

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN
SMK N 1 SEWON

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan

Dosen Pembimbing Lapangan: Yuriani, M.Pd



Disusun Oleh:

ISMAYANTI

NIM.13511241046

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2016

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan PPL di SMKN 1 Sewon:

Nama : Ismayanti
NIM : 13511241046
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon, Bantul dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Rincian hasil kegiatan terangkum dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 17 September 2016

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing



Yuriani, M. Pd.

NIP. 19540206 198203 2 001



Purwanti, S.Pd.

NIP. 19741123 200801 2 005

Mengetahui,

Kepala SMK Negeri 1 Sewon

Koordinator PPL Sekolah



Dra. Hj. Sudaryati

NIP. 19600806 199003 2 001



Mujirah, S.Pd.

NIP. 19641010 198902 2 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkah dan karunia-Nya Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat disusun sesuai dengan harapan. Laporan ini dibuat sebagai pertanggungjawaban atas pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon Bantul yang dilaksanakan pada tanggal 15 Juli - 15 September 2016.

Laporan PPL ini dapat terselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulisan menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, MA, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik UNY, yang telah memberi izin pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon.
3. Yuriani, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama pelaksanaan PPL.
4. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
5. Dra. Sri Sudaryanti selaku Koordinator PPL SMK Negeri 1 Sewon yang selalu memberikan bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan PPL.
6. Mujirah, S.Pd, selaku Ketua Program Studi Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
7. Purwanti, S.Pd, selaku guru pembimbing PPL yang telah banyak memberikan bimbingan serta pengarahan dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas.
8. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya.
9. Rekan-rekan PPL UNY 2016 di SMK Negeri 1 Sewon yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
10. Rekan-rekan PPL STIK An-Nur, dan UAD yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
11. Siswa-siswi SMK Negeri 1 Sewon yang telah turut serta membantu terlaksananya PPL.
12. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PPL UNY 2016 di SMK Negeri 1 Sewon.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan PPL ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan ini sangat penulis harapkan dan Laporan PPL ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bantul, 17 September 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	8
BAB II	12
KEGIATAN PPL	12
A. Persiapan	12
B. Pelaksanaan Program PPL	12
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	14
BAB III	16
PENUTUP	16
A. KESIMPULAN	16
B. SARAN	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	

LAPORAN KEGIATAN PPL
SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL

ABSTRAK

Oleh:

Ismayanti

NIM.13511241046

Praktik Pengalamana Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Tujuan diadakannya program PPL adalah untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pengajaran secara nyata yaitu proses pembelajaran di sekolah sehingga mahasiswa dapat mengenal, mempelajari dan menganalisis permasalahan yang ada di sekolah terkait dengan proses belajar mengajar yang diharapkan dapat menjadi landasan awal untuk menjadi tenaga pengajar yang profesional dikemudian hari.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 15 September 2016 di SMK Negeri 1 Sewon. Mata Pelajaran yang diampu adalah Produk Cake kelas XI, Pastry Bakery kelas XI, Kue Indonesia kelas XI, dan Roti, Kue Diet khusus dan Teknik Fusion kelas XII. Praktik mengajar dilakukan sebanyak tujuh kali pertemuan yang terdiri dari empat kali pembelajaran teori dan tiga kali pembelajaran praktik dengan alokasi waktu tiap pertemuan 250 menit untuk mata pelajaran produk cake, pastry & bakery, kue Indonesia dan 360 menit untuk roti, kue diet khusus dan teknik fusion. Mahasiswa mengampu dua kelas yaitu XI Patiseri yang dijadwalkan hari senin, rabu dan sabtu dan XII Patiseri yang dijadwalkan hari kamis sehingga total jam mengajar selama dua bulan adalah 37 jam. Kegiatan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan *Handout* dan *Jobsheet*, pembuatan media pembelajaran, dan pembuatan soal.

Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan selama kurang lebih sembilan minggu di SMK Negeri 1 Sewon berjalan dengan baik. Hambatan dalam pelaksanaan kegiatan dapat digunakan mahasiswa sebagai alat untuk menambah pengalaman sehingga dapat meningkatkan kompetensi profesionalitas di bidang kependidikan. Semoga kerjasama antara pihak sekolah dengan pihak universitas yang telah terjalin dengan baik selama ini dapat ditingkatkan lagi.

Kata Kunci: PPL, SMK Negeri 1 Sewon, Patiseri

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Mata Kuliah PPL mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan, keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

Ppl dilaksanakan dengan sistem blok waktu selama dua bulan, karena pelaksanaan PPL bersamaan dengan KKN maka jumlah jamnya menjadi 240 jam, dengan waktu efektif dalam satu minggu adalah lima hari kerja (senin s/d jumat) dan dalam satu hari kerja memanfaatkan 6 jam. Sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian antara mata pelajaran di sekolah dengan program studi mahasiswa.

A. Analisis Situasi

Analisis situasi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL meliputi kondisi fisik dan non fisik. Analisis situasi dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PPL, yaitu pada bulan Februari 2016. Kegiatan observasi meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses pembelajaran. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut:

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Kawasan ini berjarak 2 km dari jalan raya Bantul dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan bermotor. SMK Negeri 1 Sewon merupakan sekolah kejuruan yang memiliki enam program keahlian yaitu;

- a. Program Keahlian Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
- b. Program Keahlian Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)
- c. Usaha Perjalanan Wisata (UPW)
- d. Program Keahlian Busana Butik
- e. Program Keahlian Kecantikan (Kulit dan Rambut)
- f. Teknik Komunikasi Jaringan (TKJ)

SMK Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No.SK 0191/0/1979 pada tanggal 3 September 1979. Pada awalnya sekolah ini bernama SMKK atau Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga dan berlokasi di Jl. R.A. Kartini, Trienggo, Bantul. Barulah pada tahun 1996, sekolah dan semua proses kegiatan belajar mengajar dipindahkan ke Dusun Pulutan hingga sekarang. Berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMKTA, sekolah ini berubah menjadi SMK Negeri 1 Sewon.

SMK Negeri 1 Sewon merupakan sekolah yang menerapkan program Adiwiyata atau sekolah yang peduli terhadap lingkungan, serta menjadi sekolah rujukan atau sekolah percontohan bagi sekolah lain. Hingga saat ini, SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan yang pesat sehingga sekolah ini semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat dari berbagai daerah. Sekolah ini telah meraih sertifikat ISO 9001:2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV yang artinya akan membawa perubahan yang positif di masa yang akan datang. Berdasarkan SK No. 274/113.2/SMK.01/KP/2012 pada 1 Januari 2012, kondisi sekolah dapat dijelaskan sebagai berikut:

Luas Tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan	: 12.003 m ²
Taman	: 2.000 m ²
Luas Halaman Upacara	: 3.000 m ²
Lain-lain	: 1.002 m ²
Status Tanah	: Hak Milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter profesional, dan berwawasan lingkungan.

b. Misi

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan.
- 2) Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*.
- 3) Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter budaya bangsa.
- 4) Menyiapkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.
- 5) Mewujudkan sekolah bersih, rapi, sehat dan indah yang berwawasan lingkungan.

3. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

Sistem Pendidikan yang berlaku di SMK N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantab dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

oleh karena itu, SMK N 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.

- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan dengan kesesuaian & kecukupan, keluasaan & kedalaman materi, serta revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

a. Tujuan Kurikulum 2013

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejurumannya agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan keterampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri. Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminatan sesuai dengan kemampuan siswa.

Pada program keahlian Tata Boga, mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya.

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Baan Makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah.

b. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII tersaji dalam Tabel X.

Tabel 1. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013 Tata Boga

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1.	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2.	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3.	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4.	Matematika	4	4	4	4	4	4
5.	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6.	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7.	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8.	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9.	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10.	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11.	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Paket Dasar Keahlian							
12.	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13.	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14.	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15.	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16.	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Dasar Keahlian							
1. Jasa Boga							
17.	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
2. Patiseri							
17.	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Produk Pastry dan Bakery	-	-	5	5	6	6
	Produk Cake	-	-	5	5	-	-
	Kue Indonesia	-	-	5	5	-	-
	Roti, Kue diet khusus, dan teknik fusion	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Pastry dan	-	-	-	-	5	5

	Bakery						
	Total jasa Boga	-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 223 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan.
- 2) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri.
- 3) Mampu memilih karir, berkompotensi, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan.
- 4) Memiliki imu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan, yaitu:

- 1) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- 2) Puri Asri Hotel Magelang
- 3) Laras Asri Hotel Salatiga
- 4) Novotel Solo
- 5) The Sunan Hotel Solo
- 6) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- 7) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta

b. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 324 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan.
- 2) Mengetahui tata caa penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri.

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi seperti:

- 1) Mirota Bakery
- 2) Mirota Kampus Group

c. Unit Perjalanan Wisata (UPW)

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK N 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 149 siswa.

d. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 keals secara keseluruhan dengan daya tampung 386 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang: Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan.

Program keahlian ini bekerjasama dengan beberapa instansi, antara lain:

- 1) Dinasty Group
- 2) Anteng Griya Busana
- 3) Butik Delmora
- 4) Rumah Mode Michael

e. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

Program keahlian ini berdaya tampung 175 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompetan dalam bidang:

- 1) Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya.
- 2) Mengerti tata cara dalam memberi perawatan.

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan beberapa institusi, seperti:

- 1) Java Garden Spa
- 2) Jhony Andrean Training Center
- 3) Margaria Group

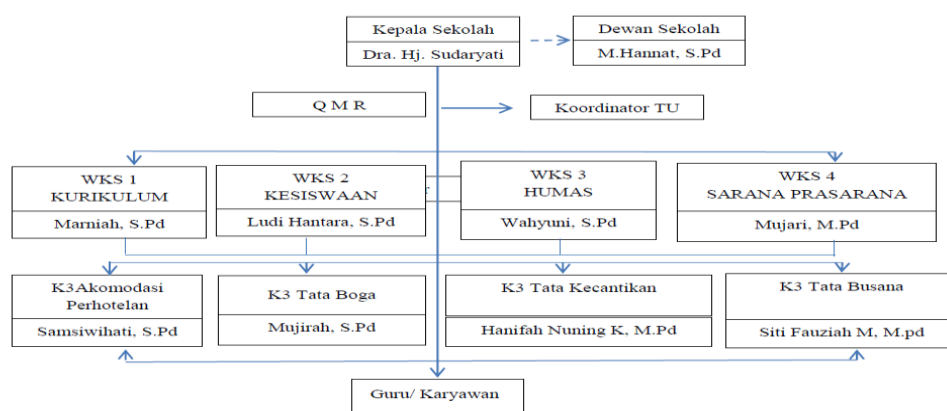
f. Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMKN 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 32 siswa.

6. Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMKN 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil urusan kurikulum, Wakil urusan kesiswaan, Wakil urusan sarana dan prasarana, Wakil urusan hubungan masyarakat, Kepala Jurusan serta guru-guru.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon mencerminkan adanya suatu bentuk kerjasama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas dan tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMKN 1 Sewon adalah sebagai berikut:



7. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik di SMK Negeri 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang meliputi:

a. Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi guru

Status	Jumlah
--------	--------

Pegawai Negeri Sipil (PNS)	75
Guru Tak Tetap (GTT)	26
Guru Tambahan	9
Total Guru	110

b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi Karyawan

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	9
Pegawai Tak Tetap (PTT)	21
Petugas Kebersihan	1
Petugas Taman	1

c. Kondisi Siswa

Siswa merupakan bagian integrasi yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pendidikan dan pengajaran, karena siswa sebagai subyek sekaligus obyek mendalami ilmu-ilmu yang diperlukan sehingga tanpa adanya siswa pendidikan tidak dapat berlangsung. Siswa SMK Negeri 1 Sewon pada tahun pelajaran 2016/2017 berjumlah 1561 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512, Kelas XI 466, Kelas XII 405 anak dengan jumlah total ada 51 kelas. Rincian siswa dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 4. Rincian kondisi siswa

Kelas		L	P	Jumlah
X	AP 1	14	18	32
	AP 2	14	18	32
	AP 3	13	19	32
	AP 4	17	15	32
	UPW 1	6	26	32
	UPW 2	4	28	32
	JB 1	8	24	32
	JB 2	8	24	32
	JB 3	7	25	32
	JB 4	6	26	32
	PTS 1	2	30	32
	TKR	0	32	32
	TKK	0	33	32
	TB 1	0	32	32
	TB 2	0	32	32
	TB 3	0	32	32
	TB 4	0	32	32
	TKJ 1	24	8	32
	TKJ 2	25	7	32
	XI	AP 1	12	19
AP 2		11	20	31
AP 3		10	22	32
UPW 1		6	26	32
UPW 2		7	25	32
JB 1		7	24	31
JB 2		11	21	32
JB 3		10	22	32
PTS 1		3	30	33
TKR		0	31	31
TKK		0	26	26
TB 1		1	30	31
TB 2		0	31	31

	TB 3	0	32	32
	TB 4	0	31	31
	TKJ	20	12	32
XII	AP 1	10	22	32
	AP 2	11	21	32
	AP 3	10	20	30
	UPW 1	7	20	27
	UPW 2	5	23	28
	JB 1	6	26	32
	JB 2	7	25	32
	JB 3	6	25	31
	PTS 1	3	20	23
	TKR	0	30	30
	TKK	0	32	32
	TB 1	0	32	32
	TB 2	0	31	31
	TB 3	0	31	31
	TB 4	0	30	30
	Total			

8. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon yang terletak di dusun Pulutan ini memiliki fasilitas utama pendukung kegiatan belajar mengajar seperti ruang teori dan ruang praktek. Ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif maupun adaptif dilakukan di ruang praktek. Adapun rincian fasilitas yang terdapat di SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut;

- a. SMK N 1 Sewon mempunyai
- b. SMK N 1 Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:
 - Ruang Kepala Sekolah
 - Ruang Guru
 - Ruang TU
 - Ruang UKS
 - Ruang BP
 - Ruang Perpustakaan
 - Ruang Sidang
 - Ruang Instruktur Busana
 - Ruang Kafeteria
 - Gudang Alat Boga
 - Ruang Unit Produksi Boga
 - Kantin
 - Akomodasi Perhotelna
 - Ruang Tata Hidang
 - Ruang Restoran
 - Gudang Restoran
 - Ruang Praktek Busana
 - Gudang Busana
 - Ruang UP Busana
 - Ruang Batik
 - Ruang Bordir
 - Dapur RT
 - Gudang OR
 - Ruang Osis
 - Tower air
 - Aula
 - Sanggar Kecantikan
 - Koperasi
 - Sanggar Busana
 - Enterpreneur collection
 - Mushola
 - Ruang Instruktur Boga
 - Dapur Boga
 - Ruang Tata Rias Kulit
 - Ruang Instruktur Kecantikan
 - Gudang Kecantikan
 - Ruang Tata Rias Rambut
 - Ruang Teori
 - Lab Komputer
 - Lab. Bahasa Inggris
 - Gudang Umum
 - Tempat Sepeda
 - Gardu Jaga
 - Selasar Penghubung
 - Lapangan Parkir
 - Lapangan Upacara
 - Lapangan Tenis
 - Pagar
 - Hotel Training
 - Kamar Mandi/WC

- c. Keadaan Lokasi
SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan perumahan Pendowo Asri, meskipun letaknya ditengah-tengah desa namun sekolah ini dapat dijangkau dengan kendaraan.
- d. Keadaan Gedung
Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. Gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada dibagian barat jalan dulunya digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik namun sekarang hanya difungsikan sebagai gudang busana.
- e. Keadaan Prasarana/Sarana
 - 1) Prasarana/sarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia di lingkungan sekolah. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya bersih dan terawat.
 - 2) Prasarana/sarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.
- f. Keadaan Personalia
 - 1) SMK N 1 Sewon memiliki tenaga pendidik berjumlah 136 orang.
 - 2) Karyawan berjumlah 34 orang.
- g. Keadaan fisik lain (penunjang)
 - 1) Tempat parkir sudah tersedia, dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.
 - 2) fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak disebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushola seperti mukena, Al-quran, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar dan sebagainya sudah lengkap.
 - 3) Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya food center.
 - 4) Pos satpam sudah tersedia dan dalam kondisi baik.
 - 5) Koperasi sekaligus fotocopy tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.
- h. Penataan ruang kerja
Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, dan juga letak dari perabotan/alat kerja kantor.
 - 1) Ruang kelas teori yang ada disebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliranlistrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.
 - 2) Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan, dan siswa.
 - 3) Warna di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan, dan siswa.
 - 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan didukung perangkat sekolah lain untuk menjalankan tugas masing-masing. Namun untuk ruang guru kurang luas, mengingat pengajar di SMK Negeri 1 Sewon cukup banyak.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian Masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PPL yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 hingga 15 September 2016. Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Agenda pelaksanaan PPL UNY di SMK N 1 Sewon

No.	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	29 Februari 2016	SMK N 1 Sewon
2.	Penyerahan Mahasiswa PPL		SMK N 1 Sewon
3.	Pembekalan	20 Juni 2016	
4.	Penerjunan	29 Februari 2016	SMK N 1 Sewon
5.	Praktik PPL	15 Juli 2016 -15 September 2016	SMK N 1 Sewon
6.	Penyelesaian Laporan	15 September – 22 September 2016	
7.	Penarikan Mahasiswa	15 September 2016	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu kegiatan *micro teaching* sampai penerjunan di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, disinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar kelas yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 29 Februari 2016 berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

c. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus, RPP dan perangkat pembelajaran lainnya yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika akan mengajar di kelas.

d. Pembuatan perangkat pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

e. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

f. Pelaksanaan Praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 7 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XI Patiseri dan XII Patiseri. Praktik mengajar ini dilaksanakan mulai tanggal 25 Juli 2016 hingga 18 Agustus 2016. Materi yang diajarkan yaitu mengenai Produk Cake, Pastry & Bakery, Kue Indonesia, Roti, Kue Diet dan Teknik Fusion.

g. Evaluasi mengajar

Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal evaluasi kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu, guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.

h. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak pelaksanaan PPL hingga 2 minggu setelah penarikan PPL atau batas waktu penyerahan laporan.

i. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai. Penarikan dilakukan pada tanggal 15 September 2016. Kegiatan Penarikan KKN-PPL dilaksanakan di balai rama shinta SMK Negeri 1 Sewon.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Persiapan PPL

Sebelum melakukan Praktik mengajar di kelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing bertujuan untuk mengetahui materi apa yang harus disampaikan pada saat proses pembelajaran di kelas, dan untuk mengetahui kelengkapan apa saja yang harus dibuat pada saat akan melakukan kegiatan pembelajaran seperti pembuatan RPP, handout, jobsheet, kisi-kisi soal, rubrik penilaian dan media pembelajaran. Konsultasi dengan guru pembimbing juga digunakan sebagai ajang bertukar pikiran dan pengalaman dalam hal mengajar.

2. Persiapan Materi Pembelajaran

Persiapan Materi Pembelajaran dilakukan dengan cara mencari materi yang akan digunakan dalam proses pembelajaran baik lewat media tertulis seperti buku terkait, maupun media elektronik seperti internet.

3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan Perangkat Pembelajaran dilakukan dengan cara yang pertama pembuatan Silabus kemudian RPP dan kelengkapannya seperti handout, jobsheet, rubrik penilaian, kisi-kisi soal, kkm.

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah silabus dan RPP beserta kelengkapannya selesai disusun, maka mahasiswa praktikan melakukan bimbingan dengan guru pembimbing mengenai silabus dan RPP beserta kelengkapannya untuk mengetahui kesesuaiannya dengan materi yang akan diajarkan. Silabus dan RPP beserta kelengkapannya yang telah dikonsultasikan pada guru pembimbing harus dilakukan revisi sesuai dengan ketentuan/revisi dari guru pembimbing.

5. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode, ceramah, diskusi, dan tanya jawab. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang akan disampaikan. Media yang digunakan antara lain Handout terkait, jobsheet terkait, LCD, Proyektor, Laptop, dan Media asli.

B. Pelaksanaan Program PPL

Dalam melakukan pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama praktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan jadwal yang ditentukan guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XI Patiseri dan XII Patiseri.

Pelaksanaan praktik mengajar ini dibagi dalam beberapa bagian yaitu:

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Pada praktikum ini mahasiswa didampingi oleh guru pembimbing yang bertujuan agar mahasiswa mengetahui kekurangan yang harus dikurangi dan kelebihan yang harus ditonjolkan pada saat melakukan proses pembelajaran di kelas. Praktik mengajar terbimbing dilakukan pada awal mahasiswa praktikan melakukan pertemuan pertama di kelas.

2. Praktik Mengajar Mandiri

Setelah mahasiswa melakukan praktik mengajar terbimbing, mahasiswa melakukan praktik mengajar mandiri. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 18 Juli – 15 September 2016. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 6. Jadwal mengajar

Minggu ke-	Hari/Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas	Jam Pelajaran	Jumlah Jam
II	Senin, 25 Juli 2016	Pastry & Bakery	XI Patiseri	5,6,7,8,9,	5
	Kamis, 28 Juli 2016	Roti, Kue Diet & Teknik Fusion	XII Patiseri	1,2,3,4,5,6,7,8	8
	Sabtu, 30 Juli 2016	Produk Cake	XI Patiseri	5,6,7,8,9	5
Jumlah jam per-minggu					18
III	Rabu, 3 Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Patiseri	5,6,7,8,9	5
Jumlah jam per-minggu					5
IV	Rabu, 10 Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Patiseri	5,6,7,8,9	5
	Sabtu, 13 Agustus 2016	Produk Cake	XI Patiseri	5,6,7,8,9	5
Jumlah jam per-minggu					10
V	Kamis, 18 Agustus 2016	Roti, Kue Diet & Teknik Fusion	XII Patiseri	1,2,3,4,5,6,7,8	8
Jumlah jam per-minggu					8
JUMLAH JAM KESELURUHAN					41

Proses Pembelajaran:

1. Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, membersihkan sekitar, presensi siswa, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan memberikan pre tes yang bertujuan untuk membuka wawasan siswa mengenai materi yang akan diajarkan. Setelah kegiatan apersepsi selesai, dilanjutkan dengan penyampaian gambaran materi yang akan disampaikan.

2. Penyajian Materi

Penyajian materi dilakukan dengan menggunakan media power point yang berisi mengenai materi dan video yang berhubungan dengan materi yang diajarkan untuk mata pelajaran teori dan dengan media nyata untuk mata pelajaran praktek.

3. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain metode ceramah, diskusi dan tanya jawab.

4. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain diskusi kelompok dan tanya jawab.

5. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan dalam praktik pembelajaran adalah bahasa Indonesia.

6. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, 5 x 45 menit pada setiap pertemuan 10 menit awal digunakan untuk pembukaan, 170 menit untuk praktik dan 45 menit terakhir digunakan untuk menyimpulkan pembelajaran.

7. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, mahasiswa PPL berusaha untuk tidak monoton duduk di meja saja, melainkan juga berdiri dan berjalan berkeliling kelas apabila ada siswa yang kesulitan dalam proses diskusi dan mengerjakan praktik.

8. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi siswa yaitu dengan cara menceritakan pengalaman nyata yang dapat memberikan gambaran positif dan membangkitkan semangat untuk bekerja keras dan giat belajar.

9. Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan adalah dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan pada semua siswa untuk berperan aktif menjawab pertanyaan, jika tidak ada barulah praktikan menunjuk salah satu siswa untuk menjawab pertanyaan.

10. Teknik Penguasaan Kelas

Teknik penguasaan kelas yang digunakan agar kelas tetap kondusif adalah dengan cara mencuri perhatian dengan menyapa dan menegur siswa yang membuat forum sendiri ketika proses pembelajaran berlangsung di dalam kelas.

11. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu LCD, Laptop, media nyata, dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

12. Bentuk dan Cara Evaluasi

Evaluasi yang digunakan selama praktik mengajar terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung, serta dengan cara mengamati aspek afektif siswa menggunakan instrumen lembar pengamatan. Evaluasi hasil dilakukan dengan ulangan harian.

13. Menutup Pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan yang dilakukan siswa terlebih dahulu, kemudian dilengkapi oleh guru. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan pesan-pesan motivasi kepada siswa agar tetap giat belajar, dan diakhiri dengan salam.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon berjalan dengan baik. Mahasiswa dapat memperoleh gambaran nyata mengenai suasana dan kondisi belajar mengajar dimana mahasiswa benar-benar dihadapkan pada situasi nyata sebagai pengajar beserta permasalahan-permasalahan yang timbul di

dalam kelas saat proses belajar mengajar sehingga secara tidak langsung dituntut untuk dapat mencari solusi penyelesaiannya.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat diketahui mengenai beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui mengenai hal-hal yang bersangkutan dengan kegiatan belajar mengajar.
- b. Mahasiswa dapat mengetahui bagaimana cara penyusunan kelengkapan sebelum melaksanakan proses belajar mengajar seperti penyusunan Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) beserta kelengkapannya dengan baik dan benar.
- c. Mahasiswa dapat mengetahui bagaimana cara mengajar yang baik meliputi pengelolaan kelas, manajemen waktu, komunikasi yang baik antar guru dan siswa, pemberian instruksi tugas, pemanfaatan media pembelajaran, penggunaan metode pembelajaran yang variatif dan evaluasi hasil belajar siswa.

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL

Dalam pelaksanaan PPL terdapat berbagai hambatan. Berbagai hambatan yang ditemui antara lain:

- 1) Terdapat beberapa siswa yang ramai sendiri sehingga mengganggu siswa lainnya.
- 2) Terdapat siswa yang apatis/ acuh tak acuh terhadap instruksi yang diberikan sehingga kegiatan pembelajaran menjadi kurang kondusif.
- 3) Pada saat pembelajaran praktik, terdapat siswa yang kurang tanggap dalam berkemas setelah melakukan praktik.

b. Usaha Mengatasi

- 1) Mencuri perhatian siswa dengan menyapa dan menegur siswa yang membuat forum sendiri ketika proses pembelajaran berlangsung di dalam kelas sehingga terjadi hubungan aktif dalam penciptaan suasana belajar yang kondusif antara pendidik dan peserta didik.
- 2) Menggunakan metode pembelajaran kooperatif learning dan disisipi dengan game agar siswa tertarik dan antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- 3) Mengingatkan siswa secara aktif untuk mengerjakan tanggungjawab masing-masing dalam kegiatan berkemas sehingga praktek dapat selesai tepat waktu.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan banyak manfaat bagi mahasiswa seperti menambah pengalaman dan wawasan meliputi tugas-tugas tenaga kependidikan, pelaksanaan pendidikan di sekolah, dan kegiatan-kegiatan penunjang proses pembelajaran di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan gambaran nyata kepada mahasiswa sehingga mahasiswa dapat mengetahui mengenai berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran di sekolah.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan pengalaman bagi mahasiswa untuk dapat mempraktikkan pengetahuan yang sudah didapatkan dibangku perkuliahan yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar di kelas secara nyata.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
 - a. Menjaga hubungan baik dengan Universitas Negeri Yogyakarta dalam hal PPL maupun dalam hal yang lainnya.
 - b. Menjaga komunikasi yang baik dengan mahasiswa PPL sehingga tercipta hubungan yang nyaman sehingga terjalin suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Pada saat observasi hendaknya dilakukan secara maksimal sehingga paham apa yang akan dilakukan saat sudah diterjunkan untuk melakukan PPL
 - b. Pada saat praktik mengajar hendaknya mahasiswa benar-benar mengetahui materi yang akan diajarkan kepada siswa dan mengetahui perangkat yang harus disiapkan sebelum melakukan praktik mengajar yang meliputi penyusunan rpp, penyusunan materi, pembuatan media pembelajaran, dan pembuatan soal-soal.
 - c. Melakukan bimbingan maupun konsultasi dengan DPL (Dosen Pembimbing Lapangan) jika menemui permasalahan sehingga dapat dicarikan solusi sebelum permasalahan menjadi melebar dan membesar.
 - d. Menjaga komunikasi yang baik dengan guru pembimbing dan warga sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

TIM LPPMP.2015. Panduan PPL/Magang III Universitas Negeri Yogyakarta 2015.
UNY PRESS: Yogyakarta

TIM LPPMP. 2015. Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta
2015. UNY PRESS: Yogyakarta

TIM LPPMP. 2015. Materi Pembekalan PPL. UNY Press: Yogyakarta.

LAMPIRAN

FOTO DOKUMENTASI PPL

Kelas XII Patiseri mata pelajaran Teori Roti, Kue Diet khusus dan Teknik Fusion



Kelas XI Patiseri mata pelajaran Teori Pastry and Bakry “sugar dough”



Kelas XI Patiseri saat melakukan diskusi pada mata pelajaran teori Kue Indonesia dari beras



Kelas XI Patiseri mata pelajaran Praktik Produk Cake Sponge Cake



Kelas XI Patiseri mata pelajaran Praktik Kue Indonesia dari Beras



Kelas XI Patiseri mata pelajaran Praktik Produk Cake Brownies Sponge Cake



Kelas XII Patiseri mata pelajaran praktik Banana Bread Low Fat saat presentasi produk (kiri) praktik pembuatan Banana Bread Low Fat (kanan)





MATRIK PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
TAHUN AJARAN 2016/2017
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA



Certificate No: QSC 00592

NOMOR LOKASI : -
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN Negeri 1 Sewon
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon
Bantul, Yogyakarta

NAMA : Ismayanti
NIM : 13511241046
FAK/PRODI : FT / Pendidikan Teknik Boga

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu								Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
A. Kegiatan Individu										
1	Sosialisasi Program Kerja di Sekolah	4								4
2	Konsultasi dengan Dosen Pembimbing									
3	Konsultasi dengan Guru Pembimbing		1	3	1	1	2	2		10
4	Pembuatan RPP	8	18	18	10	7	2	5		68
5	Pembuatan Media Pembelajaran		7	7	11	5	3			33
6	Pembuatan Lembar Kerja Siswa	4	4	4	4					16
7	Pengoreksian LKS/ Kuis		1	1	1	1				
8	Praktik Mengajar									
	1. Persiapan	8	18	18	10	1	2	3		60
	2. Pelaksanaan		12	10	5	10	13	5		45
	3. Evaluasi		1	1	1	1	1	1		6
9	Pembuatan Presensi Siswa									
10	Diskusi dengan Teman Satu Jurusan	2	2	2	2	2	3	2		15
11	Rekap Data Siswa						3			3
12	Rekap Nilai Siswa						3			3

D. Kegiatan Insidental										
TOTAL JAM										362.5

Bantul, 18 Juli 2016

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Yuriani, M.Pd.
NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing

Purwanti, S.Pd.
NIP. 19741123 200801 2 005

Mahasiswa

Ismayanti
NIM. 13511241046



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN ...2016/2017

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK NEGERI 1 SEWON
 Alamat Sekolah : RULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL Fax / Telp. Sekolah :
 Nama DPL PPL : YURIANI, M.Pd.
 Prodi / Fakultas DPL PPL : PENDIDIKAN TEKNIK BUSANA / TEKNIK
 Jumlah Mahasiswa PPL : 7 MAHASISWA

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	29 Februari 2016	16	Penerjunan mahasiswa PPL	Terlaksana lancar	
2	2 Agustus 2016	16	Monitoring pelaksanaan PPL	Terlaksana	
3	29 Agustus 2016	16	Bimbingan materi dan catatan harian PPL	Terlaksana	
4	15 September 2016	16	Penarikan mahasiswa PPL	Terlaksana	

PERHATIAN :

- ☐ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☐ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☐ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



BANTUL 15 SEPTEMBER 2016

Mhs PPL Prodi BUSANA

Hermawan A.M.S

NIM 15 513 247 006



LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON

No. FRM/LPPMP/ 518

Revisi : 00

Tgl. : 18 Juli 2016

Hal

SEMESTER GASAL/GENAP/KHUSUS^{*)}
TAHUN 2016/ 2017

Nomor Lokasi :

Nama Mahasiswa : Ismayanti

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 1 Sewon

No. Mahasiswa : 13511241046

Alamat Sekolah/ Lembaga : Pulutan, Pendowoharjo,
Sewon, Bantul

Fakultas/ Prodi : Pend. Teknik Boga

No.	Hari, Tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
1.	Senin, 18 Juli 2016	07.15 – 08.30 wib	Upacara bendera	Upacara bendera dalam rangka penyambutan murid baru tahun ajar 2016/2017 diikuti oleh siswa/i kelas X, XI, XII, orang tua murid kelas X. guru dan staff serta mahasiswa ppl uny dengan kidmat.	
		09.30 – 10.45 wib	Bimbingan pengarahannya rpp, silabus dan perangkat administrasi guru	Diberi gambaran mengenai perangkat dan materi yang akan diampu dalam mengajar oleh guru pembimbing lapangan	
2.	Selasa, 19 Juli 2016	09.00 – 11.00 wib	Mencari materi produk sugar dough di Perpustakaan smkn 1 sewon	Mencari pengertian dan jenis dari produk sugar dough	
3.	Rabu, 20 Juli 2016	06.45 - 11.00 wib 11.00 –	Jaga Piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan	

		12.00 wib		menyampaikan tugas.	
			Observasi kelas XI Pts saat pelajaran Pastry & Bakry	Melihat tata cara guru pembimbing lapangan dalam melakukan proses pembelajaran di kelas XI Pts	
		20.00 – 24.00 wib	Menyiapkan Silabus & RPP mapel Pastry & Bakry	Menyiapkan silabus yang disesuaikan adiwiyata dan menyusun RPP dengan materi Sugar Dough	
4.	Kamis, 21 Juli 2016	06.30 – 7.15 wib	Senyum, Sapa, Salam	Dilakukan di pintu gerbang masuk dengan cara memberi senyum, sapa, salam pada murid yang datang oleh guru piket, mahasiswa ppl uny, stik an-nur, dan uad dengan tulus ikhlas	
		07.15 – 9.00 wib	Menyusun Rpp	Melengkapi RPP Pastry & Bakry dengan materi Sugar Dough	
		09.00 – 13.00 wib	Mencari materi & video	Mencari materi dan video mengenai Sugar Dough untuk keperluan mengajar Pastry Bakry di Perpustakaan FT UNY.	
		22.00 – 01.00 wib	Menyusun Rpp	Melengkapi RPP Pastry Bakry dengan materi Sugar Dough	
5.	Jumat, 22 Juli 2016	08.00 – 09.00 wib	Bimbingan Rpp	Melakukan bimbingan Rpp dengan guru pembimbing lapangan	
		09.30 – 11.00 wib	Mencari materi di Perpustakaan	Mencari tambahan materi mengenai sugar dough	
6.	Sabtu, 23 Juli 2016	00.00 – 06.35 wib	Menyusun silabus, rpp, & handout	Merevisi silabus, rpp dan menyusun handout sugar dough	
7.	Minggu, 24 Juli 2016	19.00 – 21.15 wib	Merevisi rpp & handout sugar dough	Merevisi rpp dan handout sugar dough yang sudah dikonsultasikan pada guru pembimbing lapangan	

		21.30 – 11.45 wib	Membuat power point sugar dough	Menyusun materi yang akan digunakan sebagai bahan ajar yaitu sugar dough dengan media power point	
8.	Senin, 25 Juli 2016	07.00 – 08.30 wib	Upacara bendera	Upacara bendera diikuti oleh siswa/i kelas X, XI, XII, guru dan staff serta mahasiswa ppl uny dengan kidmat.	
		08.30 – 10.55 wib	Mempersiapkan perlengkapan untuk mengajar	Mengeprint soal, dan mengedit power point sebagai bahan ajar sugar dough	
		10.55 – 14.15 wib	Mengajar pastry bakry	Mengajar kelas XI Patiseri dengan bahan ajar sugar dough. Saat pembelajaran diadakan pre test, diskusi, presentasi dan post test secara tertulis.	
9.	Selasa, 26 Juli 2016	12.30 – 13.00 wib	Menyerahkan revisi Rpp	Menyerahkan Rpp yang sudah di revisi oleh guru pembimbing lapangan setelah melakukan proses pembelajara pastry & bakry	
		18.00 – 04.00 wib	Menyusun rpp, dan handout	Menyusun rpp dan materi handout untuk bahan ajar kue, roti diet & teknik fusion	
10.	Rabu, 27 Juli 2016	07.00 – 11.45 wib	Jaga piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
		12.30 – 13.00 wib	Menyerahkan revisian Rpp	Menyerahkan revisi rpp kue, roti diet & teknik fusion yang sudah dikonsultasikan pada guru pembimbing lapangan	
11.	Kamis, 28 Juli 2016	08.30 – 14.30 wib	Mengajar mata pelajaran kue, roti diet & teknik fusion	Mengajar kelas XII PTS untuk mapel kue, roti diet & teknik fusion dengan materi Hidangan diet khusus, bahan pangan untuk diet, AKG & DKBM	

12.	Jumat, 29 Juli 2016	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp
		08.00 – 10.00 wib	Mengedit handout produk cake	Mengedit susunan handout produk cake dengan materi pengertian, fungsi, karakteristik cake, gateaux, dan torten
		14.00 – 15.00 wib	Bimbingan Rpp & Handout produk cake	Mengkonsultasikan rpp dan handout dengan materi produk cake, gateaux, dan torten pada guru pembimbing lapangan
		18.00 – 00.00 wib	<ul style="list-style-type: none"> • Mengerjakan revisian rpp & handout • Menyusun ppt 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengerjakan revisian rpp & handout produk cake yang sudah dikonsultasikan • Menyusun power point produk cake, gateaux dan torten sebagai bahan ajar produk cake
13.	Sabtu, 30 Juli 2016	10.10 – 02.15 wib	Mengajar mata pelajaran produk cake	Mengajar kelas XI Pts dengan materi produk cake, gateaux dan torten. Proses pembelajaran dibuka dengan pre test untuk membuka wawasan siswa, kemudian penyampaian materi yang dilanjut diskusi, presentasi dan post test
14.	Senin, 1 Agustus 2016	08.00 – 10.00 wib	Menyusun rpp mata pelajaran kue Indonesia	Menyusun rpp praktik dan teori untuk mata pelajaran kue Indonesia dengan bahan ajar kue indonesia dari beras berupa arem arem kuning dan buras sebagai materi praktek
		19.00 – 21.30 wib	Menyusun handout dan jobsheet Kue Indonesia	Menyusun handout mengenai kue Indonesia dari beras dan penanganannya serta menyusun jobsheet langkah kerja pembuatan arem arem kuning

				dan buras	
15.	Selasa, Agustus 2016	2	08.00 – 10.15 wib	Bimbingan rpp, handout & jobsheet	Melakukan bimbingan rpp praktik & teori, handout serta jobsheet kue Indonesia dengan guru pembimbing lapangan
			10.15 – 14.00 wib	Mengerjakan revisian rpp, handout, kue jobsheet Indonesai	Mengerjakan revisian rpp praktik & teori. Menambahkan materi mengenai karakteristik kue dari beras dan mengubah materi praktik menjadi lontong, ketupat dan buras
			18.30 – 21.15 wib	Menyiapkan bahan untuk mengajar kue Indonesia	Menyusun soal tebak kata, power point, dan mengerjakan revisian rpp teori dan handout yang telah dikonsultasikan oleh guru pembimbing lapangan
16.	Rabu, Agustus 2016	3	10.10 – 14.00 wib	Mengajar mapel Kue Indonesia	Mengajar kelas XI Pts pada mapel kue Indonesia dengan materi ajar kue dari beras, karakteristik, pengolahan dan cara penyimpanannya. Dibuka dengan pre test, penyampaian materi lewat ppt, permainan tebak kata, diskusi, presentasi dan ditutup dengan post tes.
17.	Kamis, Agustus 2016	4	07.30- 10.00 wib	Membuat rpp praktik produk cake	Membuat rpp untuk praktik produk cake dan menyusun jobsheet dengan materi sponge cake
18.	Jumat, Agustus 2016	5	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp
			08.00 – 09.00 wib	Bimbingan Jobsheet	Mengkonsultasikan resep sponge cake sebagai bahan praktik produk cake

19.	Sabtu, Agustus 2016	6	08.30 – 13.30 wib	Mendampingi guru mengajar	Mendampingi guru dalam praktik produk cake dengan materi praktik white sponge cake & chocolate sponge cake	
20.	Senin, Agustus 2015	8	07.15 – 08.30 wib	Upacara bendera	Upacara bendera diikuti oleh siswa/i kelas X, XI, XII, guru dan staff serta mahasiswa ppl uny dengan kidmat.	
			10.30 – 11.00 wib	Bimbingan rpp praktik	Melakukan bimbingan rpp praktik dan jobsheet kue Indonesia berupa resep lontong, ketupat dan buras sebagai materi yang akan dipraktikan	
21.	Selasa, Agustus 2016	9	07.00 – 11.00 wib	Jaga piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
22.	Rabu, Agustus 2016	10	06.00 – 09.15 wib	Menyiapkan media pembelajaran	Mencari lontong dan membuat buras sebagai media asli dalam pembelajaran praktik pembuatan lontong, dan buras	
			10.10 – 14.30 wib	Mengajar praktik Kue Indonesia	Mengajar praktik kelas XI Pts dalam pembuatan lontong, dan buras sebagai kue Indonesia berbahan dasar beras	
23.	Kamis, Agustus 2016	11	12.00 - 12.30 wib	Konsultasi resep	Mengkonsultasikan resep kue broewnies untuk materi praktik produk cake	
24.	Jumat, Agustus 2016	12	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp	
			09.00 – 11.30 wib	Menyusun perangkat untuk mengajar praktik	Melengkapi kelengkapan rpp praktik dan jobsheet dengan materi pembuatan brownies	


			produk cake		
		14.00 – 16.30 wib	Membuat media untuk praktik brownies	Membuat produk brownies sebagai contoh media asli dalam pembelajaran praktik produk cake “pembuatan kue Brownies”	
25.	Sabtu, 13 Agustus 2016	10.10 – 14.00 wib	Mengajar praktik produk cake	Mengajar kelas XI Pts pada mapel praktik produk cake berupa pembuatan brownies	
26.	Senin, 15 Agustus 2016	08.00 – 08.20 wib	Bimbingan resep	Melakukan bimbingan resep banana bread sebagai produk cake untuk diet rendah lemak	
27.	Selasa, 16 Agustus 2016	07.00 – 11.00 wib	Jaga piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
		11.00 – 12.00 wib	Bimbingan rpp praktik	Melakukan bimbingan rpp praktik untuk mengajar praktik mata pelajaran praktik kue, roti diet & diet fusion	
28.	Rabu, 17 Agustus 2016	07.00 – 09.00 wib	Upacara bendera	Mengikuti upacara bendera dalam rangka peringatan hari kemerdekaan Indonesia diikuti oleh siswa/i kelas X, XI, XII, guru dan staff serta mahasiswa ppl uny, stik an-nur dan uad dengan kidmat.	
29.	Kamis, 18 Agustus 2016	07.00 – 12.30 wib	Mengajar Praktik	Mengajar praktik kelas XII Pts pada mapel praktik kue, roti diet & teknik fusion dengan materi praktik banana bread low fat	
30.	Jumat, 19 Agustus 2016	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp	

31.	Sabtu, 20 Agustus 2016	16.00 - 21.00 wib	Melengkapi administrasi guru	Melengkapi kelengkapan rpp, menganalisis butir soal dan membuat kelompok atas dan bawah pada mapel Kue Indonesia	
32.	Senin, 22 Agustus	07.00 - 08.00 wib	Upacara bendera	Upacara bendera diikuti oleh siswa/i kelas X, XI, XII, guru dan staff serta mahasiswa ppl uny, stik an-nur dan uad dengan kidmat.	
		08.30 - 09.00 wib	Menyerahkan kelengkapan administarsi guru	Menyerahkan kelengkapan perangkat penilaian kue Indonesia dan kelengkapan rpp	
33.	Selasa, 23 Agustus 2016	07.30 - 07.45 wib	Menyerahkan kelengkapan administrasi guru	Menyerahkan analisis butir soal dan penentuan kelas atas dan bawah pada ulangan produk cake kelas XI Pts	
34.	Kamis, 25 Agustus 2016	06.00 - 07.15 wib	Melaporkan rekapitulasi nilai	Melaporkan perolehan nilai ulangan, praktik 1, & 2 produk cake kelas XI Pts pada guru pembimbing lapangan	

No.	Hari, Tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
35.	Jumat, 26 Agustus 2016	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp	
36.	Senin, 29 Agustus 2016	07.00 – 08.00 wib	Upacara bendera	Upacara bendera diikuti oleh siswa/i kelas X, XI, XII, guru dan staff serta mahasiswa ppl uny, stik an-nur dan uad dengan kidmat.	
37.	Selasa, 30 Agustus 2016	07.00 – 11.00 wib	Jaga piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
38.	Rabu, 31 Agustus 2016	07.00 – 11.00 wib	Jaga piket	Menggantikan tugas piket teman yang sedang sakit seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
39.	Kamis, 1 September 2016	8.00 – 9.45 wib	Mengerjakan revisan RPP	Mengerjakan revisan RPP yang disinkronisasi kedalam program adiwiyata dan kelengkapannya	
40.	Jumat, 2 September 2016	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp	
41.	Senin 5 September	07.00 –	Upacara	Upacara bendera diikuti oleh siswa/i	

	2016	08.00 wib	bendera	kelas X, XI, XII, guru dan staff serta mahasiswa ppl uny, stik an-nur dan uad dengan kidmat.	
42.	Selasa, 6 September 2016	07.00 – 11.00 wib	Jaga piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
43.	Rabu, 7 September 2016	8.00 – 9.45 wib	Mengerjakan revisan RPP	Mengerjakan revisian RPP yang disinkronisasi kedalam program adiwiyata dan kelengkapannya	
44.	Kamis, 8 September 2016	8.00 – 11.30 wib	Mengerjakan revisian RPP	Melanjutkan mengerjakan kekurangan kelengkapan revisian RPP yang disinkronisasi ke dalam program adiwiyata	
45.	Jumat, 9 September 2016	07.00 – 08.00 wib	Adiwiyata	Membersihkan dan merawat lingkungan Smkn 1 sewon seperti mencabuti rumput, memetik daun kering, mengemburkan tanah, menyapu basecamp	
		08.00 – 08.15 wib	Menyerahkan kelengkapan RPP	Menyerahkan kelengkapan RPP berupa tujuh revisian RPP Adiwiyata dan kelengkapannya seperti handout, jobsheet, kisi-kisi soal, rubrik penilaian	
		8.20 – 9.45 wib	Membantu menyelesaikan media pembelajaran	Membantu menyelesaikan media pembelajaran busana berupa membuat pola dengan kertas karbon sebanyak 72 lembar	

46.	Selasa, 13 September 2016	07.00 – 11.00 wib	Jaga piket	Menjalankan tugas piket seperti mencatat daftar keluar dan masuk siswa smkn 1 yk, mengantarkan tamu, dan menyampaikan tugas.	
48.	Kamis, 15 September 2016	08.00 – 11.00 wib	Penarikan PPL UNY	Mahasiswa PPL UNY 2016 melakukan prosedur penarikan di balai rama shinta smkn 1 sewon yang dihadiri oleh mahasiswa PPL, DPL, kepala Sekolah SMKN 1 Sewon, Koordinator PPL SMKN 1 Sewon dan guru pembimbing masing-masing mahasiswa berjalan dengan baik dan diakhiri dengan pemberian kenang-kenangan.	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

SILABUS


NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN : Patiseri
MATA PELAJARAN : Pastry & Bakery
KELAS/ SEMESTER : XI / 1
KOMPETENSI INTI :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung


KODE KOMPETENSI:

DURASI PEMBELAJARAN : 5 x 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan	<ul style="list-style-type: none"> Kue dari <i>Sugar dough</i> Pembuatan Kue <i>Sugar dough</i> dari bahan lokal 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari <i>sugar dough</i> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan 	<p>Observasi</p> <p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik produk pastry Alat praktik bahan produk pastry Referensi /

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	00
		Halaman	2dari2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

<p>menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p>		<p>tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari <i>sugar dough</i>, dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari <i>sugar dough</i></p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat kue <i>sugar dough</i> dari bahan lokal mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kue <i>sugar dough</i> dari bahan lokal</p>	<p>bahan ajar terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> Internet Lembar tugas
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p>				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	00
		Halaman	3dari2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

<p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik <p>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari <i>sugar dough</i></p>			
<p>3.8 <i>Menganalisis kue dari sugar dough</i></p>					
<p>4.8 <i>Membuat kue dari sugar dough</i></p>					

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Kepala Sekolah

Dra. Hj. Sudaryati
NIP.19640810 198903 2 015

Bantul,

Guru Mata Pelajaran

Ismayanti
NIM.13511241046

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sekolah : SMKN 1 Sewon

Mata Pelajaran: Pastry & Bakery

Kelas/Semester: XI patiseri/1

Materi Pokok : Sugar Dough

Alokasi waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery berupa *sugar dough*
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

**RENCANA
PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

Status Revisi

02

Halaman

2 dari 2

Tanggal Terbit

2 juni 2016

ilmiah.

4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.


5. Menganalisis kue dari *sugar dough* dan penggunaan bahan lokal (ubi ungu).

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.3	Menganalisis kue dari <i>sugar dough</i> dan penggunaan bahan lokal (ubi ungu)	<p>3.3.1. Memahami pengertian <i>sugar dough</i></p> <p>3.3.2. Memahami fungsi <i>sugar dough</i> dalam produk pastry&bakery</p> <p>3.3.3. Memahami macam-macam produk <i>sugar dough</i></p> <p>3.3.4. Memahami karakteristik <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.5. Memahami alat yang digunakan dalam pengolahan <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.6. Memahami cara membuat <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.7. Memahami perubahan fisik dan kimia saat pengolahan <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.8. Memahami kriteria hasil produk <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.9. Mengidentifikasi penyebab kegagalan pembuatan produk <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.10. Memahami cara penyimpanan produk <i>Sugar dough</i></p> <p>3.3.11. Menelaah Hubungan antara komposisi bahan pangan lokal (ubi ungu) dengan karakteristik hasil produk</p>

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan materi melalui power point mengenai produk *sugar dough*, peserta didik akan dapat mengetahui pengertian, fungsi, karakteristik, macam-macam, karakteristik, penyebab kegagalan dalam pembuatan produk *sugar dough*.
2. Disajikan gambar berbagai peralatan yang digunakan dalam pembuatan *sugar dough*,

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

peserta didik akan dapat menganalisis peralatan yang digunakan dalam pembuatan *sugar dough*.


3. Disediakan berbagai jenis video pembuatan *sugar dough*, peserta didik akan dapat menganalisis metode pembuatan *sugar dough* dengan baik.
4. Melalui diskusi kelompok, peserta didik akan dapat bekerjasama menganalisis cara penyimpanan dan pengaruh komposisi bahan pangan lokal (ubi ungu) dengan karakteristik hasil produk

E. Materi Pembelajaran


1. Pengertian *sugar dough*
2. Fungsi *sugar dough* dalam produk pastry&bakery
3. Macam-macam produk *sugar dough*
4. Karakteristik *Sugar dough*
5. Alat yang digunakan dalam pengolahan *Sugar dough*
6. Cara membuat *Sugar dough*
7. Perubahan fisik dan kimia saat pengolahan *Sugar dough*
8. Kriteria hasil produk *Sugar dough*
9. Kegagalan pembuatan produk *Sugar dough*
10. Cara penyimpanan produk *Sugar dough*
11. Hubungan antara komposisi bahan pangan lokal (ubi ungu) dengan karakteristik hasil produk

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan instruksi untuk membersihkan ruang kelas ➤ Memberi salam ➤ Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan & kenyamanan) ➤ Berdoa 	30 menit

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Memeriksa kehadiran siswa ➤ Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan dipelajari ➤ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai ➤ Membagikan handout 	
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menampilkan materi melalui proyektor <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi ➤ Guru mengajak siswa untuk menganalisis pernyataan mengenai materi yang dipresentasikan <p>Penugasan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru membagi kelompok serta menjelaskan teknik pelaksanaan diskusi mengenai kue dari <i>sugar dough</i> berbahan pangan lokal 	<p>75 menit</p> <p>20 menit</p> <p>75 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan kesempatan siswa untuk menanyakan yang belum jelas ➤ Guru meminta beberapa siswa membuat rangkuman pembelajaran yang baru saja dijalani ➤ Guru memberikan pertanyaan secara tertulis sebagai post test ➤ Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengajak siswa untuk membersihkan ruang kelas, mengakhiri pelajaran dengan memberi motivasi agar tetap belajar, berdoa dan salam 	25 menit
	Total	225 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

G. Metode

1. Pendekatan: scientific learning
2. Strategi/model pembelajaran: STAD (Student Team Achievement Division)
3. Metode: Ceramah, Diskusi

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : *Power Point*

Alat : *LCD*

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas

I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes tertulis, penugasan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu
- c. Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal, pedoman penskoran


Rubrik Penilaian Pengetahuan

No.	Kriteria/ Aspek yang Dinilai	Tingkat	Skor
1.	Memilih jawaban yang tersedia		
	1) menjawab benar	Baik	1
	2) menjawab salah	Kurang	0
2.	Essay		
	1) menjawab dengan benar dan jelas	Sangat baik	2
	2) menjawab benar namun kurang jelas	Baik	1
	3) menjawab salah	Salah	0,5
	4) tidak menjawab	Sangat salah	0

i. Nilai max : 15

ii. Nilai max : 10

SKOR: Nilai Max x 4

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

2. Penilaian Sikap


- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

Aspek Disiplin		
No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik

Aspek Tanggungjawab		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Sopan		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana


Aspek Toleransi		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Lembar Panduan Penilaian Afektif

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%
3	Toleransi					25%
5	Sopan					25%
	Jumlah					100%

1. Penilaian Keterampilan

- a. Teknik : Presentasi
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

Rubrik Penilaian Presentasi

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Total Skor	Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.															
2.															
3.															
n															

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Total akhir kelompok} \times 100}{\text{Jml kelompok}}$$

No	Aspek	SKOR	Kriteria Skor
1.	Penggunaan Bahasa	4	Bahas yang digunakan sangat mudah dipahami
		3	Bahasa yang digunakan cukup mudah dipahami
		2	Bahasa yang digunakan agak sulit dipahami
		1	Bahasa yang digunakan sangat sulit dipahami
2.	Kemampuan Presentasi	4	<ul style="list-style-type: none"> Dipresentasikan dengan percaya diri, antusias, dan bahasa yang lantang Seluruh anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi Dapat mengemukakan ide dan berargumen dengan baik Memanajemen waktu presentasi dengan baik
		3	Terdapat 1 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		2	Terdapat 2 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat 3 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
3.	Sistematika Presentasi	4	Komentar disajikan secara runtut dan sistematis
		3	Komentar disajikan secara runtut tetapi kurang sistematis
		2	Komentar disajikan kurang runtut dan tidak sistematis
		1	Komentar disajikan secara tidak runtut tetapi kurang sistematis

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:


1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-60

Sedang: 61-70

Rendah: 71-85

2. Rentang nilai daya dukung:

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 1

Sedang: 2

Rendah: 3

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

Yogyakarta 23 Juli 2016


Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd.

Ismayanti

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

Lampiran Soal

PILIH LAH JAWABAN YANG PALING TEPAT

1. Apa yang dimaksud dengan sugar dough?

a. Adonan rebus	b. Adonan liquid
c. Adonan berlapis	d. Adonan pasir
e. Adonan lembaran	

2. Apa nama lain dari sugar dough

a. Sweet roll	b. Pate manis
c. Pate a choux	d. Sweet bread
e. Lean dough	

3. Menggunakan teknik menekan dengan penekan, misal garpu, atau pemberat, ataupun dipulung dengan tangan dan kemudian dipotong-potong atau dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki, merupakan teknik make up berupa;


a. Bar	b. Molded
c. Sheet	d. Ice box
e. Dropped	

4. Kue dibakar dalam bentuk panjang, kemudian di tekan dengan tangan merupakan teknik make up berupa;

a. bar	b.dropped
c.stencil	d. sheet
e. rolled	

5. Kue kering yang di dekorasi dengan menggunakan pola seperti halnya sablon merupakan teknik make up berupa;

a. bar	b. dropped
c. stencil	d. sheet
e. rolled	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	11 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

6. Kue kering yang kering dan krispy, karena dibuat dari adonan yang tinggi lemak dan disimpan beberapa saat (hari) di refrigerator merupakan teknik make up berupa;

a. bar	b. molded
c. sheet	d. ice box
e. dropped	

7. Adonan pasir dibagi menjadi dua yaitu sugar pastry dan short pastry, produk mana yang termasuk short pastry

a. moka salju	b. bola nanas
c. putri salju	d. bola keju
e. nastar	

8. Produk mana yang termasuk sugar pastry

a. kastengel	b. lombok-lombokan
c. nastar	d. kue krangkeling
e. bola keju	

9. Faktor-faktor yang menjadikan kue kering tidak kenyal:


a. bahan cair tinggi proporsinya	b. kandungan gula dan lemak rendah
c. dibakar dalam suhu yang rendah	d. proporsi gula tinggi
e. ukuran terlalu tebal	

10. Temperatur oven yang rendah akan mengakibatkan kue kering menjadi:

a. terhambat menyebar	b. lunak
c. tidak kenyal	d. keras
e. mudah digigit	

11. Faktor penyebab kue kering lunak:

a. kandungan gula dan lemak tinggi	b. ukuran kue kering kecil dan tipis
c. bahan cair rendah proporsinya	d. adonannya kental
e. dibakar disuhu yang tinggi	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	12 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

12. Menggunakan tepung kuat atau salah dalam pencampuran yang menyebabkan gluten banyak dikembangkan menyebabkan kue kering menjadi:

a. mudah digigit	b. kenyal
c. renyah	d. tidak kenyal
e. lunak	

13. Hal yang menghambat proses kue kering menyebar saat dipanggang adalah;

a. penggunaan tepung yang tinggi protein	b. mengolesi loyang dengan lemak secara berlebih
c. kandungan gula yang tinggi	d. temperatur oven tinggi
e. kandungan bahan cair tinggi	

14. Alat yang digunakan untuk wadah adonan saat proses pencampuran adalah:

a. scrapper	b. gelas ukur
c. ballon whisk	d. timbangan
e. whisking bowl	

15. Fungsi Scrapper adalah:


a. untuk proses pencampuran/pencacahan adonan hingga berbentuk pasir	b. untuk wadah dalam pencampuran adonan
c. untuk mengukur jumlah cairan yang dibutuhkan	d. untuk mengukur bahan kering yang dibutuhkan
e. untuk tempat/alas saat proses pemanggang	

JAWABLAH DENGAN BAIK DAN BENAR

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan sugar dough beserta contohnya!

Jawab:

- Adonan Sugar Dough lebih dikenal dengan sebutan pate manis atau adonan pasir. Adonan ini digunakan untuk pembuatan kue kering, alas kue, dan kue pie.
- (1) Adonan pasir rasa manis (Sugar pastry)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	13 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

Adonan sugar pastry menggunakan bahan dasar tepung terigu, mentega/margarin, gula halus, dan kuning telur.

Contoh : Nastar, bola nanas, putri salju, moka salju, dll

(2) Adonan pasir rasa asin (Short pastry)

Adonan short pastry menggunakan bahan dasar tepung terigu, mentega/margarin, sedikit garam dan kuning telur.

Contoh : kastengel, bola keju, kue krakeling asin.

2. Sebut dan jelaskan karakteristik kue kering!

Jawab:

1. Renyah

Kue kering yang renyah dapat dicapai bila rendah dalam bahan cair. Berikut ini beberapa faktor yang dapat memberi sumbangan untuk mencapai kerenyahan yang diinginkan:

- a. Adonan yang digunakan untuk membuat berbagai kue kering adalah kental. Dengan demikian cairan yang ada dalam adonan rendah.
- b. Kandungan gula lemak tinggi.
- c. Adanya penguapan bahan cair yang ada dalam adonan yang terjadi baik karena adanya temperatur oven yang tinggi maupun panjangnya waktu pembakaran.
- d. Adanya ukuran kue kering yang kecil ataupun bentuk yang tipis menyebabkan waktu dibakar kue kering lebih cepat kering.
- e. Simpan dalam wadah tertutup. Penyerapan kelembaban dari udara menyebabkan kue kering kehilangan kerenyahannya.


2. Lunak

Lunak adalah berlawanan dengan renyah. Sehingga faktor-faktor yang mempengaruhi kelunakan kue kering juga berlawanan. Dalam hal ini :

- a. Bahan cair tinggi proporsinya.
- b. Kandungan gula dan lemak rendah.
- c. Dalam formula terkandung bahan-bahan seperti madu, molasses atau sirup. Gula bersifat higroskopis berarti mudah menyerap kelembapan dari udara atau dari sekitarnya. Ini menjadikan kue kering keras.
- d. Dibakar dalam suhu yang rendah.
- e. Ukuran besar, bentuk tebal, menyebabkan lebih banyak dapat menahan kelembapan.
- f. Simpan dalam keadaan tertutup. Kue kering ini dapat menjadi basi dan kering jika tidak tertutup rapat.

3. Mudah digigit/Kenyal

Kelembapan merupakan faktor penting yang diperlukan untuk mendukung tingkat kekenyalan kue kering. Walaupun demikian faktor-faktor yang lain tetap

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	14 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

diperlukan. Dengan kata lain semua kue kering yang kenyal adalah lunak, tetapi tidak semua kue kering yang lunak adalah kenyal.

Faktor-faktor yang menjadikan kue kering tidak kenyal:

- a. Tinggi kandungan gula dan bahan cair tetapi rendah kandungan lemaknya.
- b. Proporsi gula tinggi.
- c. Menggunakan tepung kuat atau salah dalam pencampuran yang menyebabkan gluten banyak dikembangkan.

4. Menyebar

Untuk beberapa kue kering kemampuan menyebar merupakan sifat yang diinginkan. Sementara itu kemampuan menyebar ini diperlukan juga untuk menjaga bentuk. Berikut ini beberapa faktor yang dapat mendukung dan menghambat terjadinya proses menyebar.

a. Gula

Kandungan gula yang tinggi akan menaikkan penyebaran, sementara itu gula kasar menambah pengembangan kue kering. Sedangkan gula halus atau gula tepung menurunkan pengembangan.

b. Pengembang

Kandungan bahan soda atau baking powder akan menaikkan pengembangan.

c. Temperatur

Temperatur oven yang rendah, akan menaikkan pengembangan. Sementara itu temperatur oven yang tinggi akan menurunkan pengembangan. Kue kering akan terbentuk sebelum mampu untuk berkembang.

d. Bahan cair

Adonan yang seperti pasta kental, merupakan salah satu adonan kue kering dengan kandungan bahan cair yang tinggi. Ini menjadikan kue kering menyebar lebih besar bila dibandingkan dengan adonan yang kental dan padat

e. Tepung


Tepung kuat akan menurunkan kemampuan penyebaran kue kering. Karena tepung banyak mengandung gluten.

f. Olesan pada loyang

Kue kering akan lebih menyebar bila dibakar pada loyang yang diolesi lemak sampai tebal.

3. Sebutkan teknik-teknik pembentukan kue kering, berikan contoh teknik sesuai yang anda ketahui minimal 2 (dua) teknik!.

Jawab:

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	15 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

- Teknik make-up adalah penyelesaian cookies sebelum dibakar. Ada beberapa teknik Make-up yaitu : bagged, dropped, rolled, molded, icebox, bar, sheet, stencil.
- Teknik molded. Menggunakan teknik menekan dengan penekan, misal garpu, atau pemberat, ataupun dipulung dengan tangan dan kemudian dipotong-potong atau dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki.
- Ice box. Merupakan kue kering yang kering dan krispy, karena dibuat dari adonan yang tinggi lemak dan disimpan beberapa saat (hari) di refrigerator.

4. Ada berapa macam teknik pembentukan pada kue kering. Sebut dan jelaskan!

Jawab:

a. Bagged

Disebut juga pressed cookies, dibuat dari adonan yang soft tetapi tidak lembek. Adonan harus cukup lembut sehingga mudah disemprotkan melalui pastry bag. Bentuk sesuai dengan ukuran dan motif dari tube yang digunakan.

b. Dropped

Kue kering ini dibentuk sendok atau scoop, namun juga dapat dengan pastry bag. Teknik ini kadang mirip dengan bagged Adonan cukup lunak, ringan dan lembut, mudah untuk diletakkan di Loyang. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up dropped

c. Rolled

Kue kering diselesaikan dengan cara di gulung kemudian dipotong. Ada juga yang dicetak dengan cetakan kayu. Kue ini lebih banyak di kerjakan di skala umah tangga karena membutuhkan tenaga dan alat yang banyak, sehingga tidak terlalu komersil.


d. Molded

Menggunakan teknik menekan dengan penekan, misal garpu, atau pemberat, ataupun dipulung dengan tangan dan kemudian dipotong-potong atau dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki. Sebelum di cetak adonan disimpan dahulu dalam refrigerator, dengan tujuan agar adonan menjadi lebih lembut dan mudah ditangani.

e. Icebox

Merupakan cookies yang kering dan krispy, karena dibuat dari adonan yang tinggi lemak dan disimpan beberapa saat (hari) di refrigerator. Teknik ini dapat dikembangkan dengan variasi warna, variasi design, Adonan di bentuk kemudian disimpan dalam refrigerator, saat akan dibakar dikeluarkan dari refrigerator dan di potong.

Prosedur ini disebut *bar method* dikarenakan dibakar dalam bentuk panjang, kemudian di tekan dengan tangan. Bakar, saat masih hangat di potong. Pada kasus tertentu Italian-style biscotti yang dibakar dua kali. Namun

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	16 dari 2
		Tanggal Terbit	2 juni 2016

ada juga orang menggunakan drop cookies sebagai bar cookies. Namun di masyarakat sebagian orang menggunakan istilah bar dengan sheet, sehingga ditemukan contoh gambar berikut ini

f. Bar

Prosedur ini disebut *bar method* dikarenakan dibakar dalam bentuk panjang, kemudian di tekan dengan tangan. Bakar, saat masih hangat di potong. Pada kasus tertentu Italian-style biscotti yang dibakar dua kali. Namun ada juga orang menggunakan drop cookies sebagai bar cookies. Namun di masyarakat sebagian orang menggunakan istilah bar dengan sheet

g. Sheet

Produk ini dibuat secara sederhana, dalam bentuk Loyang. Namun orang menggunakan istilah sheet dengan potongan pola. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up sheet

h. Stencil

Merupakan cookies yang di dekorasi dengan menggunakan pola seperti halnya sablon. Hiasan yang digunakan sangat bervariasi sehingga cukup menarik dan atraktif.

5. Berikan satu contoh kue kering, kemudian sebutkan bahan pembuatannya, teknik pembuatan adonan dan teknik pembentukan/make up.

Jawab:

Nama produk: kue nastar (sugar pastry)

Bahan: tepung terigu protein sedang, mentega/margarin, gula halus, dan kuning telur.

Teknik pembuatan: creaming method

Pembentukannya: molded



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Pastry & Bakery
 Kelas/ Program Studi : XI/ Patiseri
 Keahlian
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah ($\sum x \cdot 9$) 10	Kkm	
1.	3. Mendeskripsikan produk cake	1. Memahami pengertian sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		2. Memahami fungsi sugar dough dalam produk pastry&bakery	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		3. Memahami macam-macam produk sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		4. Memahami karakteristik Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		5. Memahami alat yang digunakan dalam pengolahan Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		6. Memahami cara membuat Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		7. Memahami perubahan fisik dan kimia saat pengolahan Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		8. Memahami kriteria hasil produk Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		9. Mengidentifikasi penyebab	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)




PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

		kegagalan pembuatan produk Sugar dough						
		10. Memahami cara penyimpanan produk Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		11. Menelaah hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue Sugar dough	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
KKM Mata Pelajaran							80	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	KISI-KISI SOAL	No. Revisi	00
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon

Kelas/semester : XI / I

Tahun ajaran : 2016/2017

Mata Pelajaran : Pastry&Bakery

Jenis ulangan : Ulangan Harian

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
KI 3	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan	Menganalisis kue dari <i>sugar dough</i> dan penggunaan bahan lokal (ubi ungu)	Kue dari <i>sugar dough</i> dan penggunaan bahan pangan lokal (ubi ungu)	3.3.1. Memahami pengertian <i>sugar dough</i>	1,2	V			
				3.3.2. Memahami	1			V	



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

00

KISI-KISI SOAL

Halaman

1 dari 1

Tanggal Berlaku

2 Juni 2016

prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban			fungsi <i>sugar dough</i> dalam produk pastry&bakery					
			3.3.3. Memahami macam-macam produk <i>sugar dough</i>	7,8	V			
			3.3.4. Memahami karakteristik <i>Sugar dough</i>	2			V	
			3.3.5. Memahami alat yang digunakan dalam pengolahan <i>Sugar dough</i>	14,1 5	V			
			3.3.6. Memahami cara	3,4,5	V			



SIAP MANTAP

FORMULIR

KISI-KISI SOAL

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

00


Halaman

1 dari 1

Tanggal Berlaku

2 Juni 2016

terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			membuat <i>Sugar dough</i>	,6				
			3.3.7. Memahami perubahan fisik dan kimia saat pengolahan <i>Sugar dough</i>	4			V	
			3.3.8. Memahami kriteria hasil produk <i>Sugar dough</i>	2			V	
			3.3.9. Mengidentifikasi penyebab kegagalan pembuatan produk <i>Sugar dough</i>	9,10, 11,1 2,13	V			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	00
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

				3.3.10. Memahami cara penyimpanan produk <i>Sugar dough</i>	1					V
				3.3.11. Menelaah Hubungan antara komposisi bahan pangan lokal (ubi ungu) dengan karakteristik hasil produk	1					V

Yogyakarta, 6 September 2016

Mengetahui,
Guru pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Purwanti, S.Pd.
NIP 197411232008012005

Ismayanti
NIM.13511241046

Rubrik Penilaian Pengetahuan

Mata Pelajaran : Pastry Bakery "Sugar Dough"

Kelas : XI/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No.	Nama siswa	Skor	Nilai akhir	Predikat
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI	95	95	Sangat baik
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P	95	95	Sangat baik
3.	AMELIA KRISTANTI	95	95	Sangat baik
4.	AMELYA DWI AMBARWATI	80	80	Cukup
5.	AN NISA RAHMAWATI	85	85	Sangat baik
6.	ANGGITA YUSWANDARI	95	95	Sangat baik
7.	ANISA ALFIANI	95	95	Sangat baik
8.	APRILINA SETYANINGSIH	-	-	-
9.	AWANG BURA SUDARMAN	-	-	-
10.	AZIZAH NUR SAFITRI	95	95	Sangat baik
11.	DESTI WULAN RAMANDANI	95	95	Sangat baik
12.	DESY FITRIANA	95	95	Sangat baik
13.	DEWI MANDA SARI	-	-	-
14.	DIDA PRAKASITA	95	95	Sangat baik
15.	HERLINA NUR AISYAH	95	95	Sangat baik
16.	ISMATUL KHASANAH	80	80	Cukup
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA	85	85	Sangat baik
18.	MEGA PUSPITA DEWI	95	95	Sangat baik
19.	NANDA RIASTUTI	-	-	-
20.	NINDA FITRI UTAMI	75	75	Kurang
21.	NINING SAPUTRI	95	95	Sangat baik
22.	NORMARETA	95	95	Sangat baik
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH	95	95	Sangat baik
24.	NUR SHELA INDRASWARI	85	85	Sangat baik
25.	PANDAN AYU PRABAWATI	95	95	Sangat baik
26.	RANI MITA ANGGRAENI	95	95	Sangat baik
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA	95	95	Sangat baik
28.	ROCHMIATI	95	95	Sangat baik
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI	95	95	Sangat baik
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI	95	95	Sangat baik
31.	TRI WAHYUNI	90	90	Sangat baik
32.	WAHYU FEBRIAN	95	95	Sangat baik
33.	WINDI AYU NINGTIYAS	95	95	Sangat baik

Rubrik Penilaian Sikap

Mata Pelajaran : Pastry Bakery "Sugar Dough"

Kelas : XI/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No	Nama Siswa	Disiplin				Tanggung Jawab				Toleransi				Sopan				Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI			v				v				v				v		
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P			v				v				v				v		
3.	AMELIA KRISTANTI			v				v				v				v		
4.	AMELYA DWI AMBARWATI			v				v				v				v		
5.	AN NISA RAHMAWATI			v				v				v				v		
6.	ANGGITA YUSWANDARI			v				v				v				v		
7.	ANISA ALFIANI			v				v				v				v		
8.	APRILINA SETYANINGSIH			v				v				v				v		
9.	AWANG BURA SUDARMAN			v				v				v				v		
10.	AZIZAH NUR SAFITRI			v				v				v				v		
11.	DESTI WULAN RAMANDANI			v				v				v				v		
12.	DESY FITRIANA			v				v				v				v		
13.	DEWI MANDA SARI			v				v				v				v		
14.	DIDA PRAKASITA			v				v				v				v		
15.	HERLINA NUR AISYAH			v				v				v				v		

No	Nama Siswa	Disiplin				Tanggung Jawab				Toleransi				Sopan				Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
16.	ISMATUL KHASANAH			v				v				v				v		
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA			v				v				v				v		
18.	MEGA PUSPITA DEWI			v				v				v				v		
19.	NANDA RIASTUTI			v				v				v				v		
20.	NINDA FITRI UTAMI			v				v				v				v		
21.	NINING SAPUTRI			v				v				v				v		
22.	NORMARETA			v				v				v				v		
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH			v				v				v				v		
24.	NUR SHELA INDRASWARI			v				v				v				v		
25.	PANDAN AYU PRABAWATI			v				v				v				v		
26.	RANI MITA ANGGRAENI			v				v				v				v		
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA			v				v				v				v		
28.	ROCHMIATI			v				v				v				v		
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI			v				v				v				v		
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI			v				v				v				v		
31.	TRI WAHYUNI			v				v				v				v		
32.	WAHYU FEBRIAN			v				v				v				v		
33.	WINDI AYU NINGTIYAS			v				v				v				v		

Rubrik Penilaian Presentasi

Mata Pelajaran : Pastry Bakery "Sugar Dough"

Kelas : XI/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Total Skor	Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Azizah Nur S • Nanda Riastuti • Rani Mita A. 			v				v				v			
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa • Rahmawati • Anggita • Yuswandari • Anisa Alfiani 			v				v				v			
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifio Agam • P.P. • Izmi Mirza 			v				v				v			
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Desti Wulan R • Pandan Ayu P • Tri Wahyuni 			v				v				v			
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Riza Wahyu S. • Desy Fitriana • Normareta 			v				v				v			
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Dida Prakasita • Herlina Nur A. • Wahyu • Febrian 			v				v				v			

7.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprilina Setyaningrum • Suci Ari D.J. • Windi Ayu 			v				v				v			
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Dewi Nanda • Rochmiati • Septiana Tri 			v				v				v			
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifia Indah N. • Amelia K. • Amelya Dwi A. 			v				v				v			
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Ismatul Khasanah • Ninda Fitri Utami • Nur Shela Indraswari 			v				v				v			
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Mega Puspita D. • Nining Saputri • Novidian F. 			v				v				v			

HANDOUT Pastry & Bakery “Sugar Dough”

A. Pengertian

Adonan Sugar Dough lebih dikenal dengan sebutan pate manis. Adonan ini digunakan untuk pembuatan kue kering, alas kue, dan kue pie. Selain rasanya manis, adonan juga banyak mengandung lemak, di dalam pengerjaannya harus hati-hati, tidak boleh menggunakan tepung sawur berlebihan, karena akan mengakibatkan adonan menjadi keras, akan lebih baik jika adonan digiling di atas kain yang sudah ditaburi tepung sawur. Saat proses mengaduk adonan Sugar Dough jangan terlalu kuat karena adonan akan menjadi keras. Setelah rata, simpan adonan dalam lemari es selama 3 jam agar adonan beremulsi dengan baik dan menjadi lentur serta mudah dibentuk. Selain itu Sugar Dough juga dapat disebut sebagai adonan pasir.

Adonan pasir adalah adonan yang proses pembuatannya menggunakan dua buah pisau yang dicincang – cincang kecil hingga menyerupai butiran pasir dan diselesaikan dengan cara dibakar/dioven. Adonan pasir dibagi menjadi dua yaitu :

1. Adonan pasir rasa manis (Sugar pastry)

Adonan sugar pastry menggunakan bahan dasar tepung terigu, mentega/margarin, gula halus, dan kuning telur.

Contoh : Nastar, bola nanas, putri salju, moka salju, dll

2. Adonan pasir rasa asin (Short pastry)

Adonan short pastry menggunakan bahan dasar tepung terigu, mentega/margarin, sedikit garam dan kuning telur.

Contoh : kastengel, bola keju, kue krakeling asin.

B. Karakteristik

Adonan Sugar Dough merupakan bahan dasar pembuatan produk pastry & bakery berupa kue kering, dan kue pie sehingga karakteristiknya juga mengacu pada produk kue kering maupun kue pie namun pada kesempatan ini akan membahas mengenai produk Sugar Dough untuk kue kering.

Kue kering sangat bervariasi dalam hal bentuk, ukuran, aroma dan tekstur. Karakteristik ini spesifik untuk setiap jenis kue kering. Ada kue kering yang menghendaki krispi, ada yang menghendaki lembut, ada juga yang menghendaki ringan. Karakteristik-karakteristik tersebut :

1. Renyah

Kue kering yang renyah dapat dicapai bila rendah dalam bahan cair. Berikut ini beberapa faktor yang dapat memberi sumbangan untuk mencapai kerenyahan yang diinginkan:

- a. Adonan yang digunakan untuk membuat berbagai kue kering adalah kental. Dengan demikian cairan yang ada dalam adonan rendah.
- b. Kandungan gula lemak tinggi.
- c. Adanya penguapan bahan cair yang ada dalam adonan yang terjadi baik karena adanya temperatur oven yang tinggi maupun panjangnya waktu pembakaran.
- d. Adanya ukuran kue kering yang kecil ataupun bentuk yang tipis menyebabkan waktu dibakar kue kering lebih cepat kering.
- e. Simpan dalam wadah tertutup. Penyerapan kelembaban dari udara menyebabkan kue kering kehilangan kerenyahannya.

2. Lunak

Lunak adalah berlawanan dengan renyah. Sehingga faktor-faktor yang mempengaruhi kelunakan kue kering juga berlawanan. Dalam hal ini :

- a. Bahan cair tinggi proporsinya.
- b. Kandungan gula dan lemak rendah.
- c. Dalam formula terkandung bahan-bahan seperti madu, molasses atau sirup. Gula bersifat higroskopis berarti mudah menyerap kelembapan dari udara atau dari sekitarnya. Ini menjadikan kue kering keras.
- d. Dibakar dalam suhu yang rendah.

- e. Ukuran besar, bentuk tebal, menyebabkan lebih banyak dapat menahan kelembapan.
- f. Simpan dalam keadaan tertutup. Kue kering ini dapat menjadi basi dan kering jika tidak tertutup rapat.

3. Mudah digigit/Kenyal

Kelembapan merupakan faktor penting yang diperlukan untuk mendukung tingkat kekenyalan kue kering. Walaupun demikian faktor-faktor yang lain tetap diperlukan. Dengan kata lain semua kue kering yang kenyal adalah lunak, tetapi tidak semua kue kering yang lunak adalah kenyal.

Faktor-faktor yang menjadikan kue kering tidak kenyal:

- a. Tinggi kandungan gula dan bahan cair tetapi rendah kandungan lemaknya.
- b. Proporsi gula tinggi.
- c. Menggunakan tepung kuat atau salah dalam pencampuran yang menyebabkan gluten banyak dikembangkan.

4. Menyebar

Untuk beberapa kue kering kemampuan menyebar merupakan sifat yang diinginkan. Sementara itu kemampuan menyebar ini diperlukan juga untuk menjaga bentuk. Berikut ini beberapa faktor yang dapat mendukung dan menghambat terjadinya proses menyebar.

a. Gula

Kandungan gula yang tinggi akan menaikkan penyebaran, sementara itu gula kasar menambah pengembangan kue kering. Sedangkan gula halus atau gula tepung menurunkan pengembangan.

b. Pengembang

Kandungan bahan soda atau baking powder akan menaikkan pengembangan.

c. Temperatur

Temperatur oven yang rendah, akan menaikkan pengembangan. Sementara itu temperatur oven yang tinggi

akan menurunkan pengembangan. Kue kering akan terbentuk sebelum mampu untuk berkembang.

d. Bahan cair

Adonan yang seperti pasta kental, merupakan salah satu adonan kue kering dengan kandungan bahan cair yang tinggi. Ini menjadikan kue kering menyebar lebih besar bila dibandingkan dengan adonan yang kental dan padat

e. Tepung

Tepung kuat akan menurunkan kemampuan penyebaran kue kering. Karena tepung banyak mengandung gluten.

f. Olesan pada loyang

Kue kering akan lebih menyebar bila dibakar pada loyang yang diolesi lemak sampai tebal.

C. Alat Pengolahan

Yang dimaksud dengan alat pengolahan disini adalah semua peralatan yang dipergunakan untuk mengolah/membuat sugar dough. Berikut peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue kering.

No.	Nama Alat pengolahan kue kering	Kegunaan
1.	Whisking bowl	Untuk wadah dalam pencampuran adonan
2.	Timbangan	Untuk mengukur bahan kering yang dibutuhkan
3.	Scraper	Untuk proses pencampuran/pencacahan adonan hingga berbentuk pasir
4.	Gelas ukur	Untuk mengukur jumlah cairan yang dibutuhkan
5.	Refrigerator	Untuk tempat pendinginan adonan
6.	Cetakan	Untuk mencetak kue dengan bentuk sesuai keinginan/cetakan
7.	Loyang	Untuk tempat/alas saat proses pemanggangan
8.	Kuas	Untuk alat pengolesan pada loyang
9.	Oven	Untuk alat memanggang produk

D. Metode Pencampuran

Metode pengocokan yang digunakan untuk berbagai kue kering seperti metode pengocokan untuk pembuatan cake. Perbandingan yang umum adalah bahwa kandungan cairan yang digunakan untuk kue kering tidak sebanyak pada cake. Adanya bahan cair yang kurang menunjukkan bahwa gluten tak berkembang selama pengocokan. Keadaan ini sedikit banyak membantu untuk mendapatkan adonan yang seragam dan lunak.

Pengocokan harus dilakukan secara ringan agar diperoleh adonan yang homogen dan tidak lembek. Pengocokan yang terlalu lama menjadikan gluten cenderung berkembang dan akan menambah penyebaran kue kering tetapi kue akan mengembang.

Ada 3 metode yang biasa digunakan dalam pencampuran adonan, yaitu:

1. Satu tahanan (one stage)
 2. Membuat krim (creaming)
 3. Busa (sponge)
- a. Metode satu tahanan (one stage method).

Adanya kadar bahan cair yang rendah maka semua kue kering dapat dikocok dengan metode ini.

Prosedur:

- 1) Timbanglah semua bahan secara tepat, ingat semua bahan dalam temperatur suhu kamar.
 - 2) Letakkan semua bahan dalam mixer gunakan alat yang juga digunakan untuk mengocok cake. Campur semua bahan dengan kecepatan rendah, campur sampai mendapatkan adonan yang seragam, bersihkan adonan yang menempel pada sisi wadah.
- b. Metode membuat krim (creaming method).

Menggunakan teknik yang sama dengan cake, dan bahan cair dimasukkan dalam satu tahap karena yang ditambahkan sedikit. Perlu mendapatkan perhatian bahwa perlakuan creaming akan memberi efek pada tekstur, pemuaihan dan

pelebaran kue kering, karenanya pengadukan disesuaikan dengan keperluan agar hasilnya tidak lebih melebar. Bila kue kering very short (high in fat and low in gluten development) atau bila kue kering tipis dan rapuh (delicate), maka terlalu banyak creaming membuat kue kering too crumbly.

Prosedur:

- 1) Timbang semua bahan (sama dengan prosedur metode pertama diatas)
- 2) Letakkan, gula, lemak, garam dan bumbu (pengaroma) ke dalam kom adonan.
- 3) Krimkan dengan kecepatan rendah menggunakan alat seperti metode nomor satu. Krimkan sampai lembut. Butiran kristal gula yang larut kedalam adonan akan mencegah pelebaran sehingga kue yang dihasilkan kecil dan padat.
- 4) Selanjutnya tambahkan telur, bahan cair, krimkan dengan kecepatan rendah.
- 5) Terakhir masukkan tepung dan pengembang yang telah disaring sebanyak tiga kali. Aduk-aduk dengan pengaduk atau sendok kayu. Pencampuran harus dilakukan sedemikian rupa agar diperoleh adonan yang homogen.

Untuk kue kering yang ringan maka krimkan adonan tersebut sampai mendapatkan campuran yang ringan dan seperti benang rambut halus (seperti busa/buih). Tujuannya adalah agar udara yang masuk kedalam adonan menjadi lebih banyak. Udara ini berfungsi sebagai pengembang, sedangkan untuk mendapat adonan padat terutama untuk menghasilkan cookies yang kenyal maka krimkan secara ringan.

c. Metode busa (sponge method).

Kue kering yang dikerjakan dengan metode busa biasanya memiliki prosentase putih telur lebih besar. Metode ini memiliki prinsip yang sama seperti metode telur busa

(eggfoam) yang digunakan pada pembuatan cake. Prosedurnya sangat bervariasi tergantung pada bahan yang digunakan.

Prosedur:

- 1) Timbang semua bahan dengan tepat. Semua bahan harus dalam keadaan suhu kamar, sedang telur dapat hangat, seperti pada pembuatan sponge cake.
- 2) Ikuti prosedur yang ada pada resep. Kocok telur dengan gula sampai pada tahap tertentu (putih). Telur disini dapat berupa telur utuh, kuning telur, atau putihnya saja.
- 3) Masukkan sisa bahan, jaga jangan sampai pencampuran yang berlebihan.

E. Teknik Pembentukan (Make-Up)

Teknik make-up adalah penyelesaian cookies sebelum dibakar. Pengklasifikasi kue kering didasarkan pada teknik make-up selain teknik pencampuran. Ada beberapa teknik Make-up yaitu : bagged, dropped, rolled, molded, icebox, bar, sheet, stencil. masing-masingnya sebagai berikut :

1. Bagged

Disebut juga pressed cookies, dibuat dari adonan yang soft tetapi tidak lembek. Adonan harus cukup lembut sehingga mudah disemprotkan melalui pastry bag. Bentuk sesuai dengan ukuran dan motif dari tube yang digunakan. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up bagged



2. Dropped

Kue kering ini dibentuk sendok atau scoop, namun juga dapat dengan pastry bag. Teknik ini kadang mirip dengan bagged Adonan cukup lunak , ringan dan lembut, mudah untuk diletakkan di Loyang. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up dropped



2. Rolled

Kue kering diselesaikan dengan cara di gulung kemudian dipotong. Ada juga yang dicetak dengan cetakan kayu. Kue ini lebih banyak di kerjakan di skala umah tangga karena membutuhkan tenaga dan alat yang banyak, sehingga tidak terlalu komersil. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up Rolled



3. Molded

Menggunakan teknik menekan dengan penekan, misal garpu, atau pemberat, ataupun dipulung dengan tangan dan kemudian dipotong-potong atau dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki. Sebelum di cetak adonan disimpan dahulu dalam refrigerator, dengan tujuan agar adonan menjadi lebih lembut dan

mudah ditangani. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up Molded



4. Icebox

Merupakan cookies yang kering dan krispy, karena dibuat dari adonan yang tinggi lemak dan disimpan beberapa saat (hari) di refrigerator. Teknik ini dapat dikembangkan dengan variasi warna, variasi design, Adonan di bentuk kemudian disimpan dalam refrigerator, saat akan dibakar dikeluarkan dari refrigerator dan di potong. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up ice box



5. Bar

Prosedur ini disebut *bar method* dikarenakan dibakar dalam bentuk panjang, kemudian di tekan dengan tangan. Bakar, saat masih hangat di potong. Pada kasus tertentu Italian-style biscotti yang dibakar dua kali. Namun ada juga orang menggunakan drop cookies sebagai bar cookies. Namun di masyarakat sebagian orang menggunakan istilah bar dengan sheet, sehingga ditemukan contoh gambar berikut ini



6. Sheet

Produk ini dibuat secara sederhana, dalam bentuk Loyang. Namun orang menggunakan istilah sheet dengan potongan pola. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up sheet



7. Stencil

Merupakan cookies yang di dekorasi dengan menggunakan pola seperti halnya sablon. Hiasan yang digunakan sangat bervariasi sehingga cukup menarik dan atraktif. Berikut contoh gambar produk cookies dengan make-up stencil



F. Pekerjaan lanjutan

Yang dimaksudkan dalam hal ini adalah perlakuan yang harus dikerjakan terhadap adonan selanjutnya. Hal ini meliputi persiapan dalam loyang, pembakaran, pendinginan, penyimpanan, juga hiasan.

1. Persiapan untuk pan/loyang

Gunakan loyang yang bersih, kalau ada loyang yang diberi kertas. Loyang yang diolesi lemak terlalu banyak akan menambah penyebaran kue. Oleh karena itu bila terlanjur mengoles terlalu banyak maka berilah taburan tepung sedikit agar tidak mempengaruhi produk. loyang yang akan digunakan harus dingin. Loyang panas akan menyebabkan kue meleleh dan selanjutnya mempengaruhi mutu. Letakkan kue kering yang siap dibakar di loyang dalam jarak yang cukup, agar tidak lengket satu sama lain. Bila perlu, oles dengan kuning telur. Untuk mendapatkan warna yang baik gunakan telur bebek. Gunakan satu butir kuning telur dengan dua sendok makan susu.

2. Pembakaran

Panaskan oven terlebih dahulu, lima belas menit lebih dahulu agar siap digunakan dengan suhu yang sesuai. Atur suhu sesuai dengan resep, jenis kue kering getas membutuhkan suhu sekitar 10 -15 menit. Panaskan oven kurang akan membuat kue terlalu banyak menyebar, sehingga kue banyak kehilangan bahan cair dan aroma. Sebaliknya bila terlalu panas maka kue sudah terbentuk tetapi belum sempat menyebar.

Letakkan loyang dibagian atas, atau dibagian tengah karena hawa panas oven selalu naik ke atas, maka ditingkat atas panasnya lebih dari pada tingkat di bawahnya. Semua adonan kue kering yang tipis, cepat menjadi kuning dan matang. Karena itu sebaiknya ditaruh dibagian atas. Bila ditaruh dibagian bawah, maka adonan akan cepat menjadi gosong, tetapi atasnya masih mentah.

Kue kering yang matang adalah kuning keseluruhan dan bagian pinggiran bawah kecoklatan. Kue masih agak lembek dan akan menjadi keras dengan adanya panas loyang.

3. Pendinginan

Bila kue kering sudah matang keluarkan dari oven, tunggu sebentar kemudian pindahkan dari loyang ke rak pendingin agar kue cepat kering dan dingin. Kue jangan dihias selagi masih hangat sebab akan mempengaruhi hiasan. Kue akan tahan dilura selama 30 menit.

4. Penyimpanan

Simpan kue kering didalam wadah yang kedap udara, kue akan tahan selama dua minggu. Berilah pengikat pada batas tutup agar betul-betul teguh. Jangan simpan kue kering yang dihias bahan yang mengandung bahan cair sebab akan menjadikan kue basi.

Bila disimpan dalam freezer akan tahan beberapa bulan. Untuk itu setelah dikeluarkan dari freezer maka panaskan dalam oven selama lima menit.

5. Hiasan

Kue kering dapat diberi hiasan atas dengan coklat yang dilelehkan, gula yang dibuat glaze, dan berbagai icing.

G. Bahan-Bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat berbagai kue kering tidak berbeda jauh dengan bahan yang digunakan untuk membuat cake, yaitu:

1. Tepung

Tepung yang digunakan sebaiknya tepung lunak dengan kandungan protein tepung 8-10 %. Kondisi ini menjadikan hasil kue kering merata dengan baik, empuk. Bila menggunakan tepung dengan kadar protein tinggi misalnya tepung kuat maka diperlukan tambahan lemak. Hal ini tentu saja tidak menguntungkan dari segi biaya. Tepung yang akan

digunakan harus diayak dahulu agar memudahkna dalam pengadukan.

2. Gula

Gula yang digunakan sebaiknya gula halus karena dalam pengadukan bersama-sama dengan mentega. Gula pasir kasar menjadikan kue kering menyebar secara maksimum selama pembakaran dan sebagian ada yang masih berbentuk kristal. Kristal gula ini akan meleleh saat dalam pembakaran menyebabkan hasil yang keras.

3. Lemak

Yang paling baik adalah lemak dengan kandungan air rendah dan tanpa rasa. Mentega dapat juga digunakan karena memiliki aroma dan rasa yang khas. Usahakan aroma lemak tidak mempengaruhi rasa kue kering.

4. Telur

Telur dapat mengikat adonan. bila digunakan dalam jumlah banyak maka kue kering akan lebih banyak mengembang, sehingga penyebaran kue kering kurang. Ini menjadikan kue kering kurang renyah. Gunakan kuning telur lebih banyak dari putihnya. Jumlah putih telur yang terlalu banyak menyebabkan kue menjadi keras. Kuning telur akan menambahkan warna pada hasil produk.

H. Sumber acuan

1. Siti, Hamidah. (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Universitas Negeri Yogyakarta
2. Pendidikan Profesi Guru Pendidikan Tata Boga, Tim. (2012). *Bahan Ajar: Pengolahan Pastry dan Bakery*. Universitas Negeri Yogyakarta
3. <http://tokopastri.com/blog/mengetahui-jenis-jenis-adonan-untuk-pembuatan-kue>

Sugar Dough

Oleh: Ismayanti

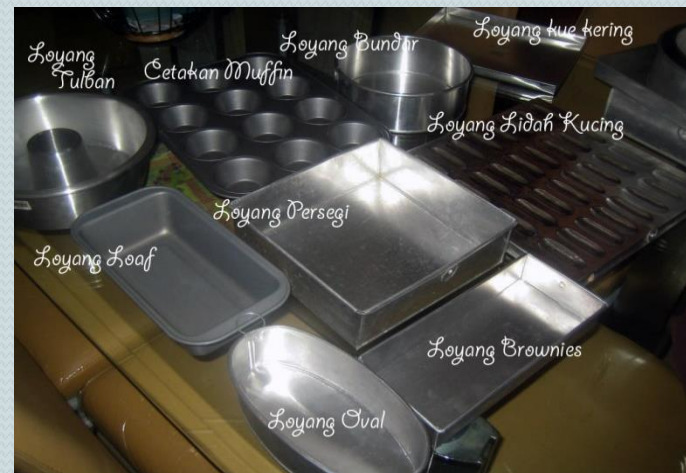
Sugar dough?

- adonan yang proses pembuatannya menggunakan dua buah pisau dimana adonan dicincang – cincang kecil hingga menyerupai butiran pasir dan diselesaikan dengan cara dibakar/dioven. digunakan untuk pembuatan kue kering, alas kue, dan kue pie. Adonan pasir dibagi menjadi dua yaitu *sugar pastry* dan *short pastry*

Karakteristik

- Renyah (*crispness*)
- Lunak (*softness*)
- Mudah digigit (*chewiness*)
- Melebar (*spread*)

Alat pengolahan





Metode pencampuran

1. *One Stage Method*

- Metode pencampuran dimana bahan kering dan bahan basah dicampur menjadi satu dalam satu waktu.

2. *Creaming Method*

- Dimana mentega dan gula yang dikocok terlebih dahulu baru dimasukkan telur satu persatu baru ditambahkan tepung.

3. *Sponge Method*

- Kue kering yang dikerjakan dengan metode busa biasanya memiliki prosentase putih telur lebih besar.

Teknik make up

- Teknik make up/ pembentukan adalah **penyelesaian cookies sebelum dibakar.**
- Terdapat beberapa Teknik make up/ pembentukan diantaranya; **bagged, dropped, rolled, molded, ice box, bar, sheet, & stencil**

1. *Bagged*



Disebut juga pressed cookies, dibuat dari adonan yang soft tetapi tidak lembek. Adonan harus cukup lembut sehingga mudah disemprotkan melalui pastry bag.

2. *Dropped*



Kue kering ini dibentuk sendok atau scoop, namun juga dapat dengan pastry bag.

3. *Rolled*



Teknik Rolled adalah teknik make up dengan cookies digulung kemudian dipotong.

4. *Molded*



Menggunakan teknik menekan dengan penekan, misal garpu, atau pemberat, ataupun dipulung dengan tangan dan kemudian dipotong-potong atau dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki.

5. Ice box



Teknik make up dengan cara adonan di bentuk kemudian disimpan dalam refrigerator, saat akan dibakar dikeluarkan dari refrigerator dan di potong.

6. *Bar*



Prosedur ini disebut *bar method* dikarenakan dibakar dalam bentuk panjang, kemudian di tekan dengan tangan. Bakar, saat masih hangat di potong

7. Sheet



Produk ini dibuat secara sederhana, dalam bentuk Loyang. Namun orang menggunakan istilah sheet dengan potongan pola

8. *Stencil*



Merupakan cookies yang di dekorasi dengan menggunakan pola seperti halnya sablon. Hiasan yang digunakan sangat bervariasi sehingga cukup menarik dan atraktif.

Penyimpanan

- Simpan kue kering didalam wadah yang kedap udara, kue akan tahan selama dua minggu. Berilah pengikat pada batas tutup agar betul-betul teguh.
- Jangan simpan kue kering yang dihias bahan yang mengandung bahan cair sebab akan menjadikan kue basi.
- Bila disimpan dalam freezer akan tahan beberapa bulan. Untuk itu setelah dikeluarkan dari freezer maka panaskan dalam oven selama 5 (lima) menit.

Bahan



Tepung. Tepung yang digunakan sebaiknya tepung lunak dengan kandungan protein tepung 8-10 %. Kondisi ini menjadikan hasil kue kering merata dengan baik, empuk.



Gula. Sebaiknya gunakan gula halus. Gula pasir kasar menjadikan kue kering menyebar secara maksimum selama pembakaran dan sebagian ada yang masih berbentuk kristal. Kristal gula ini akan meleleh saat dalam pembakaran menyebabkan hasil yang keras.



Lemak. Lemak yang paling baik adalah lemak dengan kandungan air rendah dan tanpa rasa. Mentega dapat juga digunakan karena memiliki aroma dan rasa yang khas.



Telur. Telur dapat mengikat adonan. bila digunakan dalam jumlah banyak maka kue kering akan lebih banyak mengembang, sehingga penyebaran kue kering kurang. Ini menjadikan kue kering kurang renyah. Gunakan kuning telur lebih banyak dari putihnya. Jumlah putih telur yang terlalu banyak menyebabkan kue menjadi keras. Kuning telur menambahkan warna pada hasil produk.

Bahan Pangan Lokal



SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Mata Pelajaran : Roti , Kue Diet Khusus Dan Teknik Fusion
 Kelas /Semester : XII


Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

SEMESTER XII

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, berbagai macam diet khusus, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, 	<p>Observasi</p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Hasil lembar 	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> gambar/ videosumber zat tenaga Referensi / buku terkait e-dukasi.net Bahan makanan sebenarnya/
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion	<ul style="list-style-type: none"> 				
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>makanan pengganti diet khusus, serta apakah makanan pengganti memiliki fungsi yang sama dengan makanan diet khusus</p> <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang makanan pengganti diet khusus • Kerja kelompok mengerjakan lembar tugas terkait menentukan makanan pengganti diet khusus <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kasus • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kasus <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan kasus • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kasus 	<p>tugas</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran 		
<p>3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, makanan pengganti diet khusus</p>					
<p>4.1. Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus</p>					

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)


Sekolah : SMKN 1 Sewon
 Mata Pelajaran: Roti,Kue Diet Khusus
 dan Teknik Fusion
 Kelas/Semester: XII patiseri/1
 Materi Pokok : Makanan pengganti
 dari berbagai jenis diet khusus
 Alokasi waktu : 8 x 45'

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Roti,Kue

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Diet Khusus dan Teknik Fusion.


3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. Menganalisis Roti, Kue, Diet Khusus berbahan pangan lokal (sorgum)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.3	Menganalisis Roti, kue, Diet Khusus berbahan pangan lokal (Sorgum)	3.3.1. Memahami jenis diet khusus 3.3.2. Memahami karakteristik diet khusus 3.3.3. Memahami fungsi diet khusus 3.3.4. Memahami macam-macam diet khusus 3.3.5. Memahami makanan yang diperbolehkan dan dilarang dalam diet khusus 3.3.6. Memahami makanan pengganti diet khusus berbahan pangan lokal (sorgum) 3.3.7. Menganalisis persamaan fungsi makanan penunjang dengan makanan diet khusus berbahan pangan lokal (sorgum) 3.3.8. Memahami perhitungan angka kecukupan gizi (AKG)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan materi melalui power point mengenai makanan diet khusus, peserta didik akan dapat mengetahui jenis, karakteristik, fungsi, macam-macam, makanan dan minuman yang diperbolehkan atau dilarang dalam diet khusus dengan baik.
2. Disajikan gambar berbagai bahan pangan lokal untuk diet khusus, peserta didik akan dapat mengetahui macam-macam pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pangan pengganti diet khusus dengan benar.
3. Melalui diskusi kelompok, peserta didik akan dapat bekerjasama menganalisis hidangan untuk diet khusus berbahan pangan lokal dengan baik.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


4. Melalui latihan soal, peserta didik akan dapat menghitung AKG dan mengetahui cara penggunaan DKBM dengan baik dan benar.

E. Materi Pembelajaran

- a. Jenis diet khusus
- b. Karakteristik diet khusus
- c. Fungsi diet khusus
- d. Macam-macam diet khusus
- e. Makanan yang diperbolehkan dan dilarang dalam diet khusus
- f. Makanan pengganti diet khusus berbahan pangan lokal
- g. Bahan makanan penunjang
- h. Perhitungan angka kecukupan gizi (AKG)

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan instruksi untuk membersihkan ruang kelas ➤ Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan & kenyamanan) ➤ Memberi salam ➤ Berdoa ➤ Memeriksa kehadiran siswa ➤ Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan dipelajari ➤ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai ➤ Guru mengadakan pre test tertulis untuk membuka wawasan siswa terhadap materi ajar 	45 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menampilkan materi melalui proyektor <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi ➤ Guru mengajak siswa untuk menganalisis pernyataan mengenai materi yang dipresentasikan <p>Penugasan</p>	45 menit 60 menit

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru membagi kelompok serta menjelaskan teknik pelaksanaan diskusi mengenai kue, roti diet khusus berbahan pangan lokal ➤ Guru menginstruksi siswa untuk mencari materi yang akan di presentasikan di perpustakaan 	120 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan kesempatan siswa untuk menanyakan yang belum jelas ➤ Guru meminta beberapa siswa membuat rangkuman pembelajaran yang baru saja dijalani ➤ Guru memberikan pertanyaan secara tertulis sebagai post test ➤ Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengajak siswa untuk membersihkan ruang kelas, mengakhiri pelajaran dengan memberi motivasi agar tetap belajar, berdoa dan salam 	90 menit
	Total	360 menit

G. Metode

1. Pendekatan: scientific learning
2. Strategi/model pembelajaran: STAD (Student Team Achievement Division)
3. Metode: Ceramah, Diskusi

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : *Power Point*

Alat : *LCD*

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Obyek Nyata, Internet, Lembar tugas


I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes tertulis, penugasan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu
- c. Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

Rubrik Penilaian Pengetahuan

No.	Kriteria/ Aspek yang Dinilai	Tingkat	Skor
-----	------------------------------	---------	------

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

1.	Memilih jawaban yang tersedia 1) menjawab benar 2) menjawab salah	Baik Kurang	1 0
2.	Essay 1) menjawab dengan benar dan jelas 2) menjawab benar namun kurang jelas 3) menjawab salah 4) tidak menjawab	Sangat baik Baik Salah Sangat salah	2 1 0,5 0

i. Nilai max : 20

ii. Nilai max : 10

SKOR : $\frac{\text{Nilai Max} \times 5}{10}$

15


2. Penilaian Sikap

- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

Aspek Disiplin		
No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik

Aspek Tanggungjawab		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Sopan		
No.	Indikator Sopan	Penilaian Sopan
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Toleransi		
No.	Indikator Toleransi	Penilaian Toleransi
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Lembar Panduan Penilaian Afektif

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%
3	Toleransi					25%
5	Sopan					25%
	Jumlah					100%

3. Penilaian Keterampilan

- a. Teknik : Presentasi
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Status Revisi

02

Halaman

7 dari 2

Tanggal Terbit

2 Juni 2016

Rubrik Penilaian Presentasi

Mata Pelajaran : Roti, Kue Diet Khusus & Teknik Fusion


Kelas :

Tanggal Penilaian :

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Total Skor	Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.															
2.															
3.															
n															

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Total akhir kelompok} \times 100}{\text{Jumlah kelompok}}$$

No	Aspek	SKOR	Kriteria Skor
1.	Penggunaan Bahasa	4	Bahas yang digunakan sangat mudah dipahami
		3	Bahasa yang digunakan cukup mudah dipahami
		2	Bahasa yang digunakan agak sulit dipahami
		1	Bahasa yang digunakan sangat sulit dipahami
2.	Kemampuan Presentasi	4	<ul style="list-style-type: none"> • Dipresentasikan dengan percaya diri, antusias, dan bahasa yang lantang • Seluruh anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi • Dapat mengemukakan ide dan berargumen dengan baik • Memanajemen waktu presentasi dengan baik
		3	Terdapat 1 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		2	Terdapat 2 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat 3 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
3.	Sistematika Presentasi	4	Komentar disajikan secara runtut dan sistematis
		3	Komentar disajikan secara runtut tetapi kurang sistematis
		2	Komentar disajikan kurang runtut dan tidak sistematis
		1	Komentar disajikan secara tidak runtut tetapi kurang sistematis

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-60

Sedang: 61-70

Rendah: 71-85

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 1

Sedang: 2

Rendah: 3

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

Yogyakarta 23 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Purwanti, S.Pd.

Mahasiswa

Ismayanti



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON




Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
 Kelas/ Program Studi : XI/ Patiseri
 Keahlian
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah ($\sum x/9$) 10	Kkm	
1.	3. Mendeskripsikan produk kue, roti diet khusus	1. Memahami jenis diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		2. Memahami karakteristik diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		3. Memahami fungsi diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		4. Memahami macam-macam diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		5. Memahami makanan yang diperbolehkan dan dilarang dalam diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		6. Memahami makanan pengganti diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		7. Menganalisis persamaan fungsi makanan penukar dengan makanan diet khusus	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		8. Memahami perhitungan angka kecukupan gizi (AKG)	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
KKM Mata Pelajaran							80	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	KISI-KISI SOAL	No. Revisi	00
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon

Kelas/semester : XII / I

Tahun ajaran : 2016/2017

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion

Jenis ulangan : Ulangan Harian

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
KI 3	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan,	Menganalisis Roti, kue, Diet Khusus berbahan pangan lokal (Sorgum)	Roti, Kue Diet Khusus berbahan pangan lokal (Sorgum)	3.3.1. Memahami jenis diet khusus	16,17	V			
				3.3.2. Memahami karakteristik diet khusus	1			V	
				3.3.3. Memahami	20	V			



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

00

KISI-KISI SOAL


Halaman

1 dari 1

Tanggal Berlaku

2 Juni 2016

teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan			fungsi diet khusus					
			3.3.4. Memahami macam-macam diet khusus	16,1 7,18, 19,2 0	V			
			3.3.5. Memahami makanan yang diperbolehkan dan dilarang dalam diet khusus	16,1 7,18, 19	V			
			3.3.6. Memahami makanan pengganti diet khusus berbahan pangan lokal (sorgum)	1				V
			3.3.7. Menganalisis persamaan fungsi makanan penukar	1				V

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	00
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

	masalah			dengan makanan diet khusus berbahan pangan lokal (sorgum)					
				3.3.8. Memahami perhitungan angka kecukupan gizi (AKG)	2,3,4 ,5,6, 7,8,9 ,10			V	

Yogyakarta, 5 September 2016

Mengetahui,
Guru pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Purwanti, S.Pd.
NIP 197411232008012005

Ismayanti
NIM.13511241046

Nama :

Kelas :

No. Absen :

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat!

1. DKBM adalah kepanjangan dari...
 - a. daftar kelompok bahan makanan
 - b. daftar komposisi bahan minuman
 - c. daftar komposisi bahan makanan
 - d. daftar kelompok bahan minuman
 - e. daftar komposisi bahan mineral
2. Yang Merupakan Kegunaan dari DKBM adalah untuk...
 - a. merencanakan hidangan yang memenuhi standar gizi
 - b. daftar komposisi bahan makanan
 - c. alat untuk menghitung komposisi bahan makanan
 - d. sebagai alat standar gizi
 - e. sebagai rancangan hidangan
3. Berikut ini penggolongan bahan makanan dalam DKBM, kecuali...
 - a. sereal
 - b. umbi umbian
 - c. kacang kacangan
 - d. daging
 - e. mineral
4. Sebuah kentang memiliki berat 1,5 kg dan BDD 85% serta kandungan zat gizi karbohidrat adalah 83 kalori, maka berapa besar kalori yang dikandungnya...
 - a. 1058
 - b. 1085
 - c. 1805
 - d. 1508
 - e. 1580
5. Jumlah kecukupan energi dan zat gizi yang diperlukan seseorang atau rata-rata kelompok orang agar semua orang dapat hidup sehat disebut...
 - a. recommended
 - b. requirement
 - c. requirment
 - d. recomend
 - e. recumbent
6. Kebutuhan energi zat gizi minimal yang diperlukan seseorang untuk hidup sehat disebut...
 - a. recommended
 - b. requirement
 - c. requirment
 - d. recomend
 - e. recumbent
7. Keadaan metabolisme tubuh dalam keadaan istirahat sempurna fisik dan mental disebut...
 - a. AMR
 - d. IMB

- b. AMB
c. EMB
- e. OMB
8. Pengeluaran energi untuk aktivitas fisik harian yang ditentukan oleh jenis, intensitas, dan lama aktivitas fisik disebut...
- a. AMR
b. AMB
c. EMB
- d. IMB
e. OMB
9. Berikut ini merupakan komponen dari kebutuhan energi...
- a. BMR, PMR, PMI
b. BMR, EMB, SDA
c. SDA, SDM, SDH
- d. EA, EI, EO
e. DBD, DHF
10. Perkiraan pengeluaran energi untuk aktivitas tidur sebesar...
- a. 1 kal
b. 1 kkal
c. 0,001 kkal
- d. 1000 kal
e. 100 kal
11. Batas ambang IMT untuk kategori kelebihan berat badan tingkat berat (obesitas), yaitu...
- a. >27
b. <17
c. 17 – 18,5
- d. 25 – 27
e. 18 – 25
12. Kebutuhan energi remaja ditambahkan...
- a. energi pemupukan
b. energi pertambahan
c. energi pertumbuhan
- d. energi pubertas
e. energi pertambahan
13. Berikut ini zat gizi yang dianjurkan dalam AKG, kecuali...
- a. energi
b. protein
c. vitamin
- d. mineral
e. air
14. Hal yang perlu diperhatikan untuk menghitung kebutuhan energi dan protein individu atau kelompok, kecuali...
- a. umur
b. lingkar perut
c. berat badan
- d. jenis kelamin
e. jenis kegiatan
15. Untuk mengetahui kecukupan energi dan zat-zat gizi individu maupun kelompok merupakan pengertian dari...

- a. fungsi AKG
- b. komponen AKG
- c. fungsi kalori
- d. fungsi protein
- e. fungsi karbohidrat

16. Berikut adalah bahan makanan yang dianjurkan untuk Diet Energi Tinggi Protein Tinggi adalah...

- a. nasi, roti, santan encer, soft drink
- b. nasi, mi, buah kering, merica
- c. makaroni, mi, teh, santan kental
- d. mi, roti, cabe, kopi encer
- e. cake, madu, santan kental, soft drink

17. Berikut adalah bahan makanan yang tidak dianjurkan untuk Diet Energi Rendah adalah...

- a. ikan, telur, tempe, tahu
- b. nasi, jagung, tempe, tahu
- c. gula pasir, durian, alpukat, santan
- d. talas, telur, kentang, minyak kelapa sawit
- e. jagung, ikan, daging asap, minyak kelapa sawit

18. Berikut adalah bahan makanan yang dianjurkan untuk Diet Garam Rendah adalah...

- a. teh
- b. soda kue
- c. baking powder
- d. mentega
- e. soft drink

19. Berikut adalah bahan makanan yang tidak dianjurkan untuk Diet Gout Arthritis...

- a. kaldu
- b. lemak dan minyak
- c. puding
- d. susu
- e. kue kering

20. Apa tujuan dari diet Gout Arthritis

- a. mencegah hiperlipidemia
- b. untuk mencegah atau memperlambat terbentuknya batu kalsium oksalat/fosfat
- c. untuk mencapai dan mempertahankan status gizi optimal serta menurunkan kadar asam urat
- d. mencegah ketahanan terhadap glukosa
- e. mengubah jenis dan asupan lemak makanan

B. Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan tepat!

1. Apa yang dimaksud Diet Sisa Rendah!
2. Cobalah hitung kandungan zat gizi energi dan protein dari satu ekor ayam dengan berat 1 kg (BDD= 58%, protein= 18,2 gr, karbohidrat= 302 kal)
3. Jelaskan pengertian dari BMR, SDA, dan AMR?
4. Hitunglah AKG dan AMB individu dari seorang mahasiswa umur 19 tahun, jenis kelamin laki-laki, berat badan 65, tinggi badan 179 cm pekerjaan mahasiswa dengan kerja paruh waktu kategori kegiatan berat. Hitunglah AKG dan AMB individu?

5. Hitunglah AKG dan AMB individu dari seorang siswi umur 18 tahun, jenis kelamin perempuan, berat badan 55, tinggi badan 162 cm pekerjaan siswi sekolah menengah atas kategori sedang. Hitunglah AKG dan AMB individu?

KUNCI JAWABAN:

A. Pilihan Ganda

- | | | | |
|------|-------|-------|-------|
| 1. C | 6. B | 11. A | 16. A |
| 2. A | 7. B | 12. C | 17. C |
| 3. E | 8. A | 13. E | 18. A |
| 4. A | 9. B | 14. B | 19. A |
| 5. A | 10. B | 15. A | 20. C |

B. Essay

1. Diet Sisa Rendah adalah makanan yang terdiri dari bahan makanan rendah serat dan hanya sedikit meninggalkan sisa, sisa disini adalah bagian makanan yang tidak diserap seperti yang terdapat di dalam susu dan produk susu serta daging yang berserat kasar (liat). Bertujuan untuk memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi yang sedikit meninggalkan sisa sehingga dapat membatasi volume feses, dan tidak merangsang saluran cerna. Digunakan untuk pasiern dengan diare berat, peradangan saluran cerna akut, divertikulitis akut, pra dan pasca bedah saluran cerna.

2. Diket = BDD: 58%, protein: 18,2 gr, karbohidrat: 302 kal

Ditanya = besar kalori dan protein yang dikandung?

Jawab =

Berat BDD: $58\% \times 1 \text{ kg} = 0.58 \text{ gram}$

➤ Kalori per100 gram berat bersih adalah $\frac{0,58 \times 302 \text{ kal}}{100} = 1.7516$

➤ Protein per100gram berat bersih adalah $\frac{0,58 \times 18,2 \text{ kal}}{100} = 0.10556$

3. Pengertian dari BMR, SDA, AMR adalah;

- BMR: yaitu keadaan metabolisme tubuh saat istirahat sempurna yang diukur 11-18 jam sesudah makan
- SDA: merupakan jumlah energi yang dibutuhkan untuk mengolah makanan dalam tubuh, antara lain untuk proses pencernaan dan penyerapan zat-zat gizi oleh usus atau segala sesuatu yang tidak berhubungan dengan aktivitas otot
- AMR: yaitu pengeluaran energi untuk aktivitas fisik harian yang ditentukan oleh jenis, intensitas, dan lamanya aktivitas fisik dan olahraga.

4. Diket: Perempuan, BB: 65, TB: 179, U: 18, aktivitas berat

Ditanya: AKG & AMB

Jawab:

➤ **AKG = $66 + (13,7 \times \text{BB}) + (5 \times \text{TB}) + (6,8 \times \text{U})$**

$$\begin{aligned}
&= 66 + (13,7 \times 65) + (5 \times 179) + (6,8 \times 19) \\
&= 66 + 890,5 + 895 + 129,2 \\
&= 1980,7 \text{ (dibulatkan menjadi 1981)}
\end{aligned}$$

- **Kebutuhan Energi dengan Aktivitas Fisik = (AMB x Aktivitas Fisik)**
Perempuan = **(AMB x Aktivitas Fisik)**
= **1981 x 2,10(keg. Berat)**
= **4160,1 kkal (dibulatkan menjadi 4160)**

5. Diket: Perempuan, BB: 55, TB: 168, U: 18, aktivitas sedang
Ditanya: AKG & AMB

Jawab:

- **AKG = 655 + (9,6 x BB) + (1,8 x TB) + (4,7 x U)**
 $655 + (9,6 \times 55) + (1,8 \times 168) + (4,7 \times 18)$
 $655 + 528 + 291,6 + 84,6$
1559,2 (dibulatkan menjadi 1559)

- **Kebutuhan Energi dengan Aktivitas Fisik = (AMB x Aktivitas Fisik)**
Perempuan = **(AMB x Aktivitas Fisik)**
= **1559 x 1,7(keg. Sedang)**
= **2650,3 kkal (dibulatkan menjadi 2650)**

Rubrik Penilaian Pengetahuan

Mata Pelajaran : Roti, Kue Diet & Teknik Fusion
 Kelas : XII/ Patiseri
 Tanggal Penilaian :
 Tahun ajar : 2016/2017

No.	Nama siswa	Skor	Nilai akhir	Predikat
1.	ANNISA USWATUN KHASANAH	90	90	Sangat baik
2.	AQSANI HERSITA PUTRI	93	93	Sangat baik
3.	ARIF SETIAWAN	80	80	Cukup
4.	BOBBY NOERRIZKY WICAKSONO	83	83	Baik
5.	CLARA CHINTIA REGTASARI	90	90	Sangat baik
6.	DARUM MUKTI PURBOWANTI	83	83	Baik
7.	DHIANITASARI	93	93	Sangat baik
8.	EMI ASTIWI	93	93	Sangat baik
9.	FERNANDA RIZKA AMALIA PUTRI	86	86	Sangat baik
10.	IDA OKTIANINGRUM	83	83	Baik
11.	LATIFAH NUR FADILAH	83	83	Baik
12.	LIEFTYANNA LUTHFIE TIFFANY	90	90	Sangat baik
13.	MUHAMMAD NUR KHOLID	86	86	Sangat baik
14.	NOVA OCTAVIANI	86	86	Sangat baik
15.	NUR SHOLAIKA	80	80	Cukup
16.	RAHMA FAJRI	93	93	Sangat baik
17.	RIDA DIANINGRATRI	80	80	Cukup
18.	SINDI ADITYA DEWI	80	80	Cukup
19.	TRI RAHAYUNINGSIH	90	90	Sangat baik
20.	ULFAH DWI AZHAR	80	80	Cukup
21.	UMMI MUJAZAMAH	90	90	Sangat baik
22.	ZAINNISA NUR ATIKA	90	90	Sangat baik
23.	ZUSTIKA AJIYANTI	93	93	Sangat baik

Rubrik Penilaian Sikap

Mata Pelajaran : Roti, Kue Diet & Teknik Fusion

Kelas : XII/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No	Nama Siswa	Disiplin				TanggungJawab				Toleransi				Sopan				Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	ANNISA USWATUN KHASANAH			v				v				v				v		
2.	AQSANI HERSITA PUTRI			v				v				v				v		
3.	ARIF SETIAWAN			v				v				v					v	Sang at baik
4.	BOBBY NOERRIZKY WICAKSONO		v					v				v			v			Cuku p baik
5.	CLARA CHINTIA REGTASARI			v				v				v				v		Baik
6.	DARUM Mukti PURBOWANTI			v				v				v				v		Baik
7.	DHIANITASARI			v				v				v					v	Sang at baik
8.	EMI ASTIWI			v				v				v				v		Baik
9.	FERNANDA RIZKA AMALIA PUTRI			v				v				v				v		Baik
10.	IDA OKTIANINGRUM			v				v				v				v		Baik
11.	LATIFAH NUR FADILAH			v				v				v				v		Baik
12.	LIEFTYANNA LUTHFIE TIFFANY			v				v				v				v		Baik
13.	MUHAMMAD NUR KHOLID			v				v				v					v	Sang at baik
14.	NOVA OCTAVIANI		v					v				v			v			Cuku p baik
15.	NUR SHOLAIKA			v				v				v				v		Baik

Rubrik Penilaian Presentasi

Mata Pelajaran : Roti, Kue Diet & Teknik Fusion

Kelas : XII/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Nilai Akhir	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Darum Mukti P • Dhianitasari • - Sindi Aditya D 			V				v					v		Baik
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Arief Setiawan • Muhammad Nur Khold • Zustika Ajiyanti 			V				v					v		Baik
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Rida D.K. • Ulfah D.A. 			V				v					v		Baik
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Ida Oktianingrum • Latifah Nur Fadilah • Tri Rahayuningsih 			V				v					v		Baik
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Nova Octaviani • Zainisa Nur Atika 			V				v					v		Baik
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Clara Chintia R • Rahma Fajri • Ummi Mujazamah 			V				v					v		Baik
7.	<ul style="list-style-type: none"> • Bobby Noerrizky W • Fernanda R.A.P. • Emi Astiwi 			V				v					v		Baik
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa Uswatun K. • Aqsani Hersita 			V				v					v		Baik



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN: Patiseri

MATA PELAJARAN : Roti, Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion

KELAS/ SEMESTER : XII Patiseri / 1 (Satu)

ALOKASI WAKTU : 8 x 45 Menit

KOMPETENSI INTI :

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

A. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. Menganalisis Roti, Kue, Diet Khusus dan Teknik Fusion



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

A. Standar Makanan Khusus

1. Diet Energi Tinggi Protein Tinggi

Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal. Diet diberikan dalam bentuk Makanan Biasa ditambah bahan makanan sumber protein tinggi seperti susu, telur, dan daging, atau dalam bentuk minuman Enteral Energi Tinggi Protein Tinggi. Diet ini diberikan bila pasien telah mempunyai cukup nafsu makan dan dapat menerima makanan lengkap.

Tujuan diet ETPT ini adalah untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh, dan menambah berat badan hingga mencapai berat badan normal.

Syarat diet ETPT ini adalah; (1) Energi tinggi, yaitu 40 -45 kkal/kg BB, (2) Protein tinggi, yaitu 2,0-2,5 g/kg BB, (3) Lemak cukup, yaitu 10-25% dari kebutuhan energi total, (4) Karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan energi total, (5) Vitamin dan mineral cukup, sesuai kebutuhan normal, (6) Makanan diberikan dalam bentuk mudah dicerna.

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Nasi, roti, mi, makaroni dan hasil olahan tepung-tepungan lain, seperti cake, tarcis, puding, dan pastri; dodol; ubi; karbohidrat sederhana seperti gula pasir	
Sumber Protein	Daging sapi, ayam, ikan, telur, susu, dan hasil olahan seperti keju dan yoghurt custard dan es krim	Dimasak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental
Sumber Protein Nabati	Semua jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya, seperti tempe, tahu, dan pindakas	Dimasak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental
Sayuran	Semua jenis sayuran, terutama jenis B, seperti bayam, buncis, daun singkong, kacang panjang, labu siam dan wortel direbus, dikukus dan ditumis	Dimasak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental
Buah-Buahan	Semua jenis buah segar, buah kaleng, buah kering dan jus buah	
Lemak dan Minyak	Minyak goreng, mentega, margarin, santan encer, salad dressing	Santan kental
Minuman	Soft drink, madu, sirup, teh dan kopi encer	Minuman rendah energi
Bumbu	Bumbu tidak tajam, seperti bawang merah, bawang putih, laos, salam, dan kecap	Bumbu yang tajam, seperti cabe dan merica



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

2. Diet Energi Rendah

Diet energi rendah adalah diet yang kandungan energinya di bawah kebutuhan normal, cukup vitamin dan mineral, serta banyak mengandung serat yang bermanfaat dalam proses penurunan berat badan. Diet ini membatasi makanan padat energi, seperti kue-kue yang mengandung karbohidrat sederhana dan lemak, serta goreng-gorengan.

Tujuan diet Energi Rendah adalah untuk; (1) Mencapai dan mempertahankan status gizi sesuai dengan umur, gender, dan kebutuhan fisik, (2) Mencapai IMT normal yaitu 18,5-25 kg/m², (3) Mengurangi asupan energi, sehingga tercapai penurunan berat badan sebanyak ½ - 1 kg/minggu. Pastikan bahwa yang berkurang adalah sel lemak dengan mengukur tebal lemak lipatan kulit dan lingkaran pinggang.

Syarat diet Energi Rendah adalah; (1) Energi rendah ditujukan untuk menurunkan berat badan. Pengurangan dilakukan secara bertahap dengan mempertimbangkan kebiasaan makan dari segi kualitas maupun kuantitas. Untuk menurunkan berat badan sebanyak ½-1 kg/minggu, asupan energi dikurangi sebanyak 500-1000 kkal/hari dari kebutuhan normal. Perhitungan kebutuhan energi normal dilakukan berdasarkan berat badan ideal, (2) Protein sedikit lebih tinggi, yaitu 1-1,5 g/kg/BB/hari atau 15-20% dari kebutuhan energi total, (3) Lemak sedang yaitu 20-25% dari kebutuhan energi total. Usahakan sumber lemak berasal dari makanan yang mengandung lemak tidak jenuh ganda yang kadarnya tinggi, (4) Karbohidrat sedikit lebih rendah, yaitu 55-65% dari kebutuhan energi total. Gunakan lebih banyak sumber karbohidrat kompleks untuk memberi rasa kenyang dan mencegah konstipasi. Sebagai alternatif, bisa digunakan gula buatan sebagai pengganti gula sederhana, (5) Vitamin dan mineral cukup sesuai dengan kebutuhan, (6) Dianjurkan untuk 3 kali makan utama dan 2-3 kali makanan selingan, (7) Cairan cukup, yaitu 8-10 gelas/hari.

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Karbohidrat kompleks seperti; nasi, jagung, ubi, singkong, talas, kentang, sereal	Karbohidrat sederhana seperti; gula pasir, gula merah, sirup, kue yang manis, dan gurih
Sumber protein hewani	Daging tidak berlemak, ayam tanpa kulit, ikan, telur, daging asap, susu dan keju rendah lemak	Daging berlemak, daging kambing, daging yang diolah dengan santan kental, digoreng, jeroan, susu full cream, susu kental manis
Sumber protein nabati	Tempe, tahu, susu kedelai, kacang-kacangan yang diolah tanpa digoreng atau dengan santan kental	Kacang-kacangan yang diolah dengan cara menggoreng atau dengan santan kental
Sayuran	Sayuran yang banyak mengandung serat dan diolah tanpa santan kental berupa sayuran rebus, tumis, dengan santan encer atau lalapan	Sayuran yang sedikit mengandung serat dan yang dimasak dengan santan kental
Buah-buahan	Semua macam buah-buahan terutama yang banyak	Durian, alpukat, manisan buah-buahan, buah yang diolah dengan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	mengandung serat	gula dan susu full cream atau susu kental manis
Lemak	Minyak tak jenuh tunggal atau ganda, seperti minyak kelapa sawit, minyak kedelai, dan minyak jagung yang tidak digunakan untuk menggoreng	Minyak kelapa, kelapa, dan santan

3. Diet Garam Rendah

Yang dimaksud dengan garam dalam Diet Garam Rendah adalah garam natrium seperti yang terdapat di dalam garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO₃), baking powder, natrium benzoat, dan vetsin (mono sodium glutamat). Natrium adalah kation utama dalam cairan ekstraselular tubuh yang mempunyai fungsi menjaga keseimbangan cairan dan asam basa tubuh, serta berperan dalam transmisi saraf dan kontraksi otot. Asupan makanan sehari-hari umumnya mengandung lebih banyak natrium daripada yang dibutuhkan tubuh. Dalam keadaan normal, jumlah natrium yang dikeluarkan tubuh melalui urin sama dengan jumlah yang dikonsumsi, sehingga terdapat keseimbangan.

Makanan sehari-hari biasanya cukup mengandung natrium yang dibutuhkan, sehingga tidak ada penetapan kebutuhan natrium sehari. WHO (1990) menganjurkan pembatasan konsumsi garam dapur hingga 6 gram sehari (ekivalen dengan 2400 mg natrium).

Asupan natrium yang berlebihan, terutama dalam bentuk natrium klorida, dapat menyebabkan gangguan keseimbangan cairan tubuh, sehingga menyebabkan edema atau asites dan/atau hipertensi. Penyakit-penyakit tertentu seperti sirosis hati, penyakit ginjal tertentu, dekompensasi kordis, toksemia pada kehamilan dan hipertensi esensial dapat menyebabkan gejala edema atau asites dan/atau hipertensi. Dalam keadaan demikian asupan garam natrium perlu dibatasi.

Tujuan Diet Garam Rendah adalah membantu menghilangkan retensi garam atau air dalam jaringan tubuh dan menurunkan tekanan darah pada pasien hipertensi.

Syarat diet Garam Rendah adalah; (1) Cukup energi, protein, mineral, dan vitamin, (2) Bentuk makanan sesuai dengan keadaan penyakit, (3) Jumlah natrium disesuaikan dengan berat tidaknya retensi garam atau air dan/atau hipertensi. Diet ini mengandung cukup zat-zat gizi. Sesuai dengan keadaan penyakit dapat diberikan berbagai tingkat Diet Garam Rendah. **Diet Garam Rendah I (200-400 mg Na)** diberikan kepada pasien dengan edema, asites dan/atau hipertensi berat, pengolahan makanan tidak ditambah garam. **Diet Garam Rendah II (600-800 mg Na)** diberikan pada pasien dengan edema, asites, dan/atau hipertensi tidak terlalu berat, pengolahan makanan boleh menggunakan ½ sdt garam dapur (2 gr). **Diet Garam Rendah III (1000-1200 mg Na)** diberikan kepada pasien dengan edema, asites dan/atau hipertensi ringan, pengolahan makanan boleh menggunakan 1 sdt garam dapur (4 gr).

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Berat, kentang, singkong, terigu, tapioka, hunkwe, gula, makanan yang sudah diolah dari bahan makanan tersebut di atas tanpa garam dapur dan soda seperti:	Roti, biskuit dan kue-kue yang dimasak dengan garam dapur dan/atau baking powder dan soda



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	makaroni, mi, bihun, roti, biskuit, kue kering	
Sumber protein hewani telur maksimal 1 btt sehari;	Daging dan ikan maksimal 100 g sehari; telur maksimal 1 btr sehari	Otak, ginjal, lidah, sardin; daging, ikan, susu, dan telur yang diawetkan dengan garam dapur seperti daging asap, ham, bacon, dendeng, abon, keju, ikan asin, ikan kaleng, kornet, ebi, udang kering, telur asin, dan telur pindang
Sumber protein nabati	Semua kacang-kacangan dan hasilnya yang diolah dan dimasak tanpa garam dapur	Keju kacang tanah dan semua kacang-kacangan dan hasilnya yang dimasak dengan garam dapur dan lain ikatan natrium
Sayuran	Semua sayuran segar, sayuran yang diawetkan tanpa garam dapur dan natrium benzoat	Sayuran yang dimasak dan diawetkan dengan garam dapur dan lain ikatan natrium, seperti sayuran dalam kaleng, sawi asin, asinan, dan acar
Buah-buahan	Semua bahan-bahan segar; buah yang diawetkan tanpa garam dapur dan natrium benzoat	Buah-buahan yang diawetkan dengan garam dapur dan lain ikatan natrium, seperti buah dalam kaleng
Lemak	Minyak goreng, margarin, dan mentega tanpa garam	Margarin dan mentega biasa
Minuman	Teh, kopi	Minuman ringan
Bumbu	Semua bumbu-bumbu kering yang tidak mengandung garam dapur dan lain ikatan natrium. Garam dapur sesuai ketentuan untuk Diet Garam Rendah I dan II	Garam dapur untuk Diet Garam Rendah I, baking powder, soda kue, versin, dan bumbu-bumbu yang mengandung garam dapur seperti; kecap, terasi, maggi, tomato ketchup, petis, dan tauco

4. Diet Serat Tinggi

Serat makanan adalah polisakarida nonpati yang terdapat dalam semua makanan nabati. Serat tidak dapat dicerna oleh enzim cerna tapi berpengaruh baik untuk kesehatan. Serat terdiri atas dua golongan, yaitu serat larut air dan tidak larut air. Serat tidak larut air adalah selulosa, hemiselulosa, dan lignin yang banyak terdapat dalam havermout, kacang-kacangan, sayuran, dan buah-buahan. Serat golongan ini dapat mengikat asam empedu sehingga dapat menurunkan absorpsi lemak dan kolesterol darah, sehingga menurunkan risiko, mencegah, atau meringankan penyakit jantung koroner dan dislipidemia. Serat dapat mencegah kanker kolon dengan mengikat dan mengeluarkan bahan-bahan karsinogen dalam usus.

Pada umumnya makanan serat tinggi mengandung energi rendah, dengan demikian dapat membantu menurunkan berat badan. Diet Serat Tinggi menimbulkan rasa kenyang sehingga menunda rasa lapar. Saat ini di pasaran terdapat produk serat dalam bentuk minuman, tetapi



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

penggunaanya tidak dianjurkan. Asupan serat berlebihan dapat menimbulkan gas yang berlebihan dan diare, serta mengganggu penyerapan mineral seperti magnesium, zat besi, dan kalsium. Makanan tinggi serat alami lebih aman dan mengandung zat gizi tinggi serta lebih murah. WHO menganjurkan asupan serat 25-30 g/hari.

Tujuan diet serat tinggi adalah untuk memberi makanan sesuai kebutuhan gizi yang tinggi serat sehingga dapat merangsang peristaltik usus agar defekasi berjalan normal.

Syarat diet Serat Tinggi adalah; (1) Energi cukup sesuai dengan umur, gender, dan aktivitas, (2) Protein cukup yaitu 10-15% dari kebutuhan energi total, (3) Lemak cukup, yaitu 10-25% dari kebutuhan energi total (4) Karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan energi total. (5) Vitamin dan mineral tinggi, terutama vitamin B untuk memelihara kekuatan otot saluran cerna (6) Cairan tinggi, yaitu 1-2,5 liter untuk membantu memperlancar defekasi. Pemberian minum sebelum makan akan membantu merangsang peristaltik usus, (7) serat tinggi, yaitu 30-50 g/hari terutama serat tidak larut air yang berasal dari beras tumbuk, beras merah, roti whole wheat, sayuran, dan buah.

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan yang Dianjurkan	
Sumber Karbohidrat	Beras tumbuk/merah, havermout, roti whole wheat
Sumber protein nabati	Kacang-kacangan yang dikonsumsi dengan kulitnya seperti kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan hasil olah kacang-kacangan, seperti tempe
Sayuran	Sayuran yang serat tinggi, seperti daun singkong, daun kacang panjang, daun pepaya, brokoli, jagung muda, oyong, pare, kacang panjang, buncis, dan ketimun
Buah-buahan	Buah-buahan yang berserat tinggi, seperti jeruk (dimakan dengan selaputnya), nanas, mangga, salak, pisang, pepaya, sirsak serta buah yang dimakan dengan kulitnya, seperti apel, anggur, belimbing, pir dan jambu biji

5. Diet Sisa Rendah

Diet Sisa Rendah adalah makanan yang terdiri dari bahan makanan rendah serta dan hanya sedikit meninggalkan sisa. Yang dimaksud dengan sisa adalah bagian-bagian makanan yang tidak diserap seperti yang terdapat di dalam susu dan produk susu serta serat daging yang berserat kasar (liat). Di samping itu, makanan lain yang merangsang saluran cerna harus dibatasi.

Tujuan diet Sisa Rendah adalah untuk memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi yang sedikit mungkin meninggalkan sisa sehingga dapat membatasi volume feses, dan tidak merangsang saluran cerna.

Syarat diet Sisa Rendah adalah; (1) Energi cukup sesuai dengan umur, gender, dan aktivitas, (2) Protein cukup, yaitu 10-15% dari kebutuhan energi total, (3) Lemak sedang, yaitu 10-25% dari kebutuhan energi total, (4) Karbohidrat cukup, yaitu sisa kebutuhan energi total, (5) Menghindari makanan berserat tinggi dan sedang sehingga asupan serap maksimal 8 gr/hari disesuaikan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

dengan toleransi perorangan, (6) Menghindari susu, produk susu, dan daging berserat kasar (liat) sesuai dengan toleransi perorangan, (7) Menghindari makanan yang terlalu berlemak, terlalu manis, terlalu asam, dan berbumbu tajam, (8) Makanan dimasak hingga lunak dan dihidangkan pada suhu tidak terlalu panas dan dingin, (9) Makanan sering diberikan dalam porsi kecil, (10) Bila diberikan untuk jangka waktu lama atau dalam keadaan khusus, diet perlu disertai suplemen vitamin dan mineral, makanan formula, atau makanan parenteral

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Beras dibubur/ditim, roti bakar, kentang rebus, kraker, tepung-tepungan dibubur atau dibuat puding	Beras ketan, beras tumbuk/merah, roti whole wheat, jagung, ubi, singkong, talas, tarcis, dodol dan kue-kue lain yang manis dan gurih
Sumber protein hewani	Daging empuk, hati, ayam, ikan direbus, ditumis, dikukus, diungkep, dipanggang, telur direbus, ditim, diceplok air, didadar, dicampur dalam makanan dan minuman; susu maksimal 2 gls/hari	Daging berserat kasar (liat) serta daging, ikan, ayam diawetkan; daging babi, telur mata sapi, telur dadar
Sumber protein nabati	Tahu, tempe ditim, direbus, ditumis; pindakas; susu kedelai	Kacang merah serta kacang-kacang kering seperti kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai, dan kacang tolo
Sayuran	Sayuran yang berserat rendah dan sedang seperti; kacang panjang, buncis muda, bayam, labu siam, tomat masak, wortel direbus, dikukus, ditumis	Sayuran yang berserat tinggi seperti daun singkong, daun katuk, daun pepaya, daun dan buah melinjo, oyong, pare serta semua sayuran yang dimakan mentah
Buah-buahan	Semua sari buah; buah segar yang matang (tanpa kulit dan biji) dan tidak banyak menimbulkan gas, seperti; pepaya, pisang, jeruk alpukat, nanas	Buah-buahan yang dimakan dengan kulit, seperti apel, jambu biji dan pir serta jeruk yang dimakan dengan kulit ari; buah yang menimbulkan gas seperti durian dan nagnka
Lemak	Margarin, mentega, dan minyak dalam jumlah terbatas untuk menumis, mengoles dan setup	Minyak untuk menggoreng, lemak hewani, kelapa, dan santan
Minuman	Kopi, teh encer, dan sirup	Kopi dan teh kental, minuman yang mengandung soda dan alkohol
Bumbu	Garam, vetsin, gula, cuka, salam, laos, kunyit, kunci dalam jumlah terbatas	Cabe dan merica

6. Diet Luka Bakar

Tujuan Diet Luka Bakar adalah untuk mempercepat penyembuhan dan mencegah terjadinya gangguan metabolik serta mempertahankan status gizi secara optimal selama proses



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

penyembuhan, dengan cara; (1) Mengusahakan dan mempercepat penyembuhan jaringan yang rusak, (2) Mencegah terjadinya keseimbangan nitrogen yang negatif, (3) Memperkecil terjadinya hiperglikemia dan hiperglisidemia, (4) Mencegah terjadinya gejala-gejala kekurangan zat gizi mikro. Syarat Diet Luka Bakar adalah; (1) Memberikan makanan dalam bentuk cair sedini mungkin atau Nutrisi Enteral Dini (NED), (2) Kebutuhan energi dihitung dengan pertimbangan kedalaman dan luas luka bakar, (3) Protein tinggi, yaitu 20-25% dari kebutuhan energi total, (4) Lemak sedang yaitu 15-20% dari kebutuhan energi total, (5) Karbohidrat sedang yaitu 50-60% dari kebutuhan energi total, (6) Vitamin diberikan diatas angka Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan, (7) Mineral tinggi terutama zat besi, seng, natrium, kalium, kalsium, fosfor, dan magnesium, (8) Cairan tinggi.

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan yang Dianjurkan	Bahan Makanan yang Dianjurkan
Semua bahan makanan sumber energi dan protein seperti susu, telur, daging, ayam, dan keju, serta gula pasir, dan sirup	Bahan makanan hiperalergik seperti udang

7. Diet Penyakit Diabetes Melitus

Diabetes Melitus (DM) adalah kumpulan gejala yang timbul pada seseorang yang mengalami peningkatan kadar gula (glukosa) darah akibat kekurangan hormon insulin secara absolut atau relatif. Pelaksanaan diet hendaknya disertai dengan latihan jasmani dan perubahan perilaku tentang makanan.

Tujuan diet DM adalah membantu pasien memperbaiki kebiasaan makan dan olahraga untuk mendapatkan kontrol metabolik yang lebih baik, dengan cara; (1) Mempertahankan kadar glukosa darah supaya mendekati normal dengan menyeimbangkan asupan makanan dengan insulin dengan obat penurun glukosa oral dan aktivitas fisik, (2) Mencapai dan mempertahankan kadar lipida serum normal, (3) Memberi cukup energi untuk memperthankan atau mencapai berat badan normal, (4) Menghindari atau menangani komplikasi akut pasien yang menggunakan insulin seperti hipoglikemia, komplikasi jangka pendek, dan jangka lama serta masalah yang berhubungan dengan latihan jasmani, (5) Meningkatkan derajat kesehatan secara keseluruhan melalui gizi yang optimal.

Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan yang Dianjurkan	Bahan Makanan yang Tidak Dianjurkan
Sumber karbohidrat kompleks, seperti nasi, roti, mi, kentang, singkong, ubi, dan sagu	Mengandung banyak gula sederhana seperti; Gula pasir, gula jawa, Sirop, jam, jeli, buah-buahn yang diawetkan dengan gula, susu kental manis, minuman botol ringan, dan es krim, Kue kue manis, dodol, cake dan tarcis
Sumber protein rendah lemak, seperti ikan, ayam tanpa kulit, susu skim, tempe, tahu dan kacang-kacangan	Mengandung banyak lemak, seperti; cake, makan siap saji, goreng-gorengan
Sumber lemak dalam jumlah terbatas yaitu bentuk makanan yang mudah dicerna. Makanan terutama diolah dengan cara	Mengandung banyak natrium, seperti ikan asin, telur asin, makanan yang diawetkan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

dipanggang, dikukus, disetup, direbus, dan dibakar	
--	--

8. Diet Penyakit Gout Arthritis (Asam Urat)

Gout adalah salah satu penyakit arthritis yang disebabkan oleh metabolisme abnormal purin yang ditandai dengan meningkatnya kadar asam urat dalam darah. Hal ini diikuti dengan terbentuknya timbunan kristal berupa garam urat di persendian yang menyebabkan peradangan sendi pada lutut dan/atau jari.

Tujuan diet Gout Arthritis adalah untuk mencapai dan memperthankan status gizi optimal serta menurunkan kadar asam urat dalam darah dan urin.

Pengelompokan Bahan Makanan Menurut Kadar Purin dan Anjuran Makan

Kelompok I	Kandungan purin tinggi (100-1000 mg purin/100 g bahan makanan) sebaiknya dihindari ; Otak, hati, jantung, ginjal, jeroan, ekstrak daging/kaldu, bouillon, bebek, ikan sardin, makarel, remis, kerang
Kelompok II	Kandungan purin sedang (9-100 mg purin/100 g bahan makanan) dibatasi maksimal 50-70 g (1-1 ½ ptg) daging, ikan atau unggas, atau 1 mangkuk (100 g) sayuran sehari. Daging sapi dan ikan, (kecuali yang terdapat dalam kelompok 1) ayam, udang; kacang kering dan hasil olah, seperti tahu tempe; asparagus, bayam, daun singkong, kangkung, daun dan biji melinjo
Kelompok III	Kandungan purin rendah (dapat diabaikan), dapat dimakan setiap hari . Nasi, Ubi, Singkong, Jagung, roti, mi, bihun, tepung beras, cake, kue kering, puding, susu, keju, telur; lemak dan minyak; gula; sayuran dan buah-buahan (kecuali sayuran dalam kelompok 2)

B. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)

Daftar komposisi DKBM adalah daftar yang memuat kadar gizi berbagai bahan makanan yang digunakan di Indonesia. DKBM merupakan salah satu perangkat pembantu untuk menyusun menu seimbang. Daftar DKBM berguna untuk merencanakan hidangan yang baik dan memenuhi standar kebutuhan zat gizi. Selain itu, DKBM juga dapat digunakan untuk menilai apakah konsumsi makanan telah memenuhi standar kebutuhan zat gizi, baik bagi individu, keluarga, maupun kelompok orang. Penggolongan bahan makanan dalam DKBM, antara lain sereal, umbi dan hasil olahannya, kacang-kacangan, biji-bijian dan hasil olahannya, daging dan hasil olahannya, telur, ikan, udang, kerang dan hasil olahannya, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya, lemak dan minyak serta serba-serbi.

DKBM golongan I

Daftar Komposisi Bahan Makanan (per 100 gr bahan mentah) Golongan I

Nama Bahan Pangan	Energi (kal)	Protein (gram)	BDD (%)
Beras giling	361	8,7	100
Beras giling masak	178	2,1	100



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Beras merah	359	7,5	100
Bihun	360	4,7	100
Biskuit	458	6,9	100
Hevermout	390	14,2	100
Jagung	361	8,7	100
Ubi jalar	83	2,0	85
Makaroni	363	8,7	100
Mi basah	86	0,6	100
Roti putih	248	8,0	100
Sagu	353	0,7	100
Terigu	365	0,9	100
Ubi jalar	123	1,8	86
Kentang	83	2	85

Contoh soal!

- Jika bahan makanan kentang memiliki berat 1,5 kg dan BDD 85% serta kandungan zat gizi karbohidrat adalah 83 kalori, maka kalori yang dikandungnya sebesar:

$$\text{Berat BDD} = 85\% \times 1,5 \text{ kg} = 1275 \text{ gr}$$

$$\text{Kalori per 100 gr berat bersih adalah } \frac{1275 \text{ gr} \times 83 \text{ kal}}{100 \text{ gr}} = 1058 \text{ kal}$$

Kandungan Zat Gizi dari Bahan Makanan per 100 gramnya

No	Nama Bahan Makanan	kalori	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Vit. A (I.U)	Vit. B (Gamma)	Vit. C (mg)	Kapur (mg)	Garam Dapur (mg)
1.	Tahu	75	7	4	3	0	60	0	100	1,5
2.	Tempe	194	12	14	5	0	100	0	130	1,6
3.	Beras tumbuk	351	7,5	1,9	76	0	320	0	10	2
4.	Jagung kuning	368	9	4	74	500	380	0	10	4,4
5.	Roti tawar	227	8	1,2	46	0	100	0	10	1,5
6.	Daging sapi gemuk	270	18	22	0	40	80	0	10	2,6
7.	Daging sapi kurus	170	20	10	0	20	20	0	10	2,9
8.	Daging ayam	156	21	5	0	0	110	4	10	1
9.	Susu segar	60	3	3,5	5	140	40	1	145	0,2
10.	Keju	345	29	25	1	750	30	1	750	0,5



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

11.	Telur Ayam	151	13	11	0	600	100	0	60	2
12.	Ikan segar	113	17	5	0	150	50	0	20	1
13.	Kentang	83	2	0,1	19,1	0	0,11	17	56	7
14.	Pisang	100	1,2	0,2	23	430	40	10	10	0,6
15.	Wortel	43	1,2	0,3	9	2000	60	5	40	0

Perhatikan perhitungan nilai gizi pada contoh berikut.

Contoh soal 1!

- Perhitungan nilai gizi 70 gr tahu dilakukan cara berikut.

Pertama, dilihat terlebih dahulu DKBM untuk tahu di tabel di atas. Tahu sebanyak 100 gram mengandung 75 kalori, 7 gram protein, 4 gram lemak, 3 gram karbohidrat, 0 vitamin A, 60 gram vitamin B1, 0 vitamin C, 100 mg zat kapur dan 1,5 mg garam dapur. Diketahui BDD tahu adalah 100%.

Kemudian, hitung dengan rumus sebagai berikut.

- $70/100\% \times 75 \text{ gram kalori} = 52,5 \text{ gram kalori}$
- $70/100\% \times 7 \text{ gram protein} = 4,9 \text{ gram protein}$
- $70/100\% \times 4 \text{ gram lemak} = 2,8 \text{ gram lemak}$
- $70/100\% \times 3 \text{ gram karbohidrat} = 2,1 \text{ gram karbohidrat}$

Jadi, didalam sepotong tahu dengan berat 70 gram mengandung zat gizi yaitu 52,5 gram kalori, 4,9 gram protein, 2,8 gram lemak, dan 2,1 gram karbohidrat.

DKBM dapat juga digunakan untuk menetapkan jumlah bahan makanan mentah (kotor) yang harus disediakan dalam perencanaan makanan apabila diketahui macam zat gizi atau energinya dan nama bahan makanannya.

Contoh soal 2!

- Berapa kentang yang harus disediakan jika kecukupan energi yang diperlukan sebesar 1500 kalori? Energi kentang pada tabel adalah 83 kalori dengan BDD 85%.

Rumus 1

$$\text{Berat bersih} = \frac{\text{Kecukupan energi} \times 100}{\text{Energi pada tabel}}$$

$$= \frac{1500 \text{ kal} \times 100}{83} = 1087 \text{ gr}$$

Rumus 2

$$\text{Berat kotor} = \frac{1087 \text{ kal}}{85\%} \times 100 \text{ gr} = 1278 \text{ gr}$$



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

C. Perhitungan Angka Kecukupan Gizi (AKG)

a) Pengertian AKG

Angka kecukupan Gizi (AKG) adalah banyaknya masing-masing zat gizi yang harus dipenuhi dari makanan untuk mencakup hampir semua orang sehat (recommended dietary allowances atau RDA) menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh, dan kondisi fisiologis khusus untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Angka kebutuhan gizi adalah banyaknya zat-zat gizi minimal yang dibutuhkan seseorang untuk mempertahankan status gizi yang adekuat. (dietary requirement)

Jumlah makanan yang dibutuhkan oleh setiap orang dalam setiap harinya berbeda-beda bergantung pada umur, jenis kelamin, pekerjaan, iklim, tinggi dan berat badan, serta keadaan individu tersebut.

b) Menghitung AKG

- a. Menghitung Kecukupan Gizi kelompok Anak-anak
 Perhatikan AKG untuk kelompok anak-anak

AKG Energi, Protein, dan Lemak orang Indonesia kelompok Anak

NO	Kelompok Umur	Berat Badan (Kg)	Tinggi Badan (cm)	Energi (kal)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1.	0-5 bln	6	60	550	12	31
2.	6-11 bln	8,5	71	725	18	36
3.	1-3 bln	12	90	1125	26	44
4.	4-6 thn	17	110	1600	35	62
5.	7-9 thn	28	120	1850	49	72

AKG 2012 Orang Indonesia Kelompok Anak-anak

No	Kelompok Umur	Berat Badan (kg)	Tinggi Badan (cm)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Besi (mg)	Iodium (mcg)
1.	0-6 bln	6	60	375	40	-	90
2.	7-11 bln	8,5	71	400	50	7	120
3.	1-3 bln	12	90	400	40	8	120
4.	4-6 thn	17	110	450	45	9	120
5.	7-9 thn	28	120	500	45	10	120



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Contoh soal!

- Bayi yang berumur 8 bulan dengan berat badan 8,5 kg, berapa kecukupan gizinya?

Jawab:

$$\text{Kecukupan energi bayi} = \frac{8}{8,5} \times 725 \text{ kal} = 682 \text{ kal}$$

$$\text{Kecukupan Protein} = \frac{8}{8,5} \times 18 \text{ gr} = 17 \text{ gr}$$

$$\text{Kecukupan Lemak} = \frac{8}{8,5} \times 725 \text{ kal} = 682 \text{ kal}$$

$$\text{Kecukupan Vitamin A} = \frac{8}{8,5} \times 725 \text{ kal} = 682 \text{ kal}$$

$$\text{Kecukupan Vitamin C} = \frac{8}{8,5} \times 725 \text{ kal} = 682 \text{ kal}$$

$$\text{Kecukupan Fe} = \frac{8}{8,5} \times 725 \text{ kal} = 682 \text{ kal}$$

$$\text{Kecukupan Iodium} = \frac{8}{8,5} \times 725 \text{ kal} = 682 \text{ kal}$$

- b. Menghitung Kebutuhan Energi dan Protein Kelompok Dewasa
Perhatikan AKG untuk kelompok dewasa berikut:

AKG untuk kelompok Dewasa Perempuan

No	Kelompok Umur	Berat Badan (kg)	Tinggi Badan (cm)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1.	10-12 tahun	36	145	2000	60	67
2.	13-15 tahun	46	155	2125	69	71
3.	16-18 tahun	50	158	2125	59	71
4.	19-29 tahun	54	159	2250	56	75
5.	30-49 tahun	55	159	2150	57	60
6.	50-64 tahun	55	159	1900	57	53



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

7.	65-80 tahun	54	159	1550	56	43
8.	>80 tahun	53	159	1425	55	40

AKG untuk kelompok Dewasa Laki-laki

No	Kelompok Umur	Berat Badan (kg)	Tinggi Badan (cm)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)
1.	10-12 tahun	34	142	2100	56	70
2.	13-15 tahun	46	158	2475	72	83
3.	16-18 tahun	56	165	2675	66	89
4.	19-29 tahun	60	168	2725	62	91
5.	30-49 tahun	62	168	2625	65	73
6.	50-64 tahun	62	168	2325	65	65
7.	65-80 tahun	60	168	1900	62	53
8.	>80 tahun	58	168	1525	60	42

- a) Basa Metabolic Rate (BMR)/Angka Metabolisme Basal (AMB)/Energi Metabolisme Basal (EMB), yaitu keadaan dimana tubuh saat istirahat sempurna yang diukur 11-18 jam sesudah makan.
Besarnya penggunaan energi untuk Basal Metabolisme Rate (BMR) dipengaruhi oleh faktor primer seperti luas permukaan tubuh (tinggi dan berat badan), umur, jenis kelamin, cuaca, ras, serta aktivitas hormonal. Faktor sekunder antara lain status gizi, penyakit, dan aktivitas fisik.
- b) Spesifik Dynamic Action (SDA)/Food Induced Thermogenesis (FIT), merupakan jumlah energi yang dibutuhkan untuk mengolah makanan dalam tubuh, antara lain untuk proses pencernaan dan penyerapan zat-zat gizi oleh usus atau segala sesuatu yang tidak berhubungan dengan aktivitas otot.
- c) Aktivitas Fisik/Activity Metabolic Rate (AMR), yaitu pengeluaran energi untuk aktivitas fisik harian yang ditentukan oleh jenis, intensitas, dan lamanya aktivitas fisik dan olahraga.
- d) Faktor pertumbuhan, yaitu pengeluaran energi untuk pertumbuhan tulang dan jaringan tubuh.

Contoh soal!

- **Hitunglah AKG individu dari seorang mahasiswa yang berumur 19 tahun dengan berat**



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Badan (BB) 42 kg dan tinggi badan (TB) 155 cm/

Jawab:

Laki-laki : $66 + (13,7 \times BB) + (5 \times TB) - (6,8 \times U)$

Perempuan : $655 + (9,6 \times BB) + (1,8 \times TB) - (4,7 \times U)$

Jika diketahui:

BB: 42 kg, TB: 155 cm, U: 19 tahun

Perempuan = $655 + (9,6 \times BB) + (1,8 \times TB) - (4,7 \times U)$

= $655 + (9,6 \times 42) + (1,8 \times 155) - (4,7 \times 19)$

= $655 + 403,2 + 279 - 89,3$

= 1247,9 kkal (dibulatkan menjadi 1248 kkal)

Kebutuhan energi untuk aktivitas fisik dapat dibagi dalam empat golongan berdasarkan tingkat aktivitasnya, yaitu sangat ringan, sedang, dan berat. Kebutuhan energi untuk berbagai aktivitas fisik dinyatakan dalam kelipatan AMB. Perhatikan tabel berikut.

Perkiraan Pengeluaran Energi untuk beberapa Jenis Kegiatan

Jenis Kegiatan	Perkiraan Pengeluaran Energi (Kelipatan AMB)	
	Laki-laki	Perempuan
1. Tidur	1,0	1,0
2. kegiatan pekerjaan		
• Sangat ringan	1,30	1,30
• Ringan	1,60	1,50
• Sedang	1,70	1,60
• Berat	2,10	1,90
• Sangat berat	2,4	2,2
3. Kegiatan di rumah tangga	2,7	3,0
4. Kegiatan sosial	2,0	2,0
5. Kegiatan olahraga	6,0	6,0
6. Saat santai	1,4	1,4

- Jenis kegiatan berdasarkan waktu
 Kebutuhan Energi dengan Aktivitas Fisik= (AMB x Aktivitas Fisik)

Dari contoh mahasiswa diatas, didapat AMB sebagai berikut.

Perempuan = AMB x Aktivitas Fisik

= 1248 x 1,5

= 1872 kkal



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Besar kecilnya kebutuhan energi individu dipengaruhi dari berat badan ideal dalam keadaan sehat. Perhitungan berat badan ideal (normal) dapat menggunakan metode sebagai berikut.

$$\text{IMT} = \frac{\text{Berat Badan (kg)}}{\text{Tinggi Badan (m)}}$$

Bila berat badan dinilai kurang dari berat badan ideal, maka kebutuhan energinya ditambah sebanyak 500 kkal, sedangkan bila lebih, dikurangi sebanyak 500 kkal. Berikut kategori ambang batas IMT.

Kategori Ambang Batas IMT

Kategori		Batas Ambang
Kurus	Kekurangan berat badan	<17,0
	Kekurangan berat badan tingkat ringan	17,0 -18,5
Normal	Ideal	>18,5 – 25,0
Gemuk	Kelebihan berat badan tingkat ringan	>25,0 – 27,0
	Kelebihan berat badan tingkat berat	>27,0

Contoh soal!

- Seorang perempuan dengan berat badan 42 kg dengan tinggi badan 155 cm, mempunyai IMT 17,5. Menurut kategori batas ambang IMT, perempuan tersebut mengalami kekurangan berat badan tingkat ringan. Bila IMT (normal) yang diinginkan adalah 20,0 maka berat badan idealnya adalah sebagai berikut.

$$= [(Tinggi\ badan - 100)^2 \times \text{batas\ ambang\ normal (yang\ diinginkan)}]$$

$$= [(155 - 100)^2 \times 20,0]$$

$$= (1,55)^2 \times 20,0$$

$$= 48,05 \text{ atau dibulatkan menjadi } 48 \text{ kg}$$

Perhitungan kebutuhan energinya adalah sebagai berikut.

$$\text{Kebutuhan AMB} = 1 \text{ kkal} \times \text{BB (ideal)} \times 24 \text{ jam}$$

$$= 1 \text{ kkal} \times 48 \times 24 \text{ jam}$$

$$= 1152$$

$$\text{AMB} \times \text{Aktivitas Fisik} = 1152 \times 1,55 \text{ (ringan)}$$

$$= 1785,6 \text{ kkal}$$

$$\text{Tambahan untuk menaikkan berat badan} = 500 \text{ kkal}$$

$$\text{Total kebutuhan} = 2285,6 \text{ kkal}$$

$$\text{Dibulatkan} = 2286 \text{ kkal}$$



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- **Jadi total energi yang dibutuhkan agar mencukupi kebutuhan tubuh dan untuk memperbaiki status gizi menjadi normal adalah sebesar 2286 kkal.**

Dari total kebutuhan energi tersebut, kita dapat memperkirakan kebutuhan protein, lemak, dan karbohidrat.

Persentasi Zat Gizi dari Kebutuhan Energi Perhari

Kalori sehari = A Kalori

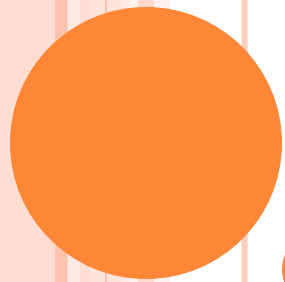
Karbohidrat = 60% x A Kal

Protein = 20% x A Kal

Lemak = 20% x A Kal

D. Sumber pembelajar:

1. Sunita, Almatsier.(2004). *Penuntun Diet*. Jakarta:Gramedia
2. Buku Ilmu Gizi SMK Kelas X
3. Sunita, Almatsier.(2009). *Ilmu Gizi*. Jakarta:Gramedia



MAKANAN DIET KHUSUS

Oleh: Ismayanti



DIET?

- menurut Hartono (2000) Diet adalah pengaturan jenis dan jumlah makanan dengan maksud tertentu seperti mempertahankan kesehatan serta status nutrisi dan membantu menyembuhkan penyakit. Setiap diet termasuk makanan tetapi tidak semua makanan masuk kategori diet. Dalam diet jenis dan banyaknya makanan ditentukan dan dikendalikan untuk mencapai tujuan tertentu.



DIET ENERGI TINGGI PROTEIN TINGGI

- Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal.
- Tujuan diet ETPT ini adalah untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh, dan menambah berat badan hingga mencapai berat badan normal.



MAKANAN DAN MINUMAN YANG DIANJURKAN DAN TIDAK DIANJURKAN

Bahan Makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Nasi, roti, mi, makaroni dan hasil olahan tepung-tepungan lain, seperti cake, tartis, puding, dan pastri; dodol; ubi; karbohidrat sederhana seperti gula pasir	
Sumber Protein	Daging sapi, ayam, ikan, telur, susu, dan hasil olahan seperti keju dan yoghurt custard dan es krim	Dimasak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental
Sumber Protein Nabati	Semua jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya, seperti tempe, tahu, dan pindakas	Dimasak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental
Sayuran	Semua jenis sayuran, terutama jenis B, seperti bayam, buncis, daun singkong, kacang panjang, labu siam dan wortel direbus, dikukus dan ditumis	Dimasak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental
Buah-Buahan	Semua jenis buah segar, buah kaleng, buah kering dan jus buah	
Lemak dan Minyak	Minyak goreng, mentega, margarin, santan encer, salad dressing	Santan kental
Minuman	Soft drink, madu, sirup, teh dan kopi encer	Minuman rendah energi
Bumbu	Bumbu tidak tajam, seperti bawang merah, bawang putih, laos, salam, dan kecap	Bumbu yang tajam, seperti cabe dan merica



DIET ENERGI RENDAH

- Diet energi rendah adalah diet yang kandungan energinya di bawah kebutuhan normal, cukup vitamin dan mineral, serta banyak mengandung serat yang bermanfaat dalam proses penurunan berat badan
- Tujuan diet Energi Rendah adalah untuk;
 - (1) Mencapai dan mempertahankan status gizi sesuai dengan umur, gender, dan kebutuhan fisik,
 - (2) Mencapai IMT normal yaitu 18,5-25 kg/m²,
 - (3) Mengurangi asupan energi, sehingga tercapai penurunan berat badan sebanyak ½ - 1 kg/minggu. Pastikan bahwa yang berkurang adalah sel lemak dengan mengukur tebal lemak lipatan kulit dan lingkaran pinggang.



MAKANAN DAN MINUMAN YANG DIANJURKAN DAN TIDAK DIANJURKAN

Bahan Makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Karbohidrat kompleks seperti; nasi, jagung, ubi, singkong, talas, kentang, sereal	Karbohidrat sederhana seperti; gula pasir, gula merah, sirup, kue yang manis, dan gurih
Sumber protein hewani	Daging tidak berlemak, ayam tanpa kulit, ikan, telur, daging asap, susu dan keju rendah lemak	Daging berlemak, daging kambing, daging yang diolah dengan santan kental, digoreng, jeroan, susu full cream, susu kental manis
Sumber protein nabati	Tempe, tahu, susu kedelai, kacang-kacangan yang diolah tanpa digoreng atau dengan santan kental	Kacang-kacangan yang diolah dengan cara menggoreng atau dengan santan kental
Sayuran	Sayuran yang banyak mengandung serat dan diolah tanpa santan kental berupa sayuran rebus, tumis, dengan santan encer atau lalapan	Sayuran yang sedikit mengandung serat dan yang dimasak dengan santan kental
Buah-buahan	Semua macam buah-buahan terutama yang banyak mengandung serat	Durian, alpukat, manisan buah-buahan, buah yang diolah dengan gula dan susu full cream atau susu kental manis
Lemak	Minyak tak jenuh tunggal atau ganda, seperti minyak kelapa sawit, minyak kedelai, dan minyak jagung yang tidak digunakan untuk menggoreng	Minyak kelapa, kelapa, dan santan



DIET GARAM RENDAH

- Tujuan Diet Garam Rendah adalah membantu menghilangkan retensi garam atau air dalam jaringan tubuh dan menurunkan tekanan darah pada pasien hipertensi.



Bahan makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Berat, kentang, singkong, terigu, tapioka, hunkwe, gula, makanan yang sudah diolah dari bahan makanan tersebut di atas tanpa garam dapur dan soda seperti: makaroni, mi, bihun, roti, biskuit, kue kering	Roti, biskuit dan kue-kue yang dimasak dengan garam dapur dan/atau baking powder dan soda
Sumber protein hewani telur maksimal 1 btt sehari;	Daging dan ikan maksimal 100 g sehari; telur maksimal 1 btr sehari	Otak, ginjal, lidah, sardin; daging, ikan, susu, dan telur yang diawetkan dengan garam dapur seperti daging asap, ham, bacon, dendeng, abon, keju, ikan asin, ikan kaleng, kornet, ebi, udang kering, telur asin, dan telur pindang
Sumber protein nabati	Semua kacang-kacangan dan hasilnya yang diolah dan dimasak tanpa garam dapur	Keju kacang tanah dan semua kacang-kacangan dan hasilnya yang dimasak dengan garam dapur dan lain ikatan natrium
Sayuran	Semua sayuran segar, sayuran yang diawetkan tanpa garam dapur dan natrium benzoat	Sayuran yang dimasak dan diawetkan dengan garam dapur dan lain ikatan natrium, seperti sayuran dalam kaleng, sawi asin, asinan, dan acar
Buah-buahan	Semua bahan-bahan segar; buah yang diawetkan tanpa garam dapur dan natrium benzoat	Buah-buahan yang diawetkan dengan garam dapur dan lain ikatan natrium, seperti buah dalam kaleng
Lemak	Minyak goreng, margarin, dan mentega tanpa garam	Margarin dan mentega biasa
Minuman	Teh, kopi	Minuman ringan
Bumbu	Semua bumbu-bumbu kering yang tidak mengandung garam dapur dan lain ikatan natrium. Garam dapur sesuai ketentuan untuk Diet Garam Rendah I dan II	Garam dapur untuk Diet Garam Rendah I, baking powder, soda kue, versin, dan bumbu-bumbu yang mengandung garam dapur seperti; kecap, terasi, maggi, tomato ketchup, petis, dan tauco



DIET SERAT TINGGI

- Pada umumnya makanan serat tinggi mengandung energi rendah, dengan demikian dapat membantu menurunkan berat badan. Diet Serat Tinggi menimbulkan rasa kenyang sehingga menunda rasa lapar. Saat ini di pasaran terdapat produk serat dalam bentuk minuman, tetapi penggunaannya tidak dianjurkan. Asupan serat berlebihan dapat menimbulkan gas yang berlebihan dan diare, serta mengganggu penyerapan mineral seperti magnesium, zat besi, dan kalsium. Makanan tinggi serat alami lebih aman dan mengandung zat gizi tinggi serta lebih murah. WHO menganjurkan asupan serat 25-30 g/hari.
- Tujuan diet serat tinggi adalah untuk memberi makanan sesuai kebutuhan gizi yang tinggi serat sehingga dapat merangsang peristaltik usus agar defekasi berjalan normal.



Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan yang Dianjurkan	
Sumber Karbohidrat	Beras tumbuk/merah, havermout, roti whole wheat
Sumber protein nabati	Kacang-kacangan yang dikonsumsi dengan kulitnya seperti kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan hasil olah kacang-kacangan, seperti tempe
Sayuran	Sayuran yang serat tinggi, seperti daun singkong, daun kacang panjang, daun pepaya, brokoli, jagung muda, oyong, pare, kacang panjang, buncis, dan ketimun
Buah-buahan	Buah-buahan yang berserat tinggi, seperti jeruk (dimakan dengan selaputnya), nanas, mangga, salak, pisang, pepaya, sirsak serta buah yang dimakan dengan kulitnya, seperti apel, anggur, belimbing, pir dan jambu biji



DIET SISA RENDAH

- Tujuan diet Sisa Rendah adalah untuk memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi yang sedikit mungkin meninggalkan sisa sehingga dapat membatasi volume feses, dan tidak merangsang saluran cerna.



Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan	Dianjurkan	Tidak Dianjurkan
Sumber Karbohidrat	Beras dibubur/ditim, roti bakar, kentang rebus, kraker, tepung-tepungan dibubur atau dibuat puding	Beras ketan, beras tumbuk/merah, roti whole wheat, jagung, ubi, singkong, talas, tarcis, dodol dan kue-kue lain yang manis dan gurih
Sumber protein hewani	Daging empuk, hati, ayam, ikan direbus, ditumis, dikukus, diungkep, dipanggang, telur direbus, ditim, diceplok air, didadar, dicampur dalam makanan dan minuman; susu maksimal 2 gls/hari	Daging berserat kasar (liat) serta daging, ikan, ayam diawetkan; daging babi, telur mata sapi, telur dadar
Sumber protein nabati	Tahu, tempe ditim, direbus, ditumis; pindakas; susu kedelai	Kacang merah serta kacang-kacang kering seperti kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai, dan kacang tolo
Sayuran	Sayuran yang berserat rendah dan sedang seperti; kacang panjang, buncis muda, bayam, labu siam, tomat masak, wortel direbus, dikukus, ditumis	Sayuran yang berserat tinggi seperti daun singkong, daun katuk, daun pepaya, daun dan buah melinjo, oyong, pare serta semua sayuran yang dimakan mentah
Buah-buahan	Semua sari buah; buah segar yang matang (tanpa kulit dan biji) dan tidak banyak menimbulkan gas, seperti; pepaya, pisang, jeruk alpukat, nanas	Buah-buahan yang dimakan dengan kulit, seperti apel, jambu biji dan pir serta jeruk yang dimakan dengan kulit ari; buah yang menimbulkan gas seperti durian dan nagnka
Lemak	Margarin, mentega, dan minyak dalam jumlah terbatas untuk menumis, mengoles dan setup	Minyak untuk menggoreng, lemak hewani, kelapa, dan santan
Minuman	Kopi, teh encer, dan sirup	Kopi dan teh kental, minuman yang mengnadung soda dan alkohol
Bumbu	Garam, vetsin, gula, cuka, salam, laos, kunyit, kunci dalam jumlah terbatas	Cabe dan merica



DIET LUKA BAKAR

- Tujuan Diet Luka Bakar adalah untuk mempercepat penyembuhan dan mencegah terjadinya gangguan metabolik serta mempertahankan status gizi secara optimal selama proses penyembuhan



Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan yang Dianjurkan	Bahan Makanan yang Tidak Dianjurkan
Semua bahan makanan sumber energi dan protein seperti susu, telur, daging, ayam, dan keju, serta gula pasir, dan sirup	Bahan makanan hiperalergik seperti udang



DIET PENYAKIT DIABETES MELITUS

- Diabetes Melitus (DM) adalah kumpulan gejala yang timbul pada seseorang yang mengalami peningkatan kadar gula (glukosa) darah akibat kekurangan hormon insulin secara absolut atau relatif. Pelaksanaan diet hendaknya disertai dengan latihan jasmani dan perubahan perilaku tentang makanan.
- Tujuan diet DM adalah membantu pasien memperbaiki kebiasaan makan dan olahraga untuk mendapatkan kontrol metabolik yang lebih baik



Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan;

Bahan Makanan yang Dianjurkan	Bahan Makanan yang Tidak Dianjurkan
Sumber karbohidrat kompleks, seperti nasi, roti, mi, kentang, singkong, ubi, dan sagu	Mengandung banyak gula sederhana seperti; Gula pasir, gula jawa, Sirop, jam, jeli, buah-buahn yang diawetkan dengan gula, susu kental manis, minuman botol ringan, dan es krim, Kue kue manis, dodol, cake dan tarcis
Sumber protein rendah lemak, seperti ikan, ayam tanpa kulit, susu skim, tempe, tahu dan kacang-kacangan	Mengandung banyak lemak, seperti; cake, makan siap saji, goreng-gorengan
Sumber lemak dalam jumlah terbatas yaitu bentuk makanan yang mudah dicerna. Makanan terutama diolah dengan cara dipanggang, dikukus, disetup, direbus, dan dibakar	Mengandung banyak natrium, seperti ikan asin, telur asin, makanan yang diawetkan



DIET PENYAKIT GOUT ARTRITIS

- Gout adalah salah satu penyakit artritis yang disebabkan oleh metabolisme abnormal purin yang ditandai dengan meningkatnya kadar asam urat dalam darah. Hal ini diikuti dengan terbentuknya timbunan kristal berupa garam urat di persendian yang menyebabkan peradangan sendi pada lutut dan/atau jari.
- Tujuan diet Gout Artritis adalah untuk mencapai dan memperthankan status gizi optimal serta menurunkan kadar asam urat dalam darah dan urin.



Pengelompokan Bahan Makanan Menurut Kadar Purin dan Anjuran Makan

Kelompok I	Kandungan purin tinggi (100-1000 mg purin/100 g bahan makanan) sebaiknya dihindari ; Otak, hati, jantung, ginjal, jeroan, ekstrak daging/kaldu, bouillon, bebek, ikan sardin, makarel, remis, kerang
Kelompok II	Kandungan purin sedang (9-100 mg purin/100 g bahan makanan) dibatasi maksimal 50-70 g (1-1 ½ ptg) daging, ikan atau unggas, atau 1 mangkuk (100 g) sayuran sehari. Daging sapi dan ikan, (kecuali yang terdapat dalam kelompok 1) ayam, udang; kacang kering dan hasil olah, seperti tahu tempe; asparagus, bayam, daun singkong, kangkung, daun dan biji melinjo
Kelompok III	Kandungan purin rendah (dapat diabaikan), dapat dimakan setiap hari . Nasi, Ubi, Singkong, Jagung, roti, mi, bihun, tepung beras, cake, kue kering, puding, susu, keju, telur; lemak dan minyak; gula; sayuran dan buah-buahan (kecuali sayuran dalam kelompok 2)



DKBM & AKG

Oleh: Ismayanti

DKBM?

Daftar yang memuat kadar gizi berbagai bahan makanan yang digunakan di Indonesia.

GOLONGAN BAHAN MAKAN PADA DKBM?

- Sereal,ia,
- Umbi dan hasil olahannya,
- Kacang-kacangan,
- Biji-bijian dan hasil olahannya,
- Daging dan hasil olahannya,
- Telur,
- Ikan,
- Udang,
- Kerang dan hasil olahannya,
- Sayuran,
- Buah-buahan,
- Susu dan hasil olahannya,
- Lemak dan minyak
- Serba-serbi.

KEGUNAAN DKBM?

1. Perangkat pembantu untuk menyusun menu seimbang.
2. Untuk merencanakan hidangan yang baik dan memenuhi standar kebutuhan zat gizi.
3. Untuk menilai apakah konsumsi makanan telah memenuhi standar kebutuhan zat gizi, baik bagi individu, keluarga, maupun kelompok orang.
4. Sebagai panduan untuk mengetahui satu bahan makanan berkadar zat gizi tinggi atau rendah seperti daging sapi yang mengandung protein lebih tinggi daripada daging ayam.

SOAL!

Jika bahan makanan kentang memiliki berat 1,5 kg dan BDD 85% serta kandungan zat gizi karbohidrat adalah 83 kalori, maka kalori yang dikandungnya sebesar?

Daftar Komposisi Bahan Makanan (per 100 gr bahan mentah) Golongan I

Nama Bahan Pangan	Energi (kal)	Protein (gram)	BDD (%)
Beras giling	361	8,7	100
Beras giling masak	178	2,1	100
Beras merah	359	7,5	100
Bihun	360	4,7	100
Biskuit	458	6,9	100
Hevermout	390	14,2	100
Jagung	361	8,7	100
Ubi jalar	83	2,0	85
Makaroni	363	8,7	100
Mi basah	86	0,6	100
Roti putih	248	8,0	100
Sagu	353	0,7	100
Terigu	365	0,9	100
Ubi jalar	123	1,8	86
Kentang	83	2	85

CONTOH SOAL 1!

Diket: Kentang berat 1,5 kg, BDD 85% , karbohidrat 83 kalori,

Ditanya: Maka kalori yang dikandungnya sebesar?

Jawab:

$$\text{Berat BDD} = 85\% \cdot 1,5 \text{ kg} = 1.275 \text{ gr}$$

$$\text{Kalori per 100gr} = \frac{\text{BDD} \times \text{BB}}{100 \text{ gr}} \times \text{Jml kalori}$$

$$= \frac{1.275 \text{ gr}}{100 \text{ gr}} \times 83$$

$$= 1.058 \text{ kal}$$

CONTOH SOAL 2!

Contoh soal 1!

➤ Perhitungan nilai gizi 70 gr tahu dilakukan cara berikut.

1. Pertama, dilihat terlebih dahulu DKBM untuk tahu di tabel DKBM!
2. Tahu sebanyak 100 gram mengandung 75 kalori, 7 gram protein, 4 gram lemak, 3 gram karbohidrat, 0 vitamin A, 60 gram vitamin B1, 0 vitamin C, 100 mg zat kapur dan 1,5 mg garam dapur. Diketahui BDD tahu adalah 100%.
3. Kemudian, hitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\begin{aligned}70/100\% \times 75 \text{ gram kalori} &= 52,5 \text{ gram kalori} \\70/100\% \times 7 \text{ gram kalori} &= 4,9 \text{ gram kalori} \\70/100\% \times 4 \text{ gram kalori} &= 2,8 \text{ gram kalori} \\70/100\% \times 3 \text{ gram kalori} &= 2,1 \text{ gram kalori}\end{aligned}$$

Jadi, didalam sepotong tahu dengan berat 70 gram mengandung zat gizi yaitu 52,5 gram kalori, 4,9 gram protein, 2,8 gram lemak, dan 2,1 gram karbohidrat.

MENGHITUNG BERAT BERSIH & BERAT KOTOR BAHAN MAKANAN.

Contoh soal 2!

- Berapa kentang yang harus disediakan jika kecukupan energi yang diperlukan sebesar 1500 kalori? Energi kentang pada tabel adalah 83 kalori dengan BDD 85%.

Rumus 1

$$\begin{aligned}\text{Berat bersih} &= \frac{\text{Kecukupan energi} \times 100}{\text{Energi pada tabel}} \\ &= \frac{1500 \text{ kal}}{83} \times 100 = 1087 \text{ gr}\end{aligned}$$

Rumus 2

$$\text{Berat kotor} = \frac{1087 \text{ kal}}{85\%} \times 100 \text{ gr} = 1278 \text{ gr}$$

AKG?

- Angka kecukupan Gizi (AKG) adalah banyaknya masing-masing zat gizi yang harus dipenuhi dari makanan untuk mencakup hampir semua orang sehat (*recommended dietary allowances atau RDA*) menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh, dan kondisi fisiologis khusus untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.
- Angka kebutuhan gizi adalah banyaknya zat-zat gizi minimal yang dibutuhkan seseorang untuk mempertahankan status gizi yang adekuat. (*dietary requirement*)

Contoh soal!

- Hitunglah AKG individu dari seorang mahasiswa yang berumur 19 tahun dengan berat

Badan (BB) 42 kg dan tinggi badan (TB) 155 cm/

Jawab:

Rumus!

Laki-laki : $66 + (13,7 \times BB) + (5 \times TB) - (6,8 \times U)$

Perempuan : $655 + (9,6 \times BB) + (1,8 \times TB) - (4,7 \times U)$



➤ Jenis kegiatan berdasarkan waktu

Kebutuhan Energi dengan Aktivitas Fisik = (AMB x Aktivitas Fisik)

Dari contoh mahasiswi diatas, didapat AMB sebagai berikut.

$$\begin{aligned} \text{Perempuan} &= \text{AMB} \times \text{Aktivitas Fisik} \\ &= 1248 \times 1,5 \\ &= 1872 \text{ kkal} \end{aligned}$$

**PERKIRAAN PENGELUARAN ENERGI UNTUK
BEBERAPA JENIS KEGIATAN**

Jenis Kegiatan	Perkiraan Pengeluaran Energi (Kelipatan AMB)	
	Laki-laki	Perempuan
1. Tidur	1,0	1,0
2. kegiatan pekerjaan		
• Sangat ringan	1,30	1,30
• Ringan	1,60	1,50
• Sedang	1,70	1,60
• Berat	2,10	1,90
• Sangat berat	2,4	2,2
3. Kegiatan di rumah tangga	2,7	3,0
4. Kegiatan sosial	2,0	2,0
5. Kegiatan olahraga	6,0	6,0
6. Saat santai	1,4	1,4

Bahan Pangan Pengganti Diet



Oleh: Ismayanti



1. *Whole Wheat Grain*

- Menurunkan resiko penyakit jantung.
- Mendorong rasa kenyang, dimana ini penting bagi pengelolaan berat badan.
- Whole Grains dan Diabetes tipe 2.
- Membantu Anda buang air besar teratur
- Mengurangi resiko Anda untuk terkena beberapa jenis kanker.
- Whole grains dan tekanan darah.





2. Havermout (Oat)



- **Menurunkan kolesterol**
- **Membantu menurunkan berat badan**
- **Kesehatan Jantung**
- **Menstabilkan kadar Gula Darah**
- **Fitokimia dalam oat**
- **Kandungan nutrisi dalam 100 g oatmeal**



3. *Sorgum* (Cantel)



1. **Menjaga Kesehatan Sistem Pencernaan**

- Kandungan sumber serat di dalam sorgum berguna untuk meningkatkan fungsi sistem pencernaan dan dapat menjaga kesehatan sistem pencernaan sehingga dapat terhindar dari masalah sembelit.

2. **Mencegah Kanker**

- Di dalam lapisan katul dari biji-bijian sorgum terdapat kandungan antioksidan yang jarang ditemukan pada jenis makanan lainnya. Kandungan antioksidan berguna untuk mengurangi resiko terkena penyakit kanker terutama kanker esofagus.

3. **Pengendalian Diabetes**

- Karbohidrat yang dikonsumsi secara berlebihan akan diuraikan menjadi gula sederhana sehingga dapat meningkatkan kadar glukosa di dalam tubuh dan menyebabkan diabetes. Namun katul sorgum yang kaya akan zat tannin mempunyai enzim yang dapat menghambat penyerapan pati oleh tubuh sehingga dapat mengatur kadar insulin dan glukosa di dalam tubuh.

4. **Menjaga Kesehatan Tulang**

- Sorgum mengandung kalsium dan magnesium yang berguna untuk menjaga kesehatan tulang, menguatkan tulang serta mencegah gangguan tulang seperti osteoporosis dan arthritis.

5. **Meningkatkan Sirkulasi dan Produksi Sel Darah Merah**

- Kandungan zat besi dan tembaga banyak ditemukan di dalam biji sorgum yang berguna untuk meningkatkan sirkulasi darah dan memproduksi sel darah merah.

SILABUS


Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Patiseri
 Mata Pelajaran : Produk Cake
 Kelas /Semester : XI / 1 dan 2
 Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
 KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah Mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk *cake*
 KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

SEMESTER 1

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Produk <i>cake</i>, <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> • Pembuatan produk <i>cake</i>, <i>gateux</i> dan <i>torten</i> dengan bahan lokal 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk <i>cake</i>, <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan dan 	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar • Bahan praktik • Alat praktik praktik • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i>					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>baking, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, penyajian, kemasan, penyimpanan produk <i>cake, gateaux dan torten</i>; serta apakah ada perbedaan antara <i>cake, gateaux dan torten</i></p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat <i>cake, gateaux dan torten</i> • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat <i>cake, gateaux dan torten</i> mengacu pada kriteria hasil <p>Mengassosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan <i>cake, gateaux dan torten</i> 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja <i>membuat cake, gateaux dan torten</i></p>		
<p>3.1. Menganalisis <i>cake, gateaux dan torten</i></p>					
<p>4.1. Membuat "<i>cake, gateaux dan torten</i>"</p>					

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)


Sekolah : SMKN 1 Sewon
 Mata Pelajaran: Produk Cake
 Kelas/Semester: XII patiseri/1
 Materi Pokok : Produk Cake, Gateaux,
 torten
 Alokasi waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk *cake*
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Produk Cake
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. Menganalisis Produk Cake.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.3	Menganalisis Produk Cake.	3.3.1. Memahami Pengertian Cake, gateaux dan torten 3.3.2. Memahami klasifikasi produk Cake, Gateaux, dan torten 3.3.3. Memahami bahan pembuatan produk cake, gateaux, dan torten 3.3.4. Memahami fungsi bahan dalam pembuatan produk cake, gateaux dan torten 3.3.5. Memahami teknik pengolahan pada pembuatan produk cake, gateaux, dan torten 3.3.6. Menganalisis penyebab kegagalan pada pembuatan produk cake gateaux dan torten

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan power point mengenai produk cake, gateaux, dan torten, peserta didik akan dapat mengetahui pengertian, klasifikasi, dan penyebab kegagalan produk *Cake*, *Gateaux*, dan *Torten* dengan baik.
2. Disediakan berbagai video produk Cake, Gateaux, dan Torten, peserta didik akan dapat mengetahui teknik pengolahan pada produk Cake, Gateaux, dan Torten dengan tepat.
3. Melalui diskusi kelompok, peserta didik akan dapat bekerjasama menganalisis produk cake dengan memanfaatkan bahan pangan lokal (ubi ungu, pisang, dll).


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

E. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian Cake, gateaux dan torten
- b. Klasifikasi produk Cake, Gateaux, dan torten
- c. Bahan pembuatan produk cake, gateaux, dan torten
- d. Fungsi bahan dalam pembuatan produk cake, gateaux dan torten
- e. Teknik pengolahan pada pembuatan produk cake, gateaux, dan torten
- f. Penyebab kegagalan pada pembuatan produk cake gateaux dan torten

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan instruksi untuk membersihkan ruang kelas ➤ Guru mengajak siswa untuk menyanyikan lagu Indonesia Raya ➤ Memberi salam ➤ Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan & kenyamanan) ➤ Berdoa ➤ Memeriksa kehadiran siswa ➤ Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan dipelajari ➤ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai ➤ Guru mengadakan pre test tertulis untuk membuka wawasan siswa terhadap materi ajar 	45 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menampilkan materi melalui proyektor <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi produk cake ➤ Guru mengajak siswa untuk menganalisis pernyataan mengenai materi produk cake yang dipresentasikan <p>Penugasan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru membagi kelompok serta menjelaskan teknik pelaksanaan diskusi produk cake dengan memanfaatkan bahan pangan lokal (ubi ungu, pisang, dll) 	45 menit 30 menit 60 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan kesempatan siswa untuk menanyakan yang belum jelas ➤ Guru meminta beberapa siswa membuat rangkuman pembelajaran yang baru saja dijalani ➤ Guru memberikan pertanyaan secara tertulis sebagai post test ➤ Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengajak siswa untuk membersihkan ruang kelas, mengakhiri pelajaran dengan memberi motivasi agar tetap belajar, berdoa dan salam 	45 menit
	Total	225 menit

G. Metode

1. Pendekatan: scientific learning
2. Strategi/model pembelajaran: STAD (Student Team Achievement Division)
3. Metode: Ceramah, Diskusi

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : *Power Point*

Alat : *LCD*

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes tertulis, penugasan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu
- c. Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

Rubrik Penilaian Pengetahuan

No.	Kriteria/ Aspek yang Dinilai	Tingkat	Skor
i	Pre tes		
	1. Menjawab dengan benar dan	Sangat baik	2

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	jelas 2. Menjawab benar namun kurang jelas 3. Menjawab salah 4. Tidak menjawab	Baik Salah Sangat salah	1 0,5 0
ii	Post tes Memilih jawaban yang tersedia 1) menjawab benar 2) menjawab salah	Baik Kurang	1 0
iii	Essay 1) menjawab dengan benar dan jelas 2) menjawab benar namun kurang jelas 3) menjawab salah 4) tidak menjawab	Sangat baik Baik Salah Sangat salah	2 1 0,5 0

i. Nilai max : 10

ii. Nilai max : 20

iii. Nilai max : 20


SKOR : Nilai Max x 2

5. Penilaian Sikap


- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

Aspek Disiplin		
No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik
Aspek Tanggungjawab		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
Aspek Sopan		
No.	Indikator Sopan	Penilaian Sopan
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
Aspek Toleransi		
No.	Indikator Toleransi	Penilaian Toleransi
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Lembar Panduan Penilaian Afektif

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%
3	Toleransi					25%
5	Sopan					25%
	Jumlah					100%

6. Penilaian Keterampilan


- a. Teknik : Presentasi
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Presentasi

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Total Skor	Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.															
2.															
3.															
n															

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Total akhir kelompok}}{\text{Jumlah kelompok}} \times 100 =$$

No	Aspek	SKOR	Kriteria Skor
1.	Penggunaan Bahasa	4	Bahas yang digunakan sangat mudah dipahami
		3	Bahasa yang digunakan cukup mudah dipahami
		2	Bahasa yang digunakan agak sulit dipahami

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		1	Bahasa yang digunakan sangat sulit dipahami
2.	Kemampuan Presentasi	4	<ul style="list-style-type: none"> • Dipresentasikan dengan percaya diri, antusias, dan bahasa yang lantang • Seluruh anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi • Dapat mengemukakan ide dan berargumen dengan baik • Memanajemen waktu presentasi dengan baik
		3	Terdapat 1 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		2	Terdapat 2 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat 3 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		3.	Sistematika Presentasi
		3	Komentar disajikan secara runtut tetapi kurang sistematis
		2	Komentar disajikan kurang runtut dan tidak sistematis
		1	Komentar disajikan secara tidak runtut tetapi kurang sistematis

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-60

Sedang: 61-70

Rendah: 71-85

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 71-85


Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 1

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Sedang: 2	
Rendah: 3	
2. Rentang nilai daya dukung:	
Tinggi: 3	
Sedang: 2	
Rendah: 1	
3. Rentang nilai intake siswa:	
Tinggi: 3	
Sedang: 2	
Rendah: 1	

Yogyakarta 28 Juli 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd.

Ismayanti



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON




Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Produk Cake
 Kelas/ Program Studi : XI/ Patiseri
 Keahlian
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah $(\sum x \cdot 9)$ 10	Kkm	
1.	3. Mendeskripsikan produk cake	1. Mendeskripsikan pengertian cake	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		2. Mendeskripsikan jenis cake	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		3. Mendeskripsikan metode pencampuran cake	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		4. Mendeskripsikan fungsi bahan cake	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
		5. Mendeskripsikan penyimpanan cake	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.00)
KKM Mata Pelajaran							80	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	00
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon

Kelas/semester : XI / I

Tahun ajaran : 2016/2017

Mata Pelajaran : Produk Cake

Jenis ulangan : Ulangan Harian

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
KI 3	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya	Menganalisis Produk Cake.	Produk Cake, gateaux, dan torten	3.3.1. Memahami Pengertian Cake, gateaux dan torten	1,2	V		V	
				3.3.2. Memahami klasifikasi produk Cake, Gateaux, dan torten	5			V	
				3.3.3. Memahami bahan pembuatan	3			V	



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

00

KISI-KISI SOAL


Halaman

1 dari 1

Tanggal Berlaku

2 Juni 2016

tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan			produk cake, gateaux, dan torten					
			3.3.4. Memahami fungsi bahan dalam pembuatan produk cake, gateaux dan torten	5,6,7,8				
			3.3.5. Memahami teknik pengolahan pada pembuatan produk cake, gateaux, dan torten	3,4,9,10,11,12,13	V			
			3.3.6. Menganalisis penyebab kegagalan pada pembuatan produk cake gateaux dan torten	14,15,16,17,18,19,20	V			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	00
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

	pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk <i>cake</i>								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Yogyakarta, 5 September 2016

Mengetahui,
 Guru pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Purwanti, S.Pd.
 NIP 197411232008012005

Ismayanti
 NIM.13511241046

Nama :
Kelas :
No. Absen :

A. Berilah tanda (x) pada pilihan jawaban yang paling tepat!

1. Apa yang disebut torten?
 - a. adonan berlapis
 - b. cake dengan penyelesaian direbus
 - c. . kue yang dibuat menggunakan bahan-bahan halus untuk dikonsumsi begitu selesai dibuat.
 - d. terdiri dari beberapa lapisan dan memiliki dekorasi yang menarik
 - e. adonan kapas

2. Apa yang disebut gateaux?
 - a. adonan berlapis
 - b. cake dengan penyelesaian direbus
 - c. kue yang dibuat menggunakan bahan-bahan halus untuk dikonsumsi begitu selesai dibuat.
 - d. terdiri dari beberapa lapisan dan memiliki dekorasi yang menarik
 - e. adonan kapas

3. Metode ini merupakan proses emulsi atau high ratio dimana lemak di emulsikan dengan gula halus sampai ringan dan lembut. Bila diinginkan tambahan garam atau pengaroma pada tahap ini. Telur ditambahkan satu persatu sampai tercampur atau pisahkan putih telur dikocok terpisah. Tambahkan bahan kering/sekalian dengan buah-buahan bergantian dengan bahan cair. Terakhir masukkan kocokan putih telur. Merupakan pengertian dari metode...
 - a. chiffon method
 - b. Sponge method
 - c. creaming method
 - d. two stage method
 - e. angel food method

4. Karakteristik produk ini yaitu dibuat dengan buih telur termasuk di dalamnya kuning telur. Pada beberapa kasus di buat dari telur utuh, yang lain dengan kuning telur saja sementara putih telur dikocok kaku dan dimasukkan pada akhir adonan. merupakan pengertian dari metode?
 - a. chiffon method
 - b. angel food method
 - c. two stage method
 - d. Sponge method
 - e. creaming method

5. Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah...
 - a. pengikat bahan
 - b. Membantu dalam aerasi
 - c. Memperbaiki rasa
 - d. Menjaga kelembaban
 - e. pembentuk struktur

6. Fungsi lemak dalam cake adalah...
- a. Menjaga kelembaban
 - b. Melembutkan tekstur
 - c. Memperpanjang umur simpan
 - d. Menghaluskan crumb
 - e. Melembutkan crumb
7. Fungsi emulsifier dalam cake adalah, kecuali...
- a. pembentuk struktur
 - b. Meningkatkan tekstur lebih halus
 - c. Meningkatkan keempukkan cake
 - d. Memperbaiki/menambah volume
 - e. Memperpanjang umur simpan
8. Fungsi tepung terigu dalam cake adalah...
- a. Meningkatkan tekstur lebih halus
 - b. Meningkatkan tekstur lebih halus
 - c. pembentuk struktur
 - d. Memperbaiki/menambah volume
 - e. Membantu dalam aerasi
9. Pada prinsipnya cara ini mengaduk semua bahan baku didalam kom adonan, merupakan metode pencampuran...
- a. Metode gula lemak
 - b. Proses menyeluruh
 - c. Metode tepung lemak
 - d. metode pengadukan
 - e. metode merebus
10. Metode ini juga disebut dengan metode creaming atau krim. Merupakan metode pencampuran..
- a. Metode gula lemak
 - b. Proses menyeluruh
 - c. Metode tepung lemak
 - d. metode pengadukan
 - e. metode merebus
11. Metode ini merupakan metode yang mengutamakan terbentuknya adonan pada pengocokan telur, baik kuning telur ataupun putih.
- a. Metode buih
 - b. Proses menyeluruh
 - c. Metode tepung lemak
 - d. metode pengadukan
 - e. metode merebus
12. Pengertian aerasi adalah...
- a. pengisian bahan tambahan pada cake
 - b. pengisian udara ke dalam adonan cake.
 - c. proses pengembangan pada cake
 - d. proses pembentukan struktur
 - e. proses perubahan warna pada cake
13. Berikut ini merupakan hasil dari aerasi yang baik, kecuali...

- a. Volume hasil baik
- b. Terbentuk keseragaman struktur sel
- c. Peningkatan kecerahan pada *crumb*
- d. Ketahanan dinding sel
- e. *crumb* mengeras
14. Cake anjlok dikarenakan...
- a. kurangnya baking powder
- b. kurangnya penggunaan gula
- c. jumlah tepung yang berlebih
- d. jumlah tepung yang kurang
- e. pengocokan yang kurang maksimal
15. Volume cake kurang tinggi dikarenakan...
- a. kurangnya proses pengocokan
- b. adonan terlalu encer
- c. terlalu banyak baking powder
- d. jumlah tepung yang berlebihan
- e. proses aerasi baik
16. Kulit terlalu tebal dikarenakan...
- a. suhu oven yang terlalu tinggi atau terlalu rendah
- b. adonan terlalu encer
- c. terlalu banyak baking powder
- d. pengocokan yang berlebihan
- e. rendahnya kandungan gula
17. Tekstur cake kasar dikarenakan...
- a. adonan terlalu padat
- b. adonan terlalu encer
- c. terlalu banyak baking powder
- d. rendahnya kandungan gula
- e. kurang baking powder
18. Buah tenggelam pada fruit cake dikarenakan...
- a. pengocokan yang berlebihan
- b. adonan terlalu encer
- c. suhu oven terlalu tinggi
- d. suhu oven terlalu rendah
- e. kurang baking powder
19. Terlalu banyak dalam penggunaan baking powder mengakibatkan, kecuali...
- a. volume kurang tinggi
- b. cake turun
- c. cake anjlok
- d. tekstur cake kasar
- e. isian tenggelam
20. Proses pengocokan pada adonan cake yang terlalu lama berakibat...
- a. Volume kurang tinggi
- b. kulit terlalu tebal
- c. tekstur cake kasar
- d. cake anjlok
- e. isian tenggelam

- B. Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan tepat!
1. Jelaskan pengertian cake!
 2. Jelaskan pengertian torten dan gateaux dan apa perbedaannya?
 3. Seperti halnya produk patiseri yang lain, cake terbuat dari bahan-bahan yang terdiri dari bahan dasar dan bahan tambahan. Terangkanlah apa saja yang termasuk bahan dasar dan bahan tambahan dalam pembuatan cake!
 4. Sebutkan metode pencampuran cake!
 5. Sebutkan pencampuran pada cake dilakukan dengan beberapa cara. Jelaskanlah cara pencampuran cake satu persatu.
 6. Salah satu proses yang dilakukan dalam pembuatan cake adalah aerasi. Jelaskanlah: apa yang dimaksud dengan aerasi dan jenis-jenis aerasi pada cake
 7. Waktu yang dibutuhkan dalam pembakaran cake tidak sama. Terangkanlah faktor-faktor yang berpengaruh terhadap lama pembakaran cake.
 8. Jelaskanlah tujuan dari pencampuran!
 9. Sebutkan kegagalan pada produk cake!
 10. Jelaskan bagaimana cara penyimpanan cake!

KUNCI JAWABAN

PILIHAN GANDA

- | | | | |
|------|-------|-------|-------|
| 1. d | 6. b | 11. a | 16. a |
| 2. c | 7. a | 12. b | 17. c |
| 3. c | 8. c | 13. e | 18. b |
| 4. d | 9. b | 14. d | 19. a |
| 5. d | 10. a | 15. a | 20. a |

ESSAY

1. Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma.
2. Gateaux adalah istilah Perancis untuk kue. Dimana umumnya untuk menandakan kue yang dibuat menggunakan bahan-bahan halus yang sangat dianjurkan untuk dikonsumsi begitu selesai dibuat. Selain itu bedanya, kue juga dapat bertahan lebih lama dan sebagian kue bahkan dapat bertahan sangat lama (fruit cake). Torte adalah istilah Jerman untuk kue dengan pengertian yang kurang lebih serupa. Ketika Torte terdiri dari beberapa lapisan dan memiliki dekorasi yang menarik, mereka lebih dekat kepada Gateaux kecuali fakta dimana Torte dapat bertahan hingga beberapa hari adalah menjadi satu-satunya pembeda antara Torte dengan Gateaux.
3. Bahan utama:
 - a. Tepung terigu
Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya. Maksud dari pembentuk struktur yaitu saat terigu dipanaskan dan dengan cukupnya air maka terigu akan mengalami gelatinisasi. Gelatinisasi pati dan koagulasi protein akan membentuk: crumb/badan/isi dari cake.
 - b. Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake adalah :
 - Gula Kastor, karena mudah/cepat larut dalam adonan.

- Gula Sirup (Madu), ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.
 - Gula Palm dan Gula Coklat (Brown Sugar), apabila menggunakan gula ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.
- c. Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% solid) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake. Lecitin dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk.
- d. Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake. Lemak untuk pembuatan cake ini harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan, rasa dan bau yang netral, memiliki daya emulsi baik dan warna yang putih, bersifat plastis pada suhu 21oC. Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni mentega, margarine, shortening, dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk shiffon cake.

➤ Bahan Tambahan

a. Susu

Susu yang digunakan pada pembuatan cake dapat berbentuk susu padat, kental atau susu murni. Apabila susu yang digunakan adalah susu padat kering maka cake akan mempunyai susunan yang lengkap. Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada kue.

b. Garam

Fungsi garam sebagai pembangkit rasa dan aroma. Garam merupakan bahan yang memegang peranan penting dalam membangkitkan rasa lezat, oleh karena itu penggunaan garam harus tepat ukurannya. Garam juga berfungsi menurunkan suhu penggulalian dalam adonan. Selain itu garam memegang peranan penting dalam menimbulkan warna kerak.

c. Air

Air berfungsi sebagai pelarut, dan berpengaruh pada kepadatan adonan. Air juga dapat mengembangkan protein dalam tepung yang bertindak menahan gas dari baking powder.

d. Bahan pengembang.

1) Baking powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki "eating quality", memperbaiki warna crumb (lebih cerah). Baking powder biasanya bereaksi pada saat pencokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40-50oC.

2) Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi baking soda adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO₃) dan bahan pengisi (filler)

3) Amonium karbonat

Biasanya digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan short crust atau cookies. Jenis pengembang ini akan menguap apabila dipanaskan, sehingga tidak meninggalkan sisa padatan. Baking powder dan baking soda biasanya dipergunakan untuk mengkompensasi hilangnya sumber aerasi. Contoh: apabila sebagian telur diganti dengan air atau susu cair.

4) Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan.

5) bahan pengisi

- -buah-buahan

- -rempah-rempah

4. metode pencampuran cake:

- metode gula lemak
- metode gula air
- proses menyeluruh
- metode tepung lemak
- metode pengadukan
- metode rebus
- metode buih

5. metode pencampuran cake:

a. Metode gula lemak (sugar batter method)

Metode ini juga disebut dengan metode creaming atau krim. Metode ini merupakan metode yang paling konvensional, metode standart yang paling banyak digunakan dalam pembuatan cake. Istilah krem sendiri menunjuk pada kemampuan lemak untuk menyerap sel udara secara maksimal akan tercapai bila menggunakan kecepatan medium.

Bahan yang dicampur pertama adlah seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama dikrimkan hingga lunak dan mendapatkan campuran yang rata. Atau krimkan lemak sampai lunak kemudian tambahkan gula secara bertahap sambil terus dikocok. Dengan penambahan kecepatan pengocokan maka sel udara yang terserap kedalam adonan menjadi ringan. Tambahkan telur satu persatu, tunggu sampai telur terserap kedalam adonan baru penambahan berikutnya. Teruskan pengocokan sampai teremulsi cairan yang ada pada telur.

b. Metode gula air (sugar water)

Bila menggunakan metode ini maka jumlah baking powder harus dikurangi sampai 225 %. Prosedur dasarnya adalah pertama letakan semua gula yang tertera dalam formula didalam kom adonan tambahkan setengah bagian air aduk-aduk sampai gula terlarut. Kemudian tambahkan bahan kering dan lemak kocok sampai didapati adonan yang lembut atau tercapai udara yang diinginkan. Terakhir masukkan telur dan sisa air sambil dikocok sampai diperoleh adonan yang lembut dan homogen.

c. Proses menyeluruh (All in process)

Pada prinsipnya cara ini mengaduk semua bahan baku didalam kom adonan. gas dapat timbul dengan mengatur kecepatan alat pengaduk dan mengatur lama pencampuran. Gunakan pengaduk spiral untuk mempercepat hancurnya bahan-bahan baku dan hasil gas yang baik.

d. Metode tepung lemak (flour batter method)

Prosedur yang digunakan dalam metode ini pertama-tama sebagian tepung dan lemak dikrimkan bersama-sama sampai lemak melingkupi partikel tepung. Selanjutnya masukkan sisa tepung teruskan mengocok hingga menjadi ringan dan halus seperti kapas.

Ditempat lain kocok telur dan sebagian gula dengan perbandingan sama hingga berbuih dan kaku. Akan lebih baik hasilnya bila pengocokan dilakukan sebentar diatas panci yang berisis air panas (double boiler). Jangan menggunakan pemanasan langsung karena akan mengakibatkan protein telur menjadi kaku dan tidak dapat menahan udara. Campuran gula telur harus berada dalam suhu kamar, kemudian tuang kedalam campuran krim. Hasil campuran ini harus homogen, untuk itu masukkan adonan telur gula secara bertahap. Terakhir masukkan tepung yang telah disaring. Adonan harus cukup lembut.

e. Metode pengadukan (blending method)

Metode ini berbeda dengan metode krim atau buih. Blending menunjukkan pada bercampurnya sejumlah bahan secara bersama-sama menjadi bentuk yang seragam. Dalam suatu resep kadang disebutkan bahwa semua bahan-bahan dicampur dalam satu tahap, tetapi ada juga yang dicampur dalam beberapa tahap.

Pencampuran dilakukan dalam waktu yang relatif pendek, agar tidak banyak terjadi aerasi.

f. Metode merebus (boiled method)

Metode banyak digunakan pada cake yang mewah seperti cake Madeira dan Sponge Genoa. Prosedur dasarnya ada dua, pertama adalah letakkan mentega atau margarin kedalam kom atau panci, kemudian panaskan sampai meleleh dan air yang ada di dalamnya mulai mendidih. Angkat kom dari atas api, lalu bubuhkan semua tepung dan aduk hingga rata. Telur dan gula dikocok hingga menjadi sponge kaku. Zat pewarna dan zat pewangi ditambahkan sewaktu mengaduk sponge.

Cara kedua adalah panaskan mentega, gula dan sirup (triacle) aduk-aduk dengan sendok kayu sampai semua bahan homogen. Turunkan dari atas api biarkan dingin. Sementara ditempat lain aduk-aduk telur sampai tercampur, ayak bahan-bahan kering tuang kocokan telur, dan masukkan campuran nomor satu. Tambahkan susu cair aduk sampai homogen tuang dalam loyang yang sudah disiapkan.

g. metode buih (foaming sponge method)

Metode ini merupakan metode yang mengutamakan terbentuknya adonan pada pengocokan telur, baik kuning telur ataupun putih. Tujuan pengocokan adalah membentuk kantong udara dan memasukkan udara. Ada juga yang ditambahi dengan pengembang kimia hasilnya adonan yang mengembang dan ringan. Penting diperhatikan alat yang dipergunakan bebas dari lemak, lemak menyebabkan terurainya aerasi. Adanya lemak menjadi terbentuknya lapisan minyak diantara struktur telur dan menjadikan gagal.

Aduk telur dan gula agar diperoleh buih dengan konsistensi kental. Pengadukan dapat diatas panci berisi air hangat dijerang diatas api kecil. Kocok sekitar 5-10 menit dimulai dengan kecepatan sedang turunkan dari atas air teruskan mengocok sampai terbentuk buih yang diinginkan.

6. *Aerasi (aeration)* adalah pengisian udara ke dalam adonan cake. Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan *cake*. Aerasi merupakan pembukaan struktur *crumb* (tekstur cake). Jenis aerasi pada cake: aerasi kimiawi, aerasi fisik, dan aerasi kombinasi.

7. Tipe batter cake maka bila oven terlalu panas maka bagian tengah akan naik, mungkin terbentuk semacam terowongan dan cake akan kehilangan volume, kerak pecah menjadi gelap. Dan bila panas oven tidak cukup maka akan melengkung pada bagian tengah, gagal sebelum matang volume tidak terbentuk, kerak tidak terbentuk dan lengket. Suhu pembakaran 250 fahrenheit.

Untuk tipe sponge cake maka bila oven terlalu panas volume kurang, cake mengkerut secara berlebihan, kerak keras, terlalu gelap atau terlalu tebal. Dan bila panas oven dibawah standar maka cake akan gagal sebelum matang, banyak mengkerut, butir-butiran kasar, kerak pucat. Suhu pembakaran 1800 celcius.

8. Tujuan pencampuran:

- Mengkombinasikan semua bahan sampai lembut, adonan yang seragam
- Membentuk dan menyatukan udara ke dalam sel udara di dalam adonan
- Mengembangkan tekstur yang dikehendaki pada saat adonan telah selesai di kocok.

9. Kesalahan Dalam Pembuatan Cake Dan Penyebabnya

- *Cake* “anjlok” saat pemanggangan
- Terlalu banyak gula dapat melemahkan protein/gluten, sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selama pembakaran.
- Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup

- Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur.
- Terlalu banyak *baking powder* dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan.
- Volume kurang tinggi
- Kurangnya AERASI
- Kurangnya pengocokkan menyebabkan kurangnya udara di dalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak di-*pre-condition* lebih dahulu.
- Pengadukan yang terlalu lama
- Terlalu lama proses pengadukan setelah memasukkan tepung mengakibatkan terbentuknya gluten yang dapat menghambat pengembangan di dalam oven
- Suhu oven tidak tepat
- Suhu oven yang terlalu rendah dapat menyebabkan tidak maksimalnya gas yang dihasilkan oleh *baking powder*.
- Kulit terlalu tebal
- Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi
- Kandungan gula terlalu tinggi menyebabkan cepatnya proses karamelisasi gula yang dapat mengakibatkan bagian kulit (*crust*) menebal.
- Suhu oven rendah mengakibatkan waktu pembakaran yang lebih lama, sehingga mengakibatkan *over baking*.
- Tekstur kasar
- Terlalu banyak *baking powder*
- Tingginya kandungan gula
- Terlalu banyak lemak
- Buah “tenggelam” pada *fruit cake*
- Adonan terlalu encer
- Kesalahan dalam pemakaian tepung
- Terlalu banyak gula
- Terlalu banyak *baking powder*

10. Cara penyimpanan cake:

Produk cake dapat disimpan di dalam lemari es. Namun tentu saja hanya produk cake yang sudah selesai diolah atau dibakar/ dikukus. Penyimpanan cake dilakukan dengan membungkus cake menggunakan bahan yang kedap air, agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama waktu penyimpanan. Produk cake yang telah disimpan, dapat digunakan dan disajikan kembali dengan memaskan cake. Pemanasan dapat dilakukan dengan cara yang sama dengan proses pengolahan akhir produk tersebut. Cake yang dioven juga harus dipanaskan kembali dengan cara dioven, demikian juga dengan cake yang di kukus dan sebagainya. Dengan kemajuan teknologi saat ini pemanasan cake dapat dilakukan dengan menggunakan microwave.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata pelajaran : Produk Cake
 Kelas/Komp. Keahlian : XI PTS

Evaluasi ke
 Tgl. Pelaksanaan

No	Kelompok Atas	Nomor Soal																				Skor	%	Nilai	Ket									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20													
1	An Nisa Rahmawati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	3	2	3	0.5	3	3	3	44,5		89	
2	Anggita Yuswandari	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	2	2	3	2	3	3	3	3	44		88	
3	Aprilina Setyaningsih	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	2	2	3	2	3	3	3	3	44		88	
4	Azizah Nur Safitri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	2	2	2	3	3	44		88	
5	Desti Wulan Ramandani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	3	2	3	3	3	3	44		88	
6	Desy Fitriana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	3	2	3	3	3	3	44		88	
7	Dewi Manda Sari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	2	2	2	3	2	3	2	3	3	44		88	
8	Dida Prakasita	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	3	2	3	2	3	3	46		92	
9	Herlina Nur Aisyah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	0.5	2	3	3	3	3	3	3	43,5		87	
10	Mega Puspita Dewi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	2	2	2	3	2	3	3	3	3	43		86	
11	Nanda Riastuti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	2	3	3	43		86	
12	Ninda Fitri Utami	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	2	3	3	45		90	
13	Nining Saputri	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	2	3	3	44		88	
14	Normareta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	3	2	2	2	3	2	3	3	43		86	
15	Novi Dian Nurvaizah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	3	3	3	44		88	
16	Nur Shela Indraswari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	2	3	3	45		90	
17	Panda Ayu Prabawati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	3	2	3	3	3	3	47		94	
18	Risa Wahyu Septivana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	2	2	2	3	3	43		86	
19	Septiana Tri Andriyani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	2	2	3	2	3	2	3	3	44		88	
20	Tri Wahyuni	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	3	2	3	2	3	3	46		92	
21	Wahyu Febrian	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	2	3	3	44		88	
22	Windi Ayu Ningtyas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	3	3	3	46		92	

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal																				Skor	%	Nilai	Ket										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20														
1	Amelia Kristanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	3	2	2	3	3	2	41		82		
2	Amelya Dwi Ambarwati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	3	2	2	2	2	2	3	3	2	41		82	
3	Anisa Alfiani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	2	3	3	42		84		
4	Izmi Mirza Adityaswara	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	2	3	0.5	40,5		81		
5	Rani Mita Anggraeni	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	42		84		
6	Rochmiati	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	3	2	3	2	3	3	42		84		
7	Suci Ari Dwi Jayanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	2	42		84		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Purwanti, S.Pd
 NIP. 19741123 200801 2 005

Ismayanti
 NIM. 13511241046



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Produk Cake
 Kelas/Komp. Keahlian : XI PTS
 Semester : 1
 Evaluasi ke- : 1

Banyak Soal : 20
 Tgl Pelaksanaan : 30-7- 2016
 Jumlah Peserta : 29
 Jml. Kel. Atas & Bwh (T) : 29

No Soal	Jawaban benar		Jumlah U+L	Selisih U-L	TK = (U+L)/T	DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	22	7	27	15	0.93	1.03	Mudah	Baik
2	21	6	27	15	0.93	1.03	Mudah	Baik
3	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
4	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
5	21	7	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik
6	22	7	29	15	1	1.74	Mudah	Baik
7	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
8	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
9	21	7	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik
10	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
11	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
12	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
13	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
14	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
15	22	7	29	15	1	1.03	Mudah	Baik
16	16	2	18	14	0.62	1.96	Sedang	Baik
17	16	1	17	15	0.58	1.03	Sedang	Baik
18	21	7	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik
19	21	7	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik
20	18	6	24	12	0.82	0.82	Mudah	Baik

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran
 DP = Daya pembeda
 T = Jumlah kel atas+bawah
 U = Jumlah jawaban benar kel atas
 L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24 = Sukar
	0,25 – 0,75 = Sedang
	> 0,75 = Mudah
DP →	0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39 = Direvisi
	0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Bantul,

Guru Mata Pelajaran

Marniah, S.Pd.
 NIP. 19710213 199803 2 009

Ismayanti
 Nim.13511241046



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Produk Cake
 Kelas/Komp. Keahlian : XI PTS
 Semester : 1
 Evaluasi ke- : 1

Banyak Soal : 10
 Tgl Pelaksanaan : 30- 7- 2016
 Jumlah Peserta : 29
 Jml. Kel. Atas & Bwh (T) : 29

No Soal	Jawaban benar		Jumlah U+L	Selisih U-L	TK = (U+L)/T	DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
2	21	7	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik
3	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
4	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
5	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
6	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
7	21	7	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik
8	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
9	22	7	29	15	1	0.93	Mudah	Baik
10	22	6	28	14	0.96	0.96	Mudah	Baik

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran
 DP = Daya pembeda
 T = Jumlah kel atas+bawah
 U = Jumlah jawaban benar kel atas
 L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24 = Sukar
	0,25 – 0,75 = Sedang
	> 0,75 = Mudah
DP →	0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39 = Direvisi
	0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Bantul,
 Guru Mata Pelajaran

Marniah, S.Pd.
 NIP. 19710213 199803 2 009

Ismayanti
 Nim.13511241046



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : Patiseri

MATA PELAJARAN : Produk Cake

KELAS/ SEMESTER : XII Patiseri / 1 (Satu)

ALOKASI WAKTU : 5 x 45 Menit

KOMPETENSI INTI :

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3: Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

A. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

PRODUK CAKE, GATEAUX, and TORTEN

A. Konsep Dasar

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggangan dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan – bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

Istilah cake di Prancis digunakan untuk menamai beberapa jenis cake yang kaya akan buah – buahan. Sedangkan di Inggris dan Amerika, cake menunjukkan sesuatu yang lebih umum dan jenis gateaux (*sponge cake, iced cake, chocolate cake, Christmas cake*) termasuk cake.

Gateaux adalah istilah Perancis untuk kue. Dimana umumnya untuk menandakan kue yang dibuat menggunakan bahan-bahan halus yang sangat dianjurkan untuk dikonsumsi begitu selesai dibuat. Selain itu bedanya, kue juga dapat bertahan lebih lama dan sebagian kue bahkan dapat bertahan sangat lama (*fruit cake*). Torte adalah istilah Jerman untuk kue dengan pengertian yang kurang lebih serupa. Ketika Torte terdiri dari beberapa lapisan dan memiliki dekorasi yang menarik, mereka lebih dekat kepada Gateaux kecuali fakta dimana Torte dapat bertahan hingga beberapa hari adalah menjadi satu-satunya pembeda antara Torte dengan Gateaux.

Perbandingan bahan baku cake dapat berbeda, tergantung dari jenis cake yang dibuat. Kualitas cake itu sendiri tergantung dari bahan yang digunakan. Bahan harus bermutu tinggi, proses pencampuran adonan dan pembuatannya benar, serta lama pembakaran dan temperaturnya tepat.

B. KLASIFIKASI CAKE

Dikenal ada dua teknik dasar yang digunakan beragam produk cake dewasa yaitu :

1. *High – fat or shortened cake*

a. *Creaming method*

Merupakan metode yang tua. Metode ini merupakan proses emulsi atau high ratio dimana lemak di emulsikan dengan gula halus sampai ringan dan lembut. Bila diinginkan tambahan garam atau pengaroma pada tahap ini. Telur ditambahkan satu persatu sampai tercampur atau pisahkan putih telur dikocok terpisah. Tambahkan bahan kering/sekalian dengan buah-buahan bergantian dengan bahan cair. Terakhir masukkan kocokan putih telur.

b. *Two stage method*

Merupakan resep dengan prosentase gula melebihi 100 %tepung, juga dibuat dengan jumlah bahan cair melebihi creaming method sehingga adonan mudah dituang. dikarenakan bahan cair di tuang dalam dua tahap maka metode ini dinamai dengan two stage method. Metode ini diawali dengan blending the flour and other dry ingredients with shortening. Saat campuran telah lembut cairan termasuk telur ditambahkan. Ada dua hal penting yang diperhatikan :



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- 1) campur dengan kecepatan rendah dan amati waktu pencampuran yang tepat. Ini penting untuk mengembangkan tekstur yang tepat.
- 2) stop mesin, bersihkan bagian tepi dari wadah sesering selama pencampuran. Ini penting untuk mendapatkan kelembutan dan campuran yang baik.

Contoh produk adalah igh ratio pound cake dimana perbandingan tepung dan gula 100 % ; 117 %. Berikut contoh produk dari yang biasa sampai yang dihias.



c. Flour butter method

Cake dengan teknik ini tekstur yang bagus (fine) namun agak keras karena ada sedikit pengembangan gluten. Metode ini diawali dengan blending the flour and other dry ingredients with shortening. (kecuali gula) sampai lembut dan ringan. Ditempat lain kocok gula dan telur sampai ringan dan kental, tambahkan juga bahan pengaroma. Kombinasikan campuran tepung dan gula sampai menjadi adonan yang lembut. Terakhir tambahkan bahan cair/susu aduk sampai lembut.

2. Low - fat or foam type cakes

a. Sponge method

Karakteristik produk ini yaitu dibuat dengan buih telur termasuk di dalamnya kuning telur. Pada beberapa kasus di buat dari telur utuh, yang lain dengan kuning telur saja sementara putih telur dikocok kaku dan dimasukkan pada akhir adonan.

secara umum dibuat dengan dua tahap 1) telur dan gula di kocok sampai kental dan berbuih, 2) tepung diayak, dimasukkan. Bahan tambahan seperti mentega atau bahan cair dimasukkan terakhir. Sebenarnya banyak cara yang dapat digunakan, dapat ditemukan di berbagai majalah ataupun buku. berikut contoh produk sponge cake



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



Gambar 9. Contoh produk Sponge Cake

b. Angel Food method.

Dibuat dengan dasar buih putih telur dan tidak ada lemak. Pengocokan putih telur sampai lembut saja tidak perlu kaku sekali. Pengocokan berlebihan akan menghilangkan kemampuan cake untuk melebar dan memuai.

Secara umum prosedurnya : 1) semua bahan dalam suhu kamar, putih telur baik bila hangat agar kemampuan memuainya bagus. Berikut ini contoh produk Angel Food Cake



c. Chiffon Method

Baik Chiffon Cake dan Angel Food Cake didasarkan buih putih telur, juga metode pencampurannya yang hampir sama. Pada Angel Food Cake, gula halus di campurkan ke putih telur, sementara pada Chiffon Cake, adonan terdiri atas tepung, kuning telur, minyak nabati, air yang dituang ke putih telur. Putih telur pada Chiffon Cake dikocok lebih kaku dari Angel Food Cake. Chiffon Cake berisi baking powder, sehingga tidak begitu tergantung dengan kocokan putih telur.

Prosedur : a) timbang semua bahan, semua pada suhu kamar. Bahan harus baik dan beraroma. b) ayak bahan kering, masukkan sebagian gula ke wadah. c) kocok dengan kecepatan dua masukkan minyak, kuning telur, air, pengaroma, kocok ringan. Saat memasukkan air matikan mesin, bersihkan sisa kocokan di pinggir wadah. Teruskan mengocok sampai lembut jangan overmix. d) kocok putih telur sampai $\frac{1}{2}$ kaku,lembut. Tambahkan cream of tartar dan sebagian gula sampai kaku. e) tuang putih telur ke campuran tahap c. segera tuang adonan ke wadah tanpa olesan dan bakar. Berikut ini gambaran contoh produk Chiffon Cake.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



Secara umum tujuan dari pencampuran adalah :

1. Mengkombinasikan semua bahan sampai lembut, adonan yang seragam
2. Membentuk dan menyatukan udara ke dalam sel udara di dalam adonan
3. Mengembangkan tekstur yang dikehendaki pada saat adonan telah selesai di kocok.

C. BAHAN

1. Tepung terigu

Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya. Maksud dari pembentuk struktur yaitu saat terigu dipanaskan dan dengan cukupnya air maka terigu akan mengalami gelatinisasi. Gelatinisasi pati dan koagulasi protein akan membentuk: crumb/badan/isi dari cake. Tepung terigu yang sering digunakan dalam pembuatan cake:

- Terigu berprotein rendah (8-9%)
- High ratio cake flour
- yaitu terigu yang diputihkan dengan klorin, yang mempunyai efek melemahkan gluten dan butirannya halus. Pemutihan membantu tepung lebih mudah menerima gula, air, dan lemak. Nilai pH tepung berkisar 5,2.
- Terigu protein sedang; bila ingin membuat cake dengan struktur yang kuat misalnya Fruit Cake.

2. Gula

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- a. Menghaluskan crumb
- b. Memberi rasa manis
- c. Membantu aerasi
- d. Menjaga kelembaban
- e. Memberi warna pada kulit
- f. Melembutkan crumb
- g. Memperpanjang umur simpan

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake adalah :

- Gula Kastor, karena mudah/cepat larut dalam adonan.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- Gula Sirup (Madu), ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.
- Gula Palm dan Gula Coklat (Brown Sugar), apabila menggunakan gula ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

Dari ketiga jenis gula ini yang paling baik adalah, gula kastor karena sisi tajam dari kristal akan membantu penangkapan udara. Bila mengkremkan gula dan lemak, yang paling baik adalah dengan menggunakan gula sebanyak dua kali dari lemak. Kelebihan gula dari yang tercantum dalam formula harus dilarutkan dalam susu atau air. Jumlah gula yang sama dengan jumlah telur hasil kocokannya akan baik sekali. Gula pada cake akan mematangkan dan mengempukkan susunan sel/struktur cake. Apabila kadar gula terlalu banyak dalam adonan maka cake akan jatuh karena terlalu empuk/struktur kue tidak kuat dibagian tengahnya.

3. Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% solid) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake. Lecitin dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur yang digunakan adalah telur yang segar (pH 7 – 7,5), tidak dalam kondisi dingin, tidak rusak/pecah sebelum dipakai. Sebelum digunakan telur harus dikocok terlebih dahulu.

4. Lemak

Fungsi lemak dalam cake adalah :

- a. Membantu dalam aerasi
- b. Melembutkan tekstur
- c. Memperbaiki rasa
- d. Memperbaiki kualitas penyimpanan
- e. Membuat tidak kenyal
- f. Memberi warna pada permukaan

Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake. Lemak untuk pembuatan cake ini harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan, rasa dan bau yang netral, memiliki daya emulsi baik dan warna yang putih, bersifat plastis pada suhu 21oC. Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni mentega, margarine, shortening, dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk shiffon cake. Mentega mempunyai sifat emulsi water in oil dan terdiri dari lemak susu atau butter fat bersama dengan gumpalan, gula, susu, garam mineral serta 14% air. Suhu optimum pengerjaan mentega berkisar 18-24oC. Aroma yang harum, daya creaming dan emulsi rendah. Mentega mengandung 80-81% lemak susu, 14% air dengan titik leleh 33-35oC Mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa. Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang memiliki daya pengkremkan lebih baik. Margarine, komposisinya hampir sama dengan mentega tetapi kurang untuk memberikan rasa dibanding mentega. Margarine memiliki daya pengkremkan yang cukup baik,



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

aroma tidak seharum mentega mengandung 80-90% lemak, kadar air 16% air dan titik leleh 37-

420C. Shortening memiliki aroma tidak harum namun mempunyai daya creaming yang paling baik. Mengandung 99% lemak, dengan kadar air 1%. Titik leleh 40-440C

5. Bahan Tambahan

a. Susu

Susu yang digunakan pada pembuatan cake dapat berbentuk susu padat, kental atau susu murni. Apabila susu yang digunakan adalah susu padat kering maka cake akan mempunyai susunan yang lengkap. Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada kue.

b. Garam

Fungsi garam sebagai pembangkit rasa dan aroma. Garam merupakan bahan yang memegang peranan penting dalam membangkitkan rasa lezat, oleh karena itu penggunaan garam harus tepat ukurannya. Garam juga berfungsi menurunkan suhu penggugalian dalam adonan. Selain itu garam memegang peranan penting dalam menimbulkan warna kerak.

c. Air

Air berfungsi sebagai pelarut, dan berpengaruh pada kepadatan adonan. Air juga dapat mengembangkan protein dalam tepung yang bertindak menahan gas dari baking powder.

d. Bahan pengembang.

Jenis bahan pengembang:

1) Baking powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki "eating quality", memperbaiki warna crumb (lebih cerah). Baking powder biasanya bereaksi pada saat pengocokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40-500C.

➤ Komposisi baking powder:

- Natrium bikarbonat (NaHCO₃)
- Asam atau garam-garam asam
- Bahan pengisi (filler)

➤ Jenis-jenis baking powder:

- Fast Acting → Bereaksi saat proses pengocokkan
- Slow Acting → Bereaksi saat pemanggangan
- Double Acting → Bereaksi saat pengocokkan dan Pemanggangan

➤ Efek baking powder:

Bila pH adonan tepat (6,5-6,9), maka cake:

- Empuk
- Tekstur bagus
- Crumb halus



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- Warna cerah
- Bila pH adonan rendah, maka cake:
 - Volume turun
 - Crumb rapat
 - Keras
- 2) Baking soda
Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi baking soda adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (filler)
- 3) Amonium karbonat
Biasanya digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan short crust atau cookies. Jenis pengembang ini akan menguap apabila dipanaskan, sehingga tidak meninggalkan sisa padatan. Baking powder dan baking soda biasanya dipergunakan untuk mengkompensasi hilangnya sumber aerasi. Contoh: apabila sebagian telur diganti dengan air atau susu cair.
- 4) Emulsifier
Dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan.
Fungsi emulsifier dapat:
 - Meningkatkan tekstur lebih halus
 - Meningkatkan keempukkan cake
 - Memperbaiki/menambah volume
 - Memperpanjang umur simpan
- 5) bahan pengisi
 - -buah-buahan
 - -rempah-rempah

D. METODE PENCAMPURAN ADONAN

Memahami cake dapat diamati dari formula cake, karena pada dasarnya formula cake menggambarkan metode pencampuran yang digunakan. Apapun metode pembuatan yang digunakan semua bahan harus ditimbang dengan tepat. Adapun metode-metode yang dapat digunakan dalam pembuatan cake:

1. Metode gula lemak (sugar batter method)

Metode ini juga disebut dengan metode creaming atau krim. Metode ini merupakan metode yang paling konvensional, metode standart yang paling banyak digunakan dalam pembuatan cake. Istilah krim sendiri menunjuk pada kemampuan lemak untuk menyerap sel udara secara maksimal akan tercapai bila menggunakan kecepatan medium.

Bahan yang dicampur pertama adalah seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama dikrimkan hingga lunak dan mendapatkan campuran yang rata. Atau krimkan lemak sampai lunak kemudian tambahkan gula secara bertahap sambil terus dikocok. Dengan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

penambahan kecepatan pengocokan maka sel udara yang terserap kedalam adonan menjadi ringan. Tambahkan telur satu persatu, tunggu sampai telur terserap kedalam adonan baru penambahan berikutnya. Teruskan pengocokan sampai teremulsi cairan yang ada pada telur.

Lecitin alami yang ada pada kuning telur akan menutup permukaan sel udara, dan selanjutnya berpengaruh pada penyimpanan udara didalam sel. Adonan menjadi lebih ringan dan lebih lunak manakala semua telur telah terkrimkan secara tepat. Bahan cair yang ada pada telur maupun yang ada pada bahan lain akan mencegah terjadinya penjedalan. Penjedalan merupakan pemisahan lemak dari air yang termulsi. Sel udara menjadi kosong dan sel udara pecah. Sebagai pilihan dapat saja terlebih dulu telur dikocok hingga berbuih kakau sebelum dibubuhkan kedalam krim tersebut. Bahan pewangi dapat dibubuhkan kedalam kocokan telur agar penyebarannya merata.

Tahap selanjutnya mencampurkan tepung kedalam adonan bergantian dengan bahan cair. Bila menggunakan baking powder maka tepung harus disaring dengan baking powder sampai benar-benar tercampur rata. Penggabungan tepung dalam krim harus dilakukan secara hati-hati. Bila terjadi sedikit kesalahan dalam pencampuran akan mengakibatkan cake menjadi rusak atau menjedal. Tahap ini adalah membiarkan tepung menyerap bahan cake. Menggunakan tepung dalam jumlah banyak harus dihindari memasukkan tepung dalam jumlah banyak sekaligus. Jika dalam pencampuran digunakan juga buah maka dalam membubuhkannya harus berselang-seling.

Bila semua tepung dan cairan sudah dimasukkan dan adonan menjadi tegar untuk diuli dengan tangan maka tambahkan sedikit air atau susu agar glutennya tidak menjadi kaku.

2. Metode gula air (sugar water)

Bila menggunakan metode ini maka jumlah baking powder harus dikurangi sampai 225 %. Prosedur dasarnya adalah pertama letakan semua gula yang tertera dalam formula didalam kom adonan tambahkan setengah bagian air aduk-aduk sampai gula terlarut. Kemudian tambahkan bahan kering dan lemak kocok sampai didapati adonan yang lembut atau tercapai udara yang diinginkan. Terakhir masukkan telur dan sisa air sambil dikocok sampai diperoleh adonan yang lembut dan homogen.

3. Proses menyeluruh (All in process)

Pada prinsipnya cara ini mengaduk semua bahan baku didalam kom adonan. Gas dapat timbul dengan mengatur kecepatan alat pengaduk dan mengatur lama pencampuran. Gunakan pengaduk spiral untuk mempercepat hancurnya bahan-bahan baku dan hasil gas yang baik.

Setelah selesai pembubuhan semua bahan baku kedalam kom adonan, maka tahap berikutnya mengatur pengadukan agar diperoleh hasil yang baik. Dalam hal ini adalah:

- a. Kecepatan lambat setengah menit, dimaksudkan agar semua bahan baku kering menjadi basah.
- b. Kecepatan dipertinggi selama dua menit, pada tahap ini bahan baku telah hancur dan mengikat satu dengan lainnya hingga merata.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- c. Kecepatan sedang selama dua menit, penggasan yang diperoleh dalam tahap kedua tersebar tidak merata dalam adonan itu. Dengan pengadukan kecepatan sedang, sel-sel udara yang lebih besar akan luluh menjadi sel-sel udara yang lebih kecil dan merata.
- d. Kecepatan diperlambat satu menit, agar terhindar dari kemungkinan adanya gelembung udara yang besar dan juga memperkecil sel-sel udara. Dalam pengisian adonan pada cetakan sebaiknya 2/3 bagian sedang 1/3 bagian disediakan untuk pengembangan cake. Permukaan adonan yang dibasahi sedikit akan membantu cake dalam pembakaran mengembang rata dan akibat penggulaian gula-susu, keraknya akan berwarna coklat kekuningan.
4. Metode tepung lemak (flour batter method)
- Prosedur yang digunakan dalam metode ini pertama-tama sebagian tepung dan lemak dikrimkan bersama-sama sampai lemak melingkupi partikel tepung. Selanjutnya masukkan sisa tepung teruskan mengocok hingga menjadi ringan dan halus seperti kapas.
- Ditempat lain kocok telur dan sebagian gula dengan perbandingan sama hingga berbuih dan kaku. Akan lebih baik hasilnya bila pengocokan dilakukan sebentar diatas panci yang berisis air panas (double boiler). Jangan menggunakan pemanasan langsung karena akan mengakibatkan protein telur menjadi kaku dan tidak dapat menahan udara. Campuran gula telur harus berada dalam suhu kamar, kemudian tuang kedalam campuran krim. Hasil campuran ini harus homogen, untuk itu masukkan adonan telur gula secara bertahap. Terakhir masukkan tepung yang telah disaring. Adonan harus cukup lembut.
5. Metode pangadukan (blending method)
- Metode ini berbeda dengan metode krim atau buih. Blending menunjukkan pada bercampurnya sejumlah bahan secara bersama-sama menjadi bentuk yang seragam. Dalam suatu resep kadang disebutkan bahwa semua bahan-bahan dicampur dalam satu tahap, tetapi ada juga yang dicampur dalam beberapa tahap. Pencampuran dilakukan dalam waktu yang relatif pendek, agar tidak banyak terjadi aerasi. Teknik ini cocok untuk cake yang "high ratio" artinya menunjukkan tingginya prosentase gula dan bahan cair, bila dibandingkan dengan jumlah tepung. Metode ini diterapkan pada cake mewah, basah, lunak, butir-butiran halus, berkualitas, dan daya simpan yang tinggi.
- Salah satu tahap pembuatannya adalah lemak, di emulsikan kemudian bersama-sama tepung baking powder dan garam dikocok hingga lembut. Ditempat lain gula, susu, zat pewarna, dan zat pewangi dicampur bersama-sama, lalu dibubuhkan pada campuran pertama. Bubuhkan telur manakala seluruh adonan sudah lembut, teruskan mengaduk sampai homogen,
- Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini:
- a. Berat gula sama atau melebihi berat tepung. Gula yang dibuat sirup akan memudahkan dalam pencampuran.
 - b. Karena tingginya prosentase gula, dan bahan cair, maka harus dilakukan suatu cara agar terhindar dari penjedalan, untuk itu lemak harus sudah termulsi secara baik,



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

bila ada pakailah lemak emulsi yang tersedia ditoko, bila tidak ada maka gunakan emulsifier. Tepung yang digunakan tepung dengan butiran yang baik dan rendah protein. Sehingga mampu menyerap dan mempertahankan bahan cair yang ada dalam adonan.

- c. Telur membantu dalam membentuk struktur cake. Protein telur memberi efek sebagai penahan dan pengikat adonan. telur menyerap dan mempertahankan sel udara saat dikocok dan saat dibakar udara akan mengembang. Telur juga memberi efek pada warna kerak.
 - d. Susu sebagai sumber bahan cair yang membantu untuk melarutkan bahan-bahan kering dan membentuk larutan yang rata pada semua bahan yang tergabung dalam proses blending. Bahan cair yang ada pada telur juga memiliki fungsi yang sama dengan susu.
 - e. Penting menggunakan pengembang kimia. Untuk memperluas banyak udara terserap yang diperlukan untuk memperbaiki struktur cake.
6. Metode merebus (boiled method)

Metode banyak digunakan pada cake yang mewah seperti cake Madeira dan Sponge Genoa. Prosedur dasarnya ada dua, pertama adalah letakkan mentega atau margarin kedalam kom atau panci, kemudian panaskan sampai meleleh dan air yang ada di dalamnya mulai mendidih. Angkat kom dari atas api, lalu bubuhkan semua tepung dan aduk hingga rata. Telur dan gula dikocok hingga menjadi sponge kaku. Zat pewarna dan zat pewangi ditambahkan sewaktu mengaduk sponge.

Cara kedua adalah panaskan mentega, gula dan sirup (triacle) aduk-aduk dengan sendok kayu sampai semua bahan homogen. Turunkan dari atas api biarkan dingin. Sementara ditempat lain aduk-aduk telur sampai tercampur, ayak bahan-bahan kering tuang kocokan telur, dan masukkan campuran nomor satu. Tambahkan susu cair aduk sampai homogen tuang dalam loyang yang sudah disiapkan.

7. metode buih (foaming sponge method)

Metode ini merupakan metode yang mengutamakan terbentuknya adonan pada pengocokan telur, baik kuning telur ataupun putih. Tujuan pengocokan adalah membentuk kantong udara dan memasukkan udara. Ada juga yang ditambahi dengan pengembang kimia hasilnya adonan yang mengembang dan ringan. Penting diperhatikan alat yang dipergunakan bebas dari lemak, lemak menyebabkan terurainya aerasi. Adanya lemak menjadi terbentuknya lapisan minyak diantar struktur telur dan menjadikan gagal.

Aduk telur dan gula agar diperoleh buih dengan konsistensi kental. Pengadukan dapat diatas panci berisi air hangat dijerang diatas api kecil. Kocok sekitar 5-10 menit dimulai dengan kecepatan sedang turunkan dari atas air teruskan mengocok sampai terbentuk buih yang diinginkan.

Cara lain hangatkan gula didalam oven juga jangan sampai panas, kemudian kocok dengan telur. Kedua cara tersebut volume udara menjadi lebih besar, kemudian tuang bahan-bahan kering kedalam adonan aduk-aduk tetapi jangan berlebihan. Cake akan kaku karena gluten mengembang.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Cake harus segera dituang kedalam loyang dan segera dibakar. Sebab bila dibiarkan beberapa saat udara yang telah terbentuk akan hilang dan cake menjadi turun.

E. AERASI PADA PEMBUATAN CAKE

Aerasi (aeration) adalah pengisian udara ke dalam adonan cake.

Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan *cake*. Aerasi merupakan pembukaan struktur *crumb* (tekstur cake).

Jenis-jenis aerasi

1. *Panary*
Contoh : ragi/yeast
2. Chemical (*Kimia-leavening agent*)
Contoh : baking powder, soda kue.
3. Phisical (Fisik atau Mekanik)
4. Lamination (melapisi, melipat)
5. Combination (dua dari yang tersebut di atas)

Aerasi dalam cake

1. Aerasi Secara Kimiawi
 - Terjadi oleh adanya gas CO₂ yang disebabkan adanya interaksi alkali dan asam karena panas dan lembab. Substansi ini disebut dengan *baking powder*.
 - Gas memenuhi sel udara yang ada pada struktur protein. Gas ini akan mengembang karena panasnya oven.
 - Pengembangan inilah yang menyebabkan peningkatan volume.
 - Pengembangan volume tersebut dapat diperhatikan karena adanya penggumpalan (koagulasi) protein.
2. Aerasi Secara Fisik atau Kimiawi
 - Udara ditangkap/dimasukkan ke dalam adonan dengan cara mengocok bahan-bahan secara manual atau dengan mesin/mixer.
 - Bahan yang dikocok dapat berupa lemak dan gula atau gula dan telur.
3. Aerasi Secara Kombinasi
 - Adalah pengaturan keseimbangan dari formula.
 - Bila telur atau lemak dikurangi dan diganti dengan cairan seperti air/susu cair, maka ditambahkan *baking powder*.
 - *Baking powder* ditambahkan untuk mengkompensasi hilangnya kemampuan aerasi secara fisik/ mekanik.

Aerasi yang baik adalah

- Volume hasil baik
- Terbentuk keseragaman struktur sel
- *Crumb* lebih lunak/lembut
- Peningkatan kecerahan pada *crumb*
- Pelembutan pada struktur
- Penambahan kelembatan
- Ketahanan dinding sel

Pengembangan Cake Di Dalam Oven

- Gas yang terbentuk oleh aerasi fisik atau kimiawi, mulai mengembang (memuai) karena adanya panas dalam oven.
- Dengan meningkatnya suhu, maka tekanan gas CO₂ atau udara juga meningkat.
- Peningkatan tekanan udara ini akan memperbesar dinding sel, sehingga produk akan mengembang.
- Struktur terbentuk dari penggumpalan (koagulasi) protein pada telur dan terigu serta gelatinisasi pati.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- Tekstur akhir akan sangat tergantung dari jumlah dan distribusi sel yang dibentuk dalam adonan.

Specific gravity (SG)

Specific gravity digunakan untuk mengetahui aerasi yang dihasilkan dari suatu jenis pengocokkan. Specific gravity dapat dihitung dengan rumus dibawah ini pada volume yang sama

Berat SG untuk jenis cake :

1. Pound Cake □□0,75-1,0
2. Sponge Cake □□0,35-0,6
3. Chiffon Cake □□0,25-0,5

F. PROSES PEMASUKAN ADONAN KE DALAM LOYANG

Jika Cake telah selesai dikocok maka segera dibakar agar cake tidak menjadi turun. Gunakan ukuran loyang yang sesuai dengan resep, apakah segiempat, segi panjang dengan tinggi di atas 5 cm, dan sebagainya.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah:

1. Untuk cake yang tinggi lemak maka alas loyang diberi kertas minyak. Bila tidak ada kertas bagian bawah cukup diberi sedikit tepung.
2. Untuk Anggel cake maka tidak perlu dialas dengan kertas roti. Lemak manjadikan cake lengket.
3. Untuk sponge cake maka cukup bagian bawah loyang dioles dengan lemak.

G. BAKING

Struktur cake sangat mudah pecah, maka perlu hati-hati terutama bila anda mengerjakan dalam jumlah banyak. Oven harus panas merata, sirkulasi panas baik. Jangan membuka oven dan menggoyang cake selagi didalam oven sebab cake akan turun.

Berikut ini beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pembakaran:

1. Panaskan oven mendahului pebakaran sekitar lima belas menit, agar diperoleh panas yang sesuai. Jangan melebihi waktu pemanasan.
2. Yakinkan bahwa posisi rak pada tempatnya.
3. Yakinkan bahwa posisi loyang sudah mapan tidak miring atau menyentuh bagian atas oven agar pengembangan dapat maksimal. Demikian juga sirkulasi dapat merata.
4. Bakarlah sesuai dengan temperatur. Terlalu panas menyebabkan cake terbentuk sebelum waktunya atau permukaan tidak rata. Terlalu dingin menyebabkan tekstur dan volum jelek, cake tidak terbentuk penuh dan dapat disebut hasil gagal.
5. Beberapa catatan untuk jenis cake:
 - a. Tipe batter cake maka bila oven terlalu panas maka bagian tengah akan naik, mungkin terbentuk semacam terowongan dan cake akan kehilangan volume, kerak pecah menjadi gelap. Dan bila panas oven tidak cukup maka akan melengkung pada bagian tengah, gagal sebelum matang volume tidak terbentuk, kerak tidak terbentuk dan lengket. Suhu pembakaran 25⁰ fahrenheit.
 - b. Untuk tipe sponge cake maka bila oven terlalu panas volume kurang, cake mengkerut secara berlebihan, kerak keras, terlalu gelap atau terlalu tebal. Dan bila



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

panas oven dibawah standar maka cake akan gagal sebelum matang, banyak mengkerut, butir-butiran kasar, kerak pucat. Suhu pembakaran 180⁰ celcius.

6. Cara mengetes tingkat kematangan yaitu dengan menyentuh bagian tengah cake atau mengamati hal-hal berikut ini:
 - a. Cake akan mengkerut dan bagia tepi mudah dilepaskan
 - b. Cake akan mengembang, bila disentuh dengan tangan secara ringan pada bagian tengah maka akan segera kembali
 - c. Selain itu bila disentuh dengan tangan tetap bersih.

H. KESALAHAN PADA PEMBUATAN CAKE

Struktur cake sangat mudah pecah, maka perlu hati-hati terutama bila anda mengerjakan dalam jumlah banyak. Oven harus panas merata, sirkulasi panas baik. Jangan membuka oven dan menggoyang cake selagi didalam oven sebab cake akan turun.

Berikut ini beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pembakaran:

1. Panaskan oven mendahului pembakaran sekitar lima belas menit, agar diperoleh panas yang sesuai. Jangan melebihi waktu pemanasan.
2. Yakinkan bahwa posisi rak pada tempatnya.
3. Yakinkan bahwa posisi loyang sudah mapan tidak miring atau menyentuh bagian atas oven agar mengembang dapat maksimal. Demikian juga sirkulasi dapat merata.
4. Bakarlah sesuai dengan temperatur. Terlalu panas menyebabkan cak terbentuk sebelum waktunya atau permukaan tidak rata. Terlalu dingin menyebabkan permukaan tidak rata. Terlalu dingin menyebabkan tekstur dan volum jelek, cake tidak terbentuk penuh dan dapat disebut hasil gagal.
5. Beberapa catatan untuk jenis cake:
 - a. Tipe batter cake maka bila oven terlalu panas maka bagian tengah akan naik, mungkin terbentuk semacam terowongan dan cake akan kehilangan volume, kerak pecah menjadi gelap. Dan bila panas oven tidak cukup maka akan melengkung pada bagian tengah, gagal sebelum matang volume tidak terbentuk, kerak tidak terbentuk dan lengket.
 - b. Untuk tipe sponge cake maka bila oven terlalu panas volum kurang, cake mengkerut secara berlebihan, kerak keras, terlalu gelap atau terlalu tebal. Dan bila panas oven dibawah standar maka cake akan gagal sebelum matang, banyak mengkerut, butir-butiran kasar, kerak pucat.
6. Cara mengetes tingkat kematangan yaitu dengan menyentuh bagian tengah cake atau mengamati hal-hal berikut ini:
 - a. Cake akan mengkerut dan bagian tepi mudah dilepaskan
 - b. Cake akan mengembang, bila disentuh dengan tangan secara ringan pada bagian tengah maka akan segera kembali.
 - c. Selain itu bila disentuh dengan tangan maka tangan tetap bersih.
7. **Kesalahan Umum**
 - a. Telur dalam keadaan dingin dari lemari es, mengakibatkan telur sulit naik ketika dikocok. Sebelum digunakan keluarkan terlebih dahulu telur dari refrigerator.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- b. Ada noda minyak/ margarin/mentega di dalam mangkuk atau pengocok, atau dari tangan anda, sehingga adonan telur sulit naik.
- c. Terlalu banyak *baking powder*, cake akan beremah teralubanyak.
- d. Adonan belum cukup stabil, pengocokan sudah dihentikan, sehingga adonan turun dengan segera, mengakibatkan kue bantat.
- e. Mencampur terigu ke dalam adonan telur dengan adukan kuat, mengakibatkan udara dalam telur terbuang dan terigu membentuk gluten, kue menjadi liat/bantet.
- f. Mencairkan mentega/margarin sampai mendidih sehingga daya emulsi mentega hilang dan kandungan airnya habis. Cake menjadi berminyak tapi tidak *moist* (lembab). Cairkan mentega/ margarin 'asal cair' saja, angkat dari api sebelum semua bagian mentega meleleh. Bagian yang belum cair akan mencair sendiri karena suhu hangat.
- g. Mentega cair belum tercampur rata dengan adonan telur, masih ada yang tertinggal di dasar mangkuk. Mentega yang tidak tercampur ini akan membuat endapan keras di dasar kue.
- h. Endapan cairan putih telur ikut dimasukkan dalam adonan mentega-telur (dalam pembuatan *butter cake*). Tinggalkan cairan ini karena akan membuat kue bantat. Ambil bagian busanya saja.
- i. Penambahan bahan cair lain (misalnya: susu) dalam keadaan dingin. Semua bahan sebaiknya berada pada suhu ruang.
- j. Adonan *sponge cake* tidak dibuang kelebihan udaranya dengan cara membantingnya dengan lembut beberapa kali ke atas meja. Akibatnya kue mengembang berlebihan di dalam oven, tapi segera mengempis di luar oven.
- k. Oven belum cukup panas ketika adonan masuk, akibatnya adonan terlanjur turun sebelum sempat mengembang.
- l. Api terlalu besar atau terlalu kecil. Api terlalu besar akan menghanguskan bagian luar cake sementara tengahnya belum matang. Api terlalu kecil akan membuat adonan terlanjur turun sebelum sempat mengembang.
- m. Panas oven tidak rata, akibatnya kue miring atau matang/hangus sebagian.
- n. Terlalu lama memanggang, mengakibatkan kue menjadi kering, tidak *moist* lagi. Jika kue belum matang setelah waktu yang dianjurkan, tambah waktunya kurang lebih 5 menit. Selalu lakukan test, dan segera angkat kue setelah lidi yang digunakan untuk menusuk kue keluar dalam keadaan bersih.
- o. Membuka oven saat pemanggangan berlangsung. Suhu oven akan turun dan jika struktur kue belum kokoh, maka kue akan kempis (turun). Jika ingin membuka pintu oven, lakukan paling cepat setelah $\frac{3}{4}$ waktu pemanggangan.

2. Kesalahan Dalam Pembuatan Cake Dan Penyebabnya

- a. *Cake* "anjlok" saat pemanggangan
 - Terlalu banyak gula dapat melemahkan protein/gluten, sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selama pembakaran.
 - Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup
 - Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur.
 - Terlalu banyak *baking powder* dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan.
- b. Volume kurang tinggi
 - Kurangnya AERASI
 - Kurangnya pengocokkan menyebabkan kurangnya udara di dalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak di-*pre-condition* lebih dahulu.
 - Pengadukan yang terlalu lama setelah memasukkan tepung mengakibatkan terbentuknya gluten yang dapat menghambat pengembangan di dalam oven.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- Suhu oven tidak tepat. Suhu oven yang terlalu rendah dapat menyebabkan tidak maksimalnya gas yang dihasilkan oleh *baking powder*.
- c. Kulit terlalu tebal
 - Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi
 - Kandungan gula terlalu tinggi menyebabkan cepatnya proses karamelisasi gula yang dapat mengakibatkan bagian kulit (*crust*) menebal.
 - Suhu oven rendah mengakibatkan waktu pembakaran yang lebih lama, sehingga mengakibatkan *over baking*.
- d. Tekstur kasar
 - Terlalu banyak *baking powder*
 - Tingginya kandungan gula
 - Terlalu banyak lemak
- e. Buah “tenggelam” pada *fruit cake*
 - Adonan terlalu encer
 - Kesalahan dalam pemakaian tepung
 - Terlalu banyak gula
 - Terlalu banyak *baking powder*

I. PENYIMPANAN PRODUK CAKE

Produk cake dapat disimpan di dalam lemari es. Namun tentu saja hanya produk cake yang sudah selesai diolah atau dibakar/ dikukus. Penyimpanan cake dilakukan dengan membungkus cake menggunakan bahan yang kedap air, agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama waktu penyimpanan. Produk cake yang telah disimpan, dapat digunakan dan disajikan kembali dengan memaskan cake. Pemanasan dapat dilakukan dengan cara yang sama dengan proses pengolahan akhir produk tersebut. Cake yang dioven juga harus dipanaskan kembali dengan cara dioven, demikian juga dengan cake yang di kukus dan sebagainya. Dengan kemajuan teknologi saat ini pemanasan cake dapat dilakukan dengan menggunakan microwave.

J. SUMBER PEMBELAJARAN

1. Anni Faridah & Kasmita, dkk. (2008). *Patiseri jilid 2*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional
2. Hamidah, Siti & Purwanti, Sutriati. (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
3. Pendidikan Profesi Guru Pendidikan Tata Boga, Tim. (2012). *Bahan Ajar: Pengolahan Pastry dan Bakery*. Universitas Negeri Yogyakarta

Produk Cake, Gateux, & Torten

Oleh: Ismayanti

Apa perbedaan Cake, Roti
& Kue?

	ROTI	CAKE	KUE KERING
Bahan Dasarnya	- Tepung Terigu - Mentega - Gula - Telor - RAGI	- Tepung Terigu - Mentega - Gula - Telor	- Tepung Terigu - Mentega - Gula
Suhu Ovennya	200-220 C API BESAR	180-190 C API SEDANG	-150-160 C API KECIL
Ciri-Cirinya	memerlukan FERMENTASI	tidak perlu	tidak perlu
Bahan Tambahan	Bread Improver Bread Conditoner	Cake Emulsifier Cake Softener	Perenyah

Cake adalah...

- **Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak.** Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan – bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan aroma yang harum.

KLASIFIKASI CAKE

1. High Fat

- Creaming method
- Two stage method
- Flour butter method

2. Low Fat

- Sponge method
- Angel food method
- Chiffon method

1. HIGH FAT

➤ Creaming method

Metode ini merupakan proses emulsi atau high ratio dimana lemak di emulsikan dengan gula halus sampai ringan dan lembut. Bila diinginkan tambahan garam atau pengaroma pada tahap ini. Telur ditambahkan satu persatu sampai tercampur atau pisahkan putih telur dikocok terpisah. Tambahkan bahan kering/sekalian dengan buah-buahan bergantian dengan bahan cair. Terakhir masukkan kocokan putih telur.

Lanjutan..

➤ Two stage method

- Merupakan resep dengan prosentase gula melebihi 100 %tepung, juga dibuat dengan jumlah bahan cair melebihi creaming method sehingga adonan mudah dituang. dikarenakan bahan cair di tuang dalam dua tahap maka metode ini dinamai dengan two stage method.
- Metode ini diawali dengan blending the flour and other dry ingredients with shortening. Saat campuran telah lembut cairan termasuk telur ditambahkan. Ada dua hal penting yang diperhatikan :
- campur dengan kecepatan rendah dan amati waktu pencampuran yang tepat. Ini penting untuk mengembangkan tekstur yang tepat.
- stop mesin, bersihkan bagian tepi dari wadah sesering selama pencampuran. Ini penting untuk mendapatkan kelembutan dan campuran yang baik.

Lanjutan..

- **Flour Butter method**

Cake dengan teknik ini tekstur bagus (fine) namun agak keras karena ada sedikit pengembangan gluten. Metode ini diawali dengan blending the flour and other dry ingredients with shortening (kecuali gula) sampai lembut dan ringan. Di tempat lain kocok gula dan telur sampai ringan dan kental, tambahkan juga bahan pengaroma. Kombinasikan campuran tepung dan gula sampai menjadi adonan yang lembut. Terakhir tambahkan bahan cair/susu aduk sampai lembut.

2. Low Fat

➤ Sponge method

1) telur dan gula di kocok sampai kental dan berbuih → 2) tepung diayak, dimasukkan. Bahan tambahan seperti mentega atau bahan cair dimasukkan terakhir.



Lanjutan..

➤ Angel food method

- Dibuat dengan dasar buih putih telur dan tidak ada lemak. Pengocokan putih telur sampai lembut saja tidak perlu kaku sekali. Pengocokan berlebihan akan menghilangkan kemampuan cake untuk melebar dan memuai.



Lanjutan..

- Chiffon method

Baik Chiffon Cake dan Angel Food Cake didasarkan buih putih telur, juga metode pencampurannya yang hampir sama. Pada Angel Food Cake, gula halus di campurkan ke putih telur, sementara pada **Chiffon Cake**, adonan terdiri atas tepung, kuning telur, minyak nabati, air yang dituang ke putih telur. Putih telur pada Chiffon Cake dikocok lebih kaku dari Angel Food Cake. Chiffon Cake berisi baking powder, sehingga tidak begitu tergantung dengan kocokan putih telur.



Bahan Cake...

1. Tepung



Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya.

- Terigu berprotein rendah (8-9%)
- High ratio cake flour yaitu terigu yang diputihkan dengan klorin, yang mempunyai efek melemahkan gluten dan butirannya halus. Pemutihan membantu tepung lebih mudah menerima gula, air, dan lemak. Nilai pH tepung berkisar 5,2.
- Terigu protein sedang; bila ingin membuat cake dengan struktur yang kuat misalnya Fruit Cake.

2. Gula



Gula Kastor



Gula Sirup/ Madu



Palm & Brown
Sugar

Lanjutan...

Fungsi gula:

- Menghaluskan crumb
- Memberi rasa manis
- Membantu aerasi
- Menjaga kelembaban
- Memberi warna pada kulit
- Melembutkan crumb
- Memperpanjang umur simpan

3. Telur



- Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% solid) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake.

4. Lemak



Margarin/mentega



Vegetable oil (*chiffon cake*)

Fungsi lemak dalam cake adalah :

- Membantu dalam aerasi
- Melembutkan tekstur
- Memperbaiki rasa
- Memperbaiki kualitas penyimpanan
- Membuat tidak kenyal
- Memberi warna pada permukaan

5. Bahan Tambahan

➤ Susu

Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada kue.

Lanjutan..

Garam

- Pembangkit rasa dan aroma.
- Menurunkan suhu penggulalian dalam adonan.
- Menimbulkan warna kerak.



Lanjutan..

➤ Air

Air berfungsi sebagai pelarut, dan berpengaruh pada kepadatan adonan. Air juga dapat mengembangkan protein dalam tepung yang bertindak menahan gas dari baking powder.

Lanjutan..

Bahan Pengembang

➤ Baking powder

Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki “eating quality”, memperbaiki warna crumb (lebih cerah). Biasanya bereaksi pada saat pengocokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40-500C.

➤ Baking soda

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas).

Lanjutan

➤ Amonium karbonat

Digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan short crust atau cookies.

➤ Emulsifire

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan.

Lanjutan..

➤ Bahan Pengisi/Filling

- Buah-buahan
- Rempah-rempah

Metode Pencampuran Adonan

1. Metode Gula Lemak (Sugar-Butter method)
2. Metode Gula-Air (Sugar-Water)
3. Proses Menyeluruh (All-in process)
4. Metode Tepung-Lemak (Flour-Butter method)
5. Metode Pengadukan (Blending method)
6. Metode Merebus (Boiled method)
7. Metode Buih (Foaming-Sponge method)

1. Metode gula lemak (sugar-butter method)

- **Metode ini juga disebut dengan metode creaming atau krim.** Bahan yang dicampur pertama adalah seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama dikrimkan hingga lunak dan mendapatkan campuran yang rata. Atau **krimkan lemak sampai lunak kemudian tambahkan gula secara bertahap sambil terus dikocok.** Dengan penambahan kecepatan pengocokan maka sel udara yang terserap kedalam adonan menjadi ringan. **Tambahkan telur satu persatu, tunggu sampai telur terserap kedalam adonan baru penambahan berikutnya. Teruskan pengocokan sampai teremulsi cairan yang ada pada telur.**

2. Metode gula air (sugar-water)

- Bila menggunakan metode ini maka jumlah baking powder harus dikurangi sampai 225 %. Prosedur dasarnya adalah pertama letakan semua gula yang tertera dalam formula didalam kom adonan tambahkan setengah bagian air aduk-aduk sampai gula terlarut. Kemudian tambahkan bahan kering dan lemak kocok sampai didapati adonan yang lembut atau tercapai udara yang diinginkan. Terakhir masukkan telur dan sisa air sambil dikocok sampai diperoleh adonan yang lembut dan homogen.

3. Proses menyeluruh (all-in process)

- Pada prinsipnya cara ini mengaduk semua bahan baku didalam kom adonan.

4. Metode tepung lemak (flour-butter method)

- Tepung dan lemak dikrimkan bersama-sama sampai lemak melingkupi partikel tepung. Selanjutnya masukkan sisa tepung teruskan mengocok hingga menjadi ringan dan halus seperti kapas.
- Ditempat lain kocok telur dan sebagian gula dengan perbandingan sama hingga berbuih dan kaku. Campuran gula telur harus berada dalam suhu kamar, kemudian tuang kedalam campuran krim. Hasil campuran ini harus homogen, untuk itu masukkan adonan telur gula secara bertahap. Terakhir masukkan tepung yang telah disaring.

5. Metode pengadukan (blending method)

- Blending menunjukkan pada bercampurnya sejumlah bahan secara bersama-sama menjadi bentuk yang seragam. Dalam suatu resep kadang disebutkan bahwa semua bahan-bahan dicampur dalam satu tahap, tetapi ada juga yang dicampur dalam beberapa tahap. Pencampuran dilakukan dalam waktu yang relatif pendek, agar tidak banyak terjadi aerasi.

6. Metode merebus (boiled method)

- Pertama adalah letakkan mentega atau margarin kedalam kom atau panci, kemudian panaskan sampai meleleh dan air yang ada di dalamnya mulai mendidih. Angkat kom dari atas api, lalu bubuhkan semua tepung dan aduk hingga rata. Telur dan gula dikocok hingga menjadi sponge kaku. Zat pewarna dan zat pewangi ditambahkan sewaktu mengaduk sponge.
- Cara kedua adalah panaskan mentega, gula dan sirup (triacle) aduk-aduk dengan sendok kayu sampai semua bahan homogen. Turunkan dari atas api biarkan dingin. Sementara ditempat lain aduk-aduk telur sampai tercampur, ayak bahan-bahan kering tuang kocokan telur, dan masukkan campuran nomor satu. Tambahkan susu cair aduk sampai homogen tuang dalam loyang yang sudah disipkan.

7. Metode buih (foaming-sponge method)

- Metode ini merupakan metode yang mengutamakan terbentuknya adonan pada pengocokan telur, baik kuning telur ataupun putih. Tujuan pengocokan adalah membentuk kantong udara dan memasukkan udara. Ada juga yang ditambahi dengan pengembang kimia hasilnya adonan yang mengembang dan ringan. Penting diperhatikan alat yang dipergunakan bebas dari lemak, lemak menyebabkan terurainya aerasi. Adanya lemak menjadi terbentuknya lapisan minyak diantar struktur telur dan menjadikan gagal.

Aerasi pada pembuatan cake...

- *Aerasi (aeration)* adalah pengisian udara ke dalam adonan cake.
- Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan *cake*. Aerasi merupakan pembukaan struktur *crumb* (tekstur cake).
- Ada 3 macam aerasi pada cake yaitu: aerasi kimiawi, aerasi fisik, & aerasi kombinasi

Proses pemasukan adonan ke Loyang

1. Cake harus segera dibakar setelah selesai pengocokan.
Jika Cake telah selesai dikocok maka segera dibakar agar cake tidak menjadi turun.
2. Gunakan ukuran loyang yang sesuai dengan resep
Beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah:
 - Untuk cake yang tinggi lemak maka alas loyang diberi kertas minyak. Bila tidak ada kertas bagian bawah cukup diberi sedikit tepung.
 - Untuk Anggel cake maka tidak perlu dialas dengan kertas roti. Lemak manjadikan cake lengket.
 - Untuk sponge cake maka cukup bagian bawah loyang dioles dengan lemak.

Baking..

Berikut ini beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pembakaran:

- Panaskan oven mendahului pembakaran sekitar lima belas menit, agar diperoleh panas yang sesuai. Jangan melebihi waktu pemanasan.
- Yakinkan bahwa posisi rak pada tempatnya.
- Yakinkan bahwa posisi loyang sudah mapan tidak miring atau menyentuh bagian atas oven agar pengembangan dapat maksimal. Demikian juga sirkulasi dapat merata.
- Bakarlah sesuai dengan temperatur. Terlalu panas menyebabkan cake terbentuk sebelum waktunya atau permukaan tidak rata. Terlalu dingin menyebabkan tekstur dan volum jelek, cake tidak terbentuk penuh dan dapat disebut hasil gagal.

Lanjutan..

Beberapa catatan untuk jenis cake:

- Tipe ***butter cake*** maka bila oven terlalu panas maka;
 1. bagian tengah akan naik, mungkin terbentuk semacam terowongan dan cake akan kehilangan volume
 2. Kerak pecah menjadi gelap.

Dan bila panas oven tidak cukup maka:

1. Cake akan melengkung pada bagian tengah
2. Gagal sebelum matang, karena volume tidak terbentuk
3. Kerak tidak terbentuk dan lengket

**ideal Suhu pembakaran *butter cake* adalah 25⁰ fahrenheit.

Lanjutan..

Tipe *sponge cake* bila oven terlalu panas maka

1. volume kurang
2. Cake mengkerut secara berlebihan
3. Kerak keras
4. Terlalu gelap atau terlalu tebal.

Dan bila panas oven dibawah standar maka

1. Cake akan gagal sebelum matang
2. Banyak mengkerut
3. Butir-butiran kasar
4. Kerak pucat.

**Ideal suhu pembakaran *sponge cake* adalah 180⁰ celcius.

Lanjutan..

Cara mengetes tingkat kematangan yaitu dengan menyentuh bagian tengah cake atau mengamati hal-hal berikut ini:

- Cake akan mengkerut dan bagian tepi mudah dilepaskan
- Cake akan mengembang, bila disentuh dengan tangan secara ringan pada bagian tengah maka akan segera kembali
- Selain itu bila disentuh dengan tangan, tetap bersih.

Cake “anjlok” saat baking

- Terlalu banyak gula dapat melemahkan protein/gluten, sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selama pembakaran.
- Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup
- Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur.
- Terlalu banyak *baking powder* dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake tidak dapat menahan udara yang dihasilkan.

Volume kurang tinggi

- Kurangnya AERASI
- Kurangnya pengocokkan menyebabkan kurangnya udara di dalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak di-*pre-condition* lebih dahulu.
- Pengadukan yang terlalu lama setelah memasukkan tepung mengakibatkan terbentuknya gluten yang dapat menghambat pengembangan di dalam oven.
- Suhu oven tidak tepat. Suhu oven yang terlalu rendah dapat menyebabkan tidak maksimalnya gas yang dihasilkan oleh *baking powder*.

Kulit terlalu tebal

- Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi
- Kandungan gula terlalu tinggi menyebabkan cepatnya proses karamelisasi gula yang dapat mengakibatkan bagian kulit (*crust*) menebal.
- Suhu oven rendah mengakibatkan waktu pembakaran yang lebih lama, sehingga mengakibatkan *over baking*.

Tekstur kasar


- Terlalu banyak *baking powder*
- Tingginya kandungan gula
- Terlalu banyak lemak

Buah “tenggelam” pada *fruit cake*

- Adonan terlalu encer
- Kesalahan dalam pemakaian tepung
- Terlalu banyak gula
- Terlalu banyak *baking powder*

Penyimpanan Produk Cake

- Produk cake dapat disimpan di dalam lemari es. Namun tentu saja hanya produk cake yang sudah selesai diolah atau dibakar/ dikukus.
- Penyimpanan cake dilakukan dengan membungkus cake menggunakan bahan yang kedap air, agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama waktu penyimpanan.
- Produk cake yang telah disimpan, dapat digunakan dan disajikan kembali dengan memanaskan cake. Pemanasan cake kembali dapat menggunakan microwave.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)


Sekolah : SMKN 1 Sewon
 Mata Pelajaran: Kue Indonesia
 Kelas/Semester: XI patiseri/1
 Materi Pokok : Kue-kue Indonesia dari
 Beras
 Alokasi waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk Kue Indonesia.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Kue Indonesia

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. Menganalisis Kue Indonesia dari Beras dan penggunaan alat saji ramah lingkungan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.3	Menganalisis Kue Indonesia dari Beras dan penggunaan alat saji ramah lingkungan.	3.3.1. Memahami Pengertian Kue Indonesia dari Beras 3.3.2. Memahami fungsi bahan Kue Indonesia dari Beras 3.3.3. Memahami macam-macam Kue Indonesia dari Beras 3.3.4. Memahami karakteristik Kue Indonesia dari Beras 3.3.5. Memahami alat dan bahan pembuatan Kue Indonesia dari Beras yang ramah lingkungan 3.3.6. Memahami cara pembuatan Kue Indonesia dari Beras 3.3.7. Memahami cara penyimpanan Kue Indonesia dari Beras

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan materi melalui power point mengenai produk Kue Indonesia dari Beras, peserta didik dapat mengetahui pengertian, fungsi, macam-macam dan karakteristik kue Indonesia dari beras dengan tepat.
2. Disediakan berbagai jenis video pembuatan dan penyajian Kue Indonesia dari Beras, peserta didik dapat mengetahui penggunaan daun pisang sebagai alat saji ramah lingkungan dengan baik.
3. Melalui diskusi kelompok, peserta didik akan dapat bekerjasama menganalisis cara pembuatan dan cara penyimpanan kue Indonesia dari Beras dengan baik.


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

E. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian Kue Indonesia dari Beras
- b. Fungsi bahan Kue Indonesia dari Beras
- c. Macam-macam Kue Indonesia dari Beras
- d. Karakteristik Kue Indonesia dari Beras
- e. **Alat dan bahan pembuatan Kue Indonesia dari Beras yang ramah lingkungan**
- f. Cara pembuatan Kue Indonesia dari Beras
- g. Cara penyimpanan Kue Indonesia dari Beras

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan instruksi untuk membersihkan ruang kelas ➤ Guru mengajak siswa untuk menyanyikan lagu Indonesia Raya ➤ Memberi salam ➤ Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan & kenyamanan) ➤ Berdoa ➤ Memeriksa kehadiran siswa ➤ Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan dipelajari ➤ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 	45 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menampilkan materi melalui proyektor <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi kue Indonesia dari beras dengan kemasan ramah lingkungan ➤ Guru mengajak siswa untuk menganalisis pernyataan mengenai materi kue Indonesia dari beras dengan kemasan ramah lingkungan yang dipresentasikan <p>Penugasan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru membagi kelompok serta menjelaskan teknik pelaksanaan diskusi tebak kata 	45 menit 30 menit
	Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan kesempatan siswa untuk

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	<p>menanyakan yang belum jelas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru meminta beberapa siswa membuat rangkuman pembelajaran yang baru saja dijalani ➤ Guru memberikan pertanyaan secara tertulis sebagai post test ➤ Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengajak siswa untuk membersihkan ruang kelas, mengakhiri pelajaran dengan memberi motivasi agar tetap belajar, berdoa dan salam 	
	Total	225 menit

G. Metode

1. Pendekatan: scientific learning
2. Strategi/model pembelajaran: Tebak Kata
3. Metode: Ceramah, Diskusi

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : *Power Point*

Alat : *LCD*

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes tertulis, penugasan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu
- c. Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

Rubrik Penilaian Pengetahuan

No.	Kriteria/ Aspek yang Dinilai	Tingkat	Skor
i	Post tes		
	Memilih jawaban yang tersedia	Baik	1
	1) menjawab benar 2) menjawab salah	Kurang	0
ii	Essay		

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

1) menjawab dengan benar dan jelas	Sangat baik	3
2) menjawab benar namun kurang jelas	Baik	2
3) menjawab salah	Salah	0,5
4) tidak menjawab	Sangat salah	0

i. Nilai max : 20

ii. Nilai max : 30

SKOR : Nilai Max x 2


1. Penilaian Sikap

- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

Aspek Disiplin		
No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik

Aspek Tanggungjawab		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
----	---	-------------------------------------

Aspek Sopan		
No.	Indikator Sopan	Penilaian Sopan
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Toleransi		
No.	Indikator Toleransi	Penilaian Toleransi
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Lembar Panduan Penilaian Afektif

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%
3	Toleransi					25%
5	Sopan					25%
	Jumlah					100%

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2. Penilaian Keterampilan


- a. Teknik : Presentasi
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Presentasi

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Total Skor	Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.															
2.															
3.															
n															

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Total akhir kelompok}}{9} \times 100 =$$

No	Aspek	SKOR	Kriteria Skor
1.	Penggunaan Bahasa	4	Bahas yang digunakan sangat mudah dipahami
		3	Bahasa yang digunakan cukup mudah dipahami
		2	Bahasa yang digunakan agak sulit dipahami
		1	Bahasa yang digunakan sangat sulit dipahami
2.	Kemampuan Presentasi	4	<ul style="list-style-type: none"> • Dipresentasikan dengan percaya diri, antusias, dan bahasa yang lantang • Seluruh anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi • Dapat mengemukakan ide dan berargumen dengan baik • Memanajemen waktu presentasi dengan baik
		3	Terdapat 1 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		2	Terdapat 2 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
		1	Terdapat 3 kriteria pada kemampuan presentasi dari skor 4 tidak terpenuhi
3.	Sistematika Presentasi	4	Komentar disajikan secara runtut dan sistematis
		3	Komentar disajikan secara runtut tetapi kurang sistematis
		2	Komentar disajikan kurang runtut dan tidak sistematis
		1	Komentar disajikan secara tidak runtut tetapi kurang sistematis

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-60

Sedang: 61-70

Rendah: 71-85

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 71-85

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 1

Sedang: 2

Rendah: 3

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

Yogyakarta 31 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd.

Ismayanti



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Kue Indonesia dari Beras
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah ($\sum x/9$) 10	Kkm	
1.	3. Mendeskripsikan Kue Indonesia dari beras	1. Memahami Pengertian Kue Indonesia dari Beras	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		2. Memahami fungsi Kue Indonesia dari Beras	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		3. Memahami macam-macam Kue Indonesia dari Beras	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		4. Memahami karakteristik Kue Indonesia dari Beras	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
		5. Memahami alat dan bahan pembuatan Kue Indonesia dari Beras	89	89	89	240.3	80.1	(dibulatkan jadi 80.0)
KKM Mata Pelajaran							80	



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok. WK1/PIP/FO-001

No. Revisi 00

KISI-KISI SOAL

Halaman 1 dari 1

Tanggal Berlaku 2 Juni 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon

Kelas/semester : XI / I

Tahun ajaran : 2016/2017

Mata Pelajaran : Kue Indonesia

Jenis ulangan : Ulangan Harian

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
KI 3	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan,	Menganalisis Kue Indonesia dari Beras dan penggunaan alat saji ramah lingkungan.	Kue Indonesia dari Beras dan penggunaan alat saji ramah lingkungan.	3.3.1. Memahami Pengertian Kue Indonesia dari Beras	1,6,10			V	
				3.3.2. Memahami fungsi bahan Kue Indonesia dari Beras	2,3,4,5,6,7,8,9,10	V			
				3.3.3. Memahami	12,1	V			



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

00

KISI-KISI SOAL


Halaman

1 dari 1

Tanggal Berlaku

2 Juni 2016

teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis,		macam-macam Kue Indonesia dari Beras	3,14				
		3.3.4. Memahami karakteristik Kue Indonesia dari Beras	2			V	
		3.3.5. Memahami alat dan bahan pembuatan Kue Indonesia dari Beras yang ramah lingkungan	15,1 6,17, 18,1 9,20	V			
		3.3.6. Memahami cara pembuatan Kue Indonesia dari Beras	1				V
		3.3.7. Memahami cara penyimpanan Kue Indonesia dari Beras	1				V

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	00
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk Kue Indonesia.									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Yogyakarta, 5 September 2016

Mengetahui,
Guru pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Purwanti, S.Pd.
NIP 197411232008012005

Ismayanti
NIM.13511241046

Nama :
Kelas/ No.absen :

- A. Berilah tanda (x) pada pilihan jawaban yang paling tepat!
- Kriteria beras yang baik adalah...
 - bila dimasak mekar
 - butiran beras empuk
 - butiran beras bercampur antara jenis satu dengan yang lain
 - butiran-butiran beras keras
 - butiran-butiran beras tidak utuh
 - Berikut jenis bahan cair yang digunakan dalam pengolahan kue Indonesia, *kecuali*..
 - air suam-suam kuku
 - air raksa
 - santan kental
 - air kelapa
 - santan berminyak
 - Air kelapa digunakan dalam pembuatan kue..
 - kue apem
 - kue jipang
 - kue klepon
 - kue mata kebo
 - kue jentik manis
 - Santan berminyak digunakan dalam pembuatan kue..
 - kue onde-onde
 - kue onde-onde ketawa
 - Kue Ku
 - kue apem
 - kue mangkok
 - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan santan adalah..
 - Kelapa tua, agak kering untuk santan berminyak
 - Kelapa muda untuk santan yang kental
 - gunakan kelapa hijau untuk kue berwarna muda
 - gunakan parutan kasar agar hasil santan banyak
 - tuangkan air mendidih kedalam parutan secara langsung
 - Penggunaan gula merah dalam keadaan cair, harus disaring terlebih dahulu, agar...
 - memperkuat aroma
 - membuat rasanya menjadi lebih manis
 - meminimalisir rasa sepat yang mungkin ada
 - agar butiran-butiran gula ikut masuk dan membentuk tekstur
 - kotoran yang masih ada di dalamnya tidak masuk ke dalam kue.
 - Untuk memilih telur yang baik dapat dilakukan dengan cara telur diangkat dan diarahkan pada sinar dengan memutar-mutar telur, dinamakan..
 - meneropong
 - perendaman dalam air
 - perendaman dalam air garam
 - mengintip
 - meraba
 - Vanila yang berbentuk cairan dan atau serbuk merupakan..
 - vanila alami
 - vanili sintetis
 - vanili alami
 - vanili alami
 - vanili alami

c. vanili sintesis

9. Bahan pewarna alami yang memberi warna merah adalah...
- a. daun suji
 - b. kunyit
 - c. daun pandan
 - d. kayu secang
 - e. kayu manis
10. Bahan pewarna alami yang memberi warna hijau adalah..
- a. daun suji
 - b. kunyit
 - c. daun jati
 - d. kayu secang
 - e. ubi ungu
11. Berikut merupakan kue dengan teknik kukus adalah..
- a. onde-onde kumbu
 - b. onde-onde ketawa
 - c. kue wajik kletik
 - d. kue kembang goyang
 - e. kue widaran manis
12. Berikut merupakan kue dengan teknik goreng adalah..
- a. wajik kletik
 - b. kelepon
 - c. kue lapis
 - d. nagasari
 - e. onde-onde ketawa
13. Berikut merupakan kue dengan teknik direbus adalah..
- a. kue putri mandi
 - b. kue kembang goyang
 - c. kue widaran manis
 - d. onde-onde ketawa
 - e. kue ku
14. Berikut merupakan kue dengan teknik dipanggang adalah..
- a. pastel
 - b. kue unter-unter
 - c. kue kuping gajah
 - d. wingko babat
 - e. kue widaran manis
15. Daun pisang digunting bentuk persegi lalu dilipat kedua ujungnya hingga membentuk wadah kotak tak bertutup. Agar tak lepas, disematkan lidi. adalah pengertian dari..
- a. takir
 - b. sudi
 - c. pincuk
 - d. tum
 - e. sumpil
16. Lipatan daun pisang berbentuk segitiga dengan helai bagian bawah diselipkan ke dalam. Model lipatan ini biasa dipakai untuk membungkus lapis.
- a. takir
 - b. sudi
 - c. pincuk
 - d. tum
 - e. sumpil
17. Merupakan kombinasi unik dari bentuk bundar, limas, dan segiempat. Sepotong daun pisang dibentuk membulat lalu disemat sisinya dengan lidi. Kemudian ujung yang runcing ditekan ke arah dalam sehingga berbentuk seperti mangkuk. Adalah pengertian dari..
- a. takir
 - b. sudi
 - c. pincuk
 - d. tum
 - e. sumpil

18. Daun pisang berbentuk persegi dilipat sedikit di bagian tengahnya dan disematkan lidi. biasa dijadikan wadah nasi atau pecel. Adalah pengertian dari..
- takir
 - sudi
 - pincuk
 - tum
 - sumpil
19. Daun pisang yang digunting berbentuk lingkaran atau setengah lingkaran lalu digulung. Hasilnya adalah wadah kerucut memanjang. Biasanya bungkus ini diisi dengan adonan tepung beras, santan, dan gula merah. Adalah pengertian dari..
- takir
 - sudi
 - pasung
 - lontong
 - lemper
20. Digunakan sebagai alas nasi utk selamatan, jajan pasar atau sebagai penutup besek (snack box). Adalah pengertian dari..
- takir
 - samir
 - pasung
 - lontong
 - lemper

B. Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan tepat!

- Sebutkan pengertian dari kue Indonesia.
- Jelaskan karakteristik kue Indonesia.
- Sebutkan bahan pembungkus yang umum digunakan pada kue Indonesia.
- Jelaskan penyajian kue Indonesia menurut pendapat anda.
- Sebutkan minimal 3 (tiga) Kue Indonesia dari Beras.
- Bahan apa saja yang sering anda temui dalam pembuatan kue indonesia, sebutkan minimal 5 (lima) bahan.
- Jelaskan penyimpanan kue Indonesia menurut pendapat anda.
- Sebutkan 12 bentuk pembungkus dari daun pisang.
- Jelaskan minimal 3 bentuk pembungkus dari daun pisang.
- Sebutkan macam-macam teknik olah dalam kue Indonesia, berikan minimal 3 contoh produk pada tiap-tiap teknik olahnya.

KUNCI JAWABAN

A. Pilihan ganda

- | | | | |
|------|-------|-------|-------|
| 1. D | 6. E | 11. C | 16. E |
| 2. B | 7. A | 12. E | 17. B |
| 3. A | 8. B | 13. A | 18. C |
| 4. C | 9. D | 14. D | 19. C |
| 5. A | 10. A | 15. A | 20. B |

B. Essay

- Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.

2. Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar.
3. Daun pisang, daun kelapa/janur, dan daun pandan.
4. Pada prinsipnya penyajian kue Indonesia didasarkan pada karakteristik kue, yaitu kue basah atau kue kering. Hal ini sangat penting karena kedua kue mempunyai karakteristik yang berbeda, sehingga bentuk penataan dan penyajiannya juga berbeda. Alat (wadah) yang digunakan dapat sama ataupun berbeda.
 - a. Kue basah
Kue basah yang bentuknya besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Wadah yang digunakan dapat berupa tampah atau piring ceper besar bentuk bulat atau lonjong. Kue basah yang dipotong-potong atau utuh dapat langsung disusun di atas tampah yang telah dialas dan dihias daun pisang dengan bentuk yang rapi dan menarik. Diakhiri dengan memberikan hiasan (garnish).
 - b. Kue kering
Pada kue kering berbentuk besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Untuk kue yang berbentuk utuh dapat digunakan wadah berupa tampah.
5. Kupat, buras, lontong, arem-arem
6. Beras, tepung beras, beras ketan, tepung ketan, tepung hunkwe, tepung terigu.
7. -Kue yang diolah dengan teknik dikukus. Caranya: kue dalam keadaan dingin dibungkus menggunakan plastik dan ditutup rapat, kemudian disimpan dalam lemari pendingin sampai pada waktu yang diperlukan. Selain itu dapat pula disimpan menggunakan wadah plastik kedap udara dan disimpan dalam lemari pendingin. Ketika kue akan disajikan, keluarkan kue dari lemari pendingin kemudian dipanaskan kembali sesuai dengan teknik pembuatannya.
 - Kue yang digoreng dapat dipanaskan kembali dengan menggoreng kue tersebut ke dalam minyak panas dalam waktu singkat.
8. Takir, sudi, pincuk, lontong, lemper, sumpil, sami, barongko bali, tum, kue pisang, ceper, pasung
9. Bentuk takir masih sering kita lihat sebagai wadah kue tradisional, salah satunya kue lampu-lampu dari Manado. Cara membuatnya pun relatif mudah. Daun pisang digunting bentuk persegi lalu dilipat kedua ujungnya hingga membentuk wadah kotak tak tertutup. Agar tak lepas, disematkan lidi.
 - Bungkus tum biasa dipakai untuk mengemas jongkong kelapa muda atau pepes. Sepotong daun pisang di bagian tengah diberi sepotong daun pisang dengan ukuran lebih kecil. Sisi kiri dan kanan daun dilipat ke arah tengah kemudian sisi atas dan bawahnya ditekuk sehingga bagian tengahnya menggebu. Kemudian disemat lidi di tengah lipatan hingga rapi dan tidak terbuka.
 - Bentuk lontong berasal dari daun pisang yang digunting persegi panjang, kemudian digulung hingga berbentuk silinder. Salah satu ujungnya disematkan dengan lidi. Setelah beras masuk ke dalam selongsong lontong, semat lagi ujung satunya dengan lidi. Lontong yang dihasilkan akan berwarna sedikit hijau dan beraroma wangi.
10. -Rebus : Kue klepon, Kue putri mandi,
 -Kukus : wajik, bolu zebra, lemper, arem-arem
 -Goreng : widaran manis, onde-onde, onde-onde ketawa
 -Panggang : prol tape, bika ambon panggang, bendul



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Komp. Keahlian : XI PTS

Evaluasi ke
Tgl. Pelaksanaan

No	Kelompok Atas	Nomor Soal																				Skor	%	Nilai	Ket											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20															
1	Alifia Indah Nuritasari	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	46		92	
2	Alifio Agam Pradana P	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2		43		86		
3	Amelia Kristanti	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	0.5	3	2	3	3	3	3		43,5		87		
4	An Nisa Rahmawati	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	3	3	2	2	3	2	3	2	3	3		45		90		
5	Anggita Yuswandari	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	0.5		2	2	3	3	3		42,5		85		
6	Anisa Alfiani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	0.5	3	0.5	3	3	3	2		42		84		
7	Aprilina Setyaningsih	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	3	3	3	3	3	3		45		90			
8	Azizah Nur Safitri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	0.5	3	2	0.5	3	3	3		44		88		
9	Desti Wulan Ramandani	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	3	3	2	3	3	3		46		92			
10	Desy Fitriana	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	0.5	3	3	3	3	3		43,5		87			
11	Dewi Manda Sari	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	0.5	2	2	3	3	3		42,5		85			
12	Dida Prakasita	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	2	3	2	3	3	2	3	3	3		45		90			
13	Herlina Nur Aisyah	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	3	3	2	3	3	3		46		92			
14	Ismatul Khasanah	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	2	3	3	2	3	2	3	3	3		43		86			
15	Izmi Mirza Aditaswara	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	3	3	3	2	3	2	3	3	3		41		82				
16	Mega Puspita Dewi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	0.5	3	0.5	3	3	3		43		86			
17	Nanda Riastuti	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	3	3	3	2	3	2	2	3		42		84			
18	Ninda Fitri Utami	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	2	3	3	0.5	3	2	2	3	3		43		86			
19	Nining Saputri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	2	3	3	0.5	2	2	2	3	3		42,5		85			
20	Novi Dian Nurvauzizah	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	2	3	3	3	3		45		90				
21	Nur Shela Indraswari	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	2	3	2	3	3	2	3	3	3		43		86			
22	Panda Ayu Prabawati	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	2	3	3	3	3	2	3	3	3		47		94			
23	Rani Mita Anggraeni	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	0.5	2	2	2	3	3		41,5		83			
24	Risa Wahyu Septiyana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	3	0.5	3	2	0.5	3	3		43		86			
25	Rochmiati	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	3	3	3	2	3	3	3	3	2		43		86			
26	Septiana Tri Andriyani	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	2	3	3	3	3	2	3	3	3		45		90			
27	Suci Ari Dwi Jayanti	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	3	3	3	3	3	2	2	3	3		44		88			

28	Tri Wahyuni	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	45		90	
29	Windi Ayu Ningtvas	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	46		92	

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal																				Skor	%	Nilai	Ket									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20													
1	Amelya Dwi Ambarwati	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	0.5	3	3	0.5	3	40		80	
2	Normareta	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	0.5	2	2	3	3	0.5	3	40		80	

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005

Ismayanti
NIM. 13511241046



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Kue Indonesia
 Kelas/Komp. Keahlian : XI PTS
 Semester : 1
 Evaluasi ke- : 1

Banyak Soal : 20
 Tgl Pelaksanaan : 10- 8- 2016
 Jumlah Peserta : 31
 Jml. Kel. Atas & Bwh (T) : 31

No Soal	Jawaban benar		Jumlah U+L	Selisih U-L	TK = (U+L)/T	DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	20	0	20	20	0.65	1.29	Sedang	Baik
2	27	2	29	25	0.93	1.61	Mudah	Baik
3	11	2	13	9	0.41	0.58	Sedang	Baik
4	15	2	17	13	0.54	0.83	Sedang	Baik
5	29	2	31	27	1	1.74	Mudah	Baik
6	29	2	31	27	1	1.74	Mudah	Baik
7	29	2	31	27	1	1,74	Mudah	Baik
8	29	2	31	27	1	1.74	Mudah	Baik
9	28	2	30	26	0.96	1.67	Mudah	Baik
10	28	2	30	26	0.96	1.67	Mudah	Baik
11	28	1	29	27	0.93	1.74	Mudah	Baik
12	29	2	31	27	1	1.74	Mudah	Baik
13	25	2	27	23	0.87	1.48	Mudah	Baik
14	29	2	31	27	1	1.74	Mudah	Baik
15	28	2	30	26	0.96	1.67	Mudah	Baik
16	28	2	30	26	0.96	1.67	Mudah	Baik
17	25	2	27	23	0.87	1.48	Mudah	Baik
18	18	2	20	16	0.65	1.03	Sedang	Baik
19	29	2	31	27	1	1.74	Mudah	Baik
20	28	2	30	26	0.96	1.67	Mudah	Baik

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran
 DP = Daya pembeda
 T = Jumlah kel atas+bawah
 U = Jumlah jawaban benar kel atas
 L = Jumlah jawaban benar kel bawah
 digunakan)

TK → < 0,24 = Sukar
 0,25 – 0,75 = Sedang
 > 0,75 = Mudah
 DP → 0,40 - 1,00 = Baik (dapat
 0,20 - 0,39 = Direvisi
 0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Bantul,
 Guru Mata Pelajaran

Marniah, S.Pd.
 NIP. 19710213 199803 2 009

Ismayanti
 Nim.13511241046



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Kue Indonesia
 Kelas/Komp. Keahlian : XI PTS
 Semester : 1
 Evaluasi ke- : 1

Banyak Soal : 10
 Tgl Pelaksanaan : 10- 8- 2016
 Jumlah Peserta : 31
 Jml. Kel. Atas & Bwh (T) : 31

No Soal	Jawaban benar		Jumlah U+L	Selisih U-L	TK = (U+L)/T	DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	29	0	29	29	0.93	1.61	Mudah	Baik
2	29	2	31	27	1	1.48	Mudah	Baik
3	29	2	31	27	1	1.48	Sedang	Baik
4	18	2	20	16	0.65	1.03	Sedang	Baik
5	29	2	31	27	1	1.48	Mudah	Baik
6	27	2	29	25	0.93	1.61	Mudah	Baik
7	27	2	29	25	0.93	1.61	Mudah	Baik
8	29	2	31	27	1	1.48	Mudah	Baik
9	29	2	31	27	1	1.48	Mudah	Baik
10	29	2	31	27	1	1.48	Mudah	Baik

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran
 DP = Daya pembeda
 T = Jumlah kel atas+bawah
 U = Jumlah jawaban benar kel atas
 L = Jumlah jawaban benar kel bawah digunakan)

TK →	< 0,24 = Sukar
	0,25 – 0,75 = Sedang
	> 0,75 = Mudah
DP →	0,40 - 1,00 = Baik (dapat
	0,20 - 0,39 = Direvisi
	0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Bantul,
 Guru Mata Pelajaran

Marniah, S.Pd.
 NIP. 19710213 199803 2 009

Ismayanti
 Nim.13511241046

Rubrik Penilaian Pengetahuan

Mata Pelajaran : Kue Indonesia "Pembuatan Lontong, Kupat, Buras"

Kelas : XI/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No.	Nama siswa	Skor	Nilai akhir	Predikat
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI	92	92	Sangat baik
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P	86	86	Sangat baik
3.	AMELIA KRISTANTI	87	87	Sangat baik
4.	AMELYA DWI AMBARWATI	80	80	Baik
5.	AN NISA RAHMAWATI	90	90	Sangat baik
6.	ANGGITA YUSWANDARI	85	85	Baik
7.	ANISA ALFIANI	84	84	Baik
8.	APRILINA SETYANINGSIH	90	90	Sangat baik
9.	AWANG BURA SUDARMAN	88	88	Sangat baik
10.	AZIZAH NUR SAFITRI	92	92	Sangat baik
11.	DESTI WULAN RAMANDANI	87	87	Sangat baik
12.	DESY FITRIANA	85	85	Baik
13.	DEWI MANDA SARI	90	90	Sangat baik
14.	DIDA PRAKASITA	92	92	Sangat baik
15.	HERLINA NUR AISYAH	86	86	Sangat baik
16.	ISMATUL KHASANAH	82	82	Baik
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA	86	86	Sangat baik
18.	MEGA PUSPITA DEWI	84	84	Baik
19.	NANDA RIASTUTI	86	86	Sangat baik
20.	NINDA FITRI UTAMI	85	85	Baik
21.	NINING SAPUTRI	90	90	Sangat baik
22.	NORMARETA	80	80	Baik
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH	90	90	Sangat baik
24.	NUR SHELA INDRASWARI	86	86	Sangat baik
25.	PANDAN AYU PRABAWATI	94	94	Sangat baik
26.	RANI MITA ANGGRAENI	83	83	Baik
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA	86	86	Sangat baik
28.	ROCHMIATI	86	86	Sangat baik
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI	90	90	Sangat baik
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI	88	88	Sangat baik
31.	TRI WAHYUNI	90	90	Sangat baik
32.	WAHYU FEBRIAN	92	92	Sangat baik
33.	WINDI AYU NINGTIYAS	90	90	Sangat baik

Rubrik Penilaian Sikap

Mata Pelajaran : Kue Indonesia “Pembuatan Lontong, Kupat, Buras”

Kelas : XI/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No	Nama Siswa	Disiplin				Tanggung Jawab				Toleransi				Sopan				Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI			v				v				v				v		
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P			v				v				v				v		
3.	AMELIA KRISTANTI			v				v				v				v		
4.	AMELYA DWI AMBARWATI			v				v				v				v		
5.	AN NISA RAHMAWATI			v				v				v				v		
6.	ANGGITA YUSWANDARI			v				v				v				v		
7.	ANISA ALFIANI			v				v				v				v		
8.	APRILINA SETYANINGSIH			v				v				v				v		
9.	AWANG BURA SUDARMAN																	
10.	AZIZAH NUR SAFITRI			v				v				v				v		
11.	DESTI WULAN RAMANDANI			v				v				v				v		
12.	DESY FITRIANA			v				v				v				v		
13.	DEWI MANDA SARI			v				v				v				v		
14.	DIDA PRAKASITA			v				v				v				v		
15.	HERLINA NUR AISYAH			v				v				v				v		

No	Nama Siswa	Disiplin				Tanggung Jawab				Toleransi				Sopan				Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
16.	ISMATUL KHASANAH			v				v				v				v		
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA			v				v				v				v		
18.	MEGA PUSPITA DEWI			v				v				v				v		
19.	NANDA RIASTUTI			v				v				v				v		
20.	NINDA FITRI UTAMI			v				v				v				v		
21.	NINING SAPUTRI			v				v				v				v		
22.	NORMARETA			v				v				v				v		
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH			v				v				v				v		
24.	NUR SHELA INDRASWARI			v				v				v				v		
25.	PANDAN AYU PRABAWATI			v				v				v				v		
26.	RANI MITA ANGGRAENI			v				v				v				v		
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA			v				v				v				v		
28.	ROCHMIATI			v				v				v				v		
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI			v				v				v				v		
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI			v				v				v				v		
31.	TRI WAHYUNI			v				v				v				v		
32.	WAHYU FEBRIAN			v				v				v				v		
33.	WINDI AYU NINGTIYAS			v				v				v				v		

Rubrik Penilaian Presentasi

Mata Pelajaran : Kue Indonesia “Pembuatan Lontong, Kupat, Buras”

Kelas : XI/ Patiseri

Tanggal Penilaian :

Tahun ajar : 2016/2017

No	Nama Kelompok	Penggunaan Bahasa				Kemampuan Presentasi				Sistematis Presentasi				Total Skor	Nilai Akhir
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Azizah Nur S • Nanda Riastuti • Rani Mita A. 			V				V				V			
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa Rahmawati • Anggita Yuswandari • Anisa Alfiani 			V				V				V			
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifio Agam P.P. • Izmi Mirza 			V				V				V			
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Desti Wulan R • Pandan Ayu P • Tri Wahyuni 			V				V				V			
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Riza Wahyu S. • Desy Fitriana • Normareta 			V				V				V			
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Dida Prakasita • Herlina Nur A. • Wahyu Febrian 			V				V				V			

7.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprilina Setyaningrum • Suci Ari D.J. • Windi Ayu 			V				V			V			
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Dewi Nanda • Rochmiati • Septiana Tri 			V				V			V			
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifia Indah N. • Amelia K. • Amelya Dwi A. 			V				V			V			
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Ismatul Khasanah • Ninda Fitri Utami • Nur Shela Indraswari 			V				V			V			
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Mega Puspita D. • Nining Saputri • Novidian F. 			V				V			V			



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON
 KOMPETENSI KEAHLIAN : Patiseri
 MATA PELAJARAN : Kue Indonesia
 KELAS/ SEMESTER : XII Patiseri / 1 (Satu)
 ALOKASI WAKTU : 5 x 45 Menit
 KOMPETENSI INTI :

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3: Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

A. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Produk Kue Indonesia dari Beras

A. Pengertian

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah. Setiap Negara mempunyai kekhasan makanan kecil atau kuekuanya, seperti "English cake" adalah kue yang berasal dari Inggris, kue donat berasal dari Amerika, sedangkan dodol dari Indonesia. Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah. Dari jenisnya, kita bisa mengenal kue tersebut berasal dari daerah mana. Contohnya wingko dari Jawa Tengah disebut juga dengan wingko babat, kerak telur berasal dari Jakarta/Betawi, dodol berasal dari Garut, bika ambon dari Medan, dan bolu koja dari Palembang.

Ada juga kue yang terdapat hampir di setiap daerah Nusantara, seperti kue mangkok namun memiliki nama yang berbeda walaupun mempunyai bentuk, rupa, rasa yang sama. Dodol juga termasuk kue yang terdapat di seluruh daerah di Indonesia, namun namanya berbedabeda. Kalau di Jawa namanya dodol maka di Sumatera Barat/Minang namanya adalah kalamai, di Sulawesi Utara dinamakan koyabu sedangkan di Jawa Tengah namanya iwel-iwel. Disamping perbedaan nama, kue Indonesia dapat juga berbeda dari segi fungsi atau kegunaannya. Misalnya kue cucur di daerah tertentu mempunyai arti yang penting karena digunakan sebagai suatu hidangan pada upacara selamatan atau syukuran.

Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar.

B. Pengelompokan Kue Indonesia

Untuk pembuatan kue, kita harus mengenal berbagai jenis bahan dasar dan syarat-syarat pemilihan bahan. Pengelempokkan bahan pembuatan kue Indonesia berbeda dengan bahan pembuatan kue Kontinental maupun kue Oriental atau kue moderen. Bahan pembuatan kue Indonesia dapat dikelompokkan menjadi :

1. Bahan pokok
2. Bahan cair
3. Bahan penambah rasa, warna dan aroma
4. Bahan-bahan lain

Masing-masing bahan tersebut memerlukan teknik penanganan yang khusus. Ketepatan pemilihan bahan sangat berpengaruh terhadap kue yang dihasilkan. Komposisi bahan umumnya terdiri dari umbi-umbian, tepung-tepungan (beras, ketan, sagu, terigu), santan dan gula, sedangkan yang asin dengan memakai variasi daging, ikan, ayam dan lain-lain. Sebagian produk diproses dengan memanfaatkan minyak goreng. Bahan yang dimanfaatkan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

disesuaikan dengan hasil alam dari daerah tersebut, pada umumnya memakai bahan segar tanpa diproses.

Kekayaan alam Indonesia menjamin selalu tersedianya bahan pangan untuk kue-kue sesuai dengan hasil daerah tersebut sepanjang masa. Pemakaian bahan makanan segar tentunya akan menjamin makanan sehat sehingga kue tradisional kita perlu dipertahankan untuk menjamin kesehatan tubuh.

1. Beras

Berdasarkan macamnya beras dapat dibedakan menjadi beras biasa dan beras ketan. Menurut warnanya dapat dibagi menjadi beras putih dan beras merah, beras ketan putih, beras ketan hitam, dan beras ketan merah, sedangkan berdasarkan teksturnya dibedakan atas beras jenis keras dan ada pula beras jenis lunak (pulen).

Kriteria beras yang kualitasnya baik terdiri dari :

- a. Butiran-butiran beras keras dan utuh
- b. Berwarna cemerlang dan beraroma segar
- c. Tidak berjamur atau berulat
- d. Sifatnya bila dimasak kurang mekar, baunya harum. Beras yang lama berbau apek dan sifatnya banyak mengisap air sehingga mekar bila dimasak. Tidak ada kotoran seperti kerikil, pasir, gabah serta beras tidak bercampur antara jenis yang satu dan yang lainnya.
- e. Beras berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi, jika dibandingkan dengan beras jenis lainnya.



Jenis kue yang terbuat dari beras banyak ditemui dipasaran seperti: kipang. Sebagai bahan dasar dalam membuat kue pilihlah beras sesuai dengan macam kue yang akan dibuat. Hal ini disebabkan masing-masing jenis kue mempersyaratkan jenis beras tertentu.



2. Bahan Cairan

Di samping bahan pokok, cairan yang digunakan dalam suatu adonan sangat penting karena tanpa cairan kita tidak akan memperoleh suatu adonan. Cairan digunakan dalam berbagai macam dan cara. Jenis cairan yang banyak digunakan adalah :

a. Air

Air yang digunakan dalam pembuatan adonan kue dapat berupa:



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

air dingin, air suam kuku, air mendidih, dan air es. Sedangkan penggunaan air tergantung jenis bahan dasar yang digunakan dan kue yang akan dibuat. Contohnya untuk pembuatan adonan dari tepung ketan digunakan air suam-suam kuku.

b. Air Kelapa

Kandungan hidrat arang di dalam air kelapa, terutama kelapa muda, akan menghasilkan CO₂ pada proses fermentasi. Oleh sebab itu air kelapa lebih disukai untuk pembuatan adonan beragi seperti kue apem, kue mangkok. Air kelapa harus segera digunakan dalam keadaan segar karena cepat rusak. Kerusakan biasanya berlendir dan rasa asam yang disebabkan kuman-kuman disekitar dan suhu panas.



c. Santan

Jenis santan yang digunakan ada dua macam yaitu santan kental, santan cair dan santan berminyak tergantung jenis kue yang akan dibuat.

Apabila di dalam resep tertulis:

- 1) Santan kental ; artinya adalah santan yang sudah dipanaskan, diangkat dari perapian kemudian dibiarkan sebentar lalu diambil bagian atasnya saja.
- 2) Santan berminyak ; berarti bahwa santan yang dimaksud adalah santan yang kental dipanaskan lagi sampai terbit minyak misalnya dalam pembuatan bika ambon dan kue ku.
- 3) Santan cair adalah cairan setelah diambil bagian yang kentalnya. Kandungan santan masih cukup banyak tetapi cair, misalnya santan untuk membuat kue dadar dan saos serabi.

Penggunaan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan kue dapat dalam keadaan dingin, suam-suam atau panas (mendidih). Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan santan adalah : Cara memilih dan mendapatkan santan kelapa.

- 1) Kelapa yang tua dan agak kering untuk santan yang berminyak
- 2) Kelapa yang sedang tuanya untuk santan yang kental
- 3) Jangan menggunakan kelapa hijau karena warna santan dan kue yang dihasilkan akan menjadi kebiru-biruan
- 4) Untuk kue yang putih atau bewarna muda, kelapa tidak boleh diparut sampai ke kulit arinya, sedangkan untuk kue yang tidak memerlukan santan putih parut kelapa sampai ke kulit arinya karena di bawah kulit ari terdapat kadar minyak yang banyak.
- 5) Gunakan parutan yang halus supaya dapat menghasilkan santan yang banyak.
- 6) Tuangkan air suam sedikit demi sedikit ke dalam kelapa parut sambil diuli kuat untuk mengeluarkan santan sebanyak-banyaknya, lalu peras dan saring.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

7) Ulangi cara demikian sampai 3 atau 4 kali sampai hasil perasannya jernih. Hasil perasan yang pertama dan kedua menghasilkan santan yang kental, sedang yang ketiga dan keempat santannya cair.

3. Bahan Pemberi Rasa, Aroma dan Warna

Kelezatan kue-kue bukan saja tergantung kepada penggunaan bahan pokok, tetapi juga sangat tergantung pada penggunaan bahan pemberi rasa dan aroma yang ditambahkan pada pembuatan kue.

Bahan pemberi rasa dan aroma yang umum digunakan adalah :

a. Gula putih/gula pasir

Gula ini dapat digunakan dalam bentuk gula pasir atau gula bubuk bahkan kadang-kadang dalam bentuk sirup.



b. Gula merah

Gula merah ada dua macam yaitu gula aren dan gula tebu. Gula merah dapat digunakan baik dalam keadaan kering atau dicairkan /direbus. Dalam menggunakan gula merah kering harus dipilih gula merah yang benar-benar kering dan bersih karena pada umumnya gula merah tidak sebersih gula putih. Penggunaan gula merah dalam keadaan cair, harus disaring terlebih dahulu agar kotoran yang masih ada di dalamnya tidak masuk ke dalam kue.



Penggunaan gula merah disamping sebagai pemberi rasa manis pada kue juga memberi aroma tersendiri yaitu aroma khas. Karena tingkat kemanisannya kurang dibandingkan dengan gula putih, tidak jarang penggunaan gula merah dilakukan bersama-sama dengan gula putih.

c. Garam

Dilihat dari segi bentuk, garam dapat dibagi menjadi : garam kasar, garam halus, garam meja dan garam batangan. Penggunaan garam sebagai bahan pemberi rasa pada kue hanya sedikit. Hal ini hanya untuk menonjolkan rasa dan memberi rasa gurih pada kue.

d. Santan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Santan berasal dari buah kelapa yang tua dan kelapa yang sedang tuanya. Buah kelapa dikupas, lalu diparut dan disaring sehingga dihasilkan santan. Santan ada dua macam yaitu santan kental dan santan encer. Kue Indonesia banyak yang menggunakan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan. Santan yang digunakan bisa santan kental, santan encer atau keduanya tergantung jenis kue yang dibuat. Santan memberikan aroma yang khas dan rasa gurih pada kue. (untuk lebih jelasnya baca santan pada bahan cairan)

e. Telur

Beraneka jenis telur yang dihasilkan oleh berbagai jenis unggas yaitu ayam, itik dan puyuh. Jenis telur yang paling banyak dan sering digunakan adalah telur ayam, maka yang dibahas pada bagian ini adalah telur ayam. Telur ayam ada dua macam yaitu telur ayam ras (negeri) dan telur ayam buras (kampung). Ciri-ciri telur yang baik adalah : kulit telur mulus dan mengkilap, kuning telur berada di tengah-tengah dan tidak bergerak bebas, rongga udaranya kecil. Untuk memilih telur yang baik dapat dilakukan dengan cara :

1) Peneropongan

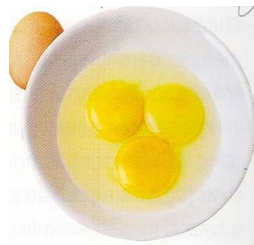
Dapat dilakukan dengan sinar matahari atau sinar lampu listrik. Caranya, telur diangkat dan diarahkan pada sinar dengan memutar-mutar telur untuk mengetahui mutu isinya.

2) Perendaman dalam air garam

Caranya, telur direndam dalam air garam berkonsentrasi 10%. Telur segar yang baru akan tenggelam ke dasar wadah. Telur yang telah disimpan lebih dari 14 hari, akan terapung jika dimasukkan ke dalam air garam.

3) Perendaman dalam air biasa

Telur akan tenggelam ke dasar panci, jika kondisi telur masih baik, dan apabila mengapung tandanya telur sudah membusuk. Telur memberi rasa lezat pada kue, namun kadang-kadang tidak disukai karena menimbulkan bau/rasa amis. Untuk mengatasi hal ini dapat dilakukan dengan penambahan air jeruk, pandan wangi, vanili dan sebagainya pada adonan kue.



f. Vanili

Ada dua jenis vanili yaitu:

- 1) Vanili yang alamiah berbentuk batang, penggunaannya dengan cara dibelah untuk mengeluarkan butir vanilla yang sangat halus dan berwarna hitam. Baik isi maupun batangnya dapat memberi aroma pada kue
- 2) Vanili sintetis, dapat berupa cairan (essence) atau serbuk. Penggunaan terlalu banyak dapat menimbulkan rasa pahit.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Perbedaan cara menggunakan kedua jenis vanili adalah:

- 1) Untuk vanili dalam bentuk batang digunakan dengan cara direbus pakai api kecil agar aroma dapat keluar semaksimal mungkin.
- 2) Untuk vanili sintesis, sedapat mungkin ditambahkan pada akhir proses pembuatan kue karena aromanya cepat menguap.



g. Pandan wangi

Daun pandan hanya memberi aroma harum, bukan pewarna. Penggunaannya sebaiknya jangan dimasak terlalu lama karena aroma cepat hilang.

h. Kayu manis

Kayu manis dapat digunakan dalam bentuk batang atau serbuk. Perlu diingat bahwa kayu manis yang berupa serbuk akan mempengaruhi warna kue (kecokelatan).



i. Buah-buahan

Jenis buah yang sering digunakan untuk memberi aroma atau rasa pada kue adalah nangka dan durian. Disamping fungsinya sebagai pemberi rasa dan aroma, buah ini juga dapat digunakan sebagai bahan campuran kue tersebut.

4. Bahan Pemberi Warna

Bahan pemberi warna pada kue digunakan agar kue mempunyai tampilan yang menarik dan memberi ciri khas pada beberapa kue tertentu. Bahan pemberi warna yang umum digunakan dalam pembuatan kue Indonesia adalah :

a. Tumbuh-tumbuhan

Bahan pewarna yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah daun suji untuk memberi warna hijau dan sekaligus memberikan aroma yang harum.





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Cara membuat air daun suji :

- 1) Ambil segenggam daun suji dan 2-3 helai daun pandan wangi.
- 2) Cuci, lalu tumbuk kasar.
- 3) Peras airnya, lalu saring dan tumbuk kembali ampasnya
- 4) Tuangi sedikit air, uli dan peras seperti pembuatan santan
- 5) Tumbuk dan peras lagi berulang kali sampai warna hijau pada ampasnya habis.
- 6) Tambahkan \pm 1 sendok teh kapur sirih, aduk rata untuk menjadikan cairan agak kental dan licin.
- 7) Saring, lalu biarkan satu malam.
- 8) Tuang perlahan-lahan bagian air yang jernih. Gunakan hanya bagian yang hijau dan kental.

Air daun suji ini dapat tahan sampai beberapa minggu dalam lemari pendingin. Tanpa lemari pendingin, air daun suji dapat tahan beberapa hari asal dituangi air sedikit setelah digunakan sehingga airnya tetap baru. Selain daun suji juga dapat digunakan berbagai macam bunga yang dikeringkan kemudian diseduh dengan air mendidih untuk mengeluarkan warnanya. Bunga-bunga tersebut antara lain adalah : bungatelang menghasilkan warna biru, bunga srigading menghasilkan warna kuning tetapi rasa agak pahit, dan bunga sepatu menghasilkan warna merah.

b. Kunyit

Kunyit juga tidak jarang digunakan sebagai pewarna pada makanan Indonesia. Penggunaan kunyit dalam makanan mempunyai fungsi ganda yaitu sebagai pewarna yang membuat tampilan makanan lebih menarik dan dapat juga sebagai pengawet dan antibiotik yang membuat makanan dapat tahan lebih lama dan lebih baik kalau dilihat dari segi kesehatan. Kue-kue yang menggunakan kunyit sebagai bahan pewarna antara lain : bika ambon, nasi kunyit, pangek pisang dan sebagainya.

5. Bahan-bahan lain

Bahan-bahan lain yang dapat digunakan sebagai pemberi warna pada kue-kue Indonesia adalah gula merah, telur, bubuk coklat, bubuk merang, angkak dan pewarna sintesis. Pembuatan bubuk merang sehingga menghasilkan warna hitam

- a. Ambil sebuah belanga yang bertutup.
- b. Masukkan seberkas merang dan bakar. Tambahkan berangsur-angsur merang sebanyak yang diinginkan.
- c. Setelah merang terbakar semua, tutup supaya tidak jadi abu dan api dapat padam.
- d. Angkat setelah dingin, haluskan dan ayak dengan ayakan yang sangat halus. Bahan pewarna ini dapat disimpan lama

C. Pengolahan Kue Indonesia

Berdasarkan teknik pengolahannya kue Indonesia dapat dikelompokkan menjadi kue yang dikukus, digoreng, direbus dan dipanggang.

1. Kue-kue yang Dikukus

Diantara teknik pengolahan kue Indonesia yang sering digunakan adalah teknik mengukus. Mengukus adalah teknik mematangkan makanan menggunakan uap air yang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

mendidih. Mengukus termasuk teknik memasak menggunakan cairan atau uap air (moist cooking method). Prinsip dasarnya, makanan tidak boleh bersentuhan langsung dengan air mendidih yang berada di bawah saringan. Makanan/kue yang dihasilkan dari teknik memasak ini biasanya basah/lembab dan lunak/lembut. Dilihat dari segi teknik, mengukus tergolong cara memasak yang mudah. Pengerjaannya cukup dengan satu kali menyiapkan saja atau membumbui bahan makanan, didihkan air dalam panci pengukus, masukkan bahan ke dalamnya, lalu kukus sampai masak dengan tidak perlu membalik-balik atau mengaduk-aduknya. Agar mendapatkan hasil yang memuaskan, perlu diketahui teknik mengukus yang benar, karena mengukus bahan makanan tertentu membutuhkan alat pengukus dan cara tertentu pula. Hal-hal yang harus diperhatikan pada waktu memasak makanan dengan cara mengukus adalah :

- a. Pastikan air dalam panci pengukus sudah mendidih sebelum makanan dimasukkan. Bila air dalam panci pengukus belum mendidih, hasil makanan yang dikukus tidak akan sempurna. Misalnya warna kue yang dihasilkan tidak cerah karena selama proses menunggu air mendidih kue telah terkena uap panas terlebih dahulu.
- b. Isi panci pengukus dengan air 2,5 cm di bawah garis batas agar saat air mendidih tidak menyentuh makanan yang ada di atas saringan. Batas garis ini adalah merupakan tempat saringan diletakkan.
- c. Meskipun makanan yang dikukus cepat matang, sebaiknya tetap isi air hingga 2,5 cm di bawah garis batas, karena air tersebut berfungsi untuk menghasilkan panas yang stabil dan mencapai suhu maksimal. Bila air tinggal sedikit sementara makanan belum matang, tambahkan air mendidih ke dalam panci pengukus. Jangan menambahkan air dingin karena suhu akan turun secara drastis yang bisa mempengaruhi kue yang sedang dikukus.
- d. Usahakan agar makanan yang dikukus memiliki ukuran/potongan atau bungkusannya maupun cetakan sama besar agar matang bersamaan. Beri jarak makanan agar terbuka jalan bagi uap panas naik ke atas sehingga bisa mematangkan makanan dengan lebih efisien.
- e. Tutup panci pengukus dengan rapat agar uap panas tetap berada di dalam. Bila uap panas keluar melalui celah tutup panci, panas di dalam panci pengukus tidak akan maksimal, dan menambah waktu mengukus.
- f. Bila mengukus makanan yang dibungkus daun, setelah bungkusannya dimasukkan ke dalam panci pengukus tunggu hingga air mendidih kembali, baru tutup panci dengan rapat. Kalau langsung ditutup, maka pada saat matang akan terlihat bercak-bercak putih menempel pada daun pembungkus yang mengganggu penampilan makanan.
- g. Usahakan selama mengukus panci tidak sering dibuka, karena hal ini akan mempengaruhi kualitas makanan yang dikukus.
- h. Kalau mengukus kue, bungkuslah tutup panci pengukus dengan kain atau serbet agar uap air tidak jatuh mengenai kue dan akan mempengaruhi penampilan kue.

2. Kue yang Digoreng

Menggoreng merupakan teknik dasar dalam masak memasak. Pada cara ini makanan dimatangkan dengan menggunakan minyak yang telah dipanaskan dalam wajan atau panci



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

khusus. Tetapi hasil akhir gorengan yang kita inginkan membutuhkan teknik menggoreng yang khusus pula. Untuk kue-kue yang digoreng, hal yang perlu diperhatikan adalah suhu minyak goreng harus sesuai dengan jenis makanan yang digoreng. Ada yang memerlukan minyak panas dan ada pula yang harus digoreng dengan menggunakan minyak dingin terlebih dahulu. Namun pada umumnya diperlukan api besar pada permulaan menggoreng dan setelah kue setengah kering api perlu dikurangi agar kue dapat menjadi kering tetapi tidak berwarna tua (gosong).

3. Kue yang Direbus

Kue-kue Indonesia yang tergolong kue-kue basah, sangat banyak jenisnya. Jenis kue ini disebut juga kudapan atau jajan pasar, variasinya sangat banyak, hampir tidak terbatas. Kue basah tidak begitu tahan lama jadi harus dihidangkan dan dikonsumsi pada hari yang sama atau secepatnya. Bahan untuk membuat jenis kue ini beraneka ragam mulai dari santan kelapa, singkong, jagung sampai ke jenis tape. Teknik memasaknya bermacam-macam diantaranya melalui pemanggangan, kukus, direbus atau dibuat semacam kolak. Kue basah sangat menarik untuk dihidangkan dimeja prasmanan sebagai makanan penutup pilihan. Jenis kue basah yang sangat populer di Jawa Barat diantaranya adalah: kue apem, talam jagung, getuk lindri, prol tape, kelepon, wajik, kue lapis, nagasari dan carabikang. Untuk kue yang direbus, hal yang perlu diperhatikan adalah jumlah air perebusannya. Air perebus harus dapat merendam seluruh permukaan kue, agar masaknya rata. Untuk adonan yang berbentuk bubur, api harus dijaga agar tidak gosong dan selama proses pengolahan dilakukan pengadukan terus menerus supaya bagian bawahnya tidak lengket dan mengeras.

4. Kue yang dipanggang

Pemasakan dengan cara memanggang umumnya menggunakan alat oven. Pemanggangan dalam pembuatan kue Indonesia hampir sama dengan pembuatan roti (diistilahkan dengan *bake*) atau produk patiseri lainnya. Mula-mula oven di-stel pada temperatur yang dikehendaki. Adapun temperatur untuk proses pemanggangan ada tiga macam, yaitu *low*, *medium*, dan *high*. Pemasakan yang memerlukan waktu panjang dan panas kecil jika menghendaki cepat matang digunakan *high-temperature*.

D. Bahan Pembungkus Kue Indonesia

Bahan pembungkus yang umum digunakan untuk kue-kue Indonesia adalah daun pisang, daun kelapa dan daun pandan. Selain itu ketiga jenis daun tersebut sering digunakan sebagai wadah, hiasan dan penyajian. Tidak semua daun pisang baik digunakan untuk pembungkus kue. Daun pisang yang bagus untuk pembungkus kue adalah daun pisang batu, daun pisang kepok dan daun pisang raja. Daun pisang lain kalau digunakan sebagai pembungkus kue akan memberi warna yang kurang bagus pada kue.

1. Daun Pisang

Daun pisang yang akan digunakan terlebih dahulu dilayukan agar dalam penggunaannya tidak pecah. Cara melayukan yang paling alami adalah dengan menyimpan selama 24 jam pada suhu kamar. Kalau daun pisang akan digunakan dalam waktu cepat/segera maka untuk melayukannya dapat dilakukan dengan cara : Merebus daun pisang dalam air mendidih selama ± 2 menit. Angkat dan tiriskan, setelah itu dilap kering. Melayukan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

daun pisang dengan cara menjemur di panas matahari, diatas api atau di atas alat lain yang sedang digunakan untuk mengolah makanan kurang baik karena dapat membuat daun pisang berubah warna.



- a. Tip memilih, menggunakan & mempertahankan kesegaran daun pisang;
 - Untuk alas wadah gunakan: daun pisang kapok, daun pisang siam/ambon, daun pisang batu.
 - Untuk aneka jenis lipatan daun gunakan:
 - Disarankan menggunakan daun pisang batu karena memiliki warna daun yang lebih hidup/hijau dan lebih lentur (mudah dibentuk)
 - Untuk jenis lipatan tertentu seperti model teratai, kipas dan gelung tekuk harus menggunakan daun pisang muda.
- b. Agar lipatan daun lebih awet.
 Untuk mempertahankan kesegaran dan warna lipatan daun agar tetap hijau dapat dengan cara;
 - Daun yang telah dilipat menjadi jenis lipatan tertentu, dibungkus dengan kain basah.
 - Direndam dalam air yang telah diberi asam dan air jeruk nipis selama beberapa jam



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

➤ Disemprot air secara periodik

c. Bentuk Bungkus Daun Pisang Asli Indonesia:

No.	Gambar	Cara membuat
1.	<p style="text-align: center;">TAKIR</p>	Bentuk takir masih sering kita lihat sebagai wadah kue tradisional, salah satunya kue lampu-lampu dari Manado. Cara membuatnya pun relatif mudah. Daun pisang digunting bentuk persegi lalu dilipat kedua ujungnya hingga membentuk wadah kotak tak bertutup. Agar tak lepas, disematkan lidi.
2.	<p style="text-align: center;">SAMI</p>	Bentuk sami sangat sederhana, tinggal gunting daun pisang berbentuk bundar. Biasanya sami digunakan sebagai alas agar makanan tak langsung menyentuh wadahnya yang berbentuk bundar.
3.	<p style="text-align: center;">CEPER</p>	Bentuk ceper juga persegi, namun dengan alas yang lebih luas dan sisi-sisinya diberi tekukan daun pisang sehingga makanan yang ditaruh tidak berantakan. Wadah serbaguna ini dapat memuat lebih banyak makanan.
4.	<p style="text-align: center;">BUNGKUSAN KUE PISANG</p>	Kue pisang atau nagasari biasa dibungkus dengan cara ini. Adonan diletakkan di tengah-tengah sepotong daun pisang, kemudian sisi kiri dan kanannya digulung hingga rapat. Ujung atas dan bawahnya lalu dilipat ke arah belakang hingga isinya tak bisa keluar. Tidak perlu disematkan lidi lagi. Aroma daun pisang semakin membuat sedap kue isi pisang di dalamnya.








PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

5.	 <p style="text-align: center;">BUNGKUSAN BONGKO BALI</p>	<p>Untuk membuat bongko Bali, sepotong daun pisang dibentangkan. Setelah makanan ditaruh di bagian tengah, daun pisang di kiri dan kanan dilipat dengan arah miring dan bertumpangan. Lidi disematkan di bagian tengah untuk mencegah bungkusan terlepas/terbuka.</p>
6.	 <p style="text-align: center;">TUM</p>	<p>Bungkus tum biasa dipakai untuk mengemas jongkong kelapa muda atau pepes. Sepotong daun pisang di bagian tengah diberi sepotong daun pisang dengan ukuran lebih kecil. Sisi kiri dan kanan daun dilipat ke arah tengah kemudian sisi atas dan bawahnya ditekuk sehingga bagian tengahnya menggebu. Kemudian disemat lidi di tengah lipatan hingga rapi dan tidak terbuka.</p>
7.	 <p style="text-align: center;">LONTONG</p>	<p>Bentuk lontong berasal dari daun pisang yang digunting persegi panjang, kemudian digulung hingga berbentuk silinder. Salah satu ujungnya disematkan dengan lidi. Setelah beras masuk ke dalam selongsong lontong, semat lagi ujung satunya dengan lidi. Lontong yang dihasilkan akan berwarna sedikit hijau dan beraroma wangi.</p>
8.	 <p style="text-align: center;">PASUNG</p>	<p>Bentuk pasung diperoleh dari daun pisang yang digunting berbentuk lingkaran atau setengah lingkaran lalu digulung. Hasilnya adalah wadah kerucut memanjang. Biasanya bungkusan ini diisi dengan adonan tepung beras, santan, dan gula merah sehingga menjadi kue pasung.</p>
9.	 <p style="text-align: center;">SUDI</p>	<p>Sudi merupakan kombinasi unik dari bentuk bundar, limas, dan segiempat. Sepotong daun pisang dibentuk membulat lalu disemat sisinya dengan lidi. Kemudian ujung yang runcing ditekan ke arah dalam sehingga berbentuk seperti mangkuk. Sudi yang berbentuk seperti piring ini biasa menjadi wadah kue tradisional yang mungil seperti klepon, cenil, dan ongol-ongol.</p>


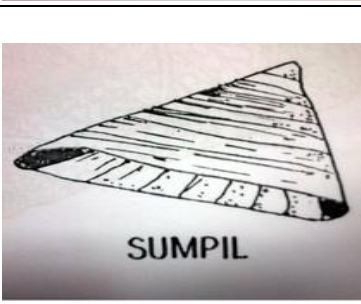
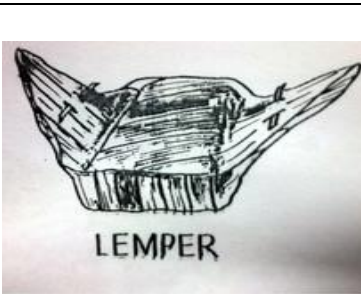


PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

10.	 <p style="text-align: center;">PINCUK</p>	<p>Bentuk pincuk sangat sederhana. Daun pisang berbentuk persegi dilipat sedikit di bagian tengahnya dan disematkan lidi. Karena bentuk inilah pincuk bisa dijadikan wadah nasi atau pecel</p>
11.	 <p style="text-align: center;">SUMPIL</p>	<p>Sumpil adalah lipatan daun pisang berbentuk segitiga dengan helai bagian bawah diselipkan ke dalam. Model lipatan ini biasa dipakai untuk membungkus lupis</p>
12.	 <p style="text-align: center;">LEMPER</p>	<p>Makanan ditaruh di salah satu sisi sepotong daun pisang, lalu digulung ke arah tengah. Kedua sisinya dilipat sambil dipadatkan dan disemat dengan lidi sehingga berbentuk segi empat. Bentuk ini juga bisa dipakai pada lempur bakar atau arem-arem.</p>

2. Daun Kelapa Muda

Daun kelapa muda sangat sensitif, sehingga mudah sekali berubah warna menjadi kecoklatan apabila tergores, terpotong atau terlipat. Untuk menjaga kesegarannya disimpan ditempat yang sejuk maksimal 1 hari. Gunakan daun kelapa segera setelah dipetik atau minimal 1 hari setelah proses pemetikan.



3. Daun Pandan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Sifat daun pandan adalah cepat layu apabila tergores, terpotong atau terlipat. Daun pandan yang digunakan untuk pembungkus atau sebagai tempat hidang adalah daun pandan yang jenisnya besar dan lebar. Daun pandan sebaiknya digunakan segera setelah dipetik. Kalau akan disimpan, simpanlah dengan cara membungkus pakai koran dan disimpan dalam lemari pendingin yang diletakan pada rak penyimpanan buah atau sayur.

E. Penyajian Kue Indonesia

Penglihatan dan penciuman merupakan dua modalitas indra yang dapat menerima rangsangan jarak jauh. Dengan mencium bau harum makanan kemudian melihat warna-warni makanan yang menarik, seseorang akan tertarik perhatian dan tergugah selernya untuk makan. Sebaliknya jika penyajian tak menarik atau aroma tidak disukai, maka selera makan akan terhambat, dan keinginan untuk mengkonsumsi makanan tersebut menurun, bahkan dapat hilang sama sekali. Cara menyajikan dan peralatan yang digunakan dalam menghidangkan makanan ikut berpengaruh pada penerimaan makanan tersebut. Penghidangan dan penggunaan peralatan harus sesuai dengan tingkat sosial dari calon konsumen. Tingkat kualitas peralatan juga harus sesuai dengan tingkat kualitas makanannya. Pada prinsipnya penyajian kue Indonesia didasarkan pada karakteristik kue, yaitu kue basah atau kue kering. Hal ini sangat penting karena kedua kue mempunyai karakteristik yang berbeda, sehingga bentuk penataan dan penyajiannya juga berbeda. Alat (wadah) yang digunakan dapat sama ataupun berbeda.

1. Kue basah

Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Penataan dan penyajiannya sebagai berikut: Kue basah yang bentuknya besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Wadah yang digunakan dapat berupa tampah atau piring ceper besar bentuk bulat atau lonjong. Kue basah yang dipotong-potong atau utuh dapat langsung disusun di atas tampah yang telah dialas dan dihias daun pisang dengan bentuk yang rapi dan menarik. Diakhiri dengan memberikan hiasan (garnish). Garnish disini harus memenuhi syarat yaitu sederhana, menarik, dan terbuat dari bahan yang dapat dimakan seperti buah-buahan yang berasa manis misalnya buah cherry. Bila menggunakan piring ceper besar, bentuknya tergantung dari bentuk kue yang akan ditata. Piring ceper diberi alas daun pisang atau daun pandan, kemudian letakkan kue di atasnya. Bila piring ceper yang digunakan polos atau tidak bermotif, maka dalam menata kue pada piring perlu ditambahkan hiasan (garnish). Sedangkan bila menggunakan piring ceper bermotif, maka dalam penataannya tidak perlu diberikan hiasan (garnish) yang banyak. Pada kue basah yang telah dikemas/dibungkus, maka penyajiannya dapat menggunakan keranjang yang telah dihias, kemudian disusun rapi dan diberi hiasan seperti pita, bunga atau ornamen lainnya. Pada kue basah yang bentuknya kecil-kecil dapat disajikan dengan daun pisang yang telah dibentuk (takir dan sudi). Dimana takir dan sudi dibuat dengan bentuk yang kecil (untuk perorangan) berukuran diameter hampir sama dengan piring kue/ dessert plate.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

2. Kue kering

Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar. Dalam penataan dan penyajiannya sedikit berbeda dengan kue basah, yaitu sebagai berikut: Pada kue kering berbentuk besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Untuk kue yang berbentuk utuh dapat digunakan wadah berupa tampah. Tampah terlebih dahulu diberi styrofoam dan dibungkus dengan kertas timah (aluminium foil). Kemudian tampah dihias dengan guntingan kertas roti yang menarik atau kertas minyak berwarna-warni. Atau dapat juga dengan kertas dekorasi yang telah jadi dan siap beli. Bila menggunakan piring ceper besar bermotif atau tidak bermotif, piring cukup dialas dengan kertas roti atau kertas dekorasi siap beli. Letakkan kue utuh di atasnya, lalu di beri hiasan berupa potongan daun pandan, daun mint atau buah cherry. Untuk kue yang berbentuk kecil atau telah dipotong-potong, dapat digunakan tampah atau piring ceper besar. Sebelum ditata di atas piring, kue terlebih dahulu ditempatkan dalam paper cup yang ukurannya sesuai dengan bentuk ukuran kue. Kemudian susun kue di atas tampah atau piring. Dalam penyajian untuk perorangan, kue dengan bentuk kecil atau yang telah dipotong dapat langsung ditata dan disajikan menggunakan piring kue (*dessert plate*).

F. Penyimpanan

Penyimpanan kue Indonesia sangatlah tergantung kepada karakteristik kue itu sendiri. Umumnya kue yang diolah dengan teknik dikukus harus disimpan secara teliti. Caranya: kue dalam keadaan dingin dibungkus menggunakan plastik dan ditutup rapat, kemudian disimpan dalam lemari pendingin sampai pada waktu yang diperlukan. Selain itu dapat pula disimpan menggunakan wadah plastik kedap udara dan disimpan dalam lemari pendingin. Ketika kue akan disajikan, keluarkan kue dari lemari pendingin kemudian dipanaskan kembali sesuai dengan teknik pembuatannya. Apabila kue diolah dengan teknik dikukus, maka dapat dipanaskan kembali dengan cara mengukusnya selama 10 – 15 menit. Cara ini juga dapat digunakan pada beberapa kue yang direbus. Sedangkan untuk kue yang digoreng dapat dipanaskan kembali dengan menggoreng kue tersebut ke dalam minyak panas dalam waktu singkat.

G. Sumber Pembelajaran

1. Anni Faridah & Kasmita, dkk. (2008). *Patiseri jilid 3*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional
2. <http://kaskushootthreads.blogspot.co.id/bentuk-bungkus-daun-pisang-asli.html>

Kue Indonesia dari Beras

Oleh: Ismayanti

A decorative graphic element consisting of several horizontal lines of varying lengths and colors (teal, light blue, and white) extending from the right side of the page towards the center.

Kue Indonesia?

- Segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan.
- Kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia.
- Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.

lanjutan

- Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu **kue basah** dan **kue kering**.

lanjutan

- Kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab.
- Kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar.

Bahan pembuatan kue Indonesia dapat dikelompokkan menjadi :

1. Bahan pokok
2. Bahan cair
3. Bahan penambah rasa, warna dan aroma
4. Bahan-bahan lain

Lanjutan

- 1. Bahan Pokok



*Beras coklat, Beras hitam, Beras putih, **Beras merah***

2. Bahan Cair



Air



Air
Kelapa



Santan

Bahan penambah rasa, warna dan aroma



Gula pasir & Gula Jawa



Garam



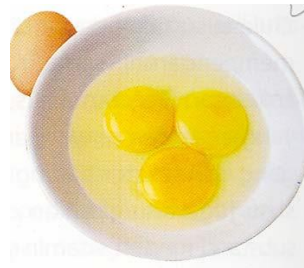
Santan



Daun Pandan



Kayu Manis



Telur



vanili

Bahan Pewarna

-



Daun suji

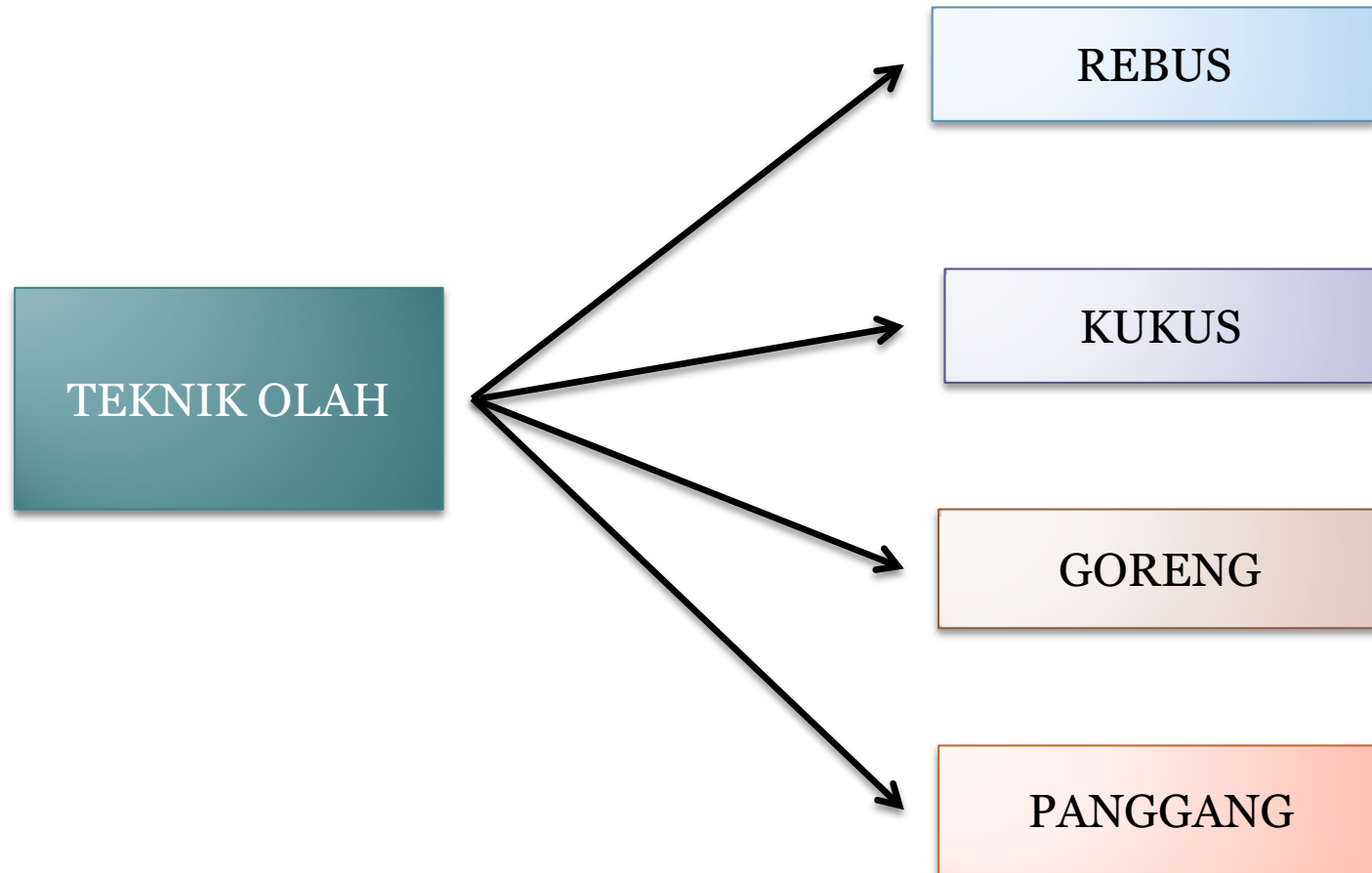


kunyit



Kayu secang

Teknik Olah Kue Indonesia



TEKNIK OLAH REBUS



Kue Jentik Manis



Kue Putri Mandi

TEKNIK OLAH KUKUS



Bolu Zebra



Ketan Sarikaya



Kue Talam

TEKNIK OLAH GORENG



Timus



Lumpia



Widaran Manis

TEKNIK OLAH PANGGANG/BAKAR

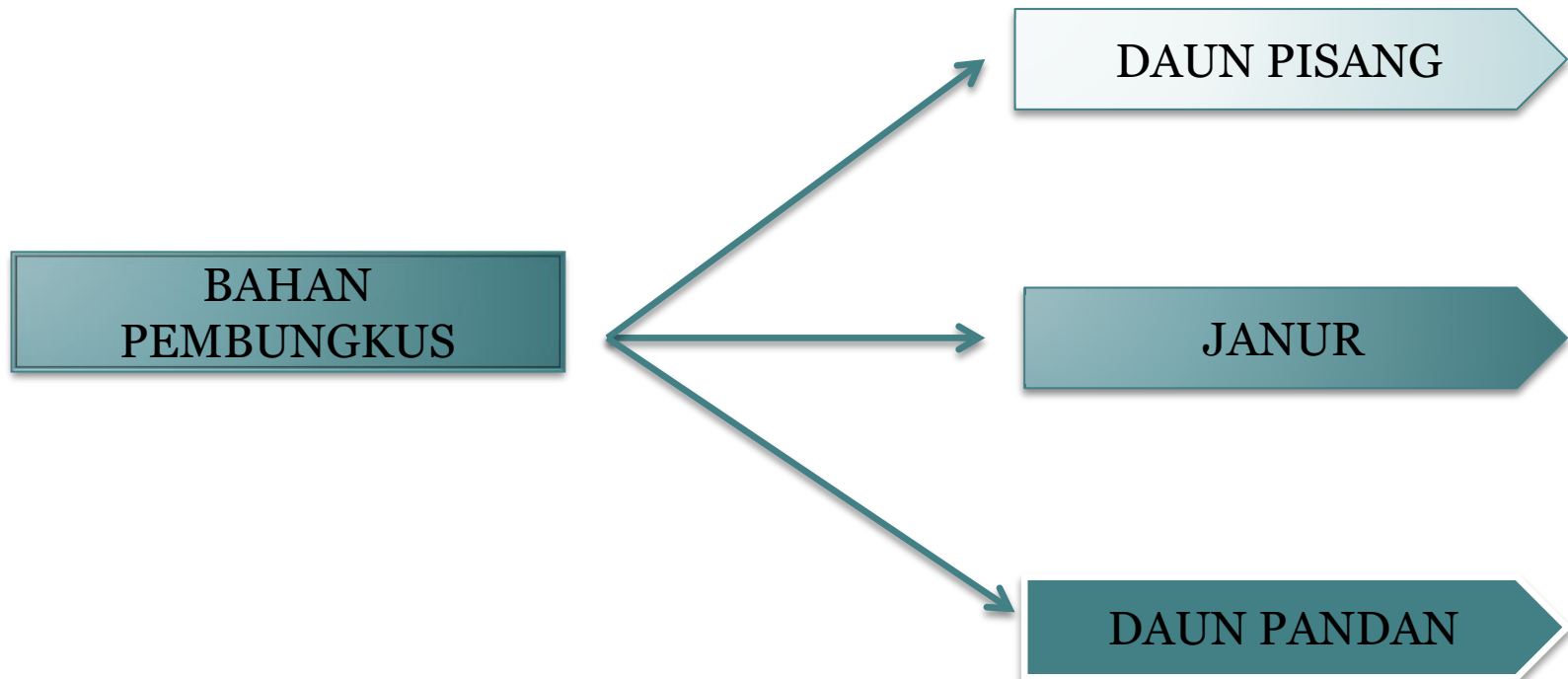


Bendul

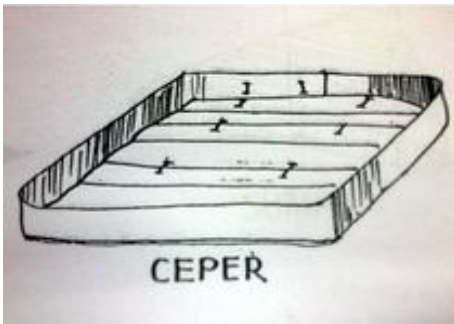
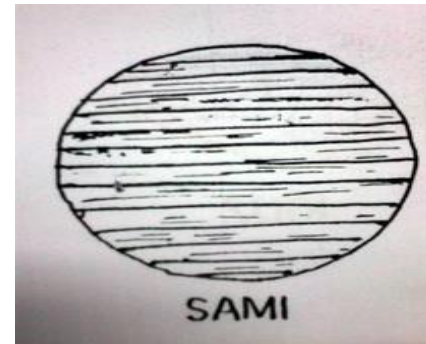


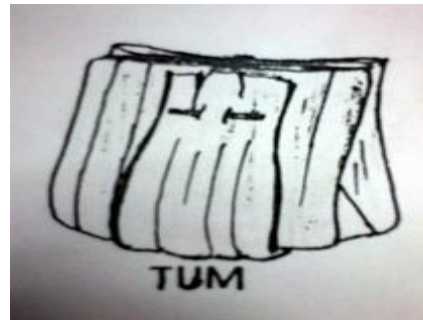
Kipo

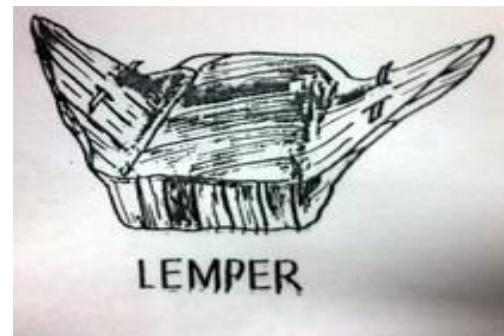
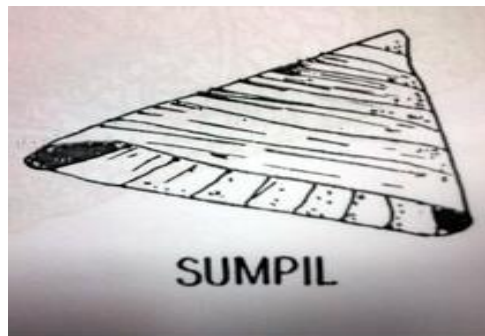
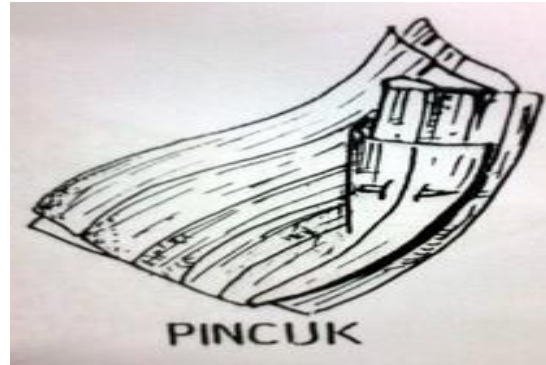
BAHAN PEMBUNGKUS KUE INDONESIA



DAUN PISANG








Tip memilih, menggunakan & mempertahankan kesegaran daun pisang;

- **Untuk alas wadah** gunakan: daun pisang kapok, daun pisang siam/ambon, daun pisang batu.

- **Untuk aneka jenis lipatan daun gunakan:**
 - Gunakan daun pisang batu karena memiliki warna daun yang lebih hidup/hijau dan lebih lentur (mudah dibentuk)
 - Untuk model lipatan teratai, kipas dan gelung tekuk harus menggunakan daun pisang muda.

Mempertahankan kesegaran dan warna lipatan daun agar tetap hijau dapat dengan cara;

1. Daun yang telah dilipat menjadi jenis lipatan tertentu, dibungkus dengan kain basah.
2. Direndam dalam air yang telah diberi asam dan air jeruk nipis selama beberapa jam
3. Disemprot air secara periodik

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sekolah : SMKN 1 Sewon

Mata Pelajaran: Kue Indonesia

Kelas/Semester: XI patiseri/1

Materi Pokok : Kue-kue Indonesia dari Beras


Alokasi waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk kue Indonesia dari Beras
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Kue

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Indonesia

3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. **Membuat Kue Indonesia dari Beras (Buras, Lontong) dengan kemasan daun pisang yang ramah lingkungan.**

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
4.3	Membuat Kue Indonesia dari Beras (Buras, Lontong) dengan kemasan daun pisang yang ramah lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> i. Membuat Kue Indonesia dari Beras (Buras, Lontong) dengan kemasan daun pisang yang ramah lingkungan. ii. Menghidangkan Kue Indonesia dari Beras (Buras, Lontong) dengan kemasan daun pisang yang ramah lingkungan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan media asli produk Kue Indonesia dari Beras berupa Buras, Lontong, Ketupat, peserta didik akan dapat mengetahui bahan pembuatan dan karakteristik hasil olahan Kue Indonesia dari Beras berupa Buras, Lontong, Ketupat dengan tepat.
2. Disajikan cara membungkus Kue Indonesia dari Beras berupa Buras, Lontong, Ketupat dengan menggunakan **daun pisang sebagai kemasan ramah lingkungan**, peserta didik akan dapat membungkus produk Kue Indonesia dari Beras berupa Buras, Lontong, Ketupat dengan baik dan benar.
3. Disediakan peralatan dan bahan, peserta didik akan dapat membuat produk Kue Indonesia dari Beras berupa Buras, Lontong, Ketupat dengan sistematis dan teliti.

E. Materi Pembelajaran

- a. Bahan pembuatan lontong, ketupat dan buras
- b. Takaran bahan dalam pembuatan lontong, ketupat dan buras
- c. Alat pengolahan lontong, ketupat dan buras
- d. Cara pengolahan produk Kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat dan Buras


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

e. Aneka lipatan Daun Pisang sebagai kemasan ramah lingkungan

f. Karakteristik hasil olahan kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat, dan Buras

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam 2. Guru menanyakan kabar siswa 3. Guru mengabsen siswa 4. Guru mengkondisikan kebersihan, kerapian, kenyamanan dan keamanan kelas. 5. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menjelaskan bahan, alat dan prosedur kerja pembungkusan Buras dan Lontong dengan daun pisang <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi pembungkusan buras dan lontong dengan daun pisang <p>Penugasan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menjelaskan Teknik Pelaksanaan Praktikum Kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat, dan Buras 	15 menit 10 menit 145 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membersihkan peralatan praktikum. 2. Siswa menilaikan hasil praktikum. 3. Siswa membersihkan ruang praktikum. 4. Guru memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum. 	45 menit
	Total	225 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

G. Metode

1. Pendekatan: scientific learning
2. Strategi/model pembelajaran: PJBL
3. Metode: Ceramah, Tanya jawab, praktek

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : media asli

Alat : daun pisang, lidi

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes lisan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu


Rubrik Penilaian Pengetahuan

Aspek Pengetahuan		
No.	Indikator	Penilaian
1.	Siswa mampu memahami Produk Kue Indonesia dari Beras berupa lontong, ketupat dan buras	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 5: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai produk kue Indonesia dari beras • Skor 3: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai produk kue Indonesia dari beras • Skor 0: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai produk kue Indonesia dari beras

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2.	Siswa mampu memahami bahan pada pembuatan produk kue Indonesia dari beras berupa lontong, ketupat dan buras yang benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 10: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan kue Indonesia dari beras • Skor 5: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan kue Indonesia dari beras • Skor 3: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan kue Indonesia dari beras
3.	Siswa mampu memahami alat pada pembuatan produk kue Indonesia dari beras berupa lontong, ketupat dan buras yang benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 10: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan kue Indonesia dari beras • Skor 5: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan kue Indonesia dari beras • Skor 3: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan kue Indonesia dari beras
4.	Siswa mampu membuat produk Kue Indonesia dari Beras berupa lontong, ketupat dan buras secara baik dan benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 60: jika siswa mampu membuat produk kue Indonesia dari beras berupa lontong, ketupat dan buras • Skor 45: jika siswa kurang mampu membuat produk kue Indonesia dari beras berupa lontong, ketupat dan buras • Skor 35: jika siswa tidak mampu membuat produk kue Indonesia dari beras berupa lontong, ketupat dan buras

Nilai max : 100

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

1. Penilaian Sikap


- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

Aspek Disiplin		
No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik

Aspek Tanggungjawab		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Sopan		
No.	Indikator Sopan	Penilaian Sopan
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Aspek Toleransi		
No.	Indikator Toleransi	Penilaian Toleransi
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Lembar Panduan Penilaian Afektif

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%
3	Toleransi					25%
5	Sopan					25%
	Jumlah					100%

2. Penilaian Keterampilan


- a. Teknik : Tes Praktek
- b. Bentuk : Lembar Penilaian Essay, rubrik penilaian

1. Lembar Penilaian Essay

Kel.	MENU	Kriteria Hasil					EVALUASI
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.							
2.							
3.							
n.							

Rubrik Penilaian Praktik

No.	Nama	Penilaian			Skor	Total Skor
		Persiapan	Proses	Hasil		
1.						
2.						
3.						
n.						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	02
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-60

Sedang: 61-70

Rendah: 71-80

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 71-80

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 71-80

Sedang: 61-70

Rendah: 50-60

Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 1

Sedang: 2

Rendah: 3

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

Yogyakarta, 8 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd.

Ismayanti



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Kue Indonesia dari Beras
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah	Kkm	
1.	Membuat Kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat, dan Buras	1. Memilih bahan pembuatan lontong, ketupat dan buras dengan tepat	80	75	85	240	80	
		2. Menimbang bahan pembuatan lontong, ketupat dan buras dengan tepat	80	75	85	240	80	
		3. Menentukan alat pengolahan lontong, ketupat dan buras dengan benar	80	75	85	240	80	
		4. Membuat produk Kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat dan Buras	80	75	85	240	80	
		5. Menganalisis hasil olahan kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat dan Buras dengan baik dan benar	80	75	85	240	80	
KKM Mata Pelajaran								



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Rubrik Penilaian Praktik

Mata Pelajaran : Kue Indonesia dari Beras
(Lontong, Ketupat, Buras)
Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
Semester : 1
Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No.	Nama	Penilaian			Skor	Total skor
		Persiapan	Proses	Hasil		
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI					
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P					
3.	AMELIA KRISTANTI					
4.	AMELYA DWI AMBARWATI					
5.	AN NISA RAHMAWATI					
6.	ANGGITA YUSWANDARI					
7.	ANISA ALFIANI					
8.	APRILINA SETYANINGSIH					
9.	AWANG BURA SUDARMAN					
10.	AZIZAH NUR SAFITRI					
11.	DESTI WULAN RAMANDANI					
12.	DESY FITRIANA					
13.	DEWI MANDA SARI					
14.	DIDA PRAKASITA					
15.	HERLINA NUR AISYAH					
16.	ISMATUL KHASANAH					
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA					
18.	MEGA PUSPITA DEWI					
19.	NANDA RIASTUTI					
20.	NINDA FITRI UTAMI					
21.	NINING SAPUTRI					
22.	NORMARETA					
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH					
24.	NUR SHELA INDRASWARI					
25.	PANDAN AYU PRABAWATI					
26.	RANI MITA ANGGRAENI					
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA					
28.	ROCHMIATI					
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI					
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI					
31.	TRI WAHYUNI					
32.	WAHYU FEBRIAN					
33.	WINDI AYU NINGTIYAS					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Lembar Penilaian Essay

Mata Pelajaran : Kue Indonesia dari Beras (Lontong, Ketupat, Buras)
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

Kel	Nama Siswa/Kelompok	Kriteria Hasil					EVALUASI
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Azizah Nur S • Nanda Riastuti • Rani Mita A. 						
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa Rahmawati • Anggita Yuswandari • Anisa Alfiani 						
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifio Agam P.P. • Izmi Mirza 						
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Desti Wulan R • Pandan Ayu P • Tri Wahyuni 						
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Riza Wahyu S. • Desy Fitriana • Normareta 						



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

6.	<ul style="list-style-type: none"> • Dida Prakasita • Herlina Nur A. • Wahyu Febrian 						
7.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprilina Setyaningrum • Suci Ari D.J. • Windi Ayu 						
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Dewi Nanda • Rochmiati • Septiana Tri 						
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifia Indah N. • Amelia K. • Amelya Dwi A. 						
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Ismatul Khasanah • Ninda Fitri Utami • Nur Shela Indraswari 						
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Mega Puspita D. • Nining Saputri • Novidian F. 						



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



Rubrik Penilaian Praktik

Mata Pelajaran : Kue Indonesia dari Beras
 (Lontong, Ketupat, Buras)
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No.	Nama	Penilaian			Skor
		Persiapan	Proses	Hasil	
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI	83	81	83	82,3
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P	83	82	80	81,6
3.	AMELIA KRISTANTI	83	81	83	82,3
4.	AMELYA DWI AMBARWATI	83	81	83	82,3
5.	AN NISA RAHMAWATI	83	81	83	82,3
6.	ANGGITA YUSWANDARI	83	81	83	82,3
7.	ANISA ALFIANI	83	81	83	82,3
8.	APRILINA SETYANINGSIH	83	80	83	82
9.	AWANG BURA SUDARMAN				
10.	AZIZAH NUR SAFITRI	83	81	83	82,3
11.	DESTI WULAN RAMANDANI	83	80	80	81
12.	DESY FITRIANA	83	81	85	83
13.	DEWI MANDA SARI	83	81	83	82,3
14.	DIDA PRAKASITA	83	83	85	83,6
15.	HERLINA NUR AISYAH	83	81	85	83
16.	ISMATUL KHASANAH	85	85	83	84,3
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA	83	80	80	81
18.	MEGA PUSPITA DEWI	85	85	83	84,3
19.	NANDA RIASTUTI	83	81	83	82,3
20.	NINDA FITRI UTAMI	85	85	83	84,3
21.	NINING SAPUTRI	85	85	83	84,3
22.	NORMARETA	83	81	85	83
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH	85	85	83	84,3
24.	NUR SHELA INDRASWARI	85	85	83	84,3
25.	PANDAN AYU PRABAWATI	83	80	80	81
26.	RANI MITA ANGGRAENI	83	80	83	82
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA	83	83	85	83,6
28.	ROCHMIATI	83	81	83	82,3
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI	83	82	83	82,6
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI	83	82	83	82,6
31.	TRI WAHYUNI	83	80	80	81
32.	WAHYU FEBRIAN	83	82	85	83,3
33.	WINDI AYU NINGTIYAS	83	81	83	82,3



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Lembar Penilaian Essay

Mata Pelajaran : Kue Indonesia dari Beras (Lontong, Ketupat, Buras)
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

Kel	Nama Siswa/Kelompok	Kriteria Hasil					Total nilai
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Azizah Nur S • Nanda Riastuti • Rani Mita A. 	85	85	83	82	82	83,4
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa Rahmawati • Anggita Yuswandari • Anisa Alfiani 	85	85	83	82	82	83,4
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifio Agam P.P. • Izmi Mirza 	85	85	80	80	80	82
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Desti Wulan R • Pandan Ayu P • Tri Wahyuni 	85	85	80	80	80	82
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Riza Wahyu S. • Desy Fitriana • Normareta 	85	85	85	83	85	84,6



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

6.	<ul style="list-style-type: none"> • Dida Prakasita • Herlina Nur A. • Wahyu Febrian 	85	85	85	82	83	84
7.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprilina Setyaningrum • Suci Ari D.J. • Windi Ayu 	85	85	83	82	83	83,6
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Dewi Nanda • Rochmiati • Septiana Tri 	85	85	83	82	82	83,4
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifia Indah N. • Amelia K. • Amelya Dwi A. 	85	85	83	82	83	83,6
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Ismatul Khasanah • Ninda Fitri Utami • Nur Shela Indraswari 	85	85	83	82	83	83,6
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Mega Puspita D. • Nining Saputri • Novidian F. 	85	85	83	82	83	83,6

F/751-NA/WKS1/7

20-07-2016




PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	1 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

I. KOMPETENSI INTI


1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk pengolahan Kue Indonesia dari Beras
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

II. KOMPETENSI DASAR

- A. Siswa mampu memahami Produk Kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat dan Buras.
- B. Siswa mampu memahami alat dan bahan produk kue Indonesia dari beras berupa Lontong, Ketupat dan Buras yang benar
- C. Siswa mampu membuat produk Kue Indonesia dari Beras berupa Lontong, Ketupat dan Buras secara baik dan benar

III. KRITERIA UNTUK KERJA

1. Bahan membuat Lontong, Ketupat dan Buras disiapkan dengan tepat
2. Alat-alat untuk membuat Lontong, Ketupat dan Buras disiapkan dengan tepat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	2 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

3. Metode dasar memasak digunakan secara tepat untuk membuat Lontong, Ketupat dan Buras.

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal


1. Guru mengucapkan salam
2. Guru menanyakan kabar siswa
3. Guru mengabsen siswa
4. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi
5. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran.
6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

B. Kegiatan inti

Guru menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:

a. Bahan-bahan

No.	MENU		
	Lontong	Ketupat	Buras
1.	Beras	Beras	Beras
2.	Air	Air	Santan
3.	Daun pisang kepok/kluthuk	Daun pisang kepok/kluthuk	Daun Pandan
4.	Lidi	Lidi	Serei
5.	Kapur sirih	Kapur sirih	Daun Salam
6.			Garam
7.			Daun Pisang
8.			Tali Rafia

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	3 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016


b. Alat-alat

ALAT PRODUKSI
<ul style="list-style-type: none"> - Panci kukusan - Parutan kelapa - Saringan kelapa - Gunting/pisau - Sendok - Kompor - Daun pisang - Lidi - Tali rafia
ALAT PENYAJIAN
<ul style="list-style-type: none"> - Piring saji - Sendok garpu

c. Keselamatan kerja

1) Menggunakan perlengkapan praktikum:

- a) Menggunakan uniform lengkap (kerpus, dasi, celemek, cempal dan serbet)
- b) Bagi siswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Tidak perlu menggunakan kerpus, dan jilbab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
- c) Bagi siswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol dan menggunakan kerpus.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	4 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

d) Bagi siswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.


- 2) Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
- 3) Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
- 4) Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
- 5) Menggunakan peralatan elektronik sesuai dengan petunjuk manualnya.
- 6) Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
- 7) Tidak mengaktifkan alat elektronik (handphone, tablet, Ipad, dll) selama praktikum berlangsung.
- 8) Memperhatikan lingkungan kerja.
- 9) Membawa peralatan yang tidak tersedia di ruang praktikum.

d. Prosedur kerja

- 1) Siswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki ruang praktikum.
- 2) Siswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
- 3) Siswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.

C. Kegiatan akhir

- 1) Siswa membersihkan peralatan praktikum.
- 2) Siswa menilaikan hasil praktikum.
- 3) Siswa membersihkan ruang praktikum.
- 4) Guru memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	5 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

V. MEDIA PEMBELAJARAN

A. Demonstrasi, Handout & Jobsheet materi terkait

VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

A. Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


VII. RESEP

1) **Lontong**

No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Beras	250	Gram	Rendam dalam air selama 2 jam
2.	Air	250	Gram	Untuk merebus
3.	Daun pisang kepok/kluthuk		Sckp	Disesuaikan dengan berasnya
4.	Lidi		Sckp	Untuk menyematkan
5.	Kapur sirih	½	Sdm	

Cara membuat:

1. Cairkan ½ sdm kapur sirih dalam 500 ml air/cukup untuk merendam beras. Saring.
2. Rendam beras hingga terendam penuh. Tiriskan. Bilas dengan cairan kapur sirih yang sudah disaring selama lebih kurang 2 jam. Tiriskan.
3. Ambil dua lembar daun pisang, gulung menyerupai silinder dengan bagian bawah daun pisang berada didalam. Jika silender sudah dirasa cukup ukuran dan posisinya rata dan lurus, semat salah satu ujungnya dengan lidi.
4. Isi silinder atau gulungan daun pisang yang sudah dibuat dengan beras yang sudah direndam dan tiris, dengan jumlah takaran setengah(1/2) gulungan. Semat ujung gulungan dengan lidi untuk menutupnya.
5. Didihkan air dalam panci tinggi hingga mendidih. Masukkan lontong kedalam air mendidih. Rebus dengan api sedang. Setelah 2 jam direbus, tambahkan air panas sampai lontong terendam kembali seluruhnya.
6. Rebus lontong sampai memadat dan kenyal. Angkat lontong dan ditiriskan dengan posisi berdiri dan diangin-anginkan supaya dingin. Kalau ada gunakan wadah tiris yang terbuat dari anyaman bambu, kalau tidak bisa menggunakan wadah plastik tiruan anyaman atau berlubang-lubang.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	6 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2) Buras


No.	Nama Bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1.	Beras	1	Kg	Rendam dalam air selama 2 jam
2.	Santan	500	ml	
3.	Daun Pandan	3	Batang	
4.	Serei	1	Batang	Memarkan
5.	Daun Salam	2	Lembar	
6.	Garam	1	Sdm	
7.	Daun Pisang		Sckp	
8.	Tali Rafia		Sckp	

Cara membuat:

- A. Cuci bersih beras kemudian campur dengan santan, daun pandan, serei, daun salam, garam masak sampai setengah matang kemudian angkat dan dinginkan
- B. Bungkus nasi tadi dengan takaran 2 sendok bungkus dengan daun pisang dan ikat saling berhadapan. Seperti contoh gambar berikut;



- C. Panaskan air sampai mendidih, masukkan buras kedalam air rebusan. Rebus buras hingga matang, kurang lebih 4 jam.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	7 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

VIII. FORMAT SUSUNAN PERSIAPAN SEBELUM PRAKTIKUM

LAPORAN HASIL PRAKTEK

Menu :

Hari/tanggal :

A. HASIL PRODUK

- a. Rasa :
- b. Warna :
- c. Tekstur :

B. Catatan selama proses pembuatan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Catatan-catatan penting

.....


.....

.....

.....

.....

.....

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	KUE INDONESIA DARI BERAS	Halaman	8 dari 2
	LONTONG, KETUPAT & BURAS	Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Soal Praktik:

1. Jemur daun pisang atau di panaskan diatas api supaya agak layu, lap bersih, lalu potong-potong sesuai dengan ukuran lontong yang diinginkan, standarnya yaitu sekitar 30 x 20 cm. Daun pisang yang digunakan lebih baik kepok atau klutuk yang tidak terlalu tua.
2. Setiap Kelompok membuat resep lontong dan dibentuk seperti contoh berikut masing-masing 2 (dua);

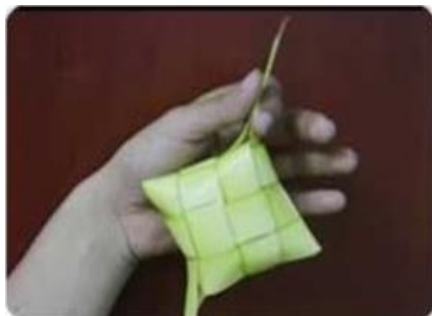
a. Lontong Panjang



b. Lontong Kerucut




c. Ketupat



d. Buras



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sekolah : SMKN 1 Sewon

Mata Pelajaran: Produk Cake

Kelas/Semester: XI patiseri/1

Materi Pokok : Praktek Sponge Cake (Brownies)


Alokasi waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk produk cake
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran produk cake

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. **Membuat Produk Cake (Brownies) dengan kemasan ramah lingkungan non plastik.**

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
4.3	Membuat Produk Cake (Brownies).	i. Membuat Produk Cake (Brownies) ii. menghidangkan Produk Cake (Brownies) dengan kemasan ramah lingkungan non plastik

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan media asli produk cake (brownies), peserta didik akan dapat memahami karakteristik hasil produk dengan baik dan benar.
2. Disediakan peralatan dan bahan, peserta didik akan dapat membuat produk cake (brownies) dengan sistematis dan teliti.
3. Disediakan perlengkapan, peserta didik akan dapat menyajikan produk cake (Brownies) dengan baik dan benar.

E. Materi Pembelajaran

- a. Bahan pembuatan Brownies
- b. Takaran bahan dalam pembuatan Brownies
- c. Alat pengolahan Brownies
- d. Cara pengolahan produk cake berupa Brownies
- e. Karakteristik hasil olahan produk cake berupa Brownies

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam 2. Guru menanyakan kabar siswa 3. Guru mengabsen siswa 4. Guru mengkondisikan kebersihan, kerapian, kenyamanan dan keamanan kelas. 5. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menjelaskan bahan, alat dan prosedur kerja 	15 menit
	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi 	10 menit
	<p>Penugasan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menjelaskan Teknik Pelaksanaan Praktikum produk cake berupa Brownies dan penggunaan alat saji/kemasan yang ramah lingkungan dan non plastik 	145 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membersihkan peralatan praktikum. 2. Siswa menilaikan hasil praktikum. 3. Siswa membersihkan ruang praktikum. 4. Guru memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum. 	45 menit
	Total	225 menit

G. Metode


1. Pendekatan: scientific learning
2. Strategi/model pembelajaran: PJBL
3. Metode: Ceramah, Tanya jawab, Praktek, Presentasi

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : media asli

Alat : white board, spidol

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016


I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes lisan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu

Rubrik Penilaian Pengetahuan

Aspek Pengetahuan		
No.	Indikator	Penilaian
1.	Siswa mampu memahami Produk Cake berupa Brownies	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 5: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai produk cake berupa Brownies • Skor 3: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai produk cake berupa Brownies • Skor 0: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai produk cake berupa Brownies
2.	Siswa mampu memahami bahan pada pembuatan produk cake berupa Brownies yang benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 10: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan produk cake berupa Brownies • Skor 5: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan produk cake berupa Brownies • Skor 3: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan produk cake berupa Brownies
3.	Siswa mampu memahami alat pada pembuatan produk produk cake berupa Brownies yang benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 10: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan produk cake berupa Brownies • Skor 5: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan produk cake berupa Brownies

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

		<ul style="list-style-type: none"> Skor 3: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan produk cake berupa Brownies
4.	Siswa mampu membuat produk produk cake berupa Brownies secara baik dan benar	<ul style="list-style-type: none"> Skor 60: jika siswa mampu membuat produk cake berupa Brownies Skor 45: jika siswa kurang mampu membuat produk cake berupa Brownies Skor 35: jika siswa tidak mampu membuat produk cake berupa Brownies

Nilai max : 100

1. Penilaian Sikap


- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Disiplin (25%)				Tanggung Jawab (25%)				Sopan (25%)				Toleransi (25%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.																	
2.																	
n																	

Aspek Disiplin

No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

		ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik

Aspek Tanggungjawab

No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana


Aspek Sopan

No.	Indikator Sopan	Penilaian Sopan
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Toleransi

No.	Indikator Toleransi	Penilaian Toleransi
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari modus (skor yang sering muncul) keempat aspek sikap diatas

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

2. Penilaian Keterampilan

- a. Teknik : Tes Praktek
b. Bentuk : Lembar Penilaian Essay, rubrik penilaian

1. Lembar Penilaian Essay

Kel	Nama Siswa	Kriteria Hasil					EVALUASI
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.							
2.							
3.							
n.							

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-64

Sedang: 65-80

Rendah: 81-100

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 81-100

Sedang: 65-80

Rendah: 50-64

3. Rentang nilai intake siswa:

Tinggi: 81-100

Sedang: 65-80

Rendah: 50-64

Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 1

Sedang: 2

Rendah: 3


2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 3

Sedang: 2

Rendah: 1

3. Rentang nilai intake siswa:

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

Tinggi: 3 Sedang: 2 Rendah: 1

Yogyakarta, 11 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd.

Ismayanti



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Produk Cake
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah	Kkm	
1.	4.Membuat Produk Cake berupa Brownies	1. Memilih bahan pembuatan Brownies dengan tepat	80	75	85	240	80	
		2. Menimbang bahan pembuatan Brownies dengan tepat	80	75	85	240	80	
		3. Menentukan alat pengolahan Brownies dengan benar	80	75	85	240	80	
		4. Membuat produk cake berupa Brownies	80	75	85	240	80	
		5. Menganalisis hasil olahan produk cake berupa Brownies dengan baik dan benar	80	75	85	240	80	
KKM Mata Pelajaran							80	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Lembar Penilaian Essay

Mata Pelajaran : Produk Cake (Brownies)
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

Kel	Nama Siswa/Kelompok	Kriteria Hasil					Total Skor
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Azizah Nur S • Nanda Riastuti • Rani Mita A. 						
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa Rahmawati • Anggita Yuswandari • Anisa Alfiani 						
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifio Agam P.P. • Izmi Mirza 						
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Desti Wulan R • Pandan Ayu P • Tri Wahyuni 						
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Riza Wahyu S. • Desy Fitriana • Normareta 						
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Dida Prakasita 						



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<ul style="list-style-type: none"> • Herlina Nur A. • Wahyu Febrian 						
7.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprilina Setyaningrum • Suci Ari D.J. • Windi Ayu 						
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Dewi Nanda • Rochmiati • Septiana Tri 						
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifia Indah N. • Amelia K. • Amelya Dwi A. 						
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Ismatul Khasanah • Ninda Fitri Utami • Nur Shela Indraswari 						
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Mega Puspita D. • Nining Saputri • Novidian F. 						



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Rubrik Penilaian Sikap

Mata Pelajaran : Produk Cake (Brownies)
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	Nama Siswa	Disiplin (25%)				Tanggung Jawab (25%)				Sopan (25%)				Toleransi (25%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	ALIFIA INDAH NURITASARI			V				V				V				V	
2.	ALIFIO AGAM PRADANA P			V				V				V				V	
3.	AMELIA KRISTANTI			V				V				V				V	
4.	AMELYA DWI AMBARWATI			V				V				V				V	
5.	AN NISA RAHMAWATI			V				V				V				V	
6.	ANGGITA YUSWANDARI			V				V				V				V	
7.	ANISA ALFIANI			V				V				V				V	
8.	APRILINA SETYANINGSIH			V				V				V				V	
9.	AWANG BURA SUDARMAN			V				V				V				V	
10.	AZIZAH NUR SAFITRI			V				V				V				V	
11.	DESTI WULAN RAMANDANI			V				V				V				V	
12.	DESY FITRIANA			V				V				V				V	
13.	DEWI MANDA SARI			V				V				V				V	
14.	DIDA PRAKASITA			V				V				V				V	
15.	HERLINA NUR			V				V				V				V	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	AISYAH																		
16.	ISMATUL KHASANAH			V				V					V						V
17.	IZMI MIRZA ADITYASWARA			V				V					V						V
18.	MEGA PUSPITA DEWI			V				V					V						V
19.	NANDA RIASTUTI			V				V					V						V
20.	NINDA FITRI UTAMI			V				V					V						V
21.	NINING SAPUTRI			V				V					V						V
22.	NORMARETA			V				V					V						V
23.	NOVI DIAN NURVAUZIZAH			V				V					V						V
24.	NUR SHELA INDRASWARI			V				V					V						V
25.	PANDAN AYU PRABAWATI			V				V					V						V
26.	RANI MITA ANGGRAENI			V				V					V						V
27.	RISA WAHYU SEPTIYANA			V				V					V						V
21. 28.	ROCHMIATI			V				V					V						V
29.	SEPTIANA TRI ANDRIYANI			V				V					V						V
30.	SUCI ARI DWI JAYANTI			V				V					V						V
31.	TRI WAHYUNI			V				V					V						V
32.	WAHYU FEBRIAN			V				V					V						V
33.	WINDI AYU NINGTIYAS			V				V					V						V



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Lembar Penilaian Essay

Mata Pelajaran : Produk Cake (Brownies)
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XI/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

Kel	Nama Siswa/Kelompok	Kriteria Hasil					Total Skor
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Azizah Nur S • Nanda Riastuti • Rani Mita A. 	85	85	85	85	85	85
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Annisa Rahmawati • Anggita Yuswandari • Anisa Alfiani 	85	83	85	85	85	84,6
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifio Agam P.P. • Izmi Mirza 	85	83	85	83	83	83,8
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Desti Wulan R • Pandan Ayu P • Tri Wahyuni 	85	85	85	85	85	85
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Riza Wahyu S. • Desy Fitriana • Normareta 	85	85	85	85	85	85
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Dida Prakasita 	85	83	85	85	85	84,6




PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<ul style="list-style-type: none"> • Herlina Nur A. • Wahyu Febrian 						
7.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprilina Setyaningrum • Suci Ari D.J. • Windi Ayu 	85	85	83	83	83	83,8
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Dewi Nanda • Rochmiati • Septiana Tri 	80	80	80	80	80	80
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Alifia Indah N. • Amelia K. • Amelya Dwi A. 	85	85	85	83	83	84,2
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Ismatul Khasanah • Ninda Fitri Utami • Nur Shela Indraswari 	85	83	85	85	85	84,6
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Mega Puspita D. • Nining Saputri • Novidian F. 	85	85	85	83	83	84,2

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET PRODUK CAKE: BROWNIES	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

I. KOMPETENSI INTI


1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk pengolahan produk cake
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

II. KOMPETENSI DASAR

- A. Siswa mampu memahami Produk Cake berupa Brownies
- B. Siswa mampu memahami alat dan bahan Produk Cake berupa Brownies yang benar
- C. Siswa mampu membuat Produk Cake berupa Brownies secara baik dan benar

III. KRITERIA UNTUK KERJA

1. Bahan membuat Brownies disiapkan dengan tepat
2. Alat-alat untuk membuat Brownies disiapkan dengan tepat
3. Metode dasar memasak digunakan secara tepat untuk membuat Brownies

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET PRODUK CAKE: BROWNIES	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

1. Guru mengucapkan salam
2. Guru menanyakan kabar siswa
3. Guru mengabsen siswa
4. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi
5. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran.
6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

B. Kegiatan inti


Guru menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:

a. Bahan-bahan

No.	MENU Brownies
1.	Telur
2.	Gula pasir
3.	Tepung Terigu
4.	Coklat Bubuk
5.	Metega Cair
6.	Coklat Block
7.	Emulsifier/Ovalet
8.	Almond Slice

b. Alat-alat

ALAT PRODUKSI	Alat Penyajian
<ul style="list-style-type: none"> - Baskom - Ballon whisk/mixer - Teflon - Wooden spatula - Rubber spatula - Saringan - Kuas - Loyang (30 cm x 10 cm) - Oven - Pisau - Cutting board 	<ul style="list-style-type: none"> - Piring Saji - Sendok/Garpu

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET PRODUK CAKE: BROWNIES	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

c. Keselamatan kerja

1) Menggunakan perlengkapan praktikum:

- a) Menggunakan uniform lengkap (kerpus, dasi, celemek, cempal dan serbet)
- b) Bagi siswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Tidak perlu menggunakan kerpus, dan jilbab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
- c) Bagi siswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol dan menggunakan kerpus.
- d) Bagi siswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.

2) Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.

3) Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.

4) Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.

5) Menggunakan peralatan elektronik sesuai dengan petunjuk manualnya.

6) Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.


7) Tidak mengaktifkan alat elektronik (handphone, tablet, Ipad, dll) selama praktikum berlangsung.

8) Memperhatikan lingkungan kerja.

9) Membawa peralatan yang tidak tersedia di ruang praktikum.

d. Prosedur kerja

- 1) Siswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki ruang praktikum.
- 2) Siswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
- 3) Siswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET PRODUK CAKE: BROWNIES	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

C. Kegiatan akhir

- 1) Siswa membersihkan peralatan praktikum.
- 2) Siswa menilaikan hasil praktikum.
- 3) Siswa membersihkan ruang praktikum.
- 4) Guru memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.

V. MEDIA PEMBELAJARAN

A. Handout & Jobsheet materi terkait, media asli

VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

A. Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


VII. RESEP

BROWNIES

No.	Nama bahan	Ukuran		Perlakuan
		Jumlah	Satuan	
1.	Telur Ayam	4	Butir	
2.	Gula Pasir	125	Gram	
3.	Tepung Terigu	80	Gram	Ayak
4.	Coklat Bubuk	20	Gram	Ayak
5.	Mentega	100	Gram	Cairkan
6.	Coklat Blok	75	Gram	Cairkan
7.	Emulsifier/Ovalet	½	Sdm	
8.	Almond slice		Secukupnya	

Cara membuat:

1. Lelehkan margarine diatas api, tambahkan coklat blok dinginkan.
2. Kocok telur, gula dan emulsifier sampai putih
3. Tambahkan tepung terigu yang sudah dicampur coklat bubuk
4. Masukkan margarine leleh aduk rata
5. Tuang dalam Loyang bronis, taburi dengan almond slice.
6. Panggang dalam oven bersuhu 175 derajat selama 30 menit
7. Angkat dan potong2. Sajikan.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET PRODUK CAKE: BROWNIES	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

VIII. FORMAT LAPORAN HASIL PRAKTIKUM

LAPORAN HASIL PRAKTEK

Menu :

Hari/tanggal :

A. HASIL PRODUK


- a. Rasa :
- b. Warna :
- c. Tekstur :

B. Catatan selama proses pembuatan

.....

C. Catatan-catatan penting

.....

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET PRODUK CAKE: BROWNIES	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016


Soal Praktik:

1. Buatlah produk cake berupa brownies sesuai dengan resep terlampir!

Contoh hasil produk:




2. Buatlah laporan hasil praktikum dan berikan evaluasi sesuai dengan hasil produk yang dipraktikkan!

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
<p>Sekolah : SMKN 1 Sewon</p> <p>Mata Pelajaran: Kue, Roti Diet & Teknik Fusion</p> <p>Kelas/Semester: XII patiseri/1</p> <p>Materi Pokok : Praktek membuat Banana Bread Rendah Lemak</p> <p>Alokasi waktu : 8 x 45'</p>
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya. 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk produk Kue, Roti Diet & Teknik Fusion. 4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue, roti diet & teknik fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran kue, roti diet & teknik fusion

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
5. **Membuat Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak).**

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
4.3	Membuat Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak).	<p>i. Membuat Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak).</p> <p>ii. Menghidangkan Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak).</p>

D. Tujuan Pembelajaran

1. Disajikan media asli produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak), peserta didik akan dapat menganalisis bahan dan mengetahui karakteristik hasil olahan Banana Bread Rendah Lemak dengan tepat.
2. Disediakan peralatan dan bahan, peserta didik akan dapat membuat **Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak)** dengan sistematis dan teliti.
3. Disediakan peralatan, peserta didik akan dapat menyajikan **Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak)** dengan tepat.
4. Melalui diskusi kelompok, peserta didik akan dapat bekerjasama menganalisis **Produk Roti Diet Khusus dari bahan lokal (Banana Bread Rendah Lemak)** dengan baik.

E. Materi Pembelajaran

- a. Bahan pembuatan Banana Bread Rendah Lemak
- b. Takaran bahan dalam pembuatan Banana Bread Rendah Lemak
- c. Alat pengolahan Banana Bread Rendah Lemak
- d. Cara pengolahan Banana Bread Rendah Lemak
- e. Cara menghitung kandungan gizi makanan
- f. Cara mencari harga jual
- g. Karakteristik hasil olahan Banana Bread Rendah Lemak


 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam 2. Guru menanyakan kabar siswa 3. Guru mengabsen siswa 4. Guru mengkondisikan kebersihan, kerapian, kenyamanan dan keamanan kelas. 5. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	25 menit
Inti	Mengamati ➤ Guru menjelaskan bahan, alat dan prosedur kerja	15 menit
	Menanya ➤ Guru mengajak siswa untuk menggali informasi dengan cara memberi pertanyaan yang berkaitan dengan materi	10 menit
	Penugasan ➤ Guru menjelaskan Teknik Pelaksanaan Praktikum produk cake berupa Brownies: <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan perintah untuk membuat Banana Bread Rendah Lemak sesuai dengan jobsheet Guru memberikan instruksi untuk menghitung kandungan gizi pada Banana Bread Rendah Lemak Guru memberikan instruksi untuk menentukan harga jual dari Banana Bread Rendah Lemak 	250 menit
Penutup	1. Siswa membersihkan peralatan praktikum. 2. Siswa menilaikan hasil praktikum. 3. Siswa membersihkan ruang praktikum. 4. Guru memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.	60 menit
	Total	360 menit

G. Metode

- Pendekatan: scientific learning
- Strategi/model pembelajaran: PJBL
- Metode: Ceramah, Tanya jawab, Praktik, Presentasi

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

H. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : media asli

Alat : white board, spidol

Sumber Belajar : Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


I. Penilaian

1. Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik : Tes lisan
- b. Bentuk : Pilihan Penugasan individu

Rubrik Penilaian Pengetahuan

Aspek Pengetahuan		
No.	Indikator	Penilaian
1.	Siswa mampu memahami Produk Banana Bread Rendah Lemak	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 5: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 3: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 0: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai Produk Banana Bread Rendah Lemak
2.	Siswa mampu memahami bahan pada pembuatan Produk Banana Bread Rendah Lemak yang benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 10: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 5: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 3: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai bahan Produk Banana Bread Rendah Lemak

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

3.	Siswa mampu memahami alat pada pembuatan Produk Banana Bread Rendah Lemak yang benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 10: jika siswa mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 5: jika siswa kurang mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 3: jika siswa tidak mampu menjawab pertanyaan mengenai alat pengolahan Produk Banana Bread Rendah Lemak
4.	Siswa mampu membuat produk Produk Banana Bread Rendah Lemak secara baik dan benar	<ul style="list-style-type: none"> • Skor 60: jika siswa mampu membuat Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 45: jika siswa kurang mampu membuat Produk Banana Bread Rendah Lemak • Skor 35: jika siswa tidak mampu membuat Produk Banana Bread Rendah Lemak

Nilai max : 100

1. Penilaian Sikap

- a. Teknik : Portofolio
- b. Bentuk : Skala Penilaian, cek list
- c. Instrumen : Rubrik
- d. Pedoman Penskoran : Skala Penilaian

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Disiplin (25%)				Tanggung Jawab (25%)				Sopan (25%)				Toleransi (25%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.																	
2.																	
n																	



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Status Revisi

01

Halaman

6 dari 2


Tanggal Terbit

15 Agustus 2016

Aspek Disiplin		
No.	Indikator Penilaian	Penilaian Disiplin
1.	Tertib mengikuti instruksi	Skor 1, jika atau tidak ada indikator yang ditunjukkan peserta didik
2.	Mengerjakan tugas tepat waktu	Skor 2, jika 2 indikator ditunjukkan peserta didik
3.	Tidak melakukan kegiatan yang diminta	Skor 3, jika 3 indikator ditunjukkan peserta didik
4.	Tidak membuat kondisi kelas menjadi kondusif	Skor 4, jika 4 indikator ditunjukkan peserta didik

Aspek Tanggungjawab		
No.	Indikator Tanggungjawab	Penilaian Tanggungjawab
1.	Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Aspek Sopan		
No.	Indikator Sopan	Penilaian Sopan
1.	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

Aspek Toleransi		
No.	Indikator Toleransi	Penilaian Toleransi
1.	Saling menghargai	Skor 1, jika atau tidak ada indikator terlaksana
2.	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3.	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4.	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari modus (skor yang sering muncul) keempat aspek sikap diatas

2. Penilaian Keterampilan

- a. Teknik : Tes Praktek
- b. Bentuk : Lembar Penilaian Essay, rubrik penilaian

1. Lembar Penilaian Essay

Kel	Nama Siswa	Kriteria Hasil					EVALUASI
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.							
2.							
3.							
n.							

Kriteria rentang nilai KKM sebagai berikut:

1. Rentang nilai kompleksitas:

Tinggi: 50-64

Sedang: 65-80


Rendah: 81-100

2. Rentang nilai daya dukung:

Tinggi: 81-100

Sedang: 65-80

Rendah: 50-64

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

3.	<p>Rentang nilai intake siswa: Tinggi: 81-100 Sedang: 65-80 Rendah: 50-64 Kriteria skor nilai KKM sebagai berikut</p>
1.	<p>Rentang nilai kompleksitas: Tinggi: 1 Sedang: 2 Rendah: 3</p>
2.	<p>Rentang nilai daya dukung: Tinggi: 3 Sedang: 2 Rendah: 1</p>
3.	<p>Rentang nilai intake siswa: Tinggi: 3 Sedang: 2 Rendah: 1</p>

Yogyakarta, 15 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd.

Ismayanti



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XII/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	KD	Indikator	Bobot			Nilai KKM		keterangan
			Intake siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	Jumlah	Kkm	
1.	Membuat Banana Bread sebai Produk Roti Rendah Lemak	1. Memilih bahan pembuatan Banana Bread Rendah Lemak dengan tepat	80	75	85	240	80	
		2. Menimbang bahan pembuatan Banana Bread Rendah Lemak dengan tepat	80	75	85	240	80	
		3. Menentukan alat pengolahan Banana Bread Rendah Lemak dengan benar	80	75	85	240	80	
		4. Membuat produk cake berupa Banana Bread Rendah Lemak	80	75	85	240	80	
		5. Menghitung kandungan gizi Banana Bread Rendah Lemak dengan benar	80	75	85	240	80	
		6. Menentukan harga jual produk Banana Bread Rendah Lemak dengan baik	80	75	85	240	80	
		7. Menganalisis hasil olahan produk cake berupa Banana Bread Rendah Lemak dengan baik dan benar	80	75	85	240	80	
KKM Mata Pelajaran						80		



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Rubrik Penilaian Sikap

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XII/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	Nama Siswa	Disiplin (25%)				Tanggung Jawab (25%)				Sopan (25%)				Toleransi (25%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	ANNISA USWATUN KHASANAH																
2.	AQSANI HERSITA PUTRI																
3.	ARIF SETIAWAN																
4.	BOBBY NOERRIZKY WICAKSONO																
5.	CLARA CHINTIA REGTASARI																
6.	DARUM MUKTI PURBOWANTI																
7.	DHIANITASARI																
8.	EMI ASTIWI																
9.	FERNANDA RIZKA AMALIA PUTRI																
10.	IDA OKTIANINGRUM																
11.	LATIFAH NUR FADILAH																



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Lembar Penilaian Essay

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XII/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

Kel	Nama Siswa/Kelompok	Kriteria Hasil					Total Skor
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Rubrik Penilaian Sikap

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XII/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran :2016/ 2017

No	Nama Siswa	Disiplin (25%)				Tanggung Jawab (25%)				Sopan (25%)				Toleransi (25%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	ANNISA USWATUN KHASANAH			V				V				V				V	
2.	AQSANI HERSITA PUTRI			V				V				V				V	
3.	ARIF SETIAWAN			V					V				V			V	
4.	BOBBY NOERRIZKY WICAKSONO			V				V			V					V	
5.	CLARA CHINTIA REGTASARI			V				V				V				V	
6.	DARUM MUKTI PURBOWANTI			V				V				V				V	
7.	DHIANITASARI			V				V				V				V	
8.	EMI ASTIWI			V				V				V				V	
9.	FERNANDA RIZKA AMALIA PUTRI			V				V				V				V	
10.	IDA OKTIANINGRUM			V				V				V				V	
11.	LATIFAH NUR FADILAH			V				V				V				V	
No	Nama Siswa	Disiplin (25%)				Tanggung Jawab (25%)				Sopan (25%)				Toleransi			



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

														(25%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
12.	LIEFTYANNA LUTHFIE TIFFANY			V				V				V				V	
13.	MUHAMMAD NUR KHOLID			V				V				V				V	
14.	NOVA OCTAVIANI			V				V				V				V	
15.	NUR SHOLAIKA			V				V				V				V	
16.	RAHMA FAJRI			V				V				V				V	
17.	RIDA DIANINGRATRI			V				V				V				V	
18.	SINDI ADITYA DEWI			V				V				V				V	
19.	TRI RAHAYUNINGSIH			V				V				V				V	
20.	ULFAH DWI AZHAR		V					V			V					V	
21.	UMMI MUJAZAMAH			V				V				V				V	
22.	ZAINNISA NUR ATIKA			V				V				V				V	
23.	ZUSTIKA AJIYANTI			V				V				V				V	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Lembar Penilaian Essay

Mata Pelajaran : Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
 Kelas/ Program Studi Keahlian : XII/ Patiseri
 Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

Kel	Nama Siswa/Kelompok	Kriteria Hasil					Total Skor
		Rasa	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	
1.	Darum Mukti P Dhianitasari Sindi Aditya D	83	83	83	82	83	82,8
2.	Arief Setiawan Muhammad Nur Kholid Zustika Ajiyanti	83	83	83	82	83	82,8
3.	Rida D.K. Ulfah D.A.	83	82	82	82	82	82,2
4.	Ida Oktianingrum Latifah Nur Fadilah Tri Rahayuningsih	83	83	82	82	82	82
5.	Nova Octaviani Zainisa Nur Atika	83	84	82	84	84	83,4
6.	Clara Chintia R Rahma Fajri Ummi Mujazamah	83	84	84	84	84	83,8
7.	Bobby Noerrizky W Fernanda R.A.P. Emi Astiwi	83	84	84	83	84	83,6
8.	Annisa Uswatun K. Aqsani Hersita P. Lieftyanna Luthfie T.	83	84	84	84	84	83,8



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON


Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NA/WKS1/7

20-07-2016



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

I. KOMPETENSI INTI


1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dan mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk pengolahan produk Kue, Roti Diet & Teknik Fusion
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

II. KOMPETENSI DASAR

- A. Siswa mampu memahami Produk Banana Bread sebagai produk Roti Rendah Lemak
- B. Siswa mampu memahami alat dan bahan Produk Banana Bread sebagai produk Roti Rendah Lemak yang benar
- C. Siswa mampu membuat Produk Banana Bread sebagai produk Roti Rendah Lemak secara baik dan benar

III. KRITERIA UNTUK KERJA

1. Bahan membuat Produk Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak disiapkan dengan tepat
2. Alat-alat untuk membuat Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak disiapkan dengan tepat
3. Metode dasar memasak digunakan secara tepat untuk membuat Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

1. Guru mengucapkan salam
2. Guru menanyakan kabar siswa
3. Guru mengabsen siswa
4. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi
5. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran.
6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

B. Kegiatan inti


Guru menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:

A. Bahan-bahan

No.	MENU
	Banana Bread
1.	Pisang Ambon
2.	Tepung Terigu Protein Sedang
3.	Gula Halus
4.	Margarin
5.	Vanilla extract
6.	Baking Powder
7.	Soda Kue
8.	Telur
9.	Kismis

B. Alat-alat

ALAT PRODUKSI	Alat Penyajian
<ul style="list-style-type: none"> - Baskom - Sendok - Saringan tepung - Teflon - Kompor - Mixer - Wooden Spatula - Kuas - Loyang - Cup kertas - Oven 	<ul style="list-style-type: none"> - Piring Saji - Sendok/garpu


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

C. Keselamatan Kerja

- 1) Menggunakan perlengkapan praktikum:
 - a) Menggunakan uniform lengkap (kerpus, dasi, celemek, cempal dan serbet)
 - b) Bagi siswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Tidak perlu menggunakan kerpus, dan jilbab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
 - c) Bagi siswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol dan menggunakan kerpus.
 - d) Bagi siswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.
- 2) Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
- 3) Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
- 4) Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
- 5) Menggunakan peralatan elektronik sesuai dengan petunjuk manualnya.
- 6) Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
- 7) Tidak mengaktifkan alat elektronik (handphone, tablet, Ipad, dll) selama praktikum berlangsung.
- 8) Memperhatikan lingkungan kerja.
- 9) Membawa peralatan yang tidak tersedia di ruang praktikum.

D. Prosedur kerja

- 1) Siswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki ruang praktikum.
- 2) Siswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
- 3) Siswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

C. Kegiatan akhir

- 1) Siswa membersihkan peralatan praktikum.
- 2) Siswa menilaikan hasil praktikum.
- 3) Siswa membersihkan ruang praktikum.
- 4) Guru memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.

V. MEDIA PEMBELAJARAN

A. Jobsheet Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak, media asli

VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

A. Video/Gambar, Referensi / bahan ajar terkait, Internet, Lembar tugas


VII. RESEP

Banana Bread

No.	Nama bahan	Ukuran		Perlakuan
		Jumlah	Satuan	
1.	Pisang Ambon	4	Buah	Haluskan
2.	Tepung Terigu Protein Sedang	170	Gram	Ayak
3.	Gula Halus	110	Gram	
4.	Margarin	24	Gram	cairkan
5.	Vanilla essence	1	Gram	
6.	Baking Powder	4	Gram	
7.	Soda Kue	2	Gram	
8.	Telur	1	Butir	Kocok dengan garpu
9.	Kismis		sckp	Untuk topping

Cara membuat:

1. Haluskan pisang ambon.
2. Campur dengan metode muffin: campur semua bahan kering seperti tepung terigu, gula halus, soda kue dan baking powder.
3. Sementara itu satukan: pisang ambon (yang sudah dihaluskan), telur, vanilla essence, dan mentega cair. Aduk sebentar dengan menggunakan spatula dan adonan masih terlihat gumpalan-gumpalan (berbutir).
4. Tuang adonan dalam cetakan muffin setinggi $\frac{3}{4}$ cetakan. Tambahkan kismis sebagai topping.
5. Bakar sampai matang.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

VIII. SOAL UNJUK KERJA

1. Buatlah Banana Bread sesuai dengan petunjuk/ resep yang terlampir di Jobsheet!
2. Hitunglah kandungan Gizi dari produk Banana Bread yang telah kalian praktikan dengan bantuan DKBM!
3. Hitunglah Harga Jual dari produk Banana Bread yang telah kalian praktikan!
4. Jualah produk Banana Bread yang telah kalian hitung harga jualnya!


IX. LAMPIRAN

A. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)

Daftar komposisi DKBM adalah daftar yang memuat kadar gizi berbagai bahan makanan yang digunakan di Indonesia. DKBM merupakan salah satu perangkat pembantu untuk menyusun menu seimbang. Daftar DKBM berguna untuk merencanakan hidangan yang baik dan memenuhi standar kebutuhan zat gizi. Selain itu, DKBM juga dapat digunakan untuk menilai apakah konsumsi makanan telah memenuhi standar kebutuhan zat gizi, baik bagi individu, keluarga, maupun kelompok orang. Penggolongan bahan makanan dalam DKBM, antara lain sereal, umbi dan hasil olahannya, kacang-kacangan, biji-bijian dan hasil olahannya, daging dan hasil olahannya, telur, ikan, udang, kerang dan hasil olahannya, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya, lemak dan minyak serta serba-serbi.

Kandungan Zat Gizi dari Bahan Makanan per 100 gramnya

No	Nama Bahan Makanan	kalori	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Vit. A (I.U)	Vit. B (Gamma)	Vit. C (mg)	Kapur (mg)	Garam Dapur (mg)
1.	Tepung Terigu	365	009	001	077	0	60	0	100	1,5
2.	Gula Pasir	364	000	000	094	0	100	0	130	1,6
3.	Telur Ayam	162	013	012	001	0	320	0	10	2
4.	Santan Kental	324	004	034	006	500	380	0	10	4,4
5.	Roti tawar	227	8	1,2	46	0	100	0	10	1,5
6.	Daging sapi gemuk	270	18	22	0	40	80	0	10	2,6
7.	Daging sapi kurus	170	20	10	0	20	20	0	10	2,9
8.	Daging ayam	156	21	5	0	0	110	4	10	1
9.	Susu segar	60	3	3,5	5	140	40	1	145	0,2

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

10	Keju	345	29	25	1	750	30	1	750	0,5
11	Yoghurt	52	003	003	004	73	0.04	0	0	0
12	Ikan segar	113	17	5	0	150	50	0	20	1
13	Kentang	83	2	0,1	19,1	0	0,11	17	56	7
14	Pisang	100	1,2	0,2	23	430	40	10	10	0,6
15	Wortel	43	1,2	0,3	9	2000	60	5	40	0

Perhatikan perhitungan nilai gizi pada contoh berikut.

Contoh soal 1!

➤ Perhitungan nilai gizi 25 gr Lapis Trio dilakukan cara berikut.

Pertama, dilihat terlebih dahulu DKBM untuk bahan pembuatan Lapis Trio pada tabel berikut ini.

No.	Nama Bahan Makanan	Berat bahan (gr)	kalori	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	BDD (%)
1.	Tepung Terigu	100	365	009	001	077	100
2.	Gula Pasir	100	364	000	000	094	100
3.	Telur Ayam	100	162	013	012	001	100
4.	Santan Kental	80	259	003	027	005	100
	Total	380	1150	025	040	177	

Dalam 380 gr Lapis Trio mengandung zat gizi yaitu 1150 gram kalori, 25 gram protein, 40 gram lemak, dan 177 gram karbohidrat. Jika yang dicari kandungan gizi sepotong Lapis Trio dengan berat 25 gr maka:

$$380 \text{ gr} : 25 \text{ gr} = 15.2 \text{ gr (dibulatkan jadi 15 gr)}$$


Kemudian, hitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{a. } 100/100\% \times 1150 \text{ gram kalori} = \frac{1150}{15} \text{ gram kalori} = 76.67 \text{ gr kal}$$

$$\text{b. } 100/100\% \times 25 \text{ gram kalori} = \frac{25}{15} \text{ gram kalori} = 1.67 \text{ gr kal}$$

$$\text{c. } 100/100\% \times 40 \text{ gram kalori} = \frac{40}{15} \text{ gram kalori} = 1.6 \text{ gr kal}$$

$$\text{d. } 100/100\% \times 177 \text{ gram kalori} = \frac{177}{15} \text{ gram kalori} = 7.08 \text{ gr kal}$$

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET	Status Revisi	00
	Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

Jadi, didalam sepotong Lapis Trio dengan berat 25 gram mengandung zat gizi yaitu 76.67 gram kalori, 1.67 gram protein, 1.6 gram lemak, dan 7.08 gram karbohidrat.

B. Perhitungan Harga Jual

Rumus : $(\text{Food Cost} \times 35\%) + \text{Food Cost}$

Porsi

Contoh soal!

1. Carilah harga jual untuk satu porsi jus Jambu!

Jawab:

a. Food cost

No	Nama Bahan	Jumlah		Satuan Harga (Rp)	Harga Total (Rp)
		Ukuran	satuan		
1.	Jambu	6	buah	7500/kg	7500
2.	Gula	1	Kg	12.000/Kg	3200
3.	Air	1 ½	liter	5000/Ltr	7500
4.	Susu kental manis	1	Pack	8500/pack	1000
5.	Es batu	2	Buah	1500/buah	1500
6.	Cup plastik	1	Lusin	2500/lusin	750
7.	Straw/sedotan	1	Pack	1500/pack	500
	Total				21950

b. Harga jual

$$\text{Rumus} = \frac{(\text{food cost} \times 35\%) + \text{food cost}}{\text{Porsi}}$$

Porsi

$$= \frac{(\text{Rp.21950,-} \times 35\%) + \text{Rp.21950,-}}{6}$$

6

$$= \frac{\text{Rp.7700,-} + \text{Rp.21950,-}}{6}$$

6

$$= \text{Rp.4941,67 (Dibulatkan jadi Rp.5000,-)}$$

- Jadi harga jual untuk satu cup jus Jambu adalah Rp.5000,-

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOBSHEET Banana Bread sebagai Produk Roti Rendah Lemak	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	11 Agustus 2016

C. Lembar Laporan Hasil Praktik

LAPORAN HASIL PRAKTEK

Menu :

Hari/tanggal :

A. HASIL PRODUK

- a. Rasa :
- b. Warna :
- c. Tekstur :

B. Catatan selama proses pembuatan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Catatan-catatan penting

.....

.....

.....

.....

.....

.....