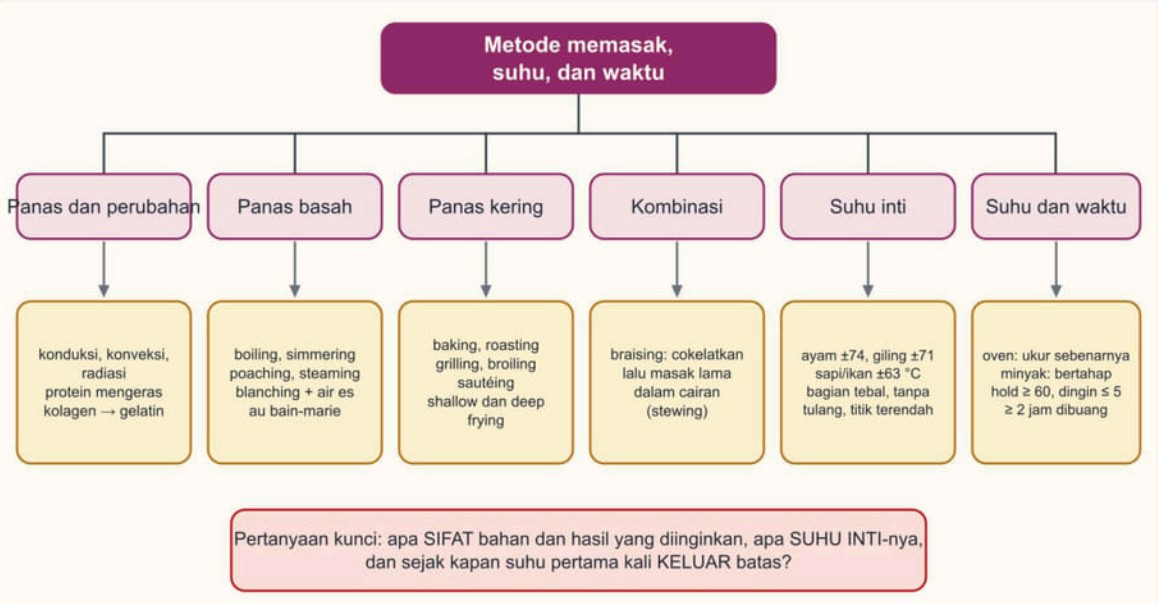
Seorang juru masak pada 2027 menggoreng 3 kg kentang basah sekaligus dalam wajan berisi sedikit minyak yang baru dipanaskan sebentar. Hasilnya pucat, lembek, dan berminyak. Temukan kesalahannya dan perbaiki. *Kasus disusun untuk contoh.*

1. **Kentang basah:** air menurunkan suhu minyak dan memercik. Perbaikan: keringkan kentang lebih dulu.
2. **Minyak kurang panas:** minyak baru dipanaskan sebentar, sehingga kentang menyerap minyak. Perbaikan: panaskan minyak sampai sekitar 160–180 °C.
3. **Terlalu banyak sekaligus:** 3 kg sekaligus menurunkan suhu minyak. Perbaikan: goreng **bertahap** dalam jumlah kecil.
4. **Minyak sedikit untuk *deep frying*:** kentang harus terendam agar matang merata. Perbaikan: pakai minyak yang cukup dalam wadah yang sesuai.

Jawaban: keringkan kentang, panaskan minyak sampai suhu yang tepat, goreng bertahap, dan pakai minyak yang cukup agar terendam. Semua kesalahan itu membuat suhu minyak rendah sehingga bahan menyerap minyak.

❖ PETA KONSEP

Gambar 5.18 merangkum metode memasak, suhu, dan waktu.



Gambar 5.18 Peta konsep metode memasak, suhu, dan waktu. Sumber: digambar oleh Tim Next Level Study Indonesia.

Yang harus kamu ingat

- Panas berpindah lewat konduksi, konveksi, dan radiasi. Protein mengeras, pati mengembang, kolagen melunak menjadi gelatin, permukaan kering mencokelat.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **Panas basah:** boiling, simmering, poaching, steaming, blanching (+ air es), au bain-marie. **Panas kering:** baking, roasting, grilling, broiling, sautéing, shallow frying, deep frying. **Kombinasi:** braising (dan stewing menurut sebagian sumber).
- Pilih metode menurut bahan dan hasil: alot → panas basah lama; fillet tipis → kukus atau poaching; sayur hijau → blanching + air es atau tumis cepat; renyah merata → deep frying; telur kuning utuh → shallow frying.
- Suhu inti: ayam ±74 °C, daging giling ±71 °C, sapi dan ikan ±63 °C; tusuk di bagian paling tebal tanpa menyentuh tulang; semua titik harus mencapai batas.
- Oven: ukur suhu sebenarnya; terlalu tinggi → gosong luar, basah dalam; terlalu rendah → pucat dan bantat; setel, jangan mengubah resep.
- Minyak: terlalu dingin atau terlalu penuh → berminyak; terlalu panas → gosong luar.
- Menahan: panas ≥ 60 °C, dingin ≤ 5 °C; di luar batas ≥ 2 jam dibuang; hitung sejak catatan pertama yang menyimpang.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

▲ STRATEGI DAN JEBAKAN

Langkah menjawab soal metode memasak:

1. **Tentukan bahan dan hasil yang diinginkan** (empuk, renyah, hijau, utuh, lembut).
2. **Tentukan metodenya** dari sifat bahan, lalu periksa apakah ia termasuk panas basah, kering, atau kombinasi.
3. **Pada soal suhu dan waktu**, baca angka dan jamnya dengan teliti, hitung lama di luar batas, dan bandingkan dengan SOP.
4. **Pada soal termometer**, cek posisi pengukuran: bagian tebal, tanpa menyentuh tulang, semua titik yang sah.
5. **Pada soal hasil yang gagal**, cari penyebab pada suhu, waktu, dan jumlah bahan, lalu pilih perbaikan yang menyasar penyebabnya.
6. **Pada soal pilihan jamak atau Benar/Salah**, nilai tiap pernyataan sendiri-sendiri.

Jebakan yang sering dipasang:

- **Boiling dianggap semua yang memakai air.** *Simmering*, *poaching*, dan mengukus berbeda suhunya.
- **Metode panas basah dan panas kering tertukar** pada langkah yang bercampur, misalnya langkah mencokelatkan daging.
- **Bahan alot dimasak singkat dengan panas kering**, atau bahan empuk dimasak berjam-jam.
- **Sayur hijau direbus lama** agar "matang", padahal membuatnya pucat dan lembek.
- **Termometer ditusuk ke tulang** atau hanya satu titik yang tampak matang.
- **Rata-rata suhu dipakai** padahal titik terendah yang menentukan.
- **Menaikkan suhu jauh** untuk mempercepat masak, atau menurunkan suhu pada oven yang sebenarnya sudah tepat.
- **Memasukkan bahan terlalu banyak ke minyak** sehingga suhu turun.
- **Waktu dihitung dari catatan terakhir**, bukan dari catatan pertama yang menyimpang.
- **"Suhu tidak pernah di bawah angka tertentu" dianggap aman** padahal batas SOP sudah dilewati.

> Contoh salah tafsir: seorang juru masak memanggang steak tebal di wajan panas sampai permukaannya cokelat gelap dan menyimpulkan steak sudah matang. Ia mengira warna luar menunjukkan kematangan. Padahal bagian dalam steak yang tebal masih dingin karena panas yang tinggi hanya mencokelatkan permukaan. Yang menentukan kematangan adalah suhu inti. Steak dilanjutkan di api lebih kecil atau di oven, lalu suhunya diukur di bagian paling tebal.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• BEDAH SOAL PREDIKSI

Soal pertama meminta kamu memilih **semua metode yang tepat** untuk tiga bahan dengan hasil yang berbeda-beda. Gunakan bagian 5 (Gambar 5.15): tentukan sifat bahan dan hasil, lalu metodenya.

►. Kepala dapur restoran meminta commis menentukan metode memasak untuk tiga bahan menu baru (2027): (1) iga sapi yang alot untuk sop iga yang empuk; (2) fillet ikan kakap tipis untuk hidangan yang lembut, tidak berminyak, dan bentuknya tetap utuh; (3) buncis untuk salad yang harus tetap hijau cerah dan renyah.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pilihan metode yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Iga sapi dimasak dengan simmering lama, metode panas basah yang melunakkan jaringan ikat.
☐ B. Fillet kakap digoreng terendam minyak (deep frying) agar teksturnya lembut dan tidak hancur.
☐ C. Buncis direbus lama sampai sangat empuk agar warna hijaunya tetap cerah ketika disajikan.
☐ D. Fillet kakap dikukus (steaming) karena panasnya lembut dan bentuk fillet tetap utuh.
☐ E. Buncis di-blanching lalu segera dimasukkan air es agar tetap hijau dan renyah.

Pembahasan **Kunci: A, D, E**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Metode panas basah (merebus, simmering, mengukus, blanching) memakai air/uap; metode panas kering (memanggang, menggoreng) memakai udara panas atau minyak. Pilihan metode mengikuti sifat bahan dan hasil yang diinginkan.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1 ✓** Pemanasan basah yang lama dan perlahan melunakkan jaringan ikat daging yang alot.
• **Pernyataan 2 ✗** Deep frying membuat permukaan garing dan ikan menyerap minyak, bertentangan dengan syarat lembut dan tidak berminyak.
• **Pernyataan 3 ✗** Jebakan: perebusan lama justru membuat buncis lembek dan warnanya berubah kusam kecokelatan.
• **Pernyataan 4 ✓** Pengukusan tidak memakai minyak dan tidak mengaduk bahan, sehingga fillet tetap lembut dan utuh.
• **Pernyataan 5 ✓** Perebusan singkat lalu pendinginan cepat menghentikan pemasakan sehingga warna dan kerenyahan terjaga.

Jawaban: pernyataan 1, 4, 5.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Soal kedua meminta kamu menilai pernyataan tentang sebuah resep yang mencampur langkah panas kering dan panas basah. Periksa tiap langkah dan tiap pernyataan satu per satu terhadap definisi metode.

►. Juru masak membuat semur daging sapi untuk menu restoran (2027) dengan langkah: (1) potongan daging sandung lamur digoreng sebentar dengan sedikit minyak di wajan panas sampai permukaannya kecokelatan; (2) daging dipindahkan ke panci, diberi kecap, bumbu, dan air sampai setengah terendam; (3) panci ditutup, lalu dimasak dengan api kecil selama 2 jam sampai daging empuk dan kuah mengental.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat tentang proses tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Langkah (1) memakai panas kering yang membentuk warna cokelat dan aroma di permukaan daging.
☐ B. Langkah (3) memakai panas basah yang melunakkan jaringan ikat pada daging yang alot.
☐ C. Api besar selama 2 jam pada langkah (3) membuat daging lebih cepat empuk tanpa merusak kuah.
☐ D. Gabungan langkah (1) sampai (3) termasuk metode kombinasi yang disebut braising.
☐ E. Panci dibiarkan terbuka pada langkah (3) agar daging lebih cepat empuk dan kuah tidak menyusut.

Pembahasan **Kunci: A, B, D**

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Metode kombinasi memakai panas kering dan panas basah berurutan. Braising: bahan dicokelatkan dulu, lalu dimasak perlahan dalam panci tertutup dengan cairan yang merendam sebagian bahan.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✓ Menggoreng sebentar dengan sedikit minyak (searing/sautéing) adalah panas kering yang mencokelatkan permukaan.
• **Pernyataan 2** ✓ Pemanasan lama dalam cairan dan uap melunakkan jaringan ikat.
• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: api besar membuat cairan cepat habis dan dasar panci gosong, sedangkan bagian luar daging mengeras sebelum jaringan ikatnya lunak.
• **Pernyataan 4** ✓ Braising menggabungkan panas kering (mencokelatkan) dan panas basah (dimasak tertutup dalam sedikit cairan).
• **Pernyataan 5** ✗ Jebakan: panci terbuka membuat uap dan cairan cepat menguap sehingga kuah menyusut dan daging di bagian atas mengering; braising dilakukan dalam panci tertutup.

Jawaban: pernyataan 1, 2, 4.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✎ LATIHAN

Kerjakan tanpa melihat kunci. Untuk tiap soal, tulis dulu sifat bahan dan hasil yang diinginkan, atau angka suhu dan jam yang menentukan, lalu uji tiap pilihan.

1. Pada prasmanan makan siang di sebuah gedung (Mei 2027), petugas katering mencatat suhu hidangan setiap jam. SOP katering: hidangan panas minimal 60 °C dan hidangan dingin paling tinggi 5 °C. Hidangan yang suhunya keluar dari batas kurang dari 2 jam segera dikembalikan ke suhu aman (dipanaskan ulang sampai minimal 75 °C atau didinginkan kembali); bila sudah 2 jam atau lebih, hidangan dibuang. Lama di luar batas dihitung sejak catatan pertama yang menyimpang. Supervisor memeriksa catatan pukul 14.00, dan belum ada tindakan apa pun.

Hidangan	11.00	12.00	13.00	14.00
Rendang (chafing dish)	72 °C	66 °C	61 °C	63 °C
Sayur lodeh	70 °C	56 °C	52 °C	50 °C
Salad buah (di atas es)	3 °C	4 °C	6 °C	8 °C

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

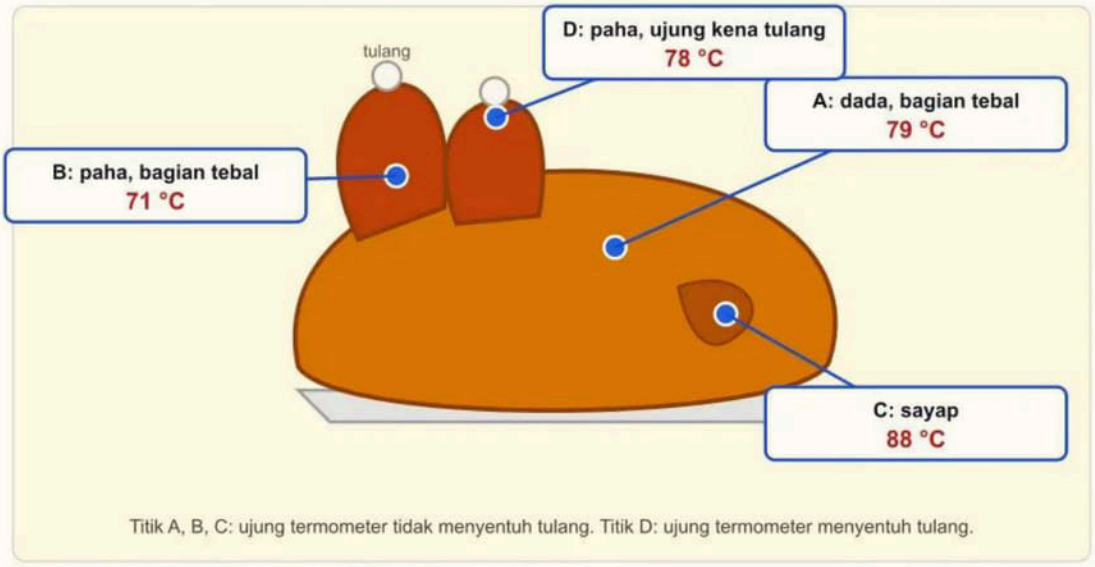
Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Rendang tetap boleh disajikan karena semua catatannya memenuhi batas hidangan panas.	○	○
Sayur lodeh masih boleh dipanaskan ulang karena suhunya tidak pernah turun di bawah 50 °C.	○	○
Salad buah harus dibuang karena suhunya sudah di atas 5 °C sejak pukul 13.00.	○	○

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Juru masak memanggang ayam utuh 1,6 kg di oven 180 °C untuk pesanan katering (2027). Pada menit ke-60 ia mengukur suhu inti di beberapa titik seperti pada gambar. SOP dapur: suhu inti diukur di bagian daging yang tebal tanpa menyentuh tulang, dan ayam dinyatakan matang bila semua titik ukur yang sah minimal 74 °C.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling tepat adalah ....

Hasil ukur termometer tusuk pada ayam panggang utuh (menit ke-60)



A. Mengangkat ayam karena rata-rata keempat suhu sudah di atas 74 °C
B. Memanggang lagi, lalu mengukur ulang paha tanpa menyentuh tulang
C. Mengangkat ayam karena titik D pada paha sudah mencapai 78 °C
D. Mengangkat ayam karena dada, bagian paling tebal, sudah 79 °C
E. Menaikkan suhu oven ke 250 °C agar paha cepat mencapai 74 °C

3. Siswa menguji satu resep bolu panggang di tiga oven sekolah pada 2027. Resep menganjurkan suhu 170 °C selama 35 menit. Setiap oven diatur ke 170 °C, lalu suhu di dalamnya diukur dengan termometer oven.

Oven	Suhu terbaca	Waktu	Hasil
1	170 °C	35 menit	matang merata, tusuk lidi bersih
2	195 °C	35 menit	kulit gosong, bagian tengah masih basah
3	150 °C	35 menit	pucat, bagian tengah basah dan bantat

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Hasil oven 2 menunjukkan bolu dapat matang lebih cepat bila suhunya dinaikkan jauh di atas anjuran.	○	○
Pengatur suhu oven 3 perlu disetel lebih tinggi sekitar 20 °C atau dikalibrasi agar suhu di dalamnya sesuai anjuran.	○	○
Pada oven 2, menurunkan pengatur suhu sampai termometer membaca sekitar 170 °C akan mendekatkan hasilnya ke oven 1.	○	○

4. Juru masak sebuah rumah makan menyiapkan beberapa hidangan pada 2027: ayam goreng tepung yang kulitnya renyah merata, tumis kangkung yang harus tetap hijau dan renyah, telur mata sapi dengan kuning telur utuh, dan bandeng presto yang digoreng dengan sedikit minyak lalu dibalik agar kedua sisinya kering kecokelatan.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Pernyataan yang tepat tentang teknik memasak hidangan tersebut adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Ayam goreng tepung memakai deep frying: bahan terendam minyak panas sehingga renyah merata.

☐ B. Tumis kangkung memakai sautéing: dimasak cepat dengan sedikit minyak dan api besar.

☐ C. Telur mata sapi memakai deep frying dalam minyak banyak agar kuning telurnya tetap utuh.

☐ D. Bandeng presto memakai shallow frying: minyak sedikit dan ikan dibalik agar kedua sisi kering kecokelatan.

☐ E. Ayam goreng tepung yang dimasukkan sekaligus terlalu banyak membuat suhu minyak turun sehingga ayam menyerap minyak.

Kunci singkat: 1. 1B 2S 3S 2. B 3. 1S 2B 3B 4. A, B, D, E

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

✔ PERIKSA DIRI

- Dapatkah kamu membedakan boiling, simmering, dan poaching, serta menyebut satu bahan untuk tiap metode?
- Dapatkah kamu menjelaskan mengapa termometer inti tidak boleh menyentuh tulang dan mengapa titik terendah yang menentukan kematangan?
- **Yang harus kuingat:** pilih metode dari **sifat bahan dan hasil yang diinginkan**; ukur **suhu inti** di bagian tebal; setel **suhu yang sebenarnya**, bukan resepnya; dan hitung lama di luar batas **sejak catatan pertama yang menyimpang**.

Latihan interaktif di LMS

Sub bab 5.3: kerjakan latihannya dan lihat progresmu.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-5.3

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Kuis Akhir Bab 5

SMKKUL-KB5

Jumlah soal: 25 **Waktu anjuran:** 60 menit

Kerjakan sendiri dan berwaktu. Setelah selesai, cocokkan dengan kunci di Bagian D, isi tabel skor, lalu lihat anjuran di bawahnya.

Kerjakan Kuis Bab 5 di LMS

Skor dan progresmu tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-KB5

1. Hotel Mandala menyiapkan makan siang rapat untuk 80 peserta pada 2027. Semua peserta dilayani serentak di ruang rapat. Menunya terdiri atas sup, hidangan utama (peserta memilih ayam panggang atau ikan kukus), dan puding, disajikan berurutan ke meja dengan satu harga Rp110.000 per orang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Jenis menu yang dipakai adalah ....

A. table d'hôte, karena rangkaian tetap, pilihan terbatas, dan satu harga
B. à la carte, karena peserta memilih hidangan utamanya sendiri dari daftar
C. prasmanan, karena melayani banyak peserta dalam waktu yang sama di ruang rapat
D. menu siklus, karena menu rapat berulang untuk kelompok yang sama setiap bulan
E. menu spesial, karena hanya disajikan pada hari rapat tertentu saja di hotel

2. Kantin sebuah perusahaan melayani 30 karyawan penderita tekanan darah tinggi pada 2027. Syarat paket makan siang: rendah garam, tidak banyak minyak, ada sayur, dan ada sumber protein.

Paket	Isi	Garam	Cara memasak
Paket A	ikan kukus, tumis sayur, nasi	sedikit	dikukus dan ditumis dengan sedikit minyak
Paket B	ayam goreng, sayur lodeh, nasi	sedang	digoreng terendam minyak
Paket C	ikan asin, sambal, nasi	sangat banyak	digoreng
Paket D	pepes tahu, sayur bening, nasi, pepaya	sedikit	dikukus dan direbus
Paket E	sayur bening dan nasi saja	sedikit	direbus

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Paket yang memenuhi semua syarat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Paket A
☐ B. Paket B
☐ C. Paket C
☐ D. Paket D
☐ E. Paket E

3. Dapur sebuah TK pada 2027 menyusun menu makan siang untuk anak usia 4–6 tahun. Pengelola menulis beberapa pedoman.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pedoman berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Menu anak sebaiknya berporsi kecil, tidak terlalu pedas, dan tampil menarik.	○	○
Camilan manis dan gorengan boleh dijadikan hidangan utama makan siang anak.	○	○
Syarat dari pemesan atau kelompok sasaran harus dipenuhi seluruhnya, bukan hanya sebagian.	○	○

4. Andika merebus spageti selama 25 menit sampai sangat lunak dan mulai hancur untuk menu pasta Italia Restoran Roma Kecil pada 2027. Pelanggan mengeluh pastanya terlalu lembek.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tingkat kematangan pasta yang benar menurut ciri masakan Italia adalah ....

A. sangat lunak dan hancur supaya mudah ditelan oleh semua pelanggan
B. sangat keras dan kering supaya tetap utuh saat dicampur dengan saus
C. hanya direndam air panas tanpa direbus supaya tidak terlalu matang
D. al dente, yaitu direbus sampai masih sedikit kenyal saat digigit
E. direbus bersama minyak sampai berwarna cokelat seperti hasil gorengan

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

5. Gambar menunjukkan meja prasmanan Rumah Makan Taman Indah pada pukul 11.30 tahun 2027 beserta suhu tiap hidangan. Aturan keamanan: hidangan panas ditahan paling rendah 60 °C dan hidangan dingin paling tinggi 5 °C.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....



A. mengganti piring ayam bakar dengan piring yang lebih besar agar tampak lebih menarik
B. menaruh salad buah ke dalam chafing dish agar suhunya tetap hangat selama prasmanan
C. memindahkan puding cokelat ke chafing dish agar tidak terlalu dingin saat dimakan
D. memasang kipas angin ke arah meja agar semua hidangan menjadi lebih dingin
E. menaruh salad buah di atas es dan memindahkan ayam bakar ke chafing dish

6. Katering Rasa Utama harus menyajikan 120 potong ayam goreng pukul 11.30 pada 2027. Urutan kerja ditunjukkan pada tabel. Penggorengan bertahap harus selesai pukul 11.25, deep fryer dipanaskan 15 menit sebelum menggoreng, dan tiap pekerjaan dimulai setelah pekerjaan sebelumnya selesai.

Urutan	Pekerjaan	Lama
1	Marinasi	60 menit
2	Ungkep	40 menit
3	Pendinginan	20 menit
4	Penggorengan bertahap	25 menit

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Jadwal yang benar adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Marinasi paling lambat dimulai pukul 09.00.
☐ B. Deep fryer sebaiknya dinyalakan pukul 08.00 agar minyaknya sudah siap.
☐ C. Ungkep paling lambat dimulai pukul 10.00.
☐ D. Penggorengan bertahap dimulai pukul 11.00.
☐ E. Pendinginan boleh dilewati sehingga ayam digoreng langsung setelah diungkep.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

7. Hidangan utama Restoran Mutiara pada 2027 dinilai kurang menarik. Nasi ditumpuk tinggi sampai menutupi ayam, saus tumpah ke tepi piring, hiasan yang dipakai adalah daun plastik, dan tidak ada sayuran di piring.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan penataan yang paling tepat adalah ....

A. menumpuk nasi lebih tinggi supaya porsi tampak banyak dan menutupi seluruh ayam di piring itu
B. memberi tempat jelas bagi nasi, ayam, dan sayur, membersihkan tepi piring, dan memakai garnish layak makan
C. menambah banyak saus sampai menutupi seluruh piring agar rasa dan warna hidangan lebih kuat
D. memenuhi seluruh permukaan piring dengan hiasan supaya tidak ada ruang yang tersisa di piring sama sekali agar tampak meriah
E. mempertahankan daun plastik sebagai hiasan karena tahan lama dan tidak mudah layu di piring

8. Panti Asuhan Kasih Ibu menyusun daftar menu makan malam untuk 14 hari pada 2027. Menu hari ke-1 sampai ke-14 berbeda-beda, dan setelah hari ke-14 daftar itu dipakai lagi dari hari ke-1, begitu seterusnya setiap dua minggu. Anak-anak panti makan bersama di ruang makan pada jam yang sama setiap hari.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Jenis menu yang dipakai panti adalah ....

A. à la carte, karena anak memilih hidangan satu per satu menurut harganya masing-masing
B. table d'hôte, karena rangkaian hidangan ditetapkan dengan satu harga
C. menu siklus, karena menu berganti tiap hari dalam satu periode lalu berulang
D. prasmanan, karena anak mengambil sendiri hidangan dari meja saji
E. menu spesial, karena hidangan hanya ditawarkan pada waktu tertentu

9. Dapur kantin SMK Karya pada 2027 akan menumis wortel dengan potongan berbentuk batang tipis seperti batang korek api, berukuran sekitar 3 × 3 × 50 mm, agar matang bersamaan dan tampak rapi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Potongan itu disebut ....

A. julienne
B. brunoise
C. chiffonade
D. dadu besar
E. cincang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

10. Tiga siswa SMK Kuliner membahas jenis menu untuk tugas praktik pada 2027. (Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Pada prasmanan, tamu mengambil sendiri hidangan dari meja saji, biasanya dengan harga tetap per orang.	○	○
Pada à la carte, rangkaian hidangan sudah ditetapkan dengan satu harga dan disajikan berurutan ke meja.	○	○
Menu siklus cocok untuk asrama atau sekolah yang menyajikan makanan setiap hari kepada kelompok yang sama.	○	○

11. Restoran Seoul Rasa pada 2027 ingin menyajikan bulgogi memakai daging sapi lokal karena daging impor terlalu mahal. Ciri pokok bulgogi: irisan tipis daging sapi yang direndam bumbu kecap asin, gula, dan bawang putih, lalu dipanggang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Rencana kerja yang tetap mempertahankan ciri pokok bulgogi adalah ....

A. memotong daging tebal-tebal lalu menggorengnya dalam tepung bumbu hingga renyah dan kering
B. mengiris daging lokal tipis, merendamnya dalam kecap asin, gula, dan bawang putih, lalu memanggangnya
C. merebus potongan daging dalam kuah santan dan rempah sampai sangat empuk dan berkuah kental
D. mencincang daging, membentuknya menjadi bulatan, lalu mengukusnya dalam kuah bening yang gurih dan hangat
E. memarut daging, mencampurnya dengan terigu, lalu menggorengnya terendam dalam minyak panas

12. Siswa Dapur Sekolah Mitra menyusun SOP mise en place untuk praktik pada 2027. (Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan Benar atau Salah untuk setiap usulan SOP berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Pekerjaan yang membutuhkan waktu menunggu, seperti pemeraman bumbu, dimulai paling awal.	○	○
Deep fryer dinyalakan dua jam sebelum layanan agar minyaknya sudah siap.	○	○
Bahan yang sudah dipotong tetapi tidak langsung dimasak disimpan dalam wadah tertutup berlabel di chiller.	○	○

13. Dapur Rumah Makan Pelangi pada 2027 menumis 4 kg sayuran campuran sekaligus dalam wajan kecil dengan api sedang. Sayuran mengeluarkan banyak air dan menjadi lembek

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

seperti direbus, bukan renyah seperti ditumis.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. menumis sayuran secara bertahap dalam jumlah kecil
☐ B. menutup wajan rapat agar sayuran matang oleh uapnya
☐ C. menurunkan api sampai kecil agar sayuran lebih empuk
☐ D. memakai wajan lebih lebar dan dangkal dengan api besar
☐ E. memotong sayuran dengan ukuran seragam agar matang bersamaan

14. Warung Ikan Bakar Mekar menyiapkan 12 ekor ikan kembung utuh pada 2027. Ikan digoreng dalam wajan dengan minyak setinggi kira-kira setengah tinggi ikan, lalu dibalik sekali agar kedua sisinya kering kecokelatan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Metode memasak yang dipakai adalah ....

A. shallow frying, karena minyaknya sedikit dan bahan dibalik
B. deep frying, karena ikan terendam minyak panas seluruhnya
C. sautéing, karena ikan dimasak cepat sambil terus diaduk
D. poaching, karena ikan dimasak dalam cairan bersuhu rendah di panci
E. blanching, karena ikan dicelup sebentar lalu didinginkan

15. Siswa SMK Kuliner mengelompokkan metode memasak pada praktik 2027 menjadi panas basah, panas kering, dan kombinasi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pengelompokan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Simmering termasuk metode panas basah.
☐ B. Grilling termasuk metode panas basah.
☐ C. Braising termasuk metode kombinasi.
☐ D. Sautéing termasuk metode panas kering.
☐ E. Steaming termasuk metode panas kering.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

16. Katering Sari Boga membutuhkan 12 kg fillet ayam bersih untuk 80 porsi (150 g per porsi) pada 2027. Ayam utuh dibeli Rp38.000 per kg, dan fillet bersih yang diperoleh adalah 60 persen dari berat ayam utuh.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang benar adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Ayam utuh yang harus dibeli sekitar 20 kg.
☐ B. Bila hanya membeli 12 kg ayam utuh, fillet yang diperoleh tetap 12 kg.
☐ C. Biaya ayam utuh untuk pesanan itu sekitar Rp760.000.
☐ D. Biaya ayam sekitar Rp9.500 per porsi.
☐ E. Biaya ayam hanya Rp5.700 per porsi karena hanya 12 kg yang dibeli.

17. Katering Laut Biru membutuhkan 11 kg udang bersih (tanpa kepala dan kulit) untuk pesanan pada 2027. Udang segar utuh yang dibeli memiliki rendemen 55 persen setelah dibersihkan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Udang utuh yang harus dibeli adalah ....

A. sekitar 6 kg
B. sekitar 16 kg
C. sekitar 17 kg
D. sekitar 24 kg
E. 20 kg

18. Siswa Dapur Hotel Latih pada 2027 membuat puding custard yang harus halus dan tidak retak atau berlubang. Percobaan pertama dipanggang langsung di oven dan permukaannya retak serta bagian pinggirnya matang berlebihan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Metode yang paling tepat adalah ....

A. deep frying, karena terendam minyak panas sehingga custard matang cepat
B. grilling, karena panas dari bawah mencokelatkan permukaan custard
C. blanching, karena dicelup sebentar lalu didinginkan dalam air es
D. sautéing, karena dimasak cepat dengan sedikit minyak dan api besar
E. au bain-marie, karena panas lembut dan merata mencegah custard retak

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

19. Dina menimbang gula pasir pada timbangan digital di Dapur Roti SMK Pelita pada 2027. Ia meletakkan mangkuk plastik seberat 180 g, lalu menuang gula sampai layar menunjukkan 250 g tanpa menekan tombol tare lebih dahulu. Resep meminta 250 g gula.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Berat gula yang sebenarnya dan tindakan yang benar adalah ....

A. gula 250 g, sudah tepat sehingga tidak perlu memakai tombol tare pada timbangan digital itu sama sekali
B. gula 430 g sehingga harus dikurangi sebanyak 180 g dari dalam mangkuk yang sama itu
C. gula 180 g, sama dengan berat mangkuk yang tertera pada layar timbangan digital tadi
D. gula hanya 70 g; mangkuk kosong diletakkan dulu dan tombol tare ditekan sebelum gula dituang
E. gula 250 g, tetapi bahan berikutnya tidak perlu lagi memakai tombol tare pada timbangan

20. Gambar menunjukkan kartu resep standar bubur ayam sebuah kantin. Pada 2027 kantin menerima pesanan 30 porsi dengan ukuran 300 mL tiap porsi, sedangkan resep standar menghasilkan 12 porsi berukuran 250 mL.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kebutuhan beras dan kaldu untuk pesanan itu adalah ....

KARTU RESEP STANDAR — BUBUR AYAM

Hasil: 12 porsi, masing-masing 250 mL

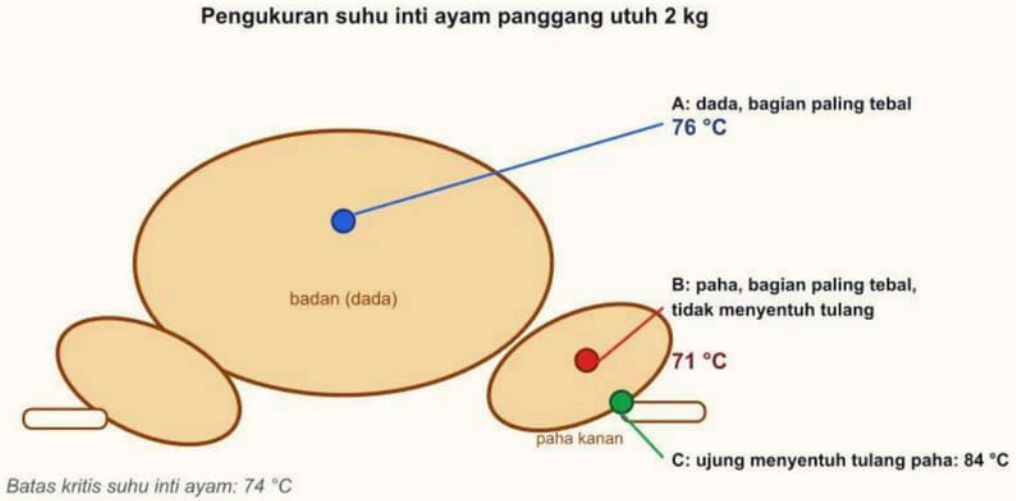
Beras	400 g
Ayam suwir	600 g
Kaldu	2.000 mL
Bawang goreng	60 g
Daun bawang	36 g

Pesanan: 30 porsi, masing-masing 300 mL

A. beras 1.000 g dan kaldu 5.000 mL
B. beras 480 g dan kaldu 2.400 mL
C. beras 1.200 g dan kaldu 6.000 mL
D. beras 1.480 g dan kaldu 7.400 mL
E. beras 2.000 g dan kaldu 10.000 mL

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

21. Gambar menunjukkan tiga pengukuran suhu inti pada ayam panggang utuh 2 kg di Dapur Katering Cipta pada 2027. Batas kritis suhu inti ayam adalah 74 °C. Pengukuran C dilakukan dengan ujung termometer menyentuh tulang paha.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan yang paling tepat adalah ....



A. ayam sudah matang karena dua dari tiga pengukuran sudah melebihi batas 74 °C yang berlaku
B. ayam belum matang karena titik sah terendah (paha, 71 °C) belum mencapai 74 °C; lanjutkan memasak
C. ayam sudah matang karena angka tertinggi 84 °C jauh melebihi batas kritis suhu inti ayam
D. ayam sudah matang karena rata-rata dada dan paha sebesar 73,5 °C sudah mendekati 74 °C
E. ayam belum matang sehingga suhu oven dinaikkan jauh di atas anjuran agar cepat matang

22. Pisang goreng di Dapur Kafe Pelita pada 2027 hasilnya gosong di luar dan masih keras di dalam. Minyak dipanaskan sampai sekitar 210 °C, seluruh pisang dimasukkan sekaligus, dan potongan pisang ada yang tebal dan ada yang tipis.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. menurunkan suhu minyak ke sekitar 160–180 °C
☐ B. memotong pisang dengan ketebalan yang seragam
☐ C. menambah waktu menggoreng pada suhu 210 °C agar bagian dalam matang
☐ D. memasukkan seluruh pisang sekaligus agar prosesnya lebih cepat
☐ E. menggoreng bertahap dalam jumlah kecil agar suhu minyak stabil

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

23. Dapur roti SMK Bina Sejahtera pada 2027 memanggang roti tawar dengan pengatur oven 190 °C. Rotinya pucat, bantat, dan basah di dalam. Siswa memasang termometer oven dan menemukan suhu sebenarnya di dalam oven hanya 150 °C.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. menaikkan pengaturan oven jauh sampai 250 °C agar cepat mengejar suhu
☐ B. menyetel pengaturan sampai suhu sebenarnya di dalam oven mencapai 190 °C
☐ C. memanaskan oven terlebih dahulu sebelum memasukkan adonan
☐ D. mengubah resep dengan menambah ragi agar roti mengembang lebih tinggi
☐ E. memeriksa suhu sebenarnya dengan termometer oven sebelum oven dipakai

24. Soto ayam ditahan di bak pemanas Rumah Makan Pondok Sari pada 2027. SOP: hidangan panas ditahan paling rendah 60 °C. Bila di luar batas kurang dari 2 jam, segera dipanaskan ulang cepat sampai 74–75 °C; bila 2 jam atau lebih, dibuang. Lama di luar batas dihitung sejak catatan pertama yang menyimpang. Pemeriksaan terakhir pukul 12.15.

Pukul	Suhu soto
10.00	68 °C
10.30	63 °C
11.00	58 °C
11.30	56 °C
12.15	54 °C

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang sesuai SOP adalah ....

A. dibuang karena sudah lebih dari 2 jam sejak dimasak pada pukul 10.00 tadi
B. dibuang karena suhunya sudah turun terus sejak pukul 10.30 dan tidak naik lagi
C. dibiarkan karena suhunya masih di atas 50 °C dan belum mendekati suhu ruangan di dapur itu
D. dipanaskan ulang cepat sampai 74–75 °C karena baru sekitar 1 jam 15 menit di bawah 60 °C
E. dipanaskan ulang perlahan sampai 60 °C lalu dibiarkan di bak pemanas yang sama

25. Juru masak Restoran Steak Citra pada 2027 memanggang steak sapi potong dengan target suhu inti 63 °C. Ia tahu bahwa daging masih naik beberapa derajat setelah diangkat dari api. Pelanggan memesan steak matang yang tidak kering.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling tepat adalah ....

A. menahan steak di atas api sampai suhu inti 70 °C agar benar-benar yakin matang
B. mengangkat steak tepat pada 63 °C lalu menaikkan api lagi untuk mengejar panas sisa
C. mengangkat steak sedikit sebelum 63 °C, mendiamkannya, lalu memastikan suhu inti mencapai 63 °C
D. mengangkat steak pada 55 °C dan langsung menyajikan karena panas sisa pasti cukup
E. mengandalkan warna cokelat permukaan tanpa mengukur karena sapi potong tidak perlu termometer

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11	___ / 9	Ulangi hlm. 250
Sub bab 5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur	6, 9, 12, 16, 17, 19, 20	___ / 7	Ulangi hlm. 266
Sub bab 5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu	13, 14, 15, 18, 21, 22, 23, 24, 25	___ / 9	Ulangi hlm. 280

Skor 70 % atau lebih: lanjut ke bab berikutnya. Skor 50–69 %: ulangi sub bab pada tabel yang kurang dari separuh benar. Skor di bawah 50 %: baca ulang bab ini dari awal. (Angka ini anjuran belajar, bukan prediksi nilai TKA.)

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bagian C · Simulasi TKA

Kerjakan setelah semua bab selesai. Kerjakan tiap simulasi dalam sekali duduk sesuai waktunya, tanpa membuka materi.

Daftar simulasi

Simulasi	Jumlah soal	Waktu	Kode LMS
Simulasi 1 — Prediksi TKA 2026	25 soal	60 menit	SMKKUL-FIN1
Simulasi 2 — Prediksi TKA 2026	25 soal	60 menit	SMKKUL-FIN2
Simulasi 3 — Prediksi TKA 2026	25 soal	60 menit	SMKKUL-FIN3

Saran: beri jeda beberapa hari antarsimulasi. Setelah tiap simulasi, cocokkan jawaban di Bagian D lalu ulangi sub bab yang ditunjuk tabel anjuran sebelum mengerjakan simulasi berikutnya.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Simulasi 1 — Prediksi TKA 2026

SMKKUL-FIN1

Petunjuk

Jumlah soal: 25. Waktu: 60 menit.

Kerjakan sekaligus tanpa membuka materi. Tandai jawaban pada lembar jawaban. Kunci dan pembahasan ada di Bagian D; hitung skor dan lihat tabel anjuran di akhir paket.

Kerjakan Simulasi 1 di LMS

Hasil dan analisis per sub bab tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-FIN1

1. Bu Sinta mengelola kantin di dalam pabrik garmen PT Sandang Prima pada 2027. Kantin hanya melayani karyawan pabrik pada jam istirahat. Perusahaan menanggung sewa tempat, listrik, dan sebagian harga makanan, sehingga karyawan cukup membayar Rp8.000 per porsi. Bu Sinta tetap memperoleh sedikit keuntungan dari setiap porsi. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Berdasarkan ruang lingkupnya, usaha Bu Sinta termasuk jenis usaha jasa boga ....

A. Komersial, karena terbuka bagi masyarakat umum yang ingin membeli
B. Nonkomersial, karena sepenuhnya dibiayai lembaga tanpa mencari laba
C. Semikomersial, karena melayani kalangan tertentu dan dibantu lembaga
D. Komersial, karena pengelolanya tetap memperoleh keuntungan dari tiap porsi
E. Nonkomersial, karena harga makanannya jauh di bawah harga pasar

2. Dapur unit produksi SMK ingin menghemat air, gas, dan listrik pada 2027 tanpa mengurangi keamanan pangan. Pengamatan: mesin pencuci piring dijalankan setiap kali ada sekitar 10 piring kotor, kompor dibiarkan menyala kecil di antara waktu memasak, dan pintu chiller sering terbuka lama saat staf mencari bahan. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Langkah yang paling tepat adalah ....

A. Mematikan chiller pada malam hari, lalu menyalakannya lagi pagi hari
B. Mencairkan bahan beku di bawah aliran air keran sepanjang malam
C. Mengganti mesin pencuci dengan mencuci manual memakai air panas
D. Membiarkan kompor menyala kecil agar gas tidak boros saat dinyalakan
E. Mencuci saat rak mesin penuh dan memberi label letak bahan chiller

3. Kedai "Bakso Urat Pak Darmo" ramai pukul 11.00–13.00, tetapi sepi pukul 14.00–17.00. Pada jam sepi, orang yang lewat kebanyakan siswa SMP dan SMA yang pulang sekolah lalu

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

menunggu jadwal di tempat les sebelah kedai. Porsi bakso biasa Rp20.000, sedangkan uang jajan siswa umumnya Rp10.000–Rp15.000 (2027).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Strategi yang tepat untuk meningkatkan penjualan pada jam sepi adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Menjual porsi bakso mini Rp12.000 khusus pukul 14.00–17.00.
☐ B. Memberi potongan 20% untuk semua menu sepanjang hari kerja.
☐ C. Membuat paket bakso mini dan es teh yang diumumkan lewat poster di tempat les.
☐ D. Memperpanjang jam buka sampai pukul 23.00 untuk menarik pembeli malam.
☐ E. Mengiklankan bakso jumbo Rp30.000 di media sosial untuk menarik siswa.

4. Sebelum menyiapkan sarapan hotel (2027), juru masak menguji tiga rak telur dengan merendam beberapa butir dari setiap rak dalam air. Hasilnya: rak 1 tenggelam dan berbaring mendatar di dasar; rak 2 tenggelam tetapi berdiri tegak di dasar; rak 3 mengapung. Menu hari itu adalah telur mata sapi (kuning telur harus tinggi dan putih telur kental) serta telur rebus untuk balado (harus mudah dikupas).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan yang paling tepat adalah ....

A. Rak 1 untuk kedua menu, rak 2 dan rak 3 dikembalikan kepada pemasok
B. Rak 2 untuk mata sapi, rak 1 untuk telur rebus, rak 3 tidak dipakai
C. Rak 1 untuk mata sapi, rak 2 untuk telur rebus, rak 3 dibuang
D. Rak 1 untuk mata sapi, rak 3 untuk telur rebus, rak 2 tidak dipakai
E. Rak 1 dan rak 2 untuk mata sapi, rak 3 untuk telur rebus balado

5. Pada praktik di dapur roti sekolah (2027), siswa akan mengeluarkan loyang panas dari oven, lalu membersihkan oven dengan cairan pembersih yang labelnya bertuliskan "korosif, hindari kontak dengan kulit dan mata".
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penggunaan APD dan pakaian kerja yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Mengangkat loyang dengan kain lap yang dibasahi agar tangan tidak terlalu panas.
☐ B. Mengangkat loyang dengan sarung tangan oven yang kering dan tidak robek.
☐ C. Memakai sarung tangan anti-potong saat mengangkat loyang karena bahannya tebal.
☐ D. Memakai sarung tangan karet panjang dan kacamata pelindung saat menyemprot pembersih.
☐ E. Memakai sepatu tertutup antislip selama bekerja di dapur.

6. Tim lari SMK akan mengikuti lomba pukul 08.00 (2027). Pelatih meminta sarapan pukul 06.00 dengan syarat: karbohidrat minimal 60 g sebagai sumber energi utama, protein

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

minimal 10 g, serta lemak paling banyak 10 g dan serat paling banyak 6 g agar mudah dicerna sebelum berlari.

Menu	Karbohidrat	Protein	Lemak	Serat
P: roti tawar, selai, pisang, susu rendah lemak	70 g	12 g	5 g	4 g
Q: nasi goreng telur	62 g	12 g	11 g	2 g
R: nasi tim ayam dan jus jeruk	58 g	15 g	6 g	2 g
S: bubur kacang hijau dan ketan hitam	75 g	14 g	6 g	15 g
T: lontong sayur labu siam	65 g	9 g	9 g	5 g

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menu sarapan yang paling tepat adalah ....

A. Menu P, karena memenuhi keempat syarat pelatih
B. Menu Q, karena karbohidrat cukup dan seratnya paling rendah
C. Menu R, karena proteinnya tertinggi dan lemaknya rendah
D. Menu S, karena karbohidrat dan proteinnya sangat tinggi
E. Menu T, karena karbohidratnya tinggi dan lemaknya rendah

7. Restoran "Saung Bambu" sering kehabisan bahan pada malam hari, tetapi pada waktu lain justru membuang sayur layu karena terlalu banyak dibeli (2027). Selama ini stok dicatat manual di buku seminggu sekali, sedangkan penjualan sudah tercatat di aplikasi kasir. Pemilik ingin memakai teknologi yang paling langsung membuat pembelian bahan sesuai pemakaian.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Teknologi yang paling tepat adalah ....

A. Timbangan digital agar setiap bahan yang dibeli tertimbang tepat
B. Kamera CCTV di gudang agar keluar-masuk bahan dapat diawasi
C. Lembar stok di komputer yang diisi seminggu sekali seperti biasa
D. Aplikasi pemesanan ke pemasok agar bahan diantar lebih cepat
E. Aplikasi stok terhubung kasir dengan peringatan stok minimum

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

8. Siswa SMK Kuliner merancang "Bar Pisang Kacang" untuk komunitas pelari dan pesepeda yang berolahraga setiap Minggu pagi di area hari bebas kendaraan kota (2027). Hasil wawancara: mereka membutuhkan camilan praktis untuk dimakan sebelum atau sesudah olahraga, mudah dibawa di saku, tidak lengket di tangan, dan ingin mengetahui kandungan energinya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Keputusan produk dan pemasaran yang sesuai adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Bar dilapisi cokelat tebal agar energinya bertambah dan lebih disukai.
☐ B. Bar dikemas satuan kecil seukuran saku dengan label energi dan protein per bar.
☐ C. Produk dijual di stan dekat garis akhir lari pada Minggu pagi hari bebas kendaraan.
☐ D. Produk dijual di minimarket dekat sekolah agar mudah dijangkau para siswa.
☐ E. Label mencantumkan peringatan alergen kacang karena produk memakai kacang.

9. Saat memesan pada Mei 2027, seorang tamu memberi tahu pramusaji bahwa ia alergi udang. Sepuluh menit kemudian, tamu itu memanggil pramusaji karena menemukan potongan udang di dalam capcai yang sudah ia makan beberapa suap. Tamu tampak cemas, tetapi belum merasakan gejala apa pun.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan pramusaji yang paling tepat adalah ....

A. Meminta maaf dan segera mengganti capcai dengan porsi baru tanpa udang
B. Meminta maaf dan memberi potongan harga untuk seluruh pesanan tamu
C. Mengangkat hidangan, menanyakan kondisi tamu, dan memanggil supervisor
D. Menenangkan tamu bahwa udangnya sedikit sehingga reaksinya mungkin ringan
E. Mengangkat hidangan, lalu menegur juru masak di dapur agar tidak terulang

10. Kedai "Es Teler Bu Narti" menjual es teler Rp15.000 per gelas dengan biaya bahan Rp6.000 per gelas (2027). Untuk akhir pekan, pemilik membuat promo "beli 2 gratis 1". Ia menganggap setiap transaksi promo berisi tepat 3 gelas.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Pembeli promo membayar Rp30.000 untuk 3 gelas, setara potongan sekitar 33% per gelas.	○	○
Laba kotor satu transaksi promo adalah Rp12.000.	○	○
Bila biaya bahan naik menjadi Rp10.000 per gelas, promo itu masih memberi laba kotor Rp5.000 per transaksi.	○	○

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

11. Restoran menyajikan sup bawang ala Prancis (2027). Setelah sup dituang ke mangkuk tahan panas dan diberi irisan roti serta keju parut, permukaannya harus dilelehkan dan dicokelatkan dalam 1–2 menit tepat sebelum disajikan, tanpa memanaskan ulang seluruh sup terlalu lama.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Alat yang paling tepat dipakai adalah ....

A. Microwave, agar keju meleleh dengan cepat
B. Steamer, agar keju lembut dan tidak kering
C. Oven konveksi yang baru mulai dipanaskan
D. Salamander, pemanggang berpanas dari atas
E. Bain-marie, agar sup tetap hangat merata

12. Panitia sekolah memesan bekal untuk kegiatan alam pada 2027. Bekal diambil pukul 06.00 dan baru dimakan pukul 11.00 di lokasi bersuhu sekitar 30 °C tanpa pendingin. Katering harus memilih lauk dan pelengkap yang paling kecil risikonya menimbulkan keracunan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menu yang tepat dipilih adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Opor ayam bersantan dengan kuah yang banyak.
☐ B. Rendang daging yang dimasak lama sampai kering dan berminyak.
☐ C. Salad sayur dengan saus mayones buatan sendiri dari telur.
☐ D. Kering tempe kacang yang digoreng dan dimasak sampai kering.
☐ E. Buah jeruk dan pisang utuh yang masih berkulit.

13. Supervisor Rumah Makan Sunda Rasa mengamati cara pramusaji berbicara kepada tamu pada Juni 2027. Malam itu dapur sedang sibuk, ada tamu yang menanyakan tingkat pedas menu, dan ada tamu lansia yang bertanya dalam bahasa Sunda, sedangkan tidak ada pramusaji yang fasih berbahasa Sunda.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Tamu bertanya apakah sayur asam pedas; pramusaji langsung menjawab "Tidak pedas, Bu" agar tamu tidak menunggu, tanpa memastikan ke dapur. Ini contoh komunikasi verbal yang baik.	○	○
Setelah mencatat, pramusaji mengulang pesanan dan menyebut perkiraan waktu sajinya karena dapur sedang sibuk. Ini contoh komunikasi verbal yang baik.	○	○
Pramusaji yang tidak fasih berbahasa Sunda menjawab tamu lansia dalam bahasa Indonesia yang sopan dan pelan. Ini contoh komunikasi verbal yang baik.	○	○

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

14. Seorang juru masak memotong ayam mentah di talenan, lalu hanya membilas pisaunya sebentar di bawah keran dan langsung memakainya untuk mengiris 2 kg tomat bagi salad siap santap (2027). Kepala dapur melihat kejadian itu sebelum salad disajikan. Salad tidak dimasak lagi sebelum disajikan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling tepat adalah ....

A. Membuang irisan tomat, lalu mencuci dan menyanitasi pisau itu
B. Tetap memakai tomat karena pisau sudah dibilas air sebelum mengiris
C. Merendam irisan tomat dalam air garam agar kuman dari ayam mati
D. Mencuci irisan tomat di air mengalir, lalu tetap menyajikannya
E. Menyimpan irisan tomat di chiller agar kuman dari ayam tidak tumbuh

15. Gambar menunjukkan susunan meja prasmanan untuk makan siang 150 tamu di aula sebuah kantor. Panitia mengeluh antrean macet karena banyak tamu berbalik arah, dan sebagian tamu sudah membawa puding sebelum mengambil nasi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan susunan meja yang paling tepat adalah ....

Susunan meja prasmanan makan siang di aula kantor (2027)



A. Piring, nasi, sayur, ayam, kerupuk & sambal; puding di meja lain
B. Petugas membagikan piring di pintu masuk; susunan hidangan tetap
C. Arah antrean dibalik dari kanan ke kiri agar tamu mulai dari piring
D. Puding dipindah ke ujung kanan setelah piring; hidangan lain tetap
E. Piring, puding, nasi, sayur, ayam, lalu kerupuk & sambal di ujung

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

16. UMKM "Kue Nusantara Bu Ratih" ingin menembus pasar daring dan swalayan pada 2027. Pemilik akan menyewa tenaga lepas untuk tiga pekerjaan: (1) menata kue agar tampil menarik di foto katalog, (2) menghitung kandungan gizi per sajian untuk label kemasan, dan (3) mengembangkan resep kue baru lalu membakukan takarannya.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pasangan pekerjaan dan profesi yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Pekerjaan (1) diserahkan kepada food photographer karena hasil akhirnya berupa foto.
☐ B. Pekerjaan (1) diserahkan kepada food stylist yang menata makanan untuk difoto.
☐ C. Pekerjaan (3) diserahkan kepada ahli gizi karena resep baru harus bergizi seimbang.
☐ D. Pekerjaan (2) diserahkan kepada ahli gizi (nutrisionis) yang memahami kandungan zat gizi.
☐ E. Pekerjaan (2) diserahkan kepada food stylist karena label kemasan harus tampil menarik.

17. Pelanggan unit usaha roti sebuah SMK menemukan sehelai rambut panjang di dalam roti (2027). Kepala produksi mendapati beberapa siswa berambut panjang hanya mengikat rambutnya tanpa penutup kepala, dan sebagian lain memakai topi pet yang tidak menutup rambut bagian belakang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan pencegahan yang paling tepat adalah ....

A. Mewajibkan semua siswa mengikat rambut dengan karet sebelum bekerja
B. Mewajibkan penutup kepala yang menutupi semua rambut
C. Mewajibkan siswa menyisir rambut di ruang produksi sebelum bekerja
D. Mewajibkan semua siswa memakai topi pet agar seragam tampak rapi
E. Memeriksa roti satu per satu sebelum dikemas untuk mencari rambut

18. Katering menghitung biaya daging untuk menu rendang (2027).

Uraian	Data
Daging sapi mentah yang dibeli	4 kg × Rp125.000 per kg
Berat rendang matang dari 4 kg daging	2 kg
Berat rendang per porsi	80 g

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Biaya daging untuk satu porsi rendang adalah ....

A. Rp10.000
B. Rp5.000
C. Rp12.500
D. Rp20.000
E. Rp25.000

19. Dapur katering menerima dua jenis ayam pada 2027. Ayam kampung: dagingnya lebih padat dan liat, lemaknya sedikit, dan perlu dimasak lebih lama. Ayam broiler: dagingnya empuk, lemaknya lebih banyak, dan cepat matang. Menu minggu ini adalah soto ayam kuah bening, ayam goreng tepung renyah, dan opor ayam yang dimasak lama.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pemilihan ayam yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Ayam kampung untuk soto karena direbus lama menghasilkan kaldu gurih dan daging tidak hancur.
☐ B. Ayam kampung untuk ayam goreng tepung agar cepat matang dan dagingnya empuk.
☐ C. Ayam broiler untuk ayam goreng tepung karena empuk dan cepat matang saat digoreng.
☐ D. Ayam broiler untuk opor yang dimasak lama agar dagingnya tetap utuh dan padat.
☐ E. Ayam broiler untuk soto kuah bening karena lemaknya banyak sehingga kuah lebih jernih.

20. Unit usaha SMK memilih satu ide usaha untuk dijual di kantin sekolah pada jam istirahat (2027). Syarat: perkiraan peminat minimal 80 orang per hari, modal paling banyak Rp3.000.000, dan memakai alat yang sudah dimiliki sekolah, yaitu kompor, oven, mixer, dan kukusan (belum ada blender dan freezer).

Ide	Perkiraan peminat per hari	Penjual sejenis di kantin	Alat utama	Modal awal
Jus buah segar	150 orang	3	blender	Rp2.500.000
Roti sobek isi	90 orang	0	oven, mixer	Rp2.000.000
Es krim buah	160 orang	1	freezer	Rp2.800.000
Kue basah kukus	60 orang	2	kukusan	Rp1.000.000
Martabak manis	120 orang	0	wajan martabak	Rp3.500.000

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Ide yang paling tepat dipilih adalah ....

A. Jus buah segar, karena peminatnya banyak dan modalnya cukup
B. Roti sobek isi, karena alatnya ada dan belum ada pesaing
C. Es krim buah, karena peminatnya paling banyak di sekolah
D. Kue basah kukus, karena modalnya paling kecil dan alatnya ada
E. Martabak manis, karena peminat banyak dan belum ada pesaing

21. Resep standar roti manis di dapur sekolah (2027) memakai 2 kg tepung.

Bahan	Jumlah
Tepung terigu protein tinggi	2.000 g
Gula pasir	300 g
Ragi instan	20 g
Garam	30 g
Air dingin	1.100 mL
Mentega	200 g

Hari ini hanya tersedia 1,5 kg tepung, sehingga semua bahan disesuaikan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kebutuhan ragi instan dan air dingin adalah ....

A. 10 g ragi dan 550 mL air
B. 15 g ragi dan 1.100 mL air
C. 20 g ragi dan 825 mL air
D. 15 g ragi dan 800 mL air
E. 15 g ragi dan 825 mL air

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

22. Dapur hotel menyiapkan beberapa hidangan pada 2027: telur poach untuk sarapan, kaldu sapi bening untuk sup, pangsit kukus isi ayam, dan sayur bayam bening.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat tentang metode memasaknya adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Telur poach dimasak dalam air panas di bawah titik didih (sekitar 70–80 °C) agar putihnya lembut dan utuh.
☐ B. Kaldu sapi bening dididihkan keras terus-menerus agar sari daging cepat keluar.
☐ C. Pangsit kukus matang oleh uap air panas sehingga kulitnya tidak lembek berair seperti bila direbus.
☐ D. Sayur bayam bening direbus sebentar dalam kuah mendidih agar warnanya tetap hijau.
☐ E. Semua hidangan tersebut termasuk metode panas basah karena memakai air atau uap air.

23. Rani bertugas di stasiun hidangan dingin untuk layanan makan siang pukul 11.00 (2027). Menunya salad sayur dengan saus wijen dan gado-gado. Pukul 09.00 ia memulai mise en place.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Rani menuang saus wijen ke semua porsi salad pukul 09.30 agar layanan lebih cepat.	○	○
Rani menyiapkan piring saji yang sudah didinginkan untuk salad.	○	○
Rani menata sayuran yang sudah dicuci dan dipotong dalam wadah tertutup di chiller dekat stasiunnya.	○	○

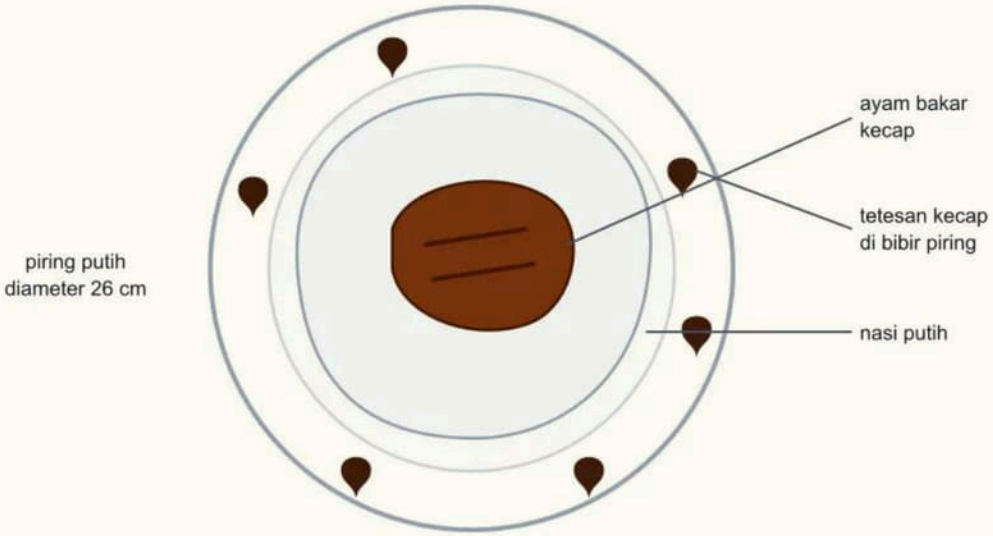
24. Siswa menggoreng paha ayam mentah berukuran besar (tanpa diungkep) dalam deep fryer bersuhu 190 °C pada praktik 2027. Setelah 8 menit kulitnya sudah cokelat tua, tetapi termometer tusuk di bagian daging paling tebal baru menunjukkan 55 °C. SOP: suhu inti ayam minimal 74 °C. Pesanan berikutnya harus siap dalam 40 menit.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan proses yang paling tepat untuk penggorengan berikutnya adalah ....

A. Menaikkan suhu minyak ke 200 °C agar bagian dalam ayam cepat matang
B. Menggoreng pada 190 °C lebih lama sampai kulit berwarna sangat gelap
C. Menggoreng 8 menit pada 190 °C, lalu menyajikannya karena kulit matang
D. Mengungkep ayam lebih dahulu, lalu menggorengnya sebentar pada 170 °C
E. Memotong ayam lebih kecil, lalu menggoreng sampai kulit cokelat tua

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

25. Siswa menguji coba penyajian menu nasi ayam bakar untuk kafe sekolah seperti pada gambar. Panelis menilai penampilannya kurang menarik walaupun rasanya enak. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Perbaikan penyajian yang paling tepat adalah ....

Uji coba penyajian nasi ayam bakar — dinilai kurang menarik (2027)



A. Menabur seledri, menambah kecap, dan memakai piring lebih besar
B. Mengecilkan nasi, menambah lalapan berwarna, mengelap bibir piring
C. Memakai piring cokelat, menumpuk nasi tinggi, dan menambah kerupuk
D. Menambah sambal merah, kerupuk, dan taburan bawang goreng di atas nasi
E. Mengelap bibir piring, menambah kecap, dan menabur bawang goreng

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Lembar jawaban

No	A	B	C	D	E
1	○	○	○	○	○
2	○	○	○	○	○
3					
4	○	○	○	○	○
5					
6	○	○	○	○	○
7	○	○	○	○	○
8					
9	○	○	○	○	○

No	A	B	C	D	E
10					
11	○	○	○	○	○
12					
13					
14	○	○	○	○	○
15	○	○	○	○	○
16					
17	○	○	○	○	○
18	○	○	○	○	○

No	A	B	C	D	E
19					
20	○	○	○	○	○
21	○	○	○	○	○
22					
23					
24	○	○	○	○	○
25	○	○	○	○	○

Soal PG kompleks / Benar–Salah (nomor 3, 5, 8, 10, 12, 13, 16, 19, 22, 23): jawab langsung pada soalnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja	1, 15	___ / 2	Ulangi hlm. 10
Sub bab 1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner	7	___ / 1	Ulangi hlm. 22
Sub bab 1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner	16	___ / 1	Ulangi hlm. 34
Sub bab 2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar	8, 20	___ / 2	Ulangi hlm. 60
Sub bab 2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner	10, 18	___ / 2	Ulangi hlm. 74
Sub bab 2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring	3	___ / 1	Ulangi hlm. 89
Sub bab 2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan	9, 13	___ / 2	Ulangi hlm. 102
Sub bab 3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur	5	___ / 1	Ulangi hlm. 128
Sub bab 3.2 · Higiene dan sanitasi makanan	17	___ / 1	Ulangi hlm. 140
Sub bab 3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi	12, 14	___ / 2	Ulangi hlm. 153
Sub bab 3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan	2	___ / 1	Ulangi hlm. 172
Sub bab 4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan	11	___ / 1	Ulangi hlm. 199
Sub bab 4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih	4, 19	___ / 2	Ulangi hlm. 212
Sub bab 4.3 · Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan	6	___ / 1	Ulangi hlm. 225
Sub bab 5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia	25	___ / 1	Ulangi hlm. 250
Sub bab 5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur	21, 23	___ / 2	Ulangi hlm. 266
Sub bab 5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu	22, 24	___ / 2	Ulangi hlm. 280

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Simulasi 2 — Prediksi TKA 2026

SMKKUL-FIN2

Petunjuk

Jumlah soal: 25. Waktu: 60 menit.

Kerjakan sekaligus tanpa membuka materi. Tandai jawaban pada lembar jawaban. Kunci dan pembahasan ada di Bagian D; hitung skor dan lihat tabel anjuran di akhir paket.

Kerjakan Simulasi 2 di LMS

Hasil dan analisis per sub bab tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-FIN2

1. Restoran "Rasa Nusantara" melihat tren meningkatnya tamu vegan pada 2027, yaitu tamu yang tidak mengonsumsi bahan hewani apa pun, termasuk telur, susu, udang kering, dan kaldu hewani. Restoran ingin menambah satu menu khas Indonesia yang benar-benar vegan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Menu yang paling tepat adalah ....

A. Gado-gado tanpa telur dengan saus kacang dan kerupuk udang
B. Sayur lodeh labu siam dengan santan dan bumbu terasi
C. Rendang jamur tiram dengan santan, cabai, dan rempah
D. Sop sayuran bening yang dimasak dengan kaldu ayam
E. Tumis kangkung dengan saus tiram dan bawang putih

2. Siswa merencanakan minuman jamu kekinian (kunyit asam dan beras kencur) dalam botol berdesain modern, dengan biaya Rp6.500 per botol dan rencana harga jual Rp12.000 (2027). Mereka menyurvei tiga kelompok calon pembeli di sekitar sekolah.

Kelompok	Pernah minum jamu	Mau membeli bila kemasan modern	Harga yang dianggap wajar
Siswa SMA (200 orang)	30%	70%	Rp5.000–Rp8.000
Ibu rumah tangga (150 orang)	85%	40%	Rp5.000–Rp10.000
Pegawai kantor (120 orang)	60%	75%	Rp10.000–Rp15.000

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Target pasar utama yang paling tepat adalah ....

A. Siswa SMA, karena jumlahnya paling banyak dan minatnya tinggi
B. Ibu rumah tangga, karena paling banyak yang pernah minum jamu
C. Ketiga kelompok sama besar agar penjualan merata dan aman
D. Pegawai kantor, karena berminat dan mau membayar harganya
E. Siswa SMA dan ibu rumah tangga karena jumlah totalnya besar

3. Unit usaha SMK menjual nasi bakar dengan data per bulan berikut (2027).

Uraian	Jumlah
Biaya tetap (sewa, honor pengelola, penyusutan alat)	Rp3.000.000
Biaya variabel per bungkus (bahan, kemasan, gas)	Rp7.000
Perkiraan penjualan	600 bungkus
Target laba	Rp1.800.000

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Harga jual per bungkus agar target laba tercapai adalah ....

A. Rp10.000
B. Rp15.000
C. Rp12.000
D. Rp8.000
E. Rp16.800

4. Sebuah dapur di ruko memproduksi tiga merek makanan sekaligus pada 2027: "Ayam Geprek Mantap", "Bowl Sehat", dan "Martabak Mini". Semua merek hanya dijual lewat aplikasi pesan-antar. Tidak ada kursi untuk makan dan tidak ada etalase; pembeli tidak datang ke lokasi, dan semua pesanan diambil oleh kurir.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Model usaha kuliner tersebut disebut ....

A. Restoran cepat saji dengan layanan makan di tempat
B. Katering acara yang memasak berdasarkan pesanan besar
C. Food court yang menampung beberapa penjual dalam satu area
D. Kafetaria swalayan tempat pembeli mengambil sendiri
E. Cloud kitchen, dapur yang hanya melayani pesanan daring

5. Desa Sukamulya resmi menjadi desa wisata pada 2027. Data pengelola: setiap akhir pekan datang sekitar 400 wisatawan yang hanya berkunjung satu hari; mereka sering menanyakan oleh-oleh khas desa; warung yang ada hanya menjual mi instan dan kopi. Desa itu penghasil singkong dan gula aren. Siswa SMK di desa itu menganalisis peluang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

usaha.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kesimpulan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Peluang terbesar adalah membuka warung mi instan lagi karena terbukti laku di desa itu.
☐ B. Ada peluang menjual oleh-oleh berbahan singkong dan gula aren yang tahan beberapa hari.
☐ C. Makanan khas yang disajikan di tempat, seperti getuk dan wedang aren, menjawab kebutuhan wisatawan.
☐ D. Produk harus tahan minimal satu bulan karena wisatawan menginap lama di desa itu.
☐ E. Produksi makanan segar dipusatkan menjelang Sabtu–Minggu karena wisatawan datang akhir pekan.

6. Bendahara unit usaha kantin SMK mencatat kas laci pada Senin, 3 Mei 2027.

Keterangan	Masuk	Keluar
Saldo awal kas laci	Rp500.000	
Penjualan tunai	Rp1.250.000	
Pembelian bahan di pasar		Rp640.000
Pembayaran gas dan air galon		Rp110.000

Selain itu, ada penjualan Rp300.000 lewat QRIS yang langsung masuk rekening bank sekolah, bukan ke laci kas.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat berdasarkan catatan tersebut adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Saldo kas laci pada akhir hari adalah Rp1.000.000.
☐ B. Saldo kas laci akhir hari Rp1.300.000 karena penjualan QRIS ikut dihitung.
☐ C. Total penjualan kantin hari itu adalah Rp1.550.000.
☐ D. Total pengeluaran kas hari itu adalah Rp750.000.
☐ E. Laba hari itu sama dengan saldo akhir dikurangi saldo awal, yaitu Rp500.000.

7. Pukul 07.00 sebuah truk pemasok tiba di dapur hotel (2027) membawa daging beku, susu dan yoghurt dingin, serta beras dan tepung. SOP penerimaan: (1) cocokkan barang dengan surat pesanan; (2) periksa suhu dan mutu (bahan dingin paling tinggi 5 °C, bahan beku paling tinggi −18 °C); (3) simpan bahan beku dan dingin paling lambat 15 menit setelah diperiksa; (4) tanda tangani surat jalan setelah semua sesuai.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Petugas menandatangani surat jalan lebih dulu agar sopir dapat segera berangkat, lalu memeriksa barang.	○	○
Setelah diperiksa, daging beku serta susu dan yoghurt disimpan lebih dulu, baru kemudian beras dan tepung.	○	○
Yoghurt yang suhunya 10 °C dicatat dan dikembalikan walaupun jumlahnya sesuai pesanan.	○	○

8. Restoran "Laut Biru" memiliki tim pelayanan dengan tugas berikut (2027): host (menyambut tamu dan mengatur tempat duduk), captain (mengawasi pramusaji di satu area dan menangani permintaan khusus tamu), pramusaji (mencatat pesanan dan menyajikan), serta kasir (menerima pembayaran). Malam ini terjadi beberapa situasi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penanganan yang sesuai pembagian tugas adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Rombongan 10 tamu tanpa reservasi datang; host mengatur meja dan memberi tahu perkiraan waktu tunggu.
☐ B. Tamu ingin tagihan dibagi per orang; pramusaji langsung mengubah nominal di mesin kasir.
☐ C. Tamu memesan kue ulang tahun kejutan untuk temannya; kasir mengaturnya bersama dapur.
☐ D. Tamu meminta hidangan dimasak tanpa bawang; captain memastikan permintaan khusus itu sampai ke dapur.
☐ E. Pramusaji baru salah mengantar pesanan ke meja; host menegur dan membagi ulang meja pramusaji.

9. Pukul 21.45, Fikri, juru masak shift sore di dapur hotel, melihat suhu chiller daging naik menjadi 9 °C, padahal biasanya 3 °C. Shift malam mulai pukul 22.00, dan Fikri seharusnya pulang pukul 22.00. Di dapur ada chiller lain yang masih kosong sebagian, dan teknisi hotel bertugas 24 jam (2027).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan Fikri yang paling mencerminkan budaya kerja yang baik adalah ....

A. Memanggil teknisi, memindahkan daging, dan mencatat di buku serah terima
B. Memindahkan daging ke chiller lain, lalu mencatat di buku serah terima
C. Memutar termostat lebih dingin, lalu mencatat di buku serah terima
D. Memanggil teknisi dan mencatat di buku serah terima, daging tetap di sana
E. Memanggil teknisi dan memindahkan daging, lalu pulang tanpa mencatat

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

10. Saat membuat jus untuk 80 porsi pada praktik 2027, blender besar di dapur sekolah mengeluarkan bau hangus, bodinya bergetar keras, dan kabelnya terasa panas. Pesanan harus selesai 30 menit lagi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tindakan yang paling tepat adalah ....

A. Mematikan dan mencabut blender, memberi label rusak, lalu melapor
B. Melanjutkan memblender dengan kecepatan rendah agar pesanan selesai
C. Membalut kabel yang panas dengan selotip, lalu memakai blender lagi
D. Mendiamkan blender 10 menit agar dingin, lalu memakainya kembali
E. Memindahkan blender ke stop kontak lain, lalu mencobanya kembali

11. Katering "Dapur Bu Lilis" baru buka di sebuah kompleks perumahan besar dan ingin mendapat pesanan nasi kotak untuk arisan, pengajian, dan syukuran warga (2027). Survei: pemesan umumnya ibu-ibu berusia 40–60 tahun yang memilih katering berdasarkan rekomendasi kenalan dan setelah mencicipi; mereka aktif di grup WhatsApp RT dan pengajian. Dana promosi hanya Rp1.000.000.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Strategi pemasaran yang paling tepat adalah ....

A. Membagikan kotak cicip secara acak di gerbang kompleks setiap pagi
B. Mengumumkan diskon 30% untuk pesanan pertama di grup WhatsApp RT
C. Memasang spanduk besar di gerbang kompleks dengan nomor telepon
D. Mengunggah video memasak ke TikTok setiap hari untuk menarik minat
E. Membagi kotak cicip di pengajian, lalu promosi lewat grup RT

12. Petugas sanitasi menemukan lalat dan kecoak di dapur kantin sekolah pada 2027. Ia menerima beberapa usulan perbaikan dari staf.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Usulan yang tepat untuk mencegah hama adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Obat semprot serangga disemprotkan di atas meja persiapan saat staf sedang bekerja.
☐ B. Tempat sampah diberi tutup yang rapat dan dikosongkan setiap hari.
☐ C. Sisa makanan dibiarkan di saluran air agar terbawa air saat lantai dipel.
☐ D. Celah di dinding dan sekitar pipa ditutup, serta jendela dipasangi kasa.
☐ E. Bahan kering disimpan dalam wadah tertutup di rak yang tidak menempel lantai.

13. Toko kue "Pisang Manis" memiliki tiga kelompok pisang pada 2027: X berkulit hijau dan keras; Y kuning merata dan padat; Z kuning dengan banyak bintik cokelat, lembut, dan sangat harum. Kebutuhan toko: (1) banana bread yang dipanggang hari ini membutuhkan pisang sangat manis dan mudah dihaluskan; (2) pisang goreng untuk dijual besok

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

membutuhkan pisang matang yang masih padat agar tidak hancur; (3) pisang untuk dijual utuh di etalase empat hari lagi.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pembagian yang paling tepat adalah ....

A. Banana bread X, pisang goreng Y, dijual utuh Z
B. Banana bread Y, pisang goreng Z, dijual utuh X
C. Banana bread Z, pisang goreng X, dijual utuh Y
D. Banana bread Y, pisang goreng X, dijual utuh Z
E. Banana bread Z, pisang goreng Y, dijual utuh X

14. Supervisor memeriksa ruang penyimpanan katering pada pukul 08.00 (2027). SOP: freezer paling tinggi −18 °C; chiller 0–5 °C; gudang kering paling tinggi 25 °C dengan kelembapan paling tinggi 60%.

Ruang penyimpanan	Hasil pemeriksaan
Freezer daging dan es krim	−12 °C
Chiller daging	2 °C
Gudang kering (beras, tepung, bumbu kering)	30 °C, kelembapan 85%

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Freezer perlu segera ditindaklanjuti karena suhunya lebih tinggi daripada batas SOP.	○	○
Chiller daging bersuhu 2 °C tidak memenuhi SOP karena terlalu dingin.	○	○
Gudang kering memenuhi SOP karena bahan kering di dalamnya tidak mudah basi.	○	○

15. Lima pembeli es campur di kedai "Segar Jaya" mengeluh diare sehari setelah membeli (2027). Hasil penelusuran: sirup dan buah kalengan disimpan dengan baik; susu kental manis berasal dari kaleng yang dibuka hari itu; es batu dibuat dari air sumur yang tidak dimasak dan diambil dengan tangan dari termos es.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat dilakukan pertama kali adalah ....

A. Memakai air galon untuk mencuci buah dan peralatan es campur
B. Memakai sarung tangan plastik saat mengambil es dari termos
C. Mencuci termos es setiap hari dengan sabun dan air panas
D. Membuat es dari air matang, diambil dengan sendok es
E. Merebus sirup sebelum dicampur agar kuman dalam sirup mati

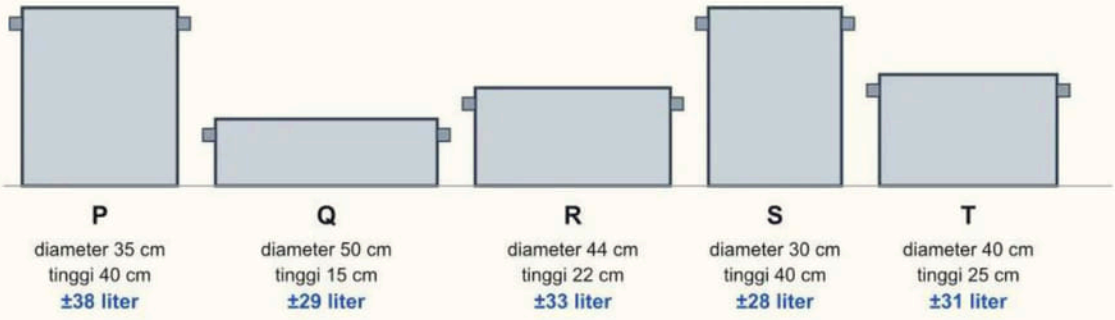
Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

16. Katering "Berkah Rasa" mengganti lauk ayam bakar menjadi ikan bakar pada pesanan 50 kotak sebuah kantor karena pemasok ayam terlambat (2027). Pemesan baru tahu saat kotak dibuka dan mengeluh karena beberapa karyawan tidak makan ikan. Kebijakan katering: penggantian menu wajib disetujui pemesan lebih dulu.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tanggapan yang paling tepat adalah ....

A. Menjelaskan bahwa ikan lebih mahal dari ayam sehingga pemesan justru untung
B. Meminta maaf dan meminta pemesan mendata karyawan yang tak makan ikan
C. Meminta maaf, mengantar lauk pengganti yang sesuai, dan mencatat kejadian
D. Meminta maaf dan memberi potongan 10% tanpa menanyakan kebutuhan karyawan
E. Meminta maaf dan menjelaskan bahwa pemasok ayam yang terlambat mengirim

17. Juru masak katering akan membuat 30 liter kaldu dari tulang sapi yang volumenya sekitar 5 liter yang dimasak 6 jam dengan api kecil (2027). Tulang harus terendam selama dimasak dan penguapan diusahakan sedikit. Panci yang tersedia ditunjukkan pada gambar.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Panci yang paling tepat dipakai adalah ....

Panci yang tersedia di dapur katering (ukuran bagian dalam)



A. Q, karena lebar sehingga tulang mudah ditata di dasar panci
B. R, karena kapasitasnya 33 liter, lebih besar dari 30 liter kaldu
C. P, karena cukup besar serta tinggi dan sempit sehingga uap sedikit
D. S, karena paling tinggi dan sempit sehingga penguapan paling sedikit
E. T, karena ukurannya sedang dan kapasitasnya di atas 30 liter

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

18. Admin pemesanan "Kue Bu Ani" menerima chat WhatsApp dari calon pelanggan baru pada Selasa pukul 20.00 yang menanyakan harga kue ulang tahun (2027). Jam layanan toko pukul 08.00–21.00.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Cara membalas yang sesuai etika komunikasi pelayanan adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Membalas keesokan siangnya karena sudah malam, tanpa pesan apa pun lebih dulu.

☐ B. Membuka dengan salam dan nama toko, lalu menjawab harga sesuai ukuran kue yang ditanyakan.

☐ C. Menulis seluruh jawaban dengan huruf kapital agar mudah terbaca pelanggan.

☐ D. Menanyakan tanggal acara, ukuran, dan tulisan kue, lalu merangkum pesanan untuk dikonfirmasi.

☐ E. Mengirim pesan suara panjang agar terasa lebih akrab daripada pesan tertulis.

19. Setelah praktik pada 2027, siswa mencuci dan menyimpan peralatan dapur produksi sekolah. Guru mengamati beberapa tindakan berikut.

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Tindakan perawatan dan penyimpanan yang tepat adalah ....

(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Pisau yang sudah sangat tumpul digosok dengan honing steel agar kembali tajam seperti baru.

☐ B. Panci yang baru dicuci langsung ditumpuk dalam keadaan basah di lemari tertutup agar bebas debu.

☐ C. Rak penyimpanan alat dipasang sekitar 15 cm di atas lantai agar bagian bawahnya mudah dibersihkan.

☐ D. Talenan plastik yang tergores dalam tetap dipakai karena goresan tidak memengaruhi kebersihan.

☐ E. Wajan baja karbon dikeringkan di atas api, lalu diolesi tipis minyak sebelum disimpan.

20. Kantin SMK menyediakan tiga tempat sampah pada 2027: organik (untuk kompos kebun sekolah), anorganik (untuk bank sampah), dan residu (sampah yang tidak dapat dikompos atau didaur ulang).

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)

Pemilahan yang tepat adalah ....

A. Kulit pisang ke anorganik, gelas plastik ke organik, tisu bekas ke residu

B. Kulit pisang ke organik, gelas plastik bersih ke anorganik, tisu ke residu

C. Kulit pisang ke residu, gelas plastik ke anorganik, tisu bekas ke organik

D. Kulit pisang ke organik, gelas plastik berisi sisa es ke organik, tisu ke residu

E. Kulit pisang ke organik, gelas plastik ke residu, tisu bekas ke anorganik

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

21. Seorang tamu di restoran pada gambar ingin makan siang tiga hidangan: satu sup/pembuka, satu hidangan utama, dan satu penutup. Ia tidak makan ayam dan meminta pilihan dengan total harga paling murah.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Saran pramusaji yang paling tepat adalah ....



RESTORAN RASA REMPAH

Menu makan siang 2027

PAKET HEMAT (set menu) — Rp65.000 per orang
Sup jagung + Ayam bakar rempah + Es buah *isi paket tidak dapat ditukar*

À LA CARTE

Sup & pembuka		Hidangan utama		Penutup	
Sup jagung	**Rp18.000**	Ayam bakar rempah	**Rp42.000**	Es buah	**Rp15.000**
Sup buntut	**Rp35.000**	Ikan pesmol	**Rp45.000**	Pisang bakar keju	**Rp18.000**
Salad sayur	**Rp20.000**	Nasi goreng telur	**Rp30.000**	Puding cokelat	**Rp16.000**

Harga sudah termasuk pajak dan layanan.

A. À la carte: sup jagung, nasi goreng telur, es buah, Rp63.000
B. Paket hemat Rp65.000, lalu ayam bakarnya ditukar nasi goreng
C. À la carte: sup jagung, ikan pesmol, es buah, total Rp78.000
D. Paket hemat Rp65.000 karena berisi tiga hidangan sekaligus
E. À la carte: salad sayur, nasi goreng telur, es buah, Rp65.000

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

22. Juru masak harus menyajikan soto ayam, perkedel kentang, dan sambal untuk layanan pukul 11.00 (2027). Persiapan dimulai pukul 07.00. Kaldu ayam butuh 2,5 jam, perkedel memerlukan kentang yang sudah direbus dan dihaluskan, dan sambal dapat disimpan dingin dalam wadah tertutup.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Rencana mise en place yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Kaldu ayam dimulai paling awal karena waktu memasaknya paling lama.
☐ B. Semua perkedel digoreng pukul 08.00 agar layanan pukul 11.00 lebih cepat.
☐ C. Kentang direbus sambil menunggu kaldu, lalu dihaluskan dan dibentuk menjadi perkedel siap goreng.
☐ D. Sambal dibuat pukul 07.00 lalu dibiarkan di meja stasiun agar mudah diambil saat layanan.
☐ E. Mangkuk saji, sendok, dan alat pelengkap disiapkan di dekat stasiun sebelum pukul 11.00.

23. Siswa membandingkan tiga metode panas kering pada praktik 2027: roasting ayam utuh di oven, grilling sate di atas bara, dan baking kue sus di oven.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Pada grilling, panas dari bara mengenai bahan secara langsung sehingga sate perlu sering dibalik.	○	○
Pada roasting, ayam utuh dipanaskan oleh udara panas di sekelilingnya dan dapat dioles minyak agar kulitnya kecokelatan.	○	○
Kue sus yang sedang mengembang sebaiknya sering dicek dengan membuka pintu oven agar tidak gosong.	○	○

24. Siswa membuat sushi gulung (maki) untuk festival budaya Jepang di sekolah pada 2027. Hasilnya, nasi tidak saling menempel, mudah tercerai-berai saat digulung, dan rasanya hambar. Mereka memakai beras berbulir panjang yang pera, lalu nasinya langsung digulung tanpa bumbu. Ciri nasi sushi adalah nasi pulen yang lengket dan dibumbui campuran cuka beras, gula, dan garam.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....

A. Memakai beras pulen bulir pendek, isiannya diberi kecap asin
B. Memakai beras pulen bulir pendek, dibumbui cuka, gula, dan garam
C. Memasak beras pera dengan air lebih banyak, lalu diberi bumbu cuka
D. Mencampur beras ketan dan beras pera, lalu dibumbui cuka dan garam
E. Memakai beras pulen bulir pendek, dibumbui garam saja

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

25. Dapur katering merebus 300 butir telur untuk gado-gado pada 2027. Telur dimasukkan ke air mendidih, direbus 25 menit, lalu dibiarkan di dalam air panas selama 1 jam sambil menunggu. Hasilnya, kuning telur berlapis abu-abu kehijauan, berbau belerang, dan putihnya keras seperti karet.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....

A. Merebus 12 menit, lalu membiarkan telur di air rebusan panas 1 jam
B. Merebus 25 menit dengan api kecil, lalu merendamnya di air dingin
C. Merebus telur 5 menit saja agar kuning telur tetap cerah dan lembut
D. Merebus ±10–12 menit sejak mendidih, lalu segera rendam air dingin
E. Merebus 25 menit, lalu segera merendam telur di dalam air es

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Lembar jawaban

No	A	B	C	D	E
1	○	○	○	○	○
2	○	○	○	○	○
3	○	○	○	○	○
4	○	○	○	○	○
5					
6					
7					
8					
9	○	○	○	○	○

No	A	B	C	D	E
10	○	○	○	○	○
11	○	○	○	○	○
12					
13	○	○	○	○	○
14					
15	○	○	○	○	○
16	○	○	○	○	○
17	○	○	○	○	○
18					

No	A	B	C	D	E
19					
20	○	○	○	○	○
21	○	○	○	○	○
22					
23					
24	○	○	○	○	○
25	○	○	○	○	○

Soal PG kompleks / Benar–Salah (nomor 5, 6, 7, 8, 12, 14, 18, 19, 22, 23): jawab langsung pada soalnya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja	4, 7	___ / 2	Ulangi hlm. 10
Sub bab 1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner	1	___ / 1	Ulangi hlm. 22
Sub bab 1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner	8, 9	___ / 2	Ulangi hlm. 34
Sub bab 2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar	2, 5	___ / 2	Ulangi hlm. 60
Sub bab 2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner	3, 6	___ / 2	Ulangi hlm. 74
Sub bab 2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring	11	___ / 1	Ulangi hlm. 89
Sub bab 2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan	16, 18	___ / 2	Ulangi hlm. 102
Sub bab 3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur	10	___ / 1	Ulangi hlm. 128
Sub bab 3.2 · Higiene dan sanitasi makanan	12	___ / 1	Ulangi hlm. 140
Sub bab 3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi	14, 15	___ / 2	Ulangi hlm. 153
Sub bab 3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan	20	___ / 1	Ulangi hlm. 172
Sub bab 4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan	17, 19	___ / 2	Ulangi hlm. 199
Sub bab 4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih	13	___ / 1	Ulangi hlm. 212
Sub bab 5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia	21, 24	___ / 2	Ulangi hlm. 250
Sub bab 5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur	22	___ / 1	Ulangi hlm. 266
Sub bab 5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu	23, 25	___ / 2	Ulangi hlm. 280

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Simulasi 3 — Prediksi TKA 2026

SMKKUL-FIN3

Petunjuk

Jumlah soal: 25. Waktu: 60 menit.

Kerjakan sekaligus tanpa membuka materi. Tandai jawaban pada lembar jawaban. Kunci dan pembahasan ada di Bagian D; hitung skor dan lihat tabel anjuran di akhir paket.

Kerjakan Simulasi 3 di LMS

Hasil dan analisis per sub bab tersimpan di LMS.

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul&node=SMKKUL-FIN3

1. Di sekitar kampus sudah ada lima kedai seblak dengan harga dan rasa mirip (Rp12.000–Rp15.000, pedas level 1–5) pada 2027. Survei terhadap 100 mahasiswa: 60% bosan karena semua kedai sama, 45% ingin tahu apakah bahan yang dipakai sehat, dan banyak yang mengeluh kerupuk seblak cepat lembek bila dibawa pulang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Ide produk yang paling tepat untuk membedakan usaha baru adalah ....

A. Seblak bertopping sayur, info bahan di menu, kuah dikemas terpisah
B. Seblak bertopping sayur dan info bahan di menu, dibungkus tercampur
C. Seblak berlevel pedas 1–10 dengan kuah yang dikemas terpisah
D. Seblak berharga Rp9.000 dengan info bahan tertulis di menu
E. Seblak dengan topping berganti setiap bulan, dibungkus tercampur

2. Pak Hendra memproduksi nugget ayam beku dan bakso dalam kemasan berlabel pada 2027, lalu memasarkannya ke swalayan dan toko daring. Konsumen menggoreng atau merebus sendiri produk itu di rumah. Ia tidak menerima pesanan acara dan tidak memiliki tempat makan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Usaha Pak Hendra termasuk bidang ....

A. Jasa boga katering yang melayani pesanan acara
B. Restoran yang menyajikan makanan siap santap
C. Jasa boga semikomersial bagi kalangan tertentu
D. Industri pengolahan pangan dalam kemasan
E. Pemasok bahan segar untuk dapur restoran

3. Dapur asrama SMK menimbang sisa makanan di piring siswa selama dua minggu (2027). Sisa sayur paling banyak, sekitar 40% dari sayur yang disajikan, sedangkan nasi dan lauk

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

hampir habis. Hasil wawancara: siswa mengeluh sayur selalu direbus lembek dan pucat, dan menunya hampir setiap hari sayur bening.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Langkah yang paling tepat untuk mengurangi sisa makanan adalah ....

A. Mengurangi porsi sayur menjadi setengahnya agar sisa sayur sedikit
B. Memasak sayur bening lebih lama agar sayurnya lebih empuk
C. Mengganti sayur bening dengan sayur goreng tepung setiap hari
D. Memvariasikan olahan sayur dan memasaknya singkat agar segar
E. Menyediakan dua pilihan sayur bening yang berbeda setiap hari

4. Katering "Sumber Rejeki" memiliki bagian pembelian (memesan bahan ke pemasok sesuai kebutuhan), gudang (menerima, memeriksa, menyimpan, dan mengeluarkan bahan), produksi (mengolah makanan), dan distribusi (mengemas antaran dan mengirimnya ke pelanggan) pada 2027.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pembagian tanggung jawab yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Bagian gudang menolak kiriman ayam yang tidak sesuai mutu saat barang tiba dan mencatatnya.
☐ B. Bagian produksi menawar harga dan memesan cabai langsung ke pemasok karena paling tahu kebutuhan.
☐ C. Bagian distribusi memeriksa jumlah kotak dan alamat sebelum mobil berangkat.
☐ D. Bagian pembelian mengambil bahan dari gudang dan ikut memasak saat produksi kekurangan staf.
☐ E. Bagian gudang mengubah jumlah pesanan ke pemasok karena melihat stok sudah menipis.

5. Laporan sederhana unit usaha kantin SMK untuk bulan Agustus 2027 ditunjukkan pada tabel. Laba kotor = penjualan − biaya bahan terpakai; laba bersih = laba kotor − biaya operasional.

Uraian	Jumlah
Penjualan	Rp24.000.000
Biaya bahan makanan terpakai	Rp13.200.000
Honor pengelola	Rp4.000.000
Listrik, gas, dan air	Rp1.800.000
Penyusutan peralatan	Rp500.000

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Laba bersih bulan Agustus Rp5.000.000 karena penyusutan peralatan tidak dihitung sebagai biaya.	○	○
Laba kotor bulan Agustus Rp10.800.000 dan laba bersihnya Rp4.500.000.	○	○
Persentase biaya bahan terhadap penjualan bulan itu adalah 45%.	○	○

6. Siswa SMK merencanakan usaha selama Ramadan 2027 di dekat masjid kompleks yang ramai menjelang berbuka. Data: penjual takjil yang ada hanya menjual gorengan dan es buah; banyak jemaah mencari kolak dan bubur sumsum; sekolah mengizinkan dapur praktik dipakai pukul 13.00–16.00; stan hanya boleh berjualan pukul 16.00–18.00.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kesimpulan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Gorengan tetap menjadi peluang terbaik karena paling banyak dibeli di dekat masjid.
☐ B. Kolak dan bubur sumsum menjadi peluang karena dicari jemaah dan belum dijual penjual lain.
☐ C. Produksi dilakukan pukul 13.00–16.00 sehingga takjil dijual dalam keadaan segar.
☐ D. Usaha sebaiknya dibuka sepanjang tahun dengan menu yang sama karena permintaan tetap.
☐ E. Takjil bersantan dijaga hangat atau dingin dan dihabiskan dalam jam jual agar aman.

7. Toko kue rumahan "Dapur Mama Ika" membuat kue kering Lebaran setiap tahun. Pada 2026 sebagian jenis kue tidak laku dan terbuang, sementara jenis lain cepat habis sehingga banyak pembeli kecewa. Modal untuk membeli bahan terbatas, dan pelanggan setia biasa memesan lewat WhatsApp. Untuk Lebaran 2027, pemilik ingin strategi pemasaran yang juga membantu menentukan jumlah produksi tiap jenis kue.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Strategi yang paling tepat adalah ....

A. Memberi diskon 20% untuk semua kue mulai seminggu sebelum Lebaran
B. Memproduksi semua jenis kue dua kali lipat agar tidak kehabisan
C. Memasang iklan berbayar di media sosial untuk menjaring pembeli baru
D. Menjual satu jenis kue terlaris saja agar tidak ada yang tersisa
E. Membuka pesanan awal ber-uang muka lewat WhatsApp

8. Katering harian "Bekal Kantor" memasak nasi kotak pukul 05.00 dan mengirimnya pukul 07.00 untuk makan siang pukul 12.00 (2027). Seorang pelanggan mengirim pesan bahwa

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

nasinya berbau asam saat kotak dibuka pukul 12.00.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Admin meminta maaf, meminta foto dan nomor pesanan, lalu menawarkan penggantian sesuai kebijakan.	○	○
Admin menjelaskan bahwa nasi basi karena pelanggan tidak menyimpan kotak di lemari es kantor.	○	○
Pemilik menilai jarak 7 jam dari masak sampai dimakan pada suhu ruang terlalu lama, sehingga jadwal masak dan antar diubah.	○	○

9. Supervisor dapur katering memeriksa kebiasaan kerja staf pada 2027 setelah seorang pelanggan menemukan potongan kuku di dalam nasi kotak.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Kebiasaan yang sesuai higiene penjamah makanan adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Kuku dipotong pendek, bersih, dan tidak dicat.
☐ B. Mencicipi masakan dengan sendok yang sama berulang kali, lalu mengaduk kembali.
☐ C. Memakai sarung tangan plastik baru setelah mencuci tangan, sebelum menata makanan siap santap.
☐ D. Menutup mulut dengan lengan atau siku saat bersin, lalu mencuci tangan.
☐ E. Memakai celemek yang sama untuk membersihkan toilet dan untuk memasak.

10. Petugas gudang katering harus memindahkan karung beras 25 kg dari lantai ke rak setinggi pinggang (2027). Minggu lalu seorang staf cedera punggung saat melakukan pekerjaan yang sama.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara mengangkat yang paling tepat adalah ....

A. Menekuk lutut dan punggung tegak, tetapi karung dijauhkan dari badan
B. Menekuk lutut, punggung tegak, karung dekat badan, lalu berdiri
C. Menekuk lutut, karung dekat badan, lalu berdiri sambil memutar badan
D. Membungkuk dengan punggung lurus dan kaki lurus, karung dekat badan
E. Memakai sabuk pinggang, lalu mengangkat sambil membungkuk seperti biasa

11. Kedai nasi goreng menyiapkan nasi putih setiap malam pukul 20.00 untuk dijual esok pagi (2027). Selama ini nasi dibiarkan dalam bakul tertutup di meja bersuhu sekitar 29 °C sampai pagi. Beberapa pembeli mengeluh mual dan muntah 1–3 jam setelah makan. Pemilik membaca bahwa sebagian racun dari kuman di nasi tidak hilang walaupun dipanaskan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat adalah ....

A. Menyimpan nasi di chiller memakai wadah dangkal, lalu dipakai esok pagi
B. Menggoreng nasi lebih lama dengan api besar agar kuman dan racunnya mati
C. Menambah garam dan cuka ke nasi agar kuman tidak tumbuh semalaman
D. Membiarkan bakul terbuka di meja agar uap panas nasi cepat keluar
E. Menyimpan nasi di rice cooker yang dicabut agar tetap tertutup rapat

12. Siswa menghitung biaya bahan resep pisang goreng krispi untuk 20 potong (2027).

Bahan	Dipakai	Harga beli
Pisang kepok	10 buah	Rp20.000 per sisir isi 10 buah
Tepung terigu	250 g	Rp14.000 per kg
Tepung panir	250 g	Rp20.000 per 500 g
Minyak goreng (terserap dan susut)	500 mL	Rp18.000 per liter
Gula dan garam	secukupnya	Rp1.500

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Biaya bahan per potong pisang goreng adalah ....

A. Rp3.675
B. Rp1.750
C. Rp2.200
D. Rp4.400
E. Rp2.125

13. Unit usaha roti sekolah harus memotong 30 roti tawar lembut yang baru dingin menjadi irisan setebal 1,5 cm tanpa membuat roti penyok (2027).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pisau yang paling tepat dipakai adalah ....

A. Pisau koki (chef knife) bermata lurus dan lebar
B. Pisau pengupas (paring knife) yang kecil dan runcing
C. Pisau roti bermata gerigi panjang
D. Golok daging (cleaver) yang berat dan tebal
E. Pisau fillet yang tipis dan lentur

14. Katering "Nasi Kotak Barokah" memasak 60 kg beras per hari dengan dandang di kompor gas, dikerjakan bergantian oleh empat staf (2027). Pelanggan sering mengeluh nasi kadang lembek, kadang keras. Setiap staf menakar air dan menentukan waktu masak menurut kebiasaan masing-masing. Pemilik ingin satu investasi teknologi yang paling langsung membuat hasil nasi seragam.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Teknologi yang paling tepat dipilih adalah ....

A. Timer dapur digital agar lama memasak nasi selalu sama
B. Penanak nasi komersial bertakaran air dan pemati otomatis
C. Timbangan digital untuk menimbang beras setiap kali masak
D. Dandang yang lebih besar agar semua beras dimasak sekaligus
E. Termometer digital untuk mengukur suhu nasi setelah matang

15. Dapur rumah makan membuat santan dari kelapa parut pada 2027: perasan pertama tanpa banyak air menghasilkan santan kental, sedangkan perasan berikutnya dengan tambahan air menghasilkan santan encer. Menu hari itu adalah opor ayam (ayam direbus lebih dahulu dalam kuah, lalu kuah dikentalkan) dan kolak pisang.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penggunaan santan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Santan encer dipakai saat awal merebus ayam opor, santan kental dimasukkan menjelang akhir.
☐ B. Santan kental direbus sejak awal dengan api besar tanpa diaduk agar kuah opor cepat kental.
☐ C. Kuah santan diaduk perlahan saat dipanaskan agar santan tidak pecah.
☐ D. Santan dibiarkan di suhu ruang sejak pagi sampai sore agar siap dipakai kapan saja.
☐ E. Kolak memakai santan encer saja agar rasanya lebih gurih dan kental.

16. Seorang tamu tuli datang ke Restoran Selera Kita bersama anaknya yang berusia 8 tahun pada 2027. Tamu itu dapat membaca tulisan dan sedikit membaca gerak bibir.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Cara berkomunikasi pramusaji yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Berbicara kepada anaknya saja karena anak itu dapat mendengar dengan baik.
☐ B. Menghadap tamu dan berbicara pelan dengan gerak bibir jelas, tanpa menutup mulut.
☐ C. Menunjukkan menu bergambar dan menyediakan kertas untuk menulis pesanan.
☐ D. Berbicara dengan suara sangat keras agar tamu dapat mendengar.
☐ E. Menulis ulang pesanan di kertas, lalu meminta tamu memastikannya.

17. Kantin sekolah menyajikan jus jambu dan potongan buah segar setiap istirahat pukul 10.00 (2027). Selama ini buah dipotong pukul 06.00, disusun di wadah terbuka di etalase yang terkena sinar matahari pagi, dan jus diblender sekaligus untuk sehari lalu disimpan di teko terbuka.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat untuk menjaga vitamin C adalah ....

A. Memotong buah pukul 06.00, lalu merendamnya dalam air sampai istirahat
B. Memotong dan memblender menjelang istirahat, simpan tertutup dingin
C. Memotong buah menjelang istirahat, jus tetap diblender sekaligus pagi
D. Memindahkan buah potong dan teko jus ke tempat teduh tetapi tetap terbuka
E. Menyimpan buah potong dan jus pagi hari di lemari es dalam wadah terbuka

18. Katering mengirim empat hidangan ke lokasi acara pada 2027 dengan lama perjalanan 1 jam 30 menit. SOP: hidangan panas tiba minimal 60 °C, hidangan dingin paling tinggi 5 °C. Hidangan yang keluar batas kurang dari 2 jam dikembalikan dulu ke suhu aman (dipanaskan ulang minimal 75 °C atau didinginkan lagi); bila 2 jam atau lebih, dibuang.

Hidangan dan wadah	Suhu berangkat	Suhu tiba
Gulai ayam (food warmer)	85 °C	68 °C
Rendang (kotak biasa)	80 °C	45 °C
Puding susu (cool box berisi es)	3 °C	4 °C
Salad buah (cool box tanpa es)	4 °C	14 °C

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Rendang harus dibuang karena suhunya sudah turun menjadi 45 °C.
☐ B. Gulai ayam dan puding susu dapat langsung disajikan.
☐ C. Salad buah boleh langsung disajikan karena buah tidak termasuk bahan berisiko.
☐ D. Rendang dipanaskan ulang sampai minimal 75 °C sebelum disajikan.
☐ E. Untuk pengiriman berikutnya, salad buah dikirim dalam cool box berisi es seperti puding.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

19. Petugas penerimaan katering memeriksa sawi hijau dari empat pemasok untuk tumis 300 porsi siang itu (2027). Pemasok K: daun hijau segar, batang renyah dan patah saat ditekuk, ada sedikit tanah di akar. Pemasok L: daun hijau tua tetapi layu, batang lentur. Pemasok M: daun hijau, tetapi ada daun kuning dan berlendir di bagian dalam ikatan. Pemasok N: daun hijau segar, tetapi berbau menyengat seperti bahan kimia dan ada bercak putih di daun. *(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)*
Keputusan yang paling tepat adalah ....

A. Pemasok K, karena segar dan tanah di akar dapat dibersihkan
B. Pemasok N, karena daunnya paling hijau dan bersih dari tanah
C. Pemasok M, karena cukup membuang daun yang kuning saja
D. Pemasok L, karena hijau tua menandakan sayur lebih bergizi
E. Pemasok N, asalkan dicuci sampai bercak putihnya hilang

20. Ahli gizi asrama menyusun makan malam untuk siswi yang kadar hemoglobinnya rendah (2027). Panduannya: pilih lauk tinggi zat besi; sertakan sumber vitamin C (pada menu ini hanya jus jeruk) karena membantu penyerapan zat besi; hindari teh atau kopi saat makan karena menghambat penyerapan zat besi.

Paket	Lauk (zat besi)	Pendamping	Minuman
P	Telur dadar (1,2 mg)	Tumis buncis	Jus jeruk
Q	Hati ayam bumbu kecap (9 mg)	Orek tempe	Teh manis
R	Hati ayam bumbu kecap (9 mg)	Orek tempe	Air putih
S	Tahu goreng (2 mg)	Sayur bening	Jus jeruk
T	Hati ayam bumbu kecap (9 mg)	Orek tempe	Jus jeruk

(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Paket yang paling tepat adalah ....

A. Paket P, karena ada vitamin C dari jus jeruk
B. Paket Q, karena lauknya paling tinggi zat besi
C. Paket R, karena zat besi tinggi tanpa teh atau kopi
D. Paket S, karena tahu dan jus jeruk lebih murah
E. Paket T, karena zat besi tinggi dan ada vitamin C

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

21. Dina pindah kerja dari Restoran A ke Restoran B pada 2027. Di Restoran A ia ikut membuat sambal andalan yang resepnya dirahasiakan dan tercantum dalam perjanjian kerja sebagai milik perusahaan. Manajer Restoran B memintanya membuat sambal yang "persis sama" agar pelanggan Restoran A berpindah.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Sikap Dina yang paling tepat adalah ....

A. Memakai resep Restoran A dengan mengganti satu bahan agar tidak persis
B. Membuat sambal yang persis sama, tetapi memakai nama menu berbeda
C. Menolak membuat sambal apa pun agar tidak dituduh meniru Restoran A
D. Memberikan resep itu, tetapi meminta manajer tidak menyebut sumbernya
E. Menolak membuka resep itu, lalu menawarkan racikan sambal sendiri

22. Siswa akan membuat 60 muffin untuk bazar pukul 10.00 (2027). Mereka memulai mise en place pukul 07.00.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Tentukan **Benar** atau **Salah** untuk setiap pernyataan berikut.

Tentukan setiap pernyataan Benar atau Salah.

Pernyataan	Benar	Salah
Semua bahan ditimbang dan disiapkan di wadah masing-masing sebelum mulai mencampur adonan.	○	○
Oven dipanaskan lebih dulu sampai suhu resep sebelum adonan dimasukkan.	○	○
Loyang muffin baru dicari dan dioles mentega setelah adonan selesai dicampur.	○	○

23. Dapur rumah makan Nusantara membuat beberapa hidangan pada 2027: ayam bakar (ayam diungkep dalam bumbu sampai empuk, lalu dibakar di atas bara), pepes ikan (ikan berbumbu dibungkus daun pisang, dikukus, lalu dibakar sebentar), sayur asem (sayur direbus dalam kuah asam), dan rempeyek (adonan tipis digoreng dalam minyak banyak).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Pernyataan yang tepat adalah ....
(Jawaban benar lebih dari satu.)

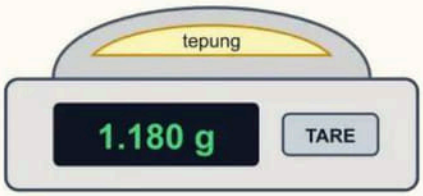
Pilih semua jawaban yang benar.

☐ A. Ayam bakar memakai metode kombinasi: panas basah saat diungkep dan panas kering saat dibakar.
☐ B. Pepes ikan memakai metode panas kering saja karena hasil akhirnya dibakar.
☐ C. Sayur asem memakai metode panas kering karena asam jawa membuat kuahnya cepat menyusut saat dimasak.
☐ D. Rempeyek digoreng terendam minyak panas (deep frying) sehingga renyah merata.
☐ E. Pengungkepan mematangkan dan membumbui bagian dalam ayam sebelum permukaannya dibakar.

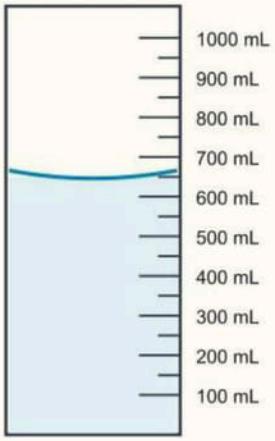
Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

24. Resep roti susu membutuhkan 1.000 g tepung terigu dan 700 mL susu cair (2027). Seorang siswa menimbang tepung dan menakar susu seperti pada gambar, lalu ingin menyesuaikan jumlahnya sebelum mencampur adonan.
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Penyesuaian yang tepat adalah ....

Hasil menimbang tepung dan menakar susu



Mangkuk kosong = 380 g.
Tombol TARE tidak ditekan sebelum tepung dimasukkan.



susu cair
(dibaca sejajar mata pada bagian bawah lengkung cairan)

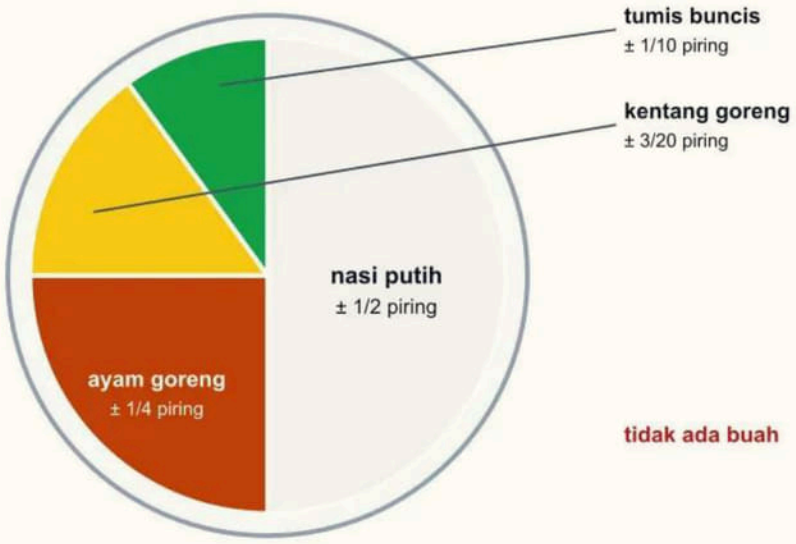
A. Tepung dikurangi 180 g, susu ditambah 50 mL
B. Tepung ditambah 200 g, susu sudah pas 700 mL
C. Tepung ditambah 200 g, susu ditambah 50 mL
D. Tepung sudah lebih, susu dikurangi 50 mL
E. Tepung ditambah 380 g, susu ditambah 50 mL

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

25. Kantin SMK menyusun paket makan siang seperti pada gambar (2027). Pedoman gizi seimbang yang dipakai sekolah menganjurkan setengah piring berisi sayur dan buah (sayur lebih banyak daripada buah), dan setengah lainnya berisi makanan pokok dan lauk pauk (makanan pokok lebih banyak daripada lauk).
(Nama orang, lembaga, dan data disusun untuk latihan soal; fiktif.)
Perbaikan yang paling tepat untuk paket tersebut adalah ....

Isi satu piring paket makan siang kantin (tampak atas)



A. Mengganti nasi dengan kentang goreng agar porsi makanan pokok berkurang
B. Menambah porsi ayam goreng agar kebutuhan protein siswa tercukupi
C. Menambah sepotong buah di samping piring tanpa mengubah isi piring
D. Mengurangi nasi, mengganti kentang dengan sayur, dan menambah buah
E. Mengganti ayam goreng dengan tahu goreng agar menu terasa lebih sehat

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Lembar jawaban

No	A	B	C	D	E
1	○	○	○	○	○
2	○	○	○	○	○
3	○	○	○	○	○
4					
5					
6					
7	○	○	○	○	○
8					
9					

No	A	B	C	D	E
10	○	○	○	○	○
11	○	○	○	○	○
12	○	○	○	○	○
13	○	○	○	○	○
14	○	○	○	○	○
15					
16					
17	○	○	○	○	○
18					

No	A	B	C	D	E
19	○	○	○	○	○
20	○	○	○	○	○
21	○	○	○	○	○
22					
23					
24	○	○	○	○	○
25	○	○	○	○	○

Soal PG kompleks / Benar–Salah (nomor 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16, 18, 22, 23): jawab langsung pada soalnya.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Tabel skor dan anjuran

Sub bab / subtopik	Nomor soal	Benar	Jika kurang separuh benar
Sub bab 1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja	2	___ / 1	Ulangi hlm. 10
Sub bab 1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner	14	___ / 1	Ulangi hlm. 22
Sub bab 1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner	4, 21	___ / 2	Ulangi hlm. 34
Sub bab 2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar	1, 6	___ / 2	Ulangi hlm. 60
Sub bab 2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner	5, 12	___ / 2	Ulangi hlm. 74
Sub bab 2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring	7	___ / 1	Ulangi hlm. 89
Sub bab 2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan	8, 16	___ / 2	Ulangi hlm. 102
Sub bab 3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur	10	___ / 1	Ulangi hlm. 128
Sub bab 3.2 · Higiene dan sanitasi makanan	9	___ / 1	Ulangi hlm. 140
Sub bab 3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi	11, 18	___ / 2	Ulangi hlm. 153
Sub bab 3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan	3	___ / 1	Ulangi hlm. 172
Sub bab 4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan	13	___ / 1	Ulangi hlm. 199
Sub bab 4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih	15, 19	___ / 2	Ulangi hlm. 212
Sub bab 4.3 · Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan	17, 20	___ / 2	Ulangi hlm. 225
Sub bab 5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia	25	___ / 1	Ulangi hlm. 250
Sub bab 5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur	22, 24	___ / 2	Ulangi hlm. 266
Sub bab 5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu	23	___ / 1	Ulangi hlm. 280

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Bagian D · Kunci dan Pembahasan

Urutan sama dengan buku. Setiap pembahasan memuat konsep, langkah, dan alasan tiap pilihan. Baca pembahasan soal yang kamu jawab salah — dan juga yang kamu jawab benar tetapi menebak.

Latihan sub bab 1.1

No. 1 Kunci: C

Konsep: Usaha kuliner dibedakan dari cara melayani: restoran (makan di tempat), kantin (melayani warga satu lembaga), kedai bawa pulang (pembeli datang dan membawa pulang), katering/jasa boga (memasak berdasarkan pesanan lalu mengantar ke lokasi acara), dan dapur sosial (tidak mencari laba).

Langkah:

1. Ciri usaha Pak Bayu: berdasarkan pesanan, dimasak di dapur produksi, diantar ke lokasi acara, tanpa ruang makan.
2. Harga per kotak untuk memperoleh laba → usaha komersial.
3. Ciri-ciri itu sesuai dengan jasa katering.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Restoran menyediakan ruang makan bagi tamu, sedangkan usaha Pak Bayu tidak memilikinya.
- **B.** ✗ Kantin melayani warga satu sekolah/kantor di tempat, sedangkan pelanggan Pak Bayu berasal dari berbagai acara.
- **C.** ✓ Memasak berdasarkan pesanan lalu mengantarnya ke lokasi acara adalah ciri jasa katering.
- **D.** ✗ Jebakan: makanan memang dibawa ke luar, tetapi Pak Bayu tidak melayani pembeli yang datang langsung tanpa pesanan.
- **E.** ✗ Dapur sosial tidak mencari laba, sedangkan Pak Bayu menetapkan harga untuk memperoleh laba.

Jawaban: C.

No. 2 Kunci: B

Konsep: Dapur yang higienis memakai alur kerja satu arah: bahan mentah bergerak dari area kotor ke area bersih, dan barang kotor tidak boleh melintasi area makanan siap saji agar tidak terjadi kontaminasi silang.

Langkah:

1. Jalur biru (bahan) bergerak dari kiri ke kanan: penerimaan → gudang → persiapan → memasak → penataan.
2. Jalur merah (wadah kotor) bergerak dari pintu ruang makan ke kiri melewati penataan, memasak, dan persiapan menuju area cuci di pojok kiri bawah.
3. Kedua jalur bersilangan di area makanan; sumber masalahnya adalah letak area cuci yang jauh dari pintu ruang makan.
4. Memindahkan area cuci ke dekat pintu ruang makan dengan jalur tersendiri menghapus persilangan itu.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: wadah kotor menjauh dari makanan yang dikemas, tetapi kini singgah di area memasak dan tetap melintasi area persiapan.
- **B.** ✓ Wadah kotor langsung masuk ke area cuci tanpa melewati area makanan, sehingga persilangan jalur hilang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **C.** ✗ Jebakan: sekat mengurangi cipratan di satu meja, tetapi wadah kotor tetap melintasi area penataan, memasak, dan persiapan.
• **D.** ✗ Jebakan: troli bertutup mengurangi cemaran, tetapi jalurnya tetap bersilangan dengan alur makanan di tiga area.
• **E.** ✗ Jebakan: wadah kotor tetap lewat area makanan dan menumpuk lebih lama; penundaan tidak mengubah jalurnya.

Jawaban: B.

No. 3 Kunci: 1S 2B 3S

Konsep: Alur pelayanan restoran (sequence of service) disusun agar tamu dilayani tertib dan nyaman: menyambut, mengantar, memberi menu, mencatat dan mengulang pesanan, menyajikan, mengangkat piring kotor pada saat yang tepat, dan menyerahkan tagihan.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1 → Salah.** SOP langkah (6): piring diangkat setelah semua tamu di meja selesai, agar tamu yang masih makan tidak merasa terburu-buru.
• **Pernyataan 2 → Benar.** Sesuai langkah (4): pesanan dicatat lalu diulang untuk mencegah salah pesan.
• **Pernyataan 3 → Salah.** Langkah (7): tagihan diserahkan bila tamu memintanya; memberikannya lebih awal terkesan mengusir tamu.

Jawaban: Salah, Benar, Salah.

Latihan sub bab 1.2

No. 1 Kunci: A

Konsep: Teknologi dipilih menurut masalah yang ingin diselesaikan. Kesalahan pencatatan pesanan diatasi dengan alat yang membuat pelanggan sendiri mengisi data pesanan secara lengkap dan langsung tersusun, tanpa disalin ulang oleh admin.

Langkah:
1. Masalah: data pesanan (jumlah, alamat) salah tulis dan pesanan terlewat karena tertimbun chat.
2. Sumber kesalahan: data disalin manual dari chat yang tidak terstruktur.
3. Formulir daring diisi pelanggan lewat ponsel, kolom wajib terisi, dan langsung tersusun dalam rekap → tidak ada penyalinan ulang dan tidak ada pesanan yang tertimbun.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✓ Pelanggan mengisi sendiri data yang lengkap lewat ponsel, lalu langsung tersusun dalam satu rekap tanpa disalin ulang.
• **B.** ✗ Jebakan: label membantu menandai chat, tetapi jumlah porsi dan alamat tetap ditulis bebas dan disalin manual, sehingga salah tulis masih mungkin.
• **C.** ✗ Jebakan: rekap jadi rapi, tetapi admin tetap menyalin dari chat yang tertimbun, justru sumber kesalahan yang sama.
• **D.** ✗ Aplikasi pesan-antar umum dirancang untuk pembelian langsung per porsi, bukan pesanan katering terjadwal, dan memotong komisi.
• **E.** ✗ Mesin kasir mencatat pembayaran, bukan menerima dan menyusun data pesanan.

Jawaban: A.

No. 2 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Inovasi produk kuliner mengikuti tren konsumen, misalnya produk lebih sehat (rendah gula), ramah lingkungan (mengurangi plastik sekali pakai), dan memakai bahan lokal.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: gula aren tetap gula; dengan takaran yang sama, jumlah gula dalam minuman tidak berkurang seperti yang diinginkan konsumen.
• **Pernyataan 2** ✓ Menjawab keinginan 64% responden akan minuman dengan gula lebih sedikit.
• **Pernyataan 3** ✓ Mendorong pengurangan gelas plastik sekali pakai sesuai keinginan 55% responden.
• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: tampak seperti perbaikan kemasan, tetapi tetap plastik sekali pakai dan bahkan memakai plastik lebih banyak.
• **Pernyataan 5** ✓ Menjawab minat 48% responden pada minuman rempah lokal.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

No. 3 Kunci: D

Konsep: Pembekuan lambat membentuk kristal es besar yang merusak struktur bahan sehingga produk berair dan pecah setelah dimasak. Blast freezer membekukan sangat cepat sehingga kristal es kecil dan mutu produk terjaga.

Langkah:

1. Keluhan: lengket, kulit pecah, dan berair setelah dikukus.
2. Penyebab: pembekuan 8 jam (lambat) → kristal es besar.
3. Solusi: alat pembeku cepat → blast freezer.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: kapasitas bertambah, tetapi kecepatan membeku tetap lambat sehingga kristal es tetap besar.
• **B.** ✗ Vacuum sealer melindungi dari udara dan bunga es di permukaan, tetapi tidak mempercepat pembekuan.
• **C.** ✗ Chiller hanya mendinginkan, tidak membekukan dimsum.
• **D.** ✓ Pembekuan cepat membuat kristal es kecil sehingga kulit dimsum tidak pecah dan tidak berair.
• **E.** ✗ Dimsum yang dikeringkan berubah menjadi produk lain dan tidak menjawab keluhan.

Jawaban: D.

Latihan sub bab 1.3

No. 1 Kunci: D

Konsep: Steward bertugas mencuci, menyimpan, menghitung, dan merawat peralatan dapur dan peralatan makan serta menjaga kebersihan area cuci.

Langkah:

1. Ketiga masalah menyangkut peralatan kotor, jumlah peralatan, dan kebersihan area cuci.
2. Semua itu adalah tugas harian bagian steward.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Commis membantu menyiapkan dan memasak bahan di seksinya, bukan mengelola pencucian peralatan.
• **B.** ✗ Jebakan: pramusaji mengangkat piring kotor dari meja tamu, tetapi pencucian dan penghitungan peralatan bukan tugasnya.
• **C.** ✗ Storekeeper mengelola bahan makanan di gudang, bukan peralatan di area cuci.
• **D.** ✓ Steward menangani pencucian, penyimpanan, penghitungan peralatan, dan kebersihan area cuci.
• **E.** ✗ Cook bertugas mengolah makanan, bukan merawat peralatan yang sudah dipakai.

Jawaban: D.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 2 Kunci: A

Konsep: Etika kerja di industri kuliner menuntut kejujuran kepada konsumen (informasi produk yang benar) dan kepatuhan pada SOP. Masalah disampaikan melalui jalur yang benar, bukan diumbar ke publik.

Langkah:

1. Mengubah tanggal produksi = membohongi konsumen dan melanggar SOP.
2. Bima wajib menolak, tetapi tetap sopan kepada senior.
3. Jalur penyelesaian yang benar: pembimbing PKL/atasan di tempat kerja.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Menolak pelanggaran dengan sopan dan melapor melalui jalur yang benar menjaga kejujuran tanpa memperuncing konflik.
- **B.** ✗ Jebakan: melapor itu benar, tetapi Bima sudah ikut memalsukan label; konsumen tetap dibohongi.
- **C.** ✗ Jebakan: menolak itu benar, tetapi SOP mewajibkan bolu hari kedua diberi harga diskon; menjual dengan harga normal tetap melanggar SOP.
- **D.** ✗ Jebakan: tulisan "baru" tetap menyesatkan konsumen, dan menghapus tanggal produksi asli melanggar SOP.
- **E.** ✗ Jebakan: Bima tidak ikut mengganti label, tetapi membiarkan konsumen tetap dibohongi.

Jawaban: A.

No. 3 Kunci: E

Konsep: Jenjang karier dapur (commis → demi chef → chef de partie → sous chef → executive chef) ditempuh dengan pengalaman di seksi yang sesuai, peningkatan keterampilan, dan bukti kompetensi seperti sertifikat.

Langkah:

1. Syarat 1 (pengalaman pastry) belum terpenuhi → perlu rotasi ke seksi pastry.
2. Syarat 2 (sertifikat) belum terpenuhi → perlu uji kompetensi.
3. Syarat 3 sebagian (kursus 2 hari) → keterampilan diasah saat bekerja di pastry.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: kursus 2 hari baru menyentuh sebagian syarat (3); syarat (1) dan (2) belum terpenuhi.
- **B.** ✗ Jabatan itu bukan di bidang pastry yang dicita-citakan Rani, dan pengalamannya sebagai commis belum cukup untuk melompat ke chef de partie.
- **C.** ✗ Jebakan: keterampilan croissant bertambah, tetapi pengalaman di seksi pastry dan sertifikat tetap belum ada.
- **D.** ✗ Kenaikan jabatan didasarkan pada kualifikasi, bukan hanya lama bekerja.
- **E.** ✓ Rotasi memberi pengalaman pastry, dan uji kompetensi memberi sertifikat; keduanya memenuhi syarat yang belum dimiliki.

Jawaban: E.

Kuis Akhir Bab 1

No. 1 Kunci: A

Konsep: Jenis usaha ditentukan dari kegiatan utama yang digambarkan, bukan dari nama atau fasilitas tambahan; golongan komersial ditentukan dari pembiayaan dan tujuan laba.

Langkah:

1. Cari kegiatan yang paling besar porsinya: 70 persen pendapatan dari pesanan yang dimasak lalu diantar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Itu ciri katering. Meja makan hanya fasilitas pendukung.
3. Pembiayaan: pemilik menanggung semua biaya dan mengejar laba, jadi komersial.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar. Kegiatan utama dan pembiayaannya cocok dengan katering komersial.
- B. ✗ Salah. Meja makan ada, tetapi bukan sumber utama pendapatan.
- C. ✗ Salah. Pelanggannya acara umum, bukan warga lembaga, dan tidak ada biaya yang ditanggung lembaga.
- D. ✗ Salah. Gabungan jenis dan golongan keduanya keliru.
- E. ✗ Salah. Dapur hotel melayani restoran dan acara hotel; usaha ini bukan hotel.

Jawaban: A.

Jebakan: Fasilitas tambahan (empat meja) dijadikan pengecoh agar kamu memilih restoran.

No. 2 Kunci: D

Konsep: Jenis usaha ditentukan dari kegiatan utamanya, sedangkan komersial atau semi komersial ditentukan dari pelanggan dan pembiayaannya.

Langkah:

1. Tentukan kegiatan utama: menjual minuman dan camilan dengan suasana tempat sebagai daya tarik, itulah ciri kafe atau kedai.
2. Tentukan pelanggan dan pembiayaan: pelanggan umum, modal sendiri, harga dihitung untuk laba, berarti komersial.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Restoran melayani tamu dengan menu lengkap, dan usaha ini tidak melayani kelompok tertentu dengan biaya dari lembaga, jadi bukan semi komersial.
- B. ✗ Salah. Tidak ada kegiatan memasak lalu mengantar ke lokasi acara.
- C. ✗ Salah. Pelanggannya umum dan tidak ada lembaga yang menanggung biaya; harga dihitung untuk laba, jadi bukan kantin semi komersial.
- D. ✓ Benar. Kegiatan utama menjual minuman dan camilan dengan suasana tempat, dengan modal sendiri dan tujuan laba.
- E. ✗ Salah. Produk utamanya teh seduh dan camilan, bukan roti dan kue panggang.

Jawaban: D.

Jebakan: Pengecoh memasangkan jenis yang benar dengan pembiayaan yang salah, atau sebaliknya. Periksa keduanya sekaligus.

No. 3 Kunci: A, C, E

Konsep: Usaha semi komersial melayani kelompok tertentu di dalam lembaga, tujuan utamanya bukan laba, dan sebagian biayanya ditanggung lembaga.

Langkah:

1. Tandai pelanggan: santri, yaitu warga lembaga.
2. Tandai pembiayaan: yayasan menanggung bangunan, listrik, gas, gaji; iuran hanya menutup bahan.
3. Simpulkan: ciri semi komersial terpenuhi.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Pelanggan warga lembaga dan yayasan menanggung sebagian biaya.
- B. ✗ Salah. Adanya pembayaran tidak menjadikan usaha komersial; iuran ini hanya menutup bahan.
- C. ✓ Benar. Iuran tidak dimaksudkan menghasilkan laba.
- D. ✗ Salah. Jumlah masakan yang besar tidak menentukan golongan usaha; pelanggan dan pembiayaanlah yang menentukan.
- E. ✓ Benar. Pernyataan ini menyebut dasar pembeda yang tepat.

Jawaban: opsi A, C, E.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Pembayaran dari pelanggan sering dipakai sebagai pengecoh agar usaha tampak komersial.

No. 4 Kunci: 1B 2B 3S

Konsep: Komersial: laba tujuan utama, pemilik menanggung biaya. Semi komersial: melayani warga lembaga, sebagian biaya ditanggung lembaga, pelanggan tetap membayar. Nonkomersial: tanpa mencari laba dan tanpa pembayaran dari penerima.

Langkah:

1. Baca kolom pelanggan, sewa dan listrik, serta harga untuk tiap kegiatan.
2. Cocokkan dengan tiga golongan.

Analisis setiap pernyataan:

• Pernyataan 1 → Benar. Pelanggannya warga lembaga, biaya sewa dan listrik ditanggung rumah sakit, dan harga murah tanpa mengejar laba: semua ciri semi komersial.
• Pernyataan 2 → Benar. Pelanggan umum, pemilik menanggung semua biaya, harga memberi laba: ciri komersial.
• Pernyataan 3 → Salah. Dapur umum membagikan makanan tanpa bayar dan tidak mencari laba sama sekali; ini kegiatan nonkomersial, bukan semi komersial. Semi komersial tetap menarik pembayaran dari warga lembaga yang dilayani.

Jawaban: Benar, Benar, Salah.

Jebakan: Pernyataan ketiga memakai kalimat yang terdengar benar ("sebagian biaya ditanggung pihak lain") padahal ciri lain semi komersial tidak terpenuhi.

No. 5 Kunci: B

Konsep: Laporan mengalir lewat garis atasan–bawahan: pegawai melapor kepada atasan langsungnya lebih dahulu, baru dari sana naik ke jenjang berikutnya.

Langkah:

1. Cari kotak "Kurir" pada bagan.
2. Telusuri garis ke atas: tepat di atas Kurir adalah Koordinator Kurir.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Kepala Dapur ada di jalur produksi, bukan atasan kurir.
• B. ✓ Benar. Koordinator Kurir adalah atasan langsung kurir.
• C. ✗ Salah. Manajer Produksi membawahi dapur, bukan pengiriman.
• D. ✗ Salah. Pemilik terlalu jauh di atas; laporan naik bertahap.
• E. ✗ Salah. Juru masak sejajar dengan kurir dalam arti bukan atasannya.

Jawaban: B.

Jebakan: Pengecoh memakai orang yang "terlibat" membuat pesanan, padahal yang ditanya adalah garis atasan langsung.

No. 6 Kunci: C

Konsep: SOP adalah langkah kerja baku. Pekerjaan dapur dikerjakan banyak orang bergantian, sehingga SOP menjaga rasa, porsi, dan mutu tetap sama.

Langkah:

1. Cari penyebab: takaran shift siang tidak baku.
2. Pilih tindakan yang menghilangkan penyebab itu: takaran baku dalam SOP dan pelatihan.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Orang baru tanpa takaran baku tetap bisa menghasilkan rasa berbeda.
• B. ✗ Salah. Memindahkan masalah ke pelanggan tidak memperbaiki penyebabnya.
• C. ✓ Benar. Takaran baku mengatasi penyebab ketidakkonsistenan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- D. ✗ Salah. Hanya menghindari masalah di satu shift dan membebani shift pagi.
- E. ✗ Salah. Menurunkan harga tidak mengubah rasa.

Jawaban: C.

Jebakan: Pilihan yang menyalahkan orang atau pelanggan terdengar tegas tetapi tidak menyentuh penyebabnya.

No. 7 Kunci: A, B, E

Konsep: Alur kerja dapur mengalir satu arah: bahan masuk dan hidangan keluar terpisah dari piring kotor dan sampah. Titik tempat jalur bersih dan jalur kotor bertemu adalah pelanggaran.

Langkah:

1. Telusuri jalur hijau: Pintu Penerimaan → Gudang → Persiapan → Masak → Meja Saji → Ruang Makan. Jalur ini sudah satu arah.
2. Telusuri jalur merah sampah: dari Persiapan ke Tempat Sampah, lalu keluar lewat Pintu Penerimaan. Pintu ini sama dengan jalur bahan segar masuk, jadi melanggar.
3. Telusuri jalur merah piring kotor: dari Ruang Makan lewat Meja Saji menuju Area Cuci. Meja Saji dipakai untuk hidangan matang, jadi melanggar.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Memisahkan pintu sampah dari pintu penerimaan memperbaiki pelanggaran pertama.
- B. ✓ Benar. Pintu piring kotor tersendiri memperbaiki pelanggaran kedua.
- C. ✗ Salah. Hidangan matang yang melewati gudang bahan mentah justru menambah risiko kontaminasi.
- D. ✗ Salah. Penggabungan pintu mencampur jalur bersih dan kotor.
- E. ✓ Benar. Jalur hijau memang tidak bersilangan sehingga tidak perlu diubah.

Jawaban: opsi A, B, E.

Jebakan: Pilihan yang menghemat ruang dengan menyatukan pintu terdengar praktis, tetapi persis melanggar prinsip satu arah.

No. 8 Kunci: B

Konsep: Pada soal data survei → inovasi, tandai keluhan terbanyak lalu pilih inovasi yang langsung menyasarnya. Inovasi menarik yang tidak berkaitan dengan data bukan jawabannya.

Langkah:

1. Urutkan keluhan: mie lembek (96), tingkat pedas (88), porsi (34), tempat duduk (20).
2. Keluhan terbanyak: mie lembek saat tiba, yang terjadi karena mie bersentuhan dengan kuah selama pengantaran.
3. Pilih inovasi yang menyasar penyebab itu: pisahkan mie dari kuah dan bumbu.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Menjawab keluhan terbanyak kedua (88), bukan yang terbanyak.
- B. ✓ Benar. Menyasar keluhan terbanyak (96) langsung pada penyebabnya.
- C. ✗ Salah. Hanya menjawab keluhan porsi (34).
- D. ✗ Salah. Kedai hanya melayani pesan-antar dan keluhan itu hanya 20 pelanggan.
- E. ✗ Salah. Tidak berkaitan dengan keluhan mana pun.

Jawaban: B.

Jebakan: Selisih 96 dan 88 sengaja dibuat kecil; keluhan kedua juga menarik tetapi bukan yang terbanyak.

No. 9 Kunci: D

Konsep: Inovasi berjalan dalam tahapan: amati kebutuhan, kumpulkan ide, periksa syarat dan batasan usaha, buat contoh dan uji coba, luncurkan dan evaluasi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Cocokkan kejadian dengan tahap: ide ada, contoh dibuat, dicicipkan, diluncurkan.
2. Masalah yang muncul: daya simpan satu hari dan tidak ada etalase pendingin. Itu adalah syarat dan batasan usaha yang tidak diperiksa.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Ia sudah tahu bahwa pelanggan suka roti isi.
- B. ✗ Salah. Ide rendang sudah ada.
- C. ✗ Salah. Contoh sudah dibuat dan dicicipkan.
- D. ✓ Benar. Daya simpan dan alat penyimpanan tidak diperiksa sebelum meluncurkan.
- E. ✗ Salah. Evaluasi justru sedang terjadi setelah peluncuran.

Jawaban: D.

Jebakan: Cicip dan uji rasa sering dianggap cukup, padahal syarat daya simpan dan alat tidak ikut diuji.

No. 10 Kunci: 1S 2B 3B

Konsep: Alur kerja dapur satu arah dan tertib, serta SOP yang tertulis, menjaga mutu dan keamanan makanan.

Langkah:

1. Periksa setiap pernyataan terhadap prinsip satu arah dan fungsi SOP.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Salah. Pintu yang sama mempertemukan jalur hidangan matang dengan piring kotor sehingga kuman dapat berpindah; alur harus terpisah.
- Pernyataan 2 → Benar. Urutan itu mengalir satu arah dari bahan sampai pencucian.
- Pernyataan 3 → Benar. SOP menyeragamkan cara kerja siapa pun yang bertugas.

Jawaban: Salah, Benar, Benar.

Jebakan: Alasan efisiensi ("tidak perlu berjalan jauh") dipakai untuk membenarkan pelanggaran prinsip kebersihan.

No. 11 Kunci: E

Konsep: Higiene menyangkut kebersihan orang yang menangani makanan. Sanitasi menyangkut kebersihan alat, tempat, dan bahan. Pelayanan menyangkut cara melayani tamu.

Langkah:

1. Temuan 1: kebersihan tangan orang → higiene.
2. Temuan 2: kondisi alat → sanitasi.
3. Temuan 3: cara melayani tamu → pelayanan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Urutan higiene dan sanitasi tertukar.
- B. ✗ Salah. Temuan 2 bukan soal pelayanan.
- C. ✗ Salah. Temuan 1 bukan soal pelayanan.
- D. ✗ Salah. Tiga posisi keliru.
- E. ✓ Benar. Higiene, sanitasi, pelayanan.

Jawaban: E.

Jebakan: Higiene dan sanitasi sering tertukar; ingat higiene = orang, sanitasi = alat dan tempat.

No. 12 Kunci: A, E

Konsep: Pada soal syarat → produk, daftar semua syarat lalu periksa tiap ide satu per satu. Ide yang gagal pada satu syarat saja harus dicoret.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Periksa keripik pisang panggang: panggang, pisang daerah, 7 hari, tanpa alat baru. Lolos semua.
2. Periksa bolu kukus singkong: daya simpan 1 hari, kurang dari 3 hari. Gugur.
3. Periksa kacang tanah goreng: digoreng. Gugur.
4. Periksa granola: bahan utama impor. Gugur.
5. Periksa biskuit sagu: panggang, sagu daerah, 5 hari, tanpa alat baru. Lolos.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Daya simpan hanya 1 hari.
- C. ✗ Salah. Cara olahnya digoreng.
- D. ✗ Salah. Bahan utamanya impor.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, E.

Jebakan: Setiap pengecoh hanya gagal pada satu syarat, sehingga sekilas terlihat memenuhi.

No. 13 Kunci: C

Konsep: Hubungkan masalah dengan tugas harian jabatan. Storekeeper menerima bahan, mencocokkannya dengan surat pesanan, dan mencatat barang masuk dan keluar gudang.

Langkah:

1. Tandai masalah: selisih stok antara catatan dan rak.
2. Cari jabatan yang tugas hariannya mencatat bahan gudang: storekeeper.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Steward mengurus peralatan dan kebersihan.
- B. ✗ Salah. Pramusaji melayani tamu.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Barista meracik minuman.
- E. ✗ Salah. Host menyambut tamu.

Jawaban: C.

Jebakan: Soal ini mengukur kemampuan mencocokkan masalah dengan tugas harian, bukan menghafal nama jabatan.

No. 14 Kunci: A

Konsep: Seksi dibagi menurut jenis pekerjaan: hot kitchen untuk hidangan panas, pastry untuk kue dan dessert, garde manger untuk hidangan dingin, butcher untuk pemotongan bahan mentah.

Langkah:

1. Tentukan jenis pekerjaan tiap tugas, bukan bahannya.
2. Cocokkan dengan seksi.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Sup panas dan kue sus tertukar.
- C. ✗ Salah. Kue sus dan sandwich tertukar.
- D. ✗ Salah. Pemotongan dan sup tertukar.
- E. ✗ Salah. Sandwich dan pemotongan tertukar.

Jawaban: A.

Jebakan: Urutan seksi yang tertukar satu pasang tampak mirip dengan kunci.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 15 Kunci: B

Konsep: Pekerja jujur mengakui kesalahan dan melaporkan masalah lewat jalur yang benar, tanpa menyembunyikannya atau menyalahkan orang lain.

Langkah:

1. Tanyakan: apakah tindakan ini harus disembunyikan? Bila ya, tindakan itu tidak etis.
2. Pilih tindakan yang terbuka dan sesuai aturan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Menyembunyikan kesalahan.
- B. ✓ Benar. Jujur dan melapor.
- C. ✗ Salah. Menutupi kesalahan dan mengganggu data peralatan.
- D. ✗ Salah. Menyalahkan orang lain.
- E. ✗ Salah. Memberi keterangan palsu.

Jawaban: B.

Jebakan: Alasan "tidak disengaja" tidak membenarkan menyembunyikan kejadian.

No. 16 Kunci: A, B, E

Konsep: Teknologi membawa manfaat dan konsekuensi: data penjualan membantu keputusan, tetapi komisi menekan laba dan pegawai perlu dilatih agar data benar.

Langkah:

1. Nilai tiap pernyataan terhadap tabel manfaat dan konsekuensi: manfaat data, komisi, pelatihan, kemasan dan suhu.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Manfaat data penjualan.
- B. ✓ Benar. Konsekuensi komisi.
- C. ✗ Salah. Pegawai tetap perlu dilatih.
- D. ✗ Salah. Pengantaran memperpanjang waktu makanan di perjalanan sehingga suhunya dapat turun.
- E. ✓ Benar. Data yang salah dimasukkan menghasilkan laporan yang salah.

Jawaban: opsi A, B, E.

Jebakan: Pernyataan yang hanya menyebut manfaat, tanpa konsekuensi, sering dipasang sebagai pengecoh.

No. 17 Kunci: D

Konsep: Naik jenjang memerlukan pengalaman nyata di bidang yang dituju, sertifikat kompetensi yang sesuai, dan keterampilan yang diminta; lama bekerja saja tidak cukup.

Langkah:

1. Bandingkan syarat dengan yang sudah dimiliki Lia: belum ada pengalaman jadwal dan stok, belum ada sertifikat manajemen.
2. Pilih langkah yang menambah dua hal itu.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Menambah jam sebagai barista tidak menambah pengalaman jadwal dan stok.
- B. ✗ Salah. Kursus barista tidak memenuhi syarat manajemen, dan bukan sertifikat kompetensi manajemen.
- C. ✗ Salah. Menunggu giliran tidak membangun kompetensi.
- D. ✓ Benar. Menambah pengalaman nyata dan menyiapkan sertifikat yang diminta.
- E. ✗ Salah. Pengalaman pelayanan tidak menutup syarat jadwal, stok, dan sertifikat.

Jawaban: D.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Pilihan yang hanya menambah waktu atau kursus singkat terdengar rajin tetapi tidak memenuhi syarat.

No. 18 Kunci: A

Konsep: Alat dipilih karena menyasar penyebab masalah. Pengering makanan mengeringkan bahan dengan udara hangat dan kering sehingga lebih awet.

Langkah:

1. Cari penyebab: kadar air tinggi sehingga cepat busuk.
2. Pilih alat yang mengurangi kadar air: pengering makanan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Mixer menyeragamkan adonan, tidak mengurangi kadar air.
- C. ✗ Salah. Kasir digital tidak berkaitan dengan keawetan buah.
- D. ✗ Salah. Vacuum sealer memperlambat perubahan bahan, tetapi tidak membuat buah menjadi kering.
- E. ✗ Salah. Blast chiller mendinginkan cepat, tidak mengeringkan.

Jawaban: A.

Jebakan: Vacuum sealer dan blast chiller terdengar "menyimpan", tetapi tidak menghilangkan air.

No. 19 Kunci: B, D

Konsep: Naik jenjang memerlukan pengalaman di seksi yang dituju, sertifikat kompetensi yang sesuai (bukan kursus singkat), dan keterampilan yang diminta jabatan itu.

Langkah:

1. Periksa tiap kandidat terhadap tiga syarat satu per satu.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✗ Salah. Pengalaman dan sertifikat di hot kitchen, bukan garde manger.
- B. ✓ Benar. Memenuhi ketiga syarat.
- C. ✗ Salah. Kursus 5 hari bukan sertifikat kompetensi LSP.
- D. ✓ Benar. Memenuhi ketiga syarat.
- E. ✗ Salah. Pengalaman 8 bulan kurang dari 1 tahun.

Jawaban: opsi B, D.

Jebakan: Lama kerja (Candra 3 tahun) mengecoh; sertifikat kompetensi tidak sama dengan kursus singkat.

No. 20 Kunci: A, C

Konsep: Saat diminta melanggar aturan: cek aturannya, tanyakan siapa yang dirugikan, tolak dengan sopan, laporkan lewat jalur yang benar, dan jangan ikut melanggar.

Langkah:

1. Cek aturan: gudang wajib dicatat dan dilarang membawa pulang tanpa izin.
2. Tolak dengan sopan dan laporkan kepada atasan.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Mengikuti dulu lalu mencatat tetap ikut melanggar.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Menyuruh orang lain tetap melanggar.
- E. ✗ Salah. Melapor lewat gosip atau media sosial bukan jalur yang benar.

Jawaban: opsi A, C.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Solusi setengah-setengah ("lakukan dulu, catat kemudian") terdengar jujur tetapi tetap pelanggaran.

No. 21 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Hubungkan masalah dengan tugas harian jabatan: steward (peralatan, kebersihan), barista (minuman), host (menyambut tamu), petugas pembelian (pemasok dan harga).

Langkah:

1. Tandai inti masalah tiap laporan, lalu cocokkan dengan tugas harian jabatan.

Analisis setiap pernyataan:

• Pernyataan 1 → Benar. Lantai licin dan panci menumpuk berkaitan dengan peralatan dan kebersihan, yaitu tugas steward.
• Pernyataan 2 → Salah. Espresso adalah tugas barista, sedangkan host menyambut tamu dan mengantar ke meja.
• Pernyataan 3 → Benar. Menyepakati harga dengan pemasok adalah tugas petugas pembelian.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Kalimat kedua menyebut alasan yang tampak masuk akal ("host menyambut tamu") padahal masalahnya adalah minuman.

No. 22 Kunci: C

Konsep: Laba per porsi = penerimaan bersih − biaya. Komisi aplikasi dihitung dari harga jual, dan kemasan tambahan menambah biaya.

Langkah:

1. Laba di gerai: 28.000 − 17.000 = Rp11.000.
2. Komisi aplikasi: 30 % × 32.000 = Rp9.600, sehingga penerimaan bersih 32.000 − 9.600 = Rp22.400.
3. Biaya lewat aplikasi: 17.000 + 1.000 = Rp18.000.
4. Laba lewat aplikasi: 22.400 − 18.000 = Rp4.400.
5. Selisih dengan gerai: 11.000 − 4.400 = Rp6.600 lebih rendah.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Angka Rp14.000 diperoleh dengan melupakan komisi (32.000 − 18.000).
• B. ✗ Salah. Angka Rp5.600 diperoleh dengan menghitung komisi dari harga gerai.
• C. ✓ Benar. Rp4.400 dan selisih Rp6.600.
• D. ✗ Salah. Angka Rp5.400 diperoleh dengan melupakan biaya kemasan tambahan.
• E. ✗ Salah. Laba kedua saluran tidak sama.

Jawaban: C.

Jebakan: Dua kesalahan hitung populer: melupakan komisi, atau melupakan biaya kemasan tambahan.

No. 23 Kunci: E

Konsep: Combi oven memasak dengan udara panas, uap, atau campuran keduanya dengan pengaturan suhu dan waktu yang tepat sehingga hasil lebih konsisten.

Langkah:

1. Tandai penyebab di soal: suhu tidak tepat dan kelembapan tidak terkendali.
2. Pilih alat yang mengendalikan suhu, uap, dan waktu: combi oven.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Mendinginkan masakan tidak memperbaiki cara memasaknya.
- B. ✗ Salah. Mengemas setelah matang tidak mengubah cara ayam dimasak.
- C. ✗ Salah. Pencampuran bumbu bukan penyebab ayam kering di luar dan mentah di dalam.
- D. ✗ Salah. Pengeringan mengeringkan, bukan memasak merata.
- E. ✓ Benar. Suhu, uap, dan waktu dapat diatur.

Jawaban: E.

Jebakan: Semua alat di pilihan terdengar modern; hanya satu yang bekerja pada penyebab yang disebut di soal.

No. 24 Kunci: E

Konsep: Storekeeper menerima bahan, mencocokkan dengan surat pesanan, dan mencatat barang masuk. Petugas pembelian mengurus pemasok, harga, dan pemesanan.

Langkah:

1. Pisahkan dua masalah: jumlah kurang (penerimaan bahan) dan harga berbeda (pembelian).
2. Cocokkan masing-masing dengan jabatannya.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Mencatat 50 kilogram padahal hanya 46 kilogram diterima, dan mengabaikan selisih harga.
- B. ✗ Salah. Steward mengurus peralatan, bukan menimbang bahan atau memutuskan harga.
- C. ✗ Salah. Pencatatan gudang adalah tugas storekeeper, bukan juru masak.
- D. ✗ Salah. Tugas keduanya tertukar.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Pilihan yang menukar tugas storekeeper dan petugas pembelian sengaja dibuat berurutan dengan kunci.

No. 25 Kunci: A, C, E

Konsep: Executive chef memimpin dapur, sous chef wakilnya, chef de partie kepala seksi, commis pembantu yang belajar, cook pelaksana, steward mengurus peralatan dan kebersihan.

Langkah:

1. Cocokkan tiap jabatan dengan tugas yang dimuat di tabel jabatan dapur.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Mencuci panci adalah tugas steward; commis adalah pembantu juru masak.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Cook adalah juru masak pelaksana, bukan pemimpin seksi.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Istilah yang mirip (commis–steward, cook–chef) sengaja dipertukarkan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Latihan sub bab 2.1

No. 1 Kunci: A, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Peluang usaha muncul dari kebutuhan pasar yang belum terlayani, didukung kemampuan/sumber daya yang dimiliki. Keramaian yang sudah dilayani pesaing bukan berarti peluang, dan pesaing hanya dihitung bila melayani kebutuhan yang sama pada waktu yang sama.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Catatan (1) dan (2): pekerja masuk pukul 06.00 dan belum sarapan, sedangkan warung baru buka pukul 07.00. Kebutuhan ini belum terlayani.

• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: keramaian itu sudah dilayani dua kedai, sehingga usaha baru justru masuk ke pasar yang sudah ada pesaingnya.

• **Pernyataan 3** ✓ Waktu jual mengikuti jam masuk pekerja, dan produk yang mudah dibawa cocok untuk pekerja yang bergegas masuk.

• **Pernyataan 4** ✗ Catatan (3): kantin pabrik hanya melayani makan siang, jadi bukan pesaing untuk sarapan.

• **Pernyataan 5** ✓ Sumber daya yang tersedia tepat pada jam produksi sarapan adalah kekuatan internal usaha.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 5.

No. 2 Kunci: C

Konsep: Peluang usaha = kebutuhan pasar yang belum terlayani + kekuatan yang dimiliki (keahlian, peralatan, sarana). Pasar yang sudah dipenuhi banyak pesaing adalah ancaman, bukan peluang.

Langkah:

1. Kebutuhan belum terlayani: makan malam setelah pukul 21.00.
2. Kekuatan: mahir mi ayam dan bakso, punya motor untuk antar.
3. Gabungan keduanya: mi ayam dan bakso buka sampai larut dengan layanan antar.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: jam bukanya mengisi kekosongan malam, tetapi para alumni tidak mahir membuat penyetan; keahlian mereka mi ayam dan bakso.

• **B.** ✗ Jebakan: produknya sesuai keahlian, tetapi jam bukanya sama dengan 12 pesaing, sehingga harus bersaing harga dan kebutuhan setelah pukul 21.00 tetap tidak terlayani.

• **C.** ✓ Mengisi kekosongan setelah pukul 21.00 dengan keahlian sendiri dan sarana antar yang dimiliki.

• **D.** ✗ Tidak ada data kebutuhan dosen dan pegawai kampus dalam catatan mereka.

• **E.** ✗ Jebakan: produk dan layanan antarnya tepat, tetapi jam bukanya tidak menjangkau kebutuhan setelah pukul 21.00.

Jawaban: C.

No. 3 Kunci: A

Konsep: Dalam analisis SWOT, kekuatan (S) dan kelemahan (W) adalah faktor dari dalam usaha, sedangkan peluang (O) dan ancaman (T) adalah faktor dari luar usaha.

Langkah:

1. (1) sertifikat dan (5) juru masak berpengalaman → faktor dalam yang menguntungkan = kekuatan.
2. (2) belum punya kendaraan → faktor dalam yang merugikan = kelemahan.
3. (3) rencana pemerintah membeli makan siang → faktor luar yang menguntungkan = peluang.
4. (4) harga bahan naik dan (6) pesaing besar masuk → faktor luar yang merugikan = ancaman.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Hanya (3) yang merupakan faktor luar yang menguntungkan; (4) dan (6) adalah faktor luar yang

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

merugikan.

• **B.** ✗ Jebakan: sertifikat membantu meraih pesanan, tetapi ia milik usaha sendiri sehingga termasuk kekuatan; ancaman (6) juga terlewat.

• **C.** ✗ Jebakan: pengalaman juru masak adalah kekuatan, dan tidak punya kendaraan adalah kelemahan (faktor dalam), bukan ancaman.

• **D.** ✗ Jebakan: (2) merugikan, tetapi berasal dari dalam usaha sehingga termasuk kelemahan, bukan ancaman.

• **E.** ✗ Jebakan: (1) dan (5) menguntungkan, tetapi berasal dari dalam usaha sehingga termasuk kekuatan.

Jawaban: A.

No. 4 Kunci: C

Konsep: Target pasar dipilih dari kelompok konsumen yang paling membutuhkan keunggulan produk dan mampu membayar harganya.

Langkah:

1. Keunggulan: awet tanpa pendingin, ringan, mudah dibawa jauh.
2. Kelemahan: harga lebih mahal daripada rendang di rumah makan setempat.
3. Konsumen yang paling membutuhkan keunggulan itu dan mau membayar lebih: perantau dan wisatawan.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: produk memang awet, tetapi keluarga di kota itu mudah membeli rendang segar yang lebih murah kapan saja.

• **B.** ✗ Jebakan: praktis, tetapi pekerja di kota itu mudah membeli rendang segar yang lebih murah setiap hari.

• **C.** ✓ Daya tahan dan kemudahan dibawa sangat dibutuhkan konsumen yang membawa rendang ke luar daerah.

• **D.** ✗ Jebakan: wisatawan memang sasaran, tetapi selama di kota itu mereka dapat makan rendang segar di rumah makan yang lebih murah; keunggulan awet dan mudah dibawa tidak terpakai.

• **E.** ✗ Jebakan: awet cocok untuk anak kos, tetapi Rp95.000 per kemasan terlalu mahal untuk lauk sehari-hari.

Jawaban: C.

Latihan sub bab 2.2

No. 1 Kunci: D

Konsep: Biaya bahan per porsi aktual = biaya satu resep ÷ jumlah porsi yang benar-benar dihasilkan. Porsi yang tidak standar membuat biaya per porsi naik walaupun harga bahan tetap.

Langkah:

1. Biaya aktual = 540.000 ÷ 72 = Rp7.500 per mangkuk (naik Rp1.500 dari standar).
2. Penyebabnya bukan harga bahan, melainkan takaran porsi yang berbeda-beda.
3. Perbaikan langsung: takaran baku (misalnya sendok porsi dan centong ukuran tetap) sehingga hasil kembali 90 mangkuk dan biaya kembali Rp6.000.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: perhitungan Rp7.500 benar, tetapi menjadikannya biaya baru berarti membiarkan porsi berlebih terus terjadi, dan harga di atas Rp12.000 kalah bersaing.

• **B.** ✗ Jebakan: takaran baku sudah mengembalikan biaya ke Rp6.000, sehingga kenaikan harga tidak diperlukan dan membuat soto lebih mahal dari pesaing.

• **C.** ✗ Mengganti bahan mengubah rasa produk, sedangkan penyebab masalahnya takaran porsi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **D.** ✓ Takaran baku menghentikan porsi berlebih sehingga biaya kembali ke Rp6.000 per mangkuk tanpa mengubah harga dan mutu.
• **E.** ✗ Jebakan: setiap mangkuk tetap berbiaya Rp7.500, jadi laba per mangkuk tetap kecil walaupun penjualan naik.

Jawaban: D.

No. 2 Kunci: 1B 2B 3S

Konsep: Setiap produk terjual menyumbang selisih harga jual dengan biaya per produk. Titik impas tercapai saat jumlah sumbangan itu sama dengan biaya tetap (misalnya sewa stan).

Langkah:
1. Sisa per gelas = 10.000 − 6.000 = Rp4.000.
2. Titik impas = 300.000 ÷ 4.000 = 75 gelas.
3. Laba bila terjual 120 gelas = 120 × 4.000 − 300.000 = Rp180.000.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1 → Benar.** Sisa per gelas = 10.000 − 6.000 = Rp4.000. Sewa tertutup bila 300.000 ÷ 4.000 = 75 gelas.
• **Pernyataan 2 → Benar.** Penjualan 2 × 60 = 120 gelas; 120 × 4.000 = 480.000; laba = 480.000 − 300.000 = Rp180.000.
• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: target 75 gelas berlaku untuk seluruh bazar. Sudah terjual 30, jadi hari kedua cukup 75 − 30 = 45 gelas.

Jawaban: Benar, Benar, Salah.

No. 3 Kunci: A, C, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Pendapatan = harga jual × jumlah terjual. Laba kotor = (harga jual − biaya bahan per porsi) × jumlah terjual. Kenaikan harga dapat menaikkan laba walaupun jumlah terjual dan pendapatan turun, selama laba per porsi naik cukup besar.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✓ (10.000 − 6.000) × 80 = 4.000 × 80 = Rp320.000.
• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: porsi berkurang, tetapi laba per porsi naik menjadi Rp5.000, sehingga laba kotor justru naik.
• **Pernyataan 3** ✓ (11.000 − 6.000) × 70 = 5.000 × 70 = Rp350.000.
• **Pernyataan 4** ✓ 5.000 × 60 = Rp300.000, lebih kecil dari Rp320.000 saat ini.
• **Pernyataan 5** ✗ Pendapatan rencana 11.000 × 70 = Rp770.000, lebih kecil dari 10.000 × 80 = Rp800.000. Laba naik walaupun pendapatan turun.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 4.

No. 4 Kunci: B

Konsep: Food cost (%) = biaya bahan per porsi ÷ harga jual × 100%. Menu dengan persentase di atas target perlu ditinjau harga atau resepnya.

Langkah:
1. Nasi goreng: 7.000 ÷ 20.000 = 35% (sama dengan target, tidak melebihi).
2. Mi goreng: 7.200 ÷ 18.000 = 40% ✗.
3. Soto: 4.500 ÷ 15.000 = 30%.
4. Ayam penyet: 8.800 ÷ 22.000 = 40% ✗.
5. Es jeruk: 1.800 ÷ 6.000 = 30%.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: nasi goreng tepat 35%, sama dengan batas, jadi tidak melebihi target.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- **B.** ✓ Mi goreng dan ayam penyet sama-sama 40%, di atas target 35%.
- **C.** ✗ Ayam penyet memang melebihi, tetapi mi goreng (40%) juga melebihi.
- **D.** ✗ Nasi goreng 35% tidak melebihi target.
- **E.** ✗ Nasi goreng tidak melebihi, dan mi goreng terlewat.

Jawaban: B.

Latihan sub bab 2.3

No. 1 Kunci: A, C

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Strategi pemasaran dipilih menurut kebiasaan target pasar (media dan waktu), hambatan membeli, serta dana yang tersedia. Pemasaran daring dan luring dapat saling melengkapi.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✓ Sesuai kebiasaan memesan lewat ponsel pada pagi hari dan kebutuhan informasi menu serta kalori.
- **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: tampak menarik, tetapi karyawan baru mau berlangganan setelah mencoba; meminta bayar sebulan di muka sebelum mencoba justru menjadi hambatan.
- **Pernyataan 3** ✓ Karyawan baru mau berlangganan setelah mencoba, sehingga paket coba (promosi luring) menjawab hambatan itu.
- **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: waktunya terasa dekat jam makan, tetapi karyawan sudah memutuskan pesanan pukul 09.00–10.30.
- **Pernyataan 5** ✗ Sasarannya bukan karyawan kantor di sekitar Jalan Sudirman, dan pada akhir pekan mereka tidak memesan makan siang kantor.

Jawaban: pernyataan 1, 3.

No. 2 Kunci: D

Konsep: Strategi pemasaran diarahkan ke target pasar yang nyata (dari data pelanggan) dan memanfaatkan cara pelanggan mengenal usaha, misalnya rekomendasi teman (getok tular) dan iklan daring bertarget lokasi.

Langkah:

1. Pelanggan nyata: mahasiswa dalam radius 3 km.
2. Cara mengenal kedai: dari teman.
3. Strategi tepat: program ajak teman + iklan daring bertarget radius 3 km.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: pengikut bertambah lagi dari luar kota yang tidak mungkin membeli di kedai.
- **B.** ✗ Jebakan: konten rutin itu baik, tetapi sebagian besar pengikutnya berada di luar kota sehingga keaktifan mereka tidak menjadi pembelian.
- **C.** ✗ Jebakan: tidak ada data bahwa harga atau saluran pesan-antar menjadi masalah; diskon besar menggerus laba tanpa menyasar mahasiswa sekitar kedai.
- **D.** ✓ Menjangkau mahasiswa sekitar kedai dan memanfaatkan kebiasaan mengenal kedai dari teman.
- **E.** ✗ Jebakan: kedai makin dikenal, tetapi penonton pemengaruh nasional tersebar di seluruh Indonesia, bukan mahasiswa di sekitar kedai; biayanya juga besar.

Jawaban: D.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Latihan sub bab 2.4

No. 1 Kunci: A

Konsep: Penanganan keluhan yang baik: dengarkan, minta maaf tanpa menyalahkan pihak lain, beri penyelesaian sesuai kebijakan, lalu catat dan tindak lanjuti agar tidak terulang.

Langkah:

1. Keterlambatan 45 menit > 30 menit → pelanggan berhak atas potongan 10% sekarang.
2. Keluhan wajib dicatat untuk evaluasi (misalnya perawatan kendaraan atau berangkat lebih awal).

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Mengakui kesalahan, memberi hak pelanggan sesuai kebijakan, dan mencatat penyebab untuk perbaikan.
- **B.** ✗ Jebakan: potongannya tepat, tetapi menyangkal kesalahan terdengar mengelak; perawatan kendaraan tanggung jawab katering, dan keluhan tidak dicatat.
- **C.** ✗ Menggratiskan seluruh tagihan melampaui kebijakan dan wewenang petugas.
- **D.** ✗ Jebakan: kebijakan potongan sudah jelas, sehingga petugas tidak perlu menunda hak pelanggan sambil menunggu pemilik.
- **E.** ✗ Jebakan: pelanggan berhak atas potongan untuk keterlambatan kali ini, bukan untuk pesanan berikutnya, dan keluhan tidak dicatat.

Jawaban: A.

No. 2 Kunci: A

Konsep: Dalam komunikasi verbal lewat telepon, data penting dicatat lalu diulang (konfirmasi) kepada penelepon untuk mencegah salah dengar, terutama saat suasana bising.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Mencatat dan mengonfirmasi ulang semua data memastikan reservasi benar dan penelepon merasa dilayani.
- **B.** ✗ Jebakan: tampak berhati-hati, tetapi membebani tamu; Fajar dapat memastikan data dengan mengulangnya.
- **C.** ✗ Ingatan mudah keliru, apalagi saat ramai.
- **D.** ✗ Tamu tidak perlu datang lebih awal bila data dikonfirmasi dengan benar di telepon.
- **E.** ✗ Menolak melayani saat itu membuat tamu kecewa dan dapat batal memesan.

Jawaban: A.

No. 3 Kunci: A

Konsep: Keluhan di media sosial ditanggapi cepat dan terbuka dengan permintaan maaf yang sopan, lalu penyelesaian rinci (misalnya kompensasi) dilakukan lewat jalur pribadi. Menghapus, mengabaikan, atau menyalahkan pihak lain merusak kepercayaan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Calon pelanggan melihat keluhan ditanggapi baik, dan penyelesaian rinci dilakukan secara pribadi.

• **B.** ✗ Jebakan: penyelesaian pribadi itu baik, tetapi puluhan orang yang membaca komentar melihat keluhan dibiarkan tanpa tanggapan.

• **C.** ✗ Jebakan: tampak jujur, tetapi menyalahkan karyawan di depan umum terkesan lempar tanggung jawab, dan belum ada penyelesaian bagi pelanggan.

• **D.** ✗ Jebakan: diskon untuk semua pengikut tidak menyelesaikan masalah pelanggan yang mengeluh dan terkesan mengalihkan perhatian.

• **E.** ✗ Jebakan: pelanggan ditelepon, tetapi menghapus komentar membuat orang yang sudah membacanya menilai usaha tidak jujur.

Jawaban: A.

No. 4 Kunci: 1S 2B 3S

Konsep: Komunikasi nonverbal (sikap tubuh, ekspresi wajah, kontak mata) menyampaikan sikap kepada tamu. Pelayanan prima memakai sikap tubuh terbuka, senyum, dan perhatian penuh.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Salah.** Jebakan: niatnya efisien, tetapi menunjuk dengan telunjuk sambil berlalu kurang sopan; arah ditunjukkan dengan ibu jari atau telapak tangan terbuka, bila perlu sambil mengantar beberapa langkah.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Posisi tubuh yang menyimak, anggukan, dan mencatat tanpa menyela menunjukkan keluhan tamu diperhatikan.

• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: memberi waktu itu baik, tetapi bersandar dan melipat tangan terkesan malas dan tertutup; pramusaji cukup menjauh sedikit dengan sikap tegak dan siap dipanggil.

Jawaban: Salah, Benar, Salah.

Kuis Akhir Bab 2

No. 1 Kunci: C

Konsep: Peluang usaha adalah kebutuhan yang belum terlayani. Kesimpulan harus didukung catatan: setiap pilihan harus bisa ditunjuk buktinya di soal.

Langkah:

1. Garis bawahi fakta: 800 penumpang, hanya gorengan dan kopi saset, tiga penumpang melewatkan sarapan.
2. Cari kesimpulan yang langsung bersandar pada fakta itu: kebutuhan sarapan siap santap belum terlayani.
3. Coret kesimpulan yang melampaui catatan (harga sewa, nasib pesaing, selera, semua penumpang).

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Catatan tidak menyebut harga sewa kios.

• B. ✗ Salah. Catatan tidak menyebut keuntungan atau kerugian penjual gorengan.

• C. ✓ Benar. Didukung jumlah penumpang, pilihan penjual yang terbatas, dan pengakuan melewatkan sarapan.

• D. ✗ Salah. Catatan tidak membandingkan selera kopi.

• E. ✗ Salah. Hanya tiga penumpang yang ditanya; kata "semua" melampaui catatan.

Jawaban: C.

Jebakan: Kesimpulan yang terdengar masuk akal tetapi tidak ada buktinya di catatan adalah pengecoh yang paling sering.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 2 Kunci: A, C, E

Konsep: SWOT dikelompokkan dengan dua pertanyaan: dari dalam atau dari luar usaha, lalu menguntungkan atau merugikan. Dalam: kekuatan atau kelemahan. Luar: peluang atau ancaman.

Langkah:

1. Faktor 1 dan 2 ada di dalam usaha; faktor 3, 4, dan 5 datang dari luar.
2. Faktor 1 menguntungkan (kekuatan); 2 merugikan (kelemahan); 3 menguntungkan (peluang); 4 dan 5 merugikan (ancaman).

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Keadaan di dalam usaha yang merugikan adalah kelemahan, bukan ancaman.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Harga beras datang dari luar dan merugikan, jadi ancaman.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Kelemahan dan ancaman sengaja ditukar: keduanya merugikan, tetapi satu dari dalam dan satu dari luar.

No. 3 Kunci: 1B 2S 3S

Konsep: Setiap kesimpulan harus ditunjuk buktinya pada catatan. Kesimpulan yang tidak ada dasarnya di catatan harus dinilai salah.

Langkah:

1. Baca tabel dan catatan tambahan.
2. Untuk tiap pernyataan, cari angka atau kalimat pendukungnya.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Antrean 14 menit pada waktu istirahat 30 menit dan pengakuan tidak sempat makan mendukung kesimpulan ini.
- Pernyataan 2 → Salah. Antrean istirahat kedua 6 menit, bukan sama dengan 14 menit.
- Pernyataan 3 → Salah. Catatan tidak memuat pendapat siswa tentang rasa; penyebab yang disebut adalah antrean.

Jawaban: Benar, Salah, Salah.

Jebakan: Pernyataan ketiga menyebut sebab yang masuk akal tetapi tidak ada di catatan.

No. 4 Kunci: C

Konsep: Telusuri penyebab laba mengecil sebelum bertindak: biaya terlewat, takaran dan hasil, harga bahan, harga jual, baru jumlah terjual. Tindakan yang tepat menyasar penyebabnya.

Langkah:

1. Bandingkan dua kolom: harga tepung, biaya adonan, harga jual, dan jumlah terjual tidak berubah.
2. Yang berubah hanya hasil satu adonan: 40 menjadi 34 roti, sehingga biaya per roti naik dari Rp2.500 menjadi sekitar Rp2.941.
3. Penyebabnya takaran yang tidak baku; perbaiki dengan takaran baku.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Penyebab bukan harga jual yang terlalu rendah.
- B. ✗ Salah. Jumlah terjual tidak berubah, jadi bukan masalah promosi.
- C. ✓ Benar. Menyasar penyebab: hasil adonan berkurang karena takaran tidak seragam.
- D. ✗ Salah. Harga tepung tidak berubah.
- E. ✗ Salah. Diskon memotong laba setiap roti dan tidak memperbaiki penyebabnya.

Jawaban: C.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Menaikkan harga, promosi, atau diskon tampak wajar tetapi tidak menyentuh penyebab yang tersembunyi.

No. 5 Kunci: D

Konsep: Peluang ada pada kebutuhan yang belum dilayani. Ramai bukan berarti peluang: tempat yang sudah banyak penjual justru menandakan persaingan.

Langkah:

1. Catat siapa membutuhkan apa dan kapan: 300 pegawai masuk pukul 08.00 dan beristirahat pukul 12.00.
2. Periksa penjual di dekat kantor: hanya Warung C yang buka pukul 15.00–22.00, jadi pagi sampai siang belum ada.
3. Periksa tempat lain: dekat pasar sudah ada nasi uduk dan pecel; dekat sekolah sudah ada ayam geprek.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Dekat pasar sudah ada Warung A dan Gerobak D pada jam yang sama.
- B. ✗ Salah. Warung B sudah menjual ayam geprek untuk siswa.
- C. ✗ Salah. Warung C sudah melayani kopi dan gorengan di dekat kantor.
- D. ✓ Benar. Kebutuhan ada (300 pegawai) dan belum ada penjual buka pagi sampai siang di dekat kantor.
- E. ✗ Salah. Peta tidak memuat data pembeli malam hari sama sekali.

Jawaban: D.

Jebakan: Pilihan yang menyebut jumlah pembeli besar (800 siswa, pasar ramai) mengecoh, padahal tempat itu sudah dilayani.

No. 6 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Laba bersih = penjualan − seluruh biaya (bahan, kemasan, tenaga, gas dan listrik, sewa). Persentase laba terhadap penjualan = laba ÷ penjualan × 100 %.

Langkah:

1. Jumlahkan semua biaya.
2. Kurangkan dari penjualan.
3. Hitung persentasenya terhadap penjualan.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Total biaya = 585.000 + 90.000 + 200.000 + 50.000 + 120.000 = Rp1.045.000; laba bersih = 1.440.000 − 1.045.000 = Rp395.000.
- Pernyataan 2 → Salah. 395.000 ÷ 1.440.000 ≈ 27 %, bukan 35 %.
- Pernyataan 3 → Benar. Rp585.000 lebih besar daripada biaya lain (200.000; 120.000; 90.000; 50.000).

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Mengurangkan hanya biaya bahan membuat laba tampak jauh lebih besar dari yang sebenarnya.

No. 7 Kunci: A

Konsep: Faktor konversi = jumlah porsi yang diinginkan ÷ jumlah porsi pada resep. Semua bahan dikalikan faktor yang sama; hasil pecahan yang tidak bisa dibagi dibulatkan ke atas.

Langkah:

1. Faktor konversi = 40 ÷ 15 ≈ 2,67.
2. Tepung: 225 × 2,67 = 600 g. Santan: 450 × 2,67 = 1.200 mL. Gula: 135 × 2,67 = 360 g.
3. Telur: 4 × 2,67 ≈ 10,67 butir, dibulatkan ke atas menjadi 11 butir.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Telur dibulatkan ke bawah menjadi 10 sehingga kurang.
- C. ✗ Salah. Memakai faktor 2,5 (pembulatan faktor ke bawah).
- D. ✗ Salah. Memakai faktor 3 (pembulatan faktor ke atas).
- E. ✗ Salah. Memakai faktor 2 saja.

Jawaban: A.

Jebakan: Pembulatan faktor konversi (2,5; 3; 2) menghasilkan angka bulat yang tampak rapi, tetapi tidak tepat.

No. 8 Kunci: E

Konsep: Biaya per porsi = total biaya bahan yang dipakai ÷ jumlah porsi. Hanya bahan yang dipakai untuk resep yang dihitung, dan pembagi harus jumlah porsi yang benar.

Langkah:

1. Jumlahkan seluruh nota: Rp291.000.
2. Kurangi barang yang bukan bahan makanan (sabun cuci piring Rp12.000): Rp279.000.
3. Bagi dengan 25 porsi: 279.000 ÷ 25 = Rp11.160.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Rp11.640 diperoleh dengan ikut menghitung sabun (291.000 ÷ 25).
- B. ✗ Salah. Rp9.720 diperoleh dengan melewatkan santan (243.000 ÷ 25).
- C. ✗ Salah. Rp13.950 diperoleh dengan membagi 279.000 dengan 20 porsi.
- D. ✗ Salah. Rp10.200 diperoleh dengan melewatkan bumbu dan rempah (255.000 ÷ 25).
- E. ✓ Benar. Rp11.160.

Jawaban: E.

Jebakan: Total nota bukan total bahan resep: sabun cuci piring bukan bahan makanan. Kesalahan pembagi dan baris yang terlewat juga dipasang sebagai pengecoh.

No. 9 Kunci: B

Konsep: Biaya variabel berubah mengikuti jumlah produksi; biaya tetap jumlahnya sama berapa pun porsi yang terjual dalam periode itu.

Langkah:

1. Tanyakan untuk tiap biaya: apakah naik bila gorengan bertambah?
2. Sewa dan gaji tetap tidak berubah; bahan dan kemasan berubah.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Keduanya biaya tetap.
- B. ✓ Benar. Semuanya bertambah mengikuti jumlah gorengan.
- C. ✗ Salah. Sewa lapak biaya tetap.
- D. ✗ Salah. Gaji pegawai tetap biaya tetap.
- E. ✗ Salah. Sewa lapak biaya tetap.

Jawaban: B.

Jebakan: Pilihan campuran (satu variabel + satu tetap) sering dipasang agar kamu terburu-buru.

No. 10 Kunci: B

Konsep: Posisi produk adalah keunggulan yang diingat target. Ia harus menjawab kebutuhan target dan sesuai dengan kemampuan usaha, bukan sekadar terdengar hebat.

Langkah:

1. Susun profil target: betah berjam-jam, stopkontak dan internet, buka sampai larut, harga sekitar

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Rp20.000.
2. Pilih keunggulan yang menjawab kebutuhan itu.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Target tidak menyebut "paling murah"; mereka mampu sekitar Rp20.000 dan butuh tempat.
• B. ✓ Benar. Menjawab tempat, jam, dan harga yang dibutuhkan target.
• C. ✗ Salah. Kelengkapan menu bukan kebutuhan yang disebut target.
• D. ✗ Salah. Biji impor mahal tidak sesuai kemampuan bayar target.
• E. ✗ Salah. Kedekatan dengan stasiun tidak disebut sebagai kebutuhan.

Jawaban: B.

Jebakan: Keunggulan yang terdengar hebat tetapi tidak berkaitan dengan hasil wawancara adalah pengecoh.

No. 11 Kunci: D

Konsep: Persentase biaya bahan = biaya bahan ÷ harga jual × 100 %. Bila persentase biaya bahan ditargetkan 30 %, harga jual = biaya bahan ÷ 0,30.

Langkah:

1. Biaya bahan 30 % dari harga jual berarti harga jual = 7.800 ÷ 0,30.
2. 7.800 ÷ 0,30 = Rp26.000.
3. Periksa: 7.800 ÷ 26.000 = 0,30 (30 %).

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Rp10.140 adalah 7.800 × 1,3 (laba 30 % dari biaya).
• B. ✗ Salah. Rp11.140 adalah 7.800 ÷ 0,7 (laba 30 % dari harga jual).
• C. ✗ Salah. Rp23.400 adalah 7.800 × 3.
• D. ✓ Benar. Rp26.000.
• E. ✗ Salah. Rp25.000 hanya pembulatan kasar dan menghasilkan 31,2 %.

Jawaban: D.

Jebakan: Tiga rumus persen yang berbeda (kali 1,3; bagi 0,7; bagi 0,3) dipasang sebagai pengecoh; baca kata yang mengikuti "persen".

No. 12 Kunci: A, C, E

Konsep: Titik impas (porsi) = biaya tetap ÷ (harga jual − biaya variabel per porsi). Jumlah porsi untuk laba target = (biaya tetap + laba) ÷ (harga jual − biaya variabel).

Langkah:

1. Sumbangan per porsi = 6.500 − 3.200 = Rp3.300.
2. Titik impas = 300.000 ÷ 3.300 ≈ 90,9, dibulatkan ke atas 91 porsi.
3. Laba 150 porsi = 150 × 3.300 − 300.000 = Rp195.000.
4. Target laba Rp400.000: (300.000 + 400.000) ÷ 3.300 ≈ 212,1, dibulatkan ke atas 213 porsi.
5. Sewa Rp420.000: 420.000 ÷ 3.300 ≈ 127,3, dibulatkan 128 porsi.

Analisis setiap pernyataan:

• A. ✓ Benar.
• B. ✗ Salah. Pada 80 porsi penjualan masih di bawah titik impas: 80 × 3.300 − 300.000 = −Rp36.000 (rugi).
• C. ✓ Benar.
• D. ✗ Salah. Biaya tetap yang naik menggeser titik impas menjadi sekitar 128 porsi.
• E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, C, E.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Harga jual lebih besar daripada biaya per porsi belum berarti untung, sebab biaya tetap belum tertutup.

No. 13 Kunci: A, C, E

Konsep: Kanvas model bisnis memuat sembilan blok: pelanggan, nilai, saluran, hubungan, sumber pendapatan, sumber daya utama, kegiatan utama, mitra utama, dan struktur biaya.

Langkah:

1. Tanyakan fungsi tiap catatan: pengeluaran, jalur menuju pelanggan, pihak yang bekerja sama, siapa pelanggan, atau dari mana uang masuk.
2. Cocokkan dengan blok kanvas.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Pengeluaran adalah struktur biaya.
- B. ✗ Salah. Pesanan lewat WhatsApp dan aplikasi adalah saluran, bukan sumber pendapatan.
- C. ✓ Benar. Pemasok adalah mitra utama.
- D. ✗ Salah. Pegawai kantor adalah pelanggan, bukan sumber daya utama.
- E. ✓ Benar. Dari penjualan itulah uang masuk.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Blok yang terdengar mirip (saluran dengan sumber pendapatan, pelanggan dengan sumber daya) sengaja ditukar.

No. 14 Kunci: A

Konsep: Produk yang dipilih harus lolos semua batasan target: kebutuhan, cara saji, harga, aroma, dan kemampuan usaha. Gagal pada satu batasan berarti gugur.

Langkah:

1. Susun batasan: tanpa pemanas, aroma ringan, harga paling tinggi Rp20.000, mengenyangkan.
2. Periksa tiap produk satu per satu dan coret yang gagal.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar. Siap santap, aroma ringan, Rp16.000, mengenyangkan.
- B. ✗ Salah. Harus panas dan aromanya menyengat.
- C. ✗ Salah. Kuah harus panas, aroma menyengat, dan Rp25.000 melebihi anggaran.
- D. ✗ Salah. Aromanya menyengat.
- E. ✗ Salah. Tidak mengenyangkan, padahal itu kebutuhan utama target.

Jawaban: A.

Jebakan: Setiap pengecoh hanya gagal pada satu atau dua batasan; periksa semua kolom tabel.

No. 15 Kunci: A, C, E

Konsep: Pemasaran harus jujur: foto dan klaim sesuai kenyataan, tidak menjelekkan pesaing, tidak menyembunyikan bahan atau alergen penting, tidak mengiklankan diskon yang tidak ada, dan menjaga data pelanggan.

Langkah:

1. Nilai tiap cara dengan prinsip kejujuran dan kepercayaan.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Diskon palsu menipu pelanggan.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Menjelekkan pesaing tidak etis.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, C, E.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Cara yang menaikkan penjualan sesaat sering melanggar etika.

No. 16 Kunci: E

Konsep: Etika pelayanan menuntut menjaga privasi tamu: tidak membicarakan tamu atau menyebarkan data dan keberadaannya.

Langkah:

1. Nilai tiap pilihan: apakah ada data atau gambar tamu yang tersebar tanpa izin?

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Memotret diam-diam melanggar privasi.
- B. ✗ Salah. Menyebarkan data tamu.
- C. ✗ Salah. Foto tamu tetap menyebarkan keberadaannya.
- D. ✗ Salah. Rekan kerja bukan pihak yang berhak mengizinkan penyebaran data tamu.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Pilihan yang "setengah" melanggar (hanya foto, hanya nomor) terdengar kompromi, tetapi tetap melanggar privasi.

No. 17 Kunci: A, C, D

Konsep: Langkah promosi yang tepat menyasar target pasar, sesuai saluran yang dipakai target, dan tidak melebihi anggaran.

Langkah:

1. Profil target: warga perumahan, arisan RT, grup WhatsApp.
2. Periksa anggaran: Rp600.000.
3. Coret langkah yang menjangkau orang di luar wilayah antar atau melebihi anggaran.
4. Periksa jumlah langkah terpilih: 180.000 + 50.000 + 200.000 = Rp430.000, tidak melebihi anggaran.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Menjangkau orang di luar wilayah antar.
- C. ✓ Benar.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Rp900.000 melebihi anggaran dan menyasar orang di luar target.

Jawaban: opsi A, C, D.

Jebakan: Langkah berjangkauan luas tampak canggih, tetapi tidak cocok untuk target di satu perumahan.

No. 18 Kunci: A

Konsep: Komunikasi nonverbal yang baik: berhenti, menatap tamu, menunjuk dengan seluruh telapak tangan terbuka, dan bila perlu mengantar tamu beberapa langkah.

Langkah:

1. Nilai tiap pilihan dari sudut pandang tamu: apakah ia merasa dihormati dan diperhatikan?

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Menunjuk dengan satu jari sambil berjalan terkesan acuh.
- C. ✗ Salah. Tidak menatap tamu terkesan tidak peduli.
- D. ✗ Salah. Melempar tanggung jawab kepada orang lain.
- E. ✗ Salah. Berteriak kepada rekan tidak sopan di depan tamu.

Jawaban: A.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Pilihan yang tampak efisien tetapi tidak sopan adalah pengecoh.

No. 19 Kunci: C

Konsep: Tamu yang terburu-buru: tanyakan waktu yang tersedia, tawarkan hidangan yang cepat disajikan, dan sesuaikan dengan batasan lain tamu, misalnya anggaran.

Langkah:

1. Hitung waktu untuk penyajian: 25 − 10 (makan) − 3 (bayar) = 12 menit.
2. Menu yang disajikan paling lama 12 menit: nasi goreng, soto ayam, dan gado-gado.
3. Periksa anggaran paling tinggi Rp25.000: hanya soto ayam (Rp24.000).

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Cepat, tetapi Rp28.000 melebihi anggaran.
- B. ✗ Salah. Waktunya sesuai, tetapi Rp26.000 melebihi anggaran.
- C. ✓ Benar. Memenuhi batas waktu dan anggaran.
- D. ✗ Salah. 18 menit dan Rp38.000 melanggar kedua batasan.
- E. ✗ Salah. 20 menit dan Rp32.000 melanggar kedua batasan.

Jawaban: C.

Jebakan: Tamu punya dua batasan sekaligus: waktu dan anggaran. Pilihan yang memenuhi satu saja gugur.

No. 20 Kunci: B

Konsep: Pada pemasaran daring, foto dan keterangan harus sesuai kenyataan. Perbaiki unsur yang bermasalah, bukan unsur yang kebetulan paling mudah diubah.

Langkah:

1. Cari keluhan terbanyak: porsi lebih kecil daripada foto (58).
2. Masalahnya ada pada promosi (foto yang tidak sesuai kenyataan), bukan harga atau rasa.
3. Pilih langkah yang memperbaiki foto dan keterangan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Diskon tidak memperbaiki foto yang tidak sesuai dan memangkas laba.
- B. ✓ Benar. Menyasar keluhan terbanyak.
- C. ✗ Salah. Iklan menjangkau lebih banyak orang yang akan menemui masalah yang sama.
- D. ✗ Salah. Keluhan harga hanya 9 dan menaikkan harga tidak menjawab masalah foto.
- E. ✗ Salah. Menghapus ulasan menyembunyikan masalah, bukan memperbaikinya.

Jawaban: B.

Jebakan: Rasa dipuji oleh paling banyak ulasan (96), tetapi itu bukan masalah; yang ditanyakan masalah utama.

No. 21 Kunci: A, C, E

Konsep: Menangani keluhan: dengarkan, minta maaf, selesaikan sesuai kebijakan, catat penyebabnya agar tidak terulang, dan tindak lanjut. Tidak menyalahkan orang di depan tamu dan tidak membela diri.

Langkah:

1. Pilih tindakan yang memperbaiki masalah (ganti), mencegah terulang (catat dan lapor), dan menjaga komunikasi (kabar waktu).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Menyebut nama staf di depan tamu tidak dianjurkan.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Membela diri dan menyalahkan tamu.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Tindakan yang tampak transparan (menyebut nama) atau membela diri justru memperburuk keadaan.

No. 22 Kunci: D

Konsep: Menangani keluhan: dengarkan, minta maaf, selesaikan sesuai kebijakan dan wewenang, serta teruskan kepada atasan hal yang di luar wewenang.

Langkah:

1. Pisahkan dua hal: keluhan rasa (ada kebijakannya) dan permintaan gratis satu meja (di luar wewenang pramusaji).
2. Pilih tindakan yang memperbaiki masalah sesuai kebijakan dan meneruskan sisanya kepada manajer.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Membela diri dan menolak keluhan.
- B. ✗ Salah. Menjanjikan sesuatu di luar wewenang.
- C. ✗ Salah. Kompensasi tanpa memperbaiki masalah; juga di luar wewenang.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Menyalahkan tamu dan tidak menyelesaikan masalah.

Jawaban: D.

Jebakan: Menjanjikan kompensasi besar demi menghindari ulasan buruk terdengar cepat, tetapi melanggar wewenang.

No. 23 Kunci: 1B 2S 3S

Konsep: Keluhan di ruang publik ditangani dengan dua sasaran: menyelesaikan masalah pelanggan dan menjaga kepercayaan calon pelanggan yang membaca.

Langkah:

1. Nilai tiap tanggapan: apakah menjawab, memperbaiki penyebab, dan tidak menyembunyikan masalah?

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Pola tanggapan keluhan di media sosial: cepat, sopan, singkat, di kolom yang sama, lalu ajak ke jalur pribadi.
- Pernyataan 2 → Salah. Diskon massal tidak memperbaiki keterlambatan pelayanan dan kamar mandi kotor, dan memangkas laba.
- Pernyataan 3 → Salah. Menghapus kritik membuat usaha tampak menyembunyikan masalah; ulasan perlu dijawab dan penyebabnya diperbaiki.

Jawaban: Benar, Salah, Salah.

Jebakan: Pernyataan kedua dan ketiga terdengar praktis (diskon, hapus) tetapi menghindari penyebab masalah.

No. 24 Kunci: E

Konsep: Biaya per pesanan baru = biaya promosi ÷ jumlah pesanan baru yang berasal dari promosi itu. Pesanan yang tidak dapat dilayani tidak ikut dihitung sebagai hasil.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Pakai kolom pesanan dari dalam radius antar.
2. Iklan seluruh kota: 400.000 ÷ 20 = Rp20.000. Iklan terarah: 300.000 ÷ 28 ≈ Rp10.714. Tester: 200.000 ÷ 16 = Rp12.500. Brosur: 120.000 ÷ 8 = Rp15.000.
3. Yang terkecil: iklan terarah radius 3 km.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Rp8.000 menghitung semua 50 pesanan, termasuk yang di luar radius antar.
- B. ✗ Salah. Brosur Rp15.000, bukan yang terkecil.
- C. ✗ Salah. Tester Rp12.500, lebih besar daripada iklan terarah.
- D. ✗ Salah. Hitungannya benar untuk saluran itu, tetapi bukan yang paling hemat.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Pembagi yang memakai semua pesanan baru membuat iklan seluruh kota tampak paling hemat.

No. 25 Kunci: A, B, E

Konsep: Melayani tamu asing: kata sederhana, gambar menu, dan konfirmasi hal penting. Tamu dengan alergi: tanyakan, catat, dan pastikan dapur mengetahuinya karena menyangkut keselamatan.

Langkah:

1. Pisahkan dua kebutuhan: bahasa dan alergi.
2. Pilih tindakan yang menjawab keduanya.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Berbicara lebih keras tidak membantu orang yang tidak memahami bahasa.
- D. ✗ Salah. Tanpa penjelasan bahan, risiko alergi tidak terkendali.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, B, E.

Jebakan: Berbicara keras tampak peduli tetapi tidak mengatasi hambatan bahasa.

Latihan sub bab 3.1

No. 1 Kunci: E

Konsep: Pengendalian bahaya alat potong dimulai dari pengaman alat (guard/food holder), dilengkapi APD yang sesuai bahayanya, misalnya sarung tangan anti-potong (cut-resistant).

Langkah:

1. Bahaya: tangan menyentuh pisau saat potongan tinggal pendek.
2. Syarat: alat tetap dipakai.
3. Pemegang pengaman menjauhkan tangan dari pisau; sarung tangan anti-potong melindungi bila tergelincir.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: sarung tangan karet tidak dirancang menahan pisau tajam, sehingga mudah teriris.
- **B.** ✗ Jebakan: sarung tangan anti-potong membantu, tetapi tangan tetap mendekati pisau; pengaman alat yang menjauhkan tangan tidak dipakai.
- **C.** ✗ Staf berpengalaman pun dapat terluka bila tangan tetap mendorong potongan pendek tanpa pengaman.
- **D.** ✗ Tanda peringatan mengingatkan bahaya, tetapi tidak menjauhkan tangan dari pisau.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **E.** ✓ Pengaman alat menjauhkan tangan dari pisau, dan APD yang sesuai bahaya potong melindungi bila tergelincir.

Jawaban: E.

No. 2 Kunci: D

Konsep: Luka bakar ringan didinginkan dengan air mengalir bersuhu biasa sekitar 20 menit, lalu ditutup longgar dengan kasa steril. Es, pasta gigi, dan mentega tidak dianjurkan, dan lepuh tidak dipecahkan.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: kompres es terasa lebih cepat mendinginkan, tetapi suhu es yang sangat dingin dapat merusak jaringan kulit yang sudah terluka.

• **B.** ✗ Pendinginan 2–3 menit terlalu singkat, dan mentega menahan panas di kulit serta dapat menjadi sumber kontaminasi.

• **C.** ✗ Jebakan: pendinginannya benar, tetapi lepuh melindungi kulit di bawahnya; memecahkannya membuka jalan infeksi.

• **D.** ✓ Pendinginan cukup lama dengan air mengalir, lalu luka dilindungi kasa steril tanpa merusak lepuh.

• **E.** ✗ Jebakan: pendinginannya benar, tetapi pasta gigi dapat mengiritasi luka dan menjadi sumber kontaminasi.

Jawaban: D.

Latihan sub bab 3.2

No. 1 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Penjamah makanan wajib bebas perhiasan di tangan, menutup luka dengan plester tahan air dan sarung tangan, tidak menangani makanan saat sakit menular, dan mencuci tangan setelah dari toilet.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Setelah dari toilet, tangan wajib dicuci dengan sabun dan air mengalir walaupun tampak bersih.

• **Pernyataan 2** ✓ Perhiasan menyimpan kotoran dan dapat jatuh ke makanan.

• **Pernyataan 3** ✓ Penjamah yang batuk dan pilek dapat menularkan kuman ke makanan.

• **Pernyataan 4** ✗ Luka terbuka dapat mencemari makanan dengan bakteri, misalnya Staphylococcus.

• **Pernyataan 5** ✓ Plester tahan air mencegah cemaran, warna mencolok mudah terlihat bila terlepas, dan sarung tangan menambah perlindungan.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

No. 2 Kunci: C

Konsep: Tangan wajib dicuci setelah menyentuh bahan mentah (telur, daging, ayam, ikan), sampah, atau toilet, dan sebelum menyentuh makanan siap santap, agar tidak terjadi kontaminasi silang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Mangkuk bersih tidak mencemari tangan.
- **B.** ✗ Membaca kartu resep tanpa menyentuh benda kotor tidak mencemari tangan.
- **C.** ✓ Kulit telur mentah dapat membawa bakteri seperti Salmonella yang dapat berpindah ke salad.
- **D.** ✗ Jebakan: mencicipi dengan sendok sekali pakai yang langsung dibuang tidak mencemari tangan; yang dilarang adalah mencicipi dengan jari atau sendok yang dipakai ulang.
- **E.** ✗ Serbet bersih dari laci tidak mencemari tangan.

Jawaban: C.

Latihan sub bab 3.3

No. 1 Kunci: A, B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Label pangan memuat komposisi, alergen, berat bersih, cara penyimpanan, dan tanggal "baik digunakan sebelum". Tanggal itu berlaku untuk kemasan yang belum dibuka; setelah dibuka, yang berlaku adalah batas hari pada saran penyimpanan.

Langkah:

1. Batas setelah dibuka: 1 Maret + 14 hari = 15 Maret 2027.
2. Alergen: udang (dari ebi).
3. Kebutuhan: 60 × 15 = 900 g = 6 botol × 150 g.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✓ Sesuai saran penyimpanan sebelum dibuka: tempat sejuk, kering, terhindar dari sinar matahari langsung.
- **Pernyataan 2** ✓ Setelah dibuka, sambal harus habis dalam 14 hari, yaitu sampai 15 Maret 2027. Pada 20 Maret batas itu sudah lewat walaupun tanggal "baik digunakan sebelum" masih jauh.
- **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: label meminta sendok kering dan bersih; sendok bekas membawa air dan sisa makanan yang mempercepat kerusakan sambal.
- **Pernyataan 4** ✓ Komposisi memuat ebi (udang kering) dan label mencantumkan alergen udang.
- **Pernyataan 5** ✓ 60 × 15 g = 900 g; 900 g ÷ 150 g per botol = 6 botol.

Jawaban: pernyataan 1, 2, 4, 5.

No. 2 Kunci: A, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Kontak silang alergen terjadi ketika sedikit protein alergen berpindah melalui alat, tangan, atau bahan. Pencegahannya: alat bersih/terpisah, periksa label bahan, dan pengemasan terpisah. Pemanasan tidak menghilangkan alergen.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✓ Alat bekas adonan kacang dapat memindahkan protein kacang ke kue lain (kontak silang).
- **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: pemanasan tidak menghilangkan sifat alergen protein kacang.
- **Pernyataan 3** ✓ Bahan olahan seperti cokelat dapat mengandung atau tercemar kacang; label alergen harus diperiksa.
- **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: keterangan "dapat mengandung kacang" berarti bahan itu berisiko tercemar kacang di pabrik, sehingga tidak aman untuk anak yang alergi.
- **Pernyataan 5** ✓ Kemasan terpisah dan label mencegah tertukar atau tercemar saat penyimpanan dan pengiriman.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 5.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 3 Kunci: E

Konsep: Di chiller, makanan matang dan siap santap disimpan di rak atas, sedangkan bahan mentah (daging, ayam, ikan) di rak paling bawah dalam wadah tertutup, agar tetesan bahan mentah tidak mencemari makanan lain.

Langkah:

1. Dari gambar: ayam mentah di rak 1 (atas) dalam baskom terbuka dan cairannya menetes ke kotak kue tart di rak 2.
2. Suhu 4 °C sudah sesuai suhu chiller; masalahnya posisi dan wadah.
3. Perbaikan: ayam ditutup dan dipindah ke rak paling bawah (bersama ikan mentah), di bawah kue dan sayur siap salad.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Suhu 4 °C sudah sesuai; menurunkannya tidak menghentikan tetesan ayam ke makanan di bawahnya.
- **B.** ✗ Jebakan: kue tidak lagi di bawah ayam, tetapi ayam di rak 2 tetap berada di atas sayur siap salad di rak 3.
- **C.** ✗ Jebakan: kue aman dari tetesan, tetapi ayam tetap di atas dan menetesi sayur siap salad, sementara kue kini bersebelahan dengan ikan mentah.
- **D.** ✗ Jebakan: tetesan berkurang, tetapi ayam mentah tetap berada di rak paling atas, di atas kue dan sayur siap salad; bila plastik bocor atau saat diambil, pencemaran terulang.
- **E.** ✓ Wadah tertutup di rak paling bawah membuat tetesan ayam tidak dapat mengenai makanan matang dan siap santap.

Jawaban: E.

No. 4 Kunci: 1B 2S 3S

Konsep: FEFO mendahulukan bahan yang paling cepat kedaluwarsa, sedangkan FIFO mendahulukan bahan yang paling awal datang. Bahan yang sudah melewati tanggal kedaluwarsa tidak boleh dipakai.

Langkah:

1. S4 kedaluwarsa 9 Juni < 10 Juni → disingkirkan.
2. Urutan FEFO sisanya: S3 (20 Juni) → S2 (15 Juli) → S1 (30 Agustus).

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1 → Benar.** S4 sudah kedaluwarsa (9 Juni) sehingga tidak dipakai. Di antara yang masih berlaku, S3 paling cepat kedaluwarsa (20 Juni).
- **Pernyataan 2 → Salah.** Jebakan: itu prinsip FIFO (pertama datang). Menurut FEFO, S2 (kedaluwarsa 15 Juli) dipakai sebelum S1 (30 Agustus).
- **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: S4 sudah kedaluwarsa (9 Juni) sehingga tidak boleh dipakai sama sekali. Kebutuhan 10 kotak dipenuhi dari 8 kotak S3, lalu 2 kotak S2.

Jawaban: Benar, Salah, Salah.

Latihan sub bab 3.4

No. 1 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Pengelolaan limbah dapur memakai prinsip kurangi, gunakan ulang, dan daur ulang dengan aman: limbah organik dikomposkan, minyak jelantah dikumpulkan untuk didaur ulang, plastik bekas bahan dipilah untuk didaur ulang (bukan dipakai mengemas makanan), dan sisa piring dikurangi dari sumbernya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: minyak melapisi bahan organik sehingga penguraian terhambat, menimbulkan bau, dan mengundang hama.

• **Pernyataan 2** ✓ Limbah organik mentah mudah dikomposkan dan dimanfaatkan di kebun sekolah.

• **Pernyataan 3** ✓ Minyak tidak mencemari saluran, dan diolah kembali menjadi biodiesel oleh pengepul resmi.

• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: tampak seperti memakai ulang, tetapi plastik bekas bahan mentah (misalnya bekas ayam) berisiko mencemari makanan matang dan tidak dirancang untuk dipakai ulang.

• **Pernyataan 5** ✓ Mengurangi limbah dari sumbernya: pembeli yang porsinya sesuai kebutuhan menyisakan lebih sedikit.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

No. 2 Kunci: C

Konsep: Pengurangan sisa pangan paling efektif dilakukan di sumbernya: memproduksi sesuai kebutuhan. Pemilahan dan pengolahan limbah dilakukan setelah upaya pengurangan.

Langkah:

1. Sumber sisa terbesar: kelebihan produksi di meja saji, bukan sisa di piring tamu.
2. Penyebab: dapur memasak jumlah yang sama walaupun jumlah tamu dapat diperkirakan.
3. Langkah tepat: menyesuaikan produksi dengan perkiraan tamu.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: imbauan mengurangi sisa di piring tamu, padahal sisa di piring sudah sedikit; sumber terbesar adalah kelebihan masakan di meja saji.

• **B.** ✗ Jebakan: pilihan menu berkurang dan tamu kecewa, tetapi nasi goreng dan roti tetap dimasak dalam jumlah sama setiap hari.

• **C.** ✓ Produksi yang sesuai jumlah tamu mencegah kelebihan makanan di meja saji.

• **D.** ✗ Jebakan: piring kecil efektif bila sisa banyak di piring tamu, sedangkan di kasus ini sisa terbanyak ada di meja saji.

• **E.** ✗ Jebakan: pengomposan mengolah limbah dengan baik, tetapi tidak mengurangi jumlah makanan yang terbuang.

Jawaban: C.

Kuis Akhir Bab 3

No. 1 Kunci: B

Konsep: APD harus sesuai bahayanya: sarung tangan karet dan kacamata pelindung untuk bahan kimia, sarung tangan tahan panas untuk panas, sarung tangan anti-potong untuk sayatan.

Langkah:

1. Tandai bahaya: bahan kimia yang mengiritasi kulit dan mata.
2. Pilih APD untuk bahaya itu: karet dan kacamata pelindung.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Kain menyerap cairan kimia dan masker tipis tidak melindungi mata.

• B. ✓ Benar.

• C. ✗ Salah. Tahan panas untuk panas, bukan untuk bahan kimia.

• D. ✗ Salah. Melindungi dari lantai licin dan rambut, bukan dari cairan kimia.

• E. ✗ Salah. Anti-potong untuk sayatan, bukan untuk cairan kimia.

Jawaban: B.

Jebakan: Setiap APD pada pilihan benar untuk satu bahaya, tetapi bukan bahaya yang disebut di soal.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 2 Kunci: E

Konsep: Sanitasi alat: buang sisa, cuci, bilas, sanitasi dengan takaran dan waktu kontak sesuai label, lalu keringkan di udara. Larutan yang lebih pekat atau waktu yang dipersingkat tidak lebih baik.

Langkah:

1. Pakai takaran label: 1 tutup untuk 5 liter.
2. Pakai waktu kontak label: 2 menit.
3. Keringkan di udara pada rak, bukan dengan kain yang dipakai berulang.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Takaran lebih pekat, waktu kurang, dan kain dapat mencemari kembali.
- B. ✗ Salah. Waktu kontak hanya 30 detik.
- C. ✗ Salah. Takaran lebih pekat dan kain dipakai bergantian.
- D. ✗ Salah. Tidak ada waktu kontak dan tidak ada pengeringan di udara.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Larutan lebih pekat dan waktu lebih singkat tampak efisien, tetapi menyalahi takaran dan waktu kontak pada label.

No. 3 Kunci: A, C, E

Konsep: Tangan wajib dicuci setelah menyentuh bahan mentah, wajah atau hidung, sampah, toilet, ponsel, serta sebelum menangani makanan siap santap. Kegiatan yang tidak menyentuh benda tercemar tidak menuntut cuci tangan.

Langkah:

1. Tanyakan untuk tiap kegiatan: apakah tangan menyentuh sesuatu yang mungkin tercemar?

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Telur mentah dapat membawa Salmonella.
- B. ✗ Salah. Piring bersih tidak mencemari tangan.
- C. ✓ Benar. Hidung adalah sumber kuman.
- D. ✗ Salah. Membaca papan tidak menyentuh benda tercemar.
- E. ✓ Benar. Sampah mencemari tangan.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Cuci tangan tidak diperlukan pada setiap kegiatan; soal menguji kemampuan menilai apa yang menyentuh tangan.

No. 4 Kunci: A, C, E

Konsep: Pengendalian bahaya berurutan dari yang paling kuat: hilangkan, ganti, teknik, administratif, lalu APD sebagai yang terakhir. Pengendalian yang baik menggabungkan beberapa tingkat dan tidak berhenti pada tanda atau APD saja.

Langkah:

1. Tentukan bahaya: listrik di area basah dengan beban berlebih.
2. Pilih langkah yang menghilangkan atau mengurangi bahaya (memindahkan alat, stopkontak terpisah, pengaman arus), lalu tambahkan langkah administratif.
3. Coret pilihan yang hanya memakai tanda atau APD sebagai satu-satunya cara.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Pengendalian teknik.
- B. ✗ Salah. Tanda hanya peringatan, bahayanya tetap ada.
- C. ✓ Benar. Mengurangi bahaya dengan menjauhkan alat dari air.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- D. ✗ Salah. APD sebagai satu-satunya pengendalian paling lemah.
- E. ✓ Benar. Pengendalian administratif yang melengkapi langkah teknik.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Tanda peringatan dan APD sebagai satu-satunya jawaban sering dipasang karena tampak cepat dan murah.

No. 5 Kunci: A, B, D

Konsep: Kontaminasi silang adalah perpindahan bakteri dari satu benda ke benda lain, terutama dari bahan mentah ke makanan siap santap, lewat kontak langsung, alat dan permukaan, atau tangan dan pakaian.

Langkah:

1. Cari kejadian yang menunjukkan perpindahan kuman dari satu benda ke benda lain.
2. Kejadian yang hanya menunjukkan kuman berkembang biak atau tidak mati bukan perpindahan.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Lewat tangan.
- B. ✓ Benar. Lewat kontak langsung (tetesan).
- C. ✗ Salah. Bakteri berkembang biak karena suhu dan waktu, bukan berpindah.
- D. ✓ Benar. Lewat alat.
- E. ✗ Salah. Bakteri tidak mati karena kurang matang, bukan berpindah.

Jawaban: opsi A, B, D.

Jebakan: Pertumbuhan bakteri dan kontaminasi silang sering dicampur; yang satu soal suhu dan waktu, yang lain soal perpindahan.

No. 6 Kunci: A, C, E

Konsep: Bersihkan dulu, baru sanitasi. Kain lap dipisahkan untuk permukaan kontak makanan dan untuk lantai, direndam sanitiser bila dipakai ulang, dan tidak digantung di pinggang atau bahu.

Langkah:

1. Nilai tiap pilihan dengan urutan sanitasi dan aturan pemakaian kain lap.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Sanitiser tidak bekerja pada permukaan yang masih kotor.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Kain di pinggang mencemari pakaian dan dapat mencemari makanan.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Langkah yang terdengar praktis (langsung semprot, kain di pinggang) justru melanggar prinsip sanitasi.

No. 7 Kunci: C

Konsep: Luka sayat: tekan dengan kasa atau kain bersih untuk menghentikan perdarahan dan angkat bagian yang terluka. Setelah darah berhenti, bersihkan lalu tutup. Pekerja yang luka tidak menyentuh makanan tanpa luka tertutup rapat dan sarung tangan.

Langkah:

1. Tekan luka dengan kasa bersih dan angkat tangan.
2. Setelah darah berhenti, bersihkan dengan air bersih mengalir dan tutup.
3. Sebelum menyentuh makanan, pastikan luka tertutup rapat dan memakai sarung tangan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Luka belum ditangani dan makanan dapat tercemar.
• B. ✗ Salah. Pengikat kuat dan bubuk kopi membahayakan dan membawa kuman.
• C. ✓ Benar. Urutan penanganan dan higiene yang tepat.
• D. ✗ Salah. Pasta gigi membawa kuman dan plester biasa tidak cukup tahan air untuk menangani makanan.
• E. ✗ Salah. Perdarahan tidak boleh dibiarkan dan sapu tangan tidak bersih.

Jawaban: C.

Jebakan: Luka sayat tidak berhenti pada tahap pertolongan: pekerja yang terluka tetap harus melindungi makanan.

No. 8 Kunci: 1B 2S 3S

Konsep: Makanan mudah rusak tidak boleh berada di zona bahaya (5–60 °C) lebih dari 2 jam, dihitung kumulatif sejak keluar dari suhu aman.

Langkah:

1. Hitung lama tiap periode di luar chiller.
2. Jumlahkan semuanya dan bandingkan dengan batas 2 jam.

Analisis setiap pernyataan:

• Pernyataan 1 → Benar. 50 + 45 + 45 = 140 menit = 2 jam 20 menit.
• Pernyataan 2 → Salah. Waktu dihitung kumulatif (dijumlahkan), bukan per kejadian. Total 2 jam 20 menit melebihi batas 2 jam.
• Pernyataan 3 → Salah. Waktu yang sudah terpakai tidak kembali ke nol karena didinginkan; makanan yang melebihi batas tetap dibuang.

Jawaban: Benar, Salah, Salah.

Jebakan: Menganggap batas waktu berlaku per kejadian dan bukan kumulatif adalah kesalahan paling sering.

No. 9 Kunci: A, D

Konsep: Saat penerimaan, petugas memeriksa suhu, kemasan, tanggal, dan kondisi bahan. Bahan yang tidak sesuai ditolak, sedangkan yang sesuai semua syarat diterima.

Langkah:

1. Periksa tiap bahan terhadap empat syarat: suhu, kondisi beku, kemasan, tanggal.
2. Terima hanya bahan yang lolos semuanya.

Analisis setiap pernyataan:

• A. ✓ Benar. 3 °C, kemasan utuh, belum kedaluwarsa.
• B. ✗ Salah. 9 °C melebihi batas 5 °C.
• C. ✗ Salah. Kemasan menggembung menandakan pertumbuhan bakteri.
• D. ✓ Benar. Beku keras, kemasan utuh, tanggal aman.
• E. ✗ Salah. Sudah melewati tanggal kedaluwarsa.

Jawaban: opsi A, D.

Jebakan: Tiap bahan yang ditolak hanya gagal pada satu syarat; syarat lain tampak baik.

No. 10 Kunci: B

Konsep: Bahaya pada makanan ada empat: biologis (bakteri, virus, jamur, parasit), kimia (bahan terlarang seperti boraks dan formalin, sisa pembersih), fisik (benda asing), dan alergen.

Langkah:

1. Tentukan sifat bahan: boraks adalah bahan kimia terlarang pada pangan.
2. Cocokkan dengan empat jenis bahaya.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Bukan makhluk hidup.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Bukan benda asing.
- D. ✗ Salah. Bukan bahan yang memicu reaksi alergi.
- E. ✗ Salah. Suhu bukan jenis bahaya.

Jawaban: B.

Jebakan: Bahaya biologis paling sering, tetapi tidak semua bahaya makanan biologis.

No. 11 Kunci: A

Konsep: Api memerlukan bahan bakar, oksigen, dan panas. Api minyak dipadamkan dengan menutup wajan (memutus oksigen) dan mematikan kompor. Air tidak boleh dipakai karena minyak yang menyala akan terlontar.

Langkah:

1. Matikan sumber panas (kompor).
2. Tutup wajan dengan tutup yang pas untuk memutus oksigen.
3. Biarkan wajan tertutup sampai dingin.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar. Memutus panas dan oksigen sekaligus.
- B. ✗ Salah. Air tenggelam di bawah minyak, mendidih mendadak, dan melontarkan minyak yang menyala.
- C. ✗ Salah. Memindahkan wajan yang menyala dapat menumpahkan minyak panas dan membakar orang.
- D. ✗ Salah. Meniup menambah oksigen dan dapat menyebarkan api.
- E. ✗ Salah. Tepung mudah terbakar dan dapat menambah nyala.

Jawaban: A.

Jebakan: Air tampak paling wajar untuk memadamkan api, tetapi justru berbahaya pada api minyak.

No. 12 Kunci: D

Konsep: Pekerja yang sakit, misalnya diare, muntah, atau demam, tidak boleh menangani makanan karena dapat menularkan kuman lewat makanan.

Langkah:

1. Kenali kondisi: diare dan demam adalah tanda sakit yang dapat menular.
2. Pilih keputusan yang menjauhkan pekerja dari makanan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Sarung tangan dan masker tidak menghilangkan risiko penularan.
- B. ✗ Salah. Kuman tetap berpindah lewat tangan dan peralatan.
- C. ✗ Salah. Makanan siap santap paling berisiko tercemar.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Obat menurunkan demam tetapi tidak menghilangkan penyakit yang menular.

Jawaban: D.

Jebakan: Kekurangan tenaga tidak membenarkan pekerja sakit menangani makanan.

No. 13 Kunci: A

Konsep: Sarung tangan bukan pengganti cuci tangan: dipakai setelah tangan dicuci, diganti saat berganti tugas atau setelah menyentuh sesuatu yang kotor, dan tidak dipakai berulang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Tandai kesalahan: satu sarung tangan dipakai untuk tugas bersih dan kotor.
2. Pilih perbaikan yang memutus perpindahan kuman antartugas: cuci tangan dan ganti sarung tangan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Tangan telanjang yang hanya dicuci sekali tidak aman.
- C. ✗ Salah. Lapisan luar yang sudah menyentuh uang tetap mencemari.
- D. ✗ Salah. Menyemprot sarung tangan bukan cara menjaga kebersihan.
- E. ✗ Salah. Menunggu robek terlalu lama.

Jawaban: A.

Jebakan: Sarung tangan menimbulkan rasa aman yang palsu; kuman tetap berpindah lewat sarung tangan yang kotor.

No. 14 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Risiko adalah gabungan kemungkinan dan keparahan. Bahaya dengan risiko tertinggi ditangani lebih dulu.

Langkah:

1. Kalikan kemungkinan dengan keparahan tiap bahaya.
2. Bandingkan hasilnya dengan skala risiko.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. 3 × 2 = 6, termasuk tinggi.
- Pernyataan 2 → Salah. Rak piring: 2 × 1 = 2, sedangkan tabung gas: 1 × 3 = 3. Risiko tabung gas lebih tinggi karena keparahannya berat.
- Pernyataan 3 → Benar. Tabung gas bernilai 3 (sedang); risiko tinggi ditangani lebih dulu.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Kemungkinan yang besar saja tidak menentukan risiko; keparahan ikut menentukan.

No. 15 Kunci: B

Konsep: Kemasan bekas bahan mentah tidak dipakai ulang untuk mengemas makanan karena dapat mencemari makanan dan tidak dirancang untuk dipakai ulang. Kemasan itu dipilah untuk didaur ulang.

Langkah:

1. Kenali kemasan: bekas bahan mentah (ayam).
2. Pilih tindakan: jangan dipakai ulang untuk makanan, pilah untuk daur ulang.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Pencucian tidak menjamin kemasan aman untuk makanan.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Tetap berisiko mencemari nasi.
- D. ✗ Salah. Menjemur tidak membuat kemasan aman untuk makanan.
- E. ✗ Salah. Koran bukan pelapis aman dan tetap ada kantong bekas mentah.

Jawaban: B.

Jebakan: Hemat biaya adalah alasan yang menarik, tetapi mengorbankan keamanan pangan.

No. 16 Kunci: C

Konsep: FEFO (first expired, first out): bahan yang paling cepat kedaluwarsa dipakai lebih dulu, tanpa memandang kapan datangnya. Bahan yang sudah melewati kedaluwarsa tidak boleh dipakai dan disingkirkan lebih dulu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Bandingkan tanggal kedaluwarsa dengan tanggal pemeriksaan 8 Oktober 2027: karung D (5 Oktober 2027) sudah lewat, jadi disingkirkan.
2. Urutkan sisanya dari tanggal kedaluwarsa terdekat: B (15 November), A (30 November), C (10 Desember).

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Urutan kedatangan (FIFO) tidak sama dengan FEFO: B datang belakangan tetapi lebih cepat kedaluwarsa.
- B. ✗ Salah. Karung D sudah kedaluwarsa dan tidak boleh dipakai.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Urutan terbalik.
- E. ✗ Salah. Karung D tidak boleh dipakai dan urutan FEFO keliru.

Jawaban: C.

Jebakan: FIFO memberi urutan A, B, C; FEFO memberi B, A, C. Karung yang kedaluwarsa disingkirkan sebelum menghitung urutan.

No. 17 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Setiap CCP memiliki batas kritis, pemantauan, dan tindakan koreksi: memasak ulang bila suhu inti belum tercapai, dan membuang bila batas waktu penahanan dilanggar.

Langkah:

1. Bandingkan setiap pengukuran dengan batas kritisnya.
2. Pilih tindakan koreksi yang sesuai.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Batas kritis 74 °C; 68 °C belum tercapai sehingga tindakan koreksinya menggoreng lagi.
- Pernyataan 2 → Salah. Ayam yang melebihi batas waktu di bawah 60 °C harus dibuang; pemanasan ulang tidak menghilangkan racun yang mungkin terbentuk.
- Pernyataan 3 → Benar. Suhu inti diukur pada bagian paling tebal dan tidak menyentuh tulang.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Pemanasan ulang tidak memperbaiki makanan yang sudah terlalu lama di zona bahaya.

No. 18 Kunci: D

Konsep: Tanggal "baik digunakan sebelum" berlaku untuk kemasan yang belum dibuka. Setelah dibuka berlaku batas hari penyimpanan pada label. Keterangan "dapat mengandung" alergen tidak boleh diabaikan, dan pemanasan tidak menghilangkan alergen.

Langkah:

1. Hitung batas setelah dibuka: 2 Mei + 30 hari = 1 Juni 2027. Pada 20 Juni 2027, batas itu sudah lewat.
2. Periksa alergen: telur tercantum pada "DAPAT MENGANDUNG", sehingga berisiko bagi tamu alergi telur.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Setelah dibuka berlaku batas 30 hari, dan telur berisiko.
- B. ✗ Salah. Batas 14 Oktober hanya untuk kemasan yang belum dibuka.
- C. ✗ Salah. Telur tercantum sebagai "dapat mengandung", sehingga tidak aman bagi alergi telur.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Pemanasan tidak menghilangkan alergen.

Jawaban: D.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Jebakan: Dua tanggal pada label (14 Oktober dan batas 30 hari) dan dua daftar alergen ("mengandung" dan "dapat mengandung") dipasang untuk mengecoh.

No. 19 Kunci: A

Konsep: Makanan yang sudah disimpan dipanaskan kembali dengan cepat sampai suhu inti sekitar 74 °C atau lebih, lalu ditahan pada suhu paling rendah 60 °C selama disajikan.

Langkah:

1. Panaskan cepat sampai suhu inti 74 °C atau lebih.
2. Tahan pada suhu paling rendah 60 °C sampai disajikan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. 45 °C berada di zona bahaya.
- C. ✗ Salah. Uap sedikit tidak menjamin suhu inti.
- D. ✗ Salah. Mencampur makanan lama dengan yang baru tidak menjamin suhu aman.
- E. ✗ Salah. 50 °C berada di zona bahaya.

Jawaban: A.

Jebakan: Pemanasan "hangat" terdengar hemat energi, tetapi menahan makanan pada suhu zona bahaya.

No. 20 Kunci: A, C, D

Konsep: Alergen dikendalikan dengan menanyakan dan mencatat alergi, memeriksa label bahan olahan, mencegah kontak silang (alat, wadah, tangan bersih atau diganti; hidangan bebas alergen diolah lebih dulu), serta memberi label dan mengemas terpisah. Pemanasan tidak menghilangkan alergen.

Langkah:

1. Nilai tiap langkah: apakah mencegah alergen sampai ke hidangan tamu?

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Jejak kacang tertinggal pada hidangan.
- C. ✓ Benar.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Protein alergen tetap berbahaya walaupun dimasak.

Jawaban: opsi A, C, D.

Jebakan: Mengambil bahan alergen dari atas hidangan dan memanaskan terdengar praktis, tetapi tidak menghilangkan alergen.

No. 21 Kunci: C

Konsep: Urutan pengelolaan limbah: cegah dan kurangi di sumbernya lebih dahulu. Temukan sumber sisa terbesar dari data, lalu pilih langkah yang menyasarnya.

Langkah:

1. Bandingkan angka: sisa produksi 21 kg paling besar.
2. Penyebabnya memasak lebih banyak daripada yang dibutuhkan (500 dibanding 380).
3. Pilih langkah yang menyesuaikan jumlah masakan dengan kebutuhan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Hanya menyasar sisa piring (9 kg).
- B. ✗ Salah. Hanya menyasar sisa persiapan (6 kg) dan lebih ke pengolahan.
- C. ✓ Benar. Mengurangi sisa produksi di sumbernya.
- D. ✗ Salah. Imbauan menyasar sisa piring, bukan sumber terbesar.
- E. ✗ Salah. Menyajikan ulang makanan yang sudah dipajang melanggar keamanan pangan.

Jawaban: C.

Jebakan: Langkah yang tampak peduli lingkungan (kompos, imbauan) belum tentu menyasar sumber terbesar.

No. 22 Kunci: E

Konsep: Titik kendali kritis (CCP) adalah tahap yang bila gagal bahayanya tidak bisa diperbaiki sesudahnya, misalnya memasak sampai suhu inti aman. CCP punya batas kritis yang terukur, pemantauan, dan tindakan koreksi.

Langkah:

1. Cari tahap yang membunuh bakteri dan tidak dapat digantikan tahap sesudahnya: pembakaran.
2. Batas kritis harus terukur: suhu inti paling rendah 74 °C untuk ayam.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Perendaman tusuk bukan tahap yang menentukan keamanan akhir.
- B. ✗ Salah. Tanda nama alat tidak mengendalikan bahaya makanan.
- C. ✗ Salah. Penataan rapi bukan batas keamanan.
- D. ✗ Salah. Keterbacaan tulisan bukan batas keamanan.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Tahap lain tampak penting bagi kerapian kerja, tetapi tidak mengendalikan bahaya yang tidak dapat diperbaiki kemudian.

No. 23 Kunci: D

Konsep: Kurangi limbah di sumbernya: sesuaikan produksi dengan kebutuhan berdasarkan data penjualan. Nilai yang terbuang = jumlah porsi sisa × biaya per porsi.

Langkah:

1. Rata-rata terjual = (120 + 100 + 140 + 90 + 110) ÷ 5 = 112 porsi.
2. Rata-rata sisa = 150 − 112 = 38 porsi; nilai = 38 × Rp2.000 = Rp76.000 per hari.
3. Langkah yang menyasar sumber: menanak sesuai rata-rata penjualan ditambah sedikit cadangan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Angkanya benar, tetapi kompos baru mengolah setelah limbah terbentuk dan bukan langkah yang paling diutamakan.
- B. ✗ Salah. Angka Rp38.000 melupakan biaya per porsi (hanya 38 porsi), dan langkahnya tidak menyasar sumber.
- C. ✗ Salah. Menyajikan nasi yang sudah tersaji kepada orang lain melanggar keamanan pangan.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Rp112.000 memakai jumlah terjual, bukan jumlah sisa.

Jawaban: D.

Jebakan: Angka Rp76.000 muncul di tiga pilihan; hanya satu yang disertai langkah yang menyasar sumber.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 24 Kunci: A, C, E

Konsep: Limbah dipilah menurut sifatnya: organik untuk kompos, anorganik untuk daur ulang, B3 untuk pengelola berwenang. Minyak jelantah tidak dicampur kompos dan tidak dibuang ke saluran, dan kemasan bekas bahan mentah tidak dipakai ulang untuk makanan.

Langkah:

1. Tentukan jenis tiap limbah: B3, organik, anorganik, cair berminyak.
2. Cocokkan dengan pengelolaan yang sesuai.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Baterai termasuk B3.
- B. ✗ Salah. Minyak jelantah tidak dicampur ke kompos; serahkan kepada pengepul resmi.
- C. ✓ Benar. Organik.
- D. ✗ Salah. Kemasan bekas bahan mentah tidak dipakai ulang untuk makanan.
- E. ✓ Benar. Anorganik yang bersih dapat didaur ulang.

Jawaban: opsi A, C, E.

Jebakan: Pengelolaan yang tampak "ramah lingkungan" (jelantah ke kompos, pakai ulang kantong) justru melanggar aturan.

No. 25 Kunci: E

Konsep: Menghemat energi: menutup panci saat memasak, memakai api sesuai ukuran panci, dan merawat kompor. Penghematan tidak boleh mengorbankan keamanan pangan.

Langkah:

1. Cari penyebab pemborosan: panci terbuka dan api melebar.
2. Pilih langkah yang memperbaikinya tanpa melanggar keamanan pangan.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Waktu memasak ayam harus cukup agar suhu inti aman.
- B. ✗ Salah. Mematikan chiller membuat makanan masuk zona bahaya.
- C. ✗ Salah. Panci terbuka menghamburkan panas.
- D. ✗ Salah. Api yang lebih besar melebar dan boros gas.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Penghematan yang mengurangi waktu memasak atau mematikan pendingin berbahaya bagi keamanan pangan.

Latihan sub bab 4.1

No. 1 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Perawatan alat disesuaikan dengan bahannya agar awet dan aman: lapisan antilengket dijaga dari goresan, pisau disimpan terpisah, dan alat kayu tidak direndam lama.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1 → Benar.** Talenan kayu tidak direndam lama karena kayu menyerap air; dikeringkan berdiri agar kedua sisinya cepat kering dan tidak berjamur.
- **Pernyataan 2 → Salah.** Jebakan: perubahan suhu mendadak dapat membuat wajan melengkung dan lapisan antilengketnya rusak; wajan didinginkan dulu, lalu dicuci dengan spons lembut.
- **Pernyataan 3 → Benar.** Penyimpanan terpisah menjaga ketajaman mata pisau dan mencegah tangan tergores saat mengambil alat.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 2 Kunci: B

Konsep: Bain-marie menjaga makanan tetap hangat dengan panas air yang lembut dan merata, sehingga saus tidak gosong dan tidak perlu terus diaduk.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: api kecil tetap memanaskan dasar panci langsung, sehingga saus dapat gosong bila tidak terus diaduk selama 4 jam.
• **B.** ✓ Air panas di sekeliling wadah memberi panas merata dan lembut untuk waktu lama.
• **C.** ✗ Suhu oven 180 °C terlalu panas untuk menahan saus dan membuatnya mengering.
• **D.** ✗ Saus menjadi dingin; memanaskan setiap pesanan memperlambat layanan dan tidak memenuhi syarat tetap hangat.
• **E.** ✗ Salamander dipakai untuk memanggang/mencokelatkan permukaan hidangan, bukan menahan saus.

Jawaban: B.

No. 3 Kunci: B, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Perawatan alat listrik dapur: putuskan listrik dan tunggu dingin sebelum dibersihkan, jauhkan air dari komponen listrik, bersihkan lemak secara teratur, ganti minyak yang sudah rusak, dan pakai suhu sesuai kebutuhan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: penyaringan membuang remah, tetapi minyak yang gelap dan berbusa sudah rusak dan harus diganti.
• **Pernyataan 2** ✓ Memutus listrik dan menunggu minyak dingin mencegah tersengat listrik dan luka bakar.
• **Pernyataan 3** ✗ Air dapat masuk ke komponen listrik dan kipas oven sehingga merusak alat dan membahayakan.
• **Pernyataan 4** ✓ Lemak yang menumpuk dapat berasap/terbakar dan mengganggu aliran panas.
• **Pernyataan 5** ✗ Suhu yang terlalu tinggi justru mempercepat kerusakan minyak.

Jawaban: pernyataan 2, 4.

Latihan sub bab 4.2

No. 1 Kunci: A

Konsep: Bahan yang diterima harus memenuhi SEMUA syarat mutu. Bau asam dan lendir menandakan pembusukan oleh mikroba; suhu yang sesuai tidak menjamin mutu, dan pencucian atau pemasakan tidak memulihkan bahan yang sudah rusak.

Langkah:

1. Tiga boks memenuhi semua syarat → diterima.
2. Satu boks gagal syarat bau dan tekstur kulit → ditolak/dikembalikan ke pemasok.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Hanya boks yang tidak memenuhi syarat yang ditolak; boks yang memenuhi semua syarat tetap dapat dipakai.
• **B.** ✗ Jebakan: suhu hanya satu syarat; bau dan lendir menunjukkan ayam sudah rusak.
• **C.** ✗ Air garam tidak menghilangkan pembusukan; lendir dan bau asam berasal dari mikroba yang sudah berkembang.
• **D.** ✗ Mencatat keluhan perlu, tetapi ayam yang rusak tetap tidak boleh diterima.
• **E.** ✗ Jebakan: pemanasan dapat membunuh sebagian mikroba, tetapi tidak menghilangkan bau busuk, racun yang mungkin sudah terbentuk, dan mutu yang rusak.

Jawaban: A.

No. 2 Kunci: A, C, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Kadar protein terigu menentukan banyaknya gluten. Gluten banyak → adonan elastis dan kenyal (roti, mi). Gluten sedikit → hasil lembut atau renyah (bolu, kue kering).

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Gluten yang banyak membentuk jaringan elastis yang menahan gas ragi sehingga roti mengembang.
• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: mi kenyal justru membutuhkan gluten yang cukup banyak (protein tinggi/sedang); tepung protein rendah membuat mi mudah putus.
• **Pernyataan 3** ✓ Bolu membutuhkan remah lembut, sehingga gluten harus sedikit.
• **Pernyataan 4** ✓ Gluten sedikit membuat kue kering renyah dan mudah patah.
• **Pernyataan 5** ✗ Jebakan: donat beragi perlu gluten yang cukup (protein tinggi/sedang) untuk menahan gas ragi; tepung protein rendah membuat donat kurang mengembang.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 4.

No. 3 Kunci: C

Konsep: Kentang berpati tinggi (bertepung, remah setelah direbus) cocok untuk hidangan yang dihaluskan, seperti perkedel; kentang berpati rendah (padat, tetap utuh setelah direbus) cocok untuk hidangan yang bentuknya harus utuh, seperti salad dan sup.

Langkah:

1. Hasil uji: A remah dan bertepung → mudah dihaluskan.
2. B tetap bersudut dan padat → bentuk terjaga saat diaduk.
3. Perkedel → A; salad kentang potong dadu → B.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: saus memang mudah melekat, tetapi kentang A yang remah akan hancur saat diaduk dengan mayones sehingga salad menjadi seperti bubur.
• **B.** ✗ Jebakan: kentang padat memang menyerap sedikit minyak, tetapi sulit dihaluskan sehingga perkedel kasar dan mudah retak.
• **C.** ✓ Perkedel membutuhkan kentang yang mudah dihaluskan (A), salad potong dadu membutuhkan kentang yang tetap utuh (B).
• **D.** ✗ Pasangan terbalik: perkedel menjadi kasar dan kentang di salad hancur.
• **E.** ✗ Campuran membuat kedua hidangan tidak optimal.

Jawaban: C.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Latihan sub bab 4.3

No. 1 Kunci: E

Konsep: Vitamin C dan vitamin B larut dalam air serta rusak oleh panas dan waktu. Untuk menjaganya: cuci sebelum dipotong, potong menjelang dimasak, hindari perendaman, masak sebentar, dan sajikan segera.

Langkah:

1. Kebiasaan buruk 1: dipotong lalu direndam 4 jam → vitamin larut ke air rendaman.
2. Kebiasaan buruk 2: direbus 25 menit → vitamin rusak oleh panas.
3. Kebiasaan buruk 3: dibiarkan panas 2 jam → kerusakan berlanjut.
4. Perbaikan yang mengatasi ketiganya: potong menjelang masak, rebus singkat, sajikan segera.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: bayam utuh memang kehilangan vitamin lebih sedikit daripada bayam potong, tetapi perebusan 25 menit dan penyimpanan panas 2 jam tetap merusak vitamin.
- **B.** ✗ Jebakan: perebusan menjadi singkat, tetapi bayam dijaga panas 2 jam sehingga vitamin terus rusak.
- **C.** ✗ Jebakan: perendaman dihilangkan, tetapi bayam dipotong 4 jam lebih awal dan masih direbus lama serta dijaga panas.
- **D.** ✗ Jebakan: perendaman, dengan atau tanpa garam, tetap melarutkan vitamin ke air, dan cara memasaknya tidak berubah.
- **E.** ✓ Mengurangi waktu kontak dengan air dan panas sehingga vitamin larut air lebih terjaga.

Jawaban: E.

No. 2 Kunci: A

Konsep: Informasi Nilai Gizi mencantumkan kandungan gizi per takaran saji. Bila yang dimakan lebih dari satu sajian, kandungan dikalikan dengan jumlah sajian yang dimakan.

Langkah:

1. Dari label: natrium 180 mg per sajian; 4 sajian per kemasan.
2. Satu bungkus = 4 × 180 = 720 mg natrium.
3. 720 mg > 600 mg → melebihi anjuran.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Satu bungkus berisi 4 sajian × 180 mg = 720 mg, lebih dari 600 mg.
- **B.** ✗ Jebakan: 180 mg adalah natrium PER SAJIAN (25 g), bukan per bungkus 100 g.
- **C.** ✗ Jebakan: 12% adalah persen AKG per sajian; satu bungkus memenuhi 4 × 12% = 48% kebutuhan natrium sehari, jadi tidak rendah garam.
- **D.** ✗ Jebakan: 360 mg = 2 × 180 mg, seolah satu bungkus hanya berisi 2 sajian; label menyebut 4 sajian per kemasan.
- **E.** ✗ Angka 520 berasal dari energi satu bungkus (4 × 130 kkal), bukan natrium.

Jawaban: A.

No. 3 Kunci: B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Prinsip menjaga gizi: cuci sebelum dipotong, potong menjelang dimasak, masak sesingkat mungkin dengan sedikit air (atau dikukus), hindari bahan basa seperti soda kue, dan sajikan segera.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: potongan kecil memang cepat matang, tetapi luas permukaan besar dan lama dibiarkan membuat banyak vitamin rusak sebelum dimasak.
- **Pernyataan 2** ✓ Mencuci sebelum memotong mencegah vitamin larut keluar dari bekas potongan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **Pernyataan 3** ✗ Soda kue membuat air bersifat basa yang merusak vitamin C dan sebagian vitamin B, serta membuat sayur lembek.
• **Pernyataan 4** ✓ Pengukusan singkat mengurangi vitamin yang larut ke air dan rusak oleh panas.
• **Pernyataan 5** ✓ Pemanasan berulang dan penundaan penyajian menambah kerusakan vitamin.

Jawaban: pernyataan 2, 4, 5.

Kuis Akhir Bab 4

No. 1 Kunci: E

Konsep: Alat listrik dibersihkan setelah colokan dicabut dan alat dingin. Bagian yang kontak makanan dilepas dan dicuci, sedangkan air dijauhkan dari motor dan komponen listrik.

Langkah:
1. Cabut colokan dan tunggu dingin.
2. Lepas perlengkapan untuk dicuci.
3. Lap badan mesin dengan kain lembap tanpa menyiramkan air ke motor.

Analisis setiap opsi:
• A. ✗ Salah. Air pada motor dapat menyebabkan korsleting dan sengatan listrik.
• B. ✗ Salah. Menyalakan mixer saat dibersihkan berbahaya.
• C. ✗ Salah. Merendam badan mixer merusak motor.
• D. ✗ Salah. Air yang disemprotkan masuk ke komponen listrik.
• E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Cara yang "cepat" (menyiram, menyemprot) merusak alat dan membahayakan pemakai.

No. 2 Kunci: B, C, E

Konsep: Cocokkan tugas dengan cara kerja alat: salamander memanaskan dari atas, bain-marie menahan panas lembut dan merata, deep fryer menggoreng terendam dengan termostat, steamer memasak dengan uap, oven konveksi meratakan panas dengan kipas.

Langkah:
1. Tentukan cara kerja tiap alat.
2. Periksa apakah cara kerja itu sesuai dengan tugas yang disebut.

Analisis setiap pernyataan:
• A. ✗ Salah. Salamander memanaskan permukaan dari atas, bukan merebus.
• B. ✓ Benar.
• C. ✓ Benar.
• D. ✗ Salah. Steamer memasak dengan uap; mencokelatkan permukaan adalah tugas salamander.
• E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi B, C, E.

Jebakan: Nama alat yang familier dipasangkan dengan tugas alat lain.

No. 3 Kunci: D

Konsep: Bentuk pisau mengikuti fungsinya. Pisau parang (cleaver) berbilah lebar, tebal, dan berat untuk memotong tulang atau daging yang keras.

Langkah:
1. Tentukan sifat bahan: tulang besar, keras, dan tebal.
2. Pilih pisau yang bilahnya tebal dan berat: pisau parang.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Bilah pisau koki terlalu tipis untuk tulang tebal dan dapat melukai pisau dan pemakainya.
- B. ✗ Salah. Bilah tipis dipakai memisahkan daging dari tulang.
- C. ✗ Salah. Pisau roti untuk roti dan kue yang lunak atau berkerak.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Bilah tipis dan lentur dipakai memfilet ikan.

Jawaban: D.

Jebakan: Pisau koki serbaguna tampak paling aman dipilih, tetapi tidak dirancang untuk memotong tulang tebal.

No. 4 Kunci: A

Konsep: Besi cor menahan panas sangat baik tetapi berkarat bila lembap; harus dikeringkan sampai benar-benar kering dan dilapisi minyak tipis.

Langkah:

1. Hilangkan karat dengan menggosok lembut.
2. Keringkan sepenuhnya.
3. Lapisi minyak tipis dan simpan di tempat kering.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Perendaman memperparah karat.
- C. ✗ Salah. Mesin cuci piring dan air basah merusak lapisan minyak.
- D. ✗ Salah. Perubahan suhu mendadak dapat merusak wajan.
- E. ✗ Salah. Lembap justru menumbuhkan karat.

Jawaban: A.

Jebakan: Kelembapan tampak tidak berbahaya, tetapi menjadi penyebab utama karat pada besi cor.

No. 5 Kunci: B

Konsep: Perlengkapan mixer menentukan pekerjaannya: pengocok kawat memasukkan udara, pengaduk pipih mencampur, dan pengait adonan menguleni.

Langkah:

1. Tentukan tugas: mencampur mentega dan gula tanpa banyak udara.
2. Cocokkan dengan cara kerja perlengkapan: pengaduk pipih.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Pengocok kawat memasukkan udara.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Pengait adonan untuk menguleni adonan roti yang berat.
- D. ✗ Salah. Food processor mencincang, bukan mencampur adonan.
- E. ✗ Salah. Blender menghaluskan cairan atau bahan lunak.

Jawaban: B.

Jebakan: Mixer yang benar tetapi perlengkapan yang salah adalah pengecoh klasik.

No. 6 Kunci: B, D, E

Konsep: Gluten terbentuk dari protein terigu ketika dicampur air dan diuleni atau dikocok. Protein tinggi menghasilkan banyak gluten (kenyal, untuk roti dan mi); protein rendah menghasilkan hasil lembut (untuk bolu dan kue kering).

Langkah:

1. Hubungkan kadar protein dengan gluten dan sifat hasil.
2. Pilih tepung yang sesuai bolu: protein rendah, dan hindari pengocokan berlebihan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✗ Salah. Protein tinggi berarti gluten banyak.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Protein tinggi membuat kue keras dan liat.
- D. ✓ Benar.
- E. ✓ Benar. Pengocokan berlebihan memperkuat jaringan gluten.

Jawaban: opsi B, D, E.

Jebakan: Protein tinggi sering dianggap selalu lebih baik, padahal hanya cocok untuk adonan yang membutuhkan kekenyalan.

No. 7 Kunci: C

Konsep: Beras pulen mengandung lebih sedikit amilosa sehingga nasinya lengket dan lembut. Beras pera mengandung lebih banyak amilosa sehingga nasinya lepas-lepas dan lebih keras. Pilih sesuai hidangan.

Langkah:

1. Tentukan sifat nasi yang dibutuhkan: lepas-lepas.
2. Hubungkan dengan kandungan amilosa: banyak amilosa menghasilkan nasi pera.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Beras pulen menghasilkan nasi lengket.
- B. ✗ Salah. Ketan terlalu lengket.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Lembut dan lengket justru masalah pelanggan.
- E. ✗ Salah. Alasannya keliru: beras pera amilosanya banyak, bukan sedikit.

Jawaban: C.

Jebakan: Jenis beras yang benar dapat dipasangkan dengan alasan yang salah; periksa kedua bagian pilihan.

No. 8 Kunci: 1S 2B 3S

Konsep: Perawatan mengikuti bahan dan cara kerja alat: antilengket jangan didinginkan mendadak, pisau dicuci tangan dan tidak direndam, minyak deep fryer yang sudah rusak diganti.

Langkah:

1. Tanyakan untuk tiap usulan: apakah merusak alat atau membahayakan pemakai?

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Salah. Perubahan suhu mendadak dapat melengkungkan wajan dan merusak lapisan antilengket; wajan didinginkan dulu.
- Pernyataan 2 → Benar. Pisau yang direndam tidak terlihat dan mudah melukai; pisau dicuci tangan lalu dikeringkan.
- Pernyataan 3 → Salah. Minyak gelap dan berbusa harus diganti, bukan hanya disaring.

Jawaban: Salah, Benar, Salah.

Jebakan: Usulan yang "hemat" atau "cepat" (menyiram air dingin, hanya menyaring minyak) merusak alat atau makanan.

No. 9 Kunci: A

Konsep: Daging dari bagian atau hewan yang banyak bergerak berotot dan kaya jaringan ikat sehingga alot. Ia dimasak lama dengan panas basah agar kolagen melunak, baru kemudian digoreng atau dipanggang singkat.

Langkah:

1. Tentukan sifat bahan: bebek tua yang alot.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Pilih metode lama dengan panas basah (ungkep) untuk melunakkan, lalu goreng singkat.
3. Periksa waktu: staf mulai pukul 08.00 dan layanan pukul 11.00, sehingga ada waktu cukup.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Panas kering singkat membuat bebek alot tetap liat.
- C. ✗ Salah. Panas kering 30 menit tidak cukup melunakkan daging tua.
- D. ✗ Salah. Waktu merebus 10 menit terlalu singkat untuk melunakkan.
- E. ✗ Salah. Tanpa pemasakan lama, daging tetap alot.

Jawaban: A.

Jebakan: Cara yang cepat (goreng langsung, panggang singkat) mengabaikan sifat daging yang alot.

No. 10 Kunci: B, C, E

Konsep: Bahan nabati berasal dari tumbuhan: serealia, umbi, kacang-kacangan dan olahannya (tempe, tahu), sayuran, buah, rempah. Bahan hewani berasal dari hewan: daging, unggas, ikan, telur, susu dan olahannya (keju).

Langkah:

1. Tentukan asal tiap bahan: tumbuhan atau hewan.
2. Pilih yang berasal dari tumbuhan.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✗ Salah. Keju berasal dari susu (hewani).
- B. ✓ Benar. Tempe dari kedelai.
- C. ✓ Benar. Kacang-kacangan nabati.
- D. ✗ Salah. Telur hewani.
- E. ✓ Benar. Tahu dari kedelai.

Jawaban: opsi B, C, E.

Jebakan: Bahan olahan (keju, tahu) mudah tertukar asalnya.

No. 11 Kunci: A, C, D

Konsep: Peralatan disimpan di tempat bersih, kering, dan tertutup. Pisau disimpan di rak pisau atau sarung terpisah dari alat lain, alat kayu dikeringkan tegak, alat yang kontak makanan tidak bercampur dengan bahan pembersih, dan alat listrik dicabut.

Langkah:

1. Baca tiap bagian gambar dan tentukan kesalahannya.
2. Pilih perbaikan yang sesuai dengan aturan penyimpanan.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Laci menyimpan pisau tanpa sarung bercampur dengan alat lain.
- B. ✗ Salah. Talenan basah yang ditumpuk justru sulit kering dan menyimpan kuman.
- C. ✓ Benar.
- D. ✓ Benar. Alat makan tidak disimpan bercampur dengan bahan pembersih.
- E. ✗ Salah. Blender yang basah dan tersambung ke listrik berbahaya; colokan dicabut.

Jawaban: opsi A, C, D.

Jebakan: Perbaikan yang menaruh alat basah berdesakan atau tetap tersambung listrik sengaja dipasang sebagai pengecoh.

No. 12 Kunci: C

Konsep: Memilih peralatan mempertimbangkan kapasitas, sumber dan daya energi, kemudahan membersihkan, dan keselamatan. Alat yang gagal pada satu syarat gugur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Daftar syarat: kapasitas minimal 18 kg, daya paling tinggi 2.200 W, mangkuk dapat dilepas.
2. Periksa tiap alat terhadap ketiga syarat.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Kapasitas 10 kg kurang dari 18 kg.
- B. ✗ Salah. Daya 3.000 W melebihi 2.200 W.
- C. ✓ Benar. 20 kg, 1.800 W, mangkuk dapat dilepas.
- D. ✗ Salah. Mangkuk tidak dapat dilepas.
- E. ✗ Salah. Kapasitas 15 kg kurang dari 18 kg.

Jawaban: C.

Jebakan: Tiap pengecoh hanya gagal pada satu syarat; kapasitas besar atau daya kecil saja tidak cukup.

No. 13 Kunci: A, B, D

Konsep: Pedoman Isi Piringku: sayuran dan makanan pokok masing-masing sekitar sepertiga piring, lauk pauk dan buah masing-masing sekitar seperenam; batasi gula, garam, dan lemak.

Langkah:

1. Hitung bagian ideal dari 600 g: sayuran dan makanan pokok masing-masing 200 g; lauk pauk dan buah masing-masing 100 g.
2. Bandingkan dengan isi piring saat ini dan tentukan perubahannya.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Sepertiga dari 600 g adalah 200 g.
- B. ✓ Benar. Makanan pokok dikurangi menjadi 200 g.
- C. ✗ Salah. Lauk ideal sekitar 100 g; 120 g sudah cukup dan tidak perlu ditambah menjadi 300 g.
- D. ✓ Benar. Seperenam dari 600 g adalah 100 g.
- E. ✗ Salah. Kerupuk dan sambal menambah garam dan minyak, bukan bagian pedoman.

Jawaban: opsi A, B, D.

Jebakan: Menambah lauk atau kerupuk membuat piring "terasa penuh" tetapi tidak seimbang.

No. 14 Kunci: A, B, E

Konsep: Prinsip menjaga vitamin: cuci sebelum potong, potong menjelang masak, tidak merendam, masak sebentar atau kukus, tanpa soda kue, sajikan segera dan jangan menahan panas lama, serta manfaatkan air rebusan.

Langkah:

1. Daftar sumber kerusakan: perendaman, perebusan lama dan banyak air, soda kue, air dibuang, penahanan panas tiga jam.
2. Pilih perbaikan yang membalikkan sumber-sumber itu.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Mengatasi pemotongan dini dan perendaman.
- B. ✓ Benar. Mengatasi perebusan lama dan banyak air.
- C. ✗ Salah. Setengah takaran soda kue tetap merusak vitamin.
- D. ✗ Salah. Penahanan panas lama merusak vitamin.
- E. ✓ Benar. Mengatasi air yang dibuang.

Jawaban: opsi A, B, E.

Jebakan: Perbaikan setengah-setengah (setengah takaran soda kue) tidak mengatasi sumber kerusakan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 15 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Terima bahan hanya bila memenuhi semua syarat; gagal pada satu syarat saja ditolak. Bahan rusak tidak dipulihkan dengan mencuci atau memasak. Pada kiriman beberapa boks, hanya boks yang gagal yang ditolak.

Langkah:

1. Nilai tiap pernyataan terhadap prinsip penerimaan bahan.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Pembusukan sudah terjadi dan bau serta racunnya tidak hilang karena dicuci.
- Pernyataan 2 → Salah. Bahan yang gagal pada satu syarat saja ditolak; satu syarat yang baik tidak menutupi syarat yang buruk.
- Pernyataan 3 → Benar. Boks yang lolos tetap diterima; hanya boks yang gagal yang ditolak dan dicatat.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Kalimat kedua terdengar toleran ("syarat lain sangat baik") tetapi melanggar aturan menolak bila satu syarat gagal.

No. 16 Kunci: D

Konsep: Memilih bahan mempertimbangkan mutu, musim, harga, dan kecocokan. Pilihan yang gagal pada satu syarat gugur, termasuk yang paling murah.

Langkah:

1. Daftar syarat: musim, harga paling tinggi Rp15.000, segar.
2. Periksa tiap sayuran terhadap ketiga syarat.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Tidak sedang musim dan Rp32.000.
- B. ✗ Salah. Rp17.000 melebihi batas harga.
- C. ✗ Salah. Sebagian layu.
- D. ✓ Benar. Sedang musim, Rp14.000, segar dan renyah.
- E. ✗ Salah. Termurah, tetapi sebagian berlendir.

Jawaban: D.

Jebakan: Kubis paling murah, tetapi harga murah tidak menggantikan syarat mutu.

No. 17 Kunci: B

Konsep: Daging dan ayam mentah disimpan di chiller rak bawah dalam wadah tertutup (atau di freezer), telur di tempat sejuk atau chiller, kentang di tempat sejuk, gelap, dan berventilasi, dan bahan kering dalam wadah tertutup di atas rak, jauh dari bahan pembersih.

Langkah:

1. Periksa penempatan tiap bahan pada setiap pilihan.
2. Coret pilihan yang memuat satu penempatan keliru.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Ayam tanpa wadah di rak atas dan beras di lantai.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Ayam disimpan di suhu ruang dan kentang di tempat lembap.
- D. ✗ Salah. Beras di samping cairan pembersih dan telur dicuci.
- E. ✗ Salah. Ayam dan sayur satu wadah, beras di lantai.

Jawaban: B.

Jebakan: Setiap pengecoh memuat satu atau dua penempatan yang benar bercampur dengan yang keliru.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 18 Kunci: A

Konsep: Menu harus memenuhi syarat gizi dan batas biaya sekaligus. Pilihan yang memenuhi satu syarat tetapi melanggar yang lain gugur.

Langkah:

1. Daftar syarat: protein ≥ 15 g, natrium ≤ 600 mg, harga ≤ Rp11.000.
2. Periksa tiap menu terhadap ketiga syarat.

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar. 16 g, 480 mg, Rp9.500.
- B. ✗ Salah. Natrium 820 mg melebihi 600 mg.
- C. ✗ Salah. Natrium 1.150 mg melebihi 600 mg.
- D. ✗ Salah. Protein 12 g kurang dari 15 g.
- E. ✗ Salah. Harga Rp15.000 melebihi Rp11.000.

Jawaban: A.

Jebakan: Setiap pengecoh unggul pada satu syarat (protein, harga) tetapi gagal pada syarat lain.

No. 19 Kunci: E

Konsep: Bahan diterima hanya bila memenuhi semua syarat. Suhu yang baik tidak menutupi tanda kerusakan lain, dan bahan yang rusak tidak dapat dipulihkan dengan mencuci atau memasaknya.

Langkah:

1. Periksa tiap syarat: suhu baik, tetapi warna, lendir, dan bau menunjukkan kerusakan.
2. Gagal pada satu syarat saja sudah cukup untuk menolak.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Suhu hanya satu syarat.
- B. ✗ Salah. Pembusukan tidak hilang dengan mencuci.
- C. ✗ Salah. Racun dan bau tidak hilang dengan memasak.
- D. ✗ Salah. Bahan rusak tidak boleh dipakai dalam bentuk apa pun.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Satu syarat yang baik (suhu) dipakai untuk menutupi tanda kerusakan yang lain.

No. 20 Kunci: E

Konsep: Angka pada label berlaku per takaran saji. Untuk menghitung jumlah yang dimakan, kalikan angka per sajian dengan jumlah sajian yang dihabiskan, lalu tambahkan sumber lain.

Langkah:

1. Satu kemasan = 3 sajian.
2. Gula dari minuman = 3 × 14 g = 42 g.
3. Total dengan sarapan = 42 + 15 = 57 g, melebihi 50 g sebesar 7 g.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. 29 g hanya menghitung satu sajian (14 + 15).
- B. ✗ Salah. 42 g melupakan gula dari sarapan.
- C. ✗ Salah. 14 g hanya satu sajian.
- D. ✗ Salah. Kata "alami" tidak mengurangi jumlah gula.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Angka per sajian dibaca sebagai angka per kemasan, dan sumber gula lain dilupakan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 21 Kunci: D

Konsep: Vitamin larut air (B dan C) larut dan mudah rusak oleh panas dan suasana basa. Soda kue pada air rebusan merusak vitamin C dan sebagian vitamin B, walaupun warna sayuran tampak lebih hijau.

Langkah:

1. Tentukan pengaruh soda kue: membuat air basa.
2. Hubungkan dengan vitamin: vitamin C dan sebagian vitamin B rusak.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Warna hijau tidak menandakan vitamin terjaga.
- B. ✗ Salah. Garam tidak mencegah kerusakan vitamin akibat soda kue.
- C. ✗ Salah. Merebus lebih lama menambah kerusakan vitamin.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Soda kue tidak melindungi vitamin.

Jawaban: D.

Jebakan: Warna sayuran yang cerah mengecoh: tampak segar tetapi kehilangan vitamin.

No. 22 Kunci: A, E

Konsep: Setiap syarat pada standar penerimaan harus dipenuhi. Bahan yang gagal pada satu syarat saja ditolak.

Langkah:

1. Daftar semua syarat: warna, lemak, kekenyalan, bau, suhu.
2. Periksa tiap pemasok terhadap setiap syarat.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar. Semua syarat terpenuhi.
- B. ✗ Salah. Suhu 8 °C melebihi 5 °C.
- C. ✗ Salah. Warna pucat kehijauan menandakan kerusakan.
- D. ✗ Salah. Daging lembek dan tidak kembali setelah ditekan.
- E. ✓ Benar. Suhu 5 °C masih memenuhi batas paling tinggi sekitar 5 °C.

Jawaban: opsi A, E.

Jebakan: Tiap pengecoh hanya gagal pada satu sel tabel; baca setiap baris dan kolom.

No. 23 Kunci: C

Konsep: Energi = (karbohidrat × 4) + (protein × 4) + (lemak × 9) kkal.

Langkah:

1. Karbohidrat: 55 × 4 = 220 kkal.
2. Protein: 12 × 4 = 48 kkal.
3. Lemak: 18 × 9 = 162 kkal.
4. Total: 220 + 48 + 162 = 430 kkal.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Angka ini memakai 4 kkal untuk lemak.
- B. ✗ Salah. Angka ini hanya menjumlahkan gram zat gizi.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Angka ini memakai 9 kkal untuk protein.
- E. ✗ Salah. Angka ini melupakan energi dari lemak.

Jawaban: C.

Jebakan: Lemak menghasilkan 9 kkal per gram, lebih besar daripada karbohidrat dan protein.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 24 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Vitamin larut air (B, C) larut dan rusak oleh panas; vitamin larut lemak (A, D, E, K) relatif lebih tahan panas. Air rebusan dimanfaatkan karena mengandung zat yang larut.

Langkah:

1. Tentukan jenis vitamin yang dibahas tiap catatan.
2. Hubungkan sifatnya dengan perlakuan yang disebut.

Analisis setiap pernyataan:

• Pernyataan 1 → Benar. Vitamin C adalah vitamin larut air sehingga larut ke dalam air perendam.
• Pernyataan 2 → Salah. Vitamin A memang relatif tahan panas, tetapi vitamin lain (B dan C) tetap rusak oleh perebusan lama.
• Pernyataan 3 → Benar. Air rebusan mengandung vitamin dan mineral yang larut sehingga dimanfaatkan.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Pernyataan kedua benar sebagian (vitamin A tahan panas), tetapi kesimpulannya melampaui fakta.

No. 25 Kunci: B

Konsep: Vitamin larut air larut dalam air dan rusak oleh panas, udara, dan waktu lama. Masak sebentar dengan sedikit air atau kukus, sajikan segera, dan jangan menahan panas terlalu lama.

Langkah:

1. Cari metode dengan waktu singkat dan sedikit kontak air.
2. Pilih mengukus sebentar lalu segera menyajikan.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Waktu lama, air banyak, dan air dibuang membawa vitamin.
• B. ✓ Benar.
• C. ✗ Salah. Perendaman lama melarutkan vitamin.
• D. ✗ Salah. Waktu memasak 30 menit merusak vitamin.
• E. ✗ Salah. Merebus lama dan menahan hangat tiga jam merusak vitamin.

Jawaban: B.

Jebakan: Hasil yang sangat empuk menandakan waktu memasak terlalu lama dan vitamin yang hilang.

Latihan sub bab 5.1

No. 1 Kunci: A, B, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Menu yang baik memperhatikan keseimbangan gizi, variasi warna, tekstur, rasa, bahan, dan cara olah; bahan utama dan cara olah yang sama tidak diulang dalam satu susunan menu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Semua hidangan berwarna pucat (krem/putih/kuning muda), sehingga kurang menarik; sayuran berwarna memperbaikinya.

• **Pernyataan 2** ✓ Bahan utama yang sama sebaiknya tidak diulang dalam satu susunan menu.

• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: nugget goreng tetap digoreng dan bertekstur renyah serupa, sehingga keragaman tekstur dan cara olah tidak bertambah.

• **Pernyataan 4** ✓ Tidak ada sayur atau buah dalam menu; serat dan vitamin dari sayur/buah diperlukan untuk gizi seimbang.

• **Pernyataan 5** ✗ Adanya susu tidak membuat menu seimbang; menu masih kurang sayur/buah dan banyak lemak dari gorengan dan mayones.

Jawaban: pernyataan 1, 2, 4.

No. 2 Kunci: C

Konsep: Setiap masakan dunia memiliki ciri teknik dan bahan. Adaptasi bahan lokal boleh dilakukan selama ciri utama hidangan (di sini: kaldu, warna kuning, wajan lebar dangkal, tidak diaduk, berkerak) tetap dipertahankan.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Memasak di rice cooker lalu menumis menghilangkan teknik wajan lebar dan kerak paella; hasilnya seperti nasi goreng.

• **B.** ✗ Jebakan: diaduk terus sampai lembut adalah teknik risotto Italia, bukan paella.

• **C.** ✓ Kunyit memberi warna kuning, dan teknik wajan lebar tanpa diaduk tetap menghasilkan kerak khas paella.

• **D.** ✗ Mengukus dalam daun pisang menghilangkan wajan lebar dan kerak paella.

• **E.** ✗ Tanpa warna kuning dan tanpa kaldu, hidangan berubah menjadi nasi uduk.

Jawaban: C.

No. 3 Kunci: A, B, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Setiap masakan dunia memiliki teknik khas: tempura Jepang memakai adonan dingin yang sedikit diaduk, masakan tumis Cina memakai api besar dan waktu singkat, dan bulgogi Korea memakai irisan daging tipis yang dimarinasi.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Air es dan pengadukan singkat menghambat pembentukan gluten sehingga lapisan tempura tipis dan renyah.

• **Pernyataan 2** ✓ Irisan tipis dan perendaman bumbu membuat bulgogi empuk dan meresap.

• **Pernyataan 3** ✗ Pemasakan lama membuat sayur layu dan berair, bertentangan dengan ciri cap cai yang segar dan renyah.

• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: menguleni membentuk gluten sehingga lapisan tempura menjadi tebal, liat, dan tidak renyah.

• **Pernyataan 5** ✓ Tumis cepat dengan api besar (stir-fry) adalah teknik khas masakan Cina yang menjaga kerenyahan sayur.

Jawaban: pernyataan 1, 2, 5.

No. 4 Kunci: D

Konsep: Menu buffet (prasmanan) menyajikan berbagai hidangan di meja saji dan tamu mengambil sendiri sesuai selera, cocok untuk tamu banyak yang datang bergantian dengan harga per tamu.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Melayani pesanan 600 tamu satu per satu sangat lambat, dan setiap hidangan dihargai terpisah.

• **B.** ✗ Jebakan: harganya tetap per tamu, tetapi tamu tidak bebas memilih karena rangkaian

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

hidangannya sudah ditentukan.

• **C.** ✗ Menu siklus dipakai untuk pelayanan rutin berhari-hari, bukan satu acara.

• **D.** ✓ Tamu bebas memilih jenis dan jumlah hidangan sendiri, cocok untuk tamu banyak yang datang bergantian.

• **E.** ✗ Satu hidangan untuk semua tamu tidak memenuhi keinginan tamu bebas memilih.

Jawaban: D.

Latihan sub bab 5.2

No. 1 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Mise en place (bahasa Prancis: "semua pada tempatnya") adalah menyiapkan bahan, bumbu, dan peralatan sebelum layanan dimulai sehingga hidangan dapat dimasak cepat saat dipesan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Benar.** Bahan dan alat yang siap di stasiun adalah inti mise en place.

• **Pernyataan 2 → Salah.** Jebakan: penggorengan hanya perlu dipanaskan sekitar 15–20 menit sebelum layanan. Minyak yang dipanaskan tinggi selama 1,5 jam tanpa dipakai cepat rusak, boros energi, dan menambah risiko kebakaran.

• **Pernyataan 3 → Benar.** Prep list membantu menyiapkan bahan dalam jumlah yang sesuai kebutuhan layanan, bagian dari mise en place.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

No. 2 Kunci: E

Konsep: Bila ukuran porsi berubah, faktor konversi = (jumlah porsi baru × ukuran porsi baru) ÷ (jumlah porsi resep × ukuran porsi resep).

Langkah:

1. Hasil resep = 10 × 200 mL = 2.000 mL.
2. Kebutuhan pesanan = 40 × 250 mL = 10.000 mL.
3. Faktor = 10.000 ÷ 2.000 = 5.
4. Jagung = 600 g × 5 = 3.000 g = 3,0 kg.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: hanya memakai jumlah porsi (40 ÷ 10 = 4 → 2,4 kg) dan lupa porsinya lebih besar.

• **B.** ✗ Jebakan: hanya memakai ukuran porsi (250 ÷ 200 = 1,25 → 750 g).

• **C.** ✗ Faktor 6 tidak sesuai; 600 g × 6 = 3,6 kg.

• **D.** ✗ Angka ini tidak berasal dari perbandingan volume yang benar.

• **E.** ✓ Faktor 5 dari perbandingan volume total, sehingga jagung 600 g × 5 = 3,0 kg.

Jawaban: E.

Latihan sub bab 5.3

No. 1 Kunci: 1B 2S 3S

Konsep: Zona bahaya suhu (5–60 °C) memungkinkan bakteri berkembang cepat. Pengendalian waktu dan suhu memakai batas suhu penyajian dan batas lama hidangan berada di luar suhu aman.

Langkah:

1. Rendang: tidak pernah di bawah 60 °C → aman.
2. Sayur lodeh: menyimpang sejak 12.00 → 14.00 = 2 jam → dibuang.
3. Salad: menyimpang sejak 13.00 → 14.00 = 1 jam → didinginkan kembali.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Benar.** Semua catatan rendang (72, 66, 61, 63 °C) masih ≥ 60 °C.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **Pernyataan 2 → Salah.** Sayur lodeh di bawah 60 °C sejak pukul 12.00; pada pukul 14.00 sudah 2 jam, sehingga menurut SOP harus dibuang. Suhu 50 °C tetap berada di zona bahaya.
• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: salad keluar batas sejak 13.00, jadi baru 1 jam; menurut SOP salad didinginkan kembali, belum dibuang.

Jawaban: Benar, Salah, Salah.

No. 2 Kunci: B

Konsep: Kematangan unggas dipastikan dengan suhu inti di bagian daging paling tebal tanpa menyentuh tulang, karena tulang menghantarkan panas sehingga angkanya lebih tinggi dari suhu daging di sekitarnya. Bila satu titik sah belum mencapai batas, pemanasan dilanjutkan.

Langkah:
1. Titik D tidak sah karena ujung termometer menyentuh tulang.
2. Titik sah: A dada 79 °C ✓, B paha 71 °C ✗, C sayap 88 °C ✓.
3. Paha belum mencapai 74 °C → lanjutkan memanggang dan ukur ulang paha di bagian tebal tanpa menyentuh tulang.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: rata-ratanya memang sekitar 79 °C, tetapi SOP menilai setiap titik, bukan rata-rata, dan titik D tidak sah.
• **B.** ✓ Paha (titik B) baru 71 °C, sehingga ayam dipanggang lagi lalu paha diukur ulang dengan cara yang benar.
• **C.** ✗ Jebakan: angka 78 °C diperoleh saat ujung termometer menyentuh tulang, sehingga tidak sah menurut SOP.
• **D.** ✗ Jebakan: dada memang tebal, tetapi paha yang lebih lambat panas belum mencapai 74 °C.
• **E.** ✗ Suhu terlalu tinggi menggosongkan kulit sebelum bagian dalam paha matang merata.

Jawaban: B.

No. 3 Kunci: 1S 2B 3B

Konsep: Suhu dan waktu memanggang harus sesuai resep. Termometer oven dipakai untuk memeriksa suhu sebenarnya karena pengatur suhu dapat menyimpang. Suhu terlalu tinggi: luar gosong, dalam mentah; terlalu rendah: pucat dan bantat.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1 → Salah.** Jebakan: suhu terlalu tinggi mematangkan dan menggosongkan bagian luar sebelum panas sampai ke tengah, sehingga tengahnya masih basah.
• **Pernyataan 2 → Benar.** Oven 3 lebih rendah 20 °C (150 °C) dari pengaturan, sehingga bolu kurang panas, pucat, dan bantat.
• **Pernyataan 3 → Benar.** Oven 2 lebih panas 25 °C; menyesuaikan pengatur agar suhu sebenarnya 170 °C memberi kondisi sama dengan oven 1.

Jawaban: Salah, Benar, Benar.

No. 4 Kunci: A, B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Teknik memasak dengan minyak termasuk metode panas kering: deep frying (bahan terendam), shallow/pan frying (minyak sedikit, bahan dibalik), dan sautéing/menumis (minyak sangat sedikit, api besar, cepat).

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✓ Minyak yang merendam bahan memanaskan seluruh permukaan sehingga lapisan tepung renyah merata.
• **Pernyataan 2** ✓ Pemasakan cepat dengan sedikit minyak menjaga warna dan kerenyahan sayur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: telur mata sapi digoreng dengan sedikit minyak (shallow/pan frying); minyak banyak yang bergolak mudah memecah kuning telur.
• **Pernyataan 4** ✓ Ikan yang sudah matang cukup digoreng dangkal untuk mengeringkan dan mencokelatkan permukaannya.
• **Pernyataan 5** ✓ Bahan yang terlalu banyak menurunkan suhu minyak; permukaan lambat kering sehingga lebih banyak minyak terserap.

Jawaban: pernyataan 1, 2, 4, 5.

Kuis Akhir Bab 5

No. 1 Kunci: A

Konsep: Table d'hôte atau menu paket adalah rangkaian hidangan yang sudah ditetapkan dengan satu harga dan disajikan berurutan kepada tamu di meja; pilihannya terbatas atau tidak ada.

Langkah:
1. Siapa yang memilih? Hanya pilihan hidangan utama (terbatas).
2. Bagaimana harganya? Satu harga per orang.
3. Bagaimana sampai ke tamu? Disajikan berurutan ke meja.

Analisis setiap opsi:
• A. ✓ Benar.
• B. ✗ Salah. À la carte dibayar per hidangan dari daftar yang luas.
• C. ✗ Salah. Peserta tidak mengambil sendiri.
• D. ✗ Salah. Tidak ada daftar yang berulang secara periodik.
• E. ✗ Salah. Hari rapat bukan alasan menu spesial.

Jawaban: A.

Jebakan: Jumlah peserta yang banyak memancing jawaban prasmanan, padahal cara penyajiannya berurutan ke meja.

No. 2 Kunci: A, D

Konsep: Semua syarat dari kelompok sasaran harus dipenuhi, bukan hanya sebagian. Orang dengan tekanan darah tinggi membatasi garam dan memilih cara memasak yang tidak banyak minyak.

Langkah:
1. Daftar syarat: rendah garam, sedikit minyak, ada sayur, ada protein.
2. Periksa tiap paket terhadap keempat syarat.

Analisis setiap pernyataan:
• A. ✓ Benar. Semua syarat terpenuhi.
• B. ✗ Salah. Digoreng terendam minyak dan garam sedang.
• C. ✗ Salah. Garam sangat banyak dan tanpa sayur.
• D. ✓ Benar. Semua syarat terpenuhi.
• E. ✗ Salah. Tidak ada sumber protein.

Jawaban: opsi A, D.

Jebakan: Paket yang rendah garam tetapi tanpa protein (E) memenuhi satu syarat saja.

No. 3 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Menu untuk anak-anak: porsi kecil, rasa tidak terlalu pedas, tampilan menarik, dan gizi seimbang. Semua syarat kelompok sasaran harus dipenuhi.

Langkah:
1. Nilai tiap pedoman dengan kebutuhan anak dan prinsip penyusunan menu.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

• Pernyataan 1 → Benar. Anak membutuhkan porsi, rasa, dan tampilan yang sesuai.

• Pernyataan 2 → Salah. Camilan manis dan gorengan tidak dijadikan hidangan utama; gizi harus seimbang.

• Pernyataan 3 → Benar. Menu yang hanya memenuhi sebagian syarat tidak tepat.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Camilan disukai anak, tetapi tidak boleh menggantikan hidangan utama bergizi.

No. 4 Kunci: D

Konsep: Pasta Italia direbus sampai al dente, yaitu masih sedikit kenyal saat digigit.

Langkah:

1. Kenali ciri masakan Italia: pasta, saus tomat, minyak zaitun, pasta al dente.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Terlalu matang.

• B. ✗ Salah. Terlalu keras.

• C. ✗ Salah. Perendaman saja tidak memasak pasta dengan baik.

• D. ✓ Benar.

• E. ✗ Salah. Pasta tidak dicokelatkan.

Jawaban: D.

Jebakan: Pasta yang lembut dianggap lebih matang, padahal ciri Italia adalah al dente.

No. 5 Kunci: E

Konsep: Prasmanan harus menahan suhu aman: hidangan panas di chafing dish atau pemanas (minimal 60 °C), hidangan dingin di atas es atau pendingin (paling tinggi 5 °C).

Langkah:

1. Bandingkan tiap suhu dengan batasnya: salad 14 °C (dingin, melebihi 5 °C) dan ayam bakar 50 °C (panas, kurang dari 60 °C).
2. Pilih perbaikan yang membawa keduanya ke suhu aman.

Analisis setiap opsi:

• A. ✗ Salah. Piring besar tidak mengubah suhu.

• B. ✗ Salah. Salad buah adalah hidangan dingin.

• C. ✗ Salah. Puding sudah di suhu aman (4 °C).

• D. ✗ Salah. Kipas tidak menahan suhu aman hidangan panas.

• E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Perbaikan estetika (piring, kipas) tidak memperbaiki suhu; dua hidangan melanggar batas yang berlawanan arah.

No. 6 Kunci: A, C, D

Konsep: Jadwal persiapan disusun mundur dari jam layanan. Pekerjaan yang membutuhkan waktu menunggu dimulai paling awal, dan alat pemanas tidak dinyalakan terlalu dini.

Langkah:

1. Penggorengan selesai 11.25 dengan lama 25 menit, jadi mulai 11.00.
2. Pendinginan 20 menit selesai 11.00, jadi mulai 10.40.
3. Ungkep 40 menit selesai 10.40, jadi mulai 10.00.
4. Marinasi 60 menit selesai 10.00, jadi mulai 09.00.
5. Deep fryer dipanaskan 15 menit sebelum menggoreng, jadi dinyalakan 10.45.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Deep fryer dinyalakan pukul 10.45, bukan 08.00.
- C. ✓ Benar.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Pendinginan adalah bagian urutan kerja dan tidak boleh dilewati.

Jawaban: opsi A, C, D.

Jebakan: Menyalakan alat pemanas terlalu dini boros energi, merusak minyak, dan menambah risiko kebakaran.

No. 7 Kunci: B

Konsep: Prinsip plating: fokus pada satu titik utama, komponen tersusun jelas, variasi warna dan tinggi tanpa menumpuk, ruang kosong, garnish yang dapat dimakan dan sesuai hidangan, serta tepi piring yang bersih.

Langkah:

1. Cocokkan tiap masalah dengan prinsip plating.
2. Pilih perbaikan yang menyelesaikan semuanya.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Menumpuk menutupi titik utama (ayam).
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Saus berlebih membuat tampilan berantakan.
- D. ✗ Salah. Ruang kosong diperlukan agar rapi.
- E. ✗ Salah. Garnish harus dapat dimakan.

Jawaban: B.

Jebakan: Pilihan yang memperbaiki satu masalah tetapi mempertahankan masalah lain tidak cukup.

No. 8 Kunci: C

Konsep: Menu siklus adalah daftar menu yang berganti setiap hari dalam satu periode lalu berulang, cocok untuk institusi seperti asrama, sekolah, dan panti yang menyajikan makanan kepada kelompok yang sama.

Langkah:

1. Tanyakan: siapa yang memilih? (tidak ada), bagaimana pola menunya? (14 hari berulang).
2. Pola berulang periodik adalah ciri menu siklus.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Anak tidak memilih dan tidak membayar per hidangan.
- B. ✗ Salah. Tidak ada rangkaian hidangan satu harga yang dijual.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Tidak ada meja saji untuk memilih sendiri.
- E. ✗ Salah. Menu berulang setiap dua minggu, bukan khusus waktu tertentu.

Jawaban: C.

Jebakan: Nama jenis menu yang familier dipasangkan dengan alasan yang tidak cocok dengan situasi.

No. 9 Kunci: A

Konsep: Potongan dasar: julienne (batang korek api, ±3 × 3 × 50–60 mm), brunoise (dadu sangat kecil, ±3 mm), chiffonade (irisan tipis memanjang untuk daun), dadu kecil, sedang, besar, dan cincang.

Langkah:

1. Cocokkan bentuk dan ukuran dengan nama potongan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

- A. ✓ Benar. Batang korek api.
- B. ✗ Salah. Dadu sangat kecil.
- C. ✗ Salah. Irisan tipis memanjang untuk daun.
- D. ✗ Salah. Dadu berukuran sekitar 20 mm.
- E. ✗ Salah. Potongan sangat halus.

Jawaban: A.

Jebakan: Nama potongan berbahasa Prancis mudah tertukar jika bentuknya tidak diingat.

No. 10 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Bedakan jenis menu dengan tiga pertanyaan: siapa yang memilih hidangan, bagaimana harganya, dan bagaimana hidangan sampai ke tamu.

Langkah:

1. Cocokkan ciri tiap pernyataan dengan jenis menu yang disebut.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Itu ciri prasmanan.
- Pernyataan 2 → Salah. Rangkaian tetap berharga satu dan disajikan berurutan adalah ciri table d'hôte; à la carte dipilih satu per satu dan dibayar per hidangan.
- Pernyataan 3 → Benar. Menu siklus berulang periodik untuk kelompok yang sama.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Ciri à la carte dan table d'hôte sengaja dipertukarkan.

No. 11 Kunci: B

Konsep: Saat mengadaptasi hidangan, bahan boleh diganti dengan padanan lokal tetapi ciri pokok hidangan (bahan inti, bumbu, dan teknik) tetap dipertahankan.

Langkah:

1. Tentukan ciri pokok: iris tipis, rendaman kecap asin-gula-bawang putih, dipanggang.
2. Ganti hanya bahan yang mahal (daging impor) dengan padanan lokal.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Teknik berubah menjadi menggoreng tepung.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Menjadi masakan santan, bukan bulgogi.
- D. ✗ Salah. Bentuk dan teknik berubah.
- E. ✗ Salah. Menjadi hidangan goreng lain.

Jawaban: B.

Jebakan: Adaptasi yang mengubah teknik inti membuat hidangan berubah menjadi hidangan lain.

No. 12 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Mise en place berarti semua pada tempatnya: menyiapkan bahan, bumbu, dan peralatan sebelum memasak, dengan jadwal mundur, penyimpanan yang benar, dan alat pemanas yang dinyalakan tepat waktu.

Langkah:

1. Nilai tiap usulan terhadap tujuan mise en place: efisien, konsisten, aman, hemat.

Analisis setiap pernyataan:

- Pernyataan 1 → Benar. Pekerjaan yang menunggu dimulai paling awal.
- Pernyataan 2 → Salah. Deep fryer cukup dipanaskan sekitar 15–20 menit sebelum dipakai; terlalu dini merusak minyak dan boros energi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• Pernyataan 3 → Benar. Bahan yang sudah disiapkan disimpan tertutup dan dingin agar tidak berlama-lama di zona bahaya.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

Jebakan: Alat yang dinyalakan jauh lebih awal terdengar aman, tetapi boros dan membahayakan.

No. 13 Kunci: A, D, E

Konsep: Menumis memerlukan api besar, wajan lebar dan dangkal, dan jumlah bahan yang sesuai wadah. Bahan yang terlalu banyak menurunkan suhu sehingga bahan merebus dalam air yang keluar dari bahan itu.

Langkah:

1. Cari penyebab: terlalu banyak bahan di wajan kecil dengan api sedang.
2. Pilih perbaikan yang menjaga suhu tinggi dan potongan seragam.

Analisis setiap pernyataan:

• A. ✓ Benar.
• B. ✗ Salah. Menutup wajan membuat sayuran dimasak uap sehingga lembek.
• C. ✗ Salah. Api kecil membuat sayuran merebus dalam air.
• D. ✓ Benar.
• E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, D, E.

Jebakan: Perbaikan yang mengubah menumis menjadi merebus (tutup, api kecil) justru memperparah masalah.

No. 14 Kunci: A

Konsep: Shallow frying (pan frying) menggoreng dengan minyak sedikit, sekitar setengah tinggi bahan, dan bahan dibalik. Deep frying menggoreng terendam minyak.

Langkah:

1. Perhatikan banyak minyak: setengah tinggi bahan.
2. Perhatikan cara: bahan dibalik.

Analisis setiap opsi:

• A. ✓ Benar.
• B. ✗ Salah. Ikan tidak terendam seluruhnya.
• C. ✗ Salah. Menumis untuk irisan tipis dan diaduk.
• D. ✗ Salah. Poaching memakai cairan, bukan minyak.
• E. ✗ Salah. Blanching dengan air mendidih sebentar.

Jawaban: A.

Jebakan: Kata "goreng" dipakai untuk dua metode berbeda; banyaknya minyak yang membedakannya.

No. 15 Kunci: A, C, D

Konsep: Panas basah memasak dengan air, kaldu, atau uap; panas kering tanpa air (udara panas, lemak, atau panas langsung); kombinasi memadukan keduanya.

Langkah:

1. Tentukan perantara panas tiap metode: air, uap, udara, lemak, atau gabungan.

Analisis setiap pernyataan:

• A. ✓ Benar. Mendidih lemah dalam air.
• B. ✗ Salah. Grilling memakai panas langsung tanpa air.
• C. ✓ Benar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- D. ✓ Benar. Menumis dengan sedikit minyak.
- E. ✗ Salah. Steaming memakai uap sehingga panas basah.

Jawaban: opsi A, C, D.

Jebakan: Pengelompokan stewing berbeda antarsumber, sehingga tidak dipakai dalam soal ini.

No. 16 Kunci: A, C, D

Konsep: Berat kotor yang harus dibeli = berat bersih ÷ rendemen. Biaya per porsi dihitung dari biaya bahan kotor yang dibeli, bukan dari berat bersih saja.

Langkah:

1. Berat kotor = 12 ÷ 0,6 = 20 kg.
2. Biaya = 20 × Rp38.000 = Rp760.000.
3. Biaya per porsi = 760.000 ÷ 80 = Rp9.500.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✗ Salah. Membeli 12 kg ayam utuh hanya menghasilkan 7,2 kg fillet.
- C. ✓ Benar.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Rp5.700 memakai berat kotor 12 kg padahal yang dibutuhkan 20 kg.

Jawaban: opsi A, C, D.

Jebakan: Mengabaikan rendemen membuat bahan kurang dan biaya per porsi keliru.

No. 17 Kunci: E

Konsep: Rendemen (%) = berat bersih ÷ berat kotor × 100 %. Berat kotor yang harus dibeli = berat bersih yang dibutuhkan ÷ rendemen.

Langkah:

1. Rendemen 55 % = 0,55.
2. Berat kotor = 11 ÷ 0,55 = 20 kg.
3. Periksa: 20 × 0,55 = 11 kg.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. 6 kg diperoleh dengan mengalikan 11 dengan 0,55.
- B. ✗ Salah. 16 kg diperoleh dengan menambahkan 45 persen pada 11 kg.
- C. ✗ Salah. 17 kg diperoleh dengan mengalikan 11 dengan 1,55.
- D. ✗ Salah. 24 kg diperoleh dengan membagi 11 dengan 0,45.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Rendemen harus menjadi pembagi, bukan pengali, dan 55 persen bukan 45 persen.

No. 18 Kunci: E

Konsep: Au bain-marie (penangas air) memanaskan bahan dalam wadah yang direndam air panas dengan panas lembut dan merata; dipakai untuk puding dan custard.

Langkah:

1. Tentukan hasil yang diinginkan: halus dan tidak retak.
2. Pilih metode panas lembut dan merata: au bain-marie.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Deep frying tidak untuk custard.
- B. ✗ Salah. Panas dari bawah terlalu kuat.
- C. ✗ Salah. Blanching untuk sayuran.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- D. ✗ Salah. Sautéing untuk irisan tipis dengan api besar.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: E.

Jebakan: Panas tinggi tampak lebih cepat tetapi merusak tekstur custard.

No. 19 Kunci: D

Konsep: Pada timbangan digital, letakkan wadah kosong lalu tekan tombol tare supaya berat wadah tidak ikut terhitung; tekan tare lagi untuk bahan berikutnya.

Langkah:

1. Layar menunjukkan berat mangkuk + gula: 250 g.
2. Berat gula = 250 − 180 = 70 g, jauh dari 250 g.
3. Perbaikan: tare dengan mangkuk kosong lalu tuang gula sampai 250 g.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Berat mangkuk ikut terhitung.
- B. ✗ Salah. Gula tidak ditambah dengan berat mangkuk.
- C. ✗ Salah. Berat mangkuk 180 g bukan berat gula.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Tare perlu ditekan lagi untuk bahan berikutnya.

Jawaban: D.

Jebakan: Angka pada layar tampak sudah sesuai resep padahal berat wadah ikut terhitung.

No. 20 Kunci: C

Konsep: Bila ukuran porsi berubah, faktor konversi = (porsi baru × ukuran porsi baru) ÷ (porsi resep × ukuran porsi resep). Semua bahan dikalikan faktor yang sama.

Langkah:

1. Total resep = 12 × 250 = 3.000 mL; total pesanan = 30 × 300 = 9.000 mL.
2. Faktor konversi = 9.000 ÷ 3.000 = 3.
3. Beras: 400 × 3 = 1.200 g. Kaldu: 2.000 × 3 = 6.000 mL.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Faktor 2,5 hanya memakai jumlah porsi (30 ÷ 12).
- B. ✗ Salah. Faktor 1,2 hanya memakai ukuran porsi (300 ÷ 250).
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Faktor 3,7 menjumlahkan 2,5 dan 1,2.
- E. ✗ Salah. Faktor 5 tidak berasal dari perhitungan yang benar.

Jawaban: C.

Jebakan: Memakai jumlah porsi saja atau ukuran saja menghasilkan kebutuhan yang kurang.

No. 21 Kunci: B

Konsep: Suhu inti diukur pada bagian paling tebal tanpa menyentuh tulang. Semua titik yang sah harus mencapai batas, dan titik yang paling rendah menentukan apakah memasak sudah selesai.

Langkah:

1. Buang pengukuran yang tidak sah: C menyentuh tulang.
2. Bandingkan titik sah yang tersisa dengan 74 °C: dada 76 °C memenuhi, paha 71 °C belum.
3. Titik sah terendah menentukan: lanjutkan memasak lalu ukur ulang.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Angka 84 °C tidak sah dan tidak boleh dihitung.
- B. ✓ Benar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- C. ✗ Salah. Angka tertinggi berasal dari titik yang menyentuh tulang.
- D. ✗ Salah. Rata-rata tidak dipakai; titik terendah yang sah menentukan.
- E. ✗ Salah. Menaikkan suhu oven jauh menggosongkan luar sementara dalam belum matang.

Jawaban: B.

Jebakan: Angka tertinggi (menyentuh tulang) dan rata-rata menutupi bagian yang belum aman.

No. 22 Kunci: A, B, E

Konsep: Suhu minyak deep frying sekitar 160–190 °C. Minyak yang terlalu panas membuat luar gosong dan dalam belum matang; terlalu banyak bahan sekaligus menurunkan suhu minyak; potongan seragam matang bersamaan.

Langkah:

1. Cari penyebab: minyak terlalu panas dan potongan tidak seragam.
2. Pilih perbaikan yang menurunkan suhu, menyeragamkan potongan, dan menggoreng bertahap.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✓ Benar.
- B. ✓ Benar.
- C. ✗ Salah. Menambah waktu di suhu terlalu tinggi menambah gosong.
- D. ✗ Salah. Memasukkan sekaligus menurunkan suhu minyak dan hasil tidak merata.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi A, B, E.

Jebakan: Menambah waktu menggoreng terdengar logis, tetapi memperburuk gosongnya.

No. 23 Kunci: B, C, E

Konsep: Suhu pada pengatur oven belum tentu sama dengan suhu sebenarnya. Oven yang menyimpang disetel atau dikalibrasi, dipanaskan lebih dulu sebelum dipakai, dan diperiksa dengan termometer oven.

Langkah:

1. Penyebab: suhu sebenarnya 150 °C, lebih rendah daripada yang diatur.
2. Perbaikan: setel sampai suhu sebenarnya sesuai anjuran, preheat, dan periksa dengan termometer.

Analisis setiap pernyataan:

- A. ✗ Salah. Menaikkan terlalu jauh membuat luar gosong dan dalam belum matang.
- B. ✓ Benar.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. Penyebabnya suhu oven, bukan resep.
- E. ✓ Benar.

Jawaban: opsi B, C, E.

Jebakan: Mengubah resep untuk masalah suhu oven tidak menyentuh penyebab sebenarnya.

No. 24 Kunci: D

Konsep: Lama di luar batas suhu dihitung sejak catatan pertama yang menyimpang, bukan sejak dimasak. Kurang dari 2 jam: dipanaskan ulang cepat sampai 74–75 °C; 2 jam atau lebih: dibuang.

Langkah:

1. Cari catatan pertama di bawah 60 °C: pukul 11.00 (58 °C).
2. Hitung lama sampai 12.15: 1 jam 15 menit, kurang dari 2 jam.
3. Tindakan SOP: dipanaskan ulang cepat sampai 74–75 °C.

Analisis setiap opsi:

- A. ✗ Salah. Waktu dihitung sejak 11.00, bukan sejak dimasak.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

- B. ✗ Salah. Pukul 10.30 suhunya 63 °C, masih di atas batas.
- C. ✗ Salah. Batas SOP adalah 60 °C, bukan 50 °C.
- D. ✓ Benar.
- E. ✗ Salah. Pemanasan ulang harus cepat sampai 74–75 °C.

Jawaban: D.

Jebakan: Waktu dimasak dan angka suhu yang masih "agak hangat" mengecoh dari catatan pertama yang menyimpang.

No. 25 Kunci: C

Konsep: Panas sisa (carry-over cooking): daging masih naik beberapa derajat setelah diangkat dari api, sehingga sering diangkat sedikit sebelum target dan didiamkan sebentar. Suhu inti tetap harus diukur.

Langkah:
1. Angkat sedikit sebelum 63 °C.
2. Diamkan sebentar.
3. Ukur suhu inti sampai mencapai 63 °C.

Analisis setiap opsi:
- A. ✗ Salah. 70 °C membuat steak kering.
- B. ✗ Salah. Menaikkan api tidak diperlukan dan mengabaikan panas sisa.
- C. ✓ Benar.
- D. ✗ Salah. 55 °C terlalu rendah dan tidak dipastikan dengan pengukuran.
- E. ✗ Salah. Warna tidak menggantikan pengukuran suhu inti.

Jawaban: C.

Jebakan: Mengandalkan panas sisa tanpa memastikan suhu inti, atau mengabaikannya sama sekali, sama-sama keliru.

Simulasi 1 — Prediksi TKA 2026

No. 1 Kunci: C

Konsep: Usaha jasa boga komersial melayani umum untuk mencari laba (restoran, katering). Semikomersial melayani kalangan tertentu dengan sebagian biaya dibantu lembaga (kantin pabrik, kantin sekolah). Nonkomersial/sosial tidak mencari laba (dapur rumah sakit, panti).

Langkah:
1. Yang dilayani: hanya karyawan pabrik (kalangan tertentu).
2. Biaya: sebagian ditanggung perusahaan.
3. Pengelola tetap mendapat sedikit laba → semikomersial.

Analisis setiap opsi:
- **A.** ✗ Kantin tidak terbuka untuk umum; hanya karyawan pabrik yang dilayani.
- **B.** ✗ Bu Sinta masih memperoleh keuntungan, jadi bukan nonkomersial.
- **C.** ✓ Melayani kalangan tertentu dengan bantuan biaya dari lembaga adalah ciri semikomersial.
- **D.** ✗ Jebakan: ada keuntungan, tetapi pelanggannya terbatas dan biaya dibantu perusahaan, sehingga bukan komersial murni.
- **E.** ✗ Jebakan: harga murah karena dibantu perusahaan, bukan karena usaha itu tidak mencari laba.

Jawaban: C.

No. 2 Kunci: E

Konsep: Penghematan energi dan air di dapur dilakukan dengan memakai alat secara penuh (mesin cuci dijalankan saat penuh), mematikan api saat tidak dipakai, dan mengurangi waktu pintu pendingin terbuka, tanpa mengorbankan suhu aman bahan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Bahan di chiller naik ke zona bahaya semalaman, sehingga keamanan pangan terancam.

• **B.** ✗ Jebakan: aman bagi bahan, tetapi aliran air sepanjang malam sangat boros air; pencairan semalam bisa dilakukan di chiller.

• **C.** ✗ Mencuci manual dengan air panas mengalir justru memakai lebih banyak air dan energi.

• **D.** ✗ Jebakan: menyalakan ulang kompor hanya memakai sedikit gas, sedangkan api yang terus menyala membakar gas sepanjang waktu.

• **E.** ✓ Mesin dijalankan penuh menghemat air dan listrik, dan label letak bahan mempersingkat waktu pintu chiller terbuka.

Jawaban: E.

No. 3 Kunci: A, C

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Strategi pemasaran untuk jam sepi menyasar kelompok pembeli yang ada pada jam itu dengan produk, harga, dan promosi yang sesuai kemampuan mereka, tanpa mengurangi laba pada jam ramai.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Harga sesuai uang jajan siswa, dan hanya berlaku pada jam sepi sehingga penjualan jam ramai tidak terganggu.

• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: harga menjadi Rp16.000, masih di atas uang jajan sebagian siswa, dan laba pada jam ramai ikut berkurang tanpa perlu.

• **Pernyataan 3** ✓ Menyasar langsung siswa yang menunggu les, dengan media promosi di tempat mereka berada.

• **Pernyataan 4** ✗ Menambah jam buka tidak mengatasi sepinya pukul 14.00–17.00.

• **Pernyataan 5** ✗ Harga jauh di atas uang jajan siswa, sehingga tidak sesuai target pasar jam sepi.

Jawaban: pernyataan 1, 3.

No. 4 Kunci: C

Konsep: Rongga udara telur membesar seiring umur telur. Uji rendam: telur segar tenggelam mendatar, telur yang lebih lama berdiri tegak, telur yang mengapung sudah terlalu lama/rusak. Telur segar cocok untuk telur mata sapi; telur yang tidak terlalu segar (tetapi masih baik) lebih mudah dikupas setelah direbus.

Langkah:

1. Rak 1 = paling segar → mata sapi (kuning tinggi, putih kental).
2. Rak 2 = lebih lama tetapi masih baik → telur rebus (lebih mudah dikupas).
3. Rak 3 = mengapung → tidak dipakai.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: aman, tetapi rak 2 masih layak dan justru lebih cocok untuk telur rebus; telur segar rak 1 sulit dikupas.

• **B.** ✗ Pasangan terbalik: telur rak 2 putihnya sudah lebih encer untuk mata sapi, dan telur segar rak 1 sulit dikupas.

• **C.** ✓ Setiap rak dipakai sesuai tingkat kesegarannya, dan telur yang mengapung tidak dipakai.

• **D.** ✗ Telur rak 3 yang mengapung sudah terlalu lama dan tidak layak dipakai.

• **E.** ✗ Telur rak 3 tidak layak, dan putih telur rak 2 sudah lebih encer untuk mata sapi.

Jawaban: C.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 5 Kunci: B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: APD dipilih sesuai bahaya: sarung tangan oven kering untuk panas, sarung tangan karet dan kacamata untuk bahan kimia korosif, sepatu tertutup antislip untuk lantai dapur.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: kain basah menghantarkan panas dengan cepat dan dapat menimbulkan uap panas, sehingga tangan justru mudah melepuh.
- **Pernyataan 2** ✓ Sarung tangan oven yang kering dan utuh menahan panas loyang.
- **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: tebal tidak berarti tahan panas; sarung tangan anti-potong dirancang menahan pisau, bukan panas.
- **Pernyataan 4** ✓ Melindungi kulit dan mata dari cairan korosif sesuai peringatan label.
- **Pernyataan 5** ✓ Melindungi kaki dari tumpahan panas/kimia dan mencegah tergelincir.

Jawaban: pernyataan 2, 4, 5.

No. 6 Kunci: A

Konsep: Karbohidrat adalah sumber energi utama saat berolahraga. Sebelum olahraga, lemak dan serat yang tinggi memperlambat pencernaan sehingga dapat menimbulkan rasa tidak nyaman. Protein diperlukan, tetapi bukan sumber energi utama.

Langkah:

1. P: karbohidrat 70 ✓, protein 12 ✓, lemak 5 ✓, serat 4 ✓.
2. Q: lemak 11 g > 10 g ✗.
3. R: karbohidrat 58 g < 60 g ✗.
4. S: serat 15 g > 6 g ✗.
5. T: protein 9 g < 10 g ✗.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Hanya P yang memenuhi keempat syarat sekaligus.
- **B.** ✗ Jebakan: karbohidrat, protein, dan serat sesuai, tetapi lemaknya 11 g, melebihi batas 10 g.
- **C.** ✗ Jebakan: protein tinggi dan lemak rendah, tetapi karbohidratnya 58 g, kurang dari 60 g yang menjadi sumber energi utama.
- **D.** ✗ Jebakan: karbohidrat dan protein tinggi, tetapi seratnya 15 g jauh di atas batas 6 g sehingga lambat dicerna.
- **E.** ✗ Jebakan: karbohidrat, lemak, dan serat sesuai, tetapi proteinnya 9 g, kurang dari 10 g.

Jawaban: A.

No. 7 Kunci: E

Konsep: Teknologi pengendalian stok yang terhubung dengan sistem kasir mengurangi stok bahan otomatis sesuai resep setiap kali menu terjual, sehingga pembelian dapat disesuaikan dengan pemakaian nyata.

Langkah:

1. Masalah: data stok terlambat (dicatat seminggu sekali) dan tidak terhubung dengan penjualan.
2. Teknologi yang tepat: stok berkurang otomatis setiap penjualan dan memberi tanda saat mendekati batas minimum.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: timbangan membuat jumlah yang diterima tepat, tetapi tidak memberi tahu kapan dan berapa bahan perlu dibeli.
- **B.** ✗ CCTV mengawasi pergerakan bahan, bukan menghitung kebutuhan pembelian.
- **C.** ✗ Jebakan: pencatatan pindah ke komputer, tetapi tetap seminggu sekali sehingga datanya selalu terlambat.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **D.** ✗ Jebakan: bahan cepat datang, tetapi jumlah yang dipesan tetap tidak didasarkan pada pemakaian nyata.
• **E.** ✓ Stok diperbarui setiap penjualan dan peringatan stok minimum membuat pembelian sesuai pemakaian.

Jawaban: E.

No. 8 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Produk dirancang mengikuti kebutuhan target pasar (bentuk, kemasan, informasi pada label), dan dipasarkan melalui saluran tempat target pasar benar-benar berada.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: energinya memang bertambah, tetapi lapisan cokelat tebal mudah meleleh saat dibawa berolahraga sehingga lengket di tangan.
• **Pernyataan 2** ✓ Menjawab kebutuhan mudah dibawa dan informasi kandungan energi.
• **Pernyataan 3** ✓ Saluran penjualan tepat di tempat dan waktu target pasar berkumpul.
• **Pernyataan 4** ✗ Target pasarnya komunitas pelari dan pesepeda, bukan siswa di sekitar sekolah.
• **Pernyataan 5** ✓ Informasi alergen melindungi konsumen yang alergi kacang dan menambah kepercayaan.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

No. 9 Kunci: C

Konsep: Keluhan yang menyangkut keselamatan (alergi, keracunan, benda asing tajam) ditangani dengan mendahulukan kondisi tamu, menghentikan paparan, dan segera melibatkan atasan agar pertolongan dapat diatur bila gejala muncul.

Langkah:
1. Tamu alergi sudah makan beberapa suap → risiko reaksi alergi yang dapat muncul belakangan.
2. Langkah pertama: hentikan paparan (angkat hidangan) dan pantau kondisi tamu.
3. Libatkan supervisor yang berwenang mengatur bantuan medis dan penyelesaian.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: mengganti hidangan tampak sigap, tetapi kondisi kesehatan tamu yang sudah makan udang belum diperhatikan.
• **B.** ✗ Potongan harga tidak menangani risiko kesehatan tamu.
• **C.** ✓ Menghentikan paparan, memeriksa kondisi tamu, dan melibatkan atasan yang berwenang adalah urutan yang tepat.
• **D.** ✗ Jumlah sedikit pun dapat memicu reaksi alergi; menenangkan dengan dugaan dapat menunda pertolongan.
• **E.** ✗ Jebakan: evaluasi dapur perlu, tetapi tamu ditinggalkan tanpa diperhatikan kondisinya.

Jawaban: C.

No. 10 Kunci: 1B 2B 3S

Konsep: Promo "beli 2 gratis 1" berarti pelanggan membayar 2 dari 3 produk. Laba kotor transaksi = pembayaran − biaya bahan semua produk yang diserahkan, termasuk produk gratis.

Langkah:
1. Pembayaran = 2 × 15.000 = Rp30.000.
2. Biaya = 3 × 6.000 = Rp18.000 → laba kotor Rp12.000.
3. Bila biaya Rp10.000: 30.000 − 30.000 = Rp0.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1 → Benar.** Harga normal 3 gelas = Rp45.000; dibayar Rp30.000; potongan 15.000 ÷

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

45.000 ≈ 33%.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Pembayaran Rp30.000 − biaya 3 × 6.000 = Rp18.000 → laba kotor Rp12.000.

• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: biaya 3 gelas menjadi Rp30.000, sama dengan pembayaran Rp30.000, sehingga laba kotornya Rp0 (impas).

Jawaban: Benar, Benar, Salah.

No. 11 Kunci: D

Konsep: Salamander adalah alat pemanggang dengan sumber panas dari atas untuk melelehkan dan mencokelatkan permukaan hidangan dengan cepat (gratin).

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: keju meleleh, tetapi microwave tidak mencokelatkan permukaan dan memanaskan seluruh sup.

• **B.** ✗ Uap membuat keju lembek dan roti basah, tidak cokelat.

• **C.** ✗ Oven yang baru dipanaskan membutuhkan waktu lama sebelum cukup panas.

• **D.** ✓ Panas langsung dari atas mencokelatkan keju dalam 1–2 menit.

• **E.** ✗ Bain-marie hanya menjaga hidangan tetap hangat, tidak mencokelatkan.

Jawaban: D.

No. 12 Kunci: B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Makanan berisiko tinggi adalah makanan berkadar air tinggi dan kaya protein (santan, telur, susu, daging berkuah). Tanpa pendingin, bekal sebaiknya berupa makanan kering atau buah utuh.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Santan dan kuah berkadar air tinggi serta kaya protein, sehingga bakteri cepat tumbuh dalam 5 jam pada suhu 30 °C.

• **Pernyataan 2** ✓ Pemasakan lama sampai kering menurunkan kadar air sehingga bakteri sulit tumbuh.

• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: tampak segar dan sehat, tetapi mayones buatan sendiri dari telur mentah berisiko tinggi pada suhu ruang.

• **Pernyataan 4** ✓ Kadar airnya sangat rendah sehingga tahan pada suhu ruang.

• **Pernyataan 5** ✓ Kulit buah melindungi isi dari pencemaran, dan buah utuh tidak mudah basi dalam beberapa jam.

Jawaban: pernyataan 2, 4, 5.

No. 13 Kunci: 1S 2B 3B

Konsep: Komunikasi verbal dalam pelayanan prima memakai kata yang sopan, jelas, dan informatif, serta membantu tamu membuat keputusan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Salah.** Jebakan: jawaban cepat terdengar ramah, tetapi informasi yang belum pasti dapat salah dan merugikan tamu; pramusaji sebaiknya meminta waktu sebentar untuk memastikan.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Mengulang pesanan mencegah salah catat, dan memberi tahu perkiraan waktu membuat tamu tidak merasa diabaikan.

• **Pernyataan 3 → Benar.** Bahasa yang dipahami kedua pihak, diucapkan sopan dan pelan, lebih baik daripada memakai bahasa daerah yang tidak dikuasai sehingga berisiko salah paham.

Jawaban: Salah, Benar, Benar.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 14 Kunci: A

Konsep: Kontaminasi silang terjadi ketika kuman dari bahan mentah berpindah ke makanan siap santap melalui alat atau tangan. Pembilasan dengan air saja tidak membersihkan dan menyanitasi alat. Makanan siap santap yang sudah tercemar dan tidak akan dimasak lagi tidak aman disajikan.

Langkah:

1. Pisau hanya dibilas → kuman dari ayam mentah (misalnya Salmonella) masih menempel.
2. Tomat untuk salad siap santap tidak dimasak lagi → tidak ada langkah yang membunuh kuman.
3. Tindakan aman: buang tomat, cuci dan sanitasi pisau (serta talenan) sebelum dipakai lagi.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Makanan yang tercemar dibuang, dan alat dibersihkan serta disanitasi agar pencemaran tidak berulang.
- **B.** ✗ Pembilasan sebentar dengan air tidak menghilangkan kuman dari ayam mentah.
- **C.** ✗ Air garam tidak membunuh kuman secara andal.
- **D.** ✗ Jebakan: pencucian mengurangi kotoran, tetapi tidak menjamin kuman dari ayam hilang dari permukaan irisan tomat.
- **E.** ✗ Jebakan: suhu dingin memperlambat pertumbuhan, tetapi tidak membunuh kuman yang sudah ada.

Jawaban: A.

No. 15 Kunci: A

Konsep: Susunan prasmanan mengikuti urutan tamu mengambil makanan: piring → makanan pokok → sayur dan lauk → pelengkap (kerupuk, sambal). Hidangan penutup diletakkan di meja terpisah atau di akhir agar tidak dibawa sepanjang antrean. Antrean dibuat satu arah.

Langkah:

1. Dari gambar: piring di ujung kanan, padahal antrean bergerak dari kiri → tamu berjalan dulu ke ujung untuk mengambil piring lalu berbalik.
2. Puding ada di awal antrean → tamu membawa puding sebelum nasi; nasi juga berada setelah lauk.
3. Arah antrean tidak dapat dibalik karena pintu masuk di kiri dan ruang makan di kanan.
4. Perbaikan: piring di awal, lalu nasi, sayur, ayam, kerupuk & sambal; puding di meja terpisah.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✓ Mengikuti arah antrean dari pintu masuk dan memindahkan puding sehingga tidak dibawa sepanjang antrean.
- **B.** ✗ Jebakan: masalah piring teratasi, tetapi puding tetap diambil pertama dan nasi tetap berada setelah lauk.
- **C.** ✗ Jebakan: piring menjadi di awal, tetapi gambar menunjukkan pintu masuk di kiri dan ruang makan di kanan, sehingga antrean tidak dapat dibalik.
- **D.** ✗ Puding tidak lagi di awal, tetapi piring tetap di ujung kanan sehingga tamu tetap berbalik arah.
- **E.** ✗ Jebakan: piring sudah di awal, tetapi puding diambil sebelum makanan utama dan dibawa sepanjang antrean.

Jawaban: A.

No. 16 Kunci: B, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Industri kuliner melibatkan berbagai profesi: food stylist (penata makanan untuk foto/video), food photographer, ahli gizi (nutrisionis), pastry chef/pengembang resep, barista, dan lain-lain. Pekerjaan diserahkan menurut keahlian inti setiap profesi.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: fotografer memotret, sedangkan menata makanan agar tampil menarik

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

adalah keahlian food stylist.

• **Pernyataan 2** ✓ Food stylist menata komposisi, warna, dan tampilan makanan sebelum difoto.

• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: ahli gizi menilai kandungan gizi, tetapi mengembangkan dan membakukan resep kue adalah keahlian pastry chef/pengembang resep.

• **Pernyataan 4** ✓ Menghitung kandungan gizi per sajian memerlukan keahlian ahli gizi.

• **Pernyataan 5** ✗ Tampilan label bukan inti pekerjaan (2); yang dibutuhkan adalah perhitungan kandungan gizi.

Jawaban: pernyataan 2, 4.

No. 17 Kunci: B

Konsep: Penjamah makanan wajib memakai penutup kepala (hairnet/topi koki) yang menutup seluruh rambut agar rambut tidak jatuh ke makanan.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: rambut yang diikat masih dapat rontok dan jatuh ke adonan.

• **B.** ✓ Penutup kepala yang menutup seluruh rambut mencegah rambut jatuh ke makanan.

• **C.** ✗ Menyisir di ruang produksi justru merontokkan rambut di dekat makanan.

• **D.** ✗ Topi pet tidak menutup rambut bagian belakang, seperti temuan kepala produksi.

• **E.** ✗ Pemeriksaan akhir tidak mencegah sumber masalah dan mudah terlewat.

Jawaban: B.

No. 18 Kunci: D

Konsep: Daging menyusut saat dibersihkan dan dimasak lama. Biaya per porsi dihitung dari total biaya dibagi jumlah porsi yang dihasilkan dari berat MATANG.

Langkah:

1. Total biaya daging = 4 × 125.000 = Rp500.000.
2. Jumlah porsi = 2.000 g ÷ 80 g = 25 porsi.
3. Biaya per porsi = 500.000 ÷ 25 = Rp20.000.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: memakai berat mentah (4.000 g ÷ 80 g = 50 porsi), padahal berat matang hanya 2 kg.

• **B.** ✗ Jebakan: membagi harga 1 kg (Rp125.000) dengan 25 porsi; daging yang dibeli 4 kg.

• **C.** ✗ Jebakan: membagi Rp500.000 dengan 40 porsi (4.000 g ÷ 100 g), memakai berat mentah dan ukuran porsi yang salah.

• **D.** ✓ Rp500.000 ÷ 25 porsi = Rp20.000.

• **E.** ✗ Jebakan: membagi dengan 20 porsi (2.000 g ÷ 100 g); ukuran porsinya 80 g.

Jawaban: D.

No. 19 Kunci: A, C

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Karakteristik bahan hewani (kepadatan daging, kadar lemak, lama matang) menentukan cara olah yang cocok: daging padat untuk dimasak lama, daging empuk untuk dimasak cepat.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Daging padat tahan dimasak lama dan menghasilkan kaldu gurih; lemaknya sedikit sehingga kuah tetap bening.

• **Pernyataan 2** ✗ Ayam kampung liat dan lama matang, tidak cocok untuk digoreng cepat.

• **Pernyataan 3** ✓ Sifat empuk dan cepat matang cocok untuk penggorengan.

• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: daging broiler yang empuk mudah hancur bila dimasak lama.

• **Pernyataan 5** ✗ Lemak yang banyak justru membuat kuah berminyak dan kurang bening.

Jawaban: pernyataan 1, 3.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 20 Kunci: B

Konsep: Peluang usaha dipilih dengan menyaring ide menurut kemampuan (modal, alat), lalu membandingkan besarnya kebutuhan pasar dan persaingan pada ide yang memenuhi syarat.

Langkah:

1. Jus: butuh blender (belum ada) ✗.
2. Es krim: butuh freezer (belum ada) ✗.
3. Martabak: modal Rp3.500.000 > Rp3.000.000 dan wajan martabak belum ada ✗.
4. Kue basah: peminat 60 orang < 80 ✗.
5. Tersisa roti sobek: 90 peminat, modal dan alat sesuai, belum ada pesaing ✓.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: modalnya cukup, tetapi blender belum dimiliki sekolah.
- **B.** ✓ Memenuhi syarat modal dan alat, peminatnya terbanyak di antara ide yang layak, dan belum ada pesaing.
- **C.** ✗ Jebakan: peminat tertinggi, tetapi freezer belum dimiliki.
- **D.** ✗ Jebakan: modal dan alatnya sesuai, tetapi peminatnya 60 orang, di bawah syarat minimal 80 orang per hari.
- **E.** ✗ Jebakan: tanpa pesaing, tetapi modal melebihi Rp3.000.000 dan wajan martabak belum ada.

Jawaban: B.

No. 21 Kunci: E

Konsep: Untuk mengubah jumlah adonan, semua bahan dikalikan dengan faktor yang sama: faktor = jumlah tepung baru ÷ jumlah tepung resep.

Langkah:

1. Faktor = 1.500 ÷ 2.000 = 0,75.
2. Ragi = 20 × 0,75 = 15 g.
3. Air = 1.100 × 0,75 = 825 mL.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Memakai faktor 0,5 (setengah resep), padahal tepungnya 1,5 kg.
- **B.** ✗ Jebakan: ragi disesuaikan, tetapi air tidak, sehingga adonan terlalu lembek.
- **C.** ✗ Jebakan: air disesuaikan, tetapi ragi tidak, sehingga adonan terlalu cepat mengembang.
- **D.** ✗ Ragi benar, tetapi air hanya dikira-kira; 1.100 × 0,75 = 825 mL.
- **E.** ✓ Semua bahan dikalikan faktor 0,75.

Jawaban: E.

No. 22 Kunci: A, C, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Metode panas basah memakai air atau uap air: poaching (di bawah titik didih, air tenang), simmering (hampir mendidih, api kecil), boiling (mendidih), dan steaming (uap). Setiap metode dipilih sesuai hasil yang diinginkan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Poaching memakai air yang tidak bergolak sehingga telur matang lembut dan bentuknya tidak pecah.

• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: didih keras mengaduk lemak dan protein sehingga kaldu menjadi keruh; kaldu bening dimasak dengan api kecil (simmering).

• **Pernyataan 3** ✓ Pengukusan (steaming) mematangkan dengan uap tanpa merendam bahan, sehingga kulit pangsit tidak menyerap air.

• **Pernyataan 4** ✓ Perebusan singkat menjaga warna hijau dan tekstur bayam.

• **Pernyataan 5** ✓ Poaching, simmering, steaming, dan boiling memakai media air atau uap air.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 4, 5.

No. 23 Kunci: 1S 2B 3B

Konsep: Mise en place adalah persiapan bahan dan alat sebelum layanan, tanpa melakukan langkah yang menurunkan mutu bila dikerjakan terlalu awal (misalnya menuang saus ke salad).

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Salah.** Jebakan: saus yang dituang 1,5 jam lebih awal membuat sayuran layu dan berair; saus disiapkan dalam wadah dan dituang saat pesanan datang.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Piring dingin menjaga kesegaran salad saat disajikan.

• **Pernyataan 3 → Benar.** Bahan siap pakai yang tersimpan dingin dan dekat stasiun adalah inti mise en place.

Jawaban: Salah, Benar, Benar.

No. 24 Kunci: D

Konsep: Pada suhu minyak yang terlalu tinggi, permukaan bahan tebal cepat cokelat/gosong sebelum panas mencapai bagian dalam. Bahan tebal dimatangkan dulu (diungkep/direbus berbumbu) atau digoreng pada suhu lebih rendah lebih lama, lalu suhu inti diperiksa.

Langkah:

1. Masalah: luar cokelat tua dalam 8 menit, dalam baru 55 °C → suhu terlalu tinggi untuk potongan tebal.
2. Ungkep mematangkan bagian dalam (±20–25 menit); penggorengan singkat hanya mencokelatkan kulit.
3. Total waktu masih di bawah 40 menit; suhu inti diperiksa ≥ 74 °C.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Suhu lebih tinggi membuat kulit lebih cepat gosong, sedangkan bagian dalam tetap tertinggal.

• **B.** ✗ Kulit menjadi gosong dan pahit sebelum bagian dalam mencapai 74 °C.

• **C.** ✗ Suhu inti baru 55 °C, sehingga ayam belum aman disajikan.

• **D.** ✓ Bagian dalam matang lebih dulu saat diungkep, lalu digoreng sebentar agar kulit cokelat tanpa gosong.

• **E.** ✗ Jebakan: potongan kecil memang lebih cepat matang, tetapi warna kulit bukan ukuran kematangan; pada 190 °C kulit tetap lebih dulu cokelat sebelum bagian dalam pasti mencapai 74 °C, dan suhu inti tidak diperiksa.

Jawaban: D.

No. 25 Kunci: B

Konsep: Daya tarik hidangan dipengaruhi proporsi isi piring, keragaman warna (misalnya sayuran hijau dan merah), dan kebersihan bibir piring. Garnish harus secukupnya dan berfungsi, bukan menutupi kekurangan.

Langkah:

1. Dari gambar: nasi menutupi hampir seluruh piring (proporsi tidak seimbang).

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2. Warna hanya putih dan cokelat (tidak ada sayuran berwarna).
3. Ada tetesan kecap di bibir piring (tidak bersih).

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: seledri menambah hijau, tetapi kecap tambahan berisiko menetes lagi, dan piring besar tidak memperbaiki nasi yang terlalu dominan.
• **B.** ✓ Menjawab ketiga kelemahan pada gambar: proporsi nasi, warna yang monoton, dan bibir piring yang kotor.
• **C.** ✗ Piring cokelat menyembunyikan kotoran dan membuat hidangan makin cokelat; tumpukan tinggi tidak mengatasi proporsi.
• **D.** ✗ Jebakan: warna merah bertambah, tetapi nasi tetap memenuhi piring dan tetesan kecap di bibir piring tidak dibersihkan.
• **E.** ✗ Jebakan: bibir piring bersih, tetapi kecap dan bawang goreng menambah warna cokelat, dan proporsi nasi tidak diperbaiki.

Jawaban: B.

Simulasi 2 — Prediksi TKA 2026

No. 1 Kunci: C

Konsep: Menu vegan tidak memakai bahan hewani sama sekali, termasuk bumbu olahan seperti terasi (udang), saus tiram (tiram), kerupuk udang, dan kaldu hewani. Santan berasal dari kelapa sehingga termasuk nabati.

Langkah:

1. Periksa bahan tersembunyi: kerupuk udang, terasi, kaldu ayam, saus tiram → semuanya hewani.
2. Rendang jamur: jamur, santan, cabai, rempah → semuanya nabati.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: telur sudah dihilangkan, tetapi kerupuk udang masih berbahan udang.
• **B.** ✗ Jebakan: sayur dan santan nabati, tetapi terasi dibuat dari udang.
• **C.** ✓ Semua bahannya nabati, termasuk santan dari kelapa.
• **D.** ✗ Sayurannya nabati, tetapi kaldu ayam adalah bahan hewani.
• **E.** ✗ Jebakan: saus tiram dibuat dari sari tiram, hewan laut.

Jawaban: C.

No. 2 Kunci: D

Konsep: Target pasar dipilih dari kelompok yang berminat pada produk DAN mampu serta mau membayar harga yang direncanakan, bukan hanya kelompok yang jumlahnya paling besar.

Langkah:

1. Siswa SMA: minat 70%, tetapi harga wajar paling tinggi Rp8.000 < Rp12.000 ✗.
2. Ibu rumah tangga: minat kemasan modern hanya 40%, harga wajar paling tinggi Rp10.000 ✗.
3. Pegawai kantor: minat 75%, harga wajar Rp10.000–Rp15.000 mencakup Rp12.000 ✓.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: jumlah dan minatnya besar, tetapi harga yang dianggap wajar paling tinggi Rp8.000.
• **B.** ✗ Jebakan: paling akrab dengan jamu, tetapi minat pada kemasan modern rendah dan harga wajarnya di bawah Rp12.000.
• **C.** ✗ Menyasar semua kelompok mengabaikan bahwa dua kelompok tidak mau membayar Rp12.000.
• **D.** ✓ Minat tinggi dan rentang harga wajarnya mencakup Rp12.000.
• **E.** ✗ Kedua kelompok menganggap Rp12.000 terlalu mahal.

Jawaban: D.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 3 Kunci: B

Konsep: Harga jual = biaya variabel per unit + (biaya tetap + target laba) ÷ jumlah unit terjual.

Langkah:

1. (Biaya tetap + target laba) ÷ penjualan = (3.000.000 + 1.800.000) ÷ 600 = Rp8.000 per bungkus.
2. Harga jual = 7.000 + 8.000 = Rp15.000.
3. Cek: 600 × (15.000 − 7.000) = 4.800.000; dikurangi biaya tetap 3.000.000 = laba 1.800.000 ✓.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: biaya tetap terlupa (7.000 + 1.800.000 ÷ 600 = 10.000).
- **B.** ✓ Biaya variabel ditambah bagian biaya tetap dan target laba per bungkus.
- **C.** ✗ Jebakan: target laba terlupa (7.000 + 3.000.000 ÷ 600 = 12.000), sehingga hanya impas.
- **D.** ✗ Jebakan: Rp8.000 baru bagian biaya tetap dan laba per bungkus; biaya variabel belum ditambahkan.
- **E.** ✗ Jebakan: kebiasaan menaikkan 40% dari Rp12.000; angka ini tidak dihitung dari target laba.

Jawaban: B.

No. 4 Kunci: E

Konsep: Cloud kitchen (dapur daring) adalah dapur produksi tanpa ruang makan yang menjual satu atau beberapa merek hanya melalui pesanan daring dan diantar kurir.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Tidak ada kursi dan pembeli tidak datang ke lokasi, jadi bukan restoran makan di tempat.
- **B.** ✗ Pesanannya porsi perorangan lewat aplikasi, bukan pesanan besar untuk acara.
- **C.** ✗ Jebakan: ada beberapa merek, tetapi semuanya milik satu dapur dan tidak ada area makan bersama.
- **D.** ✗ Pembeli tidak datang dan tidak mengambil makanan sendiri.
- **E.** ✓ Satu dapur tanpa ruang makan yang menjual beberapa merek hanya lewat aplikasi adalah cloud kitchen.

Jawaban: E.

No. 5 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Peluang usaha ditemukan dari kebutuhan yang belum terlayani (oleh-oleh dan kuliner khas), didukung sumber daya lokal (singkong, gula aren), dan disesuaikan dengan pola kunjungan pasar.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: mi instan sudah dijual warung yang ada dan bukan kebutuhan khas wisatawan.
- **Pernyataan 2** ✓ Menjawab pertanyaan wisatawan tentang oleh-oleh khas, memakai bahan lokal, dan cukup tahan untuk dibawa pulang.
- **Pernyataan 3** ✓ Wisatawan membutuhkan pengalaman kuliner khas desa yang belum dilayani warung yang ada.
- **Pernyataan 4** ✗ Data menunjukkan wisatawan hanya berkunjung satu hari, bukan menginap lama.
- **Pernyataan 5** ✓ Waktu produksi disesuaikan dengan waktu permintaan agar makanan segar tidak terbuang.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 6 Kunci: A, C, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Saldo kas = saldo awal + penerimaan kas − pengeluaran kas. Penjualan nontunai (QRIS, transfer) menambah penjualan tetapi tidak menambah uang di laci. Perubahan kas tidak sama dengan laba.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✓ 500.000 + 1.250.000 − 640.000 − 110.000 = Rp1.000.000.
- **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: uang QRIS masuk rekening bank, bukan ke laci, sehingga tidak menambah kas laci.
- **Pernyataan 3** ✓ Penjualan tunai Rp1.250.000 + QRIS Rp300.000 = Rp1.550.000.
- **Pernyataan 4** ✓ 640.000 + 110.000 = Rp750.000.
- **Pernyataan 5** ✗ Jebakan: selisih kas laci bukan laba; penjualan QRIS tidak tercatat di laci, dan bahan yang dibeli belum tentu habis dipakai hari itu.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 4.

No. 7 Kunci: 1S 2B 3B

Konsep: Alur penerimaan barang: mencocokkan dokumen → memeriksa jumlah, suhu, dan mutu → segera menyimpan bahan yang mudah rusak → menandatangani dokumen setelah semuanya sesuai.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1 → Salah.** Jebakan: tampak membantu pemasok, tetapi tanda tangan berarti barang diterima sesuai; bila kemudian ada barang rusak atau kurang, dapur sulit menolaknya. SOP menempatkan tanda tangan di langkah terakhir.
- **Pernyataan 2 → Benar.** Sesuai langkah (3): bahan beku dan dingin paling cepat rusak bila lama di suhu ruang.
- **Pernyataan 3 → Benar.** Suhu 10 °C melewati batas bahan dingin 5 °C, sehingga tidak memenuhi syarat mutu walaupun jumlahnya cocok.

Jawaban: Salah, Benar, Benar.

No. 8 Kunci: A, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Setiap jabatan di tim pelayanan memiliki tugas dan tanggung jawab yang jelas. Pembagian tugas yang dipatuhi membuat layanan cepat dan tidak tumpang-tindih.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1** ✓ Menyambut dan mengatur tempat duduk adalah tugas host.
- **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: pramusaji dapat menyampaikan permintaan, tetapi pengolahan pembayaran di mesin kasir adalah tugas kasir.
- **Pernyataan 3** ✗ Permintaan khusus tamu ditangani captain, bukan kasir.
- **Pernyataan 4** ✓ Menangani permintaan khusus tamu adalah tugas captain.
- **Pernyataan 5** ✗ Mengawasi pramusaji di area layanan adalah tugas captain, bukan host.

Jawaban: pernyataan 1, 4.

No. 9 Kunci: A

Konsep: Budaya kerja industri kuliner menuntut tanggung jawab terhadap keamanan bahan, komunikasi dengan bagian terkait, dan serah terima informasi yang jelas antar-shift.

Langkah:

1. Bahaya: daging di 9 °C, di atas batas aman chiller.
2. Tindakan segera: pindahkan daging ke chiller lain yang berfungsi.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

3. Panggil teknisi yang berwenang memperbaiki, lalu catat di buku serah terima agar shift malam memantau.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Mengamankan bahan, memanggil pihak yang berwenang, dan memastikan informasi berpindah ke shift berikutnya.

• **B.** ✗ Jebakan: daging aman dan shift malam tahu, tetapi chiller rusak belum ditangani teknisi yang bertugas 24 jam; bahan lain yang dimasukkan ke chiller itu tetap berisiko.

• **C.** ✗ Jebakan: memutar termostat tidak memperbaiki kerusakan, dan daging tetap di 9 °C.

• **D.** ✗ Jebakan: perbaikan dimulai, tetapi daging dibiarkan di 9 °C sampai chiller selesai diperbaiki.

• **E.** ✗ Jebakan: bahan aman dan teknisi datang, tetapi shift malam tidak tahu ada chiller rusak dan daging yang dipindahkan.

Jawaban: A.

No. 10 Kunci: A

Konsep: Alat listrik yang menunjukkan tanda rusak (bau hangus, panas berlebih, getaran) segera diputus dari listrik, diberi tanda "rusak/jangan dipakai", dan dilaporkan agar diperbaiki teknisi.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Memutus bahaya listrik dan mencegah orang lain memakai alat rusak itu.

• **B.** ✗ Jebakan: kecepatan rendah tetap membebani motor yang rusak dan kabel yang panas.

• **C.** ✗ Selotip tidak memperbaiki kerusakan di dalam kabel atau motor.

• **D.** ✗ Jebakan: alat terasa dingin, tetapi penyebab kerusakan masih ada dan dapat berulang.

• **E.** ✗ Jebakan: masalahnya ada pada blender, bukan stop kontak.

Jawaban: A.

No. 11 Kunci: E

Konsep: Strategi pemasaran efektif memakai cara konsumen mengambil keputusan (mencicipi, rekomendasi) dan saluran yang mereka gunakan (komunitas, grup WhatsApp), sesuai dana yang tersedia.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: memberi kesempatan mencicipi, tetapi dibagikan acak kepada orang yang lewat, bukan kepada ibu-ibu pemesan acara di komunitasnya, sehingga rekomendasi antaranggota tidak terbentuk.

• **B.** ✗ Jebakan: salurannya tepat, tetapi pemesan baru mau memesan setelah mencicipi dan mendengar rekomendasi; diskon tidak menjawab hal itu.

• **C.** ✗ Jebakan: spanduk menjangkau warga kompleks, tetapi tidak memberi kesempatan mencicipi atau rekomendasi.

• **D.** ✗ Sasaran ibu usia 40–60 tahun lebih aktif di grup WhatsApp, dan video tidak memberi kesempatan mencicipi.

• **E.** ✓ Memberi pengalaman mencicipi di komunitas pemesan dan memanfaatkan rekomendasi lewat grup yang mereka pakai.

Jawaban: E.

No. 12 Kunci: B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Pengendalian hama di dapur mengutamakan pencegahan: menghilangkan sumber makanan (sampah tertutup, bahan tertutup), menutup jalan masuk (celah, kasa), dan menjaga kebersihan; bahan kimia tidak dipakai dekat makanan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Racun serangga dapat mencemari makanan dan peralatan; pengendalian kimia

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

dilakukan oleh petugas terlatih saat dapur tidak dipakai.

- **Pernyataan 2** ✓ Menghilangkan sumber makanan dan tempat berkembang biak lalat.
- **Pernyataan 3** ✗ Sisa makanan di saluran menjadi makanan dan sarang kecoak.
- **Pernyataan 4** ✓ Menutup jalan masuk dan tempat bersembunyi hama.
- **Pernyataan 5** ✓ Hama tidak mendapat makanan, dan bagian bawah rak mudah dibersihkan.

Jawaban: pernyataan 2, 4, 5.

No. 13 Kunci: E

Konsep: Mutu dan kematangan bahan dipilih sesuai penggunaan dan waktu pakai. Buah seperti pisang terus matang setelah dipetik, sehingga waktu pemakaian ikut menentukan pilihan.

Langkah:

1. Banana bread hari ini: butuh pisang paling matang → Z.
2. Pisang goreng besok: butuh matang tetapi padat; Y masih padat sampai besok → Y.
3. Dijual utuh 4 hari lagi: X yang masih hijau akan matang selama menunggu → X.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Pisang hijau tidak manis dan sulit dihaluskan untuk banana bread, dan Z akan terlalu lembek setelah 4 hari.
- **B.** ✗ Jebakan: Y untuk banana bread kurang manis, dan Z terlalu lembek sehingga hancur saat digoreng.
- **C.** ✗ Pisang hijau keras dan tidak manis untuk pisang goreng.
- **D.** ✗ Z yang sudah sangat matang akan busuk setelah 4 hari di etalase.
- **E.** ✓ Setiap kelompok dipakai sesuai tingkat kematangan dan waktu pemakaiannya.

Jawaban: E.

No. 14 Kunci: 1B 2S 3S

Konsep: Setiap ruang penyimpanan memiliki batas suhu (dan kelembapan) yang harus dipantau. Pada suhu di bawah nol, angka yang lebih kecil (lebih negatif) berarti lebih dingin.

Langkah:

1. Freezer: $-12 > -18$ → terlalu hangat ✗.
2. Chiller: $0 \le 2 \le 5$ ✓.
3. Gudang kering: $30 > 25$ dan $85\% > 60\%$ ✗.

Analisis setiap pernyataan:

- **Pernyataan 1 → Benar.** −12 °C lebih hangat daripada −18 °C, sehingga freezer belum mencapai suhu yang disyaratkan.
- **Pernyataan 2 → Salah.** SOP chiller 0–5 °C; 2 °C berada di dalam rentang.
- **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: bahan kering memang tahan lama, tetapi suhu 30 °C dan kelembapan 85% melewati batas SOP; bahan dapat berjamur dan mengundang serangga.

Jawaban: Benar, Salah, Salah.

No. 15 Kunci: D

Konsep: Es batu adalah bahan pangan yang langsung dikonsumsi tanpa dipanaskan. Es harus dibuat dari air yang aman diminum dan diambil dengan alat bersih, bukan tangan.

Langkah:

1. Bahan yang paling berisiko: es batu dari air sumur mentah, diambil dengan tangan.
2. Bahan lain disimpan baik atau baru dibuka.
3. Perbaikan pertama: sumber air es yang aman dan cara mengambil yang higienis.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: air pencuci lebih aman, tetapi es tetap dibuat dari air sumur mentah, padahal es

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

langsung dimakan.

• **B.** ✗ Jebakan: masalah tangan teratasi, tetapi es tetap dibuat dari air sumur mentah.

• **C.** ✗ Jebakan: termos bersih itu perlu, tetapi es tetap dibuat dari air sumur mentah dan diambil dengan tangan.

• **D.** ✓ Menghilangkan dua sumber kontaminasi utama: air mentah dan tangan.

• **E.** ✗ Sirup disimpan baik; merebus sirup tidak menyentuh es yang tercemar.

Jawaban: D.

No. 16 Kunci: C

Konsep: Keluhan karena pelanggaran kebijakan sendiri ditangani dengan mengakui kesalahan, memenuhi kebutuhan pelanggan yang terdampak secepatnya, dan mencatat penyebab untuk perbaikan.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Membela diri dengan harga tidak menjawab masalah: sebagian karyawan tidak bisa makan.

• **B.** ✗ Jebakan: mendata itu berguna untuk pesanan berikutnya, tetapi karyawan yang tidak bisa makan hari itu tidak tertolong.

• **C.** ✓ Kebutuhan karyawan yang tidak makan ikan dipenuhi segera, dan kejadian dicatat untuk perbaikan.

• **D.** ✗ Jebakan: potongan harga tidak menyelesaikan karyawan yang tidak bisa makan.

• **E.** ✗ Menyalahkan pemasok terdengar mengelak; kebijakan dilanggar oleh katering sendiri.

Jawaban: C.

No. 17 Kunci: C

Konsep: Panci kaldu (stock pot) yang baik berbentuk tinggi dan sempit sehingga bahan tetap terendam dan penguapan sedikit selama pemasakan lama. Kapasitasnya harus memuat seluruh isi (cairan dan bahan padat).

Langkah:

1. Isi panci = 30 liter kaldu + ±5 liter tulang ≈ 35 liter.
2. Panci berkapasitas lebih dari 35 liter hanya P (±38 liter).
3. P juga tinggi dan sempit (40 cm × 35 cm) sehingga penguapan sedikit.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Kapasitas Q hanya ±29 liter, dan permukaannya yang lebar membuat penguapan besar.

• **B.** ✗ Jebakan: 33 liter memang lebih dari 30 liter kaldu, tetapi belum memuat tulang ±5 liter; panci itu juga lebar sehingga penguapan besar.

• **C.** ✓ Kapasitas ±38 liter memuat kaldu dan tulang, dan bentuk tinggi-sempit menjaga penguapan tetap sedikit.

• **D.** ✗ Jebakan: bentuknya paling cocok, tetapi kapasitas ±28 liter bahkan kurang dari 30 liter kaldu.

• **E.** ✗ Jebakan: ±31 liter hanya sedikit di atas 30 liter, belum memuat tulang ±5 liter.

Jawaban: C.

No. 18 Kunci: B, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Komunikasi pelayanan lewat pesan tertulis harus cepat dalam jam layanan, sopan (salam, identitas), jelas dan mudah dicek, serta diakhiri konfirmasi pesanan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: chat masuk masih dalam jam layanan (sampai 21.00), sehingga pelanggan seharusnya segera dilayani.

• **Pernyataan 2** ✓ Salam dan identitas toko menunjukkan keramahan, dan jawabannya langsung menjawab pertanyaan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **Pernyataan 3** ✗ Huruf kapital semua terkesan berteriak atau marah dalam pesan tertulis.
• **Pernyataan 4** ✓ Merangkum dan mengonfirmasi pesanan mencegah salah buat.
• **Pernyataan 5** ✗ Jebakan: terasa akrab, tetapi rincian harga dan pesanan sulit dicek ulang oleh pelanggan.

Jawaban: pernyataan 2, 4.

No. 19 Kunci: C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Perawatan alat menjaga fungsi dan kebersihannya: alat dikeringkan sebelum disimpan, alat logam tertentu diminyaki agar tidak berkarat, pisau diasah dengan batu asah dan diluruskan dengan honing steel, dan rak disimpan berjarak dari lantai.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: honing steel hanya meluruskan mata pisau yang sedikit melengkung; pisau yang sudah tumpul harus diasah dengan batu asah.
• **Pernyataan 2** ✗ Alat yang disimpan basah dalam ruang tertutup mudah berjamur, berbau, dan ditumbuhi kuman.
• **Pernyataan 3** ✓ Jarak dari lantai memudahkan pembersihan dan mengurangi tempat bersembunyi hama.
• **Pernyataan 4** ✗ Goresan dalam menyimpan sisa makanan dan kuman yang sulit dibersihkan; talenan seperti itu diganti.
• **Pernyataan 5** ✓ Pengeringan dan lapisan minyak tipis mencegah karat pada wajan baja karbon.

Jawaban: pernyataan 3, 5.

No. 20 Kunci: B

Konsep: Sampah organik (sisa sayur, kulit buah) dikomposkan; sampah anorganik yang bersih (plastik, kaleng, kertas kering) disetor ke bank sampah; residu (tisu bekas, kemasan berlapis kotor) dibuang ke tempat akhir.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Kulit pisang mudah membusuk sehingga organik, dan gelas plastik tidak dapat dikompos.
• **B.** ✓ Setiap jenis sampah masuk ke tempat yang sesuai cara pengolahannya.
• **C.** ✗ Kulit pisang dapat dikompos, dan tisu bekas tidak cocok untuk kompos sekolah karena kotor.
• **D.** ✗ Jebakan: sisa es di gelas tidak membuat gelas plastik menjadi organik; gelas dikosongkan dulu, lalu masuk anorganik.
• **E.** ✗ Gelas plastik dapat didaur ulang, dan tisu bekas tidak laku di bank sampah.

Jawaban: B.

No. 21 Kunci: A

Konsep: Menu table d'hôte (set menu/paket) berisi rangkaian hidangan tetap dengan satu harga; isinya umumnya tidak dapat ditukar. Menu à la carte dipilih per hidangan dengan harga masing-masing.

Langkah:
1. Paket berisi ayam bakar dan tidak dapat ditukar → tidak sesuai tamu.
2. Susunan à la carte termurah tanpa ayam: sup termurah (sup jagung Rp18.000) + utama termurah tanpa ayam (nasi goreng Rp30.000) + penutup termurah (es buah Rp15.000).
3. Total = 18.000 + 30.000 + 15.000 = Rp63.000.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✓ Memenuhi tiga hidangan tanpa ayam dengan harga paling murah, Rp63.000.
• **B.** ✗ Menu menyebut isi paket tidak dapat ditukar.
• **C.** ✗ Memenuhi syarat, tetapi lebih mahal daripada nasi goreng telur.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **D.** ✗ Jebakan: paket berisi ayam bakar, padahal tamu tidak makan ayam.
• **E.** ✗ Jebakan: tanpa ayam, tetapi salad Rp20.000 lebih mahal daripada sup jagung, sehingga totalnya Rp65.000.

Jawaban: A.

No. 22 Kunci: A, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Mise en place yang baik mengatur urutan kerja: pekerjaan terlama dimulai lebih dahulu, waktu tunggu dimanfaatkan, bahan disiapkan sampai tahap siap masak, dan alat siap di stasiun.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1** ✓ Pekerjaan terlama dimulai lebih dulu agar selesai sebelum layanan.
• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: perkedel yang digoreng 3 jam lebih awal menjadi lembek dan harus disimpan panas; mise en place berhenti pada perkedel siap goreng.
• **Pernyataan 3** ✓ Memanfaatkan waktu tunggu kaldu dan menyiapkan perkedel sampai tahap sebelum digoreng.
• **Pernyataan 4** ✗ Jebakan: membuat sambal lebih awal boleh, tetapi harus disimpan dingin dan tertutup; 4 jam di suhu ruang menurunkan mutu dan keamanannya.
• **Pernyataan 5** ✓ Alat yang siap di stasiun adalah bagian dari mise en place.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 5.

No. 23 Kunci: 1B 2B 3S

Konsep: Metode panas kering memakai udara panas, panas langsung, atau minyak: grilling (panas langsung dari bawah/atas), roasting dan baking (udara panas oven). Suhu oven harus stabil selama memanggang adonan yang mengembang.

Analisis setiap pernyataan:
• **Pernyataan 1 → Benar.** Panas langsung dari satu sisi membuat permukaan cepat matang/gosong, sehingga sate dibalik agar matang merata.
• **Pernyataan 2 → Benar.** Udara panas oven mematangkan dari semua sisi; minyak membantu pencokelatan kulit.
• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: membuka pintu oven menurunkan suhu mendadak sehingga kue sus yang sedang mengembang dapat kempis.

Jawaban: Benar, Benar, Salah.

No. 24 Kunci: B

Konsep: Setiap masakan dunia memiliki ciri bahan dan bumbu. Nasi sushi memakai beras Jepang berbulir pendek yang pulen dan lengket, dibumbui cuka beras, gula, dan garam saat masih hangat.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: berasnya tepat, tetapi nasinya sendiri tetap tanpa bumbu cuka-gula-garam yang menjadi ciri nasi sushi.
• **B.** ✓ Memenuhi dua ciri nasi sushi: pulen-lengket dan berbumbu cuka-gula-garam.
• **C.** ✗ Jebakan: air lebih banyak membuat beras pera lembek, bukan pulen-lengket, sehingga gulungan tetap mudah lepas.
• **D.** ✗ Jebakan: campuran ini lengket, tetapi tekstur ketan liat dan bukan ciri nasi sushi, dan bumbunya tanpa gula.
• **E.** ✗ Jebakan: berasnya tepat, tetapi tanpa cuka dan gula rasa khas nasi sushi tidak terbentuk.

Jawaban: B.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 25 Kunci: D

Konsep: Telur rebus matang sempurna dicapai dengan merebus sekitar 10–12 menit sejak air mendidih, lalu segera didinginkan. Pemanasan berlebihan (terlalu lama atau dibiarkan di air panas) membuat kuning telur berlapis abu-abu kehijauan, berbau belerang, dan putih telur keras.

Langkah:
1. Penyebab: pemanasan terlalu lama (25 menit + 1 jam di air panas).
2. Perbaikan: waktu rebus sesuai (±10–12 menit) dan hentikan pemanasan dengan air dingin.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: waktu rebusnya tepat, tetapi air rebusan panas terus memanaskan telur selama 1 jam sehingga lapisan kehijauan tetap terbentuk.
• **B.** ✗ Jebakan: pendinginannya benar, tetapi 25 menit dengan api kecil tetap pemanasan yang berlebihan.
• **C.** ✗ Jebakan: 5 menit menghasilkan telur setengah matang yang tidak cocok untuk gado-gado.
• **D.** ✓ Waktu rebus cukup dan pendinginan cepat menghentikan pemanasan berlebih.
• **E.** ✗ Jebakan: pendinginan cepat itu benar, tetapi 25 menit sudah terlalu lama sehingga lapisan kehijauan tetap terbentuk.

Jawaban: D.

Simulasi 3 — Prediksi TKA 2026

No. 1 Kunci: A

Konsep: Keunggulan pembeda (diferensiasi) dibangun dari kebutuhan konsumen yang belum dipenuhi pesaing, bukan sekadar perang harga atau menambah variasi yang sama.

Langkah:
1. Keluhan 1: semua kedai sama → perlu pembeda nyata.
2. Keluhan 2: ingin tahu bahan → informasi bahan.
3. Keluhan 3: kerupuk lembek dibawa pulang → kuah dikemas terpisah.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✓ Menjawab ketiga keluhan sekaligus: berbeda, informatif, dan tidak lembek saat dibawa pulang.
• **B.** ✗ Jebakan: dua keluhan terjawab, tetapi kerupuk tetap lembek karena kuah dibungkus tercampur.
• **C.** ✗ Jebakan: masalah lembek teratasi, tetapi level pedas hanya memperpanjang hal yang sudah ada di kedai lain, dan informasi bahan tidak ada.
• **D.** ✗ Jebakan: informasi bahan ada, tetapi perang harga menggerus laba dan masalah kerupuk lembek belum teratasi.
• **E.** ✗ Jebakan: variasi topping mengurangi rasa bosan, tetapi kerupuk tetap lembek dan bahan tidak diinformasikan.

Jawaban: A.

No. 2 Kunci: D

Konsep: Ruang lingkup usaha kuliner meliputi jasa boga (restoran, katering, kantin) yang menyajikan makanan siap santap, serta industri pengolahan pangan yang menghasilkan produk kemasan untuk dijual melalui toko.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Pak Hendra tidak menerima pesanan acara.
• **B.** ✗ Tidak ada tempat makan dan produknya tidak disajikan siap santap.
• **C.** ✗ Produknya dijual bebas di swalayan, bukan untuk kalangan tertentu.
• **D.** ✓ Produk olahan dalam kemasan berlabel yang dijual lewat toko adalah ciri industri pengolahan pangan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **E.** ✗ Jebakan: produknya memang diolah lagi oleh pembeli, tetapi berupa produk olahan berlabel untuk konsumen rumah tangga, bukan bahan segar untuk restoran.

Jawaban: D.

No. 3 Kunci: D

Konsep: Pengurangan sisa makanan dilakukan dari penyebabnya. Bila sisa terjadi karena menu kurang disukai, perbaikan cara olah dan variasi menu mengurangi sisa sekaligus menjaga asupan gizi.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: sisa berkurang, tetapi asupan sayur siswa juga berkurang dan penyebabnya tidak diperbaiki.
• **B.** ✗ Jebakan: tampak memperbaiki rasa, tetapi sayur justru makin lembek dan pucat, dan menu tetap sayur bening setiap hari.
• **C.** ✗ Jebakan: lebih bervariasi rasanya, tetapi menjadi berminyak dan tetap berulang setiap hari.
• **D.** ✓ Menjawab kedua keluhan: menu berulang dan sayur lembek-pucat.
• **E.** ✗ Jebakan: ada pilihan, tetapi keduanya tetap sayur bening yang dikeluhkan siswa.

Jawaban: D.

No. 4 Kunci: A, C

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Pembagian tugas yang jelas (pembelian, gudang, produksi, distribusi) mencegah tumpang-tindih dan memudahkan pengawasan. Setiap bagian bekerja sesuai uraian tugasnya dan berkoordinasi dengan bagian lain.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Menerima dan memeriksa bahan yang datang adalah tugas gudang.
• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: produksi memang tahu kebutuhan, tetapi memesan ke pemasok adalah tugas pembelian; produksi cukup mengajukan kebutuhan.
• **Pernyataan 3** ✓ Mengemas dan mengirim antaran dengan benar adalah tugas distribusi.
• **Pernyataan 4** ✗ Pengeluaran bahan dan pengolahan bukan tugas pembelian.
• **Pernyataan 5** ✗ Jebakan: gudang tahu stok, tetapi tugasnya melaporkan stok kepada bagian pembelian, bukan memesan sendiri.

Jawaban: pernyataan 1, 3.

No. 5 Kunci: 1S 2B 3S

Konsep: Laporan laba rugi sederhana: laba kotor = penjualan − harga pokok (biaya bahan terpakai); laba bersih = laba kotor − biaya operasional (honor, listrik, gas, air, penyusutan, dan lain-lain).

Langkah:

1. Laba kotor = 24.000.000 − 13.200.000 = Rp10.800.000.
2. Biaya operasional = 4.000.000 + 1.800.000 + 500.000 = Rp6.300.000.
3. Laba bersih = 10.800.000 − 6.300.000 = Rp4.500.000.
4. Biaya bahan (%) = 13.200.000 ÷ 24.000.000 = 55%.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Salah.** Jebakan: penyusutan memang bukan uang yang dibayarkan bulan itu, tetapi tetap biaya operasional karena nilai peralatan berkurang. Laba bersih = 10.800.000 − 6.300.000 = Rp4.500.000.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Laba kotor = 24.000.000 − 13.200.000 = 10.800.000; biaya operasional = 4.000.000 + 1.800.000 + 500.000 = 6.300.000; laba bersih = 4.500.000.

• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: 45% adalah persentase laba kotor. Biaya bahan = 13.200.000 ÷ 24.000.000 = 55%.

Jawaban: Salah, Benar, Salah.

No. 6 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Peluang usaha musiman muncul dari kebutuhan khusus pada waktu tertentu. Analisis peluang mempertimbangkan kebutuhan yang belum terlayani, sumber daya (dapur, jam produksi), dan batas waktu permintaan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 ✗** Jebakan: gorengan memang laku, tetapi sudah dilayani penjual yang ada; kebutuhan yang belum terlayani adalah kolak dan bubur sumsum.

• **Pernyataan 2 ✓** Kebutuhan yang belum terlayani adalah peluang usaha.

• **Pernyataan 3 ✓** Jam produksi tepat sebelum jam jual menjaga kesegaran produk.

• **Pernyataan 4 ✗** Permintaan takjil bersifat musiman (Ramadan), sehingga tidak dapat dianggap tetap sepanjang tahun.

• **Pernyataan 5 ✓** Santan mudah basi; pengendalian suhu dan waktu jual menjaga keamanan pangan.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

No. 7 Kunci: E

Konsep: Sistem pesanan awal (pre-order) dengan uang muka membantu memasarkan produk sekaligus mengetahui jumlah permintaan tiap jenis sebelum produksi, sehingga produksi sesuai pesanan dan modal terbantu oleh uang muka.

Analisis setiap opsi:

• **A. ✗** Jebakan: diskon dapat menghabiskan kue yang kurang laku, tetapi tidak membantu menentukan jumlah produksi dan menggerus laba.

• **B. ✗** Membutuhkan modal dua kali lipat yang tidak dimiliki, dan kue yang kurang laku makin banyak terbuang.

• **C. ✗** Jebakan: pembeli bertambah, tetapi jumlah produksi tiap jenis tetap ditebak.

• **D. ✗** Pembeli yang menyukai jenis lain kecewa, dan pendapatan berkurang.

• **E. ✓** Jumlah tiap jenis diketahui sebelum produksi, uang muka membantu modal, dan pelanggan memesan lewat saluran yang biasa mereka pakai.

Jawaban: E.

No. 8 Kunci: 1B 2S 3B

Konsep: Penanganan keluhan meliputi permintaan maaf, verifikasi, penyelesaian sesuai kebijakan, dan perbaikan penyebab agar tidak terulang. Makanan matang tidak boleh terlalu lama berada di suhu ruang.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Benar.** Foto dan nomor pesanan diperlukan untuk penelusuran, dan penggantian menyelesaikan keluhan tanpa menyalahkan pelanggan.

• **Pernyataan 2 → Salah.** Jebakan: penyimpanan memang berpengaruh, tetapi katering tidak memberi petunjuk itu, dan menyalahkan pelanggan memperburuk keluhan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **Pernyataan 3 → Benar.** Nasi yang lama di suhu ruang menjadi tempat tumbuh kuman; memperpendek jarak waktu memperbaiki penyebabnya.

Jawaban: Benar, Salah, Benar.

No. 9 Kunci: A, C, D

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Higiene penjamah makanan meliputi kebersihan kuku dan tangan, cara mencicipi yang benar, etika batuk/bersin, serta pemisahan pakaian kerja untuk pekerjaan kotor dan pekerjaan dengan makanan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Kuku panjang atau dicat menyimpan kotoran dan catnya dapat terkelupas ke makanan.

• **Pernyataan 2** ✗ Air liur dapat berpindah ke masakan; mencicipi memakai sendok bersih sekali pakai.

• **Pernyataan 3** ✓ Tangan bersih dan sarung tangan baru mencegah kuman berpindah ke makanan yang tidak dimasak lagi.

• **Pernyataan 4** ✓ Mencegah percikan ke makanan dan menjaga tangan tetap bersih.

• **Pernyataan 5** ✗ Kotoran dan kuman dari toilet berpindah ke area makanan.

Jawaban: pernyataan 1, 3, 4.

No. 10 Kunci: B

Konsep: Teknik mengangkat yang aman: tekuk lutut, punggung tegak, beban didekatkan ke badan, angkat dengan tenaga kaki, dan hindari memutar badan saat membawa beban.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: posisi kaki dan punggung benar, tetapi beban yang jauh dari badan membuat punggung menahan beban jauh lebih berat.

• **B.** ✓ Tenaga kaki dipakai, punggung tetap tegak, dan beban dekat dengan pusat badan.

• **C.** ✗ Jebakan: cara mengangkatnya benar, tetapi memutar badan sambil membawa beban berisiko mencederai punggung; badan diputar dengan menggeser kaki.

• **D.** ✗ Jebakan: punggung lurus, tetapi kaki lurus membuat tenaga bertumpu pada punggung bawah, bukan pada kaki.

• **E.** ✗ Jebakan: sabuk tidak menggantikan teknik yang benar; membungkuk tetap membebani punggung.

Jawaban: B.

No. 11 Kunci: A

Konsep: Nasi matang yang lama di suhu ruang memungkinkan kuman tumbuh dan membentuk racun yang tahan panas. Pencegahannya adalah mendinginkan nasi dengan cepat (wadah dangkal) lalu menyimpannya di chiller, sehingga kuman tidak sempat berkembang.

Langkah:

1. Masalah: nasi 10–12 jam di suhu ruang → kuman tumbuh dan membentuk racun.
2. Racun tahan panas → penggorengan tidak cukup.
3. Pencegahan: dinginkan cepat dalam wadah dangkal dan simpan di chiller.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Pendinginan cepat dan penyimpanan dingin mencegah kuman tumbuh dan membentuk racun.

• **B.** ✗ Jebakan: panas membunuh sebagian kuman, tetapi racun yang tahan panas sudah terbentuk dan tetap ada.

• **C.** ✗ Garam dan cuka dalam jumlah wajar untuk nasi goreng tidak menghentikan pertumbuhan kuman semalaman.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

• **D.** ✗ Jebakan: nasi memang lebih cepat dingin, tetapi tetap semalaman di suhu ruang dan terbuka terhadap debu.
• **E.** ✗ Rice cooker yang dicabut sama saja dengan suhu ruang.

Jawaban: A.

No. 12 Kunci: C

Konsep: Biaya bahan resep dihitung dari bagian bahan yang benar-benar dipakai: (jumlah pakai ÷ jumlah dalam kemasan) × harga kemasan. Biaya per porsi = total biaya resep ÷ jumlah porsi.

Langkah:
1. Pisang = Rp20.000.
2. Terigu = 0,25 kg × 14.000 = Rp3.500.
3. Panir = 250/500 × 20.000 = Rp10.000.
4. Minyak = 0,5 L × 18.000 = Rp9.000.
5. Gula dan garam = Rp1.500.
6. Total = Rp44.000 → per potong = 44.000 ÷ 20 = Rp2.200.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: memakai harga satu kemasan penuh setiap bahan (73.500 ÷ 20 ≈ 3.675), padahal hanya sebagian yang dipakai.
• **B.** ✗ Jebakan: biaya minyak terlupa (35.000 ÷ 20 = 1.750); minyak yang terserap dan susut termasuk biaya.
• **C.** ✓ Total biaya bahan yang dipakai Rp44.000 dibagi 20 potong.
• **D.** ✗ Jebakan: total dibagi 10 (jumlah pisang), padahal resep menghasilkan 20 potong.
• **E.** ✗ Jebakan: gula dan garam terlupa (42.500 ÷ 20 = 2.125).

Jawaban: C.

No. 13 Kunci: C

Konsep: Setiap pisau dirancang untuk tugas tertentu. Pisau roti bermata gerigi memotong roti dengan gerakan menggergaji sehingga roti lembut tidak tertekan dan penyok.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: pisau koki serbaguna, tetapi mata lurus perlu ditekan sehingga roti lembut mudah penyok.
• **B.** ✗ Pisau pengupas terlalu pendek untuk roti tawar.
• **C.** ✓ Gerigi memotong tanpa menekan, sehingga irisan roti rapi.
• **D.** ✗ Golok berat dipakai untuk memotong tulang dan menekan bahan.
• **E.** ✗ Pisau fillet dirancang untuk memisahkan daging ikan dari tulang.

Jawaban: C.

No. 14 Kunci: B

Konsep: Teknologi peralatan dapur dapat membakukan proses (takaran, waktu, suhu) sehingga mutu produk seragam walaupun dikerjakan orang yang berbeda.

Langkah:
1. Penyebab: takaran air dan waktu masak berbeda-beda antarstaf.
2. Teknologi yang tepat: alat yang membakukan takaran air dan menghentikan pemasakan otomatis.

Analisis setiap opsi:
• **A.** ✗ Jebakan: waktu menjadi sama, tetapi takaran air tetap menurut kebiasaan masing-masing staf.
• **B.** ✓ Takaran air yang baku dan pemati otomatis membakukan kedua penyebab sekaligus.
• **C.** ✗ Jebakan: jumlah beras menjadi tepat, tetapi takaran air dan waktu tetap berbeda-beda.
• **D.** ✗ Jebakan: dandang besar mengurangi jumlah kali masak, tetapi takaran tetap bergantung

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

kebiasaan staf.

• **E.** ✗ Termometer mengukur hasil akhir, bukan menentukan takaran air dan waktu masak.

Jawaban: B.

No. 15 Kunci: A, C

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Santan kental (perasan pertama) kaya lemak dan dipakai untuk mengentalkan dan menggurihkan di akhir masakan; santan encer dipakai untuk merebus lebih lama. Santan diaduk saat dipanaskan agar tidak pecah, dan disimpan dingin karena mudah basi.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Santan encer tahan direbus lama; santan kental ditambahkan di akhir agar kuah kental tanpa pecah.

• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: santan kental yang dididihkan keras dan lama tanpa diaduk mudah pecah dan berminyak.

• **Pernyataan 3** ✓ Pengadukan menjaga lemak dan air santan tetap tercampur.

• **Pernyataan 4** ✗ Santan cepat basi di suhu ruang; disimpan dingin bila tidak segera dipakai.

• **Pernyataan 5** ✗ Santan encer membuat kolak kurang gurih dan kurang kental; kekentalan berasal dari santan kental.

Jawaban: pernyataan 1, 3.

No. 16 Kunci: B, C, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Pelayanan prima menyesuaikan cara komunikasi dengan kebutuhan tamu: bagi tamu tuli, menghadap dan berbicara dengan gerak bibir jelas, memakai tulisan dan gambar, serta mengonfirmasi pesanan secara tertulis.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: tampak praktis, tetapi mengabaikan tamu dewasa yang memesan; anak 8 tahun juga dapat salah menyampaikan pesanan.

• **Pernyataan 2** ✓ Membantu tamu membaca gerak bibir.

• **Pernyataan 3** ✓ Memanfaatkan kemampuan tamu membaca dan menulis.

• **Pernyataan 4** ✗ Tamu tuli tidak terbantu oleh suara keras, dan berteriak terkesan tidak sopan.

• **Pernyataan 5** ✓ Konfirmasi tertulis mencegah salah pesan.

Jawaban: pernyataan 2, 3, 5.

No. 17 Kunci: B

Konsep: Vitamin C mudah rusak oleh udara, cahaya, panas, dan lamanya penyimpanan, serta larut dalam air. Buah dipotong dan jus dibuat menjelang disajikan, lalu disimpan tertutup dan dingin.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: perendaman mencegah perubahan warna, tetapi vitamin C larut ke air rendaman selama 4 jam.

• **B.** ✓ Waktu terpapar udara, cahaya, dan suhu ruang menjadi singkat sehingga vitamin C lebih terjaga.

• **C.** ✗ Jebakan: buah sudah tepat, tetapi jus tetap disimpan lama dan terbuka sehingga vitamin C-nya terus berkurang.

• **D.** ✗ Jebakan: cahaya berkurang, tetapi buah dan jus tetap terbuka berjam-jam di suhu ruang.

• **E.** ✗ Jebakan: suhu dingin membantu, tetapi buah dan jus tetap dibuat 4 jam lebih awal dan terkena udara di wadah terbuka.

Jawaban: B.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 18 Kunci: B, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Selama pengiriman, suhu makanan dijaga dengan wadah yang sesuai (food warmer untuk panas, cool box berisi es untuk dingin). Makanan yang keluar dari suhu aman ditindaklanjuti sesuai lamanya berada di zona bahaya.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✗ Jebakan: rendang keluar batas paling lama 1 jam 30 menit (selama perjalanan), kurang dari 2 jam, sehingga menurut SOP dipanaskan ulang, bukan dibuang.
• **Pernyataan 2** ✓ Gulai 68 °C ≥ 60 °C dan puding 4 °C ≤ 5 °C.
• **Pernyataan 3** ✗ Salad 14 °C melewati batas hidangan dingin; buah potong tetap harus disimpan dingin, sehingga salad didinginkan kembali dulu.
• **Pernyataan 4** ✓ Keluar batas kurang dari 2 jam → dipanaskan ulang sesuai SOP.
• **Pernyataan 5** ✓ Puding dengan es tetap 4 °C, sehingga cara yang sama menjaga salad tetap dingin.

Jawaban: pernyataan 2, 4, 5.

No. 19 Kunci: A

Konsep: Sayuran daun yang segar berwarna cerah, batangnya renyah, tidak layu, tidak berlendir, dan tidak berbau asing. Tanah di akar wajar dan dapat dicuci; bau kimia dan bercak asing menandakan kemungkinan sisa pestisida.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✓ Semua tanda kesegaran terpenuhi, dan tanah adalah kotoran wajar yang mudah dicuci.
• **B.** ✗ Jebakan: tampak paling bersih, tetapi bau kimia dan bercak putih menandakan kemungkinan sisa pestisida.
• **C.** ✗ Lendir di bagian dalam ikatan menandakan pembusukan yang dapat menyebar ke daun lain.
• **D.** ✗ Batang lentur dan daun layu menandakan sayur sudah tidak segar.
• **E.** ✗ Jebakan: pencucian tidak menjamin sisa bahan kimia hilang; kiriman berbau kimia sebaiknya ditolak.

Jawaban: A.

No. 20 Kunci: E

Konsep: Zat besi diperlukan untuk membentuk hemoglobin. Penyerapannya dibantu vitamin C (misalnya dari jeruk) dan dihambat oleh zat dalam teh dan kopi bila diminum bersamaan.

Langkah:

1. P: ada vitamin C, tetapi zat besi lauk rendah ✗.
2. Q: zat besi tinggi, tetapi minum teh ✗.
3. R: zat besi tinggi dan tanpa teh, tetapi tidak ada sumber vitamin C ✗.
4. S: ada vitamin C, tetapi zat besi lauk rendah ✗.
5. T: zat besi tinggi, ada vitamin C dari jus jeruk, tanpa teh/kopi ✓.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: vitamin C ada, tetapi zat besi telur dadar rendah.
• **B.** ✗ Jebakan: lauknya tepat, tetapi teh manis menghambat penyerapan zat besi.
• **C.** ✗ Jebakan: dua panduan terpenuhi, tetapi tidak ada sumber vitamin C yang membantu penyerapan.
• **D.** ✗ Jebakan: vitamin C ada, tetapi zat besi tahu jauh lebih rendah.
• **E.** ✓ Memenuhi ketiga panduan sekaligus.

Jawaban: E.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

No. 21 Kunci: E

Konsep: Etika kerja menuntut kejujuran dan menghormati kerahasiaan milik perusahaan, termasuk setelah berhenti bekerja. Keterampilan pribadi tetap boleh dipakai untuk menciptakan produk baru.

Analisis setiap opsi:

• **A.** ✗ Jebakan: tampak berbeda, tetapi pada dasarnya tetap memakai resep rahasia milik Restoran A yang dilindungi perjanjian kerja.

• **B.** ✗ Jebakan: nama berbeda tidak mengubah fakta bahwa resep rahasia milik perusahaan lain dipakai.

• **C.** ✗ Jebakan: hati-hati itu baik, tetapi Dina tetap boleh memakai keterampilannya untuk membuat sambal baru; menolak semua tugas tidak profesional.

• **D.** ✗ Membocorkan resep tetap melanggar etika walaupun sumbernya disembunyikan.

• **E.** ✓ Menjaga kerahasiaan perusahaan lama sekaligus tetap berkontribusi dengan keterampilan sendiri.

Jawaban: E.

No. 22 Kunci: 1B 2B 3S

Konsep: Mise en place pada pembuatan kue meliputi menimbang semua bahan, menyiapkan loyang, dan memanaskan oven sebelum mencampur adonan.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1 → Benar.** Penimbangan lebih dulu mencegah bahan terlupa atau salah takar saat mencampur.

• **Pernyataan 2 → Benar.** Oven yang sudah panas membuat muffin mengembang sesuai resep.

• **Pernyataan 3 → Salah.** Jebakan: adonan yang menunggu terlalu lama dapat kehilangan daya kembang; loyang disiapkan sebelum mencampur.

Jawaban: Benar, Benar, Salah.

No. 23 Kunci: A, D, E

Angka pilihan di pembahasan: 1 = A, 2 = B, 3 = C, 4 = D, 5 = E.

Konsep: Metode panas basah memakai air atau uap; metode panas kering memakai udara panas atau bara; menggoreng memakai minyak panas. Metode kombinasi memakai panas basah dan panas kering berurutan, seperti ayam bakar ungkep dan pepes yang dikukus lalu dibakar.

Analisis setiap pernyataan:

• **Pernyataan 1** ✓ Mengungkep memakai air/kuah (panas basah), membakar memakai bara (panas kering).

• **Pernyataan 2** ✗ Jebakan: pembakaran hanya tahap akhir; pepes lebih dulu dikukus (panas basah), sehingga termasuk metode kombinasi.

• **Pernyataan 3** ✗ Jebakan: rasa asam tidak menentukan metode; sayur direbus dalam kuah sehingga memakai panas basah.

• **Pernyataan 4** ✓ Minyak panas yang merendam bahan memanaskan seluruh permukaan sehingga rempeyek renyah merata.

• **Pernyataan 5** ✓ Pengungkepan mematangkan dan meresapkan bumbu, sehingga pembakaran cukup sebentar untuk mencokelatkan permukaan.

Jawaban: pernyataan 1, 4, 5.

No. 24 Kunci: C

Konsep: Saat menimbang dengan wadah, berat wadah harus dinolkan dengan tombol tara (TARE) atau dikurangkan. Cairan di gelas ukur dibaca sejajar mata pada bagian bawah lengkung permukaan cairan.

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Langkah:

1. Berat tepung = 1.180 − 380 = 800 g → kurang 1.000 − 800 = 200 g.
2. Susu terbaca 650 mL → kurang 700 − 650 = 50 mL.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Jebakan: 1.180 g dianggap berat tepung saja, padahal termasuk mangkuk 380 g.
- **B.** ✗ Jebakan: tepung benar, tetapi permukaan susu berada di 650 mL, belum 700 mL.
- **C.** ✓ Tepung baru 800 g dan susu baru 650 mL, sehingga masing-masing ditambah 200 g dan 50 mL.
- **D.** ✗ Berat mangkuk tidak dikurangkan, dan susu justru masih kurang.
- **E.** ✗ Jebakan: 380 g adalah berat mangkuk, bukan kekurangan tepung.

Jawaban: C.

No. 25 Kunci: D

Konsep: Pedoman gizi seimbang membagi piring menjadi setengah sayur dan buah serta setengah makanan pokok dan lauk. Kentang termasuk makanan pokok (sumber karbohidrat), bukan sayur.

Langkah:

1. Dari gambar: nasi ±1/2 + kentang goreng (makanan pokok) ±3/20 → makanan pokok ±13/20 piring.
2. Sayur hanya ±1/10 piring dan tidak ada buah.
3. Perbaikan: kurangi makanan pokok, ganti kentang dengan sayur, dan tambah buah sehingga sayur-buah menjadi ±1/2 piring.

Analisis setiap opsi:

- **A.** ✗ Kentang juga makanan pokok; menukarnya dengan nasi tidak menambah sayur dan buah.
- **B.** ✗ Lauk sudah ±1/4 piring; kekurangannya ada pada sayur dan buah.
- **C.** ✗ Jebakan: buah bertambah, tetapi makanan pokok tetap berlebih dan sayur tetap sedikit.
- **D.** ✓ Mengembalikan proporsi: makanan pokok berkurang, sayur bertambah, dan ada buah.
- **E.** ✗ Mengganti lauk tidak memperbaiki proporsi makanan pokok dan sayur-buah.

Jawaban: D.

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Penutup

Kamu sudah sampai di akhir buku ini. Itu sendiri adalah bukti bahwa kamu mampu menepati janji belajarmu.

Lima strategi yang paling penting untuk TKA SMK Kuliner:

1. **Baca pertanyaannya dulu, baru kasusnya.** Kasus di dapur biasanya pendek, tetapi petunjuk pentingnya, seperti jam, suhu, jumlah, harga, atau satu kebijakan usaha, sering terselip di dalamnya.
2. **Telusuri rantai: fakta → standar → pencocokan → tindakan.** Tindakan yang benar menyasar **penyebab** masalah, bukan hanya terdengar baik.
3. **Utamakan keselamatan dan keamanan pangan.** Bila beberapa pilihan tampak baik, pilihan yang membahayakan pelanggan atau pekerja hampir pasti salah, seberapa pun hematnya.
4. **Periksa SEMUA syarat.** Bahan, menu, atau produk yang gagal pada satu syarat saja harus dicoret. Hitungan dasar, seperti biaya, konversi resep, rendemen, dan waktu mundur, dikerjakan teliti dan dicek ulang.
5. **Baca angka dan satuan dengan cermat.** Persen dari biaya atau dari harga jual, per sajian atau per kemasan, jam sejak matang atau sejak keluar batas suhu: kesalahan paling sering ada di sini.

Sepekan sebelum ujian:

- Kerjakan satu Simulasi TKA pada jam yang sama dengan jadwal ujianmu, lengkap dengan waktunya.
- Ulangi soal yang pernah kamu jawab salah, lalu baca lagi "Strategi dan jebakan" di sub babnya. Pada soal pilihan jamak dan Benar/Salah, nilai setiap pilihan atau pernyataan sendiri-sendiri.
- Gambar ulang tanpa melihat buku: alur dapur satu arah, susunan chiller, zona bahaya suhu, dan urutan sanitasi alat.
- Jangan memaksakan materi baru pada malam terakhir. Siapkan perlengkapan ujian sehari sebelumnya, dan beristirahatlah dengan cukup.

Teruslah belajar lewat LMS Next Level Study; pindai kode QR di setiap bab.

Dapur yang baik dibangun dari kebiasaan kecil yang dilakukan dengan setia: tangan yang dicuci, suhu yang diukur, bahan yang ditimbang, pelanggan yang disapa. Bawalah kesetiaan yang sama dalam belajar dan kelak dalam bekerja. Ilmu yang kamu kumpulkan hari ini adalah bekal yang kelak kamu persembahkan untuk keluarga, untuk orang-orang yang makan dari hasil tanganmu, dan untuk negeri ini. Bekerjalah dengan sungguh-sungguh dan jujur, sepenuh hati dan segenap

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

tenaga. Apa pun hasil ujianmu nanti, kesungguhan yang kamu bangun selama belajar akan tetap menjadi milikmu.

Selamat berjuang.

Handaka Lumu

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Lampiran

Lampiran 1 · Glosarium

Istilah	Arti singkat	Dibahas di
Industri kuliner	rangkaian kegiatan dari bahan mentah sampai makanan atau minuman siap dinikmati	1.1
Usaha komersial / semi komersial	usaha dengan laba sebagai tujuan utama / melayani warga lembaga dengan sebagian biaya ditanggung lembaga	1.1
SOP	standar operasional prosedur, langkah kerja baku	1.1
Back of house / front of house	bagian dapur / bagian pelayanan	1.1
Brigade dapur	pembagian dapur menjadi seksi yang dipimpin *chef de partie*	1.1, 1.3
Garde manger, pastry, hot kitchen, butcher	seksi hidangan dingin; roti dan kue; hidangan panas; pemotongan bahan mentah	1.3
Executive chef, sous chef, chef de partie, commis, cook	pemimpin dapur; wakilnya; kepala seksi; pembantu juru masak; juru masak pelaksana	1.3
Steward, storekeeper	petugas peralatan dan kebersihan; pengelola gudang bahan	1.3
Sertifikat kompetensi	bukti lulus uji kompetensi dari lembaga sertifikasi profesi (LSP)	1.3
Blast chiller / blast freezer	pendingin atau pembeku sangat cepat	1.2
Vacuum sealer, combi oven, dehydrator	penyedot udara kemasan; oven udara panas dan uap; pengering makanan	1.2
Point of sale (POS), QRIS	kasir digital; kode QR pembayaran standar nasional	1.2
SWOT	kekuatan, kelemahan (dalam usaha); peluang, ancaman (dari luar)	2.1
Segmentasi, target pasar, posisi	membagi pelanggan; memilih kelompok yang dilayani; keunggulan di benak target	2.1
Biaya langsung / tidak langsung (*overhead*)	biaya yang ditelusuri ke produk / biaya yang dipakai bersama	2.2
Biaya tetap / variabel	biaya yang tidak berubah / berubah menurut jumlah produksi	2.2
Food cost	biaya bahan makanan; persentasenya terhadap harga jual	2.2
Faktor konversi	jumlah porsi yang diinginkan dibagi jumlah porsi resep	2.2, 5.2
Titik impas (*break-even*)	jumlah penjualan yang membuat laba nol	2.2
Bauran pemasaran	produk, harga, tempat, promosi	2.3

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Pelayanan prima	pelayanan terbaik, konsisten, berpusat pada pelanggan; sikap, perhatian, tindakan	2.4
Komunikasi verbal / nonverbal	dengan kata-kata / tanpa kata-kata	2.4
K3	keselamatan dan kesehatan kerja	3.1
Risiko, hierarki pengendalian	kemungkinan × keparahan; hilangkan → ganti → teknik → administratif → APD	3.1
APD	alat pelindung diri	3.1
APAR	alat pemadam api ringan; tarik, arahkan, tekan, sapukan	3.1
Higiene / sanitasi	kebersihan orang / kebersihan alat, tempat, dan bahan	3.2
Penjamah makanan	orang yang menangani makanan	3.2
Sanitiser	larutan pembunuh kuman untuk alat dan permukaan	3.2
Zona bahaya	suhu 5–60 °C tempat bakteri berkembang paling cepat	3.3
Kontaminasi silang	perpindahan kuman atau bahan berbahaya dari satu benda ke benda lain	3.3
FIFO / FEFO	masuk dulu keluar dulu / paling cepat kedaluwarsa keluar dulu	3.3
Alergen	bahan yang memicu reaksi alergi pada sebagian orang	3.3
HACCP, titik kendali kritis (CCP)	sistem analisis bahaya; tahap yang gagalnya tidak bisa diperbaiki sesudahnya	3.3
Limbah organik / anorganik / B3	limbah yang mudah membusuk / tidak mudah membusuk / berbahaya dan beracun	3.4
Minyak jelantah	minyak goreng bekas	3.4
Equipment / *utensils*	peralatan besar menetap / perkakas kecil yang dipegang tangan	4.1
Bain-marie, *salamander*, *chafing dish*	penangas air; pemanas dari atas; wadah penahan hangat	4.1, 5.1, 5.3
Gluten	jaringan elastis dari protein terigu saat diuleni	4.2
Rendemen (*yield*), AP / EP	perbandingan berat bersih dan berat kotor; berat kotor / berat bersih	4.2, 5.2
Zat gizi makro / mikro	karbohidrat, protein, lemak / vitamin dan mineral	4.3
AKG	angka kecukupan gizi	4.3
Takaran saji	jumlah makanan yang dianggap satu sajian pada label	4.3
À la carte, *table d'hôte*, prasmanan, menu siklus	jenis menu menurut cara memilih, harga, dan penyajian	5.1
Plating, garnish	menata hidangan di piring; hiasan yang layak dimakan	5.1
Mise en place	menyiapkan semua bahan dan alat pada tempatnya sebelum memasak	5.2

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Julienne, *brunoise*, *chiffonade*	potongan batang tipis, dadu sangat kecil, irisan tipis memanjang	5.2
Tare	menolkan timbangan agar berat wadah tidak ikut	5.2
Suhu inti	suhu di bagian paling dalam dan paling tebal bahan	5.3
Boiling, *simmering*, *poaching*, *blanching*	metode panas basah menurut suhu dan lama	5.3
Sautéing, *shallow frying*, *deep frying*	metode panas kering dengan minyak sedikit / setengah / terendam	5.3
Braising, *stewing*	metode kombinasi: dicokelatkan lalu lama dalam cairan	5.3

Lampiran 2 · Daftar sumber data nyata

Data nyata dalam buku ini dan rujukan resminya diambil dari sumber berikut. Kasus, tokoh, usaha, dan angka dalam soal dan contoh adalah rekaan untuk latihan dan diberi keterangan di soalnya.

Sumber	Data yang dipakai
Pusmendik Kemendikdasmen, kisi-kisi TKA Kuliner (halaman mata pelajaran pilihan SMK/MAK, dibaca 13 dan 16 Oktober 2026)	definisi, dua elemen dan sebelas sub-elemen, level kognitif, konteks, bentuk soal, enam contoh soal resmi
Keputusan Kepala BSKAP Kemendikdasmen Nomor 046/H/KR/2025	capaian pembelajaran yang menjadi dasar kisi-kisi
Soal asli TKA SMK 2025 mata pelajaran Projek Kreatif dan Kewirausahaan (Pusat Asesmen Pendidikan, Kemendikdasmen)	acuan bentuk dan tingkat kesulitan soal (belum ada soal asli untuk Kuliner)
Pemberitaan jadwal TKA 2026 (Medcom.id, 28 Juli 2026, sebagaimana dicatat pada buku seri lain)	mata pelajaran pilihan 25 soal dan 60 menit; belum dari dokumen resmi Pusmendik
Pedoman Gizi Seimbang Kementerian Kesehatan (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014) dan gambar Isi Piringku	pembagian piring gizi seimbang; batas gula, garam, dan lemak per hari
Pedoman umum keamanan pangan internasional (misalnya *FDA Food Code* dan pedoman USDA)	zona bahaya suhu, aturan dua jam, pendinginan dua tahap, suhu inti aman; angka dalam buku ini adalah contoh SOP yang berlaku bila tempat kerja tidak menetapkan lain

Lampiran 3 · Lembar jawaban kosong

Lembar ini boleh difotokopi. Untuk soal PG, lingkari satu huruf. Untuk pilih lebih dari satu (MCMA), lingkari semua huruf yang benar. Untuk Benar/Salah, tulis B atau S untuk setiap pernyataan.

No	Jawaban	No	Jawaban	No	Jawaban
1	A B C D E	10	A B C D E	19	A B C D E

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

2	A B C D E	11	A B C D E	20	A B C D E
3	A B C D E	12	A B C D E	21	A B C D E
4	A B C D E	13	A B C D E	22	A B C D E
5	A B C D E	14	A B C D E	23	A B C D E
6	A B C D E	15	A B C D E	24	A B C D E
7	A B C D E	16	A B C D E	25	A B C D E
8	A B C D E	17	A B C D E		
9	A B C D E	18	A B C D E		

Skor: _____ / _____ · Waktu yang dipakai: _____ menit

Lampiran 4 · Catatan edisi

Edisi 1 (2026/2027), dibagikan gratis untuk pelajar Indonesia sebagai dedikasi Next Level Study Indonesia untuk bangsa; boleh diperbanyak dan dibagikan untuk belajar, tetapi tidak untuk diperjualbelikan. Semua soal latihan, kuis, dan simulasi TKA diambil dari Bank Soal NLS dengan kode yang sama dengan LMS. Belum ada soal asli TKA untuk mata pelajaran ini; bentuk soal mengikuti soal asli TKA SMK 2025 Projek Kreatif dan Kewirausahaan. Bila kamu menemukan kesalahan, sampaikan kepada pengajarmu agar dapat diperbaiki pada edisi berikutnya.

Daftar sumber gambar

Gambar materi yang diambil dari sumber berlisensi terbuka dipakai sesuai lisensinya dengan menyebut pembuatnya; gambar lain digambar oleh tim Next Level Study Indonesia.

Gambar	Judul	Pembuat	Lisensi	Sumber
Gambar 1.1	Jenis usaha kuliner menurut tujuan dan pembiayaan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.2	Struktur organisasi restoran dan brigade dapur hotel	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.3	Denah alur kerja dapur satu arah	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.4	Denah dapur dengan dua titik jalur bersilang	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.5	Peta konsep ruang lingkup usaha kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.6	Tahapan inovasi produk kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.7	Lima alat produksi modern dan masalah yang diatasinya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.8	Alur pesanan daring sampai data penjualan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.9	Tiga pola memilih teknologi atau inovasi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.10	Peta konsep tren, inovasi, dan teknologi kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Gambar	Judul	Pembuat	Lisensi	Sumber
Gambar 1.11	Seksi dapur hotel dan tugas masing-masing	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.12	Jenjang karier di dapur dan bagian pelayanan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.13	Atribut kerja dapur dan fungsinya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.14	Alur memutuskan saat diminta melanggar aturan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 1.15	Peta konsep profesi dan etika kerja kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.1	Dari pengamatan sampai peluang usaha	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.2	Matriks SWOT dan cara mengelompokkan faktor	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.3	Segmentasi, target pasar, dan posisi produk	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.4	Mencocokkan produk dengan profil target pasar	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.5	Kanvas model bisnis ringkas untuk usaha kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.6	Peta konsep peluang usaha kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.7	Jenis-jenis biaya usaha kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.8	Contoh kartu standar resep dan faktor konversi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.9	Tiga cara menetapkan harga dari biaya yang sama	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.10	Titik impas: biaya total dan pendapatan berpotongan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.11	Peta konsep biaya, harga jual, dan laba	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.12	Empat unsur bauran pemasaran	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.13	Memilih saluran pemasaran sesuai target pasar	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.14	Daftar periksa foto dan keterangan produk	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.15	Corong pelanggan dan langkah pemasaran tiap tahap	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.16	Peta konsep pemasaran kuliner	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.17	Tiga sikap dasar pelayanan prima	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.18	Sikap nonverbal pelayan yang sesuai dan yang kurang sesuai	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Gambar	Judul	Pembuat	Lisensi	Sumber
Gambar 2.19	Menyesuaikan pelayanan dengan kebutuhan tamu	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.20	Langkah menangani keluhan langsung dan di media sosial	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 2.21	Peta konsep pelayanan prima	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.1	Matriks penilaian risiko tiga kali tiga	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.2	Urutan pengendalian bahaya dari yang paling kuat sampai APD	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.3	APD dapur menurut bahaya yang dilindungi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.4	Segitiga api, cara memadamkan, dan urutan memakai APAR	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.5	Peta konsep K3 dan APD di dapur	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.6	Perbedaan higiene dan sanitasi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.7	Langkah mencuci tangan yang benar	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.8	Daftar periksa higiene personal penjamah makanan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.9	Lima langkah sanitasi alat dan sistem tiga bak	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.10	Peta konsep higiene dan sanitasi makanan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.11	Zona bahaya suhu dan aturan waktunya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.12	Kurva konsep pertumbuhan bakteri	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.13	Tiga jalur kontaminasi silang dan pencegahannya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.14	Susunan rak chiller yang benar dan yang salah	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.15	Cara aman mencairkan dan mendinginkan makanan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.16	Bagian-bagian label kemasan pangan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.17	Alur produksi ayam goreng dan titik kendali kritisnya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.18	Peta konsep keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.19	Jenis limbah dapur dan cara penanganannya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.20	Urutan pengelolaan limbah pangan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Gambar	Judul	Pembuat	Lisensi	Sumber
Gambar 3.21	Pemilahan limbah dapur ke tiga wadah	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.22	Jalur penanganan minyak jelantah dan perangkap lemak	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.23	Siklus pengomposan limbah organik dapur	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 3.24	Peta konsep pengelolaan limbah dan kesadaran lingkungan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.1	Equipment dan utensils beserta kelompok fungsinya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.2	Jenis pisau dapur dan fungsinya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.3	Perlengkapan mixer dan alat pengolah lain	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.4	Cara merawat alat menurut jenis dan bahannya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.5	Peta konsep peralatan dapur	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.6	Klasifikasi bahan makanan nabati dan hewani	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.7	Tiga jenis tepung terigu dan penggunaannya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.8	Bagian daging sapi dan cara memasak yang cocok	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.9	Ciri bahan segar dan ciri bahan rusak	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.10	Alur keputusan penerimaan bahan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.11	Peta konsep bahan makanan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.12	Zat gizi makro dan mikro beserta fungsi dan sumbernya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.13	Isi piringku dan batas harian gula, garam, dan lemak	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.14	Contoh label informasi nilai gizi dan cara membacanya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.15	Prinsip menjaga vitamin saat mengolah sayuran	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 4.16	Peta konsep zat gizi dan pemeliharaan gizi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.1	Jenis menu dan ciri pembedanya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.2	Enam prinsip penyusunan menu	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.3	Tata meja prasmanan dan station	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Gambar	Judul	Pembuat	Lisensi	Sumber
Gambar 5.4	Prinsip menata hidangan di piring	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.5	Ciri pokok masakan dari beberapa kawasan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.6	Peta konsep menu dan masakan dunia	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.7	Langkah mise en place dan manfaatnya	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.8	Jadwal persiapan mundur dari jam layanan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.9	Genggaman cakar dan potongan dasar	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.10	Cara memakai timbangan (tare) dan hubungan antarsatuan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.11	Rendemen dan konversi resep dengan ukuran porsi berubah	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.12	Peta konsep mise en place dan persiapan dasar	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.13	Perubahan pada makanan dan tiga cara perpindahan panas	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.14	Klasifikasi metode memasak panas basah, kering, dan kombinasi	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.15	Pasangan bahan, hasil yang diinginkan, dan metode yang cocok	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.16	Penempatan termometer inti dan acuan suhu inti	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.17	Akibat suhu rendah, tepat, dan tinggi pada oven dan penggorengan	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—
Gambar 5.18	Peta konsep metode memasak, suhu, dan waktu	Tim Next Level Study Indonesia	digambar sendiri	—

Tabel silang sub bab dan soal

Sub bab	Soal
1.1 · Ruang lingkup usaha kuliner: jenis usaha, struktur organisasi, alur kerja	Bedah Prediksi 09 no. 8; Latihan 1.1 no. 1; Latihan 1.1 no. 2; Latihan 1.1 no. 3; Kuis Bab 1 no. 1; Kuis Bab 1 no. 2; Kuis Bab 1 no. 3; Kuis Bab 1 no. 4; Kuis Bab 1 no. 5; Kuis Bab 1 no. 6; Kuis Bab 1 no. 7; Kuis Bab 1 no. 10; Kuis Bab 1 no. 11; Simulasi 1 no. 1; Simulasi 1 no. 15; Simulasi 2 no. 4; Simulasi 2 no. 7; Simulasi 3 no. 2
1.2 · Tren, inovasi, dan teknologi kuliner	Bedah Prediksi 08 no. 13; Latihan 1.2 no. 1; Latihan 1.2 no. 2; Latihan 1.2 no. 3; Kuis Bab 1 no. 8; Kuis Bab 1 no. 9; Kuis Bab 1 no. 12; Kuis Bab 1 no. 16; Kuis Bab 1 no. 18; Kuis Bab 1 no. 22; Kuis Bab 1 no. 23; Simulasi 1 no. 7; Simulasi 2 no. 1; Simulasi 3 no. 14

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab	Soal
1.3 · Profesi, jenjang karier, dan etika kerja kuliner	Bedah Prediksi 08 no. 4; Latihan 1.3 no. 1; Latihan 1.3 no. 2; Latihan 1.3 no. 3; Kuis Bab 1 no. 13; Kuis Bab 1 no. 14; Kuis Bab 1 no. 15; Kuis Bab 1 no. 17; Kuis Bab 1 no. 19; Kuis Bab 1 no. 20; Kuis Bab 1 no. 21; Kuis Bab 1 no. 24; Kuis Bab 1 no. 25; Simulasi 1 no. 16; Simulasi 2 no. 8; Simulasi 2 no. 9; Simulasi 3 no. 4; Simulasi 3 no. 21
2.1 · Peluang usaha kuliner: identifikasi, analisis, ide, produk, dan target pasar	Bedah Prediksi 08 no. 10; Bedah Prediksi 07 no. 9; Latihan 2.1 no. 1; Latihan 2.1 no. 2; Latihan 2.1 no. 3; Latihan 2.1 no. 4; Kuis Bab 2 no. 1; Kuis Bab 2 no. 2; Kuis Bab 2 no. 3; Kuis Bab 2 no. 5; Kuis Bab 2 no. 10; Kuis Bab 2 no. 13; Kuis Bab 2 no. 14; Simulasi 1 no. 8; Simulasi 1 no. 20; Simulasi 2 no. 2; Simulasi 2 no. 5; Simulasi 3 no. 1; Simulasi 3 no. 6
2.2 · Biaya, harga jual, dan laba usaha kuliner	Bedah Prediksi 07 no. 8; Bedah Prediksi 08 no. 6; Latihan 2.2 no. 1; Latihan 2.2 no. 2; Latihan 2.2 no. 3; Latihan 2.2 no. 4; Kuis Bab 2 no. 4; Kuis Bab 2 no. 6; Kuis Bab 2 no. 7; Kuis Bab 2 no. 8; Kuis Bab 2 no. 9; Kuis Bab 2 no. 11; Kuis Bab 2 no. 12; Simulasi 1 no. 10; Simulasi 1 no. 18; Simulasi 2 no. 3; Simulasi 2 no. 6; Simulasi 3 no. 5; Simulasi 3 no. 12
2.3 · Pemasaran kuliner luring dan daring	Bedah Prediksi 08 no. 1; Latihan 2.3 no. 1; Latihan 2.3 no. 2; Kuis Bab 2 no. 15; Kuis Bab 2 no. 17; Kuis Bab 2 no. 20; Kuis Bab 2 no. 24; Simulasi 1 no. 3; Simulasi 2 no. 11; Simulasi 3 no. 7
2.4 · Pelayanan prima: komunikasi, keluhan, dan etika pelayanan	Bedah Prediksi 07 no. 14; Bedah Prediksi 08 no. 12; Latihan 2.4 no. 1; Latihan 2.4 no. 2; Latihan 2.4 no. 3; Latihan 2.4 no. 4; Kuis Bab 2 no. 16; Kuis Bab 2 no. 18; Kuis Bab 2 no. 19; Kuis Bab 2 no. 21; Kuis Bab 2 no. 22; Kuis Bab 2 no. 23; Kuis Bab 2 no. 25; Simulasi 1 no. 9; Simulasi 1 no. 13; Simulasi 2 no. 16; Simulasi 2 no. 18; Simulasi 3 no. 8; Simulasi 3 no. 16
3.1 · K3 dan alat pelindung diri di dapur	Bedah Prediksi 09 no. 4; Latihan 3.1 no. 1; Latihan 3.1 no. 2; Kuis Bab 3 no. 1; Kuis Bab 3 no. 4; Kuis Bab 3 no. 7; Kuis Bab 3 no. 11; Kuis Bab 3 no. 14; Simulasi 1 no. 5; Simulasi 2 no. 10; Simulasi 3 no. 10
3.2 · Higiene dan sanitasi makanan	Bedah Prediksi 08 no. 2; Latihan 3.2 no. 1; Latihan 3.2 no. 2; Kuis Bab 3 no. 2; Kuis Bab 3 no. 3; Kuis Bab 3 no. 6; Kuis Bab 3 no. 12; Kuis Bab 3 no. 13; Simulasi 1 no. 17; Simulasi 2 no. 12; Simulasi 3 no. 9
3.3 · Keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi	Bedah Prediksi 09 no. 16; Bedah Prediksi 07 no. 4; Latihan 3.3 no. 1; Latihan 3.3 no. 2; Latihan 3.3 no. 3; Latihan 3.3 no. 4; Kuis Bab 3 no. 5; Kuis Bab 3 no. 8; Kuis Bab 3 no. 9; Kuis Bab 3 no. 10; Kuis Bab 3 no. 16; Kuis Bab 3 no. 17; Kuis Bab 3 no. 18; Kuis Bab 3 no. 19; Kuis Bab 3 no. 20; Kuis Bab 3 no. 22; Simulasi 1 no. 12; Simulasi 1 no. 14; Simulasi 2 no. 14; Simulasi 2 no. 15; Simulasi 3 no. 11; Simulasi 3 no. 18
3.4 · Pengelolaan limbah dapur dan kesadaran lingkungan	Bedah Prediksi 09 no. 13; Latihan 3.4 no. 1; Latihan 3.4 no. 2; Kuis Bab 3 no. 15; Kuis Bab 3 no. 21; Kuis Bab 3 no. 23; Kuis Bab 3 no. 24; Kuis Bab 3 no. 25; Simulasi 1 no. 2; Simulasi 2 no. 20; Simulasi 3 no. 3
4.1 · Peralatan dapur: jenis, fungsi, perawatan, dan penyimpanan	Bedah Prediksi 07 no. 21; Latihan 4.1 no. 1; Latihan 4.1 no. 2; Latihan 4.1 no. 3; Kuis Bab 4 no. 1; Kuis Bab 4 no. 2; Kuis Bab 4 no. 3; Kuis Bab 4 no. 4; Kuis Bab 4 no. 5; Kuis Bab 4 no. 8; Kuis Bab 4 no. 11; Kuis Bab 4 no. 12; Simulasi 1 no. 11; Simulasi 2 no. 17; Simulasi 2 no. 19; Simulasi 3 no. 13

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

Sub bab	Soal
4.2 · Bahan makanan: klasifikasi, karakteristik, kualitas, dan cara memilih	Bedah Prediksi 08 no. 19; Latihan 4.2 no. 1; Latihan 4.2 no. 2; Latihan 4.2 no. 3; Kuis Bab 4 no. 6; Kuis Bab 4 no. 7; Kuis Bab 4 no. 9; Kuis Bab 4 no. 10; Kuis Bab 4 no. 15; Kuis Bab 4 no. 16; Kuis Bab 4 no. 17; Kuis Bab 4 no. 19; Kuis Bab 4 no. 22; Simulasi 1 no. 4; Simulasi 1 no. 19; Simulasi 2 no. 13; Simulasi 3 no. 15; Simulasi 3 no. 19
4.3 · Zat gizi dan pemeliharaan gizi bahan makanan	Bedah Prediksi 07 no. 25; Latihan 4.3 no. 1; Latihan 4.3 no. 2; Latihan 4.3 no. 3; Kuis Bab 4 no. 13; Kuis Bab 4 no. 14; Kuis Bab 4 no. 18; Kuis Bab 4 no. 20; Kuis Bab 4 no. 21; Kuis Bab 4 no. 23; Kuis Bab 4 no. 24; Kuis Bab 4 no. 25; Simulasi 1 no. 6; Simulasi 3 no. 17; Simulasi 3 no. 20
5.1 · Menu: pengertian, jenis, penyusunan, dan masakan dunia	Bedah Prediksi 07 no. 22; Bedah Prediksi 08 no. 17; Latihan 5.1 no. 1; Latihan 5.1 no. 2; Latihan 5.1 no. 3; Latihan 5.1 no. 4; Kuis Bab 5 no. 1; Kuis Bab 5 no. 2; Kuis Bab 5 no. 3; Kuis Bab 5 no. 4; Kuis Bab 5 no. 5; Kuis Bab 5 no. 7; Kuis Bab 5 no. 8; Kuis Bab 5 no. 10; Kuis Bab 5 no. 11; Simulasi 1 no. 25; Simulasi 2 no. 21; Simulasi 2 no. 24; Simulasi 3 no. 25
5.2 · Mise en place dan teknik dasar memotong, menimbang, mengukur	Bedah Prediksi 07 no. 20; Latihan 5.2 no. 1; Latihan 5.2 no. 2; Kuis Bab 5 no. 6; Kuis Bab 5 no. 9; Kuis Bab 5 no. 12; Kuis Bab 5 no. 16; Kuis Bab 5 no. 17; Kuis Bab 5 no. 19; Kuis Bab 5 no. 20; Simulasi 1 no. 21; Simulasi 1 no. 23; Simulasi 2 no. 22; Simulasi 3 no. 22; Simulasi 3 no. 24
5.3 · Metode memasak, suhu, dan waktu	Bedah Prediksi 07 no. 18; Bedah Prediksi 08 no. 16; Latihan 5.3 no. 1; Latihan 5.3 no. 2; Latihan 5.3 no. 3; Latihan 5.3 no. 4; Kuis Bab 5 no. 13; Kuis Bab 5 no. 14; Kuis Bab 5 no. 15; Kuis Bab 5 no. 18; Kuis Bab 5 no. 21; Kuis Bab 5 no. 22; Kuis Bab 5 no. 23; Kuis Bab 5 no. 24; Kuis Bab 5 no. 25; Simulasi 1 no. 22; Simulasi 1 no. 24; Simulasi 2 no. 23; Simulasi 2 no. 25; Simulasi 3 no. 23

NEXT LEVEL STUDY
Educational Institutions

Gratis dari Next Level Study Indonesia · next-level-study.com/library · tidak untuk diperjualbelikan

NEXT LEVEL STUDY INDONESIA

Era Baru Pendidikan

TKA SMK Kuliner

Tetaplah menari, sekalipun lagu pengiringmu telah hilang. Sebab di luar sana, selalu ada seseorang yang menemukan bahagianya karena kamu tidak berhenti melangkah.

— HANDAKA LUMU

Buku ini menjelaskan secara rinci apa saja yang perlu kamu persiapkan untuk TKA Kuliner: materi yang diuji, strategi menjawab, dan latihan yang terarah.

Belajar lebih jauh di LMS NLS

next-level-study.com/belajar/lms-player.html?course=buku-smkkul

GRATIS · TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN

SMKKUL · Edisi 1 · Gratis untuk pelajar Indonesia · 2026/2027