

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
LOKASI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Dalam Menempuh Mata Kuliah PPL

Dosen Pembimbing PPL : Dr. Kokom Komariah M.Pd



Disusun oleh:

Sholikati

NIM.13511241001

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

2016

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Hasil kegiatan dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui:

Dosen Pembimbing PPL ,

Guru Pembimbing,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti, SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta

SMK Negeri 4 Yogyakarta



Setyo Budi Sungkowo, S.Pd

NIP. 19670325 199006 1 001

Arum Tri Endah Sarwa Peni, SS,

M.Pd

NIP. 19661216 199003 2 007

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun kepada Allah SWT atas limpahan rahmat, karunia, dan hidayahnya sehingga penyusun dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2016 selama dua bulan, terhitung mulai 15 Juli 2015 sampai dengan 15 September 2016 di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan lancar.

Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini disusun untuk memenuhi tugas Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan mengimplementasikan ilmu yang di dapat di bangku kuliah. Penyusun menyadari bahwa keberhasilan yang penyusun capai ini bukanlah karena kerja individu atau kelompok semata, tetapi berkat bantuan semua pihak yang ikut mendukung terselenggaranya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini. Oleh karena pada kesempatan ini, penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd, selaku Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan ijin kepada kami untuk melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
2. Dr. Kokom Komariah, M.Pd dosen pembimbing lapangan yang selalu membantu dan memberikan bimbingan dan saran yang sangat bermanfaat bagi penyusun dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan dalam penyusunan laporan.
3. Arum Tri Endah Sarwa Peni, SS, M.Pd., selaku koordinator PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
4. Dewantari Trisnamurti, S.Pd, selaku guru pembimbing di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
5. Siswi kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2 yang telah memberikan kerjasama dan dukungan.
6. Seluruh guru serta karyawan yang telah memberikan dukungan, kerjasama dan bimbingan selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
7. Teman-teman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan dukungan, semangat dan kerjasama.
8. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan penyusunan laporan ini.

Semoga pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat memberikan manfaat bagi kemajuan penyusun khususnya dan semua pihak yang terkait.

Yogyakarta, September 2016

Penyusun

Sholikati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL..... i

HALAMAN PENGESAHAN.....ii

KATA PENGANTARiii

DAFTAR ISI..... v

DAFTAR TABEL.....vii

DAFTAR LAMPIRAN.....viii

ABSTRAK ix

BAB I 1

PENDAHULUAN 1

 A. Analisis Situasi..... 1

 1. Keadaan fisik sekolah..... 2

 2. Keadaan Non fisik 3

 B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL 4

 a. Persiapan Mengajar 5

 b. Praktik Mengajar 5

 c. Evaluasi Pembelajaran 5

BAB II..... 6

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL..... 6

 A. Persiapan 6

 1. Pengajaran Mikro 6

 2. Pembekalan PPL..... 6

 B. Pelaksanaan PPL 7

 1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing 7

 2. Kegiatan Mengajar Terbimbing 8

 3. Bimbingan PPL 10

 4. Penyusunan Laporan PPL 11

 C. Analisis Hasil dan Refleksi 11

BAB III 15

PENUTUP..... 15

 A. Kesimpulan 15

 B. Saran 15

DAFTAR PUSTAKA 17

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Fasilitas Sekolah
Tabel 2	Pembagian Waktu Pelajaran SMK N 4 Yogyakarta
Tabel 3	Kegiatan PPL
Tabel 4	Jadwal Praktik Mengajar
Tabel 5	Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kalender akademik
2. Matrik
3. Catatahan harian
4. Silabus
5. KI dan KD
6. RPP
7. PPT
8. Soal
9. Daftar Nilai
10. Daftar Hadir
11. Ulangan siswa
12. Dokumentasi
13. Rekapitulasi

ABSTRAK

Laporan Praktik Pengalaman Lapangan(PPL)
Di SMK N 4 Yogyakarta

Oleh:
Sholikati
NIM. 13511241001

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran. Kegiatan praktik lapangan ini juga bertujuan untuk memberikan pengalaman bagi mahasiswa tentang dunia pendidikan nyata sehingga nantinya diharapkan dapat menjadi tenaga kerja pendidik yang profesional di bidangnya. Program PPL Di SMK N 4 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Sidikan No.60 Yogyakarta, dimulai pada tanggal 15 Juli 2016-18 September 2016.

Persiapan PPL yang dilaksanakan di SMK N 4 Yogyakarta dimulai dengan pembekalan PPL, micro teaching (latihan mengajar) selama kegiatan kuliah dan observasi langsung ke SMK N 4 Yogyakarta untuk mengetahui kondisi langsung sekolah. Pelaksanaan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran dan evaluasi pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dalam PPL adalah praktik mengajar pada program keahlian Patiseri dengan mata pelajaran Produk Cake. Praktik mengajar berjalan selama 2 bulan. Pada praktik mengajar mahasiswa berkesempatan untuk mengajar siswa kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2 untuk mata pelajaran produk cake. Sebelum mahasiswa melaksanakan praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan silabus, lembar evaluasi, lembar penilaian, media pembelajaran berupa power point dan materi yang akan disampaikan dalam bentuk handout/jobsheet yang telah dikonsultasikan kepada guru pembimbing. Mahasiswa mengajar dengan waktu 5 jam setiap pertemuan.

Secara garis besar, pelaksanaan program PPL di SMK N 4 Yogyakarta berjalan dengan lancar tanpa mengalami halangan yang cukup berarti. Manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan program PPL ini antara lain mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan dalam mengajar secara riil di sekolah. Selain itu, mahasiswa juga mengerti cara berpikir dan bekerja secara disiplin baik dalam kegiatan pembelajaran maupun dalam memecahkan permasalahan-permasalahan yang muncul dalam dunia pendidikan. Program Praktik Pengalaman Lapangan telah memberikan pengetahuan, pengalaman, disiplin, dan tanggung jawab sebagai seorang pendidik terhadap pengelolaan proses pendidikan

Kata Kunci : Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), tenaga pendidik, SMK N 4 Yogyakarta

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran. Program kegiatan PPL bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan. Program-program yang dikembangkan dalam pelaksanaan PPL difokuskan pada komunitas sekolah atau lembaga. Komunitas sekolah mencakup civitas internal sekolah (guru, karyawan, siswa dan komite sekolah).

Program PPL adalah program kegiatan yang dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial. Praktik Pengalaman Lapangan mempunyai sasaran dalam kegiatan yang terkait dengan pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman mengajar, memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, meningkatkan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

A. Analisis Situasi

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan salah satu dari 4 SMK Negeri Kelompok Pariwisata yang ada di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, semula menempati gedung SMKK Negeri yang berlokasi di Jalan Kenari 2 Yogyakarta (dahulu SKKA) pada sore hari dan sejak tanggal 1 Januari 1982 menempati gedung di Jalan Sidikan 60 Yogyakarta. Untuk membantu pelaksanaan pendidikan terutama dalam hal pendidikan sistem ganda, sekolah mengajak masyarakat untuk berperan serta dalam wadah yang berupa Badan Pembantu Penyelenggaraan Pendidikan (BP3) maupun dalam bentuk Majelis Sekolah yang bersama-sama sekolah merumuskan program kegiatan dalam rangka mencapai profesionalisme tamatan maupun pemasaran lulusan.

1. Keadaan fisik sekolah

SMK Negeri 4 Yogyakarta berada di Jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55161. Awal tahun ajaran 2006/2007 SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai status baru sebagai Sekolah Rintisan Berstandar Internasional (RSBI). Akan tetapi, pada tahun 2013 Mahkamah Konstitusi mengeluarkan keputusan penghapusan Sekolah Berstandar Internasional, sehingga saat ini SMK Negeri 4 berstatus kembali ke semula yaitu sekolah pemerintah pada umumnya.

a. Keadaan gedung sekolah

- 1) Luas tanah : 18.728 m
- 2) Luas bangunan : 7.951 m
- 3) Luas halaman upacara : 800 m
- 4) Luas lapangan upacara : 1.832 m
- 5) Status tanah : Milik Negara
- 6) Sifat bangunan : Permanen

b. Keadaan fasilitas sekolah

Tabel 1.Fasilitas Sekolah

No	Jenis Ruangan	Jumlah	Luas(m2)	Keterangan
1	Ruang Teori	32	1794	Kondisi baik dilengkapi LCD, Proyektor dan Sound
2	Ruang Menggambar	1	126	Kondisi Baik
3	Ruang Lab	1	254	Kondisi Baik
4	Ruang Praktik	23	2,26	Kondisi Baik
5	Ruang Kepsek	1	64	Kondisi Baik
6	Ruang Kantor	1	138	Kondisi Baik
7	Ruang Bp	1	28	Kondisi Baik
8	Ruang Perpustakaan	1	192	Kondisi Baik
9	Ruang Guru	1	238	Kondisi Baik
10	Ruang UKS	1	28	Kondisi Baik
11	Ruang Ibadah	1	80	Kondisi Baik
12	Ruang Osis	1	28	Kondisi Baik
13	Ruang Koperasi	2	20	Kondisi Baik

14	Ruang Kantin	3	207	Kondisi Baik
15	Gudang	26	409	Kondisi Baik
16	Aula	1	716	Kondisi Baik
17	Ruang Komputer	1	50	Kondisi Baik
18	Hotel Room	1	85,6	Kondisi Baik
19	Hotel Mini	1	80	Kondisi Baik
20	Restoran	2	100	Kondisi Baik
21	Sanggar	1	54	Kondisi Baik
22	Lobby	1	60	Kondisi Baik

2. Keadaan Non fisik

SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai 150 guru dan karyawan dan jumlah siswa sekitar 1000 anak. Setiap tahun SMK Negeri 4 Yogyakarta menerima peserta didik baru 544 anak yang terbagi menjadi 17 kelas dengan 6 paket keahlian. Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta terbagi menjadi dua waktu pelajaran yaitu waktu pelajaran jika ada upacara atau apel dan waktu pelajaran jika tidak ada upacara atau apel. Pembagian jam pelajaran yang ada di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Pembagian Waktu Pelajaran SMK Negeri 4 Yogyakarta

WAKTU PELAJARAN		
Jam Ke	Senin s.d Sabtu Tidak Upacara	Senin s.d Sabtu Upacara
0	07.00 - 07.15	UPACARA
1	07.15 - 08.00	
2	08.00 - 08.45	
3	08.45 - 09.30	08.45 - 09.30
	ISTIRAHAT (15')	ISTIRAHAT (15')
4	09.45 - 10.30	09.45 - 10.30
5	10.30 - 11.15	10.30 - 11.15
6	11.15 - 12.00	11.15 - 12.00
	ISTIRAHAT (30')	ISTIRAHAT (30')
7	12.15 - 13.00	12.15 - 13.00
8	13.00 - 13.45	13.00 - 13.45
9	13.45 - 14.30	13.45 - 14.30
10	14.30 - 15.15	14.30 - 15.15

Kegiatan pembelajaran dimulai pukul 07.00 tepat, jika tidak ada upacara kegiatan pembelajaran diawali dengan tadarus dan menyanyikan lagu Indonesia Raya selama 15 menit pertama kemudian dilanjutkan jam pelajaran berikutnya.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Kegiatan PPL

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL		Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa		DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016		SMK N 4 Yogyakarta
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	15 Juli 2016 - 15 September 2016	DPL	SMK N 4 Yogyakarta
5	Monitoring Tim		DPL	SMK N 4 Yogyakarta
6	Penarikan Mahasiswa	15 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan mahasiswa	SMK N 4 Yogyakarta
7	Evaluasi dengan ketua kelompok	14 September 2016	Tim & Mahasiswa	SMK N 4 Yogyakarta
8	Evaluasi dengan DPL dan dilanjutkan dengan penyerahan nilai			
9	Penyusunan laporan akhir	15 september 2016 s/d 22 september 2016	Tim & UPPL	

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

a. Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar diantaranya meliputi:

- 1) Penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing
- 2) Menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar
- 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi

b. Praktik Mengajar

Praktik mengajar diantaranya meliputi:

- 1) Membuka pelajaran
- 2) Kegiatan inti
- 3) Menutup pelajaran

c. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran adalah proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain:

- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motorik dan penilaian afektif yang mencakup kedisiplinan, kejujuran, tanggungjawab, kerjasama dan lain-lain.
- 2) Bentuk instrument yang dapat dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian objektif dan sebagainya.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Persiapan mengajar merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting untuk mendukung kelancaran suatu proses pembelajaran. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar dapat berupa persiapan fisik, peralatan maupun mental. Persiapan fisik seperti menjaga kondisi badan tetap sehat, mempersiapkan tenaga dan penampilan yang baik. Persiapan peralatan berupa pengkondisian kelas maupun media pembelajaran yang akan digunakan. Sedangkan persiapan mental seperti persiapan materi, semangat dan kesiapan menghadapi hal-hal yang tidak terduga. Semua persiapan tersebut sangat menunjang dalam kelancaran dan kesuksesan kegiatan mengajar khususnya bagi pemula. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI. Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 20 Juni 2016 di Aula Lt.3 KPLT oleh Koordinator PPL Fakultas.

B. Pelaksanaan PPL

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 bertempat di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Sifat dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini adalah aplikasi dan terpadu dari seluruh pengalaman sebelumnya yaitu antara microteaching dan observasi.

Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa mendapat tugas mengajar pada mata pelajaran Produk Cake dengan pembimbing ibu Dewantari Krinamurti, S.Pd. Kegiatan mengajar dilakukan dengan teknik mengajar terbimbing yaitu mengajar dengan pengawasan langsung oleh guru mata pelajaran (pembimbing).

Praktik mengajar terbimbing merupakan praktik mengajar dimana mahasiswa diberi kewenangan penuh untuk memberi materi dan mengkondisikan kelas dengan pengawasan langsung dari guru yang bersangkutan (pembimbing) sehingga jika terjadi kesalahan dapat langsung dikoreksi. Kegiatan diawali dengan penyampaian penuh oleh mahasiswa kemudian setelah itu pembimbing memberikan evaluasi berupa koreksi, saran dan kritik agar mahasiswa dapat tampil lebih baik pada pertemuan berikutnya. Pengawasan pembimbing bertujuan untuk memberikan koreksi langsung jika ada materi yang salah agar guru tidak perlu mengulang materi pada pertemuan berikutnya karena tidak efisien waktu, membantu mahasiswa jika ada materi kurang dipahami dan untuk memberikan penilaian langsung pada penampilan mahasiswa.

1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing

Kegiatan praktik mengajar mahasiswa dilakukan di kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2. Mata pelajaran yang diberikan adalah Produk Cake. Kegiatan praktik mengajar kelas XI dilakukan setiap hari Selasa jam 11.15-15.30 WIB dan hari Rabu jam 10.30-14.30 WIB (5 x 45 menit) sebanyak 14 kali pertemuan. Jadwal kegiatan praktik mengajar mahasiswa disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Jadwal Praktik Mengajar Terbimbing

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa, 26 Juli 2016	XI PATISERI 1	6-10
2.	Rabu, 28 Juli 2016	XI PATISERI 2	5-9
3.	Selasa, 2 Agustus 2016	XI PATISERI 1	6-10
4.	Rabu, 4 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-9
5.	Selasa, 9 Agustus 2016	XI PATISERI 1	6-10
6.	Rabu, 11 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-9
7.	Selasa, 16 Agustus 2016	XI PATISERI 1	6-10
8.	Rabu, 18 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-9
9.	Selasa, 23 Agustus 2016	XI PATISERI 1	6-10
10.	Rabu, 25 Agustus 2016	XI PATISERI 2	5-9
11.	Selasa, 30 Agustus 2016	XI PATISERI 1	6-10
12.	Rabu, 1 September 2016	XI PATISERI 2	5-9
13.	Selasa, 6 September 2016	XI PATISERI 1	6-10
14.	Rabu, 8 September 2016	XI PATISERI 2	5-9

2. Kegiatan Mengajar Terbimbing

Materi yang disampaikan praktikan merupakan materi baru bagi siswa karena siswa baru saja masuk sekolah setelah libur kenaikan kelas. Praktikan bersama guru pembimbing telah berkoordinasi mengenai pembagian materi yang disampaikan agar kegiatan belajar siswa tidak terganggu oleh adanya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Praktikan memiliki kewenangan sebagai seorang guru (mengambil alih kelas) pada setiap pertemuan yang dilakukan. Tahap penyajian materi yang dilakukan praktikan adalah sebagai berikut:

a. Membuka Pelajaran

Membuka pelajaran merupakan kegiatan awal proses pembelajaran. Kegiatan ini sangat penting karena sebagai kegiatan dalam rangka membangun motivasi dan semangat siswa dalam mengikuti pelajaran. Kegiatan membuka pelajaran dilakukan dengan tahap sebagai berikut:

- 1) Memberi salam kepada siswa dengan semangat dan ceria agar siswa termotivasi untuk mengikuti pelajaran dengan semangat.
- 2) Memeriksa kehadiran siswa dan menunjukkan kepedulian kepada siswa dengan menanyakan siswa yang hadir dan penyebabnya.
- 3) Mengkondisikan siswa untuk siap belajar dengan meminta mereka untuk menyiapkan buku pelajaran, LCD, proyektor dan lain-lain.
- 4) Memberikan apresiasi kepada siswa dengan mengaitkan materi pelajaran dengan kehidupan sehari-hari, sedikit membahas materi pertemuan sebelumnya atau dengan membangun rasa ingin tahu siswa mengenai materi pelajaran pada hari tersebut.
- 5) Menyampaikan cakupan materi yang akan disampaikan.
- 6) Menyampaikan tujuan pembelajaran.

b. Menyampaikan materi

Penyampaian materi dilakukan dengan pendekatan scientific (ilmiah). Penyampaian materi dengan pendekatan ini menuntut siswa untuk lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran, berikut ini adalah tahapan yang dilakukan dalam kegiatan penyampaian materi:

1) Mengamati dan menanya

Dalam tahap ini siswa dituntut untuk aktif mengamati gambar, video, benda asli maupun power point yang ditayangkan guru. Kemudian dari pengamatan tersebut siswa aktif mengajukan pertanyaan kepada guru mengenai materi yang kurang jelas atau belum dipahami. Dalam kegiatan ini dapat terjadi tanya jawab antara siswa dengan guru maupun siswa dengan siswa jika guru meminta pendapat kepada siswa atas pertanyaan temannya.

2) Mengumpulkan data, Mengasosiasi dan Mengkomunikasikan

Tahap selanjutnya adalah mengumpulkan data, mengasosiasi dan mengkomunikasikan dilakukan dengan diskusi antar siswa. Kegiatan ini berupa diskusi mengenai sebuah kasus atau analisis dari praktik yang telah dilakukan. Dari kegiatan awal diskusi diperoleh data-data penting yang selanjutnya didiskusikan dan disampaikan dalam bentuk lembar diskusi dan presentasi.

3) Konfirmasi

Tahap terakhir adalah konfirmasi dari guru untuk menegaskan apakah materi sudah disampaikan dengan baik dan semua siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan.

4) Evaluasi

Evaluasi merupakan tahap dimana guru dapat mengetahui tingkat pemahaman siswa atas materi yang telah disampaikan. Evaluasi dapat berupa tes tertulis maupun lisan. Hasil dari tes tersebut kemudian dapat dievaluasi penyebab-penyebabnya untuk mencari solusi agar hasil evaluasi menjadi lebih baik.

a) Pos test

Siswa mengerjakan sejumlah soal dengan materi pokok adalah materi yang disampaikan pada hari tersebut saja. Post test ini merupakan jenis tes individu dan close book. Tes ini bertujuan untuk mengukur daya serap siswa atas materi yang telah disampaikan pada hari tersebut.

b) Tes Keterampilan

Siswa mempraktekkan materi pelajaran sesuai dengan yang diajarkan oleh guru.

c) Menutup pelajaran

Menutup pelajaran dilakukan dengan tujuan untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran pada hari tersebut sehingga siswa dapat melanjutkan kegiatan selanjutnya.

3. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktik yaitu konsultasi meliputi : materi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi yang akan disampaikan, media dan perangkat pembelajaran lainnya adapun bimbingan setelah praktik mengajar mendapat bimbingan dari guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan yang akan dijelaskan dibawah ini.

a. Pemberian feedback oleh guru pembimbing

Pemberian feedback dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian feedback yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama. Guru pembimbing juga memberikan motivasi agar praktikan selalu semangat.

- b. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY.

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta. DPL PPL mengunjungi mahasiswa di sekolah pada waktu yang tidak ditentukan (incidental). Kunjungan DPL PPL dimaksudkan untuk memberikan sarana bagi mahasiswa untuk konsultasi mengenai masalah - masalah yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan kemudian bersama-sama mencari solusi yang tepat.

4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan berisi: jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, lembar penilaian dan sebagainya.

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil dan Refleksi

1. Analisis Hasil

Penilaian atas keberhasilan siswa merupakan penyempurnaan dari proses belajar mengajar yang digunakan untuk mengetahui daya serap siswa terhadap materi yang telah diajarkan. Penilaian yang dilakukan diharapkan bermanfaat untuk memperoleh gambaran sejauh mana tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan kompetensi.

Dalam pelaksanaan pembelajaran, praktikan menggunakan alat penilaian yaitu tes formatif. Tes formatif dilakukan setiap selesai pemberian materi pada hari tersebut dan satu kali tes dari akumulasi materi pada pertemuan sebelumnya dalam satu kompetensi dasar. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat penguasaan dan pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan pada hari tersebut maupun pertemuan sebelumnya.

Hasil evaluasi yang diperoleh dari tes formatif dikatakan baik jika sudah memenuhi standar yang telah ditentukan oleh sekolah. Jika sudah

mencukupi maka hal ini menunjukkan bahwa siswa mampu menerima materi pelajaran dengan baik.

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai dan tidak langsung masuk ke kelas sehingga jam pelajaran menjadi kurang dan tidak optimal, siswa juga tidak konsentrasi dalam menerima pelajaran selalu menayakan jam pulang ketika pelajaran berlangsung.

c. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah dapat dikatakan sedikit karena semua media pendukung pembelajaran sudah disediakan dan memadai.

2. Refleksi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Yogyakarta berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan yang dilakukan praktikan selama mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5. Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

PERTEMUAN	KELAS	
	XI PATISERI 1	XI PATISERI 2
PERTEMUAN 1 Butter Type Cake	SELASA 26 Juli 2016	RABU 28 Juli 2016
PERTEMUAN 2 Sponge Type Cake	SELASA 2 Agustus 2016	RABU 4 Agustus 2016
PERTEMUAN 3 Chiffon Type Cake	SELASA 9 Agustus 2016	RABU 11 Agustus 2016
PERTEMUAN 4 Praktek Cake, Gateaux dan Torten	SELASA 16 Agustus 2016	RABU 18 Agustus 2016
PERTEMUAN 5 Bahan Penghias Cake	SELASA 23 Agustus 2016	RABU 25 Agustus 2016
PERTEMUAN 6 Praktek Bahan Penghias Cake	SELASA 30 Agustus 2016	RABU 1 September 2016
PERTEMUAN 7 Rolled Cake	SELASA 6 September 2016	RABU 8 September 2016

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh - contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata pelajaran yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah

dikerjakan untuk kemudian mendapatkan feedback guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu menegur siswa agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pengalaman selama PPL yang dilaksanakan selama lebih kurang dua bulan sejak tanggal 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016 kami menyimpulkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa PPL jika dilakukan dengan serius dan baik. Karena dengan adanya PPL mahasiswa mendapatkan berbagai pengalaman terutama pengalaman dalam kegiatan belajar dan mengajar sesungguhnya dan bagaimana cara menjadi guru yang berpotensi, berintegrasi dan profesional. dalam PPL inilah semua Teori-teori pernah didapatkan selama kuliah diterapkan secara langsung di sekolah.

Kegiatan yang dilakukan pada praktik pengalaman lapangan terdiri dari pra PPL, persiapan PPL, pelaksanaan PPL dan kegiatan persekolahan. Kegiatan Pra PPL meliputi: sosialisasi, koordinasi, observasi potensi pengembangan sekolah, observasi proses pembelajaran dan kegiatan manajerial, identifikasi dan inventarisasi permasalahan, penentuan program kerja dan penyusunan proposal kegiatan, diskusi dengan guru dan dosen pembimbing. Persiapan PPL yang dilaksanakan di SMK N 4 Yogyakarta dimulai dengan pembekalan PPL, micro teaching dan observasi langsung di SMK N 4 Yogyakarta. Pelaksanaan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran sampai dengan evaluasi pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dalam PPL adalah praktik mengajar pada program keahlian Patiseri. Pembelajaran yang dilakukan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek dengan tambahan menggunakan media serta evaluasi.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun

permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.

- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yg bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seaktif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak LPPMP UNY

- a. Pihak LPPMP UNY perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.

3. Bagi Pihak SMK N 4 Yogyakarta

- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
- b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.

DAFTAR PUSTAKA

LPPMP. 2016. Panduan KKN-PPL 2016 Universitas Negeri Yogyakarta.
Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan No. 60 Yogyakarta 55162, Telp. (0274) 372238, 419973, Fax. (0274) 372238
Email : info@smkn4jogja.sch.id, web : www.smkn4jogja.sch.id

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2016/2017

BULAN	JULI 2016						AGUSTUS 2016						SEPTEMBER 2016						OKTOBER 2016						NOVEMBER 2016						DESEMBER 2016					
HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
AHAD			3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25			
SENIN		4	11	18	25			1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26			
SELASA		5	12	19	26			2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27			
RABU		6	13	20	27			3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28			
KAMIS		7	14	21	28			4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29			
JUMAT		1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30			
SABTU		2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31			

BULAN	JANUARI 2017						FEBRUARI 2017					MARET 2017					APRIL 2017						MEI 2017					JUNI 2017					
HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
AHAD		1	8	15	22	29		5	12	19	26		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		11	18	25		
SENIN	2	9	16	23	30			6	13	20	27		6	13	20	27			10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26	
SELASA	3	10	17	24	31			7	14	21	28		7	14	21	28			11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27	
RABU	4	11	18	25			1	8	15	22		1	8	15	22	29			12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28	
KAMIS	5	12	19	26			2	9	16	23		2	9	16	23	30			13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29	
JUMAT	6	13	20	27			3	10	17	24		3	10	17	24	31			7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
SABTU	7	14	21	28			4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	31	

BULAN	JULI 2017					
HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6
AHAD		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUMAT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

- ☐ Hari-hari pertama masuk sekolah
- ☐ Kunjungan Museum
- ☐ PAS / PAT
- ☐ Penerimaan LHPP
- ☐ Uji Komp. Keahlian
- ☐ UNAS Utama
- ☐ UNAS Susulan
- ☐ Ujian Sekolah
- ☐ Libur Ramadhan
- ☐ Hari besar Idul Fitri
- ☐ Libur Hari Guru Nas.
- ☐ Libur Semester
- ☐ Libur sesudah Idul Fitri
- ☐ Libur Umum
- ☒ Hardiknas
- ☐ Ulang Tahun SMK N 4 YK
- ☐ Praktik Kerja Lapangan
- ☐ Porsenitas / Hari Kartini / Gelar Seni
- ☐ Penggunaan Pakaian Tradisional
- ☐ Rapat Pleno Kenaikan Kelas

	BULAN	JM	ME
Perhitungan Minggu Efektif dalam Semester Gasal 2016	Juli	5	2
	Agustus	5	5
	September	4	4
	Oktober	4	4
	Nopember	4	4
	Desember	5	1
Jumlah Minggu		27	20

Perhitungan Minggu Efektif dalam Semester Genap 2017	BULAN	JM	ME	
	Januari	4	4	4
	Februari	4	4	4
	Maret	5	4	5
	April	4	3	1
	Mei	5	5	-
	Juni	4	1	-
Jumlah Minggu		26	21	14

Keterangan :

- Jumlah Minggu (JM) dalam Semester Gasal 27 Minggu dengan Minggu Efektif (ME) 20 Minggu
- Jumlah Minggu (JM) dalam Semester Genap 26 Minggu dengan Minggu Efektif (ME) 21 Minggu bagi kelas X, XI dan 14 Minggu bagi kelas XII
- Kalender Pendidikan dapat berubah sewaktu-waktu jika ada tambahan/perubahan kebijakan dari Dinas Pendidikan terkait

KETERANGAN

- 1 s.d 9 Juli 2016 : Hari Libur Semester T.A. 2015/2016
- 6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H
- 11 s.d 16 Juli 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H
- 18 s.d 20 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah (MOPDB)
- 17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI
- 12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1437 H
- 2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijriah 1438 H
- 25 November 2016 : Peringatan Hari Guru Nasional
- 1 s.d 8 Desember 2016 : Penilaian Akhir Semester 2016/2017
- 12 Desember 2016 : Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H
- 17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHPP)
- 19 s.d 31 Desember 2016 : Libur Semester Gasal
- 25 Desember 2016 : Hari Natal
- 1 Januari 2017 : Tahun Baru
- 28 Januari 2017 : Tahun Baru Imlek
- 2 Februari 2017 : Ulang Tahun SMK N 4 Yogyakarta
- 20 Feb s.d 25 Februari 2017 : Uji Kompetensi Keahlian
- 20 s.d 27 Maret 2017 : Ujian Sekolah
- 28 Maret 2017 : Tahun Raya Nyepi
- 3 s.d 6 April 2017 : UN (Utama)
- 14 Maret 2017 : Wafat Isa Al Masih
- 17 s.d 20 April 2017 : UN(susulan)
- 24 April 2017 : Hari Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW
- 1 Mei 2015 : Hari Buruh Nasional
- 2 Mei 2016 : Hari Pendidikan Nasional
- 11 Mei 2016 : Hari Raya Waisak 2561
- 25 Mei 2017 : Kenaikan Isa Al Masih
- 1 s.d 8 Juni 2017 : Penilaian Akhir Tahun 2016/2017
- 17 Juni 2017 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHPP)
- 19 Juni s.d. 15 Juli 2017 : Libur Kenaikan Kelas

Yogyakarta, 15 Juli 2016
Kepala Sekolah,

SETYO BUDI SUNGKOWO, S.Pd
NIP. 19670325 199006 1 001



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIK PROGRAM KERJA PPL

F01

Untuk
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo, Yogyakarta

NO	PROGRAM/ KEGIATAN	Jumlah Jam Per Minggu									Jumlah Jam
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Observasi										
	a. Persiapan	1									1
	b. Pelaksanaan	3									3
	c. Evaluasi dan tindak lanjut										0
2	Konsultasi dengan guru pembimbing										
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	b. Pelaksanaan	1	3	3	3	3	3	3	3	1	23
	c. Evaluasi dan tindak lanjut										
3	Menyusun RPP Teori dan Praktik										
	a. Persiapan										
	b. Pelaksanaan	2	4	6	4	6	3	4	4	1	37
	c. Evaluasi dan tindak lanjut		3			2					5

[illegible]

	a. Persiapan										
	b. Pelaksanaan								5	6	11
	c. Evaluasi dan tindak lanjut										
11	Tugas piket										
	a. Persiapan										
	b. Pelaksanaan	8	8	8	8						32
	TOTAL JAM										332

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing PPL ,



Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,



Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa



Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Juli 2016	Penerjunan ulang mahasiswa PPL UNY kepada SMK Negeri 4 Yogyakarta	Mahasiswa PPL diterima secara simbolik oleh Kepala Sekolah dan Wakil Kepala Sekolah bagian Kurikulum		
		Syawalan	Syawalan bersama guru dan siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
		Membantu acara Syawalan Bapak/Ibu guru	Membantu menyiapkan konsumsi untuk acara syawalan Bapak-Ibu Guru		
2	Selasa, 19 Juli	Konsultasi dengan guru	Mendapatkan tugas yang harus		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

	2016	pembimbing	dilakukan untuk persiapan mengajar yaitu untuk mengajar mata pelajaran produk cake kelas XI Patiseri 1 dan 2.		
3	Rabu, 20 Juli 2016	Menyiapkan materi dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	memcari dan menyiapkan materi serta menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran untuk materi yang pertama yaitu tentang cake, gateaux dan torten.		
4	Kamis, 21 Juli 2016	Menjaga piket	Menjaga diruang piket, dan mengantar tugas dikelas ketika guru berhalangan untuk tidak mengajar		
		Membuat handout	Membuat materi yang akan disampaikan untuk pertemuan pertama yaitu cake, gateaux dan torten.		
		Konsultasi dan bimbingan RPP	Mahasiswa konsultasi pembuatan RPP		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

		tentang materi pembelajaran Cake, gateaux dan torten dengan guru pembimbing	untuk mata pelajaran produk cake dengan kompetensi dasar mendiskripsikan tentang cake, gateaux dan torten.		
5	Jum'at, 22 Juli 2016	Revisi RPP dan handout materi Cake, gateaux dan torten	Memperbaiki RPP yang telah dikonsultasi dan juga handout tentang materi pembelajaran Cake, gateaux dan torten		

Yogyakarta, Juli 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2016	Upacara bendera	Mengikuti acara bendera yang selalu diselenggarakan pada hari senin yang diikuti oleh seluruh bapak-ibu guru serta siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
		Bimbingan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran tentang materi cake, gateaux dan torten	Mahasiswa PPL konsultasi RPP yang sudah diperbaiki setelah konsultasi yang pertama, dan RPP siap untuk digunakan untuk mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

		Membuat media pembelajaran untuk mengajar	Handout dan power point dengan materi pokok cake, gateaux dan torten siap digunakan untuk mengajar		
		Bertugas menjaga meja piket	Menjaga meja piket dari jam ke 5 hingga akhir, menerima dan mendistribusikan tugas yang dititipkan guru untuk kelas.		
2	Selasa, 26 Juli 2016	Mempersiapkan kembali media pembelajaran dan materi yang akan diajarkan	Handout dan media dengan materi pokok tentang butter type cake siap digunakan untuk mengajar		
		Praktek mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk mata pelajaran produk cake selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok butter type cake. Jumlah siswa yang hadir 31 anak.	Menggunakan media papan tulis sehingga materi kurang terlalu jelas	Memperbaiki pertemuan berikutnya dengan lebih baik d



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

		Evaluasi mengajar terbimbing	Pelaksanaan ketika ada pertanyaan dari murid ditampung terlebih dahulu kemudian dishare kepada siswa terlebih dahulu baru kemudian dijawab oleh guru. Keliling kelas	Ketika ada siswa yang bertanya langsung dijawab	Sebaiknya ketika ada pertanyaan dari siswa jangan langsung dijawab kita lempar kembali pertanyaan kepada siswa lain, dan ketika tidak ada satu siswa yang bisa baru kemudian guru biasa jawab.
3	Rabu, 27 Juli 2016	Mengerjakan revisian RPP tentang cake, gateaux dan Torten	Memperbaiki RPP , melengkapi isi dari RPP, dan membuat soal multiple choice materi tentang cake, gateaux dan torten.		
4	Kamis, 28 Juli	Praktik mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing di kelas		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

	2016		XI Patiseri 2 untuk mata pelajaran produk cake dengana materi tentang butter type cake selama 5 jam pelajaran yang diikuti oleh 29 anak yang hadir.		
		Evaluasi dengan guru pembimbing	Secara keseluruhan RPP sudah runtut, materi yang disampaikan sudah jelas, hangout dan ppt sudah komunikatif praktik mengajar sudah sesuai mulai dari proses pembukaan, pendahuluan sampai penutup.		
5	Jum"at, 29 Juli 2016	Rekapitulasi nilai siswa	Merekapitulasi penilaian siswa baik tes tertulis maupun diskusi	Ada beberapa nilai yang belum dimasukkan	Segera menyelesaikan rekap nilai



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

Yogyakarta, Juli 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 01 Agustus 2016	Upacara bendera	Mengikuti acara bendera yang selalu diselenggarakan pada hari senin yang diikuti oleh seluruh bapak-ibu guru serta siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
		Bimbingan media pembelajarn dan materi yang akan disampaikan	Mahasiswa PPL konsultasi tentang media dan materi yang akan disampaikan kepada siswa-siswi untuk		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			pertemuan kedua yaitu tentang Sponge type cake.		
		Bertugas menjaga meja piket	Menjaga meja piket dari jam ke 5 hingga akhir, menerima dan mendistribusikan tugas yang dititipkan guru untuk kelas.		
2.	Selasa, 02 Agustus 2016	Praktek mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk mata pelajaran produk cake selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok sponge type cake. Jumlah siwa yang hadir 31 anak.		
		Evaluasi mengajar terbimbing	Rpp yang dibuat sudah operasional, secara keseluruhan praktik mengajar sudah lumayan baik.		
3	Rabu, 03 Agustus	Rekapitulasi nilai	Mengoreksi hasil diskusi siswa kelas		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

	2016		XI Patiseri, merekapitulasi penilaain siswa baik tes tertulis maupun diskusi		
		Membuat media pembelajaran materi tentang Chiffon Type cake untuk pertemuan ketiga	Membuat ppt dengan materi chiffon type cake,		
4	Kamis, 04 Agustus 2016	Pratik mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 2 untuk mata pelajaran produk cake selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok sponge type cake. Jumlah siwa yang hadir 29 anak.		
		Evalusi mengajar terbimbing	Secara keseluruhan praktik mengajarnya sudah lebih baik dibandingkan kemarin, materi yang		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			disampaikan sudah lengkap dan bisa menguasai kelas		
5	Jum'at, 05 Agustus 2016	Konsultasi media pembelajaran materi tentang Chiffon Type cake	Matei yang akan disampaikan sudah cukup baik dan menggunakan beberapa video tentang proses pembuatan chiffon cake		

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 08 Agustus 2016	Upacara bendera	Mengikuti acara bendera yang selalu diselenggarakan pada hari senin yang diikuti oleh seluruh bapak-ibu guru serta siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
		Membuat Rencana pelaksanaan	Membuat RPP dan juga jobsheet		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

		Pembelajaran untuk kegiatan praktik tentang cake, gateaux dan torten	untuk persiapan praktik kelas XI Patiseri 1 dan 2 Serta membuat jobsheet.		
		Bertugas menjaga meja piket	Menjaga meja piket dari jam ke 5 hingga akhir, menerima dan mendistribusikan tugas yang dititipkan guru untuk kelas.		
2	Selasa, 09 Agustus 2016	Praktek mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk mata pelajaran produk cake selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok chiffon type cake. Jumlah siwa yang hadir 31 anak.		
		Evaluasi mengajar terbimbing	Praktik mengajar semakin hari semakin baik,	ketika diskusi anak jangan dahulu disuruh untuk membahas tentang	Analisis produk masuk ketika mereka praktik membuat cake



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

				analisi produk karena analisis produk masuk ketika mereka praktik	
3.	Rabu, 09 Agustus 2016	Membuat uji coba resep untuk persiapan praktik membuat cake	Membuat 4 jenis produk yang nantinya akan dipraktikkan oleh siswa yaitu chiffon cake, butter milk sponge, muffin dan cotton cake		
4.	Kamis, 10 Agustus 2016	Konsultasi produk pada guru pembimbing	Mengkonsultasikan 4 produk yang sudah dibuat untuk resep persiapan praktik kepada guru pembimbing	2 produk diganti karena teksturnya yang keras	Produk diganti sponge cake dan butter cake
		Praktek mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 2 untuk mata pelajaran produk cake selama 5 jam pelajaran dengan materi pokok chiffon type		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			cake. Jumlah siswa yang hadir 29 anak.		
		Evaluasi mengajar terbimbing	Praktik mengajar semakin hari semakin baik materi yang disampaikan lancar, pertanyaan dilembar kesiswa		
5	Jum'at, 11 Agustus 2016	Konsultasi resep dan produk	Mengkonsultasi resep dan contoh produk yang akan digunakan untuk praktik. Dan resep dikoreksi oleh guru pembimbing.		
6	Sabtu, 12 Agustus 2016	Membagikan resep ke murid	Membagikan resep tentang produk cake yang akan dibuat yaitu ada chiffon cake, sponge cake, butter cake dan cotton cake yang sudah direvisi dan dibagikan kepada siswa kelas XI patiseri 1 untuk dipelajari		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
	Senin, 15 Agustus 2016	Upacara bendera	Mengikuti acara bendera yang selalu diselenggarakan pada hari senin yang diikuti oleh seluruh bapak-ibu guru serta siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
		Membuat rencana belanja untuk kegiatan praktik	Membuat rencana bahan dan menyiapkan bahan untuk	Beberapa bahan masih ada yang belum tersedia	Membeli bahan yang kurang untuk pelaksanaan praktik



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			pelaksanaan praktik macam-macam cake yaitu chiffon cake, cotton cake, sponge cake dan butter cake.		
2	Selasa, 16 Agustus 2016	Praktek mengajar terbimbing (kegiatan praktek)	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk mata pelajaran praktik produk cake selama 5 jam pelajaran yaitu dengan membuat produk sponge cake, butter cake, chiffon cake dan cotton cake.		
3	Rabu, 17 Agustus 2016	Membuat rencana belanja dan menyiapkan bahan untuk kegiatan praktik	Membuat rencana bahan dan menyiapkan bahan untuk pelaksanaan praktik		
4	Kamis, 18 Agustus 2016	Praktek mengajar terbimbing (kegiatan praktek)	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 2 untuk mata pelajaran praktik produk cake		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			selama 5 jam pelajaran yaitu dengan membuat produk sponge cake, butter cake, chiffon cake dan cotton cake.		
		Evaluasi mengajar terbimbing	Ketika evaluasi suara kurang terdengar, evaluasi disampaikan secara keseluruhan	Evalusi yang disampaikan harusnya secara keseluruhan	Pertemuan selanjutnya untuk evalusi disampaikan secara keseluruhan supaya siswa tau kesalahan-kesalahan yang terjadi ketika membuat cake
5	Jum'at, 19 Agustus 2016	Membuat RPP teori materi bahan penghias cake	Membuat RPP, membuat latihan soal untuk evalusi dan handout untuk materi bahan penghias cake yang akan disampaikan pada		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			pertemuan ke 5		
6	Sabtu, 20 Agustus 2016	Konsultasi RPP dan handout untuk materi bahan penghias cake	Mengkonsultasikan RPP dan handout tentang bahan penghias yang akan disampaikan pada pertemuan selanjutnya. RPP dan handout disetujui oleh guru pembimbing		
		Bertugas menjaga meja piket	Menjaga meja piket dari jam ke 5 hingga akhir, menerima dan mendistribusikan tugas yang dititipkan guru untuk kelas.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 21 Agustus 2016	Upacara bendera	Mengikuti acara bendera yang selalu diselenggarakan pada hari senin yang diikuti oleh seluruh bapak-ibu guru serta siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
		Membuat media pembelajarn	Membuat media pembeljaran power point untuk materi bahan penghias		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			cake		
2.	Selasa, 22 Agustus 2016	Praktek mengajar terbimbing (bahan penghias cake)	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk materi pelajaran tentang bahan penghias cake selama 5 jam pelajaran. Jumlah siwa yang hadir 32 anak.		
		Evaluasi mengajar terbimbing	Proses mengajar sudah semaikin baik, lancar, penguasaan kelas baik, handout sudah lengkap dan baik.		
3	Rabu, 23 Agustus 2016	Membuat Rencana pelaksanaan pembelajaran praktik tentang bahan penghias cake	Membuat RPP dan jobsheet untuk praktik selanjutnya yaitu tentang bahan penghias cake		
		Rekapitulasi nilai	Mengoreksi hasil diskusi dan evaluasi anak- anak kelas XI patiseri 1, dan merekap nilai.	Ada beberapa anak yang tidak bisa mengikuti tes	Memverikan evaluasi kepada anak secepat mungkin.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

4	Kamis, 24 Agustus 2016	Bimbingan RPP praktik bahan penghias cake	Mengkonsultasikan RPP dan jobsheet tentang bahan penghias cake yang terdiri dari sponge cake buttercream, buttercream steam, orange glaze dan chocolate glaze.	Resep untuk orange glaze kurang tetap karena terlalu cair	Mengganti resep orange glaze untuk praktik yang kedua
		Praktek mengajar terbimbing (bahan penghias cake)	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 2 untuk materi pelajaran tentang bahan penghias cake selama 5 jam pelajaran. Jumlah siswa yang hadir 28 anak.		
		Evaluasi mengajar terbimbing	Proses mengajar sudah semakin baik, power point sudah komunikatif.		
5	Jum'at, 25 Agustus 2016	Membantu praktik pastry bakery tentang ornament dari coklat	Membantu praktik dikelas XI patiseri 2 dari jam ke 2 sampai selesai yaitu dengan materi membuat ornament-ornament dari coklat.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

		Menyiapkan bahan yang akan digunakan untuk praktik bahan penghias cake	Membuat daftar belanja dan mengecek bahan yang dibutuhkan untuk praktik bahan penghias cake salah satunya adlah praktik membuat buttercream, buttercream steam, orange glaze dan chocolate galze	Ada beberapa bahan yang tidak ada yang kurang misalnya telur, mentega putih dan tepung	Membeli bahan yang kurang untuk praktik hari selasa
		Membagi kegiatan belanja kepada siswa	Mengkoordinasikan kepada siswa bahan yang harus dibeli yang dilakukan oleh satu kelompok serta membagikan jobsheet untuk kelas XI Patiseri 1 yang sudah ada dan untuk kegiatan praktik tentang bahan penghias		
6	Sabtu, 26 Agustus	Mengecek kembali bahan yang	Mengecek bahan-bahan kembali		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

	2016	akan digunakan untuk praktik tentang bahan penghias	supaya tidak ada yang tertinggal untuk praktik pembuatan buttercream, buttercream steam, orange glaze, chocolate glaze dan sponge cake		
--	------	---	--	--	--

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 29 Agustus 2016	Membantu praktik pengolahan kue Indonesia	Membantu praktik kue Indonesia untuk kelas XI Patiseri 1 yaitu dengan materi membuat lemper, jadah manten, semar mendem, dan arem-arem		
		Membuat sponge cake untuk persiapan praktik bahan penghias	Membuat sponge cake untuk kelas XI patiseri 1 untuk persiapan praktik		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			penghias cake yang terdiri dari buttercream, buttercream steam, orange glaze, dan chocolate glaze.		
2	Selasa, 30 Agustus 2016	Mengajar Pratik terbimbing (bahan penghias cake)	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk materi pelajaran praktik tentang bahan penghias cake selama 5 jam pelajaran. Jumlah siswa yang hadir 31 anak.		
		Evaluasi mengajar praktik bahan penghias cake	Proses mengajar sudah baik, suara kurang keras.		
		Membuat sponge cake untuk persiapan mengajar praktik bahan penghias cake	Mengajar membuat sponge cake untuk persiapan mengajar praktik bahan penghias cake kelas XI Paiseri 2	Waktu pengovenan lebih dari 2 jam	
3	Rabu, 31 Agustus 2016	Membantu praktik pengolahan kue Indonesia	Membantu praktik kue Indonesia untuk kelas XI Patiseri 2 yaitu dengan materi membuat lempet, jadah manten, semar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			mendem, dan arem-arem		
		Mengecek kebutuhan bahan yang akan digunakan untuk praktik bahan penghias cake	Memeriksa bahan yang dibutuhkan untuk praktik bahan penghias cake dan bahan yang kurang kelas XI patiseri 2.		
4	Kamis, 01 September 2016	Menyiapkan bahan untuk praktik bahan penghias cake	Menyiapkan alat-alat dan bahan yang digunakan untuk praktik bahan penghias cake kelas XI patiseri 2		
		Mengajar praktik terbimbing (praktik bahan penghias cake kelas XI patiseri 2)	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 2 untuk materi pelajaran praktik tentang bahan penghias cake selama 5 jam pelajaran. Jumlah siswa yang hadir 29 anak.		
		Evaluasi praktik bahan penghias	Praktik sudah berjalan dengan baik		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

		cake			
5	Jum'at, 02 September 2016	Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran teori tentang rolled cake	Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran teori tentang rolled cake dan handout		

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti, SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 05 September 2016	Upacara bendera	Mengikuti acara bendera yang selalu diselenggarakan pada hari senin yang diikuti oleh seluruh bapak-ibu guru serta siswa-siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta		
2	Selasa, 06 September 2016	Mengajar terbimbing materi tentang rolled cake	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 1 untuk materi pelajaran tentang		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			rolled cake selama 5 jam pelajaran.		
		Evaluasi parktek mengajar terbimbing	Proses mengajar sudah semaksimal baik, lancar, penguasaan kelas baik, handout sudah lengkap dan baik.		
3	Rabu, 07 September 2016	Membuat Rencana pelaksanaan pembelajaran praktik tentang roll cake	Membuat RPP dan jobsheet untuk praktik selanjutnya yaitu tentang roll cake		
		Rekapitulasi nilai	Mengoreksi hasil diskusi dan evaluasi anak- anak kelas XI patiseri 1, dan merekap nilai.		
4	Kamis, 08 September 2016	Mengajar terbimbing materi tentang rolled cake	Praktik mengajar terbimbing dikelas XI Patiseri 2 untuk materi pelajaran tentang rolled cake selama 5 jam pelajaran.		
5	Jum'at, 09 September 2016	Rekapitulasi nilai	Mengoreksi hasil diskusi dan evaluasi anak- anak kelas XI patiseri 2, dan		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

			merekap nilai.		
		Mengkonsultasi RPP praktek dan jobsheet	Mengkonsultasikan RPP praktek dan Jobsheet untuk produk roll cake		

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : SHOLIKATI

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

NO. MAHASISWA : 13511241001

Telp. (0274) 37223 419973, Fax. (0274) 372238

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA

GURU PEMBIMBING : Dewantari Krisnamurti, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 12 September 2016	Libur hari raya Idul Adha			
2	Selasa, 13 September 2016	Membagikan Jobsheet	Membagikan jobsheet kepada siswa untuk persiapan Pratik hari Kamis		
3	Rabu, 14 September 2016	Menyiapkan bahan untuk praktik hari Kamis	Memperiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk praktek roll cake		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk
Maasiswa

4	Kamis, 15 September 2016	Penarikan PPL	Penarikan mahasiswa PPL oleh Dosen Pembimbing Lapangan		
---	-----------------------------	---------------	--	--	--

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing PPL ,

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN PRODUK CAKE

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut 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	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis cake, gateaux dan torten 3.2. Membedakan bahan penghias cake 3.3. Memahami berbagai disain hiasan kue 3.4. Menganalisis produk “ <i>roolled cake</i> ” 3.5. Menganalisis cake untuk ulang tahun 3.6. Menganalisis cake untuk perkawinan
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	4.1. Membuat ”cake, gateaux dan torten 4.2. Membuat hiasan cake 4.3. Mendisain dan menghias cake 4.4. Membuat “ <i>roolled cake</i> ” 4.5. Membuat cake untuk ulang tahun 4.6. Membuat cake untuk perkawinan

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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalahMendeskripsikan 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 1,2

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Produk cake, gateaux dan torten	Mengamati - Mengamati VIdео/ gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk cake, gateaux dan torten Menanya - Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian,	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	3 jpl x T 2 jpl x P	- 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						

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menyajikan produk cake 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan : • macam dan jenis aneka produk cake • Perbedaan cake dan sponge • bahan utama ,fungsi dan alat yang digunakan • tehnik pembuatan • kreteria hasil Ketrampilan : • memilih dan menyiapkan bahan • membuat cake ,sponge dan produknya • menyajikan dan menyimpan aneka produk cake dan sponge	jenis, ciri-ciri, , formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan dan baking, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, penyajian, kemasan, penyimpanan produk cake, gateaux dan torten; serta apakah ada perbedaan antara cake, gateaux dan torten Mengumpulkan Data : • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat cake, gateaux dan torten • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat cake, gateaux dan torten mengacu pada kriteria hasil Mengassosiasi : • Mengolah dan menganalisis	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat cake, gateaux dan torten		
3.1. Menganalisis cake, gateaux dan torten	• Cake ,gateaux dan torten diidentifikasi menurut jenis , ciri-ciri, fungsi , formula bahan cake • jenis cake dipilih (butter cake , sponge cake , chiffon cake) sesuai dengan penggunaan • peralatan dipilih sesuai dengan standar jenis cake yang di buat					
4.1. Membuat ""cake, gateaux dan torten	• Cake dibuat menurut jenis , kreteria hasil					

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan : Bahan penghias cake	serta apakah ada perbedaan antara bahan penghias cake Mengumpulkan Data : - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat bahan penghias cake - Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat bahan penghias cake mengacu pada kriteria hasil	pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat bahan penghias cake		
3.2. Membedakan bahan penghias cake	- bahan penghias cake diidentifikasi menurut jenis ,ciri-ciri, formula dan fungsi bahan - bahan penghias yg dipilih(butter cream , fondant , dibedakan dalam penggunaannya - alat dan tempat kerja disesuaikan dengan bahan penghias yg digunakan	- pengertian bahan penghias - jenis dan macam hiasan cake dari : (butter cream , fondant , whipped dll) - fungsi bahan penghias cake yg diaplikasikan pada cake - Tehnik pembuatan hiasan cake - Kreteria hasil dari jenis bahan nya	Ketrampilan : - memilih dan menyiapkan bahan hias cake - membuat adonan dan produknya - menyimpan aneka hiasan cake			
4.2. Membuat hiasan cake	- bahan penghias cake dibuat sesuai dengan resep standar - bahan penghias disimpan sesuai dengan karakter bahan dan standar perusahaan		Mengassosiasi : - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil			

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penghias cake			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Pengetahuan : - pengertian desain hiasan kue - jenis dan macam desain hiasan kue - fungsi desain hiasan pada kue - Tehnik mendisain hiasan untuk kue Ketrampilan : - memilih dan	Mengamati - Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan disain hiasan cake Menanya - Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan hiasan cake; serta apakah yang mempengaruhi perkembangan desain hiasan Mengumpulkan Data : - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat disain dan	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Mendisain dan menghias cake	2 jpl x T 1 jpl x P	- 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 cake						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						
2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja						
3.3 Memahami berbagai disain hiasan kue	mengidentifikasi desain hiasan (jenis, ciri-ciri,bahan) untuk cake desain hiasan dipilih dan disesuaikan dengan peruntukan					

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	alat desain dipilih sesuai dengan keperluan kegunaanya	menyiapkan bahan mendisain kue	menghias cake dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan			
4.3. Mendisain dan menghias cake	desain hiasan dibuat sesuai dengan ukuran cake hasil hiasan diaplikasikan untuk menghias cake dengan serasi	- membuat desain dan diaplikasikan hiasan pada kue - menyajikan dan menyimpan cake yang dihias	Mengassosiasi : - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat disain dan menghias cake			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Produk "rolled cake"	Mengamati Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk rolled cake Menanya Mengajukan pertanyaan	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok	1 jpl x T 2 jpl x P	- 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						

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menyajikan produk cake 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan : • Pengertian rolled Cake • Jenis dan macam rolled cake • fungsi dan bahan rolled cake	mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan rolled cake; serta apakah yang mempengaruhi hasil rolled cake Mengumpulkan Data : • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Mendisain dan menghias cake		
3.4. Menganalisis produk “ <i>roolled cake</i> ”	• Rolled cake diidentifikasi menurut jenis ,ciri-ciri, formula bahan • Rolled cake ditentukan tehnik pengolahannya (steam dan baking)	• macam macam bahan filling rolled cake • Tehnik mengolah rolled cake Ketrampilan : • memilih dan menyiapkan bahan roll cake	• Melakukan praktik membuat rolled cake dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan			
4.4 Membuat “ <i>rolled cake</i> ”	• alat dan bahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan • Rolled cake dibuat menurut resep standar • pembuatan rolled cake diidentifikasi / analisis penyebab	• membuat rolled cake dan mengisi (filling) • menyajikan dan menyimpan rolled cake yang dihias	Mengassosiasi : • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil			

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi sikap kerja		cake ulang tahun (anak , karakter dll)	sumber informasi	Tes Kinerja		
3.5 Menganalisis untuk <i>cake</i> ” ulang tahun	• mengidentifikasi cake ulang tahun menurut (jenis, ciri-ciri,bahan) • cake ulang tahun dipilih dan disesuaikan dengan bahan dan usia • Peralatan dan bahan yang dipilih sesuai dengan keperluan dan fungsi kegunaanya	• alat dan bahan yang diperlukan untuk kue ulang tahun • Teknik meng cover dan meng hias untuk kue Ketrampilan : • memilih dan menyiapkan bahan kue ulang tahun • membuat cake men desain dan diaplikasikan hiasannya pada kue • menyajikan dan menyimpan cake ulang tahun	• Melakukan praktik membuat <i>cake</i>” ulang tahun dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil Mengassosiasi : • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat <i>cake</i>” ulang tahun	Membuat <i>cake</i> ” ulang tahun		
4.5 Membuat cake untuk ulang tahun	• cake dibuat sesuai jenis cake (sponge ,cake) dan resep standar dengan desain yang telah ditentukan • dekorasi cake dari bahan (butter cream , fondant) dibuat untuk menghias cake ulang tahun • Cake ulang tahun dianalisis penyebab					

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	kesalahan pada proses pembuatan • Cake ulang tahun disimpan sesuai dengan karakter bahan dan standar perusahaan					
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Cake untuk perkawinan	Mengamati • Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan <i>cake</i>” untuk perkawinan Menanya • Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan untuk perkawinan; serta apakah yang mempengaruhi hasil cake untuk perkawinan Mengumpulkan Data : • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja	1jpl x T 2 jpl x P	• 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 cake 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan : pengertian Cake perkawinan jenis dan macam cake perkawinan alat dan bahan yang diperlukan untuk kue perkawinan Teknik meng cover				
3.6 Menganalisis cake untuk perkawinan	• mengidentifikasi cake perkawinan					

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	menurut (jenis, ciri-ciri,bahan) • cake perkawinan dipilih dan disesuaikan dengan bahan dan tema • Peralatan dan bahan dipilih sesuai dengan keperluan dan fungsi kegunaanya	dan menghias untuk kue Perkawinan Ketrampilan : • memilih dan menyiapkan bahan cake perkawinan • membuat cake perkawinan dengan desain dan hiasan yg telah disipkan	yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat <i>cake</i>” untuk perkawinan dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik menurut kriteria hasil Mengassosiasi : • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat cake” untuk perkawinan	Membuat <i>cake</i> ” untuk perkawinan		
4.6 Membuat cake untuk perkawinan	• cake dibuat sesuai jenis cake (daquoise sponge ,jaconde)dengan resep standar dan desain yang telah ditentukan • dekorasi cake dari bahan (butter cream , fondant) dibuat untuk menghias cake ulang tahun • Cake perkawinan dianalisis penyebab kesalahan pada proses pembuatan • Cake perkawinan disimpan sesuai	• menyajikan dan menyimpan cake sesuai prosedur				

Kompetensi Dasar	indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	karakter bahan dengan standar perusahaan					

Yogyakarta, September 2016

Pendidik Mata Pelajaran



Dewantari Trisnamurti, SPd
NIP .19630116 198903 2 003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP: 01

Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : Patiseri
Mata pelajaran : Produk Cake
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Alokasi Waktu :3 X Pertemuan

A. 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), 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 dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator
3.1. Memahami cake, gateaux dan torten	3.1.1 Menjelaskan pengertian cake, gateaux dan torten
	3.1.2 Menjelaskan formula bahan dan fungsi bahan pada pembuatan cake
	3.1.3 Menyebutkan jenis-jenis cake (butter cake, spong

	cake dan chiffon cake) 3.1.4 Menyebutkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cake 3.1.5 Menjelaskan proses baking 3.1.6 Menjelaskan aerasi pada cake 3.1.7 Menjelaskan kriteria hasil. 3.1.8 Menjelaskan penyebab kesalahan dalam pembuatan cake 3.1.9 Menjelaskan cara penyimpanan produk
4.1. Membuat cake, gateaux dan torten	4.1.1 Menjelaskan cara membuat cake dengan beberapa metode atau teknik olah

C. Tujuan pembelajran

Melalui pengamatan gambar dan kegiatan diskusi kelompok peserta didik diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian cake, gateaux dan torten
2. Menjelaskan formula bahan dan fungsi bahan pada pembuatan cake
3. Menyebutkan jenis-jenis cake (butter cake, spong cake dan chiffon cake)
4. Menjyebutkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cake
5. Menjelaskan proses baking
6. Menjelaskan aerasi pada cake
7. Menjelaskan kriteria hasil.
8. Menjelaskan penyebab kesalahan dalam pembuatan cake
9. Menjelaskan cara penyimpanan produk
10. Menjelaskan cara membuat cake dengan beberapa metode atau teknik olah

D. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian cake, gateaux dan torten
- 2. Formula bahan dan fungsi bahan dalam pembuatan cake
- 3. Jenis-jenis cake (butter cake, sponge cake dan chiffon cake)
- 4. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatn cake
- 5. Proses baking
- 6. Aerasi pada cake
- 7. Kriteria hasil
- 8. Penyebab kesalahan dalam pembuatan cake
- 9. Cara penyimpanan produk
- 10. Cara membuat cake dengan beberapa metode pencampuran

E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 menit
Kegiantan Inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian siswa mengetahui perbedaan antara cake, gateaux, torten dan jenis-jenis cake salah satunya adalah butter cake, formula bahan yang digunakan. 2. Dengan gambar dan tayangan peserta didik diharapkan mampu memahami dan	145 menit

	mampu membedakan antara cake, gateaux dan torten. jenis-jenis cake salah satunya adalah butter cake Menanya 1. Guru memberikan pertanyaan kepada siswa berkaitan dengan cake, gateaux dan torten. 2. Siswa menjawab pertanyaan guru berkaitan dengan cake, gateaux dan torten. Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membagi menjadi 5 Kelompok. Masing masing kelompok membahas tentang pengertian butter cake dan metode pencampuran butter cake 2. Peserta didik mencari bahan dari sumber internet dan dari buku patiseri ataupun dari penjelasan yang telah disampaikan oleh pendidik. 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan peserta didik yang lain diarahkan untuk menanggapi dan membuat pertanyaan atas materi yang telah dibahas. Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. Mengkomunikasi 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi. 3. Peserta didik mencatat atau menyempurnakan hasil diskusinya.	
--	--	--

Kegiatan Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
	PERTEMUAN KEDUA	
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 menit
Kegiantan Inti	Mengamati 1. Dengan bantuan power point guru mengajak siswa untuk mendeskripsikan pengertian foam type cake (sponge cake), jenis-jenis sponge cake dan teknik pengolahan. 2. Siswa mengamati gambar dan video	145 menit

	yang ditayangkan oleh guru mengenai pengertian foam type cake (sponge cake), jenis-jenis sponge cake dan teknik pengolahan. Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membagi menjadi 4 Kelompok. Masing masing kelompok membahas tentang pengertian sponge cake, jenis-jenis sponge cake dan metode pembuatan songe 2. Peserta didik mencari bahan dari sumber internet dan dari buku patiseri ataupun dari penjelasan yang telah disampaikan oleh pendidik. 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan peserta didik yang lain diarahkan untuk menanggapi dan membuat pertanyaan atas materi yang telah dibahas. Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. Mengkomunikasi 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi. 3. Peserta didik mencatat atau menyempurnakan hasil diskusinya.	
Kegiatan Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan	20 menit

	4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	
	PERTEMUAN KETIGA	
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 menit
Kegiantan Inti	Mengamati 1. Dengan bantuan power point guru mengajak siswa untuk mendeskripsikan pengertian dan teknik pengolahan produk chiffon cake, alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cake, proses baking, aerasi pada cake, kriteria hasil, penyebab kesalahan dalam pembuatan cake, car penyimpanan produk dan cara membuat cake dengan beberapa metode pencampuran. 2. Siswa mengamati gambar dan video yang ditayangkan oleh guru mengenai pengertian pengertian dan teknik	145 menit

	pengolahan produk chiffon cake, alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cake, proses baking, aerasi pada cake, kriteria hasil, penyebab kesalahan dalam pembuatan cake, cara penyimpanan produk dan cara membuat cake dengan beberapa metode pencampuran. Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membagi menjadi 4 Kelompok. Masing masing kelompok membahas tentang pengertian sponge cake, jenis-jenis sponge cake dan metode pembuatan songe 2. Peserta didik mencari bahan dari sumber internet dan dari buku patiseri ataupun dari penjelasan yang telah disampaikan oleh pendidik. 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan peserta didik yang lain diarahkan untuk menanggapi dan membuat pertanyaan atas materi yang telah dibahas. Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. Mengkomunikasi 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi. 3. Peserta didik mencatat atau menyempurnakan hasil diskusinya.	
Kegiatan Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi	15 menit

	2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	
--	---	--

F. Media/ Alat , Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Hand Out, Power Point, Buku dan Internet
2. Alat/bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :

Anni Faridah,dkk.(2008). Patiseri Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis penilaian

a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis

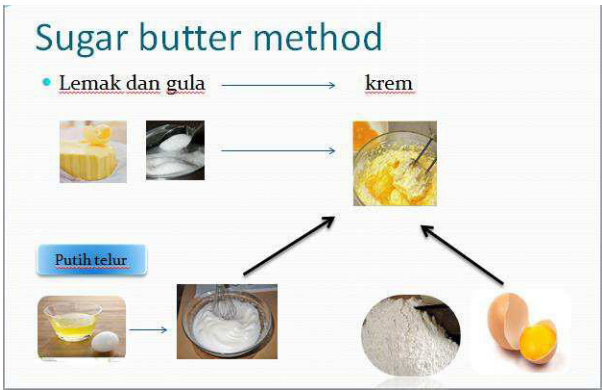
b. Penilaian ketrampilan : Tes Praktek
2. Instrumen

a. Penilaian kelompok : Tugas Diskusi

Tugas mendiskusikan dengan kelompokmu mengenai metode pencampuran cake diantaranya sugar butter method, flour butter method dan all method serta bahan yang digunakan dalam pembuatan cake !

Tugas Diskusi Kelompok

Jelaskan proses pembuatan butter cake dengan menggunakan metode pencampuran sugar butter method, dilihat dari diagram dibawah ini ?



Jelaskan cara pembuatan butter cake dengan menggunakan metode flour butter method sesuai dengan gambar bahan dibawah ini?



Menganalisis gambar dibawah ini sesuai dengan bentuk, warna dan bahan yang digunakan serta cara pembuatannnya



Kelompokkan bahan dibawah ini sesuai dengan kegunaannya misalnya sebagai bahan pengembang, bahan utama dan bahan tambahan ?



1

2

3

4



4

5

6

7



8

9

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

No	Nama Siswa	No Kelompok/ Tema	Penilaian			Jml skor	Nilai Akhir
			Ketepatan Jawaban	Ketepatan waktu	Penyampaian hasil		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN (TUGAS DISKUSI)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Ketepatan Jawaban (kunci jawaban)	a. Jawaban sesuai dengan diagram dalam soal b. Keterangan yang dituliskan tepat c. Keterangan ditulis dengan jelas	10 = Jika 3 point dilakukan 5 = Jika 2 point dilakukan 3 = Jika 1 point dilakukan
Ketepatan waktu	a. Jawaban diselesaikan tepat waktu b. Jawaban dikumpulkan tepat waktu	10 = Jika 2 point dilakukan 5 = Jika 1 point dilakukan
Penyampaian hasil diskusi	a. Hasil diskusi disampaikan dengan lancar b. Hasil diskusi disampaikan dengan jelas	10 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 ponit dilakukan

Penilaian = $\frac{Jumlah\ skor \times 10}{3}$

b. Penilaian pengetahuan : Tugas Individu

No.	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan pengertian cake, gateaux dan torten	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian dari cake?
		Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan persamaan antara gateaux dan torten ?
2.	Menjelaskan jenis-jenis cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan metode pencampuran pada butter cake/pound cake?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 3 tujuan dari pencampuran adonan cake (mixing)?
		Tes Tertulis	Soal Uraian	Jelaskan proses pengisian yang baik pada cetakan ?

Jawaban

1. Cake merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak, selain itu cake 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.
- Gateaux dan torten sama-sama terbuat dari butter sponge tetapi pada torten diisi dengan mix fruit atau dry fruit
 - Sugar Batter Method (metode adonan gula)
 - Flour Batter Method (metode adonan tepung)
 - Blending Method (metode pengadukan)
 - All-in Method (Metode proses menyeluruh)
 - untuk mengkombinasikan semua bahan agar lembut, tercampur rata
 - untuk membentuk dan memasukkan sel udara ke dalam adonan
 - untuk mengembangkan tekstur dengan maksimal pada produk akhir (hasil)
 - proses pengisian dalam cetakan tidak boleh sedikit demi sedikit, akibatnya akan terjadi gelembung udara (lubang-lubang) diantara bagian-bagian adonan., pengisian pada cetakan, sebaiknya 2/3 dari tinggi cetakan, sedangkan ruang 1/3 nya disediakan untuk mengembangkannya cake

Soal Remidian

No.	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan pengertian cake, gateaux dan torten	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian gateaux.?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan bahan yang digunakan untuk membuat cake?
2.	Menjelaskan jenis-jenis cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 2 metode pencampuran pada butter cake/pound cake?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 2 tujuan dari pencampuran adonan cake (mixing)?
		Tes Tertulis	Soal Uraian	Sebutkan alat-alat yang digunakan untuk pembuaatan butter cake?

Jawaban :

- Gateaux adalah Kue yang terbuat dari dasar “ butter sponge “yang paling terkenal dan sederhana adalah “ layer cake “dimana dasar kue yang digunakan adalah “ sponge biscuit.

- 2. Telur, tepung terigu, susu
- 3. Sugar Batter Method (metode adonan gula)
Flour Batter Method (metode adonan tepung)
- 4. Lemak harus bersifat lembut dan plastis
Tepung harus yang lunak (soft flour)
- 5. Mixer, spatula, gelas ukur, timbangan, loyang dan sendok ukur

Rubrik Penilaian Soal Essay

No	Deskripsi Kegiatan	Kriteria	Skor
1	Menjelaskan pengertian dari cake	Menuliskan pengertian dengan lengkap	20
		Menuliskan pengertian kurang runtut	10
		Menuliskan pengertian tidak runtut	5
		Menuliskan pengertian salah	2
2	Menjelaskan persamaan antara gateaux dengan torten	Menuliskan persamaan dengan benar	10
		Menuliskan persamaan kurang tepat	5
		Menuliskan persamaan salah	2
3	Menyebutkan metode pencampuran pada butter cake/pound cake	Menuliskan 4 metode pencampuran	30
		Menuliskan 3 metode pencampuran	20
		Menuliskan 2 metode pencampuran	10
		Menuliskan 1 metode pencampuran	5
4	Menyebutkan 3 tujuan dari pencampuran adonan cake (mixing)	Menuliskan 3 tujuan dari mixing	20
		Menuliskan 2 tujuan dari mixing	15
		Menuliskan 1 tujuan dari mixing	5
5	Menjelaskan proses pengisian yang baik pada cetakan	Menjelaskan proses pengisian dengan tepat	20
		Menjelaskan pengertian kurang tepat	5

- c. Penilaian kelompok : Tugas Diskusi
- Tugas mendiskusikan dengan kelompokmu mengenai teknik pengolahan sponge cake, menganalisis cara membuat sponge cake, menganalisis gambar angel food cake, menganalisis basic genoise cake !

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

No	Nama Siswa	No Kelompok/ Tema	Penilaian			Jml skor	Nilai AKhir
			Ketepatan Jawaban	Ketepatan waktu	Penyampaian hasil		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							

Tugas Diskusi Kelompok

Tugas diskusi

Mendiskusikan bersama kelompok berdasarkan gambar dibawah ini dan jelaskan proses pembuatan dengan skema dan dijelaskan secara singkat .

Catton Cake



Tugas diskusi

Mendiskusikan bersama kelompok berdasarkan gambar dibawah ini dan jelaskan proses pembuatan dengan skema dan dijelaskan secara singkat .

Genoise sponge cake



Tugas diskusi

Mendiskusikan bersama kelompok berdasarkan gambar dibawah ini dan jelaskan proses pembuatan dengan skema dan dijelaskan secara singkat .

Angel food cake



Tugas diskusi

Mendiskusikan bersama kelompok berdasarkan gambar dibawah ini dan jelaskan proses pembuatan dengan skema dan dijelaskan secara singkat

Sponge cake



RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN (TUGAS DISKUSI)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Ketepatan Jawaban (kunci jawaban)	d. Jawaban sesuai dengan soal e. Keterangan yang dituliskan tepat f. Keterangan ditulis dengan jelas	10 = Jika 3 point dilakukan 5 = Jika 2 point dilakukan 3 = Jika 1 point dilakukan
Ketepatan waktu	c. Jawaban diselesaikan tepat waktu d. Jawaban dikumpulkan tepat waktu	10 = Jika 2 point dilakukan 5 = Jika 1 point dilakukan
Penyampaian hasil diskusi	c. Hasil diskusi disampaikan dengan lancar d. Hasil diskusi disampaikan dengan jelas	10 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 ponit dilakukan

Penilaian =

Jumlah skor × 10

3

Penilaian pengetahuan : Individu

No.	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan jenis-jenis cake (sponge cake)	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian dari sponge cake ?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan dan jelaskan jenis sponge cake?
				Jelasakan pengertian angel food cake dan basic genoise cake?
2.	Menjelaskan formula bahan yang digunakan pada cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan fungsi dari lemak pada pembuatan cake minimal 5?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 3 jenis bahan pengembang pada cake?

Jawaban :

1. Cake yang dibuat dari gula, telur dan terigu kemudian dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang, pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk ke dalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.
2.
 - a. Unshortened cake sponge cake
Adalah sponge cake tanpa menggunakan lemak, adonan dengan pengocokan putih telur dan kuning telur secara terpisah, kuning telur dicampur dengan bahan kering, sedangkan putih telur dikocok dengan gula hingga kaku dan dimasukkan ke dalam adonan kuning telur, kemudian dibakar
 - b. Shortened sponge cake
Adalah sponge cake yang pembuatannya menggunakan lemak , adonan dengan pengocokan bahan telur utuh bersama bahan lain hingga mengembang lalu shortening melted dicampurkan
3. Basic genoise cake dalah jenis sponge cake dasar yang dibuat dari telur, gula, tepung dan margarin yang dicairkan sedangkan Angel food cake merupakan jenis sponge cake yang menggunakan putih telur saja sebagai bahan pengembangnya. Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur, aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak.
4.
 - a. Membantu dalam aerasi
 - b. Melembutkan tekstur

- c. Memperbaiki rasa
 - d. Memperbaiki kualitas penyimpanan
 - e. Membuat tidak kenyal
5. Baking powder, baking soda, dan emulsifier

Soal Remidian :

No.	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan jenis-jenis cake (sponge cake)	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian dari sponge cake ?
		Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan basic genoise cake?
				Sebutkan 2 hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan angel food cake?
2.	Menjelaskan formula bahan yang digunakan pada cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan fungsi dari lemak pada pembuatan cake minimal 3?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 3 jenis bahan pengembang pada cake?

Jawaban :

- Cake yang dibuat dari gula, telur dan terigu kemudian dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang, pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk ke dalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.
- Basic genoise cake dalah jenis sponge cake dasar yang dibuat dari telur, gula, tepung dan margarin yang dicairkan
- Pastikan semua bahan dalam keadaan segar dan pada suhu ruang.
 - Wadah dan peralatan harus kering dan bersih, bebas dari residu lain seperti minyak dan air dan siapkan sebelum penimbangan
- Membantu dalam aerasi
 - Melembutkan tekstur
 - Memperbaiki rasa
- Baking powder, baking soda, dan emulsifier

Rubrik Penilaian Soal Essay

No	Deskripsi Kegiatan	Kriteria	Skor
1	Menjelaskan pengertian dari sponge cake	Menuliskan pengertian dengan lengkap	20
		Menuliskan pengertian kurang runtut	10
		Menuliskan pengertian tidak runtut	5
		Menuliskan pengertian salah	2
2	Sebutkan dan jelaskan jenis sponge cake?	Menyebutkan dan menjelaskan 2 jenis sponge cake dengan benar	30
		Menyebutkan 2 jenis sponge cake dengan benar dan penjelasan yang kurang tepat	15
		Menyebutkan dan menjelaskan 1 jenis songe cake	10
3	Menjelaskan pengertian angel food cake dan basic genoise cake	Menuliskan pengertian dengan tepat	20
		Menuliskan 1 pengertian dengan tepat	10
		Menuliskan pengertian kurang tepat	5
4	Menyebutkan fungsi dari lemak pada pembuatan cake minimal 5	Menuliskan 5 fungsi dengan tepat	20
		Menuliskan 3 fungsi	10
		Menuliskan 2 fungsi	5
5	Menyebutkan bahan pengembang pada pembuatan cake	Menyebutkan 3 bahan	10
		Menyebutkan 2 fungsi	5

c. Penilaian Hasil Belajar

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan 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	3.1. Menjelaskan cake, gateaux dan torten	Pengertian cake, gateaux dan torten	Menyebutkan pengertian dari torten	√						MC	1	1	D
			Menyebutkan pengertian dari cake	√						MC	2	1	A
		Jenis-jenis cake	Menyebutkan 3 jenis cake berdasarkan penggunaan shortening	√						MC	3	1	C
			Menyebutkan yang termasuk dalam foam type cake							MC	4	1	C
		Formula bahan	Menyebutkan fungsi gula pada	√						MC	5	1	A

			(sensory) terhadap cake										
		Kesalahan dalam pembuatan cake	Menyebutkan penyebab tekstur cake menjadi kasar	√						MC	12	1	B
			Menyebutkan cake anjlok saat pemanggangan							MC	13	1	A
		Penyimpanan produk cake	Menyebutkan penyimpanan yang baik untuk cake	√						MC	14	1	A
		Cara membuat cake dengan beberapa metode pencampuran cake	Menyebutkan pengertian flour batter method	√						MC	15	1	C
			Menyebutkan pengertian all-in method	√						MC	16	1	D

			Menyebutkan pengisian adonan yang baik pada cetakan	√						MC	1	17	B
			Menyebutkan apa yang terjadi saat kocokan telur dingin pada pembuatan cake	√						MC	1	18	E
		Aerasi pada cake	Menyebutkan aerasi yang baik pada cake	√						MC	1	19	E
			Menyebutkan jenis-jenis aerasi pada cake	√						MC	1	20	A

Instrumen: SOAL

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Kue yang terbuat dari bahan dasar “butter sponge” yang diisi dengan dry fruit atau mix fruit adalah pengertian dari..... a. Sponge cake b. Gateaux c. Cake d. Torten e. Chiffon cake	D
2.	Adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak merupakan pengertian dari..... a. Cake b. Gateaux c. Genoise cake d. Pound cake e. Angel food cake	A
3.	Yang termasuk 3 jenis cake berdasarkan pada penggunaan shortening adalah..... a. Butter type cake, foam type cake, puff pastry b. Bread, chiffon type cake, butter type cake c. Butter type cake, foam type cake, chiffon type cake d. Foam type cake, puff pastry, bread e. Chiffon type cake, cup cake, quick bread	C
4.	Perhatikan beberapa jenis cake dibawah ini: 1) Angel Food Cake 4) Sponge Cake 2) Pound Cake 5) Genoise Cake 3) Layer Cake 6) Fruit cake Dari beberapa jenis cake diatas yang termasuk dalam foam type cake adalah a. 1), 3),6)	C

	b. 4), 5), 2) c. 1), 5), 4) d. 3), 1), 5) e. 2), 4), 6)	
5.	Perhatikan beberapa fungsi dibawah ini : 1) Peningkatan gizi 4) Memberikan rasa manis 2) Pengembang 5) Pelarut 3) Melembutan crumb 6) memperpanjang umur simpan Dari sungsi diatas yang termasuk fungsi lemak adalah a. 3), 4), 6) b. 1), 3), 5) c. 3), 2), 4) d. 2), 4), 6) e. 1), 2), 5)	A
6.	Dibawah ini yang termasuk fungsi dari lemak kecuali..... a. Membantu aerasi b. Memperbesar volume adonan c. Memperbaiki rasa d. Memperbaiki kualitas penyimpanan e. Menghaluskan crumb	E
7.	Yang termasuk dalam fungsi baking powder adalah a. Sebagai agen aerasi atau pengembang b. Sebagai penambah rasa c. Meningkatkan keempukan cake d. Sebagai bahan pengawet e. Memberikan daya tahan yang lebih bagus	A
8.	Telur yang digunakan pada pembuatan cake adalah telur yang masih segar yaitu dengan pH..... a. 6,5-7 b. 7-7,5 c. 5-6,5 d. 8-10	B

	e. 5-5.5	
9.	Faktor yang mempengaruhi proses pembakaran (baking) kecuali.... a. Kekentalan adonan b. Kualitas bahan baku c. Ukuran besar kecilnya produk d. Kelembaban oven e. Penyerapan panas	D
10.	Suhu yang tepat untuk proses pembakaran pada produk chiffon cake dan pound cake adalah a. 180-200 dan 140-150 b. 175-180 dan 180-200 c. 140-150 dan 175-180 d. 180-200 dan 175-180 e. 140-150 dan 175-180	E
11.	Dari segi bentuk atau simetris, cake yang bagus adalah cake bisa dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya kecuali a. Sisinya tinggi b. Atas bergelombang c. Tengah- tengah rendah d. Sisinya rendah e. Rata mulai dari atas, kemudian sisinya dan juga tengah	E
12.	Dalam pembuatan cake terjadi kesalahan-kesalahan yang dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk salah satunya yang terjadi adalah kulit terlalu tebal hal tersebut disebabkan oleh..... a. Terlalu banyak baking powder b. Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi c. Pengadukan yang terlalu lama d. Kesalahan dalam pemakaian tepung e. Adonan terlalu encer	B

13.	Saat pembuatan cake terlalu banyak baking powder yang digunakan akan menyebabkan cake anjlok saat pemanggangan hal tersebut dikarenakan oleh..... a. Dapat menyebabkan terlalu banyak gas yang dihasilkan sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan b. Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur c. Dapat melemahkan protein d. Kurangnya udara didalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang Atidak di pre condition e. Terlalu lama proses pengadukan	A
14.	Penyimpanan yang baik untuk cake adalah.... a. Dilemari es dan cake dibungkus dengan menggunakan bahan yang kedap air agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama proses penyimpanan b. Disimpan diruang terbuka c. Dismpan pada mika d. Disimpan pada toples e. Semua benar	A
15.	Dalam metode pembuatan cake salah satunya adalah flour batter method, Pengertian dari flour batter method adalah.... a. Seluruh lemak dan guladalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut dan membentuk krem. b. Lemak yang diemulsikan bersama tepung, baking powder, dan garam dikocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus. c. Lemak dikocok sampai membentuk krim lalu dimasukkan sebagian terigu secar bertahap dikocok hingga adonan tercampur rata dan lembut. d. Semua bahan baku dikocok secara bersama-sama e. Mixing dengan kecepatan lambat	C

16.	Metode pencampuran cake yang dilakukan dengan cara mengocok semua bahan secara bersama-sama adalah.... a. Blending method b. Flour buuter method c. Sugar batter method d. All-in method e. Four method	D
17.	Proses pengisian dalam cetakan yang baik adalah.... a. 1/3 dari tinggi cetakan b. 2/3 dari tinggi cetkan c. ¼ dari tinggi cetakan d. 2/5 dari tinggi cetakan e. 3/2 dari tinggi cetakan	B
18.	Bila kocokkan telur dingi maka lemak akan menggumpal menjadi bola-bola kecil yan dilapisi oleh telur, reaksi tersebut dikenal dengan istilah a. Emulsifier b. Aerasi c. Crust d. Moist e. Curdling	E
19.	Aerasi yang baik pada cake kecuali..... a. Peningkatan kecerahan pada crumb b. Crumb lebih lunak c. Volume hasil baik d. Terbentuk keseragaman struktur sel e. Pengembangan volume	E
20.	Dibawah ini adalah jenis-jenis aerasi pada cake kecuali..... a. Emulsifier b. Physical c. Lamination	A

	d. Chemical	
	e. Combination	

LEMBAR PENILAIAN PILIHAN GANDA

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
Lembar Jawaban Siswa (Pilihan Ganda)		
Materi : Cake, Gateaux Dan Torten	PRODUK CAKE	Nama :
CLOSED BOOK	KELAS XI PATISERI...	No. presensi :

1	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E

11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

Penentuan penilaian

No.	Nilai Akhir	Predikat
1	90-100	Sangat baik
2	80-89	Baik
3	76-79	Cukup
4	0-75	Kurang

Jumlah Skor Perolehan

NILAI AKHIR =

Jumlah Aspek Penilaian X Skor Max

x 100

Guru Pembimbing



Dewantari Trisnamurti,SPd
 NIP. 19630116 198903 2 003

Yogyakarta, Juli 2016
 Mahasiswa



Sholikati
 NIM. 13511241001

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 1 dari 20
	BAB I		Patiseri

CAKE, GATEUX DAN TORTEN

A. Pengertian Cake, Gateux dan Torten

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Selain itu 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. Sedangkan menurut Menurut U.S.Wheat Associates (1983): “*Cake* berasal dari adonan *liquid* dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu *medium wheat white*, susu, *tbm*, *cream of tar tar*, dan bahan pelengkap seperti: *cheese*, *chocolate*, buah, rempah, *ekstra* buah, dan bahan pewarna tumbuhan seperti: *chlorophyl*, *safron*, *blue*, *carmine*, *anato*, *buttercream*, *pasta almond*”

Istilah cake di perancis digunakan untuk menamai beberapa jenis cake yang kaya akan buah-buahan . sedangkan di inggris dan amerika cake menunjukan sesuatu yang lebih umum dan jenis gateux (sponge cake, iced cake, chocolate cake christmas cake) termasuk cake.



Gambar 1. Berbagai jenis cake

Gateaux adalah Kue yang terbuat dari dasar “ butter sponge “yang paling terkenal dan sederhana adalah “ layer cake “dimana dasar kue yang digunakan adalah “ sponge biscuit.



Gambar 2. Gateaux

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 2 dari 20
	BAB I		Patiseri

Torten merupakan istilah yang digunakan untuk kue yang terbuat dari bahan dasar “ butter sponge “ yang diisi dengan dry fruit atau mix fruit. Jadi pada kenyataannya tidak berbeda dengan “ Gateaux” contohnya adalah english fruit cake.



Gambar 3. Torten

B. Formula dan Fungsi Bahan Pada Pembuatan Cake

Bahan utama

1. Tepung terigu

- Sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya, maksudnya adalah saat terigu dipanaskan dan dengan cukupnya air maka terigu akan mengalami gelatinisasi. Geatinisasi pati atau koagulasi protein akan membentuk: crumb/ badan/ isi dari cake.
- Tepung terigu yang sering digunakan untuk pembuatan cake
 - Terigu berprotein rendah (8-9%)
 - High ratio cake flour yaitu cake 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.
 - Tepung protein sedang bila ingin membuat cake dengan struktur yang kuat misalnya fruit cake.

2. Gula

- Menghaluskan crumb
- Memberi rasa manis
- Membantu aerasi
- Menjaga kelembaban
- Memberi warna pada kulit
- Melembutkan crumb

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 3 dari 20
	BAB I		Patiseri

- g) Memperpanjang umur simpan
- h) Memberikan kualitas yang baik pada adonan

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake:

- 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 atau gula coklat apabila menggunakan gula ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

3. Telur

Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbang kelembaban (mengandung 75% air dan 25% solid) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta memengaruhi warna dari cake. Lecithin adalah kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan letein dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur yang digunakan adalah telur yang segar dengan (pH 7-7,5) tidak dalam kondisi dingin, tidak rusak/ pecah sebelum digunakan.

4. Lemak

- a. Membantu dalam aerasi
- b. Melembutkan tekstur
- c. Memperbaiki rasa
- d. Memperbaiki kualitas penyimpanan
- e. Membuat tidak kenyal
- f. Memberi warna pada permukaan
- g. Memberi daya tahan yang lebih bagus
- h. Mengurangi pengerutan adonan
- i. Memberikan nilai gizi yang tinggi pada hasil produk

Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni margarine, mentega , shortening dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk chiffon cake.

Mentega mengandung 80-81 % lemak susu, 14% air dan titik leleh 33-35°C.mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 4 dari 20
	BAB I		Patiseri

Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang dihasilkan lemak yang memiliki daya pengekreman lebih baik.

Margarine komposisinya hampir sama dengan mentega tetapi kurang untuk memberikan rasa dibandingkan mentega. Margarine memiliki daya pengekreman yang cukup baik, aroma, tidak seharum mentega mengandung 80-90% lemak, kadar air 16% air dan titik leleh 37-42°C. Shortening memiliki aroma tidak harum namun mempunyai daya creaming yang paling baik. Mengandung 99% lemak, dengan kadar air 1%. Titik leleh 40-44°C.

Bahan tambahan

a) Susu

Susu 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

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.

Bahan pengembang

a) Baking powder

Bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/ pengembang , untu memperbaiki “ eating quality”, memperbaiki warna crumb (lebih cerah). Baking powder biasanya

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 5 dari 20
	BAB I		Patiseri

bereaksi pada saat pengocokan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40-50°C.

Jenis-jenis baking powder:

- 1. Fast acting bereaksi saat proses pengocokan
- 2. Slow acting bereaksi saat pemanggangan
- 3. Double acting bereaksi saat pengocokan dan pemanggangan

Efek baking powder

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

Empuk, tekstur bagus, crumb halus, dan warna cerah.

Bila pH adonan rendah, maka cake volume turun, crumb rapat dan keras.

b) Baking soda

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

c) Ammonium 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.

d) Emulsifier

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

Fungsi emulsifier:

Meningkatkan tekstur lebih halus

Meningkatkan keempukan cake

Memperbaiki atau menambah volume

Memperpanjang umur simpan

Bahan pengisi

- a) Buah-buahan
- b) Rempah-rempah

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 6 dari 20
	BAB I		Patiseri

C. Jenis-Jenis Cake

Cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis , berdasarkan penggunaan shortening yaitu:

1. Batter type cake / pound cake / convensional cake

Komposisinya tergantung dari telur, tepung , dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak persentase lemaknya. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake jenis adonan ini adalah butter cake, pound cake, layercake, dan fruit cake.

Pound cake adalan jenis butter cake tradisional inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan : 1 pound tepung, 1 pound telur, 1pound mentega, dan 1 pound gula.

Butter cake diawali dengan pengocokan mentega hingga pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya dalah cake yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dapat dikocok terpisah.



Butter cake



pound cake



layer cake



Fruit cake

METODE PENCAMPURAN CAKE

Metode pencampuran dalam pembuatan cake berbeda berdasarkan jenis cakenya juga dalam satu jenis cake ada beberapa metode dalam pencampuran cake. Tujuan dari pencampuran adonan cake (mixing) adalah:

- 1) untuk mengkombinasikan semua bahan agar lembut, tercampur rata
- 2) untuk membentuk dan memasukkan sel udara ke dalam adonan
- 3) untuk mengembangkan tekstur dengan maksimal pada produk akhir (hasil)

1. Butter Cake/Pound Cake

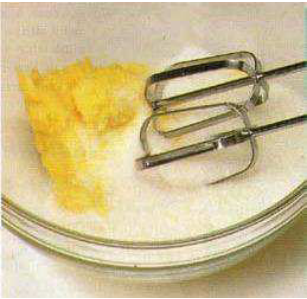
Pada pound cake metode pencampurannya ada 4 macam yaitu :

- a. Sugar Batter Method (metode adonan gula).

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 7 dari 20
	BAB I		Patiseri

Berikut ini adalah proses pencampuran yang dilakukan dalam pembuatan pound cake:

Menurut metode ini, seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut dan membentuk krem. Lemak disini yang paling sering digunakan adalah mentega atau margarin, karena memiliki sifat yang khas pada cake.



Bila adonan telah tercampur, baru kuning telur (telah dipisah dari putih telur) dimasukkan satu persatu sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi hingga menjadi adonan yang lembut, ringan dan halus.



Tahap selanjutnya ialah mencampurkan tepung ke dalam adonan. Bila ada bahan campuran lainnya berupa bubuk, sebaiknya dicampur langsung dengan tepung, agar benarbenar tercampur rata. Pengadukan dilakukan dengan menggunakan sendok karet/plastic yang besar.



Masukkan putih telur yang sudah dikocok terpisah hingga naik dan kaku, sebagian demi sebagian, lalu aduk hati-hati sampai tercampur rata.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 8 dari 20
	BAB I		Patiseri



Dalam proses pengadukan mencampur bahan digunakan teknik mengaduk dari bawah ke atas, bukan arah memutar. Dengan cara yang tepat, adonan lebih cepat tercampur rata. Juga adonan yang sudah mengembang baik, tidak terganggu lagi.

Putih telur dikocok pada saat sebelum terigu bagian terakhir masuk ke adonan supaya adonan tidak sempat mencair.

Tahap ini memiliki peranan penting, karena bila terjadi sedikit kesalahan akan mengakibatkan cake menjadi rusak. Pencampuran tepung harus dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Bila menggunakan campuran buah kering, sebaiknya cara memasukkannya secara bergantian atau berselang seling dengan terigu. Dan jika menggunakan cairan (air atau susu cair), masukkan paling akhir. Setelah pembuatan adonan selesai kemudian dimasukkan kedalam cetakan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini:

- 1). Bersifat plastis.

Apabila menggunakan kombinasi lemak, mentega, dan margarin, atau lemak yang kurang mampu menahan udara, sebaiknya bahan itu dipisahkan. Suhu lemak berkisar 30oC. Apabila suhunya terlalu dingin maka lemak akan menjadi potongan-potongan kecil yang terpental keseluruh adonan sehingga akan mempengaruhi proses pembentukan gas. Saat terjadi pencampuran harus dihindari terjadinya gesekan-gesekan pada perputaran alat sehingga membuat suhu adonan menjadi terlalu panas. Bila hal ini terjadi akan mengakibatkan lemak atau mentega akan meleleh.
- 2). Gula

Gula yang digunakan adalah gula yang berkualitas baik, dengan butiran-butiran yang berukuran sedang. Bila butiran-butiran gula

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 9 dari 20
	BAB I		Patiseri

berukuran besar maka akan membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengkrem. Pembubuhan gula tidak boleh dilakukan sekaligus, tetapi harus secara bertahap agar pembentukan gas berjalan secara lancar.

3). Telur.

Usahakan untuk menggunakan telur yang masih segar, karena telur yang masih baru mampu mengikat udara lebih banyak. Telur yang dikocok secara terpisah antara kuning telur dan putih telur. Putih telur mempunyai kemampuan yang tinggi untuk menahan udara untuk dikocok sementara kuning telur kemampuan menahan udaranya hampir nihil. Dalam pembuatan butter cake ini ada juga yang tidak memisahkan kuning telur dengan putihnya. Namun cara ini menghasilkan cita rasa cake yang berat. Apabila kuning dengan putih telur dipisahkan butter cake terasa lebih ringan tidak terlalu mengenyangkan (padat). Apabila telur diambil dari refrigerator, sebaiknya telur direndam dulu dalam air

hangat agar telur tidak dingin atau dikeluarkan beberapa menit sebelum penggunaan. Suhu yang ideal adalah sama dengan suhu kamar. Waktu memasukkan telur yang sudah dikocok kedalam adonan harus dilakukan sedikit demi sedikit dan perlahan-lahan. Pencampuran yang dilaksanakan dengan baik akan mengakibatkan sel-sel udara menyebar dalam seluruh adonan. Bila kocokan telur dingin maka lemak akan menggumpal menjadi bola-bola kecil yang dilapisi oleh telur. Reaksi ini dikenal dengan istilah curdling (pembekuan adonan). Adonan yang dingin dapat diatasi dengan meletakkan adonan diatas air yang hangat. Air tidak boleh terlalu panas karena akan mengakibatkan lemak meleleh dan telur akan menggumpal. Bila adonan telur membeku karena rendahnya mutu telur, atau campuran telur tidak tepat, bubuhkan sedikit tepung dan aduklah perlahan-lahan. Tepung akan menyerap kelebihan air dan adonan akan berubah menjadi lembut, seperti kain beledru.

4). Tepung

Pilih tepung yang bemutu baik, tidak boleh yang sudah ada kutunya atau yang sudah tidak segar lagi. Jenis tepung yang digunakan pada

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 10 dari 20
	BAB I		Patiseri

cake adalah soft flour. Tepung harus disaring sedikitnya dua kali, sesudah dicampur dengan baking powder atau dengan jenis tepung yang lain, cornflour, susu bubuk, dan lain-lain. Penggabungan tepung dengan krim dilakukan dalam tempo yang sependek-pendeknya dan dengan sedikit pengadukan. Pengadukan tidak boleh dilakukan kuat-kuat atau dengan kecepatan tinggi untuk menghindari munculnya gluten yang berasal dari tepung. Pemasukan tepung pada adonan tidak boleh dilaksanakan sekaligus, tetapi harus sedikit demi sedikit, agar dapat bercampur dengan rata.

5). Bahan Pewangi/ buah-buahan.

Apabila memakai buah-buahan harus memakai buah-buahan kering yang sudah diawetkan. Buah yang segar akan mempengaruhi jumlah air dalam adonan. Buah-buahan yang kering harus diseduh dulu dengan air panas, beberapa menit dan kemudian ditiriskan. Penyeduhan tidak boleh terlalu lama karena buah akan hancur dan akan mempengaruhi warna cake. Apabila mempergunakan buah segar, buah harus direbus terlebih dulu agar sebagian besar airnya keluar. Bahan pewangi atau flavor dapat dimasukkan bersama-sama dengan buah-buahan atau kacang-kacangan atau secara sendiri-sendiri.

6). Susu/ air.

Apabila dalam resep tercantum adanya susu atau air, pembubuhannya dalam adonan dilaksanakan terakhir. Pengadukan dilakukan secara perlahan-lahan agar tidak merusak susunan adonan. Apabila adonan sudah selesai maka dapat dipindahkan kelayang dengan menggunakan spatula dari plastik atau karet. Susu bubuk dibubuhkan bersama-sama dengan tepung terigu. Penggunaan susu bubuk lebih baik dan lebih menguntungkan bila dibandingkan dengan susu cair.

b. Flour Batter Method (metode adonan tepung).

Sedangkan flour batter method, lemak dikocok sampai membentuk krim, lalu masukkan sebagian terigu secara bertahap, kocok hingga adonan tercampur rata dan lembut. Lemak harus bersifat lembut dan tepung harus dibubuhkan secara bertahap. Bahan telur dan sebagian gula dengan

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 11 dari 20
	BAB I		Patiseri

perbandingan yang sama dikocok tersendiri hingga mengembang, berbuih dan kaku. Campuran gula telur ini akan terkocok dengan baik bila proses pengocokan dilakukan di atas air hangat.

Setelah itu, tuang dalam adonan. Sisa gula sebaiknya dilarutkan dengan cairan (susu atau air), kemudian campur dalam adonan tepung bersama bahan campuran lainnya seperti bahan pewangi atau bahan pewarna. Adonan yang dibuat dengan seksama akan menghasilkan suatu kelembutan yang diinginkan untuk memperoleh cake dengan susunan yang baik. Metode adonan tepung cocok sekali untuk pembuatan cake yang sederhana saja yang tidak banyak mengandung lemak dan telur, namun sebagai penguat tambahan baking powder.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini :

- 1) Lemak harus bersifat lembut dan plastis.
- 2) Tepung harus yang lunak (soft flour).
- 3) Metode ini cocok untuk pembuatan kue yang sederhana, yang tidak banyak mengandung lemak dan telur, yang sebagian besar proses pembentukan gasnya didapatkan dari penggunaan baking powder.

c. Blending Method (metode pengadukan). Cara ini cocok untuk membuat cake yang lebih mewah yang mengandung gula lebih banyak daripada jumlah tepungnya. Biasanya untuk membuat cake semacam ini harus menggunakan jenis lemak yang diemulsikan dan tepung khusus. Dalam cara ini lemak yang diemulsikan bersama tepung, baking powder dan garam di kocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus. Lalu masukkan telur, diaduk sampai rata dan lembut. Bila menggunakan cairan, masukkan paling akhir, dicampur bersama-sama, lalu dimasukkan pada campuran adonan.

d. All-in Method (Metode proses menyeluruh)

Menurut cara ini semua bahan baku dikocok secara bersama - sama. Untuk mempercepat hancurnya bahan - bahan baku dan menghasilkan pengembangan yang sempurna, maka gunakan pengadukan berbentuk kawat spiral. Pelaksanaan pengadukan dalam mixer adalah sebagai berikut :

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 12 dari 20
	BAB I		Patiseri

1. Mixing dengan kecepatan lambat dilakukan selama setengah menit dengan maksud supaya semua bahan baku menjadi basah dan tercampur merata.
2. Mixing dengan kecepatan tinggi selama dua menit sehingga semua bahan baku hancur dan mengikat satu dengan lain secara merata. Campuran ini harus sudah mengandung gas.
3. Mixing dengan kecepatan sedang selama dua menit agar sel-sel udara yang besar menjadi luluh dan menjadi sel udara yang lebih kecil dan merata.
4. Kecepatan diperlambat selama satu menit agar kemungkinan masih adanya gelembung udara yang berukuran besar menjadi semakin kecil. Pembuatan cake menurut cara ini memerlukan emulsifier (supaya lemak dapat tercampur baik dengan cairan) dan tepung khusus untuk cake yang dibuat dari gandum lunak (soft). Bila adonan sudah tercampur rata, maka segera masukkan dalam cetak yang telah dioles dengan margarin.

Yang perlu diperhatikan, proses pengisian dalam cetakan tidak boleh sedikit demi sedikit, akibatnya akan terjadi gelembung udara (lubang-lubang) diantara bagian-bagian adonan. Pengisian pada cetakan, sebaiknya $\frac{2}{3}$ dari tinggi cetakan, sedangkan ruang $\frac{1}{3}$ nya disediakan untuk mengembangnya cake. Dari berbagai cara tersebut, metode adonan gula dan metode adonan tepung yang paling sering digunakan dalam pembuatan bermacam jenis cake.

2. Foam type cake sering disebut dengan sponge cake

Prinsipnya tergantung dari pengembangan dan denatures dari protein telur untuk menghasilkan struktur cake dan volume akhir cake. Dengan satu atau dua pengecualian dapat dibuat unshortened cake atau cake tanpa lemak. Dari telur yang digunakan, foam type cake dapat dibedakan kembali menjadi, meringue atau angel food cake, yang hanya menggunakan putih telur, sponge type cake, menggunakan telur utuh atau kuning telur atau kombinasi dari keduanya.

a. Angel Food Cake

Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur. Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 13 dari 20
	BAB I		Patiseri

banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi frosting seperti selai atau saus dan buah.

- b. Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya. Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu. Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang. Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk ke dalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.

Jenis Sponge cake:

1. Unshortened cake sponge cake

Adalah sponge cake tanpa menggunakan lemak, adonan dengan pengocokan putih telur dan kuning telur secara terpisah, kuning telur dicampur dengan bahan kering, sedangkan putih telur dikocok dengan gula hingga kaku dan dimasukkan ke dalam adonan kuning telur, kemudian dibakar

2. Shortened sponge cake

Adalah sponge cake yang pembuatannya menggunakan lemak, adonan dengan pengocokan bahan telur utuh bersama bahan lain hingga mengembang lalu shortening melted dicampurkan

Teknik Pengolahan Sponge Cake

- a) Cold Method

Adalah pengocokan bahan gula dan telur kecuali lemak hingga mengembang kemudian ditambahkan bahan lainnya sampai kental lalu dimasukkan lemak yang dilelehkan dengan cara diaduk

- b) Warm Method / Genoische Methode

adalah pengocokan gula dan telur dengan cara au bain marie sampai gula larut sekitar 2 menit kemudian pengocokan dilanjutkan dibawah sampai kental lalu masukkan tepung dan lemak leleh, dengan diaduk seperlunya

- c. Genoise cake merupakan sponge cake klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 14 dari 20
	BAB I		Patiseri

Cara membuat sponge cake:

1. Pelelehan mentega diatas api hingga cair kemudian didinginkan.
2. Kocok telur dan gula hingga mengembang dan kental serta warnanya berubah menjadi putih.
3. Masukkan tepung terigu yang telah diayak secara bertahap sambil diaduk perlahan dengan spatula besar supaya cepat tercampur rata
4. Terakhir masukkan mentega cair, aduk rata lalu tuang adonan dalam loyang yang telah dilapisi kertas roti dan diolesi mentega/margarine dan ditaburi tepung terigu.

Basic genoise cake dalah jenis sponge cake dasar yang dibuat dari telur, gula, tepung dan margarin yang dicairkan. Ciri khas cake ini adonan sponge dikocok di atas air hangat agar dapat mengembang sempurna.

cara membuatnya:

1. Campur telur, gula dan garam pada panci yang diletakkan di atas air hangat.
2. Kocok dengan mixer hingga setengah mengembang dan turunkan dari air hangat
3. Masukkan susu, flavoring dan cairan lain, kocok hingga tercampur rata
4. Masukkan tepung sedikit demi sedikit dengan bergantian dengan margarin cair aduk dengan spatula



Basic genoise cake

Angel food cake merupakan jenis sponge cake yang menggunakan putih telur saja sebagai bahan pengembangnya. Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur. Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi frosting seperti selai atau saus dan buah

cara membuatnya:

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 15 dari 20
	BAB I		Patiseri

1. Campur tepung dengan setengah bagian gula
2. Kocok putih telur hingga setengah kaku
3. Tambahkan garam dan cream of tar tar
4. Masukkan sisa gula yang tidak dicampur dengan tepung sedikit demi sedikit. Lanjutkan mengocok hingga agak kaku.
5. Masukkan campuran tepung terigu dan gula, aduk secara melipat dengan spatula.
6. Panggang dalam loyang yang tidak dioles dengan mentega



Angel food cake

Hal yang harus diperhatikan:

- a. Pastikan semua bahan dalam keadaan segar dan pada suhu ruang.
- b. Wadah dan peralatan harus kering dan bersih, bebas dari residu lain seperti minyak dan air dan siapkan sebelum penimbangan.
- c. Perhatikan resepnya, takarlah bahan-bahan dengan tepat (jangan mengira-ngira) dan ikuti tahap pembuatannya.
- d. Siapkan peralatan sebelum membuat kue. Jangan sampai adonan Anda sudah siap sedangkan loyang belum disiapkan.
- e. Susun seluruh bahan dalam urutan penggunaannya sebelum mulai mencampur
- f. Ikuti petunjuk pencampuran secara cermat.
- g. Bila disebut kocok telur hingga kental/berjejak, artinya telur harus dikocok hingga putih dan kental, dan bila alat pengocok diangkat, adonan akan jatuh membentuk pita.
- h. Ayak tepung di atas adonan telur dengan perlahan-lahan untuk menghindari kue jadi liat. Aduk searah atau dengan teknik aduk balik.
- i. Cairkan mentega/margarin jangan sampai mendidih, karena kandungan air akan hilang dan akan merusak emulsinya. Cukup dicairkan dengan hangat saja dan angkat dari api lalu biarkan mencair sendiri. Diamkan hingga

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 16 dari 20
	BAB I		Patiseri

hangat sebelum dicampur dengan adonan telur. Aduk dengan seksama agar tak ada lapisan mentega tertinggal yang membuat kue bantat.

- j. Khusus untuk sponge cake, udara yang berlebihan akan membuat kue mengembang berlebihan namun segera mengempis bila di luar oven. Untuk mengeluarkan sisa udara, ‘banting’ loyang yang sudah berisi adonan beberapa kali sebelum dipanggang. Teknik ini jangan lakukan pada butter cake karena akan membuat mentega berkumpul di dasar cake.
- k. Panaskan oven 10 – 15 menit sebelum adonan masuk. Pastikan suhu oven pas dengan yang diperlukan. Panas ideal untuk cake antara 175 hingga 200 derajat celsius, kenali sifat-sifat oven yang digunakan. Jangan buka oven hingga setidaknya $\frac{3}{4}$ dari waktu yang diperlukan.
- l. Lakukan tes tusuk dibagian tengah dengan lidi untuk memastikan kematangan kue. Jika saat di angkat tidak ada adonan yang melekat, berarti kue sudah cukup matang. Segera keluarkan dari oven jangan didiamkan dalam oven terlalu lama, karena proses pematangan akan terus berlanjut.
- m. Diamkan kue sebentar $\pm$ 10 menit lalu keluarkan dari loyang dan letakkan di rak hingga dingin.
- n. Jika menggunakan manisan buah sebagai penghias jangan terlalu besar/berat karena bisa kedar/ tenggelam. Sebaiknya buah dicuci dan dikeringkan lebih dahulu. Baru kemudian taburi sedikit tepung terigu sebelum dimasukkan dalam adonan kue.
- o. Agar cake buah mudah diiris, simpan dalam lemari es dan potong selagi dingin. Irisan kue buah selanjutnya bisa disimpan dalam kotak kedap udara atau dibungkus alumunium foil

3. Chiffon type cake

Merupakan kombinasidari butter type cake dengan foam type cake. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar mengembang tinggi. Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai taka da putih yang terlihat. sekeluarnyakue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam loyang hingga benar-benar dingin.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 17 dari 20
	BAB I		Patiseri



Gambar 4. Chiffon cake

Teknik Pengolahan Chiffon

Prinsip Chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukkan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan. Lebih lengkapnya teknik membuat chiffon cake adalah sebagai berikut :

- a) Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar di kocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.
- b) Kocok kuning telur, sisa gula, tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kirakira 5 menit sehingga gula larut dan adonan licin.
- c) Tuang adonan putih telur secara bertahap ke adonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata.
- d) Tuang adonan ke loyang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine/mentega. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160°C). Setelah itu dinaikkan hingga 180°C selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.
- e) Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki)
- f) Gunakan pisau lepaskan cake secara hati-hati agar tidak rusak.

D. Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Cake

- a. Mixer
- b. Kocokan
- c. Alat pembagi adonan (dough divider)
- d. Timbangan

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 18 dari 20
	BAB I		Patiseri

- e. Sendok ukur
- f. Rubber spatula
- g. Oven/ alat pemanggang
- h. Kuas
- i. Bowl/Waskom adonan
- j. Ayakan/strainer
- k. Sendok
- l. Piping bag/kantong semprotan dan spoit/ sempritan
- m. Loyang
- n. Rak kawat (cooling grid)

E. Proses Baking

Dalam proses pembakaran hal yang paling penting untuk diperhatikan adalah suhu serta waktu proses pembakaran. Kedua hal tersebut tergantung pada beberapa faktor yaitu ukuran besar kecilnya produk, kekentalan adonan, kualitas bahan baku, kepadatan adonan, jumlah produk yang dibakar dan kelembaban oven. Suhu pembakaran untuk setiap jenis cake berbeda tergantung jenis, ukuran, jumlah unit, dan formula cake. Semakin lengkap formula cake maka suhu pembakaran lebih rendah dan formula yang kurang lengkap dibakar dengan suhu yang lebih tinggi. Formula lengkap (rich formula) mengandung banyak telur dan lemak serta gas atau aerasi diperoleh selama proses pengocokan. Formula yang kurang lengkap (lean formula) adalah yang kandungan lemak dan telurnya diganti dengan cairan, sehingga ditambahkan baking powder untuk mengkompensasi hilangnya sumber aerasi atau gas.

Suhu dan lama pembakaran cake.

Tabel 1. Suhu Dan Lama Pembakaran Cake

Jenis	suhu	Waktu
Cup cake	180-200	±25-30 menit
Pound cake	175-180	±55-60 menit
Sponge cake	175-185	±30-35 menit
Chiffon cake	140-150	45-55 menit
Roll cake	180-200	12-15 menit

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 19 dari 20
	BAB I		Patiseri

F. Aerasi Pada Cake

Aerasi (aeration) adalah pengisian udara kedalam adonan cake. Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan cake. Aerasi merupakan pembukaan struktur crumb (tekstur cake)

Jenis-jenis aerasi

- Panary, contohnya ragi/ yeast
- Chemical (kimia-leavening agent) contohnya baking powder dan soda kue
- Physical (fisik atau mekanik)
- Lamination (melapisi, melipat)
- Combination

Aerasi pada 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

2. Aerasi secara fisik

- Udar ditangkap atau dimasukkan kedalam adonan dengan cara mengocok bahan-bahan secara manual atau dengan mesin atau mixer.

3. Aerasi secara kombinasi

Adalah pengaturan keseimbangan dari formula

- Bila telur dan lemak dikurangi dan diganti dengan cairan seperti air/susu, maka ditambahkan dengan baking powder.
- Baking powder ditambahkan untuk kompensasi hilangnya kemampuan aerasi secara fisik atau mekanik.

Aerasi yang baik adalah :

- Voume hasil baik
- Terbentuk keseragaman struktur sel
- Crumb lebih lunak /lembut
- Peningkatan kecerahan pada crumb
- Pelembut pada struktur

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 20 dari 20
	BAB I		Patiseri

- f. Penambah kelezatan
- g. Ketahanan dinding sel

G. Penilaian Cake

Cake yang baik adalah cake yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak. Penilaian terhadap rasa termasuk pe nilaian subjectif. Penilaian subjectif (sensory) terhadap cake adalah sebagai berikut:

1. Simestri. Bentuk dari cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.
2. Warna. Warna keseluruhan cake adalah cerah sedangkan kerak tergantung jenis cake.
3. Volume. cake yang tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil dikategorikan cake yang baik. Volume cake berkaitan dengan susuna cake jika cake terlalu besar kemungkinan terbentuk rongga-rongga dibagian dalam semakin besar. Jika cake kecil kemungkinan diakibatkan cake bantat.
4. Keadaan kerak. Kerak cake yang baik tidak terlalu empuk sehingga cake mudah hancur.
5. Aroma, udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni
6. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur yaitu rasa dan aroma.

H. Kesalahan Dalam Pembuatan Cake dan Penyebabnya

1. Cake anjlok saat pemanggangan
 - a. Terlalu banyak gula
Dapat melemahkan protein/gluten sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selam pembakaran.
 - b. Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup
Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukakn struktur
 - c. Terlalu banyak baking powder
Dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 21 dari 20
	BAB I		Patiseri

2. Volume kurang tinggi

a. Kurang aerasi

Kurang pengocokan menyebabkan kurangnya udara didalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahn-bahn yang tidak di pre condition lebih dahulu.

b. Pengadukan yang terlalu lama

Terlalu lama pengadukan setelah memasukkan tepung mengakibatkan terbentuknya gluten yang dapat menghambat pengembangan didalam oven.

c. Suhu oven yang tidak tepat

Suhu oven yang terlalu rendah dapat menyebabkan tidak maksimal gas yang dihasilkan oleh baking powder.

3. Kulit terlalu tebal

a. Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi

b. Kandungan gula terlalu tinggi

Menyebabkan cepatnya proses karamelisasi gula yang dapat mengakibatkan bagian kulit (crust) menebal.

c. Suhu oven rendah

Mengakibatkan waktu pembakaran yang lebih lama, sehingga mengakibatkan over baking.

4. Tekstur kasar

a. Terlalu banyak baking powder

b. Tngginya kandungan gula

c. Terlalu banyak lemak

5. Buah” tenggelam” pada fruit cake

a. Adonan terlalu encer

b. Kesalahan dalam pemakaian tepung

c. Terlalu banyak gula

d. Terlalu banyak baking powder

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 22 dari 20
	BAB I		Patiseri

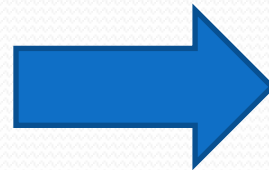
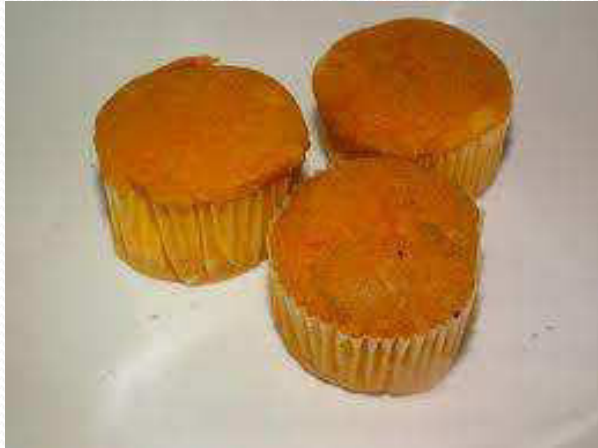
I. Penyimpanan Produk Cake

Produk cake dapat disimpan dalam lemari es. 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. Dengan kemajuan teknologi saat ini pemanasan cake dapat dilakukan dengan menggunakan microwave untuk berbagi proses pematangan cake.



PRODUK CAKE

Small cake



Cup cake



Slice cake



Pengertian cake



Cake merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak, yang ditambahkan dengan bahan pengembang lainnya seperti baking powder, baking soda, emulsifier.

Gateaux



Gateaux adalah Kue yang terbuat dari dasar “ butter sponge “yang paling terkenal dan sederhana adalah “ layer cake “dimana dasar kue yang digunakan adalah “ sponge biscuit.

Torten



Torten merupakan istilah yang digunakan untuk kue yang terbuat dari bahan dasar “butter sponge” yang diisi dengan dry fruit atau mix fruit.

Bahan pada pembuatan cake



Bahan Pengembang



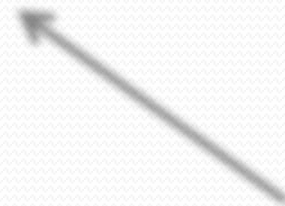
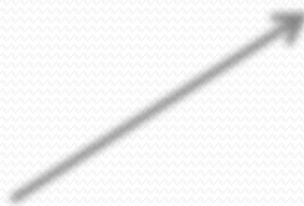
Metode pencampuran cake

Tujuan dari pencampuran adonan cake (mixing) adalah:

- untuk mengkombinasikan semua bahan agar lembut, tercampur rata
- untuk membentuk dan memasukkan sel udara ke dalam adonan
- untuk mengembangkan tekstur dengan maksimal pada produk akhir (hasil)

Sugar butter method

- Lemak dan gula → krem



Flour batter method

- lemak dikocok sampai membentuk krim, lalu masukkan sebagian terigu secara bertahap, kocok hingga adonan tercampur rata dan lembut. Lemak harus bersifat lembut dan tepung harus dibubuhkan secara bertahap.
- Campuran gula telur ini akan terkocok dengan baik bila proses pengocokan dilakukan di atas air hangat

Hal-hal yang perlu diperhatikan

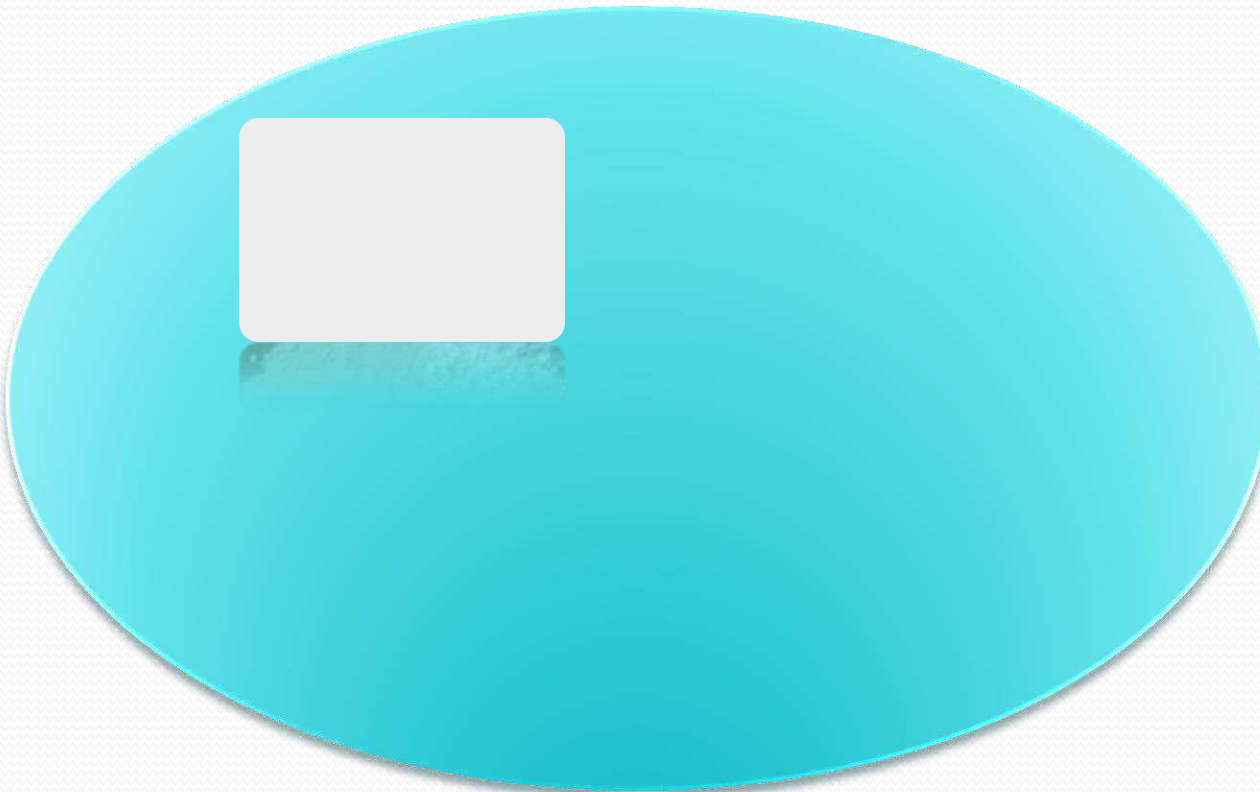
- Lemak harus bersifat lembut
- Tepung harus yang lunak (soft flour).
- Metode ini cocok untuk pembuatan kue yang sederhana, yang tidak banyak mengandung lemak dan telur yang sebagian besar proses pembentukan gasnya didapatkan dari penggunaan baking powder.

Blending Method (metode pengadukan)

- Dalam cara ini lemak yang diemulsikan bersama tepung, baking powder dan garam di kocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus. Lalu masukkan telur, diaduk sampai rata dan lembut. Bila menggunakan cairan, masukkan paling akhir, dicampur bersama-sama, lalu dimasukkan pada campuran adonan.

All-in Method (Metode proses menyeluruh)

- Menurut cara ini semua bahan baku dikocok secara bersama – sama



Pengisian pada cetakan

Yang perlu diperhatikan, proses pengisian dalam cetakan tidak boleh sedikit demi sedikit, akibatnya akan terjadi gelembung udara (lubang-lubang) diantara bagian-bagian adonan. Pengisian pada cetakan, sebaiknya $\frac{2}{3}$ dari tinggi cetakan, sedangkan ruang $\frac{1}{3}$ nya disediakan untuk mengembangnya cake

Hal-hal yang harus diperhatikan

Suhu adonan (bahan)

Lemak terlalu dingin → butiran kecil, terpental

Lemak terlalu hangat → meleleh

Telur terlalu dingin → menggumpal/curdling

Waktu pencampuran (urutan dan kuantitas)

Kecepatan mixing pada all in method

Kualitas bahan

Pengisian adonan ke dalam cetakan

Contoh Butter Cake

Muffin



Brownies





Proses pemanggangan atau baking untuk produk batter cake yang baik adalah dengan suhu antara 175-180 derajat celsius dengan waktu kurang lebih 55-60 menit



TERIMA KASIH



Foam Type Cake

**Foam Type
Cake**

**Sponge
cake**

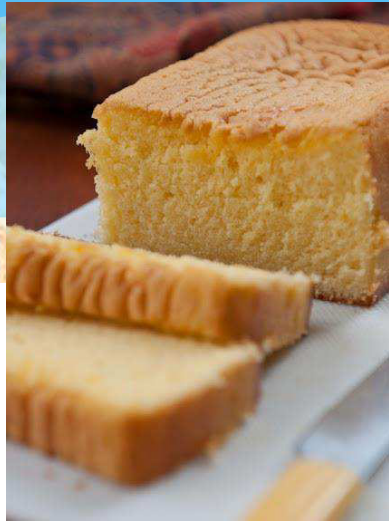
**Angel food
cake**

**Genoise
cake**

Sponge cake

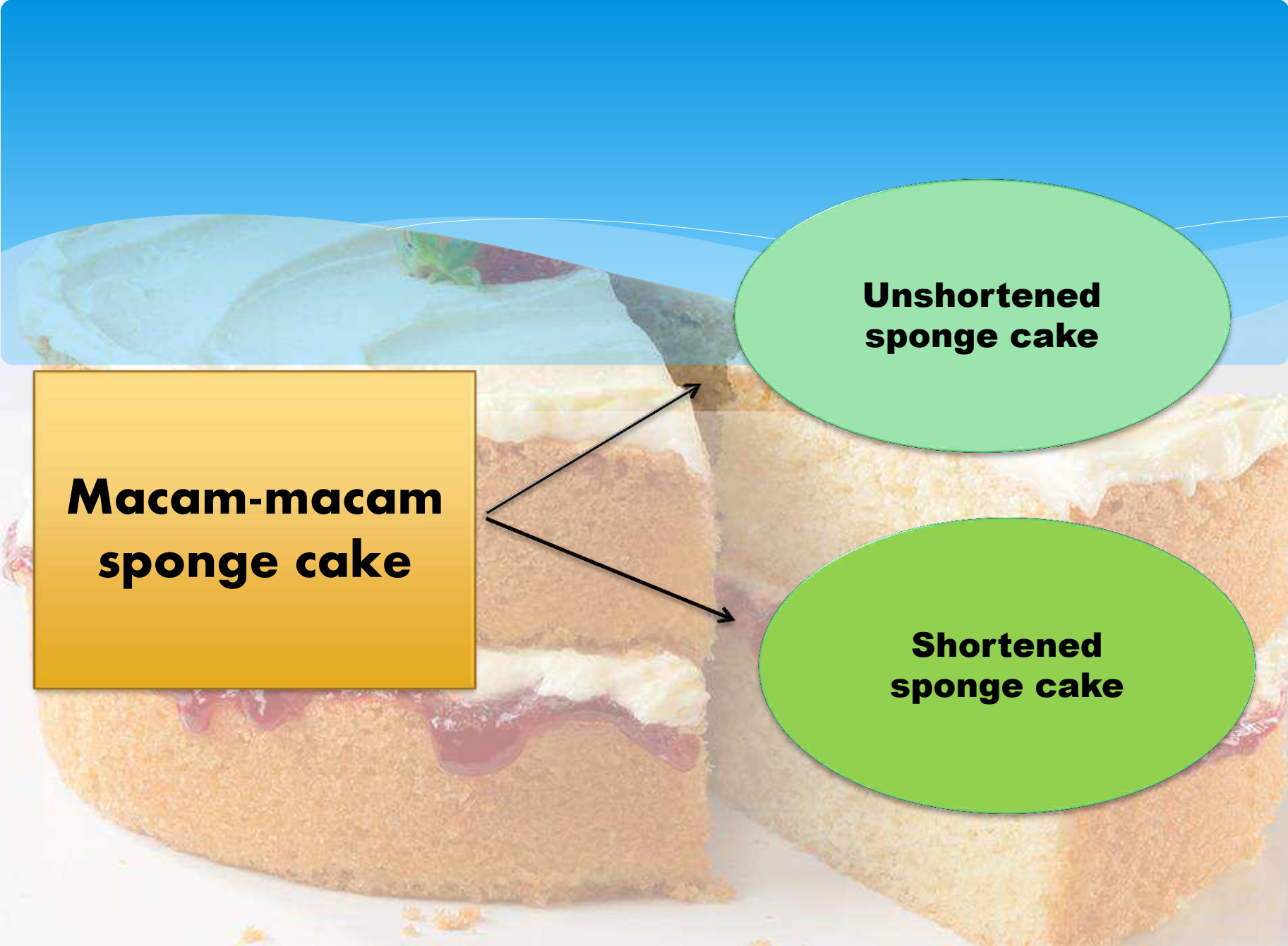
- ☐ Jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya.
- ☐ Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu.
- ☐ Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang.
- ☐ Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk ke dalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.

Contoh sponge cake



Bahan pada pembuatan cake





**Unshortened
sponge cake**

**Macam-macam
sponge cake**

**Shortened
sponge cake**

Teknik pengolahan



1. Cold method
2. Warm method/Genoise Methode

Cold method

- pengocokan bahan gula dan telur kecuali lemak hingga mengembang
- ditambahkan bahan lainnya sampai kental lalu
- dimasukkan lemak yang dilelehkan dengan cara diaduk

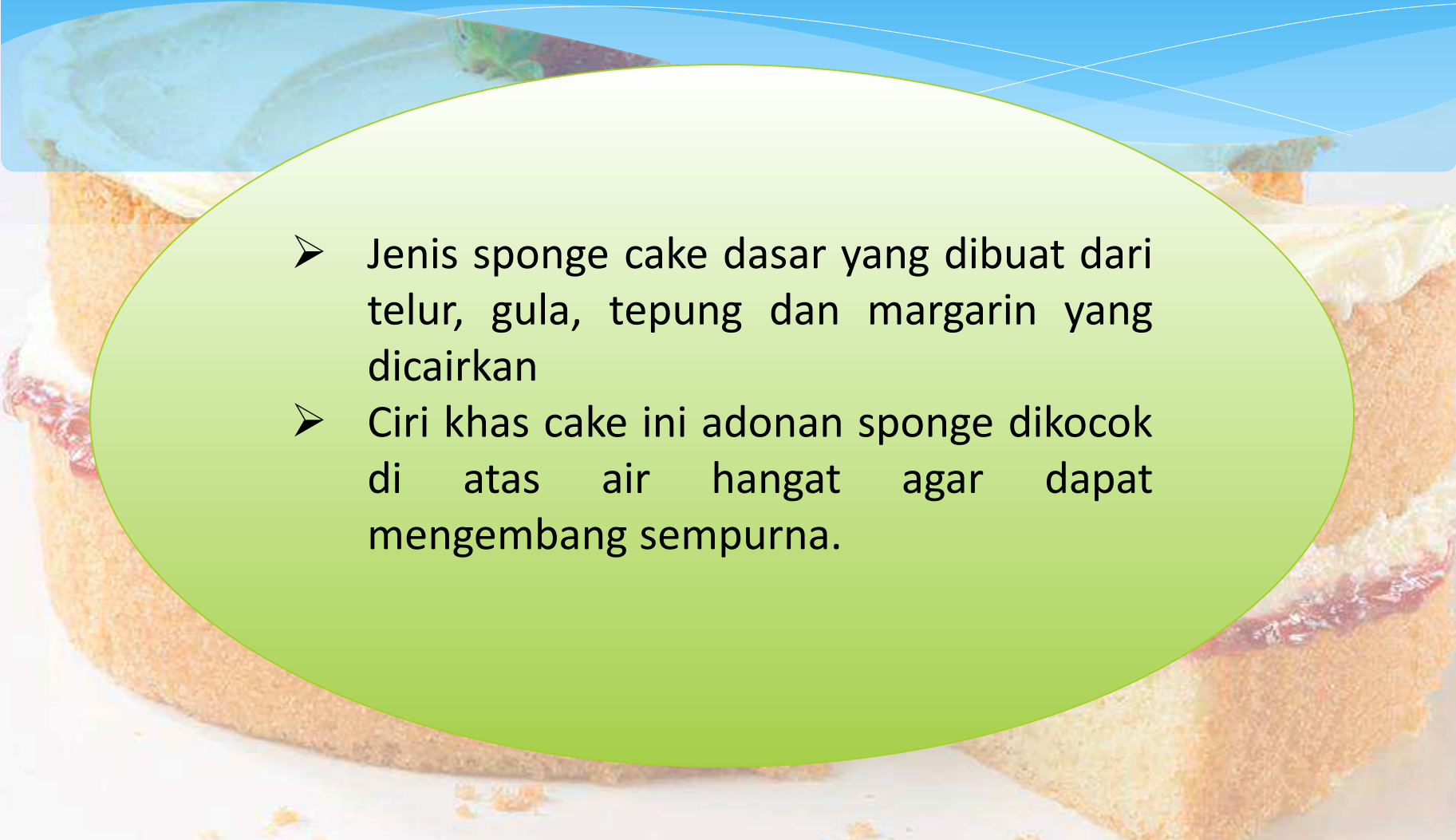
Warm method

- * pengocokan gula dan telur dengan carra au bain marie sampai gula larut sekitar 2 menit
- * kemudian pengocokan dilanjutkan dibawah sampai kental lalu masukkan tepung dan lemak leleh, dengan diaduk

Au bain marie



Basic genoise cake

- 
- Jenis sponge cake dasar yang dibuat dari telur, gula, tepung dan margarin yang dicairkan
 - Ciri khas cake ini adonan sponge dikocok di atas air hangat agar dapat mengembang sempurna.

Genoise sponge cake



Cara Membuat



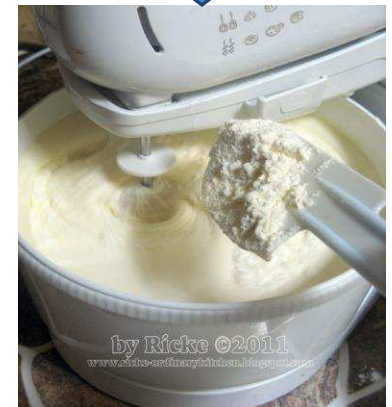
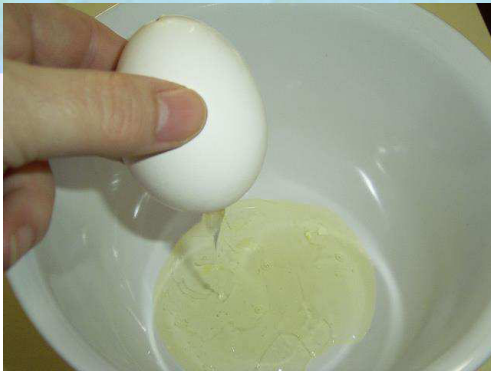
ANGEL FOOD CAKE

- Jenis sponge cake yang menggunakan putih telur saja sebagai bahan pengembangnya.
- Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur.
- Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi *frosting* seperti selai atau saus dan buah

ANGEL FOOD CAKE

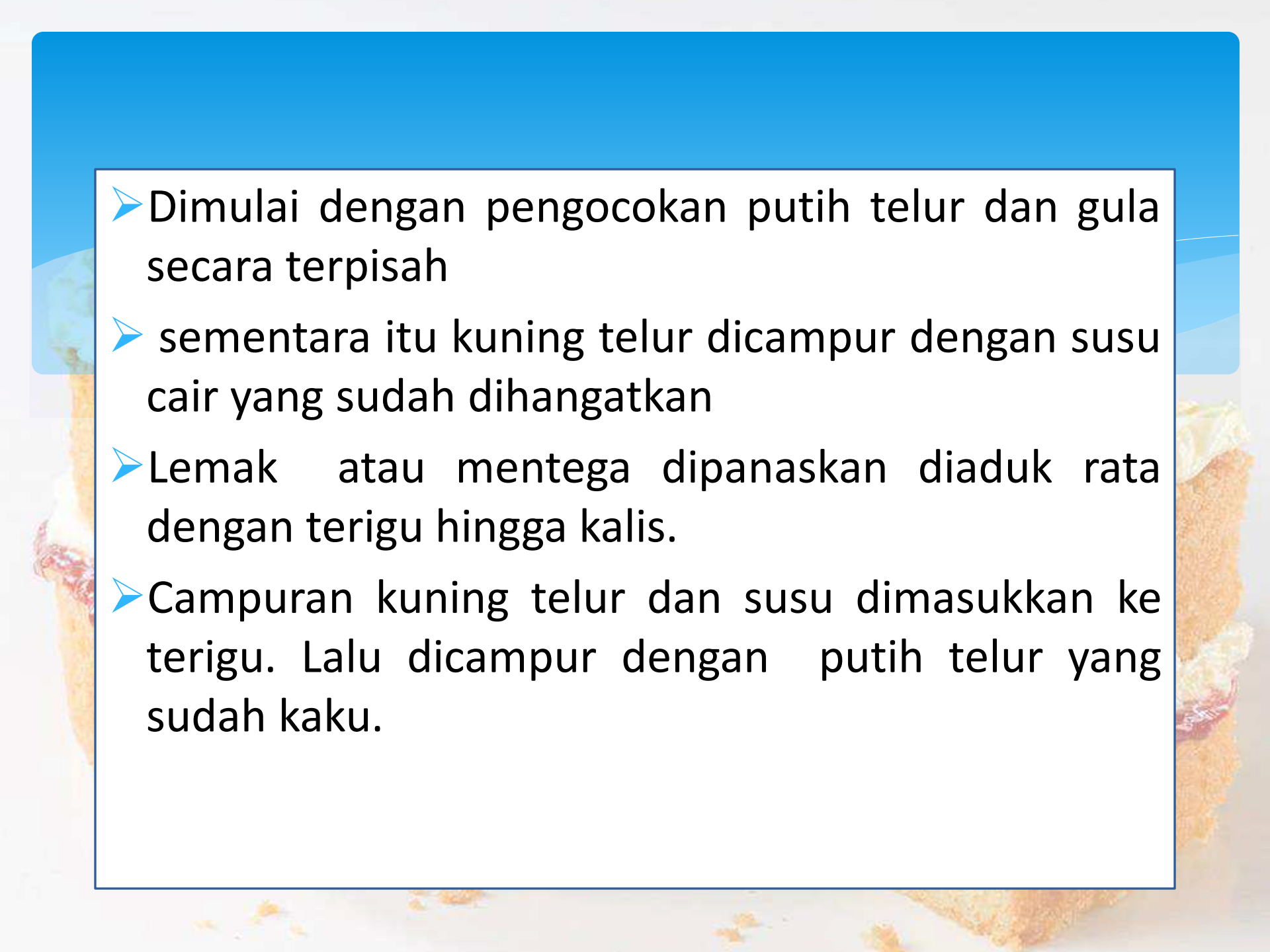


Cara Membuat Angel Food Cake



Catton Cake



- 
- Dimulai dengan pengocokan putih telur dan gula secara terpisah
 - sementara itu kuning telur dicampur dengan susu cair yang sudah dihangatkan
 - Lemak atau mentega dipanaskan diaduk rata dengan terigu hingga kalis.
 - Campuran kuning telur dan susu dimasukkan ke terigu. Lalu dicampur dengan putih telur yang sudah kaku.



Alat-alat yang
digunakan untuk
pembuatan sponge
cake

Proses Baking

Proses pemanggangan atau baking untuk produk sponge cake yang baik adalah

- suhu antara 175-180 derajat celsius dengan waktu kurang lebih 30-35 menit

Tugas individu

1. Jelaskan pengertian dari sponge cake ?
2. Sebutkan dan jelaskan jenis sponge cake?
3. Jelaskan pengertian angel food cake dan basic genoise cake?
4. Sebutkan fungsi dari lemak pada pembuatan cake minimal 3?
5. Sebutkan 3 jenis bahan pengembang pada cake ?

Chiffon Type Cake

TUGAS DISKUSI

- ❑ Mengamati video tentang cara pembuatan chiffon cake, kemudian jelaskan kembali dengan skema.



Chiffon Type Cake

- ❑ Merupakan kombinasi dari butter type cake dengan foam type cake.
- ❑ Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya.
- ❑ Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar mengembang tinggi.
- ❑ Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue



Teknik pengolahan chiffon

1. Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar di kocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.



2. Kocok kuning telur, sisa gula, tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kira-kira 5 menit sehingga gula larut dan adonan licin.



3. Tuang adonan putih telur secara bertahap ke adonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata



4. Tuang adonan ke loyang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine/mentega. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160°C). Setelah itu dinaikkan hingga 180°C selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.
5. Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki)
6. Gunakan pisau lepaskan cake secara hati-hati agar tidak rusak.



Suhu Dan Lama Pembakaran

<u>Jenis</u>	<u>suhu</u>	<u>waktu</u>
Cup cake	180-200	±25-30 <u>menit</u>
Pound cake	175-180	±55-60 <u>menit</u>
Sponge cake	175-185	±30-35 <u>menit</u>
Chiffon cake	140-150	45-55 <u>menit</u>
Roll cake	180-200	12-15 <u>menit</u>

Alat-alat Yang Digunakan



Produk Chiffon Cake



Aerasi pada cake

- Aerasi (aeration) adalah pengisian udara kedalam adonan cake
- Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan cake
- Aerasi merupakan pembuatan struktur crumb (tekstur cake)

Aerasi Pada Cake

AERASI SECARA KIMIA



Aerasi secara fisik



**Aerasi secara
kombinasi**

Aerasi yang baik adalah

- a. Voume hasil baik
- b. Terbentuk keseragaman struktur sel
- c. Crumb lebih lunak /lembut
- d. Peningkatan kecerahan pada crumb
- e. Pelembut pada struktur
- f. Penambah kelezatan
- g. Ketahanan dinding sel

Penilaian cake

- Simestri. Bentuk dari cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.
- Warna. Warna keseluruhan cake adalah cerah sedangkan kerak tergantung jenis cake.

- Volume. cake yang tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil dikategorikan cake yang baik.
- Keadaan kerak. Kerak cake yang baik tidak terlalu empuk sehingga cake tidak mudah hancur.

- Aroma, udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni
- Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur yaitu rasa dan aroma.

Kesalahan pada pembuatan cake

**Cake anjlok
saat
pemanggangan**

**Tekstur
kasar**

**Kulit
terlalu
tebal**

**Volume
kurang
tinggi**

**Buah
tenggelam
pada fruit
cake**

Penyimpanan produk cake

- Produk cake dapat disimpan dalam lemari es.
- 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.



TERIMA KASIH

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
EVALUASI PEMBELAJARAN (ROLLED CAKE)
KELAS PATISERI

Nilai

Nama :
Kelas :

- 1. Jelaskan pengertian cake ?
- 2. Jelaskan persamaan anantara gateaux dan torten ?
- 3. Sebutkan metode pencampuran pada butter cake/pound cake?
- 4. Sebutkan 3 tujuan dari pencampuran adonan cake (mixing)?
- 5. Jelaskan proses pengisian yang baik pada cetakan ?

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
EVALUASI PEMBELAJARAN (ROLLED CAKE)
KELAS PATISERI

Nilai

Nama :

Kelas :

1. Jelaskan pengertian dari sponge cake ?
2. Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis sponge cake?
3. Jelaskan pengertian angel food cake dan basic genoise cake?
4. Sebutkan fungsi dari lemak pada pembuatan cake minimal 5?
5. Sebutkan 3 jenis bahan pengembang pada cake?



ULANGAN HARIAN KELAS XI PATISERI

MATERI CAKE, GATEAUX DAN TORTEN

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Petunjuk Mengerjakan :

1. Berdoa sebelum mengerjakan
2. Pilihlah jawaban yang benar dengan memberikan tanda silang (X) pada salah satu pilihan jawaban .

Beri tanda silang (X) pada huruf a, b, c dan d pada jawaban yang kamu anggap paling benar

1. Kue yang terbuat dari bahan dasar “butter sponge” yang diisi dengan dry fruit atau mix fruit adalah pengertian dari.....
 - a. Sponge cake
 - b. Gateaux
 - c. Cake
 - d. Torten
 - e. Chiffon cake
2. Adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak merupakan pengertian dari.....
 - a. Cake
 - b. Gateaux
 - c. Genoise cake
 - d. Pound cake
 - e. Angel food cake
3. Yang termasuk 3 jenis cake berdasarkan pada penggunaan shortening adalah.....
 - a. Butter type cake, foam type cake, puff pastry
 - b. Bread, chiffon type cake, butter type cake
 - c. Butter type cake, foam type cake, chiffon type cake
 - d. Foam type cake, puff pastry, bread
 - e. Chiffon type cake, cup cake, quick bread

4. Perhatikan beberapa jenis cake dibawah ini:

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1) Angel Food Cake | 4) Sponge Cake |
| 2) Pound Cake | 5) Genoise Cake |
| 3) Layer Cake | 6) Fruit cake |

Dari beberapa jenis cake diatas yang termasuk dalam foam type cake adalah

- a. 1), 3), 6)
- b. 4), 5), 2)
- c. 1), 5), 4)
- d. 3), 1), 5)
- e. 2), 4), 6)

5. Perhatikan beberapa fungsi dibawah ini :

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 1) Peningkatan gizi | 4) Memberikan rasa manis |
| 2) Pengembang | 5) Pelarut |
| 3) Melembutan crumb | 6) memperpanjang umur simpan |

Dari fungsi diatas yang termasuk fungsi lemak adalah

- a. 3), 4), 6)
- b. 1), 3), 5)
- c. 3), 2), 4)
- d. 2), 4), 6)
- e. 1), 2), 5)

6. Dibawah ini yang termasuk fungsi dari lemak kecuali.....

- a. Membantu aerasi
- b. Memperbesar volume adonan
- c. Memperbaiki rasa
- d. Memperbaiki kualitas penyimpanan
- e. Menghaluskan crumb

7. Yang termasuk dalam fungsi baking powder adalah.....

- a. Sebagai agen aerasi atau pengembang
- b. Sebagai penambah rasa
- c. Meningkatkan keempukan cake
- d. Sebagai bahan pengawet
- e. Memberikan daya tahan yang lebih bagus

8. Telur yang digunakan pada pembuatan cake adalah telur yang masih segar yaitu dengan pH.....
- 6,5-7
 - 7-7,5
 - 5-6,5
 - 8-10
 - 5-5.5
9. Faktor yang mempengaruhi proses pembakaran (baking) kecuali....
- Kekentalan adonan
 - Kualitas bahan baku
 - Ukuran besar kecilnya produk
 - Kelembaban oven
 - Penyerapan panas
10. Suhu yang tepat untuk proses pembakaran pada produk chiffon cake dan pound cake adalah
- 180-200 dan 140-150
 - 175-180 dan 180-200
 - 140-150 dan 175-180
 - 180-200 dan 175-180
 - 140-150 dan 175-180
11. Dari segi bentuk atau simetris, cake yang bagus adalah cake bisa dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya kecuali
- Sisinya tinggi
 - Atas bergelombang
 - Tengah- tengah rendah
 - Sisinya rendah
 - Rata mulai dari atas, kemudian sisinya dan juga tengah
12. Dalam pembuatan cake terjadi kesalahan-kesalahan yang dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk salah satunya yang terjadi adalah kulit terlalu tebal hal tersebut disebabkan oleh.....
- Terlalu banyak baking powder
 - Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi
 - Pengadukan yang terlalu lama
 - Kesalahan dalam pemakaian tepung

- e. Adonan terlalu encer
13. Saat pembuatan cake terlalu banyak baking powder yang digunakan akan menyebabkan cake anjlok saat pemanggangan hal tersebut dikarenakan oleh....
- a. Dapat menyebabkan terlalu banyak gas yang dihasilkan sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan
 - b. Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur
 - c. Dapat melemahkan protein
 - d. Kurangnya udara didalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak di pre condition
 - e. Terlalu lama proses pengadukan
14. Penyimpanan yang baik untuk cake adalah....
- a. Dilemari es dan cake dibungkus dengan menggunakan bahan yang kedap air agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama proses penyimpanan
 - b. Disimpan diruang terbuka
 - c. Disimpan pada mika
 - d. Disimpan pada toples
 - e. Semua benar
15. Dalam metode pembuatan cake salah satunya adalah flour batter method, Pengertian dari flour batter method adalah....
- a. Seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut dan membentuk krem.
 - b. Lemak yang diemulsikan bersama tepung, baking powder, dan garam dikocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus.
 - c. Lemak dikocok sampai membentuk krim lalu dimasukkan sebagian terigu secara bertahap dikocok hingga adonan tercampur rata dan lembut.
 - d. Semua bahan baku dikocok secara bersama-sama
 - e. Mixing dengan kecepatan lambat
16. Metode pencampuran cake yang dilakukan dengan cara mengocok semua bahan secara bersama-sama adalah....
- a. Blending method
 - b. Flour buuter method

- c. Sugar batter method
- d. All-in method
- e. Four method

17. Proses pengisian dalam cetakan yang baik adalah....

- a. $\frac{1}{3}$ dari tinggi cetakan
- b. $\frac{2}{3}$ dari tinggi cetkan
- c. $\frac{1}{4}$ dari tinggi cetakan
- d. $\frac{2}{5}$ dari tinggi cetakan
- e. $\frac{3}{2}$ dari tinggi cetakan

18. Bila kocokkan telur dingi maka lemak akan menggumpal menjadi bola-bola kecil yan dilapisi oleh telur, reaksi tersebut dikenal dengan istilah

- a. Emulsifier
- b. Aerasi
- c. Crust
- d. Moist
- e. Curdling

19. Aerasi yang baik pada cake kecuali.....

- a. Peningkatan kecerahan pada crumb
- b. Crumb lebih lunak
- c. Volume hasil baik
- d. Terbentuk keseragaman struktur sel
- e. Pengembangan volume

20. Dibawah ini adalah jenis-jenis aerasi pada cake kecuali.....

- a. Emulsifier
- b. Physical
- c. Lamination
- d. Chemical
- e. Combinann

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No.02

Nama Sekolah	: SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Pokok	: Produk cake, gateaux dan torten
Pertemuan	: 1 x Pertemuan (Praktik)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. 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), 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 dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator
4.1. Membuat cake, gateaux dan torten	4.1.1 Menjelaskan metode pengolahan Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake
	4.1.2 Membuat produk Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan

	Pandan Chiffon Cake 4.1.3 Menganalisis kriteria hasil pada Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake 4.1.4 Menyajikan Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake
--	---

C. Tujuan Pembelajaran

Melalui pengamatan gambar pada jobsheet dan kegiatan praktik secara berkelompok Siswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan analisis hasil, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan metode pengolahan Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake
2. Membuat Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake sesuai dengan prosedur
3. Menganalisis kriteria hasil pada Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake dengan tepat
4. Menyajikan Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake dengan peralatan yang tepat

D. Materi Pembelajaran

1. Resep Sponge Cake
2. Resep Butter Cake
3. Resep Cotton Cake
4. Resep Pandan Chiffon Cake

E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran Siswa. 3. Menanyakan kesiapan Siswa untuk	15 menit

	mengikuti proses pembelajaran. 4. Mengaitkan materi pembelajaran dengan materi sebelumnya atau kehidupan sehari-hari siswa. 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai. 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus. 7. Memeriksa peralatan dan persiapan siswa.	
Kegiantan Inti	Mengamati 1. Siswa mengamati produk dan Jobsheet yang telah dibagikan 2. Siswa mampu memahami isi jobsheet dan mampu secara singkat menjelaskannya	145 menit
	Menanya 1. Siswa diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan yang belum jelas. 2. Siswa diminta membuat pertanyaan terkait dengan praktik pengolahan produk Butter Cake, Sponge Cake, Cotton Cake, dan Pandan Chiffon Cake pada hari tersebut.	
	Mengkomunikasi 1. Siswa secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil praktek yang diperoleh 2. Siswa secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan	
	Konfirmasi 1. Guru menanyakan apakah siswa sudah paham materi pengolahan Sponge Cake,	

	Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake serta memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya jika ada yang belum paham	
Kegiatan Penutup	1. Guru menyimpulkan pembelajaran dan memberikan evaluasi dari hasil praktek 2. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya. 3. Guru menutup kegiatan pembelajaran dan berdoa.	15 menit

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- 1. Media : Jobsheet, alat peraga (produk asli)
- 2. Alat/Bahan : Bahan Praktik, Peralatan Praktik
- 3. Sumber Belajar :
 - a. Anni, Faridah, dkk. (2008). Patiseri Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
 - b. Gisslen, Wayne. (2005). Professional Baking 4th. New Jersey: Wiley & Sons, Inc.
 - c. Sutriyati, Purwanti dan Siti, Hamidah. (2013). Kumpulan Resep Patiseri 1. Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik
 - d. Sutriyati, Purwanti dan Rizqie, Auliana. (2015). Pengolahan Bakery. Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik

G. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik : Tes kemampuan
- 2. Bentuk instrumen : Praktik

Instrumen:

Tugas: Kelas dibagi menjadi 8 kelompok dengan jumlah anggota 3-4 orang tiap kelompok. Masing-masing kelompok diminta untuk membuat 1 buah produk dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Kelompok 1,2 : Butter cake
- b. Kelompok 3,4 : Sponge cake
- c. Kelompok 5,6 : Cotton cake

d. Kelompok 7,8 : Pandan Chiffon cake

No.	Komponen Penilaian / Sub Komponen Penilaian		Penilaian kompetensi		
A.	perencanaan paktik		75-80	81-85	86-90
	1. rencana belanja				
	2. tertib kerja				
	3. daftar alat masak dan hidang				
	4. perhitungan harga jual				
		JUMLAH			
B.	PERSIAPAN KERJA				
	1. Kelengkapan Praktik Siswa				
	2. Higiene dan sanitasi				
	3. Menyiapkan Bahan dan alat				
		JUMLAH			
C.	PROSES (Sistematika & Cara Kerja)				
	1. sistimatika kerja				
	2. cara kerja				
	2.1 Membuat adonan				
	2.2 Membentuk adonan				
	2.3 Mengolah produk				
	2.4 penyelesaian produk				
	3. penataan produk (porsi,garnish)				
		JUMLAH			
D	Hasil kerja				
	produk 1				
	rupa				
	bentuk				
	rasa				
	tekstur				
		JUMLAH			
E.	WAKTU				
	BERKEMAS				
	- Area Kerja				
	- Peralatan				
		JUMLAH			

	NILAI TOTAL	

YOGYAKARTA , 10 Agustus 2016
Pengampu Pelajaran

KRITERIA HASIL PENILAIAN

Kriteria Penilaian	Sponge cake	Butter cake	Panndan chiffon cake	Cotton cake
Warna	Kuning keemasan	Kulit coklat	Kuning keemasan, dalamnya berwarna hijau	Kuning keemasan
Aroma	Harum dari margarine	Harum margarine	Aroma pandan	Harum, mau margarine dan susu
Tekstur	Empuk dan lembut, tekstur mengembang tinggi	Padat, lembut	Empuk, ringaan dan mengembang tinggi.	Empuk, ringan seperti busa
Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis

RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN (PRAKTIK)

Aspek Yang Dinilai		Kriteria	Ketercapaian Ideal	Kriteria/skor
B. Perencanaan Praktik	a. Perencanaan Praktik	- Rencana belanja	- semua bahan yang dibutuhkan ditulis - jumlah bahan yang dibutuhkan ditulis dengan benar - spesifikasi bahan ditulis dengan lengkap - rencana belanja diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 91-95 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 85-90 : jika 3 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
		- Tertib kerja	- tertib dibuat dengan lengkap dan jelas - tertib kerja selesai sebelum praktik dimulai	- nilai 76-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-75 : jika 1 indikator dilakukan
		- Daftar alat masak dan hiding	- Daftar alat masak yang dibutuhkan ditulis lengkap - daftar alat hidang ditulis dengan lengkap - daftar alat masak dan alat hidang sesuai kebutuhan - daftar alat masak dan alat hidang diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
		- perhitungan harga jual	- perhitungan harga jual produk ditulis dengan lengkap dan jelas - perhitungan harga jual diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
C. Persiapan	a. Persiapan	- Perlengkap	- siswa mengenakan seragam sesuai aturan	- nilai 81-85: jika 2

kerja	kerja	an	- siswa membawa perlengkapan masak pribadi	indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
	b.	- hygiene dan sanitasi	- siswa menjaga kebersihan diri (rambut, kuku, baju, badan) - siswa menjaga kebersihan peralatan selama bekerja - siswa menjaga kebersihan area kerja - siswa memastikan sirkulasi udara, cahaya berfungsi dengan baik	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
	c.	- menyiapkan bahan dan alat	- siswa mengambil bahan yang diperlukan - siswa menimbang bahan sesuai kebutuhan - siswa mengambil peralatan yang dibutuhkan - siswa menggunakan peralatan sesuai kebutuhan dan fungsi	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
D. Proses	a. Sistematika kerja	- sistematika kerja	- siswa bekerja sesuai prosedur/resep - siswa bekerja sama dengan kelompoknya - siswa tidak membuat keributan/mengganggu dikelas - siswa dapat menjaga kekondusifan kelas	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
	b. Cara kerja	- membuat adonan	- siswa membuat adonan sesuai urutan kerja - siswa membuat adonan dengan bahan yang	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan

			tepat - siswa membuat adonan dengan peralatan yang tepat - siswa membuat adonan dengan tenang	- nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
		- membentuk adonan	- siswa membentuk adonan sesuai resep - siswa membentuk adonan dengan peralatan yang tepat	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan

Guru Pembimbing



Dewantari Trisnamurti, SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Yogyakarta,

Agustus 2016

Mahasiswa



Sholikati

NIM. 13511241001

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 1 dari 6
	BAB I		Patiseri

A. KOMPETENSI DASAR

4.1. Membuat ””cake, gateaux dan torten

B. INDIKATOR

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk membuat Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake.
2. Siswa mampu menyiapkan peralatan untuk membuat Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake.
3. Siswa mampu membuat Sponge Cake, Butter Cake, Cotton Cake dan Pandan Chiffon Cake sesuai dengan prosedur kerja.
4. Siswa mampu membuat analisis hasil praktek.

C. KESELAMATAN KERJA

1. Siswa menjaga ketertiban selama di ruang praktek boga
2. Siswa menjaga kebersihan dan kerapihan ruang praktek boga
3. Siswa menjaga kebersihan, kerapihan perlengkapan dan peralatan di ruang praktek boga
4. Siswa mengenakan pakaian praktek boga dengan lengkap dan rapi (jas praktek, apron, kerpas atau jilbab putih, celemek, sepatu berhak rendah)
5. Siswa menjaga kebersihan diri (kuku tidak panjang, kuku tidak berwarna, tidak memakai make up berlebihan, mencuci tangan sebelum praktek)
6. Siswa menggunakan peralatan sesuai SOP
7. Siswa melakukan pengolahan produk sesuai prosedur (SOP)

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 2 dari 6
	BAB I		Patiseri

D. Resep

SPONGE CAKE



Bahan

- 150 gr tepung terigu protein sedang
- 150 gr gula pasir
- 5 butir telur
- 150 gr margarine
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdm emulsifier (oavalet)
- 1 sdm meizena

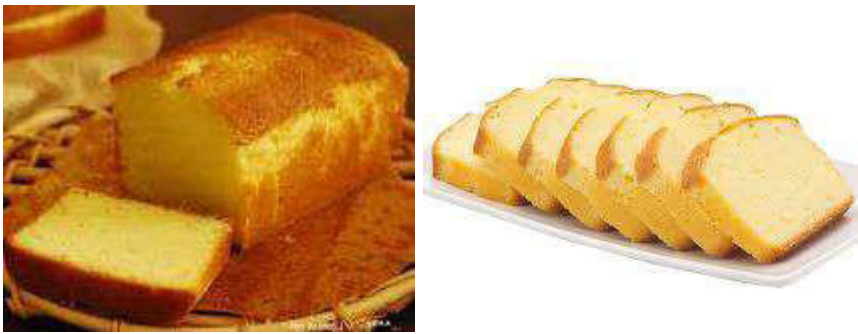
Cara membuat:

1. Lelehkan margarin dan siapkan loyang ukuran 20 cm ,olesi margarine dan alas kertas.
2. Ayak terigu , maizena ,susu sisihkan.
3. Kocok: telur, gula pasir , ½ sdm ovalet sampai mengembang (5 mnt).
4. Masukkan ayakan tepung + ½ bagian ovalet lalu kocok sampai mengental (10 menit)
5. Masukkan margarine leleh aduk rata.
6. Tuangkan diloyang dan oven dengan suhu 150 °C selama 30 menit hingga matang

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 3 dari 6
	BAB I		Patiseri

BUTTER CAKE



Bahan

- 100gr Gula halus
- 4 butir Putih telur
- 4 butir Kuning telur
- 1 sdm Meizena
- 125 gr Tepung terigu protein sedang
- 200 gr Mentega

Cara Membuat :

1. Siapkan loyang, oles dengan mentega dan taburi dengan tepung terigu,
2. Mentega dan gula dimixer hingga putih
3. Masukkan kuning telur satu per satu sampai tercampur rata dan sedikit mengembang
4. Masukkan tepung terigu dan meizena, aduk hingga rata
5. Diwadah yang terpisah kocok putih telur hingga kaku, masukkan pada campuran adonan tepung, campur hingga rata.
6. Masukkan adonan pada loyang dan ratakan permukaannya
7. Oven sampai matang dan berwarna golden brown.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 4 dari 6
	BAB I		Patiseri

PANDAN CHIFFON CAKE



Bahan

- 5 butir Kuning telur
- 60 gr Gula pasir 1
- 80 gr Minyak goreng
- 40 gr Susu cair UHT(ultra biru)
- 3 gr Vanilla essence
- 160 gr Tepung terigu protein sedang
- ½ sdt Baking powder
- 10 gr Susu bubuk
- 250 gr Putih telur
- ½ gr Cream of tar-tar
- 110 gr Gula pasir 2
- 1gr Garam
- Pasta pandan

Cara Membuat:

1. Kocok kuning telur dan gula pasir 1 dengan menggunakan ballon whisk hingga gula larut. Jangan gunakan mixer.
2. Masukkan minyak goreng, aduk sampai membentuk pasta

- 3. Tambahkan susu kental manis putih dan susu cair, garam, pasta pandan dan vanilla essence. Aduk sampai rata.
- 4. Campur tepung terigu, baking powder dan susu bubuk sampai rata. Masukkan scar bertahap kedalam adonan kuning telur yang sudah jadi (no.3).
- 5. Ditempat terpisah: kocok putih telur hingga ½ mengembang. Masukkan cream of tar-tar dan gula 2 sedikit demi sedikit, dan kocok sampai mengembang kaku.
- 6. Masukkan sedikit demi sedikit adonan putih telur kedalam adonan tepung yang sudah jadi.
- 7. Tuang adonan kedalam loyang chiffon
- 8. Bakar dalam oven sekitar 60 menit pada suhu 180° C.

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 6 dari 6
	BAB I		Patiseri

COTTON CAKE



Bahan

- 130 gr butter unsalted (margarine)
- 130 gr tepung terigu sedang
- 160 gr susu cair
- 200 gr kuning telur
- 400 gr putih telur
- ½ sdt garam halus
- 1 sdt cream of tar-tar
- 200 gr gula pasir

Cara Membuat:

1. Panaskan butter dan susu sampai meleleh, matikan api.
2. Kocok: putih telur ditambahkan dengan cream of tar-tar dan gula pasir dikocok sampai mengembang dan kaku.
3. Masukkan kuning telur satu per satu kedalam adonan putih telur aduk dengan cara melipat sampai tercampur rata.
4. Masukkan campuran butter dan susu (yang sudah diilehkan) ke adonan putih telur, aduk rata.
5. Tambahkan tepung terigu dan meizena yang sudah diayak sedikit demi sedikit kedalam kocokan putih telur sambil diaduk secara perlahan.
6. Tuang di dua loyang 22×22×4 cm. letakkan diloyang yang diberi sedikit air. Oven 45 menit dengan suhu 160 derajat Celsius sampai matang.

7. Keluaran dari oven. Lepaskan dari loyang

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP: 03

Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : Patiseri
Mata pelajaran : Produk Cake
Materi pembelajaran : Bahan Penghias Cake
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Alokasi Waktu :1 X Pertemuan

A. 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), 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.
- KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator
3.1. Membedakan bahan penghias cake	3.1.1 Menjelaskan pengertian Bahan Penghias Cake
	3.1.2 Mengidentifikasi Bahan Penghias Cake
	3.1.3 Menjelaskan pengertian Bahan

	Penghias Cake yang bisa dimakan dan tidak bisa di makan 3.1.4 Mengidentifikasi macam-macam Bahan Penghias Cake yang bisa dimakan 3.1.5 Menjelaskan formula bahan Penghias Cake 3.1.6 Menjelaskan alat yang digunakan dalam Penghias Cake 3.1.7 Menjelaskan cara penyimpanan bahan Penghias Cake
4.1. membuat bahan penghias cake	4.1.1 Menjelaskan macam-macam bahan penghias cake 4.1.2 Membuat aneka bahan penghias cake

C. Tujuan pembelajaran

Melalui pengamatan gambar dan kegiatan diskusi kelompok peserta didik diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian Bahan Penghias Cake
2. Mengidentifikasi Bahan Penghias Cake
3. Menjelaskan pengertian Bahan Penghias Cake yang bisa dimakan dan tidak bisa di makan
4. Mengidentifikasi macam-macam Bahan Penghias Cake yang bisa dimakan
5. Menjelaskan formula bahan Penghias Cake
6. Menjelaskan alat yang digunakan dalam bahan Penghias Cake
7. Menjelaskan cara penyimpanan bahan Penghias Cake
8. Menjelaskan macam-macam bahan penghias cake
9. Membuat aneka bahan penghias cake

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Bahan Penghias Cake

2. Mengidentifikasi Bahan Penghias Cake
3. Pengertian Bahan Penghias Cake yang bisa dimakan dan tidak bisa di makan
4. Macam-macam Bahan Penghias Cake yang bisa dimakan
5. Formula bahan Penghias Cake
6. Alat dan tehnik olah bahan Penghias Cake
7. Cara penyimpanan bahan Penghias Cake
8. Macam-macam bahan penghias cake
9. Membuat aneka bahan penghias cake

E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 menit
Kegiantan Inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayangan guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian siswa mengetahui macam macam bahan penghias cake yang bisa dimakan dan tidak bisa dimakan 2. Dengan gambar dan tayangan peserta didik diharapkan mampu memahami apa saja yang dapat digunakan dalam penghias cake Menanya	145 menit

	1. Dengan pengamatan presentasi teman peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang materi yang dibahas Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membagi menjadi 4 Kelompok. Masing masing kelompok membahas bahan penghias cake yang bisa dimakan (buttercream, ganache, fondant, marzipan) dan bahan penghias cake yang tidak bisa dimakan 2. Peserta didik mencari bahan dari sumber internet 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan peserta didik yanglain diarahkan untk menanggapi dan membuat pertanyaan atas materi yang telah dibahas. 4. Guru memberi penekanan dengan memberikan video yang dibahas dan presentasi singkat Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. Mengkomunikasi 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi. 3. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil diskusinya.	
Kegiatan Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta	20 menit

	didik	
	5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya	
	6. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	

F. Media/ Alat , Bahan, dan Sumber Belajar

- 1. Media : Hand Out, Power Point, Papan Tulis, Buku dan Internet
- 2. Alat/bahan : Laptop, LCD Proyektor
- 3. Sumber Belajar :

Anni Faridah,dkk.(2008). Patiseri Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Jenis penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
 - b. Penilaian ketrampilan : Tes Praktek

- 2. Instrumen
 - a. Penilaian kelompok : Tugas Diskusi

Tugas mendiskusikan dengan kelompok mengenai bahan penghias yang bisa dimakan dan tidak bisa dimakan dan jelaskan secara singkat, kemudian perwakilan kelompok mempersentasikan hasil diskusi didepan kelas.

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

No	Nama Siswa	No Kelompok /Tema	Penilaian			Jml skor	Nilai AKhir
			Ketepatan Jawaban	Ketepatan waktu	Penyampaian hasil		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

8							
9							
10							
11							

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN (TUGAS DISKUSI)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Ketepatan Jawaban (kunci jawaban)	a. Jawaban sesuai dengan diagram dalam soal b. Keterangan yang dituliskan tepat c. Keterangan ditulis dengan jelas	10 = Jika 3 point dilakukan 5 = Jika 2 point dilakukan 3 = Jika 1 point dilakukan
Ketepatan waktu	a. Jawaban diselesaikan tepat waktu b. Jawaban dikumpulkan tepat waktu	10 = Jika 2 point dilakukan 5 = Jika 1 point dilakukan
Penyampaikan hasil diskusi	a. Hasil diskusi disampaikan dengan lancar b. Hasil diskusi disampaikan dengan jelas	10 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 ponit dilakukan

Penilaian =

$$\frac{Jumlah\ skor \times 10}{3}$$

b. Penilaian pengetahuan : Tugas Individu

No.	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan pengertian bahan penghias cake	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian menghias kue ?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan tujuan dari menghias kue?
2.	Menjelaskan pengertian Bahan Penghias Cake yang bisa dimakan dan tidak bisa di makan	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan bahan penghias cake yang dapat dimakan?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan?
		Tes Tertulis	Soal Uraian	Jelaskan perbedaan bahan penghias cake buttercream dan icing?

Jawaban

- Menghias kue adalah menutup kue atau cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue atau cake

2. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk
Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk
Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat).
3. Buttercream, icing, gum paste, marzipan, ganache, dan coklat
4. Lilin, aneka boneka dan aneka dekorasi (balon, angka, ucapan, mainan dan lain-lain).
5. Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula Sedangkan icing adalah penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna sesuai kebutuhan

Rubrik Penilaian Soal Essay

No	Deskripsi Kegiatan	Kriteria	Skor
1	Menjelaskan pengertian dari menghias cake	Menuliskan pengertian dengan lengkap	20
		Menuliskan pengertian kurang runtut	10
		Menuliskan pengertian tidak runtut	5
		Menuliskan pengertian salah	2
2	Menyebutkan tujuan dari menghias cake	Menuliskan 4 tujuan menghias cake	20
		Menuliskan 3 tujuan menghias cake	15
		Menuliskan 2 tujuan menghias cake	10
3	Menyebutkan bahan penghias cake yang dapat dimakan	Menuliskan 4 dari bahan penghias cake yang dapat dimakan	30
		Menuliskan 3 dari bahan penghias cake yang dapat dimakan	20
		Menuliskan 2 dari bahan penghias cake yang dapat dimakan	10
		Menuliskan 1 dari bahan penghias cake yang dapat dimakan	5
4	Menyebutkan bahan penghias cake yang tidak dapat	Menuliskan 3 dari bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan	10
		Menuliskan 2 dari bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan	5
		Menuliskan 1 tujuan dari bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan	2
5	Menjelaskan perbedaan buttercream dan icing	Menjelaskan perbedaan buttercream dan icing dengan benar	20
		Menjelaskan perbedaan buttercream	10

		dan icing kurang tepat	
		Menjelaskan perbedaan buttercream dan icing tidak tepat	5

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam	3.1. Menjelaskan bahan penghias cake	Pengertian bahan penghias cake	Menyebutkan pengertian dari bahan penghias cake	√						MC	1	1	A
			Menyebutkan tujuan dari bahan penghias cake	√						MC	2	1	C
		Bahan hiasan cake yang dapat dimakan	Menyebutkan bahan hiasan cake yang dapat dimakan	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan yang dapat dimakan salah satunya adalah macam glaze							MC	4	1	B

bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			Menyebutkan pengertian dari icing	√						MC	5	1	B
			Menyebutkan pengertian dari marzipan	√						MC	6	1	B
			Menyebutkan pengertian dari glaze							MC	7	1	B
			Menyebutkan jenis coklat							MC	8	1	E
			Menyebutkan fungsi icing dan glaze	√						MC	9	1	E
			Menyebutkan jenis-jenis coklat	√						MC	10	1	E
			Menyebutkan pengertian dari coklat modeling	√						MC	11	1	A
			Menyebutkan	√						MC	12	1	C

			marzipan yang baik digunakan										
			Menyebutkan salah satu langkah menutup cake							MC	13	1	D
			Menyebutkan jenis fondant yang paling praktis digunakan	√						MC	14	1	D
			Menyebutkan pengertian dari salah satu macam glaze	√						MC	15	1	B
		Bahan hiasan cake yang tidak dapat dimakan	Menyebutkan bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan	√						MC	16	1	E

		Alat yang digunakan untuk menghias cake	Menyebutkan salah satu alat yang digunakan dalam menghias cake	√						MC	17	1	A
			Menyebutkan salah satu alat yang digunakan dalam menghias cake	√						MC	18	1	E
			Menyebutkan alat yang digunakan untuk merapikan permukaan cake	√						MC	19	1	C
			Menyebutkan alat yang digunakan untuk memotong cake	√						MC	20	1	C

Instrumen: SOAL

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Menutup cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan adalah pengertian dari..... a. Menghias cake b. Menghias ornamen c. Chocolate glaze d. Pastillage e. Glaze	A
2.	Dibawah ini tidak termasuk dalam tujuan menghias cake adalah a. Menutup kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik. b. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk c. Membuat cake menjadi cacat d. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat) e. Menjadi pusat perhatian (centre of interest)	C
3.	Yang termasuk yang tidak bahan hiasan cake yang tidak dapat dimakan adalah a. Buttercream b. Icing c. Fondont d. Gum-paste e. Lilin	E
4.	Perhatikan beberapa jenis bahan penghias cake yang bisa dimakan dibawah ini: 1) Neo Gum Paste 4) Chocolate Glaze 2) Water Glaze 5) Fruit Glaze 3) Plastic Icing 6) Marzipan Dari beberapa jenis bahan penghias cake yang dapat dimakan diatas, yang termasuk macam glazes	B

	adalah... a. 1), 3),6) b. 2), 4), 5) c. 1), 5), 4) d. 3), 1), 5) e. 2), 4), 6)	
5.	Pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan merupakan pengertian dari a. Icing b. Marzipan c. Gum-paste d. Chocolate e. Buttercream	B
6.	Penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna merupakan pengertian dari a. Gum-paste b. Icing c. Buttercream d. Marzipan e. Chocolate	B
7.	Bahan penghias cake yang terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan adalah a. Chocolate b. Glazes c. Marzipan d. Buttercream e. Gum-paste	B

8.	Jenis cokelat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu cokelat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C. a. Ganache b. Compound c. Coklat modeling d. Royal icing e. Couverture	E
9.	Yang tidak termasuk fungsi dari icing dan glaze adalah a. Menutup permukaan cake b. Sebagai hiasan pada kue kering c. Membuat ornamen-ornamen penghias cake d. Sentuhan akhir dalam menghias kue e. Mengurangi rasa dan warna dari cake	E
10.	Berdasarkan rasanya ada beberapa jenis cokelat diantaranya adalah kecuali a. Coklat pekat b. Coklat blok c. Susu d. Putih e. Hitam	E
11.	Cokelat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni adalah pengertian dari.. a. Coklat modeling b. Coklat coumpond c. Coklat couverture d. Coklat putih e. Coklat susu	A

12.	Dibawah ini marzipan yang tidak baik untuk digunakan adalah a. Tidak boleh terlalu keras b. Tidak boleh terlalu lembek c. Encer d. Bersih dari partikel e. Lembut dan mudah dibentuk	C
13.	Perhatikan gambar dibawah ini:  Gambar diatas merupakan salah satu langkah menutup kue dengan bahan a. Marzipan b. Buttercream c. Coklat d. Plastic icing e. Gum-paste	D
14.	Jenis fondant yang paling praktik digunakan adalah.... a. Pink fondant b. Orange fondant c. Green fondant d. Rolled fondant e. Gelatin	D
15.	Dalam keadaan masih hangat supaya mudah dituangkan di atas permukaan ataupun bagian sisi kue-kue besar atau kue-kue kecil supaya mendapatkan permukaan yang halus dan mengkilap adalah pengertian dari	B

	a. Fruit glaze b. Water glaze c. Chocolate glaze d. Glaze e. Paste glaze	
16.	Dibawah ini yang tidak termasuk bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan adalah a. Lilin b. Aneka boneka c. Balon d. Angka e. Marzipan	E
17.	Perhatikan gambar dibawah ini  Gambar diatas alat yang digunakan dalam menghias cake yang disebut.... a. Paku mawar water cone b. Scraper c. Smoother d. Gunting mawar e. Serated scraper	A
18.	Perhatikan gambar dibawah ini: 	E

	Gambar diatas alat yang digunakan dalam menghias cake yang disebut a. Piping bag b. Alas kue c. Spatula d. Pisau roti e. Pisau palet	
19.	Dibawah ini alat yang digunakan untuk merapikan permukaan cake adalah - a.  - b.  - c.  - d.  - e. 	C

20.	Dibawah ini alat yang digunakan untuk memotong cake adalah a.  b.  c.  d.  e. 	C

LEMBAR PENILAIAN PILIHAN GANDA

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
Lembar Jawaban Siswa (Pilihan Ganda)		
Materi : Cake, Gateaux Dan Torten	PRODUK CAKE	Nama :
OPEN BOOK	KELAS XI PATISERI...	No. presensi :

1	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E

11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

Penentuan penilaian

No.	Nilai Akhir	Predikat
1	90-100	Sangat baik
2	80-89	Baik
3	76-79	Cukup
4	0-75	Kurang

Jumlah Skor Perolehan

NILAI AKHIR =

 x 100

Jumlah Aspek Penilaian X Skor Max

Guru Pembimbing

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Yogyakarta, Agustus 2016

Mahasiswa

Sholikati

NIM. 13511241001

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET BAHAN PENGHIAS CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. Juli 2016	Hal 1 dari 19
	BAB I		Patiseri

PENGERTIAN BAHAN PENGHIAS CAKE



Menghias kue adalah menutup kue/ cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/ cake yang bertujuan untuk :

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk. Kue yang tersaji terkadang tidak diminati dikarenakan berbagai alasan, antara lain warna pada permukaan tampilan kue menunjukkan bahan dasar pembuatan kue tersebut, bentuk kue yang pada umumnya sesuai dengan cetakan yang digunakan dan permukaan kue yang kasar atau halus. Bila demikian adanya, maka orang yang melihat cenderung sudah tahu akan rasa kue tersebut dan penilaiannya biasa saja (sama dengan kue-kue yang lain). Untuk mengatasi hal tersebut, kue dapat dihias dengan menggunakan berbagai bahan penghias yang sesuai dengan keinginan dan karakteristik dasar kue sehingga mengubah penampilan secara keseluruhan dari yang polos menjadi berhiasan.
2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
Kue yang dibuat seringkali hasilnya tidak sesuai dengan yang diharapkan, seperti kue hangus, bantat, merekah/terbelah, atau dapat juga cacat (gompel miring). Hal ini bisa saja terjadi disebabkan faktor kelalaian manusia. Namun demikian kue tetap dapat diperbaiki dengan cara menutup bagian yang cacat tadi dengan bahan penghias kue, bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya.
3. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat).
Kue yang dihias biasanya disesuaikan dengan maksud dari menghias kue itu sendiri, seperti ucapan selamat: ulang tahun, menempuh hidup baru, pertunangan, hari raya, ungkapan rasa kasih sayang, dan lain-lain. Hiasan (bahan, warna dan bentuk) yang digunakan dan dihasilkan dapat langsung menunjukkan maksud

kue hias tersebut. Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang, dibuat kue berbentuk hati (love) dihias dengan krim yang dibentuk bunga mawar menggunakan warna yang dominan merah muda.

4. Menjadi pusat perhatian (centre of interest).

Kue hias tidak selalu ada disetiap waktu sehingga keberadaan kue yang indah dan cantik pada suatu kesempatan (pesta) akan banyak menarik perhatian orang.

BAHAN DASAR PENGHIAS KUE

Bahan penghias kue terbagi menjadi 2 (dua):

- A. Bahan yang dapat dimakan (edible)
- B. Bahan yang tidak dapat dimakan

1. Bahan hiasan yang dapat dimakan

a. Buttercream

Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula. Berbagai macam hiasan dapat dibuat dengan menggunakan buttercream. Buttercream dapat dibuat dari campuran/ formula berikut ini:

$\frac{3}{4}$ kg Merry Whipped

$\frac{1}{4}$ kg Croma (mentega putih)

1 kaleng susu kental manis atau

$\frac{1}{2}$ kg Invert syrup

2 sdt essence Vanillie atau banana

pewarna minyak (food colour)

Cara Membuat:

- 1) Semua bahan kecuali pewarna, dikocok $\pm$ 15 menit.
- 2) Bagi adonan menjadi beberapa bagian.
- 3) Tambahkan pewarna menurut keinginan.



Gambar 1 : Pembuatan buttercream

Alat yang digunakan dalam membuat hiasan kue menggunakan buttercream adalah spatula, kantong dekorasi, dan aneka spuit. Buttercream biasanya digunakan untuk menghias kue dengan dasar sponge cake. Tetapi tidak menutup kemungkinan digunakan pada pound cake. Namun hal ini dengan pertimbangan bahwa pound cake merupakan kue yang kaya akan lemak, sehingga bila dihias menggunakan buttercream membuat rasa jenuh pada lidah.

b. Icing dan Glazes

Pengertian icing dan glazes adalah penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna sesuai kebutuhan. Icing dan glazes yang merupakan tahap sentuhan akhir dalam menghias kue, tidak hanya menjadikan bentuk kue lebih menarik tetapi juga akan meningkatkan daya simpan kue menjadi lebih lama. Hal ini karena kelembaban kue terjaga untuk waktu yang cukup lama. Selain dapat digunakan untuk menutup permukaan kue, sebagai hiasan pada kue kering, icing juga berfungsi untuk membuat ornamen-ornamen penghias kue. Ornamen tersebut dapat dikeringkan dan disimpan dalam jangka waktu yang lama sehingga dapat digunakan setiap saat. Namun fungsi icing yang beragam tadi semua tergantung kepada jenis icing yang digunakan. Icing yang sering digunakan dalam menghias kue adalah royal icing dan fondant.

1) Royal Icing

Icing merupakan bahan untuk menutup kue yang berfungsi sebagai hiasan atau dekorasi. Icing dapat digunakan sebagai hiasan pada kue kering maupun pada tart. Icing yang digunakan dapat juga berfungsi sebagai permen yang dapat diberi berbagai bahan rasa dan aroma. Bahan utama dalam pembuatan royal icing adalah putih telur dan gula halus, sedangkan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan icing adalah cream of tar-tar/cuka. Cream of tar-tar disini berfungsi untuk mengikat cairan yang ada pada putih telur agar menyatu dengan baik bersama komponen lain dalam putih telur dan gula. Jika tidak ditambahkan cream of tar-tar, icing yang dihasilkan akan cepat mencair sehingga tidak dapat dibentuk sesuai dengan keinginan. Namun icing yang mencair masih dapat dimanfaatkan untuk menutup permukaan kue tart, walaupun hasilnya tidak maksimal. Icing yang kurang kental akan mengakibatkan icing tersebut terserap oleh bahan utama kue, terutama terserap pada pori-pori kue. Tapi jika icing yang

dihasilkan kental dan menyerupai krim kental atau buttercream, icing dapat dibuat hiasan sesuai dengan bentuk hiasan yang diinginkan.

Royal icing merupakan campuran gula tepung, putih telur dan sedikit cuka, biasanya royal icing dipergunakan untuk hiasan yang halus. Royal icing yang baik harus halus dan mudah disempritkan, juga hasilnya mengkilat.

Bahan pembuatan icing :

1 butir putih telur

175-200 gram gula tepung

2 tetes acetic acid (cuka)

Cara pembuatan:

Aduk putih telur di dalam waskom, masukkan gula tepung sedikit demi sedikit, kalau sebagian dari gula tersebut sudah dimasukkan, aduk lebih keras lagi sampai rata. Teruskan mengaduk sampai sisa gula tepung yang sebagian tercampur dengan rata dan kaku, teteskan acetic acid, aduk sampai rata. Tutup dengan lap basah sampai diperlukan, perlu diketahui royal icing sebaiknya dipakai pada hari yang sama.



Gambar 2 : Royal icing

2). Fondant

Fondant hampir seperti royal icing dimana pembuatannya dengan memasak gula pasir, air, glucose dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat. Adapun cara pembuatannya adalah, masukkan gula dan air dipanci lalu panaskan. Ketika suhu mencapai 107°C , bubuhkan krim tartar kedalamnya. Krim harus dicairkan terlebih dahulu dengan sedikit air. Jangan diaduk apabila panas sudah mencapai 170°C . Selama merebus, bersihkan kristal-kristal gula yang terbentuk dipinggir panci. Buih yang muncul juga harus dibuang. Adonan terus dipanaskan hingga mencapai suhu sekitar 156°C sehingga akan membentuk bola lembek bila dijatuhkan ke dalam air dingin. Adonan lalu diangkat dari atas api dan tuangkan keatas meja marmer. Dinginkan hingga

suhu 38oC. Setelah dingin, panaskan lagi hingga warnanya berubah menjadi putih awan, kemudian menjadi masa krim berwarna putih kaku. Massa tersebut kemudian diremas-remas hingga kenyal dan kaku untuk kemudian disimpan itu ditempat yang dingin. Apabila dibutuhkan maka fondant tersebut dapat dipanaskan dengan double boiler agar meleleh.

Biasanya fondant dipakai oleh industri kue untuk menutup kue-kue kecil atau besar. Fondant dapat dibuat dalam jumlah banyak dan mampu bertahan beberapa bulan bila disimpan di dalam tempat hampa udara. Fondant berbentuk padat/ keras. Sebelum dipakai, fondant harus direndam dulu di dalam air untuk selanjutnya dipanaskan dengan cara ditim sampai cair. Segera setelah mencair, fondant harus langsung disiramkan di atas kue. Fondant akan mengeras kembali setelah dingin.

Metode yang lain dan cepat dalam pembuatan fondant untuk digunakan sebagai penutup kue (Rolled fondant) adalah sebagai berikut.



Campurkan dalam satu wadah, air lemon dan mentega putih, lalu lelehkan.



Campurkan gula halus yang telah diayak sedikit demi sedikit ke dalam campuran lemak dan air lemon.



Biarkan tercampur dengan baik semua bahan tadi, sambil dipanaskan.



Angkat dan tambahkan kembali gula icing ke dalam larutan gula tadi.



Aduk hingga tercampur rata.



Gambar 3 : Metode pembuatan fondant

Jenis fondant yang paling praktis adalah rolled fondant. Penggunaannya tidak perlu dipanaskan, cukup ditipiskan kemudian dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki. Adapun

resep rolled fondant adalah:

- 1 sdm gelatin
- 50 cc air
- 2 sdm glukosa
- 1 sdm gliserin
- 2 sdm mentega putih
- 1 sdt vanilie
- 1 kg gula halus

Cara membuat:

Air dan gelatin ditim hingga larut dan tercampur. Tambahkan glukosa, gliserin dan mentega putih. Aduk rata. Apabila mentega hampir meleleh semuanya, angkat dari api. Tambahkan gula halus sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai halus dan tidak lengket di tangan.



Gambar 4 : Mawar dari rolled fondant

3). Pastic Icing

Merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi. Terbuat dari gula halus. Warna putih dan teksturnya elastis.

Bahan :

5 sdt gelatin

1 sdm air

125 cc glukosa

1 sdm glycerine

1 kg gula halus

Cara membuat :

Tim gelatin dan air hingga larut, masukkan glukosa aduk hingga larut dan lembut. Angkat dan aduk dengan glycerine. Biarkan hingga dingin. Ayak gula halus, buat lubang ditengahnya. Kemudian masukkan campuran gelatin. Aduk dengan sendok kayu. Keluarkan adonan, taburi gula halus. Uleni dimeja marmer hingga halus dan elastis. Bungkus dengan plastik, tutup rapat (simpan dalam wadah kedap udara). Simpan dalam lemari pendingin (refrigerator) selama 2-3 hari sebelum digunakan. Sebagai pelapis cake hias, plastic icing terlebih dahulu ditipiskan menggunakan rolling pin hingga ketebalan yang diinginkan $\pm 3-4$ mm



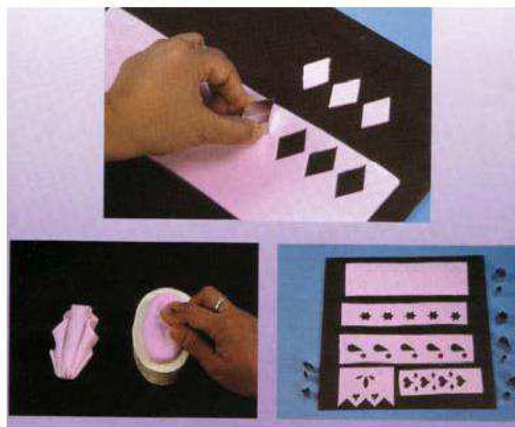
Gambar 5 : Menipiskan plastic icing

Kemudian diletakkan pada seluruh permukaan cake hingga tertutupi dengan plastic icing, potong dan rapikan sisa yang berlebih. Ratakan dan rapikan bentuknya menggunakan spatula hingga benar-benar licin (Gambar 12.9).



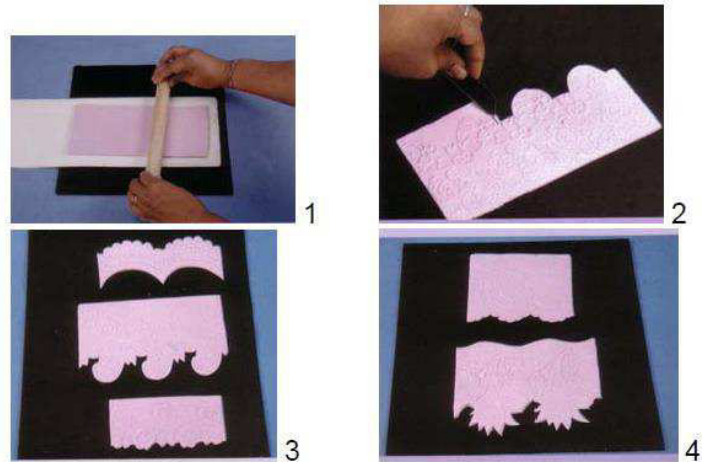
Gambar 6 : Langkah menutup kue dengan plastic icing

Selain sebagai pelapis cake atau menutup permukaan cake yang akan dihias, plastic icing juga dapat digunakan sebagai penghias kue dengan membentuknya menjadi bentuk-bentuk yang cantik dan menarik menggunakan cetakan (cookie cutter), border (cetakan timbul bermotif), dan menggunakan tangan.



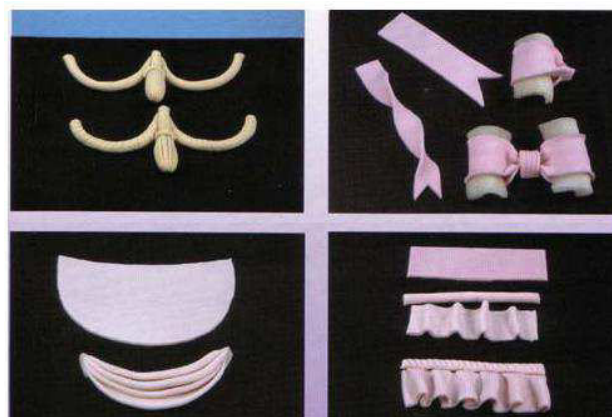
Gambar 7 : Membentuk plastic icing dengan cetakan (cookie cutter)

Gunakan border untuk membentuk hiasan pinggiran dengan cara memasukkan adonan plastic icing ke dalam border lalu ratakan/tipiskan, keluarkan dan potong sesuai bentuk yang diinginkan kemudian pasangkan/ tempelkan pada cake yang berlapis plastic icing.



Gambar 8 : Membentuk plastic icing dengan border

Untuk cake hias menggunakan plastic icing biasanya divariasikan dengan menambahkan asesoris dari bahan lain, seperti gum paste, marzipan atau juga berupa boneka/mainan lainnya. Berbagai bentuk dapat juga diperoleh dengan membentuk adonan plastic icing menggunakan tangan atau dengan alat bantu seperti gumpaste modeling tools, atau toothpicks (tusuk gigi), contohnya berupa bentuk pita, tali, bunga, anyaman dan boneka.



Gambar 9 : Membentuk plastic icing dengan tangan





Gambar 10 : Tart pengantin dengan plastic icing

4). Glazes



Gambar 11: Glaze

Seperti icing, glazes pun terbuat dari bahan dasar gula atau sirop gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan. Biasanya glazes akan memberikan hasil olahan yang mengkilap atau transparan pada permukaan kue. Tepung gula yang akan dipakai harus disaring terlebih dahulu untuk mengurangi gumpalan-gumpalan/ butiran-butiran kasar yang masih tersisa. Letakkan tepung gula di atas meja, buatlah lubang di tengahnya menyerupai sumur. Tuangkan air hangat ke dalamnya sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai diperoleh adonan yang cukup encer untuk dituangkan ke atas kue. Ada tiga macam glazes, yaitu water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze.

a). Water glaze

Dalam keadaan masih hangat supaya mudah dituangkan di atas permukaan ataupun bagian sisi kue-kue besar atau kue-kue kecil supaya mendapatkan permukaan yang halus dan mengkilap.

b). Fruit glaze

Buah-buahan direbus dalam syrup dengan api kecil hingga lunak selama $\pm$ 10 menit. Angkat buah-buahan dari syrup dan dinginkan sebelum digunakan untuk hiasan kue. Syrup kemudian dipanaskan kembali, bila perlu ditambahkan selai untuk menambah warna dan aroma. Angkat dan biarkan sampai hangathangat kuku lalu disaring.

c). Chocolate glaze

Chocolate glaze dapat dibuat dengan mencampurkan air, gula, dan cokelat blok.

c. Gum-Paste

Gum-Paste atau disebut juga “pastillage” dipakai untuk membuat hiasan atau model display berupa miniatur gedung, ornamen kue pengantin, binatang, juga bisa untuk membuat berbagai macam bunga.



Gambar 12: Gum Paste

Berbagai macam resep Gum-Paste bisa kita buat, dan bahan untuk membuat Gum-Paste ialah gelatine, putih telur, cuka atau lime juice, tepung maizena dan gula halus. Gum-Paste dapat dibuat memakai pewarna atau hanya berwarna putih, kalau kita menggunakan pewarna gunakanlah warna-warna muda atau pastel. Berikut beberapa resep Gum-paste:

a) Gum-paste Meksiko (Wilton)

- 1 sdm tragacanth gum
- 1 sdm munjung glukosa
- 3 sdm air hangat
- 1 sdm sari jeruk asam
- 450 gr gula

Cara membuat:

Campurkan gum, glukosa dan air hangat menjadi satu. Tambahkan gula sedikit demi sedikit hingga adonan elastis dan mudah dibentuk.

b) Gum paste pilipina

- 10 gr (1 sdm) gelatin
- 80 cc air
- 500 gr gula halus

Cara membuat

Tim gelatin dan air hingga larut. Angkat. Tambahkan gula halus sedikit demi sedikit hingga adonan dapat dibentuk.

c) Neo gum paste

10 gr gelatin

40 cc air

75 gr gula halus

250 gr tepung maizena

Cara membuat:

Tim air dan gelatin hingga larut

Masukkan gula halus kedalam mangkuk, buat lubang ditengahnya. Tuang campuran gelatin, uleni hingga kalis. Masukkan tepung maizena sedikit demi sedikit hingga adonan kalis dan mudah dibentuk.

d. Marzipan

Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan lainnya. Kegunaannya bermacam-macam, bisa untuk menutup kue, dan juga biasanya dibuat bentuk-bentuk tertentu seperti sayur-sayuran, buah-buahan, binatang dan lain-lain.



Gambar 13: Marzipan

Adapun resep marzipan sebagai berikut:

250 gram almond paste

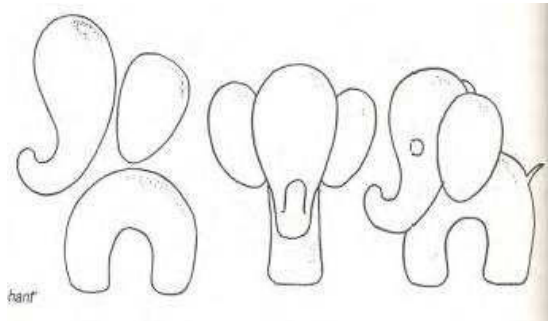
60 gr putih telur

450 gram tepung gula

Cara membuat:

Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan almond paste, aduk rata. Tambahkan sedikit demi sedikit tepung gula dan uleni hingga diperoleh adonan yang lembut dan mudah dibentuk.

Memilih marzipan yang baik untuk dipakai hiasan ataupun modeling, merupakan hal yang utama karena marzipan harganya cukup mahal. Marzipan yang baik tidak boleh terlalu keras ataupun terlalu lembek, dan bersih dari partikel kecil sehingga bisa dibentuk setipis mungkin seperti membuat lembaran kembang ros. Apabila membentuk atau membuat hiasan dari marzipan, sisa marzipan harus selalu ditutup ataupun dibungkus dengan plastik agar tidak mengulit atau mengeras.



Gambar 14 : Marzipan dibentuk sesuai keinginan

e. Ganache

Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue. Untuk membuat ganache digunakan resep berikut :

200 gram dark cooking chocolate, potong kecil-kecil

200 gram whipping cream

Cara :

Masak whipping cream dengan cara double boil, tidak perlu sampai mendidih. Masukkan dark chocolate cooking yang sudah dipotong-potong kecil. Aduk-aduk sampai rata.

Kualitas cokelat yang bagus akan membuat ganache lebih berkilat.



Gambar 15: Cake yang dilapisi Ganache

f. Cokelat

Dibeberapa Negara, seperti Belgia dan Perancis, cokelat bukan hanya sebagai penganan, tetapi juga dibuat sebagai art atau seni yang tidak pernah

terpikirkan sebelumnya. Makin tinggi nilai seninya maka makin tinggi harganya. Berdasarkan rasanya, ada tiga jenis cokelat, yaitu pekat (dark), susu (milk), dan putih (white) (lihat pada bab II). Cokelat susu berasa manis, cokelat pekat terasa lebih pahit dengan kandungan lemak dan gula lebih sedikit, sedangkan cokelat putih adalah cokelat paling manis dan paling banyak mengandung lemak. Ada dua jenis cokelat blok yang terdapat dipasar yaitu compound dan couverture. Jenis compound bisa langsung digunakan, yaitu dengan mengetim pada suhu 30°- 32°C atau hampir sama dengan suhu tubuh normal.

Couverture adalah jenis cokelat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu cokelat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C.

Cokelat modeling adalah cokelat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni. Berbeda dengan cokelat biasa, cokelat modeling terbuat dari cokelat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastis yang dapat dibentuk sesuai ide dan kreatifitas. Karena bentuknya yang unik dan bernilai seni, tidak mengherankan jika orang kadang merasa sayang dan ragu untuk memakan hasil-hasil kreasi cokelat modeling. Adapula yang tidak berani mengkonsumsinya karena merasa tidak aman. Padahal, cokelat modeling bisa dimakan dan tidak berbahaya karenater buat dari bahan yang dapat dikonsumsi.



Gambar 16 : Kreasi chocolate Modeling

Adapun membuat chocolate modeling paste adalah:

500 gram dark cooking chocolate, potong-potong

150 gram glukosa

25 ml air

± 25 gram cokelat bubuk

Putih : 500 gram white cooking chocolate, potong-potong

150 gram glukosa

25 ml air
± 25 gram maizena

Cara membuat:
Tim coklat pekat/ putih hingga meleleh, angkat. Tim glukosa dan air hingga mencair. Campur glukosa kedalam coklat, aduk rata. Tambahkan coklat bubuk sambil diaduk dengan sendok kayu. Uleni dengan tangan di atas meja marmer hingga adonan berminyak, buang minyaknya. Uleni kembali sambil tambahkan coklat bubuk/ maizena hingga adonan lembut dan dapat dibentuk. Bungkus dalam plastik, tutup rapat, diamkan semalam. Gunakan keesokan harinya.

Untuk membuat coklat modeling, gunakan coklat compound pekat dan putih. Untuk membuatnya berwarna sesuai dengan warna yang diinginkan, tambahkan pewarna pada coklat putih yang digunakan. Coklat compound dapat digunakan fungsinya seperti lem, yaitu merekatkan bagian-bagian coklat modeling hingga diperoleh bentuk yang diinginkan atau membentuk bagian-bagian tertentu seperti mata, hidung, dan mulut pada kreasi berbentuk hewan.

- 2. Bahan yang tidak dapat dimakan**
- a. Lilin
 - b. Aneka boneka
 - c. Aneka dekorasi (Balon, angka, ucapan, mainan, dll)

ALAT –ALAT YANG DIGUNAKAN UNTUK MENGHIAS CAKE

untuk menghias kue dapat kita beli, tetapi untuk memulai menghias kue, cukup kita mempunyai peralatan dasar seperti dibawah ini:

No	Nama alat	Gambar
1	Waskom	

2	Spatula	
3	Pisau roti	
4	Gunting	
5	Tusuk gigi	
6	Piping bag	
7	Alas kue	
8	Scraper	
9	Smoother	

10	Serated scraper	
11	Paku mawar water cone	
12	Rolling cutter	
13	Aneka cookie cutter logam	
14	Aneka cookie cutter plastik	
15	Gunting mawar	
16	Pisau palet	

17	Aneka spuit	
----	-------------	--



BAHAN HIASAN CAKE



Pengertian Menghias Cake



Menghias kue adalah menutup kue/ cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/ cake

Bahan Dasar Penghias Cake

- Bahan yang dapat dimakan (edible)
- Bahan yang tidak dapat dimakan (inedible)

Buttercream



Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula.



Bahan Hiasan Yang Dapat Dimakan



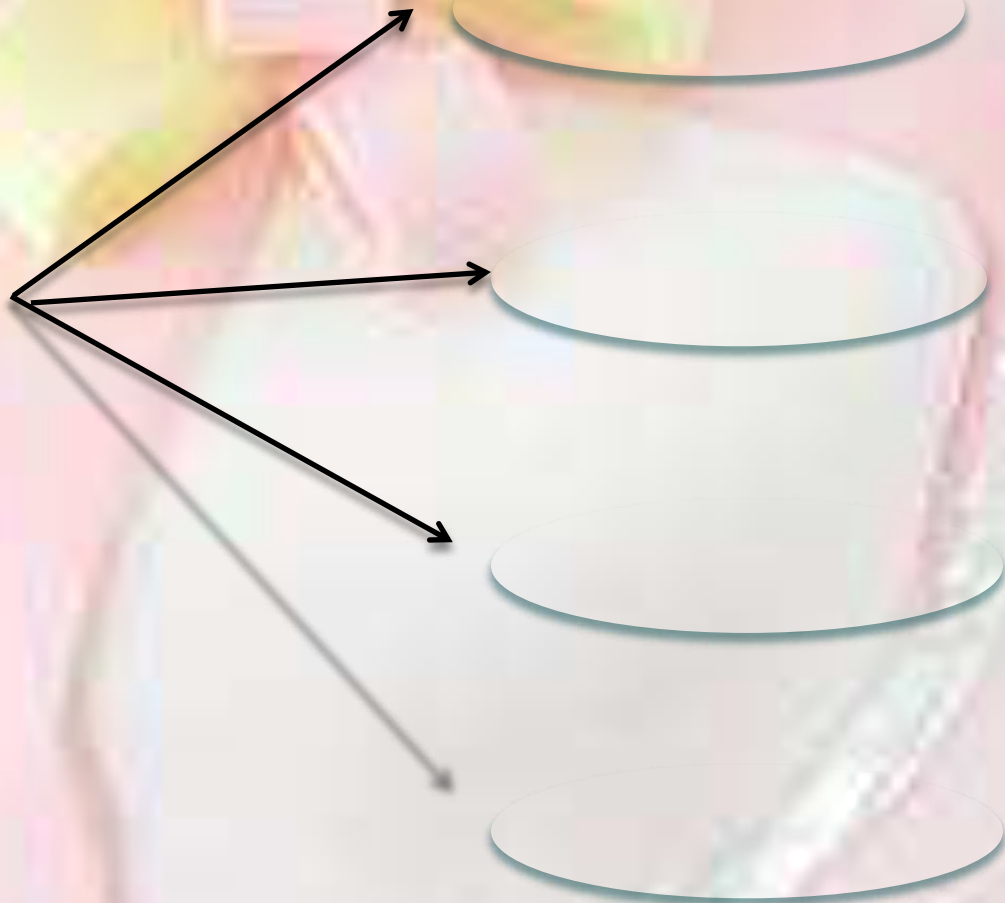
Icing dan Glaze



Penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna sesuai kebutuhan

Jenis Icing Yang Sering Digunakan

Icing yang sering digunakan



Royal icing

- - Bahan utama dalam pembuatan royal icing adalah putih telur dan gula halus,
 - sedangkan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan icing adalah cream of tar-tar atau cuka



Fondant



- Fondant hampir seperti royal icing dimana pembuatannya dengan memasak gula pasir, air, glucose dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi.
- Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat.

Plastic Icing

- Merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi.
- Terbuat dari gula halus.
- Warna putih dan teksturnya elastis.



Glaze



- Glazes terbuat dari bahan dasar gula atau sirop gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan.
- Biasanya glazes akan memberikan hasil olahan yang mengkilap atau transparan pada permukaan kue.

Macam-macam Glaze



Gum Paste



- Gum-Paste atau disebut juga “pastillage” dipakai untuk membuat hiasan atau model display
- Gum-Paste terbuat dari gelatine, putih telur, cuka atau lime juice, tepung maizena dan gula halus

Marzipan



- Merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste,
- Bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan lainnya

Ganache

- Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue
- Terbuat dari dark chocolate dan whipping cream



Chocolate



Bahan Hiasan Yang Tidak Dapat Dimakan

- Lilin
- Aneka boneka
- Aneka dekorasi (Balon, angka, ucapan, mainan, dll)

Alat –alat yang digunakan





A gift box wrapped in pink paper with a yellow ribbon bow is centered in the background. The text "TERIMA KASIH" is overlaid in the center in a bold, dark blue font. The top of the image features a decorative wavy border in shades of blue and teal.

TERIMA KASIH



ULANGAN HARIAN KELAS XI PATISERI

MATERI BAHAN PENGHIAS CAKE

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Jl. Sidikan No. 60 Yogyakarta

Petunjuk Mengerjakan :

1. Berdoa sebelum mengerjakan
2. Pilihlah jawaban yang benar dengan memberikan tanda silang (X) pada salah satu pilihan jawaban .

Beri tanda silang (X) pada huruf a, b, c dan d pada jawaban yang kamu anggap paling benar

1. Menutup cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan adalah pengertian dari.....
 - a. Menghias cake
 - b. Menghias ornament
 - c. Chocolate glaze
 - d. Pastillage
 - e. Glaze
2. Dibawah ini tujuan dari menghias cake kecuali
 - a. Menutup kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
 - b. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk
 - c. Membuat cake menjadi cacat
 - d. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat
 - e. Menjadi pusat perhatian (centre of interest)
3. Yang termasuk bahan hiasan cake yang dapat dimakan kecuali
 - a. Buttercream
 - b. Icing

- c. Fondant
- d. Gum-paste
- e. Lilin

4. Perhatikan beberapa jenis bahan penghias cake yang bisa dimakan dibawah ini:

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1) Neo Gum Paste | 4) Chocolate Glaze |
| 2) Water Glaze | 5) Fruit Glaze |
| 3) Plastic Icing | 6) Marzipan |

Dari beberapa jenis bahan penghias cake yang dapat dimakan diatas, yang termasuk macam glazes adalah...

- a. 1), 3), 6)
- b. 2), 4), 5)
- c. 1), 5), 4)
- d. 3), 1), 5)
- e. 2), 4), 6)

5. Pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan merupakan pengertian dari

- a. Icing
- b. Marzipan
- c. Gum-paste
- d. Chocolate
- e. Buttercream

6. Penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna merupakan pengertian dari

- a. Gum-paste
- b. Icing
- c. Buttercream

- d. Marzipan
 - e. Chocolate
7. Bahan penghias cake yang terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan adalah adalah
- a. Chocolate
 - b. Glazes
 - c. Marzipan
 - d. Buttercream
 - e. Gum-paste
8. Jenis cokelat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu cokelat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C.
- a. Ganache
 - b. Compound
 - c. Coklat modeling
 - d. Royal icing
 - e. Couverture
9. Fungsi icing dan glaze yaitu, kecuali
- a. Menutup permukaan cake
 - b. Sebagai hiasan pada kue kering
 - c. Membuat ornamen-ornamen penghias cake
 - d. Sentuhan akhir dalam menghias kue
 - e. Mengurangi rasa dan warna dari cake
10. Berdasarkan rasanya ada beberapa jenis cokelat diantaranya adalah kecuali
- a. Coklat pekat
 - b. Coklat blok
 - c. Susu

- d. Putih
- e. Hitam

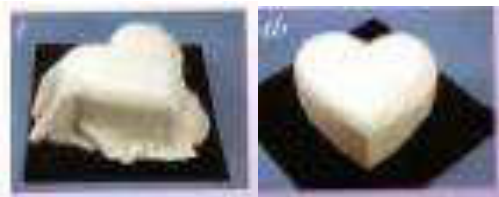
11. Cokelat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni adalah pengertian dari..

- a. Coklat modeling
- b. Coklat coumpond
- c. Coklat couverture
- d. Coklat putih
- e. Coklat susu

12. Dibawah ini marzipan yang baik untuk digunakan adalah kecuali.....

- a. Tidak boleh terlalu keras
- b. Tidak boleh terlalu lembek
- c. Encer
- d. Bersih dari partikel
- e. Lembut dan mudah dibentuk

13. Perhatikan gambar dibawah ini:



Gambar diatas merupakan salah satu langkah menutup kue dengan bahan

- a. Marzipan
- b. Buttercream
- c. Coklat
- d. Plastic icing
- e. Gum-paste

14. Jenis fondant yang paling praktik digunakan adalah....

- a. Pink fondant
- b. Orange fondant
- c. Green fondant
- d. Rolled fondant
- e. Gelatin

15. Dalam keadaan masih hangat supaya mudah dituangkan di atas permukaan ataupun bagian sisi kue-kue besar atau kue-kue kecil supaya mendapatkan permukaan yang halus dan mengkilap adalah pengertian dari

- a. Fruit glaze
- b. Water glaze
- c. Chocolate glaze
- d. Glaze
- e. Paste glaze

16. Bahan penghias cake yang tidak dapat dimakan kecuali

- a. Lilin
- b. Aneka boneka
- c. Balon
- d. Angka
- e. Marzipan

17. Perhatikan gambar dibawah ini



Gambar diatas alat yang digunakan dalam menghias cake yang disebut....

- a. Paku mawar water cone
- b. Scraper
- c. Smoother
- d. Gunting mawar
- e. Serated scraper

18. Perhatikan gambar dibawah ini:



Gambar diatas alat yang digunakan dalam menghias cake yang disebut

- a. Piping bag
- b. Alas kue
- c. Spatula
- d. Pisau roti
- e. Pisau palet

19. Dibawah ini alat yang digunakan untuk merapikan permukaan cake adalah

- a.



b.



c.



d.



e.



20. Dibawah ini alat yang digunakan untuk memotong cake adalah

a.



b.



c.



d.



e.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No.03

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : Patiseri
Mata Pelajaran : Produk Cake
Kelas/Semester : XI/Ganjil
Materi Pokok : Bahan Penghias Cake
Pertemuan : 1 x Pertemuan (Praktik)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. 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), 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 dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator
4.1. Membuat bahan penghias cake	4.1.1 Menjelaskan macam-macam bahan penghias cake
	4.1.2 Membuat aneka bahan penghias cake
	4.1.3 Menganalisis kriteria hasil pada

	bahan penghias cake
	4.1.4 Menyajikan bahan penghias cake yang sudah aplikasikan pada cake

C. Tujuan Pembelajaran

Melalui pengamatan gambar pada jobsheet dan kegiatan praktik secara berkelompok Siswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan analisis hasil, memberi saran dan kritik, serta dapat :

- 1. Menjelaskan macam-macam bahan penghias cake
- 2. Membuat aneka bahan penghias cake
- 3. Menganalisis kriteria hasil pada bahan penghias cake
- 4. Menyajikan bahan penghias cake yang sudah aplikasikan pada cake

D. Materi Pembelajaran

- 1. Resep Buttercream
- 2. Resep Buttercream Steam
- 3. Resep Chocolate Glaze
- 4. Resep Orange Glaze

E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran Siswa. 3. Menanyakan kesiapan Siswa untuk mengikuti proses pembelajaran. 4. Mengaitkan materi pembelajaran dengan materi sebelumnya atau kehidupan sehari-hari siswa. 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai. 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus. 7. Memeriksa peralatan dan persiapan siswa.	15 menit

Kegiatan Inti	Mengamati 1. Siswa mengamati produk dan Jobsheet yang telah dibagikan 2. Siswa mampu memahami isi jobsheet dan mampu secara singkat menjelaskannya Menanya 1. Siswa diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan yang belum jelas. 2. Siswa diminta membuat pertanyaan terkait dengan praktik pembuatan bahan penghias cake. Mengkomunikasi 1. Siswa secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil praktek yang diperoleh 2. Siswa secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan Konfirmasi 1. Guru menanyakan apakah siswa sudah paham materi bahan penghias cake dari buttercream dan glaze	145 menit
Kegiatan Penutup	1. Guru menyimpulkan pembelajaran dan memberikan evaluasi dari hasil praktek 2. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya. 3. Guru menutup kegiatan pembelajaran dan berdoa.	15 menit

- F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**
1. Media : Jobsheet, alat peraga (produk asli)
 2. Alat/Bahan : Bahan Praktik, Peralatan Praktik
 3. Sumber Belajar :
 - a. Anni, Faridah, dkk. (2008). Patiseri Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

- b. Gisslen, Wayne. (2005). Professional Baking 4th. New Jersey: Wiley & Sons, Inc.
- c. Sutriyati, Purwanti dan Siti, Hamidah. (2013). Kumpulan Resep Patiseri 1. Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik
- d. Sutriyati, Purwanti dan Rizqie, Auliana. (2015). Pengolahan Bakery. Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik

G. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik : Tes kemampuan
- 2. Bentuk instrumen : Praktik

Instrumen:
 Tugas: Kelas dibagi menjadi 8 kelompok dengan jumlah anggota 3-4 orang tiap kelompok. Masing-masing kelompok diminta untuk membuat 1 buah produk dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Kelompok 1, 3 : Buttercream
- b. Kelompok 2,4 : Orange Glaze
- c. Kelompok 5, 7 : Buttercream Steam
- d. Kelompok 6,8 : Chocolate Glaze

KRITERIA HASIL PENILAIAN

Kriteria Penilaian	Buttercream	Chocolate Glaze
Warna	Putih	Chocolate
Aroma	Margarine dan vanilla	Aroma chocolate
Tekstur	Lembut	Cair
Rasa	Manis	Manis

H. Penilaian

No.	Komponen Penilaian / Sub Komponen Penilaian		Penilaian kompetensi		
A.	perencanaan paktik		75-80	81-85	86-90
	1. rencana belanja				
	2. tertib kerja				
	3. daftar alat masak dan hidang				
	4. perhitungan harga jual				
		JUMLAH			
B.	PERSIAPAN KERJA				
	1. Kelengkapan Praktik Siswa				
	2. Higiene dan sanitasi				
	3. Menyiapkan Bahan dan alat				
		JUMLAH			
C.					
	PROSES (Sistematika & Cara Kerja)				
	1. sistimatika kerja				
	2. cara kerja				
	2.1 Membuat adonan				
	2.2 Membentuk adonan				
	2.3 Mengolah produk				
	2.4 penyelesaian produk				
	3. penataan produk (porsi,garnish)				
		JUMLAH			
D	Hasil kerja				
	produk 1				
	rupa				
	bentuk				
	rasa				
	tekstur				
		JUMLAH			
E.	WAKTU				
	BERKEMAS				
	- Area Kerja				
	- Peralatan				
		JUMLAH			

	NILAI TOTAL	

YOGYAKARTA , 10 Agustus 2016
Pengampu Pelajaran

RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN (PRAKTIK)

Aspek Yang Dinilai		Kriteria	Ketercapaian Ideal	Kriteria/skor
B. Perencanaan Praktik	a. Perencanaan Praktik	- Rencana belanja	- semua bahan yang dibutuhkan ditulis - jumlah bahan yang dibutuhkan ditulis dengan benar - spesifikasi bahan ditulis dengan lengkap - rencana belanja diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 91-95 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 85-90 : jika 3 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
		- Tertib kerja	- tertib dibuat dengan lengkap dan jelas - tertib kerja selesai sebelum praktik dimulai	- nilai 76-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-75 : jika 1 indikator dilakukan
		- Daftar alat masak dan hiding	- Daftar alat masak yang dibutuhkan ditulis lengkap - daftar alat hidang ditulis dengan lengkap - daftar alat masak dan alat hidang sesuai kebutuhan - daftar alat masak dan alat hidang diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
		- perhitungan harga jual	- perhitungan harga jual produk ditulis dengan lengkap dan jelas - perhitungan harga jual diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
C. Persiapan	a. Persiapan	- Perlengkap	- siswa mengenakan seragam sesuai aturan	- nilai 81-85: jika 2 indikator

kerja	kerja	an	- siswa membawa perlengkapan masak pribadi	dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
	b.	- hygiene dan sanitasi	- siswa menjaga kebersihan diri (rambut, kuku, baju, badan) - siswa menjaga kebersihan peralatan selama bekerja - siswa menjaga kebersihan area kerja - siswa memastikan sirkulasi udara, cahaya berfungsi dengan baik	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
	c.	- menyiapkan bahan dan alat	- siswa mengambil bahan yang diperlukan - siswa menimbang bahan sesuai kebutuhan - siswa mengambil peralatan yang dibutuhkan - siswa menggunakan peralatan sesuai kebutuhan dan fungsi	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
D. Proses	a. Sistematika kerja	- sistematika kerja	- siswa bekerja sesuai prosedur/resep - siswa bekerja sama dengan kelompoknya - siswa tidak membuat keributan/mengganggu dikelas - siswa dapat menjaga kekondusifan kelas	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
	b. Cara kerja	- membuat adonan	- siswa membuat adonan sesuai urutan kerja - siswa membuat adonan dengan bahan yang	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan

			tepat - siswa membuat adonan dengan peralatan yang tepat - siswa membuat adonan dengan tenang	- nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
		- membentuk adonan	- siswa membentuk adonan sesuai resep - siswa membentuk adonan dengan peralatan yang tepat	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan

Guru Pembimbing



Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Yogyakarta,

Agustus 2016

Mahasiswa



Sholikati

NIM. 13511241001

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 1 dari 6
	BAB I		Patiseri

A. KOMPETENSI DASAR

4.1. Membuat bahan penghias cake

B. INDIKATOR

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk membuat bahan penghias cake buttercrean dan chocolate glaze
2. Siswa mampu menyiapkan peralatan untuk membuat bahan penghias cake yaitu buttercream dan chocolate glaze
3. Siswa mampu membuat bahan penghias cake dari buttercream dan chocolate glaze
4. Siswa mampu membuat analisis hasil praktek.

C. KESELAMATAN KERJA

1. Siswa menjaga ketertiban selama di ruang praktek boga
2. Siswa menjaga kebersihan dan kerapihan ruang praktek boga
3. Siswa menjaga kebersihan, kerapihan perlengkapan dan peralatan di ruang praktek boga
4. Siswa mengenakan pakaian praktek boga dengan lengkap dan rapi (jas praktek, apron, kerpas atau jilbab putih, celemek, sepatu berhak rendah)
5. Siswa menjaga kebersihan diri (kuku tidak panjang, kuku tidak berwarna, tidak memakai make up berlebihan, mencuci tangan sebelum praktek)
6. Siswa melakukan pengolahan produk sesuai prosedur (SOP)

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 2 dari 6
	BAB I		Patiseri

D. Resep

CHOCOLATE GLAZE



Bahan

Gelatin	2-4 lembar atau 8 gram
Gula pasir halus	250 gram
Coklat bubuk	80 gram
Krim kental	80 ml
Air	150 ml
Coklat blok	50 gram (dark cooking chocolate) cincang

Langkah Membuat

1. Pertama-tama rendam 8 gram lembar gelatin dalam air dingin sampai lunak. Ambil lalu peras.
2. Selanjutnya campurkan gula pasir halus, coklat bubuk, krim kental dan air di dalam panci. Aduk terus hingga mendidih (aduk terus, agar tidak gosong adonannya). Angkat.
3. Masukkan cincangan coklat blok, aduk hingga mencair dan tercampur dengan rata. Lalu tambahkan gelatinnya, aduk hingga rata lalu saring. Dinginkan menggunakan suhu ruangan.
4. Coklat cermin siap digunakan

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 3 dari 6
	BAB I		Patiseri

ORANGE GLAZE



Bahan

Gelatin	30 gr
Gula pasir halus	220 gr
Glukosa	220 gr
Coklat putih	275 gr
Susu kental manis	150 gr
Air	200 ml
Pewarna kuning	sckp

Cara Membuat:

1. Lelehkan gelatin dengan ditambahkan dengan air sebanyak 60 ml, setelah itu di aube merie
2. Setelah itu campurkan gula pasir, glukosa, dan air aduk sampai mendidih, lalu angkat dari atas api.
3. Selanjutnya masukkan cincangan cokelat putih, aduk sampai mencair dan dapat tercampur rata. Tambahkan susu kenal manis, gelatin dan pewarna makanan orange, aduk sampai rata lalu saring. Dinginkan suhu ruang.

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 4 dari 6
	BAB I		Patiseri

BUTTERCREAM



Bahan :

Shortening	400 gr
Margarine	50 gr
Butter	50 gr
Sirup vanilla	400 ml
Susu kental manis	160 gr

Cara membuat:

1. Masukkan shortening dalam wadah: shortening, margarine, dan butter. Mixer dengan kecepatan rendah
2. Tuang sirup secara perlahan sambil tetap dimixer
3. Tuangkan pula susu kental manis
4. Mexer dengan 3 sampai lembut dan ringan

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 5 dari 6
	BAB I		Patiseri

BUTTERCREAM STEAM



Bahan :

Shortening	400 gr
Margarine	50 gr
Butter	50 gr
Sirup vanilla	400 ml
Susu kental manis	160 gr

Cara membuat:

1. Masukkan shortening dalam wadah: shortening, margarine, dan butter. Mixer dengan kecepatan rendah
2. Tuang sirup secara perlahan sambil tetap dimixer
3. Tuangkan pula susu kental manis
4. Mixer dengan 3 sampai lembut dan ringan
5. Letakkan wadah berisi buttercream warna putih di atas panci berisi air panas. Taruh di atas api kecil sambil di aduk hingga buttercream meleleh seperti coklat leleh.
6. Letakkan cake di atas rak kawat. Siram buttercream di seluruh permukaan cake.
7. Setelah tiris, pindahkan ke atas alas kue. Dinginkan sebentar dalam kulkas.

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 6 dari 6
	BAB I		Patiseri

SPONGE CAKE



Bahan

- 150 gr tepung terigu protein sedang
- 150 gr gula pasir
- 5 butir telur
- 150 gr margarine
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdm emulsifier (oavalet)
- 1 sdm meizena

Cara membuat:

1. Lelehkan margarin dan siapkan loyang ukuran 20 cm ,olesi margarine dan alas kertas.
2. Ayak terigu , maizena ,susu sisihkan.
3. Kocok: telur, gula pasir , ½ sdm ovalet sampai mengembang (5 mnt).
4. Masukkan ayakan tepung + ½ bagian ovalet lalu kocok sampai mengental (10 menit)
5. Masukkan margarine leleh aduk rata.
6. Tuangkan diloyang dan oven dengan suhu 150 °C selama 30 menit hingga matang

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP: 05

Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian : Patiseri
Mata pelajaran : Produk Cake
Materi : Rolled Cake
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Alokasi Waktu : 1 X Pertemuan

A. 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), 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 dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator
3.1. Memahami produk “rolled cake”	3.1.1 Menjelaskan pengertian rolled cake
	3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis rolled cake
	3.1.3 Menyebutkan bahan-

	bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake 3.1.4 Menyebutkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan rolled cake 3.1.5 Menjelaskan penyimpanan rolled cake
4.1. membuat “ <i>rolled cake</i> ”	4.1.1 Menjelaskan cara membuat rolled cake

C. Tujuan pembelajran

Melalui pengamatan gambar dan kegiatan diskusi kelompok peserta didik diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian rolled cake
2. Menyebutkan jenis-jenis rolled cake
3. Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake
4. Menyebutkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan rolled cake\
5. Menjelaskan cara penyimpanan rolled cake
6. Menjelsakan cara membuat rolled cake

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian rolled cake
 2. Jenis-jenis rolled cake
 3. Bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake
 4. Alat yang digunakan dalam pembuatan rolled cake
 5. Cara penyimpanan rolled cake
 6. Cara pembuatan rolled cake
-

E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 menit
Kegiantan Inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian siswa mengetahui tentang rolled cake, jenis-jenis rolled cake, bahan dan alat yang digunakan, cara penyimpanan dan teknik pembuatan dari rolled cake 2. Dengan gambar dan tayangan peserta didik diharapkan mampu memahami tentang tentang rolled cake, jenis-jenis rolled cake, bahan dan alat yang digunakan, cara penyimpanan dan teknik pembuatan dari rolled cake Menanya 1. Guru memberikan pertanyaan kepada siswa berkaitan dengan rolled cake 2. Siswa menjawab pertanyaan guru berkaitan dengan rolled cake Mengumpulkan informasi	145 menit

	1. Peserta didik membagi menjadi 4 Kelompok. Masing masing kelompok membahas tentang pengertian butter cake dan metode pencampuran butter cake 2. Peserta didik mencari bahan dari sumber internet dan dari buku patiseri ataupun dari penjelasan yang telah disampaikan oleh pendidik. 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan peserta didik yang lain diarahkan untuk menanggapi dan membuat pertanyaan atas materi yang telah dibahas. Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. Mengkomunikasi 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi. 3. Peserta didik mencatat atau menyempurnakan hasil diskusinya.	
Kegiatan Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 4. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 5. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 6. Guru memberikan tugas untuk materi	20 menit

	berikutnya dan berdoa	
--	-----------------------	--

F. Media/ Alat , Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Hand Out, Power Point, Buku dan Internet
2. Alat/bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :
Anni Faridah,dkk.(2008). Patiseri Jilid 2. Direktorat
Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal
Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- b. Penilaian ketrampilan : Tes Praktek
2. Instrumen
- a. Penilaian kelompok : Tugas Diskusi
- Mencari resep dan menganalisi bahan yang digunakan dalam
pembuatan rolled cake, kemudian menjelaskan cara pembuatan dari
rolled cake atau bolu gulung.

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

No	Nama Siswa	No Kelompok/ Tema	Penilaian			Jml skor	Nilai AKhir
			Ketepatan Jawaban	Ketepatan waktu	Penyampai an hasil		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN (TUGAS DISKUSI)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Ketepatan Jawaban (kunci jawaban)	a. Jawaban /diagram alir sesuai dengan soal b. Keterangan yang dituliskan tepat c. Keterangan ditulis dengan jelas	20 = Jika 3 point dilakukan 10= Jika 2 point dilakukan 5 = Jika 1 point dilakukan
Ketepatan waktu	a. Jawaban diselesaikan tepat waktu b. Jawaban dikumpulkan tepat waktu	10 = Jika 2 point dilakukan 5 = Jika 1 point dilakukan
Penyampaikan hasil diskusi	a. Hasil diskusi disampaikan dengan lancar b. Hasil diskusi disampaikan dengan jelas	20 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 ponit dilakukan

Penilaian =

$$\frac{\text{Jumlah skor} \times 10}{6}$$

b. Penilaian pengetahuan : Tugas Individu

No	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan pengertian rolled cake	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian dari rolled cake ?
		Tes	Soal uraian	Bagaimana cara

		tertulis		menggulung rolled cake yang baik ?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan proses pembuatan rolled cake/ bolu gulung ?
2.	Menjelaskan jenis-jenis rolled cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 3 jenis-jenis rolled cake?
3.	Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan rolled cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan bahan yang digunakan pada pembuatan rolled cake minimal 3?

Jawaban

1. kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll atau jelly roll di Amerika Serikat
2. Kue harus segera digulung selagi masih panas sewaktu baru diangkat dari oven agar kue masih lentur sewaktu digulung dan tidak patah. Kertas roti atau serbet bisa dijadikan alas kue sewaktu menggulung. Kue bisa juga langsung diolesi selai sewaktu masih panas-panas sehingga cukup digulung
3. Pencampuran (mixing), Pemanggangan dan Pengulungan
4. Swiss roll, Tiger roll dan Small roll
5. Gula, Tepung, Lemak, Telur, Emulsifier dan Selai/ jam

Soal Remidian

No.	Indicator	Teknik	Bentuk instrumen	Instrumen
1.	Menjelaskan pengertian rolled cake	Tes tertulis	Soal uraian	Jelaskan pengertian dari rolled cake ?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan rolled cake /

				bolu gulung?
		Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan proses pembuatan rolled cake/ bolu gulung ?
2.	Menjelaskan jenis-jenis rolled cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan 3 jenis-jenis rolled cake?
3.	Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan rolled cake	Tes tertulis	Soal uraian	Sebutkan bahan yang digunakan pada pembuatan rolled cake minimal 3?

Jawaban :

1. kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll atau jelly roll di Amerika Serikat
2. Mixer, loyang, oven, timbangan, kertas roti, pisau roti, spatula
3. Pencampuran (mixing),Pemanggangan dan Pengulungan
4. Swiss roll, Tiger roll dan Small roll
5. Gula, Tepung, Lemak, Telur, Emulsifier dan Selai/ jam

Rubrik Penilaian Soal Essay

No	Deskripsi Kegiatan	Kriteria	Skor
1	Menjelaskan pengertian dari rolled cake	Menuliskan pengertian dengan lengkap	20
		Menuliskan pengertian kurang runtut	10
		Menuliskan pengertian tidak runtut	5
		Menuliskan pengertian salah	2
2	Menjelaskan cara menggulung rolled cake dengan baik	Menuliskan cara menggulung rolled cake dengan benar dan runtut	20
		Menuliskan cara menggulung rolled cake dengan benar dan kurang runtut	10
		Menuliskan cara menggulung rolled	2

		cake dengan tidak benar	
3	Menyebutkan proses pembuatan rolled cake	Menuliskan 3 proses pembuatan rolled cake	20
		Menuliskan 2 proses pembuatan rolled cake	10
		Menuliskan 1 proses pembuatan rolled cake	5
		Menuliskan proses pembuatan rolled cake dengan salah	2
4	Menyebutkan 3 jenis-jenis rolled cake	Menuliskan 3 jenis-jenis rolled cake	20
		Menuliskan 2 jenis-jenis rolled cake	15
		Menuliskan 1 jenis-jenis rolled cake	5
5	Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake	Menyebutkan 5 bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake	20
		Menyebutkan 3 bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake	10
		Menyebutkan 2 bahan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake	5

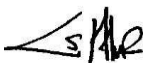
Guru Pembimbing



Dewantari Trisnamurti,SPd
NIP. 19630116 198903 2 003

Yogyakarta, September 2016

Mahasiswa



Sholikati
NIM. 13511241001

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 1 dari 7
	BAB I		Patiseri

ROLLED CAKE

A. Pengertian Rolled Cake



Gambar 1. Rolled Cake

Bolu merupakan produk bakeri yang terbuat dari terigu, gula, lemak dan telur. Pembuatan bolu membutuhkan pengembangan gluten dan biasanya digunakan bahan pengembang kimiawi serta dibutuhkan pembentuk emulsi kompleks air dalam minyak dimana lapisan air terdiri dari gula terlarut dan partikel tepung terlarut.

Bolu gulung (Inggris: Swiss roll) adalah kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll, atau jelly roll di Amerika Serikat. Asal-usul istilah “roll swiss” ini tidak jelas tetapi kue ini berasal dari Eropa tengah dan bukan dari Swiss. Kue ini tampaknya telah ditemukan di abad kesembilan belas, bersama dengan Battenberg, donat dan Victoria spons. Roll swiss merupakan kue tradisional Negara Jerman, Hungaria dan mungkin jenis kue Austria. Bentuk bolu gulung Swiss telah mengilhami penggunaan istilah sebagai istilah deskriptif di bidang lain, seperti di optik.

Kue harus segera digulung selagi masih panas sewaktu baru diangkat dari oven agar kue masih lentur sewaktu digulung dan tidak patah. Kertas roti atau serbet bisa dijadikan alas kue sewaktu menggulung. Gulungan bisa dibuka lagi kalau kue sudah agak dingin untuk diolesi selai atau krim dari mentega dan setelah itu kue digulung kembali. Kue bisa juga langsung diolesi selai sewaktu masih panas-panas sehingga cukup digulung sekali saja. Krim mentega (buttercream) bisa dibuat beraneka rasa, misalnya dengan menambahkan coklat bubuk, vanila, atau bubuk teh hijau. Selain rasa di atas juga ada variasi rasa Keju, Mocca, Cokelat Ceres, Mocca Ceres, Blueberry jam, Stroberi Jam, Cokelat Leleh

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 2 dari 7
	BAB I		Patiseri

dan Cokelat Leleh Keju . Untuk mutu rasa, warna, tekstur dan aroma pada bolu gulung secara umum adalah sebagai

- a) Rasa bolu gulung memiliki rasa manis yang ditimbulkan oleh gula
- b) Warna bolu gulung yang dihasilkan berwarna coklat kekuningan- kuningan merupakan hasil proses yang timbul akibat pemanggangan adonan dalam oven
- c) Aroma bolu gulung menghasilkan aroma yang harum dan khas sesuai dengan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan
- d) Tekstur bolu gulung yang baik memiliki tektur yang lembut dan empuk atau tidak keras

A. Jenis-Jenis Roll Cake

a. Swiss Roll

Suatu jenis sponge cake yang digulung menjadi silinder dan biasanya diisi dengan selai atau coklat sebagai bahan isian.



Gambar 2. Swiss Roll Cake

b. Tiger Roll

Bolu gulung yang memiliki tekstur mirip bulu harimau karena itu dinamakan tiger roll cake.



Gambar 3. Tiger Roll Cake

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 3 dari 7
	BAB I		Patiseri

c. Small Cake



Gambar 4. Small Roll Cake

B. Proses Pembuatan Bolu Gulung

1. Pencampuran (Mixing)

Pencampuran (mixing) pada pembuatan bolu gulung adalah mencampur secara merata semua bahan, serta untuk pembentukan gluten, dan pelunakan yang baik agar adonan mengembang mempunyai tekstur yang lembut, pori-pori kecil, tidak menggigit. Tahap-tahap mixing terdiri dari *pick up*, semua bahan telah tercampur menjadi satu (*cohesive*); *clean up*, adonan sudah tidak melekat lagi *do mixing bowl*; *develop*, permukaan adonan mulai terlihat licin/halus permukaannya (elastis); *final*, permukaan adonan halus licin dan kering; *let down*, adonan mulai *over mix*, kelihatan basah, lengket , lembek serta hangat; serta *break down*, adonan sudah *over mix*, sudah tidak elastik lagi.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 4 dari 7
	BAB I		Patiseri

2. Pemanggangan

Pemanggangan adalah salah satu operasi dalam rangkaian proses pembuatan produk bakeri. Pemanggangan didefinisikan sebagai pengoperasian panas pada produk adonan dalam oven. Tujuan dari proses pemanggangan yaitu untuk meningkatkan sifat sensori dan memperbaiki palatabilitas dari bahan pangan. Pemanggangan juga dapat menghancurkan enzim dan mikroorganisme serta menurunkan aktivitas air (aw) sehingga dapat mengawetkan makanan.

Suhu pemanggangan sangat mempengaruhi tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Suhu pemanggangan juga mempengaruhi waktu yang dibutuhkan oleh adonan yang menjadi produk sesuai yang diinginkan. Suhu dan waktu pemanggangan di dalam oven tergantung pada jenis oven dan jenis produk. Makin sedikit kandungan gula dan lemak, suhu pemanggangan dapat lebih tinggi. Pada proses pemanggangan produk *cake*, terjadi perubahan baik pada kulit maupun pada remah kue yaitu terjadi reaksi pencoklatan akibat peristiwa karamelisasi dan terbentuknya ikatan antara gula dan protein. Selain itu juga terjadi dekomposisi pati oleh panas dan pembentukan dekstrin. Reaksi-reaksi itu menghasilkan komponen flavor dan rasa (Pomeranz dan Shellenberger, 1971).

Suhu pembakaran untuk setiap jenis *cake* berbeda-beda tergantung formula, ukuran dan jumlah *cake* yang akan dibakar, ukuran loyang dan kadar air adonan. Formula *cake* yang banyak mengandung gula, lemak dan telur, suhu yang digunakan untuk pembakaran semakin rendah (< 177°C). Hal ini bertujuan untuk memperlambat pembentukan kerak sehingga tidak menghambat perambatan panas ke dalam kue dan kue matang secara menyeluruh. Proses pemanggangan menurut Daniel (1978) yaitu begitu adonan masuk ke oven, suhu mulai naik dan lemak mulai mencair. Pada saat itu volume *cake* juga akan bertambah karena pembentukan gas oleh bahan-bahan kimia. Pada permukaan *cake* mulai terbentuk lapisan kulit. Pembentukan ini lebih lambat pada *cake* yang besar sehingga dapat memperlambat proses *hardening* atau pengeringan kulit.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 5 dari 7
	BAB I		Patiseri

C. Bahan Tambahan

1. Gula

Secara umum gula ditambahkan pada produk untuk memberikan rasa manis. Fungsi gula dalam pembuatan produk bakeri selain memberikan rasa manis juga berpengaruh terhadap pembentukan struktur produk bakeri, memperbaiki tekstur dan keempukan, memperpanjang kesegaran dengan cara mengikat air serta merangsang pembentukan warna yang baik. Selain itu, gula juga dapat berfungsi sebagai pengawet karena gula dapat mengurangi aw bahan pangan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

Gula yang digunakan bisa dalam bentuk gula pasir, gula pasir halus, atau tepung gula. Penggunaan gula halus pada pembuatan bolu gulung akan memberikan hasil yang lebih baik karena tidak menyebabkan pelebaran kue yang terlalu besar. Jumlah gula yang ditambahkan akan berpengaruh terhadap tekstur dan penampakan bolu gulung. Meningkatnya kadar gula di dalam adonan bolu gulung akan membuat produk yang dihasilkan menjadi semakin keras. Selain itu, waktu pembakaran harus sesingkat mungkin agar tidak hangus karena gula yang terdapat di dalam adonan dapat mempercepat proses pembentukan warna.

2. Lemak

Lemak merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan produk bakeri. Lemak yang biasanya digunakan dalam pembuatan produk bakeri adalah *butter* (mentega) dan margarin. Mentega adalah lemak hewani hasil separasi antara fraksi lemak dan non lemak dari susu. Margarin adalah lemak plastis yang dibuat dari proses hidrogenasi parsial minyak nabati. Pada pembuatan bolu gulung, lemak berfungsi untuk memberikan efek *shortening* dengan memperbaiki struktur fisik seperti volume pengembangan, tekstur, kelembutan, serta memberi *flavo*. Penggunaan lemak dalam pembuatan bolu gulung dapat meningkatkan citarasa dan nilai gizi, serta menyebabkan produk lebih empuk dan tidak cepat menjadi keras.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 6 dari 7
	BAB I		Patiseri

3. Telur

Telur dalam pembuatan produk bakeri berfungsi untuk membentuk suatu kerangka yang bertugas sebagai pembentuk struktur. Telur juga berfungsi sebagai pelembut dan pengikat. Fungsi lainnya adalah untuk aerasi, yaitu kemampuan menangkap udara pada saat adonan dikocok sehingga udara menyebar rata pada adonan. Telur dapat mempengaruhi warna, rasa, dan melembutkan tekstur produk bakeri dengan daya emulsi dari lesitin yang terdapat pada kuning telur.

4. Emulsifier

Emulsifier berfungsi untuk melembutkan tekstur dan untuk menstabilkan adonan. Emulsifier yang digunakan pada pembuatan bolu gulung adalah ovalet, SP dan lain-lain. Ovalet adalah bahan tambahan makanan yang sudah tidak asing lagi untuk para ibu yang sering membuat kue sendiri. Ovalet biasanya digunakan untuk pembuatan cake yang berfungsi untuk melembutkan tekstur cake dan untuk menstabilkan adonan yang dihasilkan.

5. Bahan Pemberi Aroma, Rasa dan Warna

Untuk cita rasa alami, gunakan aneka rempah bubuk seperti vanili, bubuk jahe, kayu manis, cengkeh, dan lain-lain. Selain lebih aman karena terbuat dari bahan alami, rempah-rempah ini juga tidak mempengaruhi formulasi adonan karena teksturnya serbuk dan jumlah penggunaannya sedikit. Bahan yang digunakan untuk penambah warna dan rasa contohnya pasta pandan, coklat dan pewarna makanan.

6. Bahan Isian/ filling

Bahn isian untuk rolled cake bermacam-macam seperti berbagai jenis jam/ selai, buttercream , selai kacang dan whipping cream.

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	HANDOUT ROLLED CAKE		
	Revisi : 00	Tgl. September 2016	Hal 7 dari 7
	BAB I		Patiseri

D. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Roll Cake

1. Bowl

2. Spatula

3. Loyang

4. Mixer

5. Sendok ukur
6. Pisau roti

7. Saringan

8. Timbangan

9. Kertas roti

10. Gelas uku

E. Cara Penyimpanan

Penyimpanan rolled cake dengan menggulung dengan kertas roti kemudian disimpan dalam almari pendingin, selain itu juga dapat dengan menggunakan kemasan mika.



The background is a soft-focus collage of various cakes and pastries, including some with swirls and others with fruit. Butterflies are scattered throughout the scene, adding a whimsical touch. A semi-transparent pink rectangular box is centered over the image, containing the title text.

ROLLED CAKE

林苑仿真

Pengertian

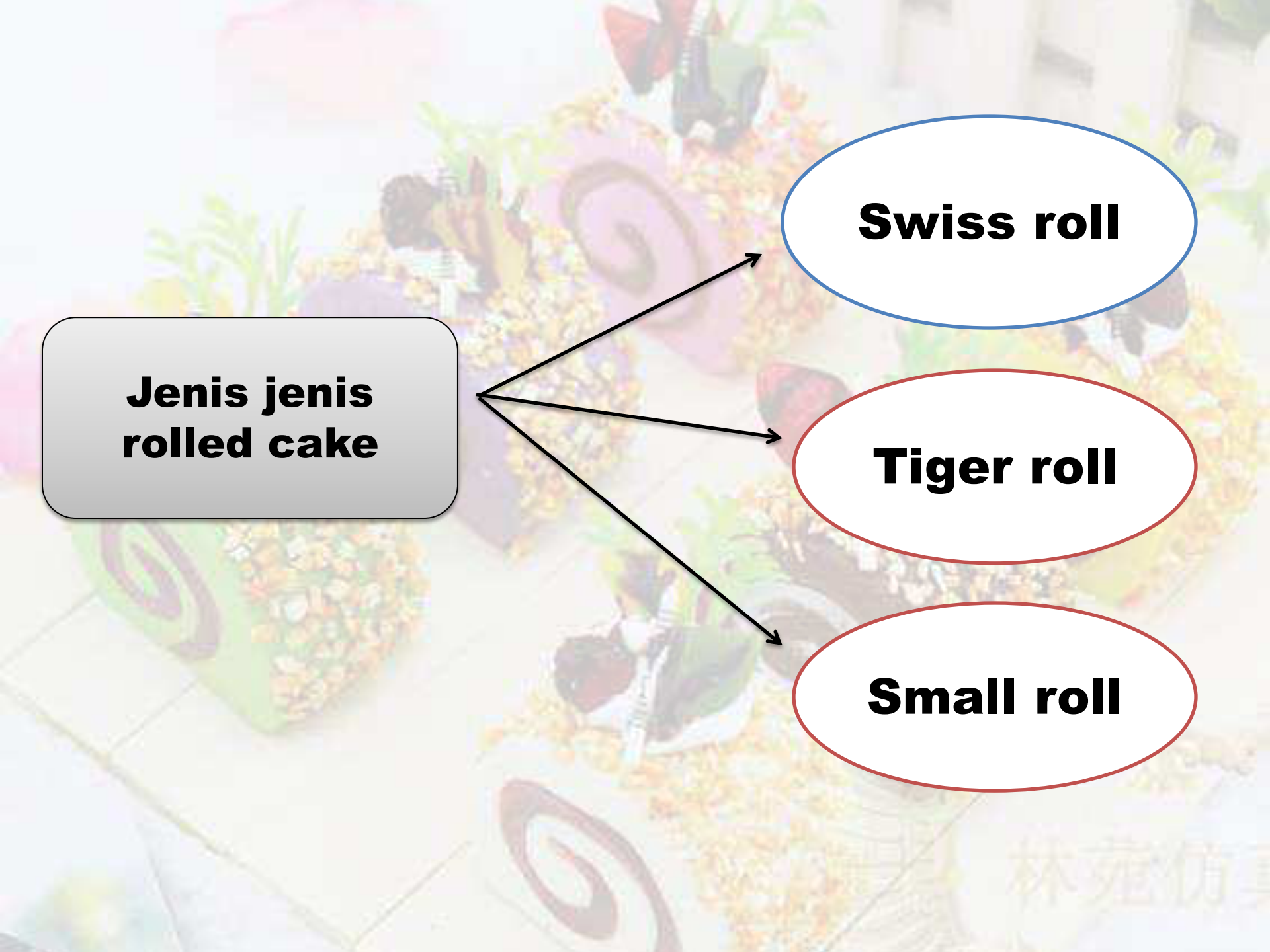


- kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung.
- Bolu gulung sering dikenal sebagai *jam roll*, atau *jelly roll* di Amerika Serikat

Contoh-contoh Rolled Cake



**Jenis jenis
rolled cake**



```
graph LR; A[Jenis jenis rolled cake] --> B(Swiss roll); A --> C(Tiger roll); A --> D(Small roll);
```

Swiss roll

Tiger roll

Small roll

SWISS ROLL

- Suatu jenis sponge cake yang digulung menjadi silinder dan biasanya diisi dengan selai atau coklat sebagai bahan isian.



TIGER ROLL

- Bolu gulung yang memiliki tekstur mirip bulu harimau karena itu dinamakan tiger roll cake.



SMALL ROLL



Proses Pembuatan Bolu Gulung

1. Pencampuran (Mixing)
2. Pemanggang

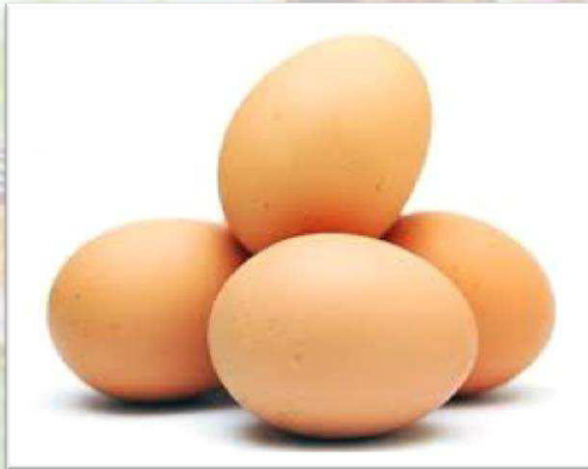
Pencampuran (*mixing*)

- Pencampuran (mixing) pada pembuatan bolu gulung adalah mencampur secara merata semua bahan
- Untuk pembentukan gluten
- Pelunakan yang baik agar adonan mengembang mempunyai tekstur yang lembut

Pemanggangan

- Pada proses pemanggangan produk *cake*, terjadi perubahan baik pada kulit maupun pada remah kue
- terjadi reaksi pencoklatan akibat peristiwa karamelisasi dan terbentuknya ikatan antara gula dan protein.
- Suhu pemanggangan sangat mempengaruhi tingkat kematangan produk yang dihasilkan.
- suhu yang digunakan untuk rolled cake suhu tinggi yaitu sekitar 150°C dengan waktu $\pm$ 10 menit

Bahan Tambahan



Cara Menggulung Rolled Cake



- Kue harus segera digulung selagi masih panas agar kue masih lentur sewaktu digulung dan tidak patah.
- Kertas roti atau bisa dijadikan alas kue sewaktu menggulung.
- Kue bisa langsung diolesi selai sewaktu masih panas-panas kemudian baru digulung.

Bahan penambah aroma, warna dan rasa



Bahan Isian / Filling



Alat-alat yang digunakan



Cara Penyimpanan

Penyimpanan rolled cake dengan menggulung dengan kertas roti kemudian disimpan dalam almari pendingin, selain itu juga dapat dengan menggunakan kemasan mika.



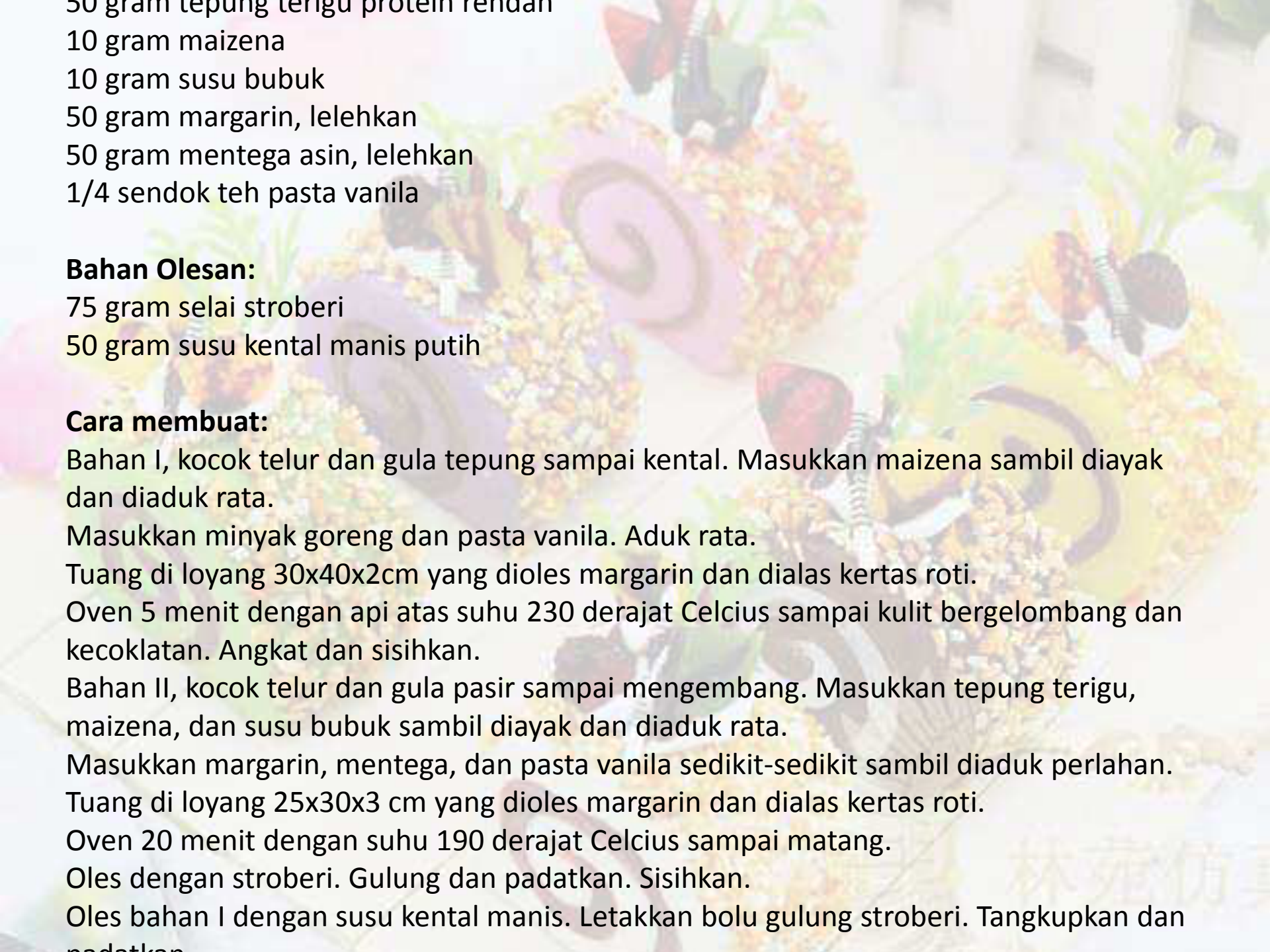
Cara Penyimpanan





TERIMA KASIH

林苑仿真



50 gram tepung terigu protein rendah
10 gram maizena
10 gram susu bubuk
50 gram margarin, lelehkan
50 gram mentega asin, lelehkan
1/4 sendok teh pasta vanila

Bahan Olesan:

75 gram selai stroberi
50 gram susu kental manis putih

Cara membuat:

Bahan I, kocok telur dan gula tepung sampai kental. Masukkan maizena sambil diayak dan diaduk rata.

Masukkan minyak goreng dan pasta vanila. Aduk rata.

Tuang di loyang 30x40x2cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.

Oven 5 menit dengan api atas suhu 230 derajat Celcius sampai kulit bergelombang dan kecoklatan. Angkat dan sisihkan.

Bahan II, kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.

Masukkan margarin, mentega, dan pasta vanila sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.

Tuang di loyang 25x30x3 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.

Oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celcius sampai matang.

Oles dengan stroberi. Gulung dan padatkan. Sisihkan.

Oles bahan I dengan susu kental manis. Letakkan bolu gulung stroberi. Tangkupkan dan padatkan.

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
EVALUASI PEMBELAJARAN (ROLLED CAKE)
KELAS PATISERI

Nilai

Nama :

Kelas :

1. Jelaskan pengertian dari rolled cake?
2. Bagaimana cara menggulung rolled cake yang baik?
3. Sebutkan proses pembuatan rolled cake/bolu gulung?
4. Sebutkan 3 jenis-jenis rolled cake?
5. Sebutkan bahan yang digunakan pada pembuatan rolled cake minimal 5?

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No.06

Nama Sekolah	: SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Pokok	: Rolled Cake
Pertemuan	: 1 x Pertemuan (Praktik)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. 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), 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 dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator
4.1. Membuat bahan penghias cake	4.1.1 Menjelaskan jenis-jenis rolled cake
	4.1.2 Membuat aneka rolled cake
	4.1.3 Menganalisis kriteria hasil pada prose pembuatan rolled

	cake
	4.1.4 Menyajikan rolled cake

C. Tujuan Pembelajaran

Melalui pengamatan gambar pada jobsheet dan kegiatan praktik secara berkelompok Siswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan analisis hasil, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan cara pembuatan dari rolled cake
2. Membuat rolled cake
3. Menganalisis kriteria hasil pada rolled cake
4. Menyajikan rolled cake

D. Materi Pembelajaran

1. Resep pandan rolled cake
2. Resep red velvet rolled cake
3. Resep chocolate rolled cake
4. Resep rolled cake

E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran Siswa. 3. Menanyakan kesiapan Siswa untuk mengikuti proses pembelajaran. 4. Mengaitkan materi pembelajaran dengan materi sebelumnya atau kehidupan sehari-hari siswa. 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai. 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus. 7. Memeriksa peralatan dan persiapan siswa.	15 menit

Kegiantan Inti	Mengamati 1. Siswa mengamati produk dan Jobsheet yang telah dibagikan 2. Siswa mampu memahami isi jobsheet dan mampu secara singkat menjelaskannya Menanya 1. Siswa diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan yang belum jelas. 2. Siswa diminta membuat pertanyaan terkait dengan praktik pembutaan bahan penghias cake. Mengkomunikasi 1. Siswa secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil praktek yang diperoleh 2. Siswa secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan Konfirmasi 1. Guru menanyakan apakah siswa sudah paham materi rolled cake	145 menit
Kegiatan Penutup	1. Guru menyimpulkan pembelajaran dan memberikan evaluasi dari hasil praktek 2. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya. 3. Guru menutup kegiatan pembelajaran dan berdoa.	15 menit

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Jobsheet, alat peraga (produk asli)
2. Alat/Bahan : Bahan Praktik, Peralatan Praktik
3. Sumber Belajar :
 - a. Gisslen, Wayne. (2005). Professional Baking 4th. New Jersey: Wiley & Sons, Inc.
 - b. Sutriyati, Purwanti dan Siti, Hamidah. (2013). Kumpulan Resep Patiseri 1.

Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik

c. Sutriyati, Purwanti dan Rizqie, Auliana. (2015). Pengolahan Bakery.

Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik

G. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik : Tes kemampuan
- 2. Bentuk instrumen : Praktik

Instrumen:

Tugas: Kelas dibagi menjadi 8 kelompok dengan jumlah anggota 3-4 orang tiap kelompok. Masing-masing kelompok diminta untuk membuat 1 buah produk dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Kelompok 1, 3 : pandan rolled cake
- b. Kelompok 2,4 : red velvet rolled cake
- c. Kelompok 5, 7 : chocolate rolled cake
- d. Kelompok 6,8 : rolled cake

KRITERIA HASIL PENILAIAN

No	Karakteristik	Pandan rolled cake	Red velvet rolled cake	Chocolate cake	Rolled cake
1.	Warna	Hijau	Merah	Coklat	Kuning
2.	Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis
3.	Aroma	pandan	Red velvet	Coklat	Vanili
4.	Tekstur	Lembut	Lembut	Lembut	Lembut

H. Penilaian

No.	Komponen Penilaian / Sub Komponen Penilaian		Penilaian kompetensi		
A.	perencanaan paktik		75-80	81-85	86-90
	1. rencana belanja				
	2. tertib kerja				
	3. daftar alat masak dan hidang				
	4. perhitungan harga jual				
		JUMLAH			
B.	PERSIAPAN KERJA				
	1. Kelengkapan Praktik Siswa				
	2. Higiene dan sanitasi				
	3. Menyiapkan Bahan dan alat				
		JUMLAH			
C.					
	PROSES (Sistematika & Cara Kerja)				
	1. sistimatika kerja				
	2. cara kerja				
	2.1 Membuat adonan				
	2.2 Membentuk adonan				
	2.3 Mengolah produk				
	2.4 penyelesaian produk				
	3. penataan produk (porsi,garnish)				
		JUMLAH			
D	Hasil kerja				
	produk 1				
	rupa				
	bentuk				
	rasa				
	tekstur				
		JUMLAH			
E.	WAKTU				
	BERKEMAS				
	- Area Kerja				
	- Peralatan				
		JUMLAH			

	NILAI TOTAL	

RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN (PRAKTIK)

Aspek Yang Dinilai		Kriteria	Ketercapaian Ideal	Kriteria/skor
B. Perencanaan Praktik	a. Perencanaan Praktik	- Rencana belanja	- semua bahan yang dibutuhkan ditulis - jumlah bahan yang dibutuhkan ditulis dengan benar - spesifikasi bahan ditulis dengan lengkap - rencana belanja diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 91-95 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 85-90 : jika 3 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
		- Tertib kerja	- tertib dibuat dengan lengkap dan jelas - tertib kerja selesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 76-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-75 : jika 1 indikator dilakukan
		- Daftar alat masak dan hidang	- Daftar alat masak yang dibutuhkan ditulis lengkap - daftar alat hidang ditulis dengan lengkap - daftar alat masak dan alat hidang sesuai kebutuhan - daftar alat masak dan alat hidang diselesaikan sebelum praktik dimulai	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
		- perhitungan harga jual	- perhitungan harga jual produk ditulis dengan lengkap dan jelas - perhitungan harga jual diselesaikan	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan

			sebelum praktik dimulai	
C. Persiapan kerja	a. Persiapan kerja	- Perlengkapan	- siswa mengenakan seragam sesuai aturan - siswa membawa perlengkapan masak pribadi	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan
	b.	- hygiene dan sanitasi	- siswa menjaga kebersihan diri (rambut, kuku, baju, badan) - siswa menjaga kebersihan peralatan selama bekerja - siswa menjaga kebersihan area kerja - siswa memastikan sirkulasi udara, cahaya berfungsi dengan baik	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
	c.	- menyiapkan bahan dan alat	- siswa mengambil bahan yang diperlukan - siswa menimbang bahan sesuai kebutuhan - siswa mengambil peralatan yang dibutuhkan - siswa menggunakan peralatan sesuai kebutuhan dan fungsi	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
D. Proses	a. Sistematika kerja	- sistematika kerja	- siswa bekerja sesuai prosedur/resep - siswa bekerja sama dengan kelompoknya - siswa tidak membuat keributan/mengganggu dikelas	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan

			- siswa dapat menjaga kekondusifan kelas	
	b. Cara kerja	- membuat adonan	- siswa membuat adonan sesuai urutan kerja - siswa membuat adonan dengan bahan yang tepat - siswa membuat adonan dengan peralatan yang tepat - siswa membuat adonan dengan tenang	- nilai 85-90 : jika 4 indikator dilakukan - nilai 81-84: jika 3 indikator dilakukan - nilai 75-80 : jika 2 indikator dilakukan - nilai 0-74: jika 1 indikator dilakukan
		- membentuk adonan	- siswa membentuk adonan sesuai resep - siswa membentuk adonan dengan peralatan yang tepat	- nilai 81-85: jika 2 indikator dilakukan - nilai 75-80: jika 1 indikator dilakukan

Guru Pembimbing



Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Yogyakarta,

September 2016

Mahasiswa



Sholikati

NIM. 13511241001

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 1 dari 8
	BAB I		Patiseri

A. KOMPETENSI DASAR

4.1. Membuat rolled cake

B. INDIKATOR

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk membuat rolled cake
2. Siswa mampu menyiapkan peralatan untuk membuat rolled cake
3. Siswa mampu membuat rolled cake
4. Siswa mampu membuat analisis hasil praktek.

C. KESELAMATAN KERJA

1. Siswa menjaga ketertiban selama di ruang praktek boga
2. Siswa menjaga kebersihan dan kerapihan ruang praktek boga
3. Siswa menjaga kebersihan, kerapihan perlengkapan dan peralatan di ruang praktek boga
4. Siswa mengenakan pakaian praktek boga dengan lengkap dan rapi (jas praktek, apron, kerpas atau jilbab putih, celemek, sepatu berhak rendah)
5. Siswa menjaga kebersihan diri (kuku tidak panjang, kuku tidak berwarna, tidak memakai make up berlebihan, mencuci tangan sebelum praktek)
6. Siswa menggunakan peralatan sesuai SOP
7. Siswa melakukan pengolahan produk sesuai prosedur (SOP)

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 2 dari 8
	BAB I		Patiseri

D. Resep

PANDAN ROLL CAKE



Bahan

Telur ayam	4 butir	
Kuning telur	4 butir	
Gula pasir	100 gr	
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdt	
Tepung terigu	50 gr	} campur rata
Meizena	5 gr	
Susu bubuk	5 gr	
Mentega	100 gr, lelehkan dan sisihkan	
Pewarna hijau/ pasta pandan	sckp	
Selai strawberry	sckp	

Langkah Membuat

1. Masukkan dalam kom adonan: telur ayam, kuning telur, gula pasir dan campuran tepung terigu.
2. Mixer smpai setengah mengembang
3. Tambahkan ovalet dan mixer kembali sampai mengembang kaku dan tidak menetes
4. Masukkan mentega leleh sedikit demi sedikit sambil diaduk melipat dan tambahkan pasta pandan aduk sampai rata.
5. Tuang adonan kelayang yang sudah dialas kertas roti pada bagian dasarnya dan sudah dipoles dengan mentega.

- 6. Bakar dalam oven dengan suhu atas 150 °C sampai matang
- 7. Keluarkan cake dari oven dan lepaskan dari loyang
- 8. Balik dan biarkan agak dingin
- 9. Poles dengan selai strawberry, gulung cake dengan rapat.

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 3 dari 8
	BAB I		Patiseri

RED VELVET ROLL CAKE



Bahan

Telur ayam	4 butir	
Kuning telur	4 butir	
Gula pasir	100 gr	
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdt	
Tepung terigu	50 gr	} campur rata
Meizena	5 gr	
Susu bubuk	5 gr	
Mentega	100 gr, lelehkan dan sisihkan	
Pewarna merah/ pasta merah	sckp	
Buttercream	100 gr	

Langkah Membuat

- Masukkan dalam kom adonan: telur ayam, kuning telur, gula pasir dan campuran tepung terigu.
- Mixer smpai setengah mengembang
- Tambahkan ovalet dan mixer kembali sampai mengembang kaku dan tidak menetes
- Masukkan mentega leleh sedikit demi sedikit sambil diaduk melipat dan tambahkan pasta merah aduk sampai rataa.
- Tuang adonan kelayang yang sudah dialas kertas roti pada bagian dasarnya dan sudah dipoles dengan mentega.
- Bakar dalam oven dengan suhu atas 150 °C sampai matang

7. Keluarkan cake dari oven dan lepaskan dari loyang
8. Balik dan biarkan agak dingin
9. Poles dengan buttercream, gulung cake dengan rapat.

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 6 dari 8
	BAB I		Patiseri

CHOCOLATE ROLL CAKE



Bahan

Telur ayam	4 butir	
Kuning telur	4 butir	
Gula pasir	100 gr	
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdt	
Tepung terigu	50 gr	} campur rata
Meizena	5 gr	
Susu bubuk	5 gr	
Bubuk coklat	20 gr	
Pasta coklat	sckp	
Mentega	100 gr, lelehkan dan sisihkan	
Buttercream	100 gr	

Langkah Membuat

- Masukkan dalam kom adonan: telur ayam, kuning telur, gula pasir dan campuran tepung terigu dan coklat bubuk.
- Mixer smpai setengah mengembang
- Tambahkan ovalet dan mixer kembali sampai mengembang kaku dan tidak menetes
- Masukkan mentega leleh sedikit demi sedikit sambil diaduk melipat dan tambahkan pasta coklat aduk sampai rataa.

5. Tuang adonan kelayang yang sudah dialas kertas roti pada bagian dasarnya dan sudah dipoles dengan mentega.
6. Bakar dalam oven dengan suhu atas 150 °C sampai matang
7. Keluarkan cake dari oven dan lepaskan dari loyang
8. Balik dan biarkan agak dingin
9. Poles dengan buttercream, gulung cake dengan rapat.

Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Revisi : 00	Tgl Agustus 2016	Hal 6 dari 8
	BAB I		Patiseri

ROLL CAKE



Bahan

Telur ayam	4 butir	
Kuning telur	4 butir	
Gula pasir	100 gr	
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdt	
Tepung terigu	50 gr	} campur rata
Meizena	5 gr	
Susu bubuk	5 gr	
Mentega	100 gr, lelehkan dan sisihkan	
Selai srawberry	sckp	

Langkah Membuat

- Masukkan dalam kom adonan: telur ayam, kuning telur, gula pasir dan campuran tepung terigu.
- Mixer smpai setengah mengembang
- Tambahkan ovalet dan mixer kembali sampai mengembang kaku dan tidak menetes
- Masukkan mentega leleh sedikit demi sedikit sambil diaduk melipat dan tambahkan pasta coklat aduk sampai rataa.
- Tuang adonan kelayang yang sudah dialas kertas roti pada bagian dasarnya dan sudah dipoles dengan mentega.

- 6. Bakar dalam oven dengan suhu atas 150 °C sampai matang
- 7. Keluarkan cake dari oven dan lepaskan dari loyang
- 8. Balik dan biarkan agak dingin
- 9. Poles dengan selai strawberry, gulung cake dengan rapat.

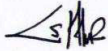
Dibuat oleh : Sholikati	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
----------------------------	-------------------------	--

DAFTAR NILAI PRESENTASI
 TAHUN PELAJARAN 2015-2016

Kelas/Semester : XI PATISERI 1/GANJIL
 Mata Pelajaran : Produk Cake
 Materi : Butter type cake

No	Nama	NIS	Penilaian Presentasi			
			Kelengkapan Hasil Diskusi	Ketepatan Waktu	Keaktifan Diskusi	Rata Rata
1	AHMAD MA'RUF FAHRUDIN	13437	20	10	20	83
2	AN NISAA FITRI NUGRAHENI	13438	20	10	20	83
3	APRILIA RIFKA SAVITRI	13439	20	20	10	83
4	ARDI WIJANARKO	13440	20	20	10	83
5	ARIF HUDA SETIAWAN	13441	20	20	10	83
6	AVIMA WIDYANI PUTRI ISLAM	13442	20	10	20	83
7	DARUL ANISAH NUR KHASAN	13443	20	10	20	83
8	DIAN PUJIATI	13444	20	10	20	83
9	ELINDA SHARA PUSPITA	13445	20	20	10	83
10	ELISA MEILIANA	13446	20	10	20	83
11	FARAH HIDAYAH AGUSTINE	13447	20	20	10	83
12	FATIKAH PUJI RAHMAWATI	13448	20	20	10	83
13	GISTA NINDA SAPUTRI	13449	20	10	20	83
14	MAHIRA ABDILLAH SANI	13450	20	20	10	83
15	MIFTAH AMALIA	13451	20	20	10	83
16	MUFLIKHATUL ISMI	13452	20	10	20	83
17	FORTUNELLA GADIS INDRIAN	13484	20	20	5	75
18	GLADIES ELSYA WAHANA	13485	20	20	10	83
19	GRISTADINI SYAM PRASTIWI	13486	20	20	10	83
20	JUAN MAULANA AZMI	13487	20	20	10	83
21	LINTANG NANA YUDWIPA HE	13488	20	20	10	83
22	LINTANG SATITI PRASIDANI	13489	20	20	5	75
23	LUTFIANA NIKEN AYU	13490	20	20	5	75
24	MEILINA WAHYUNINGSIH	13491	20	20	5	75
25	NADIA NUR AINI	13492	20	5	20	75
26	NADILLA MEILANI	13493	20	20	5	75
27	NUR'AINI HIDAYAH UTAMI	13494	20	20	10	83
28	SALMA NADA ANDIRA	13495	20	20	5	75
29	SALSABILA INDAH SUCI	13496	20	20	10	83
30	SYAIFUL MA'ARIF	13498	20	20	10	83
31	USWINA DANA NURTIANA	13499	20	20	10	83
32	YEMIMA DWI ASTUTI	13500	20	20	5	75

Yogyakarta, September 2016

Guru Pembimbing,  Dewantari Trisnamurti,SPd NIP. 19630116 198903 2 003	Mahasiwa  Sholikati NIM. 13511241001
--	--

DAFTAR NILAI PRESENTASI
 TAHUN PELAJARAN 2015-2016

Kelas/Semester : XI PATISERI 2/GANJIL KKM 75
 Mata Pelajaran : Produk Cake
 materi : butter type cake

No	Nama	NIS	Penilaian Presentasi			
			Kelengkapan Hasil Diskusi	Ketepatan Waktu	Keaktifan Diskusi	Rata Rata
1	Angelika Axnes Arrantha	13437	20	20	5	80
2	Anidya Putri Persada	13438	20	20	5	80
3	Anissa Lee Arifin	13439	20	20	10	83
4	Aprilinda Nur Khasanah	13440	20	10	20	83
5	Ashahra Danniza Myfelia Putri	13441	20	20	5	75
6	B Aurelita Azziza Rabaningsih	13442	20	20	5	80
7	bagus setiawan	13443	20	10	20	83
8	Carolina Yanita Widihasti	13444	20	20	5	80
9	Dimas Andika Rahcmadani	13445	20	20	5	75
10	Dinda Arista Listyaningrum	13446	20	10	20	83
11	Elfa Dewi Purwati	13447	20	20	5	75
12	Fathina Miftahul Ajriya	13448	20	20	5	75
13	Febri Rafiningsih	13449	20	20	5	75
14	Fitria Putri Imelda Restu Aji	13450	20	20	10	83
15	Muhammad Fadhuraman Kamajaya	13451	20	20	10	83
16	Mutiara Puspita Rini	13452	20	20	5	80
17	Nadia Thea Zahra Vasthi Almira Put	13484	20	20	5	80
18	Narastri Endah Palupi	13485	20	20	10	83
19	Ratiman Fajar Ramadhan	13486	20	20	10	83
20	Renata Marhaenis Kusuma Wardhar	13487	20	20	5	75
21	Rika Nurmалita Hana Sukamto	13488	20	20	5	80
22	Riska Dwi Ratnasari	13489	20	20	10	83
23	Risky Wicaksono	13490	20	20	5	75
24	Risna Nur Khasanah	13491	20	10	20	83
25	Ristita Astagfiruka Putri	13492	20	10	20	83
26	Surtiani	13493	20	10	20	83
27	Via Azkanur Salsa	13494	20	10	20	83
28	Vita Setyowati	13495	20	10	20	83
29	Wening Kurniwati	13496	20	10	20	83

Yogyakarta, September 2016

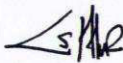
Guru Pembimbing,



Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa



Sholikati

NIM. 13511241001

DAFTAR NILAI PRAKTIK
 TAHUN PELAJARAN 2015-2016

Kelas/Semester : XI PATISERI 1/GANJIL KKM 75.00
 Mata Pelajaran : Produk Cake Guru pengampu : Dewantari Trisnamurti, S.Pd
 sub tema :CAKE

No	Nama	NIS	No Kelompok	Aspek Yang Dinilai					Nilai Akhir
				Perencanaan Praktik	Persiapan Kerja	Proses	Hasil Kerja	Waktu	
1	Ahmad Ma'Ruf Fahrudin	13437	1	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
2	An Nisaa Fitri Nugraheni	13438	6	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
3	Aprilia Rifka Savitri	13439	7	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	83.00
4	Ardi Wijanarko	13440	5	85.00	82.00	85.00	86.00	75.00	85.00
5	Arif Huda Setiawan	13441	8	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	83.00
6	Avima Widyani Putri Islami	13442	4	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	82.00
7	Darul Anisah Nur Khasanah	13443	7	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	83.00
8	Dian Pujiati	13444	6	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
9	Elinda Shara Puspita	13445	6	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
10	Elisa Meiliana	13446	7	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	83.00
11	Farah Hidayah Agustine	13447	8	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	83.00
12	Fatikah Puji Rahmawati	13448	4	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	82.00
13	Gista Ninda Saputri	13449	5	85.00	82.00	85.00	86.00	75.00	85.00
14	Mahira Abdillah Sani	13450	8	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	83.00
15	Miftah Amalia	13451	8	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	83.00
16	Muflikhatul Ismi	13452	2	83.00	82.00	83.00	83.00	75.00	82.00
17	Fortunella Gadis Indriana	13453	4	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	82.00
18	Gladies Eلسya Wahana	13454	4	83.00	82.00	84.00	84.00	75.00	82.00
19	Gristadini Syam Prastiwi	13455	3	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	84.00
20	Juan Maulana Azmi	13456	6	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
21	Lintang Nana Yudwipa Heragustin	13457	1	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
22	Lintang Satitii Prasidani	13458	2	83.00	82.00	83.00	83.00	75.00	82.00
23	Lutfiana Niken Ayu	13459	3	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	84.00
24	Meilina Wahyuningsih	13460	2	83.00	82.00	83.00	83.00	75.00	82.00
25	Nadia Nur Aini	13461	1	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
26	Nadilla Meilani	13462	1	83.00	82.00	83.00	84.00	75.00	82.00
27	Nur'Aini Hidayah Utami	13463	5	85.00	82.00	85.00	86.00	75.00	85.00
28	Salma Nada Andira	13464	3	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	84.00
29	Salsabila Indah Suci	13465	3	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	84.00
30	Syaiful Ma'Arif	13466	2	83.00	82.00	83.00	83.00	75.00	82.00
31	Uswina Dana Nurtiana	13467	5	85.00	82.00	85.00	86.00	75.00	85.00
32	Yemima Dwi Astuti	13468	7	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	83.00

Yogyakarta, September 2016

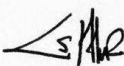
Guru Pembimbing,



Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa



Sholikati

NIM. 13511241001

DAFTAR NILAI PRESENTASI TAHUN PELAJARAN 2015-2016

KKM 75

Mata Pelajaran : Produk Cake

Materi : Butter type cake

No	Nama	NIS	Penilaian Presentasi			
			Kelengkapan Hasil Diskusi	Ketepatan Waktu	Keaktifan Diskusi	Rata Rata
1	AHMAD MA'RUF FAHRUDIN	13437	20	10	20	83
2	AN NISAA FITRI NUGRAHENI	13438	20	10	20	83
3	APRILIA RIFKA SAVITRI	13439	20	20	10	83
4	ARDI WIJANARKO	13440	20	20	10	83
5	ARIF HUDA SETIAWAN	13441	20	20	10	83
6	AVIMA WIDYANI PUTRI ISLAM	13442	20	10	20	83
7	DARUL ANISAH NUR KHASAN	13443	20	10	20	83
8	DIAN PUJIATI	13444	20	10	20	83
9	ELINDA SHARA PUSPITA	13445	20	20	10	83
10	ELISA MEILIANA	13446	20	10	20	83
11	FARAH HIDAYAH AGUSTINE	13447	20	20	10	83
12	FATIKAH PUJI RAHMAWATI	13448	20	20	10	83
13	GISTA NINDA SAPUTRI	13449	20	10	20	83
14	MAHIRA ABDILLAH SANI	13450	20	20	10	83
15	MIFTAH AMALIA	13451	20	20	10	83
16	MUFLIKHATUL ISMI	13452	20	10	20	83
17	FORTUNELLA GADIS INDRIAN	13484	20	20	5	75
18	GLADIES ELSYA WAHANA	13485	20	20	10	83
19	GRISTADINI SYAM PRASTIWI	13486	20	20	10	83
20	JUAN MAULANA AZMI	13487	20	20	10	83
21	LINTANG NANA YUDWIPA HE	13488	20	20	10	83
22	LINTANG SATITI PRASIDANI	13489	20	20	5	75
23	LUTFIANA NIKEN AYU	13490	20	20	5	75
24	MEILINA WAHYUNINGSIH	13491	20	20	5	75
25	NADIA NUR AINI	13492	20	5	20	75
26	NADILLA MEILANI	13493	20	20	5	75
27	NUR'AINI HIDAYAH UTAMI	13494	20	20	10	83
28	SALMA NADA ANDIRA	13495	20	20	5	75
29	SALSABILA INDAH SUCI	13496	20	20	10	83
30	SYAIFUL MA'ARIF	13498	20	20	10	83
31	USWINA DANA NURTIANA	13499	20	20	10	83
32	YEMIMA DWI ASTUTI	13500	20	20	5	75

Mahasiwa

5/1/2

Sholikati

NIM. 13511241001

DAFTAR NILAI PRAKTIK
 TAHUN PELAJARAN 2016-2017

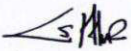
Kelas/Semester : XI PATISERI 2/GANJIL KKM 75
 Mata Pelajaran : Produk Cake Guru pengampu : Dewantari Trisnamurti, S.Pd
 sub tema :Cake, Gateaux dan Torten

No	Nama	NIS	No Kelompok	Aspek Yang Dinilai					Nilai Akhir
				Perencanaan Praktik	Persiapan Kerja	Proses	Hasil Kerja	Waktu	
1	Angelika Axnes Arrantha	13469	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
2	Anidya Putri Persada	13470	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
3	Anissa Lee Arifin	13471	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
4	Aprilinda Nur Khasanah	13472	4	84.00	83.00	83.30	82.50	80.00	82,56
5	Ashahra Danniza Myfelia Putri	13473	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
6	B Aurelita Azziza Rabaningsih	13474	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
7	Bagus Setiawan	13475	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
8	Carolina Yanita Widihasti	13476	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
9	Dimas Andika Rahmadani	13477	2	83.50	82.67	83.50	83.67	80.00	82,67
10	Dinda Arista Listyaningrum	13478	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
11	Elfa Dewi Purwati	13479	2	83.50	82.67	83.50	83.67	80.00	82,67
12	Fathina Miftahul Ajriya	13481	7	81.50	83.00	83.20	83.50	80.00	82,24
13	Febri Rafiningsih	13482	4	84.00	83.00	83.30	82.50	80.00	82,56
14	Fitria Putri Imelda Restu Aji	13483	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
15	Muhammad Fadhuraman Kamajaya	13453	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
16	Mutiara Puspita Rini	13454	4	84.00	83.00	83.30	82.50	80.00	82,56
17	Nadia Thea Zahra Vasthi Almira Pu	13455	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
18	Narastri Endah Palupi	13456	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
19	Ratiman Fajar Ramadhan	13457	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
20	Renata Marhaenis Kusuma Wardha	13458	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
21	Rika Nurmalita Hana Sukamto	13459	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
22	Riska Dwi Ratnasari	13460	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
23	Risky Wicaksono	13461	2	83.50	82.67	83.50	83.67	80.00	82,67
24	Risna Nur Khasanah	13462	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
25	Ristita Astagfiruka Putri	13463	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
26	Surtiani	13465	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
27	Via Azkanur Salsa	13466	7	81.50	83.00	83.20	83.50	80.00	82,24
28	Vita Setyowati	13467	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
29	Wening Kurniwati	13468	7	81.50	83.00	83.20	83.50	80.00	82,24
30	Syaiful Ma'Arif	13466	2	83.00	82.00	83.00	83.00	75.00	82,00
31	Uswina Dana Nurtiana	13467	5	85.00	82.00	85.00	86.00	75.00	85,00
32	Yemima Dwi Astuti	13468	7	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	83,00

Yogyakarta, September 2016

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd
 NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

 Sholikati
 NIM. 13511241001

DAFTAR NILAI PRAKTIK
 TAHUN PELAJARAN 2016-2017

Kelas/Semester : XI PATISERI 2/GANJIL KKM 75
 Mata Pelajaran : Produk Cake Guru pengampu : Dewantari Trisnamurti, S.Pd
 sub tema :Cake, Gateaux dan Torten

No	Nama	NIS	No Kelompok	Aspek Yang Dinilai					Nilai Akhir
				Perencanaan Praktik	Persiapan Kerja	Proses	Hasil Kerja	Waktu	
1	Angelika Axnes Arrantha	13469	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
2	Anidya Putri Persada	13470	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
3	Anissa Lee Arifin	13471	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
4	Aprilinda Nur Khasanah	13472	4	84.00	83.00	83.30	82.50	80.00	82,56
5	Ashahra Danniza Myfelia Putri	13473	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
6	B Aurelita Azziza Rabaningsih	13474	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
7	Bagus Setiawan	13475	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
8	Carolina Yanita Widihasti	13476	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
9	Dimas Andika Rahcmadani	13477	2	83.50	82.67	83.50	83.67	80.00	82,67
10	Dinda Arista Listyaningrum	13478	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
11	Elfa Dewi Purwati	13479	2	83.50	82.67	83.50	83.67	80.00	82,67
12	Fathina Miftahul Ajriya	13481	7	81.50	83.00	83.20	83.50	80.00	82,24
13	Febri Rafiningsih	13482	4	84.00	83.00	83.30	82.50	80.00	82,56
14	Fitria Putri Imelda Restu Aji	13483	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
15	Muhammad Fadhuraman Kamajaya	13453	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
16	Mutiara Puspita Rini	13454	4	84.00	83.00	83.30	82.50	80.00	82,56
17	Nadia Thea Zahra Vasthi Almira Pu	13455	8	84.00	83.00	84.50	82.30	80.00	83,00
18	Narastri Endah Palupi	13456	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
19	Ratiman Fajar Ramadhan	13457	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
20	Renata Marhaenis Kusuma Wardha	13458	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
21	Rika Nurmaliita Hana Sukanto	13459	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
22	Riska Dwi Ratnasari	13460	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
23	Risky Wicaksono	13461	2	83.50	82.67	83.50	83.67	80.00	82,67
24	Risna Nur Khasanah	13462	5	83.50	83.00	83.83	84.75	80.00	83,2
25	Ristita Astagfiruka Putri	13463	3	83.50	82.67	83.20	84.00	80.00	82,67
26	Surtiani	13465	1	84.00	83.00	84.20	84.30	80.00	83,10
27	Via Azkanur Salsa	13466	7	81.50	83.00	83.20	83.50	80.00	82,24
28	Vita Setyowati	13467	6	83.80	83.00	83.00	82.00	80.00	82,36
29	Wening Kurniwati	13468	7	81.50	83.00	83.20	83.50	80.00	82,24
30	Syaiful Ma'Arif	13466	2	83.00	82.00	83.00	83.00	75.00	82,00
31	Uswina Dana Nurtiana	13467	5	85.00	82.00	85.00	86.00	75.00	85,00
32	Yemima Dwi Astuti	13468	7	83.00	82.00	84.00	85.00	75.00	83,00

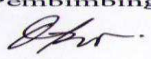
DAFTAR HADIR SISWA TAHUN PELAJARAN 2016- 2017

Kelas/ Semester : XI PATISERI 1 / Ganjil
Mata Pelajaran : Produk Cake

KKM : 75
Wali Kelas :

NO	NAMA	NIS	DAFTAR KEHADIRAN																				PRESENSI			% KEHADIRAN
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A	
			se lase, 21 Juli 16	Selasa, 2 Agustus 16	se lase, 9 Agst'16	se lase, 16 Agst'16	se lase, 23 Agst'16	se lase, 30 Agst'16	se lase, 6 sept'16																	
1	AHMAD MA'RUF FAHRUDIN	13437	S	S	S	.	.	.	.																	
2	AN NISAA FITRI NUGRAHENI	13438	.	.	.	.	.	.	.																	
3	APRILIA RIFKA SAVITRI	13439	.	.	.	.	.	.	.																	
4	ARDI WIJANARKO	13440	.	.	.	.	.	.	.																	
5	ARIF HUDA SETIAWAN	13441	.	.	.	.	.	.	.																	
6	AVIMA WIDYANI PUTRI ISLAMI	13442	.	.	.	.	.	.	.																	
7	DARUL ANISAH NUR KHASANAH	13443	.	.	.	.	.	.	.																	
8	DIAN PUJIATI	13444	I	.	.	.	.	.	.																	
9	ELINDA SHARA PUSPITA	13445	.	.	.	.	.	.	.																	
10	ELISA MEILIANA	13446	.	.	.	.	.	.	.																	
11	FARAH HIDAYAH AGUSTINE	13447	.	.	.	.	.	.	.																	
12	FATIKAH PUJI RAHMAWATI	13448	.	.	.	.	.	.	.																	
13	GISTA NINDA SAPUTRI	13449	.	.	.	.	.	.	.																	
14	MAHIRA ABDILLAH SANI	13450	.	.	.	.	.	.	.																	
15	MIFTAH AMALIA	13451	.	.	.	.	.	.	.																	
16	MUFLIKHATUL ISMI	13452	.	.	.	.	.	.	.																	
17	FORTUNELLA GADIS INDRIANA	13484	.	.	.	.	.	S	.																	
18	GLADIES ELSYA WAHANA	13485	.	.	.	.	.	.	.																	
19	GRISTADINI SYAM PRASTIWI	13486	.	.	.	.	.	.	.																	
20	JUAN MAULANA AZMI	13487	.	.	.	.	.	.	.																	
21	LINTANG NANA YUDWIPA HERAGUSTIN	13488	.	.	.	.	.	.	.																	
22	LINTANG SATITI PRASIDANI	13489	.	.	.	.	.	.	.																	
23	LUTFIANA NIKEN AYU	13490	.	.	.	.	.	.	I																	
24	MEILINA WAHYUNINGSIH	13491	.	.	.	.	.	.	.																	
25	NADIA NUR AINI	13492	.	.	.	.	.	.	S																	
26	NADILLA MEILANI	13493	.	.	.	.	.	.	.																	
27	NUR'AINI HIDAYAH UTAMI	13494	.	.	.	.	.	.	.																	
28	SALMA NADA ANDIRA	13495	I	.	.	.	.	.	.																	
29	SALSABILA INDAH SUCI	13496	.	.	.	.	.	.	.																	
30	SYAIFUL MA'ARIF	13498	I	.	.	.	.	.	.																	
31	USWINA DANA NURTIANA	13499	.	.	.	.	.	.	.																	
32	YEMIMA DWI ASTUTI	13500	.	.	.	.	.	.	.																	
Jumlah			28	31	31	32	31	32	31																	

Guru Pembimbing,



Dewantari Trisnamurti,SPd
NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa



Sholikati
NIM. 13511241001

DAFTAR HADIR SISWA TAHUN PELAJARAN 2016- 2017

Kelas/ Semester : XI PATISERI 2 / Ganjil
Mata Pelajaran : Produk Cake

KKM : 75
Wali Kelas :

NO	NAMA	NIS	DAFTAR KEHADIRAN																				PRESENSI			% KEHADIRAN
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A	
			kamis, 27 Jul 16	kamis, 2 Agst 16	kamis, 9 agst '16	kamis, 16 Agst'16	kamis, 25 Agst'16	kamis, 1 Sept'16	kamis, 8 sept'16																	
1	Angelika Axnes Arrantha	13437	.	.	.	.	.	.	.																	
2	Anidya Putri Persada	13438	.	.	.	.	.	.	.																	
3	Anissa Lee Arifin	13439	.	.	.	.	.	.	A																	
4	Aprilinda Nur Khasanah	13440	I	.	.	.	.	.	.																	
5	Ashahra Danniza Myfelia B	13441	.	.	.	.	.	.	.																	
6	B Aurelita Azziza Rabaning	13442	I	.	.	.	.	.	.																	
7	bagus setiawan	13443	.	.	.	.	.	.	.																	
8	Carolina Yanita Widihasni	13444	.	.	.	.	.	.	.																	
9	Dimas Andika Rahmadar	13445	.	.	.	.	I	.	.																	
10	Dinda Arista Listyaningrum	13446	.	.	.	.	.	.	A																	
11	Elfa Dewi Purwati	13447	.	.	.	.	.	.	.																	
12	Fathina Miftahul Ajriya	13448	.	.	.	.	.	.	.																	
13	Febri Rafiningsih	13449	.	.	.	.	.	.	.																	
14	Fitria Putri Imelda Restu A	13450	.	.	.	.	.	.	.																	
15	Muhammad Fadhuraman H	13451	.	.	.	.	I	.	.																	
16	Mutiara Puspita Rini	13452	.	.	.	.	.	.	.																	
17	Nadia Thea Zahra Vasthi	13484	.	.	.	.	.	.	.																	
18	Narastri Endah Palupi	13485	.	.	.	.	.	.	.																	
19	Ratiman Fajar Ramadhan	13486	.	.	.	.	.	.	.																	
20	Renata Marhaenis Kusuma	13487	.	.	.	.	.	.	.																	
21	Rika Nurmalita Hana Suka	13488	.	.	.	.	.	.	.																	
22	Riska Dwi Ratnasari	13489	.	.	.	.	.	.	.																	
23	Risky Wicaksono	13490	.	.	.	.	.	.	.																	
24	Risna Nur Khasanah	13491	.	.	.	.	.	.	.																	
25	Ristita Astagfiruka Putri	13492	.	.	.	.	.	.	.																	
26	Surtiani	13493	.	.	.	.	.	.	.																	
27	Via Azkanur Salsa	13494	.	.	.	.	.	.	.																	
28	Vita Setyowati	13495	.	.	.	.	.	.	.																	
29	Wening Kurniawati	13496	.	.	.	.	.	.	.																	
	Jumlah		27	29	29	29	27	29	27																	

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti,SPd
NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati
NIM. 13511241001

DAFTAR NILAI PESERTA DIDIK
Tahun Pelajaran 2016-2017

Kelas/Semester : XI PATISERI 1/GANJIL
Mata Pelajaran : Produk Cake

KKM : 75
guru pengampu : Dewantari Trisnamurti, S.Pd

No	Nama	NIS	Ulangan Harian										Tugas/Diskusi						Nilai harian	Predikat	Nilai Praktik 1	Nilai praktik 2	
			N1	R1	N2	R2	N3	R3	N4	R4	N5	R5	Rata2	NT1	NT2	NT3	NT4	NT5					Rata2
1	AHMAD MA'RUF FAHRUDIN	13437					80	80	85	85	100	100		75	75	75	83	83	78	87.07	Tuntas	82.00	82.82
2	AN NISAA FITRI NUGRAHENI	13438	85	85	100	100	100	100	100	100	100	100	97	100	83	83	88	83	87.40	92.20	Tuntas	82.00	87.65
3	APRILIA RIFKA SAVITRI	13439	85	85	100	100	90	90	95	95	100	100	94	100	75	77	83	83	84	88.80	Tuntas	83.00	84.60
4	ARDI WIJANARKO	13440	85	85	65	90	45	90	75	75	100	100	88	77	77	83	83	83	81	84.30	Tuntas	85.00	82.73
5	ARIF HUDA SETIAWAN	13441	100	100	85	85	85	85	95	95	90	90	91	100	83	77	83	83	85	88.10	Tuntas	83.00	84.83
6	AVIMA WIDYANI PUTRI ISLAMI	13442	100	100	90	90	85	85	85	85	100	100	92	100	83	83	88	83	87	89.70	Tuntas	82.00	87.03
7	DARUL ANISAH NUR KHASANAH	13443	85	85	100	100	85	85	95	95	100	100	93	100	83	83	88	83	87	90.20	Tuntas	83.00	87.15
8	DIAN PUJIATI	13444	85	85	100	100	100	100	100	100	100	100	97	75	83	83	88	83	82	89.70	Tuntas	82.00	85.78
9	ELINDA SHARA PUSPITA	13445	100	100	100	100	100	100	100	100	95	95	99	100	83	77	83	83	85	92.10	Tuntas	82.00	85.83
10	ELISA MEIULANA	13446	85	85	90	90	95	95	95	95	100	100	93	100	83	83	83	83	86	89.70	Tuntas	83.00	85.53
11	FARAH HIDAYAH AGUSTINE	13447	85	85	100	100	90	90	95	95	100	100	94	100	83	77	88	83	86	90.10	Tuntas	83.00	86.83
12	FATIKAH PUJI RAHMAWATI	13448	100	100	100	100	95	95	85	85	100	100	96	75	83	77	83	83	80	88.10	Tuntas	82.00	83.58
13	GISTA NINDA SAPUTRI	13449	100	100	90	90	85	85	90	90	100	100	93	100	83	83	88	83	87	90.20	Tuntas	85.00	87.15
14	MAHIRA ABDILLAH SANI	13450	80	80	85	85	85	85	95	95	100	100	89	100	83	77	88	83	86	87.60	Tuntas	83.00	86.20
15	MIFTAH AMALIA	13451	85	85	100	100	100	100	100	100	100	100	97	100	83	83	83	83	86	91.70	Tuntas	83.00	86.03
16	MUFLIKHATUL ISMI	13452	85	85	100	100	90	90	95	95	100	100	94	100	83	83	88	83	87	90.70	Tuntas	82.00	87.28
17	FORTUNELLA GADIS INDRIANA	13484	100	100	85	85	90	90	100	100	100	100	95	83	83	83	83	75	81	88.20	Tuntas	82.00	81.90
18	GLADIES ELSYA WAHANA	13485	100	100	100	100	85	85	90	90	100	100	95	77	77	77	83	83	79	87.20	Tuntas	82.00	83.15
19	GRISTADINI SYAM PRASTIWI	13486	100	100	100	100	95	95	95	95	100	100	98	77	77	77	83	83	79	88.70	Tuntas	84.00	83.53
20	JUAN MAULANA AZMI	13487	85	85	75	75	75	75	75	75	95	95	81	77	77	77	83	83	79	80.20	Tuntas	82.00	81.40
21	LINTANG NANA YUDWIPIA HERAGUSTIN	13488	85	85	100	100	100	100	100	100	100	100	97	100	83	77	83	83	85	91.10	Tuntas	82.00	85.58
22	LINTANG SATITI PRASIDANI	13489	100	100	85	85	90	90	95	95	100	100	94	83	83	83	83	75	81	87.70	Tuntas	82.00	81.78
23	LUTFIANA NIKEN AYU	13490	100	100	100	100	80	80	85	85	100	100	93	83	83	83	83	75	81	87.20	Tuntas	84.00	81.65
24	MEIULANA WAHYUNINGSIH	13491	100	100	85	85	90	90	95	95	100	100	94	83	83	83	83	75	81	87.70	Tuntas	82.00	81.78
25	NADIA NUR AINI	13492	85	85	100	100	90	90	95	95	100	100	94	77	77	77	83	75	78	85.90	Tuntas	82.00	80.43
26	NADILLA MEILANI	13493	100	100	100	100	90	90	95	95	100	100	97	83	83	83	83	75	81	89.20	Tuntas	82.00	82.15
27	NUR'AINI HIDAYAH UTAMI	13494	100	100	100	100	95	95	100	100	95	95	98	77	77	77	83	83	79	88.70	Tuntas	85.00	83.53
28	SALMA NADA ANDIRA	13495	75	75	85	85	90	90	95	95	100	100	89	75	83	83	83	75	80	84.40	Tuntas	84.00	80.55
29	SALSABILA INDAH SUCI	13496	85	85	100	100	90	90	85	85	100	100	92	75	77	77	83	83	79	85.50	Tuntas	84.00	82.63
30	SYAIFUL MA'ARIF	13498	85	85	90	90	85	85	100	100	95	95	91	75	83	77	83	83	80	85.60	Tuntas	82.00	82.95
31	USWINA DANA NURTIANA	13499	100	100	85	85	95	95	100	100	95	95	95	77	77	77	83	83	79	87.20	Tuntas	85.00	83.15
32	YEMIMA DWI ASTUTI	13500	100	100	100	100	90	90	95	95	95	95	96	83	83	83	83	75	81	88.70	Tuntas	83.00	82.03
NILAI TERTINGGI			100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
NILAI TERENDAH			75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
			butier type cake		sponge type cake		chiffon type cake		bahan penghias cake		rolled cake			butier type cake	sponge type cake	chiffon type cake	bahan penghias cake	rolled cake			praktik cake, gateaux dan torten	praktik bahan penghias cake	

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti, SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati

NIM. 13511241001

DAFTAR NILAI PESERTA DIDIK
Tahun Pelajaran 2016-2017

Kelas/Semester : XI PATISERI 1/GANJIL
Mata Pelajaran : Produk Cake

KKM : 75
guru pengampu : Dewantari Trisnamurti, S.Pd

No	Nama	NIS	Ulangan Harian										Tugas/Diskusi					Nilai harian	Predikat	Nilai Praktik 1	Nilai praktik 2		
			N1	R1	N2	R2	N3	R3	N4	R4	N5	R5	Rata2	NT1	NT2	NT3	NT4					NT5	Rata2
1	Angelika Axnes Arrantha	13469	100	100	95	95	80	80	100	100	100	95	83	83	100	83	82	86	89.40	Tuntas	82.00	85.15	
2	Anidya Putri Persada	13470	100	100	100	100	85	85	95	95	100	96	83	83	100	77	82	85.00	90.50	Tuntas	82.00	83.63	
3	Anissa Lee Arifin	13471	100	100	80	80	90	90	85	85	100	91	83	83	83	83	83	83	87.00	Tuntas	83.00	84.00	
4	Aprilinda Nur Khasanah	13472	100	100	100	100	85	85	90	90	100	95	83	83	100	83	83	86	90.70	Tuntas	85.00	85.78	
5	Ashahra Danniza Myfelia Putri	13473	100	100	80	80	50	75	90	90	100	89	83	83	77	83	77	81	84.80	Tuntas	83.00	81.35	
6	B Aurelita Azziza Rabaningsih	13474	80	80	85	85	85	85	95	95	100	89	83	83	77	83	82	82	85.30	Tuntas	82.00	82.98	
7	Bagus Setiawan	13475	100	100	95	95	75	75	80	80	95	89	83	83	83	77	83	82	85.40	Tuntas	83.00	81.80	
8	Carolina Yanita Widihassti	13476	100	100	95	95	80	80	100	100	100	95	83	83	100	83	82	86	90.60	Tuntas	82.00	85.45	
9	Dimas Andika Rahcmadani	13477	100	100	80	80	90	90			100	74	83	83	83	75	83	81	77.70	Tuntas	82.00	79.28	
10	Dinda Arista Listyaningrum	13478	100	100	80	80	85	85	85	85	75	85	83	83	77	83	83	82	83.40	Tuntas	83.00	82.80	
11	Elfa Dewi Purwati	13479	100	100	100	100	75	75	85	85	100	92	83	83	77	83	77	81	86.30	Tuntas	83.00	81.73	
12	Fathina Miftahul Ajriya	13481	90	90	100	100	80	80	90	90	100	92	83	83	77	83	77	81	86.30	Tuntas	82.00	81.73	
13	Febri Rafiningsih	13482	100	100	95	95	75	75	95	95	100	93	83	100	83	77	77	84	88.50	Tuntas	85.00	81.63	
14	Fitria Putri Imelda Restu Aji	13483	100	100	100	100	85	85	95	95	100	96	83	83	100	77	82	85	90.50	Tuntas	83.00	83.63	
15	Muhammad Fadhuraman Kamajaya	13453	100	100	85	85	75	75	90	90	100	90	83	100	83	75	83	85	87.40	Tuntas	83.00	82.55	
16	Mutiara Puspita Rini	13454	100	100	95	95	75	75	95	95	100	93	83	83	100	77	82	85	89.00	Tuntas	82.00	83.25	
17	Nadia Thea Zahra Vasthi Almira Pu	13455	100	100	100	100	85	85	90	90	100	95	83	83	83	77	82	82	88.30	Tuntas	82.00	82.23	
18	Narastri Endah Palupi	13456	100	100	100	100	80	80	85	85	100	93	100	100	83	77	83	89	90.80	Tuntas	82.00	84.85	
19	Ratiman Fajar Ramadhan	13457	100	100	100	100	75	75	85	85	95	95	91	83	100	83	77	83	85	88.10	Tuntas	84.00	83.33
20	Renata Marhaenis Kusuma Wardha	13458	100	100	95	95	80	80	95	95	95	93	100	83	83	77	77	84	88.50	Tuntas	82.00	81.63	
21	Rika Nurmali Hana Sukamto	13459	100	100	95	95	75	75	85	85	100	91	83	83	100	77	82	85	88.00	Tuntas	82.00	83.00	
22	Riska Dwi Ratnasari	13460	100	100	85	85	85	85	85	85	100	91	100	100	83	77	83	89	89.80	Tuntas	82.00	84.60	
23	Risky Wicaksono	13461	100	100	95	95	85	85	90	90	100	94	83	100	83	83	77	85	89.60	Tuntas	84.00	83.70	
24	Risna Nur Khasanah	13462	100	100	85	85	75	75	90	90	90	88	100	100	83	83	83	90	88.90	Tuntas	82.00	86.18	
25	Ristita Astagfiruka Putri	13463	100	100	95	95	85	85	95	95	100	95	100	100	83	83	83	90	92.40	Tuntas	82.00	87.05	
26	Surtiani	13465	100	100	90	90	80	80	90	90	100	92	100	100	83	83	83	90	90.90	Tuntas	82.00	86.68	
27	Via Azkanur Salsa	13466	100	100	95	95	85	85	95	95	100	95	83	100	83	77	83	85	90.10	Tuntas	85.00	83.83	
28	Vita Setyowati	13467	90	90	90	90	80	80	90	90	95	89	100	100	83	83	83	90	89.40	Tuntas	84.00	86.30	
29	Wening Kurniawati	13468	100	100	100	100	80	80	85	85	90	91	100	100	83	83	83	90	90.40	Tuntas	84.00	86.55	
	NILAI TERTINGGI		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
	NILAI TERENDAH		80	80	75	80	75	75	80	80	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	
			butir type cake		sponge type cake		chiffon type cake		bahan penghas cake		rolled cake		butir type cake	sponge type cake	chiffon type cake	bahan penghas cake	rolled cake			praktek cake, gateaux dan torten	praktik bahan penghas cake		

Guru Pembimbing,

Dewantari Trisnamurti, S.Pd
NIP. 19630116 198903 2 003

Mahasiwa

Sholikati
NIM. 13511241001

DOKUMENTASI KELAS TEORI



Mengecek kehadiran siswa dan menjelaskan tujuan pembelajaran



Diskusi dan presentasi



Penjelasan Materi Dan Memberikan Contoh Dengan Video



Evaluasi pembelajaran

DOKUMENTASI KELAS PRAKTEK 1



Presentasi Produk Cake Yang Akan Dibuat dan Menyiapkan Bahan-Bahan Praktek



Pembuatan Produk Cake Dan Penilaian Produk Yang Telah Jadi



Evaluasi Pembelajaran Dari Beberapa Cake yang Telah Dibuat

DOKUMENTASI KELAS PRAKTEK 2



Presentasi Produk Bahan Penghias Cake dan Menyiapkan Bahan-Bahan Praktek



Proses Menghias Cake



Proses Demonstrasi atau Memberikan Contoh Menghias Cake



Proses Penilaian Produk

 Universitas Negeri Yogyakarta	REKAPITULASI DANA HASIL KERJA TAHUN 2016/2017	<table><tr><td>F03</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F03	Untuk Mahasiswa
F03				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo, Yogyakarta

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/ Kuantitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				
			Swadaya/Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor /Lembaga lainnya	Jumlah
1	Print Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Terselesaikannya rencana pembelajaran berupa RPP tentang produk cake untuk kelas XI patiseri 1 dan 2	-	Rp 80.000,00	-	-	Rp 80.000,00
2	Print Media Pembelajaran (Soal Praktek)	Terselesaikannya media pembelajaran berupa soal dan power point untuk mendukung tercapainya tujuan pembelajaran	-	Rp 25.000,00	-	-	Rp 25.000,00

3	Print Soal Ulangan	Terselesaikannya soal ulangan harian 1 tentang Cake, Gateaux dan Torten dan ulang harian 2 tentang bahan penghias cake untuk kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2		Rp 40.000,00			Rp 40.000,00
4	Print Laporan	Terselesaikannya laporan PPL dan memperbanyak laporan sebanyak 2 laporan.	-	Rp 100.000,00	-	-	Rp 100.000,00
	TOTAL						Rp. 245.000,00

Yogyakarta, September 2016

Mahasiwa



Sholikati

NIM. 13511241001