

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

HALAMAN JUDUL
Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Dalam Menempuh Mata Kuliah PPL
Dosen Pembimbing PPL : Dr. Kokom Komariah M.Pd



Disusun oleh:
Elsa Azmi Rahmayayi
NIM.13511241026

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 : Elsa Azmi Rahmayayi
NIM : 13511241026
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. 9600808 198403 2 002

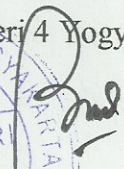

Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616 199601 2 001

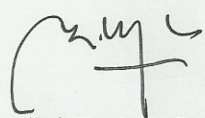
Kepala Sekolah

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

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta:

Nama : Elsa Azmi Rahmayayi
NIM : 13511241026
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. 9600808 198403 2 002

Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Yogyakarta

Koordinator PPL
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. Yuni Heruwati, 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 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

Elsa Azmi Rahmayayi

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 8

 1. Jadwal Kegiatan Mengajar Terbimbing 9

 2. Kegiatan Mengajar Terbimbing 12

 3. Bimbingan PPL 9

 4. Penyusunan Laporan PPL 10

 C. Analisis Hasil dan Refleksi 10

BAB III 14

PENUTUP..... 14

 A. Kesimpulan 14

 B. Saran 14

DAFTAR PUSTAKA 16

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. RKBM
6. RPP
7. Job Sheet
8. PPT
9. Kisi-kisi Soal
10. Soal
11. Rekapitulasi
12. Daftar Nilai
13. Daftar Hadir
14. Ulangan siswa
15. Dokumentasi

ABSTRAK

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

Oleh:

Elsa Azmi Rahmayayi
NIM. 13511241026

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 professional di bidangnya. Program PPL Di SMK N 4 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Sidikan No.60 Yogyakarta, dimulai pada tanggal 15 Juli 2016-15 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 Kue Indonesia. Praktik mengajar berjalan selama 2 bulan. Pada praktik mengajar mahasiswa berkesempatan untuk mengajar siswa kelas XI Patiseri 2 untuk mata pelajaran Kue Indonesia. 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 profesional, 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

Pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. 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 masiswa 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 Koordinaor PPL Fakultas.

3. Observasi Pembelajaran di Kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 3 Juli 2016 kelas XI Patiseri pada Mata Pelajaran Praktik Pastry Bakery. Obeservasi pembelajaran di kelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik

kegiatan belajar mengajar peserta didik di kelas maupun di luar kelas. Observasi secara umum dilakukan selama satu minggu. Hal yang diobservasi diantaranya:

- a. Perangkat Pembelajaran
- b. Kurikulum yang digunakan
- c. Silabus
- d. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- e. Proses Pembelajaran
- f. Membuka pelajaran
- g. Penyajian materi
- h. Metode pembelajaran
- i. Penggunaan bahasa
- j. Penggunaan waktu
- k. Gerak
- l. Cara memotivasi siswa
- m. Teknik bertanya
- n. Teknik penguasaan kelas
- o. Penggunaan media
- p. Bentuk dan cara evaluasi
- q. Menutup pelajaran
- r. Perilaku Siswa
- s. Perilaku siswa di dalam kelas
- t. Perilaku siswa di luar kelas

4. Pembuatan Persiapan Mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti :

- a. Persiapan silabus,

Sebelum mahasiswa praktikan melaksanakan praktik mengajar, mahasiswa harus mencari dan mengetahui silabus mata pelajaran yang akan diajarkan, sehingga mahasiswa mengetahui materi yang harus diajarkan kepada siswanya.

- b. Penyusunan RPP

Penyusunan RPP, mahasiswa praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terlebih dahulu, terutama tentang materi yang akan disampaikan. Adanya rencana pembelajaran diharap mahasiswa praktikan dapat menyampaikan materi dengan lebih terarah dan sistem tanggapan datis,

mempersiapkan media pembelajaran yang kreatif dan cocok, serta sesuai dengan kompetensi yang diharapkan.

c. Pencarian materi

Dalam mencari materi pembelajaran dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, internet, televisi, koran, dan berbagai sumber lainnya yang sesuai dengan kompetensi yang ingin disampaikan kepada siswa.

d. Persiapan fisik dan mental

Mahasiswa praktikan juga perlu menyiapkan baik fisik maupun mental sebelum praktik mengajar di depan kelas agar mampu tampil maksimal dan percaya diri di depan kelas, di depan banyak siswa.

e. Penguasaan materi

Sebelum praktik mengajar di dalam kelas, mahasiswa praktikan perlu mempelajari materi yang akan disampaikan, karena materi merupakan hal utama dalam sebuah pembelajaran, maka dari itu mahasiswa praktikan harus menguasai materi terlebih dahulu sebelum mengajar di depan kelas, agar kegiatan belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar.

f. Kisi-kisi soal dan kunci jawaban serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang 8 keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa mendapat tugas mengajar pada mata pelajaran Kue Indonesia dengan pembimbing ibu Yuni Heruwati, S.Pd. Kegiatan praktik mengajar dilakukan dengan teknik mengajar terbimbing yaitu praktik mengajar dengan pengawasan langsung oleh guru mata pelajaran (pembimbing). Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum 2013. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa melaksanakan praktik mengajar secara terbimbing. Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen – komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas. Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 7 kali dimulai

pada hari rabu tanggal 27 Juli 2016 sampai dengan hari rabu tanggal 14 September 20156dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Tabel. 4 Jadwal mengajar Terbimbing

No.	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1	Rabu, 27 Juli 2016	XI Patiseri 2	5-10
2	Rabu, 3 Agustus 2016	XI Patiseri 2	5-10
3	Rabu, 10 Agustus 2016	XI Patiseri 2	5-10
4	Rabu, 24 Agustus 2016	XI Patiseri 2	5-10
5	Rabu, 31 Agustus 2016	XI Patiseri 2	5-10
6	Rabu, 7 September 2016	XI Patiseri 2	5-10

a. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode diskusi, presentasi, tanya jawab, browsing, pemberian tugas berupa menganalisis resep atau mengamati bahan sesungguhnya dan power point, praktik, dan pengamatan.

b. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 4 Yogyakarta sama dengan media yang ada di sekolahan lain yakni white board , serta media alternative seperti penggunaan LCD viewer dalam penyampaian materi dan presentasi. Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam Proses Belajar Mengajar.

2. 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 pad saat proses belajar

mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

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 bekerjasama dengan UPPL dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental.

3. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun 10 laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan berisi: jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, presensi peserta didik, 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 ben tuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

A. 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 ad aptasi 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 2
PERTEMUAN 1 Kue Indonesia	RABU 27 Juli 2016
PERTEMUAN 2 Kue Indonesia dari Tepung Hunkwe dan Agar-agar	RABU 3 Agustus 2016
PERTEMUAN 3 Praktik Kue Indonesia dari Tepung Hunkwe dan Agar-agar	RABU 10 Agustus 2016
PERTEMUAN 4 Kue-kue Indonesia dari beras Kue-kue Indonesia dari Beras Ketan	RABU 24 Agustus 2016
PERTEMUAN 5 Praktik Kue-kue Indonesia dari Beras Praktik Kue-kue Indonesia dari Beras Ketan	RABU 31 Agustus 2016
PERTEMUAN 6 Kue-kue Indonesia dari Tepung Beras Kue-kue Indonesia dari Tepung BerasKetan	RABU 7 September 2016
PERTEMUAN 7 Kue-kue Indonesia dari Umbi	RABU 14 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 seefektif 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						
AHAD		3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		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	MATRIKS PROGRAM KERJA PPL / MAGANG III TAHUN: 2016	<table><tr><td>F01</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F01	Untuk Mahasiswa
F01				
Untuk Mahasiswa				

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK 4 YOGYAKARTA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo,
Yogyakarta

NO	PROGRAM/KEGIATAN PPL/MAGANG III	Jumlah Jam per Minggu								Jumlah Jam
		0	1	2	3	4	5	6	7	
1.	Observasi									
	a. Persiapan	1								1
	b. Pelaksanaan	5								5
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut	1								1
2.	Bimbingan DPL PPL									
	a. Persiapan									0
	b. Pelaksanaan									0
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut									0
3.	Konsultasi dengan guru pembimbing									
	a. Persiapan	2	2	1	1	2	1	2	2	13
	b. Pelaksanaan	1	2	2	2	2	2	2	2	15
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	8
4.	Mempelajari Silabus Semester I									
	a. Persiapan									
	b. Pelaksanaan	1	1							2
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut	1	1							2

 Universitas Negeri Yogyakarta	MATRIKS PROGRAM KERJA PPL / MAGANG III TAHUN: 2016	<table><tr><td>F01</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F01	Untuk Mahasiswa
F01				
Untuk Mahasiswa				

5.	Menyusun RPP Semester I									
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	b. Pelaksanaan	1	1	2	2	2	2	2	2	14
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut							2	1	3
6.	Menyusun Materi Pembelajaran									
	a. Persiapan	1	2	2	1	1	1	1	1	10
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	2	2	2	16
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut						1			1
7.	Pembuatan Media Pembelajaran									
	a. Persiapan		2	1	1	1	1	1	1	8
	b. Pelaksanaan			2	2	2	1	1	1	9
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut			1						1
8.	Praktik Pembelajaran Kelas									
	a. Persiapan		1	1	1	1	1	1	1	7
	b. Pelaksanaan		5	5	5	4	4	4	4	31
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut		1					1		2
9.	Evaluasi Pembelajaran									
	a. Persiapan									
	b. Pelaksanaan									
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut									

 Universitas Negeri Yogyakarta	MATRIKS PROGRAM KERJA PPL / MAGANG III TAHUN: 2016	<table><tr><td>F01</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F01	Untuk Mahasiswa
F01				
Untuk Mahasiswa				

10.	Penyusunan Laporan PPL									
	a. Persiapan									
	b. Pelaksanaan					2	2	3	7	
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut									
11.	Pendampingan Mengajar									
	a. Persiapan			3		6		6	9	
	b. Pelaksanaan		5	11	11	13	5	10	45	
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut									
12.	Tugas Piket									
	a. Persiapan									
	b. Pelaksanaan	8	8	8					24	
	c. Evaluasi &Tindak Lanjut									
	JUMLAH JAM	18	30	29	31	30	28	27	22	258

Yogyakarta,
September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing
Lapangan

Guru Pembimbing
Lapangan

Mahasiswa,


Dr. Kokom Komariah, M. Pd
NIP. 9600808 198403 2 002


Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616
199601 2 001


Elsa Azmi Rahmayay
NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NO	Hari/Tanggal	Materi kegiatan minggu ke1	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		
		Upacara bendera	Mengikuti upacara bendera hari senin sekaligus penerimaan secara simbolik mahasiswa ppl		
		Acara Halal Bi Halal seluruh guru,siswa di SMK N 4 Yogyakarta	Mengikuti acara halal bihalal yang diadakan di lapangan upacara seusai upacara		
		Acara halal bihalal guru	Ikut serta membantu konsumsi,pembagian konsumsi,penataan konsumsi di aula SMK 4 Yogyakarta		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		Konsultasi dengan guru pembimbing	Mendapat kepastian tugas yang harus dilakukan untuk persiapan mengajar yaitu untuk mengajar mata pelajaran Kue Indonesia di kelas XI PATISERI 2		
		Menyiapkan materi dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Bersama guru pembimbing menyiapkan materi dan RPP		Mahasiswa harus secepatnya bekerja mencari materi dan menyusun RPP
2.	Selasa,19 Juli 2016	Konsultasi format pembuatan RPP	Mahasiswa mendapatkan gambaran pembuatan RPP		
		Ikut mendampingi guru masuk kelas pada pertemuan pertama	Mahasiswa ada gambaran untuk mengajar di dalam kelas dan mengamati suasana kelas sekaligus memperkenalkan diri,dan siswa menjadi tahu untuk minggu depan dan pertemuan selanjutnya materi akan disampaikan oleh mahasiswa		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			ppl dari UNY		
3.	Rabu, 20 juli 2016	Konsultasi RPP yang telah dibuat sesuai mata pelajaran yang ditugaskan	Mahasiswa konsultasi pembuatan RPP untuk mata pelajaran kue indonesia dengan kompetensi dasar mendiskripsikan kue indonesia	Masih belum memahami format RPP yang diberikan dari guru pembimbing	Mempelajari lebih cermat lagi format RPP yang diberikan oleh guru pembimbing
		Menyusun hand out kue indonesia	Menyusun handout materi pelajaran mendiskripsikan kue indonesia		
		Pendampingan mata pelajaran Kue indonesia	Pendampingan dilakukan di kelas XI Patiseri 2 pada saat mata pelajaran kue indonesia yang dihadiri oleh 29 siswa. Kegiatan yang dilakukan adalah penjelasan materi kue indonesia.		
	Kamis 21 Juli 2016	Konsultasi dan revisi handout	Konsultasi pada guru pembimbing		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			tentang handout yang disusun. Hand out sebaiknya di lengkapi dengan gambar .		
		Konsultasi tugas diskusi kelompok	Pada pertemuan pertama yang akan dilaksanakan yaitu selain mengajar mahasiswa ppl juga harus memberikan tugas diskusi kepada siswa dan tugas diskusi yang diperintahkan dari guru pembimbing kepada mahasiswa ppl adalah diskusi kelompok menganalisis resep kue indonesia, agar para siswa mempunyai gambaran tentang bahan, teknik olah pada kue indonesia		
	Jumat 22 juli 2016	Menyusun media pembelajaran	Menyusun media pembelajaran berupa power point dan resep-resep kue indonesia		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		Membuat kisi-kisi soal	Membuat kisi-kisi soal materi kue indonesia sebanyak 15 soal,5 essay dan 10 pilihan ganda		
	Sabtu 23 Juli 2016	Konsultasi revisi rpp dan revisi kisi-kisi	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing mengenai rpp dan kisi-kisi yang akan digunakan untuk mengajar		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

Yogyakarta, 23 Juli 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M. Pd
NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan



Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,



Elsa Azmi Rahmayayi
NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 25 Juli 2013	Pendampingan mengajar	Mendampingi mengajar kelas XI Pastry 1		
2.	Selasa 26 Juli 2016	Konsultasi power point	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing mengenai media pembelajaran dan power point yang akan digunakan untuk mengajar		
3.	Rabu 27 Juli 2016	Praktik mengajar dikelas XI Patiseri 2	Mengajar pertama di kelas XI Patiseri 2 dengan mata pelajaran kue indonesia dengan materi pengenalan kue		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			indonesia/sejarah kue indonesia diikuti oleh 27 orang siswa dari 29 siswa,2 siswa sedang tidak dapat mengikuti pelajaran seperti biasa dikarenakan ijin. Mahasiswa ppl mengajar dikelas dan dibimbing oleh guru pembimbing.		
		Evaluasi praktik mengajar	Secara keseluruhan praktik mengajar sudah baik. Namun suara kurang keras.Mendapat masukan agar suara lebih keras lagi dan untuk menggunakan media yang berupa alat atau bahan		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			asli agar lebih baik		
4.	Kamis 28 juli 2016	Membuat rpp dan hand out untuk pertemuan selanjutnya	Membuat/menyusun rpp mata pelajaran kue indonesia materi tentang tepung hunkwe,agar-agar dan jelly beserta hand outnya.		
		Menyiapkan materi dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Menyiapkan materi tentang tepung hunkwe,agar-agar,jelly untuk pertemuan selanjutnya		
5.	Jumat 29 juli 2016	Membuat kisi-kisi soal	Membuat kisi kisi soal dan kunci jawaban untuk materi tepung hunkwe,agar-agar dan jelly		
6.	Sabtu 30 juli 2016	Konsultasi rpp,hand out dan kisi-kisi soal	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

			mengenai RPP dan materi yang akan digunakan untuk mengajar		
		Menyiapkan media pembelajaran	Menyiapkan media pembelajaran,memberi gambar-gambar pada ppt agar lebih banyak,supaya siswa dapat mengerti		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

Yogyakarta, 30 Juli 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M. Pd
NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan



Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,



Elsa Azmi Rahmayayi
NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 1 Agustus 2016	Pendampingan mengajar	Mendampingi mengajar dikelas XI Patiseri 1		
2.	Selasa 2 Agustus 2016	Pendampingan mengajar	Mendampingi mengajar dikelas XI Patiseri 2 pada mata pelajaran pastry bakery		
		Konsultasi rpp dan hand out	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing mengenai RPP dan materi yang		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			telah direvisi yang akan digunakan untuk mengajar		
3.	Rabu 3 Agustus 2016	Praktik mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing di kelas XI Patiseri 2 dengan mata pelajaran kue indonesia dengan materi tepung hunkwe dan agar-agar		
4.	Kamis 4 Agustus 2016	Membuat rpp,mencari resep dan membuat jobsheet untuk pertemuan selanjutnya	Menyusun rpp praktik dan mencari resep yang terbaik setelah itu membuat jobsheet untuk dipraktikkan hari rabu minggu depan.		
5.	Jumat 5 Agustus 2016	Konsultasi rpp	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru	Beberapa materi perlu Ditambah beserta gambar produknya	Mencari materi dan gambar untuk ditambahkan



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			pembimbing mengenai RPP dan materi yang akan digunakan untuk mengajar		
6.	Sabtu 6 Agustus 2016	Konsultasi rpp yang telah di revisi	Mendapat persetujuan dari guru pembimbing mengenai rpp dan materi yang akan digunakan untuk mengajar terbimbing		
		Konfirmasi kepada staff bagian gudang bahan	Konfirmasi bahan yang digunakan untuk praktik,dan ternyata hanya ada beberapa bahan saja	apabila bahan yang tidak ada maka siswa wajib berbelanja ke pasar	Siswa berbelanja bahan yang kurang



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 6 Agustus 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan

Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,

Elsa Azmi Rahmayayi

NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Elsa Azmi Rahmayai
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 8 Agustus 2016	Pendampingan mengajar	Mendampingi mengajar dikelas XI P atiseri 1		
2.	Selasa 9 Agustus 2016	Bertugas piket	Menjaga meja piket dari awal jam pelajaran hingga akhir, menerima dan mendistribusikan tugas yang dititipkan guru untuk kelas		
		Konsultasi bahan yang di belanjakan	Mendapat persetujuan dari guru pembimbing dan mendapatkan dana untuk belanja bahan yang belum tersedia di sekolah.	Banyak bahan yang harus dibelanjakan	Meminta bantuan siswa agar belanja dengan kelompoknya



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

3.	Rabu 10 Agustus 2016	Praktik mengajar materi praktik kue indonesia dari tepung hunkwe dan agar-agar	Praktik mengajar terbimbing materi praktik membuat kue indonesia dari tepung hunkwe, agar-agar dan jelly		
4.	Kamis 11 Agustus 2016	Membuat rpp dan hand out untuk pertemuan selanjutnya	Membuat/menyusun rpp mata pelajaran kue indonesia materi tentang tepung hunkwe, agar-agar dan jelly beserta hand outnya.		
5.	Jumat 12 agustus 2016	Menyiapkan materi dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Menyiapkan materi tentang tepung hunkwe, agar-agar, jelly untuk pertemuan selanjutnya		
6.	Sabtu 13 agustus 2016	Membuat kisi-kisi soal	Membuat kisi kisi soal dan kunci jawaban untuk materi beras		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

		Konsultasi rpp,hand out dan kisi-kisi soal	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing mengenai RPP dan materi yang akan digunakan untuk mengajar		
		Menyiapkan media pembelajaran	Menyiapkan media pembelajaran,memberi gambar-gambar pada ppt agar lebih banyak,supaya siswa dapat mengerti		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 6 Agustus 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan

Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,

Elsa Azmi Rahmayayi

NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 15 Agustus 2016	Jam tambahan mengajar kelas XI Patiseri 1	Mendampingi mengajar dikelas XI Patiseri 1		
2.	Selasa 16 Agustus 2016	Konsultasi media pembelajaran	Konsultasi dengan guru pembimbing tentang media pembelajaran		
3.	Rabu 17 Agustus 2016	Upacara hari kemerdekaan	Seluruh siswa,staff dan karyawan dan juga mahasiswa ppl mengikuti upacara bendera di hari ulang tahun kemerdekaan indonesia		
4.	Kamis 18 Agustus 2016	Membuat rpp dan hand out untuk pertemuan selanjutnya	Membuat/menyusun rpp mata pelajaran kue		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			indonesia materi tentang beras ketan beserta hand outnya.		
5.	Jumat 19 agustus 2016	Menyiapkan materi dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Menyiapkan materi tentang tepung hunkwe,agar-agar,jelly untuk pertemuan selanjutnya		
6.	Sabtu 20 agustus 2016	Membuat kisi-kisi soal	Membuat kisi kisi soal dan kunci jawaban untuk materi tepung hunkwe,agar-agar dan jelly		
		Konsultasi rpp,hand out dan kisi-kisi soal	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing mengenai RPP dan materi yang akan digunakan untuk mengajar		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

		Menyiapkan media pembelajaran	Menyiapkan media pembelajaran,memberi gambar-gambar pada ppt agar lebih banyak,supaya siswa dapat mengerti		
		Mencari referensi resep	Mencari dan mencoba resep yang layak digunakan untuk praktik		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,



Elsa Azmi Rahmayay

NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
 Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
 GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
 NO. MAHASISWA : 13513241026
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 22 Agustus 2016	Pendampingan mengajar	Mendampingi mengajar dikelas XI Patiseri 1		
2.	Selasa 23 Agustus 2016	Tambahan jam mendampingi mengajar	Mendampingi mengajar materi produk cake di kelas patiseri 2		
3.	Rabu 24 Agustus 2016	Praktik mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing di kelas XI Patiseri 2 dengan mata pelajaran kue indonesia dengan materi sereal,beras,beras ketan,jagung		
4.	Kamis 25 Agustus 2016	Membuat rpp,mencari resep dan	Menyusun rpp praktik		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		membuat jobsheet untuk pertemuan selanjutnya	dan mencari resep yang terbaik setelah itu membuat jobsheet untuk dipraktikkan hari rabu minggu depan.		
5.	Jumat 26 agustus 2016	Konsultasi rpp	Mendapat persetujuan dan koreksi dari guru pembimbing mengenai RPP dan materi yang akan digunakan untuk mengajar	Beberapa resep perlu Ditambah beserta gambar produknya	Mencari gambar untuk ditambahkan
6.	Sabtu 27 agustus 2016	Konsultasi rpp yang telah di revisi	Mendapat persetujuan dari guru pembimbing mengenai rpp dan resep yang akan digunakan untuk		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

			mengajar terbimbing		
		Konfirmasi kepada staff bagian gudang bahan	Konfirmasi bahan yang digunakan untuk praktik,dan ternyata hanya ada beberapa bahan saja	apabila bahan yang tidak ada maka siswa wajib berbelanja ke pasar	Siswa berbelanja bahan yang kurang

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

Yogyakarta, Agustus 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M. Pd
NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan



Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,



Elsa Azmi Rahmayayi
NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI

ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162

NO. MAHASISWA : 13513241026

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

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

GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 29 Agustus 2016	Pendampingan mengajar	Membantu teman mahasiswa PPL mengajar praktik kelas XI Patiseri 1 dengan materi membuat kue indonesia berbahan dasar beras dan beras ketan		
2.	Selasa 30 Agustus 2016	Pendampingan mengajar	Mendampingi dan membantu teman mahasiswa PPL mengajar praktik kelas XI Patiseri 1 dengan mata		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			pelajaran produk cake		
3.	Rabu 31 Agustus 2016	Praktik mengajar terbimbing di kelas XI Patiseri 2 praktikum kue indonesia berbahan beras dan beras ketan dengan materi beras dan beras ketan	Mengajar praktik terbimbing di dapur 5 dengan kelas XI Patiseri 2 dengan materi kue indonesia berbahan dasar beras dan beras ketan		
4.	Kamis 1 september 2016	Pendampingan mengajar	Mendampingi dan membantu teman mahasiswa PPL mengajar praktik kelas XI Patiseri 2 dengan mata pelajaran produk cake		
5.	Jumat 2 september 2016	Menyusun rpp,mencari materi,menyusun hand out	Menyusun rpp,mencari materi dan menyusun handout untuk pertemuan terakhir dengan materi kue		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			indonesia berbahan tepung beras dan tepung ketan		
6.	Sabtu 3 september 2016	Konsultasi rpp,hand out dan menyusun kisi-kisi soal dan kunci jawaban	Mendapat persetujuan dari guru pembimbing		
		Menyusun media	Membuat ppt,mencari gambar dan mencari video		

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

Yogyakarta, 3 September 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M. Pd
NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan



Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,



Elsa Azmi Rahmayayi
NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 5 september 2016	Konsultasi power point	Mendapat saran dari guru pembimbing agar menambahkan 2 video lagi untuk ditayangkan pada saat proses mengajar berlangsung		mencari 2 video lagi dan menyisipkan ke dalam power point
2.	Selasa 6 september 2016	Menyusun rpp untuk pertemuan selanjutnya	Menyusun rpp,hand out,dan mencari materi		
3.	Rabu 7 september 2016	Praktik mengajar terbimbing	Praktik mengajar terbimbing di kelas XI Patiseri 2 dengan mata pelajaran kue indonesia dengan materi tepung beras		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			dan tepung ketan		
4.	Kamis 8 september 2016	Menyusun RPP Praktik dan menyusun jobsheet	Menyusun rpp praktik dan jobsheet tepung beras dan tepung ketan		
5.	Jumat 9 september 2016	Konsultasi dengan guru pembimbing	Mendapat persetujuan dari guru pembimbing		
6.	Sabtu 10 september 2016	Rekapitulasi nilai siswa dan pembuatan laporan kegiatan PPL	Merekapitulasi penilaian siswa, baik kognitif afektif dan psikomotor	Ada beberapa nilai yang belum dimasukan	Segera menyelesaikan rekap nilai untuk diserahkan kembali

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table border="1"> <tr> <td>F02</td> </tr> <tr> <td>Untuk Mahasiswa</td> </tr> </table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

Yogyakarta, 10 September 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M. Pd
NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan



Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,



Elsa Azmi Rahmayayi
NIM 13511241026

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III	<table><tr><td>F02</td></tr><tr><td>Untuk Mahasiswa</td></tr></table>	F02	Untuk Mahasiswa
F02				
Untuk Mahasiswa				

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 4 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL Sidikan NO 60. Yogyakarta kode pos: 55162
Telp. (0274) 37223. 419973, Fax. (0274) 372238
GURU PEMBIMBING : Yuni Heruwati, S.Pd

NAMA MAHASISWA : ELSA AZMI RAHMAYAYI
NO. MAHASISWA : 13513241026
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

1.	Senin 12 september 2016	Libur idhul adha	-	-	-
2.	Selasa 13 september 2016	Acara pengajian dan penyembelihan hewan qurban di sekolah	Di sekolah sedang mengadakan acara pengajian dan penyembelihan hewan qurban		
3.	Rabu 14 september 2016	Mengisi kelas XI Patiseri 2	Menyelesaikan nilai siswa yang belum tuntas	Banyak siswa yang belum mengerjakan tugas	Menanyakan kepada siswa tentang tugas tersebut
4.	Kamis 15 september 2016	Penarikan mahasiswa PPL UNY kepada SMK Negeri 4 Yogyakarta	Mahasiswa PPL diserahkan kembali secara simbolik oleh Kepala Sekolah bagian Kurikulum	Ada mahasiswa yang tidak Mengikuti penarikan karena sedang mengajar dikelas	Memohonkan izin kepada pihak sekolah dan DPL



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing
Lapangan

Dr. Kokom Komariah, M. Pd

NIP. 9600808 198403 2 002

Mengetahui,
Guru Pembimbing
Lapangan

Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616
199601 2 001

Mahasiswa,

Elsa Azmi Rahmayayi

NIM 13511241026

SILABUS

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		• Kue Indonesia	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	2 jpl x T	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net - lembar tugas
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			karakteristik Kue Indonesia; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Kerja kelompok untuk mengevaluasi berbagai kue Indonesia dengan menggunakan lembar tugas	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.1 Memahami berbagai kue Indonesia	Berbagai Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia	Pengetahuan - pengertian kue Indonesia - klasifikasi kue Indonesia ditinjau dari bahan dasar - karakteristik kue ditinjau dari : adonan, rasa, tekstur, T. pengolahan	Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan			
3.1 Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya	Bahan dan cita rasa kue dari bahan dasar : sereal, aneka tepung, kacang, umbi dan buah diidentifikasi sesuai dengan resep baku		Mengkomunikasikan :			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			- Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok			
1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar	Mengamati : Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	2 jpl x T 2 jpl x P	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik - Referensi / bahan ajar terkait - e-dukasi.net
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya : Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar di wilayah Indonesia	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam				Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Pengetahuan • Pengertian agar-agar dan hunkue • Jenis , macam , karakteristik agar-agar dan hunkue • menentukan produk kue dengan tehnik olah : rebus ,kukus . Ketrampilan : • memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk agar –agar dan hunkue.	Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari hunkkue dan agar-agar Mengasosiasi: • 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 praktik,	Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari hunkkue dan agar-agar		
3.2 Menganalisis kue Indonesia dari hunkkue dan agar-agar	• kue berbahan hunkue dan agar-agar diklasifikasi kan menurut adonan rasa dan tehnik olah • beras diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya					
4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar	• bahan agar-agar dan hunkue dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari agar-agar dan hunkue dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan	• membuat produk kue dari agar-agar dan hunkue dengan berbagai tehnikpengolahandan macam-macam bentuk pembungkus kue • menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		• jenis dan macam beras • bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan • tehnik pengolahan • kreteria hasil	informasi	dari beras		
3.3 Menganalisis bahan makanan dari beras	• kue berbahan beras diklasifikasikan menurut adonan rasa dan tehnik olah • beras diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya . • ditentukan tehnik pengolahan beras (steamdan boiled)	Ketrampilan • memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk beras . • membuat produk kue dari beras ue dengan berbagai tehnikpengolahandan macam-macam bentuk pembungkus kue	• Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras Mengasosiasi: • 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 praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
4.3 Membuat kue-kue Indonesia dari beras	• jenis beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari beras dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan	• menata dan menyajikan hidangan kue dengan berbagai wa dah				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		• pengertian beras • jenis dan macam tepung beras	dengan menggunakan berbagai sumber informasi	dari tepung beras		
3.4 Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras	• kue berbahan tepung beras diklasifikasikan menurut adonan rasa dan tehnik olah • tepung beras diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya	• bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai keperluan • tehnik pengolahan • kreteria hasil Ketrampilan • memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk tepung beras .	• Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung beras			
4.4 Membuat kue Indonesia dari tepung beras	• jenis bahan tepung beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari tepung beras dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai	• membuat produk kue dari tepung beras ue dengan berbagai tehnikpengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kue menata dan menyajikan hidangan kue dengan berbagai wa dah ung beras	Mengasosiasi: • 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 praktik, • Mempresentasikan			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari beras ketan	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras ketan Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras ketan di wilayah Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama	1 jplx T 2 jpl x P	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Pengetahuan : • pengertian beras ketan • jenis dan macam beras ketan • bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan • tehnik pengolahan • kreteria hasil	Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras ketan	pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari beras ketan		
3.5 Menganalisis kue Indonrsia dari beras ketan	• kue berbahan beras ketan diklasifikasikan menurut adonan rasa dan tehnik olah • beras ketan diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya	Ketrampilan • memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk beras ketan .	Mengasosiasi: • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban			
4.5 Membuat kue Indontanesia dari beras ketan	• jenis bahan beras kean sesuai dengan penggunaannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari agar-agar dan hunkue dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab	• membuat produk kue dari beras ketan dengan berbagai tehnik pengolahandan macam-macam bentuk pembungkus kue • menata dan menyajikan hidangan kue dengan berbagai				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	kesalahan pada proses • Pengolahan kue ditata dan disajikan sesuai dengan yang dibuat	wa dah	pertanyaan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari tepung ketan	Mengamati : • Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung ketan Menanya : • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung ketan di wilayah Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama	1 jpl x T 2 jpl x T	• video/gambar/kue sebenarnya • Bahan praktik • Alat praktik bahan • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Pengetahuan : • pengertian tepung ketan • jenis dan macam tepung ketan	Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi	pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung ketan		
3.6 Menganalisis Kue Indonesia kue dari tepung ketan	• kue berbahan tepung ketan diklasifikasikan menurut adonan rasa dan teknik olah • tepung ketan diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya	• bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan • tehnik pengolahan • kreteria hasil Ketrampilan • memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk tepung beras ketan .	• Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung ketan			
4.6 Membuat kue Indonesia dari tepung ketan 4.7	• jenis tepung ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari tepung ketan dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses	• membuat produk kue dari tepung ketan dengan berbagai tehnik pengolahandan macam-macam bentuk pembungkus kue • menata dan menyajikan hidangan	Mengasosiasi: • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	pengolahan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai	kue dari tepung ketan dengan berbagai wadah	Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari umbi-umbian	Mengamati : Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari umbi-umbian	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	2 jpl xT 2 jpl xP	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta			Menanya : Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari umbi-umbian; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari umbi-umbian di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Pengetahuan : • pengertian umbi-umbian . • jenis dan macam umbi-umbian (singkong,kentang,ubi jalar)	• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi	Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari umbi-umbian		
3.7 Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian	• bahan umbi- umbian diidentifikasi menurut jenis , ciri-ciri, fungsi , formula bahan . • jenis bahan umbi dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.	• bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan • tehnik pengolahan • kreteria hasil Ketrampilan • memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk umbi-umbian .	• Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari umbi-umbian dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari umbi-umbian			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.7 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian	• jenis bahan imbi-umbian dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari umbi-umbian dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses • Pengolahan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai	• membuat produk kue dari umbi (singkong,kentang ,ubi jalar) dengan berbagai tehnikpengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kue • menata dan menyajikan hidangan kue dengan berbagai wa dah	Mengasosiasi: • 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 praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari kacang-kacangan	Mengamati : • Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari kacang-kacangan Menanya : • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macama-macam, karakteristik, bahan dan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	1 jplx T 2 jpl xP	• video/gambar/kue sebenarnya • Bahan praktik • Alat praktik bahan • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari kacang-kacangan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari kacang-kacangan di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari kacang-kacangan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari kacang-kacangan Mengasosiasi:	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan		
3.8 Menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan	- kue berbahan kacang-kacangan diklasifikasikan menurut adonan rasa dan teknik olah - bahan kacang-kacangan diidentifikasi menurut macam jenis, ciri-ciri dan karakternya	Pengetahuan : - pengertian beras - jenis dan macam beras - bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan - teknik pengolahan - kriteria hasil Ketrampilan - memilih, menentukan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk dari kacang-kacangan.				
4.8 Membuat kue-kue Indonesia dari kacang-kacangan	bahan kacang-kacangan dipilih, diukur sesuai	membuat produk kue dari kacang-kacangan dengan berbagai				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dengan menggunakannya • peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. • kue dari kacang – kacang dibuat sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan • kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah	tehnik pengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kue • menata dan menyajikan hidangan kue dari kacang-kacangan dengan berbagai wa dah	• 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 praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari tepung terigu	Mengamati : • Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung terigu	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	1 jplx T 2 jpl x P	• video/gambar/kue sebenarnya • Bahan praktik • Alat praktik bahan • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya : • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil ,			
2.2. Menunjukkan perilaku						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung terigu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung terigu di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung terigu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung terigu Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung terigu		
3.9 Menganalisis kue Indonesia dari tepung terigu	- kue berbahan terigu di - klasifikasikan menurut adonan rasa dan tehnik olah - terigu diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya					
4.9 Membuat kue-kue indonesia dari tepung terigu	- jenis terigu dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya - peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. - kue dari terigu dibuat					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	sesuai resep standar • kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan • kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah		diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Kue-kue Indonesia dari sagu	Mengamati : • Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari sagu Menanya : • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari sagu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari sagu di	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	1 jplx T 1 jpl x P	• video/gambar/kue sebenarnya • Bahan praktik • Alat praktik bahan • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan,				Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari sagu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari sagu Mengasosiasi: - 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 praktik, - Mempresentasikan laporan	pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari sagu		
3.10 Menganalisis kue Indonesia dari sagu	- kue berbahan tepung sagu diklasifikasikan menurut adonan rasa dan tehnik olah - tepung sagu diidentifikasi menurut macam jenis , ciri-ciri dan karakternya					
4.10 Membuat kue-kue indonesia dari sagu	- jenis bahan sagu dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya - peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. - kue dari sagu dibuat sesuai resep standar					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	• kue dianalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan • kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah		hasil diskusi dan praktik			

Yogyakarta, Juli 2015

Mengetahui

Pendidik Mata Pelajaran



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)												
No RPP :												
Sekolah :	SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta											
Mata pelajaran :	Kue Indonesia											
Kelas/Semester :	XI Patiseri/Ganjil											
Materi Pokok :	Memahami dan Mengevaluasi berbagai kue Indonesia											
Alokasi Waktu :	5 x @45 menit (225 Menit)											
A. Kompetensi Inti (KI)												
KI 1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya											
KI 2	: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia											
KI 3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah											
KI 4	: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung											
B. Kompetensi Dasar dan Indikator												
<table><tr><th>Kompetensi Dasar</th><th>Indikator</th></tr><tr><td rowspan="5">3.1 Memahami berbagai kue Indonesia</td><td>3.1.1 Menjelaskan Pengertian dan sejarah kue Indonesia</td></tr><tr><td>3.1.2 Mengklasifikasikan macam-macam kue Indonesia berdasarkan teknik olah dan rasa yang dihasilkan</td></tr><tr><td>3.1.3 Mengklasifikasikan bahan pembungkus kue Indonesia</td></tr><tr><td>3.1.4 Mengklasifikasikan Cara Penyajian kue Indonesia</td></tr><tr><td>3.1.5 Mengklasifikasikan Cara Penyimpanan kue Indonesia</td></tr><tr><td rowspan="2">4.1. Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya</td><td>4.1.1 Menilai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan baku pembuatannya</td></tr><tr><td>4.1.2 Meninjau jenis kue Indonesia berdasarkan ciri-cirinya.</td></tr></table>		Kompetensi Dasar	Indikator	3.1 Memahami berbagai kue Indonesia	3.1.1 Menjelaskan Pengertian dan sejarah kue Indonesia	3.1.2 Mengklasifikasikan macam-macam kue Indonesia berdasarkan teknik olah dan rasa yang dihasilkan	3.1.3 Mengklasifikasikan bahan pembungkus kue Indonesia	3.1.4 Mengklasifikasikan Cara Penyajian kue Indonesia	3.1.5 Mengklasifikasikan Cara Penyimpanan kue Indonesia	4.1. Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya	4.1.1 Menilai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan baku pembuatannya	4.1.2 Meninjau jenis kue Indonesia berdasarkan ciri-cirinya.
Kompetensi Dasar	Indikator											
3.1 Memahami berbagai kue Indonesia	3.1.1 Menjelaskan Pengertian dan sejarah kue Indonesia											
	3.1.2 Mengklasifikasikan macam-macam kue Indonesia berdasarkan teknik olah dan rasa yang dihasilkan											
	3.1.3 Mengklasifikasikan bahan pembungkus kue Indonesia											
	3.1.4 Mengklasifikasikan Cara Penyajian kue Indonesia											
	3.1.5 Mengklasifikasikan Cara Penyimpanan kue Indonesia											
4.1. Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya	4.1.1 Menilai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan baku pembuatannya											
	4.1.2 Meninjau jenis kue Indonesia berdasarkan ciri-cirinya.											
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 dan sejarah kue Indonesia												

2. Mengklasifikasikan macam-macam kue Indonesia berdasarkan teknik olah dan rasa yang dihasilkan 3. Mengklasifikasikan bahan pembungkus kue Indonesia 4. Mengklasifikasikan Cara Penyajian kue Indonesia 5. Mengklasifikasikan Cara Penyimpanan kue Indonesia 6. Menilai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan baku pembuatannya 7. Meninjau jenis kue Indonesia berdasarkan ciri-cirinya. 6. Meteri Pembelajaran 1. Pengertian dan sejarah kue Indonesia 2. Macam macam kue Indonesia berdasarkan teknik olah dan rasa yang dihasilkan 3. Bahn pembungkus kue indonesia 4. Cara penyajian kue Indonesia 5. Cara penyimpanan kue Indonesia 6. Jenis kue indonesia berdasarkan bahan baku pembuatannya 7. Jenis kue Indonesia berdasarkan ciri-cirinya 7. Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue indonesia 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari gambar yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media gambar peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik mengamati gambar yang ditampilkan, dan berinteraksi dengan guru 2. Peserta didik secara individu mulai menanya dan memahami dari setiap maksud dan gambar yang ditampilkan 3. Peserta didik secara individu dalam mencoba menyampaikan pendapat mereka di depan kelas secara bergantian. Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil pengamatan	190 Menit

	gambaranya dan mencatat apa syg diterangkan oleh guru. Mengkomunikasi 1. Peserta didik secara individu menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi. 3. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil pengamatannya.	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Pesrta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
A. Teknik penilaian Tes : Tes tertulis B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.		
Lampiran-lampiran: 1. Materi Pembelajaran Pertemuan 1 2. Instrumen Penilaian Kelompok 1		

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen
 - a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

1. Jelaskan Apa Yang Dimaksud Dengan Kue Indonesia/ Kudapan!
2. Jekaskan Secara Singkat Sejarah Dari Kue Indonesia!

- Sebutkan 3 Jenis Bahan Pokok dari Kue Indonesia Dan berikan Contohnya masing masing 2 !
- Sebutkan 4 teknik olah yang digunakan pada kue Indonesia dan sebutkan karakteristik hasilnya!
- Jelaskan Teknik Penyimpanan pada kue yang dikukus

b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Kue Indonesia adalah Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.	20
2	Pada awalnya, kue merupakan sesajen, yaitu sarana untuk menghubungkan manusia dengan arwah leluhur. Dengan datangnya agama yang baru seperti Kristen, Katolik dan Islam,kue dan sesaji lainnya hanya dibuat untuk upacara-upacara adat. Sekarang, kue tidak hanya dibuat untuk acara tertentu tetapi dibuat untuk hidangan sehari-hari sebagai teman minum teh atau keperluan lain. Kue Indonesia akhirnya berkembang karena pengaruh Negara lain. Ada beberapa macam kue yang berasal dari China, yang di negara asalnya mempunyai sejarah tersendiri seperti kue ku, kue mangkok Kue berasal dari belanda yang digemari misalnya pastel, kroket, risoles, susmaker dll yang dalam susunan menu Belanda dihidangkan sebagai makanan pembuka atau makanan penyela.	20
3	Bahan pokok kue indonesia pada umumnya terdiri dari = - Umbi-umbian = Ubi Kayu (Singkong), Ubi jalar, Kentang, Kentang, Garut - Padi-padian = Beras, ketan, Jagung dll - Kacang-kacangan = Kacang tanah, Kacang hijau, Kacang tolo	25
4	Teknik Olah dan karakteristiknya = - Kukus = Makanan tidak bersentuhan langsung dengan air dan memiliki karakter lembab/basah, lembut/lunak - Goreng = Makanan dimasukkan/dimatangkan dengan minyak yang panas. Hasilnya biasanya memilikikarkter renyah dan sedikit basah - Rebus = Makanan dengan teknik olah ini memiliki umur simpan yang pendek dan berkarakter basah - Panggang = Makanan dengan dipanggang memiliki karakter lembut dan kering dan memilki umur simpan panjang.	25
5	Kue dimasukkan dalam suatu wadah dan ditutup rapat kemudian disimpan dalam lemari pendingin dan ketika akan disajikan bisa dikukus/dihangatkan selama 10-15 menit.	10

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

- Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20
- Soal nomor 2 dijawab benar skor maksima 20
- Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 25
- Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 25
- Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Lampiran2 . Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi askpek kriteria lancar, kompak dan runtut
Kekompakan	Kompak menanya Kompak Menganggapi pertanyaan	-Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi askpek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas .
Keruntutan Penyampaian	Penyampaian Runtut Sistematis Dapat menjelaskan/ memaparkan secara baik Penyampaian Runtut Jelas Dapat menjelaskan secara baik	- Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi askpek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi askpek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .

Yogyakarta, Agustus
2016

Guru Pembimbing

Yuni Heruwati, S.Pd
NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa

Elsa Azmi Rahmayayi
NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)											
No RPP :											
Sekolah :	SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta										
Mata pelajaran :	Kue Indonesia										
Kelas/Semester :	XI Patiseri/Ganjil										
Alokasi Waktu :	5 x @45 menit (225 Menit)										
A. Kompetensi Inti (KI) KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung											
B. Kompetensi Dasar dan Indikator <table> <tr> <th>Kompetensi Dasar</th><th>Indikator</th></tr> <tr> <td>3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar tepung Hunkue dan agar-agar</td><td>3.2.1 Menjelaskan pengertian Tepung hunkue dan agar-agar</td></tr> <tr> <td></td><td>3.2.2 Mengklasifikasikan Macam-macam, bentuk, dan sifat tepung Hunkue dan agar-agar</td></tr> <tr> <td></td><td>3.2.3 Mengidentifikasi kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan</td></tr> <tr> <td></td><td>3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar</td></tr> </table>		Kompetensi Dasar	Indikator	3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar tepung Hunkue dan agar-agar	3.2.1 Menjelaskan pengertian Tepung hunkue dan agar-agar		3.2.2 Mengklasifikasikan Macam-macam, bentuk, dan sifat tepung Hunkue dan agar-agar		3.2.3 Mengidentifikasi kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan		3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar
Kompetensi Dasar	Indikator										
3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar tepung Hunkue dan agar-agar	3.2.1 Menjelaskan pengertian Tepung hunkue dan agar-agar										
	3.2.2 Mengklasifikasikan Macam-macam, bentuk, dan sifat tepung Hunkue dan agar-agar										
	3.2.3 Mengidentifikasi kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan										
	3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar										

	3.2.5 Menjelaskan Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar
	3.2.6 Menjelaskan Penyimpanan kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar

C. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian Tepung hunkwe dan agar-agar
- 2. Klasifikasikan Macam-macam, bentuk, dan sifat tepung Hunkue dan agar-agar
- 3. Identifikasi kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan
- 4. Identifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar
- 5. Cara Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung hunkue dan agar-agar
- 6. Cara Penyimpanan kue Indonesia dari bahan tepung hunkue dan agar-agar

D. 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 :

3

3.1

- 1. Menjelaskan pengertian tepung hunkwe dan agar-agar
- 2. Mengklasifikasikan Macam-macam, bentuk dan sifat tepung hunkue dan agar-agar
- 3. Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan tepung hunkue dan agar-agar ,cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan
- 4. Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung hunkue dan agar-agar
- 5. Menjelaskan Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung hunkwe dan agar-agar
- 6. Menjelaskan Penyimpanan kue Indonesia dari bahan tepung hunkwe dan agar-agar

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi wa
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

Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue indonesia berbahan tepung hunkwe 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari vidio yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan tepung hunkwe Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membentuk 3 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 8-9 peserta didik. Masing-masing kelompok menggali informasi atau merangkum mengenai berbagai macam kue Indonesia berbahan tepung hunkwe, jelly dan agar-agar yang didapat dari sumber Internet 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan tentang topik yang telah di bagi dari buku ataupun hand out yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi pada kelompoknya di depan kelas 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.	190 Menit
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
F. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		

G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
Lampiran-lampiran: 1. Materi Pembelajaran Pertemuan 1 2. Instrumen Penilaian Pertemuan 1

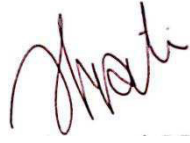
Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
 - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
 - c. Penilaian Sikap : Observasi
- 2. Bentuk Instrumen dan Instrumen
 - a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)
 - 1. Jelaskan pengertian dari tepung hunkwe!
 - 2. Sebutkan masing-masing 2 macam kue tradisional yang terbuat dari tepung hunkwe dan agar-agar
 - 3. Sebutkan masing-masing 2 macam minuman tradisional yang terbuat dari tepung hunkwe dan agar-agar !
 - 4. Jelaskan bagaimana menyajikan kue tradisional yang berasal dari tepung hunkwe .
 - 5. Sebutkan apa saja bahan pembungkus kue tradisional dari tepung hunkwe?
 - b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari pati kacang hijau, warnanya putih. Biasanya digunakan untuk membuat makanan tradisional seperti kue nagasari, kue centik manis atau cendol.	20
2	a. Kue yang terbuat dari tepung hunkwe : hunkwe pisang, kue centik manis, kue telaga biru, nagasari hunkwe, lapis hunkwe b. Kue yang terbuat dari agar-agar : agar- agar santan gula merah	20
3	Minuman dari tepung hunkwe : cendol, es gabus/es hunkwe,	20

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok :
Alokasi Waktu : 5 x @45 menit (225 Menit)

3 Kompetensi Inti (KI)

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

4 Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar	4.2.1. Merencanakan bahan agar-agar dan hunkue dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya 4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. 4.2.3. Merencanakan kue dari agar-agar dan hunkue dibuat sesuai resep standar 4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan 4.2.5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah

5 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. Memilih,menentukan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk agar –agar dan hunkwe. 2. Membuat produk kue dari agar –agar dan hunkwe dengan berbagai tehnik pengolahandan macam-macam bentuk pembungkus kue 3. Menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .		
7 Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati : 1. Mengamati resep yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari agar –agar dan hunkwe Menanya : 1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macama-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari agar –agar dan hunkwe di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data 1. Diskusi/praktik kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 2. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari agar –agar dan hunkwe dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan 3. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari agar –agar dan hunkwe Mengasosiasi: 1. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan 2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : 1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan	190 Menit

	praktik	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
A. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran Praktik berlangsung Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik Tes : Tes lisan tentang materi yang akan dipraktikkan Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Jobsheet, resep , internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga		
Lampiran-lampiran: 1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik agar –agar dan hunkwe		

- H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**
1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes lisan presentasi kelompok
 - b. Penilaian Kelompok : hasil praktik keseluruhan
- a. Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut -Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas .

		- Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .
--	--	---

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Alokasi Waktu : 5 x @45 menit (225 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.3 Menganalisis bahan makanan dari beras	3.3.1. Menjelaskan pengertian Beras
	3.3.2. Mengklasifikasikan Macam-macam, bentuk, dan sifat Beras
	3.3.3. Mengidentifikasi kue Indonesia dari bahan beras kue teknik olah yang digunakan
	3.3.4. Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan Beras
	3.3.5. Menjelaskan Penyajian kue Indonesia dari bahan Beras
	3.3.6. Menjelaskan Penyimpanan kue Indonesia dari bahan Beras

C. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Beras
2. Macam-macam, bentuk, dan sifat Beras
3. Macam-macam rasa dan teknik olah kue Indonesia dari beras
4. Bahan pembungkus kue Indonesia dari Beras
5. Cara Penyajian kue Indonesia dari bahan Beras
6. Cara Penyimpanan kue Indonesia dari bahan Beras

D. 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 Beras
- 2. Mengklasifikasikan Macam-macam, bentuk, dan sifat Beras
- 3. Mengidentifikasi kue Indonesia dari bahan Beras dan teknik olah yang digunakan
- 4. Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan Beras.
- 5. Menjelaskan Penyajian kue Indonesia dari bahan Beras
- 6. Menjelaskan Penyimpanan kue Indonesia dari bahan Beras

E. Kegiatan Pembelajaran

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
Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan media gambar dan video guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue Indonesia berbahan dasar beras 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari gambar dan vidio yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media gambar dan video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang materi yang sudah disampaikan Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membentuk 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 (empat) peserta didik. Masing-masing kelompok menggali informasi atau merangkum mengenai berbagai macam kue Indonesia berbahan dasar Beras yang didapat dari sumber Internet/ memberdayagunakan IT 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan tentang topic yang telah di bagi dari buku ataupun hand out yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi pada kelompoknya di depan kelas	190 Menit

	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.	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
E. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.		
Lampiran-lampiran: 1. Materi Pembelajaran Pertemuan 1 2. Instrumen Penilaian Pertemuan 1		

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
 - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
 - c. Penilaian Sikap : Observasi
- 2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

- 1. Jelaskan pengertian dari beras!
- 2. Sebutkan jenis beras dan jelaskan!
- 3. Sebutkan macam kue tradisional yang terbuat dari beras minimal 2!
- 4. Sebutkan teknik penanganan pada saat sebelum pengolahan beras
- 5. Jelaskan bagaimana cara memilih beras yang baik.

b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Bulir padi yang telah dipisahkan dari sekam dengan tahap pengolahan gabah yang ditumbuk/digiling sehingga bagian luarnya terpisah.	10
2	1. Beras putih Seperti namanya berwarna putih agak transparan karena memiliki sedikit aleuron dan kandungan amilosa yaitu sekitar 20%. 2. Beras merah Akibat aleuronnya mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna yang merupakan sumber warna merah dan ungu. 3. Beras hitam Hampir sama dengan beras merah dikarenakan aleuronnya memproduksi antosianin namun dengan kadar yang tinggi sehingga kandungan warnanya semakin gelap. 4. Beras ketan Beras ketan adalah termasuk dari keluarga beras hanya saja dalam ketan hampir dari keseluruhan pati dari ketan adalah amilopektin. Sehingga memiliki karakteristik lebih lengket.	30
3	1. Putri Selat adalah makanan khas Indonesia yang berasal dari daerah Sumatera. Kue basah ini memiliki warna hijau cerah yang berasal dari daun Pandan dan rasa manis serta gurih 2. Kue arem-arem merupakan kue khas dari Jawa Tengah dengan memiliki citarasa gurih.	20
4	Apabila beras akan dikonsumsi sudah lama disimpan, pastikan beras bersih dan tidak ada kutu ataupun kerikil. Cuci beras hingga bersih maks, 3 kali air cucian karena apabila terlalu banyak di cuci maka akan mengurangi kandungan vitamin B pada beras.	10
5	Penyimpanan beras 1. Jaga suhu tempat penyimpanan. Jangan terlalu panas	30

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta

Mata pelajaran : Kue Indonesia

Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil

Materi Pokok :

Alokasi Waktu : 5 x @45 menit (225 Menit)

3

Kompetensi Inti (KI)

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

4

Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras	4.2.1. Merencanakan bahan beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya 4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. 4.2.3. Merencanakan kue dari beras dibuat sesuai resep standar 4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan 4.2.5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah

5

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.

Memilih,menentukan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan

produk beras. 2. Membuat produk kue dari beras dengan berbagai tehnik pengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kue 3. Menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .		
7 Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati : 1. Mengamati resep yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras Menanya : 1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macama-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data 1. Diskusi/praktik kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 2. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan 3. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras Mengasosiasi: 1. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan 2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : 1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik	190 Menit
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan	

	mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit	
A. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran Praktik berlangsung Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik Tes : Tes lisan tentang materi yang akan dipraktikkan Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Jobsheet, resep , internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga			
Lampiran-lampiran: 1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik beras			

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes lisan presentasi kelompok
 - b. Penilaian Kelompok : hasil praktik keseluruhan
- a. Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut -Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas .

		- Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .
--	--	---

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)										
No RPP :										
Sekolah :	SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta									
Mata pelajaran :	Kue Indonesia									
Kelas/Semester :	XI Patiseri/Ganjil									
Materi Pokok :	Mendeskripsikan Produk Kue Indonesia Berbahan Dasar Beras Ketan									
Alokasi Waktu :	5 x @45 menit (225 Menit)									
A. Kompetensi Inti (KI) KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung										
B. Kompetensi Dasar dan Indikator <table> <tr> <th>Kompetensi Dasar</th><th>Indikator</th></tr> <tr> <td rowspan="6">3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar Beras Ketan</td><td>3.2.1 Menjelaskan pengertian Beras Ketan dan jagung</td></tr> <tr> <td>3.2.2 Mengklasifikasikan macam-macam,bentuk,dan sifat beras ketan dan jagung</td></tr> <tr> <td>3.2.3 Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan</td></tr> <tr> <td>3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung</td></tr> <tr> <td>3.2.5 Menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung</td></tr> <tr> <td>3.2.6 Menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung</td></tr> </table>		Kompetensi Dasar	Indikator	3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar Beras Ketan	3.2.1 Menjelaskan pengertian Beras Ketan dan jagung	3.2.2 Mengklasifikasikan macam-macam,bentuk,dan sifat beras ketan dan jagung	3.2.3 Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan	3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung	3.2.5 Menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung	3.2.6 Menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung
Kompetensi Dasar	Indikator									
3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar Beras Ketan	3.2.1 Menjelaskan pengertian Beras Ketan dan jagung									
	3.2.2 Mengklasifikasikan macam-macam,bentuk,dan sifat beras ketan dan jagung									
	3.2.3 Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan									
	3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung									
	3.2.5 Menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung									
	3.2.6 Menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung									
C. Materi Pembelajaran 1. Pengertian beras ketan dan jagung 2. Macam-macam,bentuk,dan sifat beras ketan dan jagung										

3. Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan
4. Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari beras ketan dan jagung
5. Cara penyajian kue indonesia dari beras ketan dan jagung
6. Cara penyimpanan kue indonesia dari beras ketan dan jagung

D. 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 :

E.

- a.
 1. menjelaskan pengertian beras ketan dan jagung
 2. mengklasifikasikan macam-macam,bentuk,dan sifat beras ketan dan jagung
 3. mengidentifikasi kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung, dan teknik olah yang digunakan
 4. mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung
 5. menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung
 6. menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan beras ketan dan jagung

F. Kegiatan Pembelajaran

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
Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue indonesia berbahan dasar beras ketan 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari vidio yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan beras ketan	

	Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membentuk 4 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 8 (delapan) peserta didik. Masing-masing kelompok menggali informasi atau merangkum mengenai berbagai macam kue Indonesia berbahan beras ketan yang didapat dari sumber Internet 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan tentang topik yang telah di bagi dari buku ataupun hand out yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi pada kelompoknya di depan kelas 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.	190 Menit
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
G. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran H. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.		
Lampiran-lampiran:		

1. Materi Pembelajaran Pertemuan 5
2. Instrumen Penilaian Pertemuan 5

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
 - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
 - c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

1. Jelaskan pengertian dari beras ketan!
2. Sebutkan masing-masing 5 macam kue tradisional yang terbuat dari beras ketan dan jagung?
3. Sebutkan macam-macam teknik olah kue tradisional yang terbuat dari beras ketan dan jagung?
4. Sebutkan bahan pembungkus dan contoh produk yang berbahan dasar beras ketan dan jagung !
5. Jelaskan bagaimana menyajikan kue tradisional yang berasal dari beras ketan?
- b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Beras ketan adalah jenis beras yang warnanya lebih putih daripada beras lainnya. Beras ketan ini memiliki ukuran yang lebih besar dan keras.	20
2	a. Beras ketan : wajik gula merah, ketan sarikaya, lemper ayam, jadah manten,semar mendem b. Jagung : lepet jagung,hunkwe jagung, jenang jagung,puding jagung, sawut jagung	20
3	Di kukus,dipanggang dan direbus	20
4	1. Lemper dibungkus dengan daun pisang/daun kelapa 2. Lepet jagung dibungkus dengan kulit jagung kemudian digulung sehingga menyerupai bentuk jagung	20
5	Untuk menyajikan kue tradisional dari beras ketan untuk perorangan biasanya menggunakan dessert plate	20

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan
 Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20
 Soal nomor 2 dijawab benar skor maksima 20
 Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20
Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Lampiran2 . Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut
Kekompakan	Kompak menanya Kompak Menganggapi pertanyaan	
Keruntutan Penyampaian	Penyampaian Runtut Sistematis Dapat menjelaskan/ memaparkan secara baik Penyampaian Runtut Jelas Dapat menjelaskan secara baik	- Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas . - Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yuni Heruwati, S.Pd

Elsa Azmi Rahmayayi

NIP.19650616 199601 2 001

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)										
No RPP :										
Sekolah :	SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta									
Mata pelajaran :	Kue Indonesia									
Kelas/Semester :	XI Patiseri/Ganjil									
Alokasi Waktu :	5 x @45 menit (225 Menit)									
3 Kompetensi Inti (KI)										
KI 1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya									
KI 2	: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia									
KI 3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah									
KI 4	: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung									
4 Kompetensi Dasar dan Indikator										
<table><tr><th>Kompetensi Dasar</th><th>Indikator</th></tr><tr><td rowspan="6">4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan</td><td>4.2.1. Merencanakan bahan beras ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya</td></tr><tr><td>4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.</td></tr><tr><td>4.2.3. Merencanakan kue dari beras ketan dibuat sesuai resep standar</td></tr><tr><td>4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan</td></tr><tr><td>4.2.5. Merencanakan bahan dan teknik pembungkus dari kue indonesiaberbahan dasar beras ketan</td></tr><tr><td>4.2.6. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah</td></tr></table>		Kompetensi Dasar	Indikator	4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan	4.2.1. Merencanakan bahan beras ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya	4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.	4.2.3. Merencanakan kue dari beras ketan dibuat sesuai resep standar	4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan	4.2.5. Merencanakan bahan dan teknik pembungkus dari kue indonesiaberbahan dasar beras ketan	4.2.6. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah
Kompetensi Dasar	Indikator									
4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan	4.2.1. Merencanakan bahan beras ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya									
	4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.									
	4.2.3. Merencanakan kue dari beras ketan dibuat sesuai resep standar									
	4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan									
	4.2.5. Merencanakan bahan dan teknik pembungkus dari kue indonesiaberbahan dasar beras ketan									
	4.2.6. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah									

5 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. Merencanakan bahan beras ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya
- 2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
- 3. Merencanakan kue dari beras ketan dibuat sesuai resep standar
- 4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
- 5. Merencanakan bahan dan teknik pembungkus dari kue Indonesia berbahan dasar beras ketan
- 6. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah

7 Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi wa
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
Kegiatan inti	Mengamati : 1. Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras ketan Menanya : 1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data 1. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 2. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan 3. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari	190 Menit

	beras ketan Mengasosiasi: 1. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan 2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : 1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik		
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit	
A. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran Praktik berlangsung Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik Tes : Tes lisan tentang materi yang akan dipraktikkan Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar - Media : Jobsheet, Buku, internet. - Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik - Sumber Belajar : - Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga			
Lampiran-lampiran: 1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik beras ketan			

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- Jenis/ Teknik Penilaian
 - Penilaian Pengetahuan : Tes Lisan
 - Penilaian Sikap : Observasi

$$\text{Penentuan Penilaian} = \frac{(\text{skor perolehan})}{(\text{skor maksimal perolehan})} \times 4$$

Penilaian Akhir untuk penilaian sikap, ketrampilan dan pengetahuan:

No	Nilai Akhir	Predikat
1.		
2.		
3.		
4.		

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)	
No RPP :	
Sekolah :	SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran :	Kue Indonesia
Kelas/Semester :	XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok :	Menganalisis Produk Kue Indonesia dari Tepung Beras
Alokasi Waktu :	5 x @45 menit (225 Menit)
A. Kompetensi Inti (KI)	
KI 1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2	: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
KI 3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
KI 4	: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
B. Kompetensi Dasar dan Indikator	
Kompetensi Dasar	Indikator
3.4 Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras	3.4.1. Menjelaskan Pengertian Tepung Beras
	3.4.2. Menganalisis Jenis, Ciri dan Karakteristik Tepung Beras
	3.4.3. Menganalisis Kue berbahan dasar tepung beras berdasarkan adonan, rasa dan teknik olah.
	3.4.4. Menganalisis Bahan pembungkus kue Indonesia dari tepung beras
	3.4.5. Menganalisis cara penyajian kue Indonesia berbahan dasar tepung beras
	3.4.6. Menganalisis cara penyajian kue Indonesia berbahan dasar tepung beras
C. Materi Pembelajaran	
1. Pengertian Tepung Beras	

2. Jenis, ciri-ciri, dan karakteristik tepung beras 3. Macam-macam kue Indonesia dari tepung beras berdasarkan adonan rasa dan teknik olah 4. Bahan pembungkus kue Indonesia dari Tepung Beras 5. Cara Penyajian kue Indonesia dari bahan Tepung Beras 6. Cara Penyimpanan kue Indonesia dari bahan Tepung Beras. D. 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 tepung beras 2. Menganalisis Jenis, ciri-ciri, dan karakteristik tepung beras 3. Menganalisis macam-macam kue Indonesia dari tepung beras 4. Menganalisis bahan pembungkus kue Indonesia dari Tepung Beras 5. Menganalisis cara penyajian kue Indonesia dari bahan Tepung Beras 6. Menganalisis cara penyimpanan kue Indonesia dari bahan Tepung Beras E. Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan media gambar, bahan asli dan video guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue Indonesia berbahan dasar beras 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari gambar, bahan asli dan vidio yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media gambar, bahan asli dan video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang materi yang sudah disampaikan Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membentuk 4 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 8 (empat) peserta didik. Masing-masing kelompok menggali informasi atau merangkum mengenai berbagai macam kue Indonesia berbahan dasar Beras yang didapat dari sumber Internet/ memberdayagunakan IT 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan	190 Menit

	tentang topic yang telah di bagi dari buku ataupun hand out yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi pada kelompoknya di depan kelas 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.	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
E. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis hasil diskusi kelompok Tes : Tes tertulis F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.		
Lampiran-lampiran: 1. Materi Pembelajaran Pertemuan 5 2. Instrumen Penilaian Pertemuan		

- G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**
1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

- 1. Jelaskan pengertian dari tepung beras!
- 2. Jelaskan Karakteristik dari tepung beras
- 3. Sebutkan macam kue tradisional yang terbuat dari beras minimal 4!
- 4. Sebutkan bahan pembungkus dari ketiga kue yang disebutkan diatas
- 5. Sebutkan 2 jenis beras berdasarkan karakternya dan jelaskan proses penanganannya!

b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras tidak mengandung gluten.	20
2	1. Jika diraba dengan jari terasa lebih lembut dari tepung ketan dan kesat 2. Berwarna putih 3. Sangat Halus 4. Biasanya digunakan sebagai bahan makanan tradisional	20
3	- Kue Lapis Tepung Beras - Kue Putri Selat - Kue mangkok - Carabikang - Kue surabi - Kue pancong/bandros - Kue nagasari	20
4	- Kue Lapis Tepung Beras = Plastik Opp - Kue Putri Selat = Plastik Opp - Kue mangkok = Mika - Cara bikang = Mika - Kue surabi =Plastik dan daun pisang - Kue pancong/bandros = Plastik Opp - Kue nagasari = Daun Pisang	20
5	a. Beras pera membutuhkan air lebih sedikit ketika dimasak. Beras ini memiliki pertambahan volume yang cukup besar ketika dimasak (mekar), namun ketika dingin, agak keras. Untuk pembuatan bihun dan putu mayang (yang perlu dibentuk dalam keadaan basah, dibutuhkan beras yang pera). b. Sementara beras pulen membutuhkan air lebih banyak, lebih kenyal dari beras pera, dan pertambahan volume tidak sebesar beras pera- sehingga lebih gurih. Beras pulen cocok untuk kue awug beras - kue sederhana yang mengandalkan rasa dari pati tepung beras dan gula.	20

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 3 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 20

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Skor Maksimal}}$$

Lampiran2 . Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut
Kekompakan	Kompak menanya Kompak Menganggapi pertanyaan	-Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas .
Keruntutan Penyampaian	Penyampaian Runtut Sistematis Dapat menjelaskan/ memaparkan secara baik Penyampaian Runtut Jelas Dapat menjelaskan secara baik	- Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yuni Heruwati, S.Pd

Elsa Azmi Rahmayayi

NIP.19650616 199601 2 001

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)									
No RPP :									
Sekolah :	SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta								
Mata pelajaran :	Kue Indonesia								
Kelas/Semester :	XI Patiseri/Ganjil								
Materi Pokok :									
Alokasi Waktu :	5 x @45 menit (225 Menit)								
3 Kompetensi Inti (KI)									
KI 1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya								
KI 2	: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia								
KI 3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								
KI 4	: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung								
4 Kompetensi Dasar dan Indikator									
<table><tr><th>Kompetensi Dasar</th><th>Indikator</th></tr><tr><td rowspan="5">4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras</td><td>4.2.1. Merencanakan bahan tepung beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya</td></tr><tr><td>4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.</td></tr><tr><td>4.2.3. Merencanakan kue dari tepung beras dibuat sesuai resep standar</td></tr><tr><td>4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan</td></tr><tr><td>4.2.5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah</td></tr></table>	Kompetensi Dasar	Indikator	4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras	4.2.1. Merencanakan bahan tepung beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya	4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.	4.2.3. Merencanakan kue dari tepung beras dibuat sesuai resep standar	4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan	4.2.5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah	
Kompetensi Dasar	Indikator								
4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras	4.2.1. Merencanakan bahan tepung beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya								
	4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.								
	4.2.3. Merencanakan kue dari tepung beras dibuat sesuai resep standar								
	4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan								
	4.2.5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah								
5 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 :									

6		
6.1		
1. Memilih,menentukan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk tepung beras. 2. Membuat produk kue dari tepung beras dengan berbagai tehnik pengolahandan macam-macam bentuk pembungkus kue 3. Menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .		
7 Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati : 1. Mengamati resep yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung beras Menanya : 1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macama-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung beras di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data 1. Diskusi/praktik kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 2. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan 3. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung beras Mengasosiasi: 1. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan 2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan :	190 Menit

	1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
A. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran Praktik berlangsung Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik Tes : Tes lisan tentang materi yang akan dipraktikkan Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Jobsheet, resep , internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga		
Lampiran-lampiran: 1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik tepung beras		

- H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**
1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes lisan presentasi kelompok
- b. Penilaian Kelompok : hasil praktik keseluruhan
- a. Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut
		-Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut

		dan kurang kompak mem bagi tugas . - Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .
--	--	---

b. Penilaian hasil praktik secara keseluruhan

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok : Mendeskripsikan Produk Kue Indonesia Berbahan Tepung Ketan
Alokasi Waktu : 5 x @45 menit (225 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar Tepung Ketan	3.2.1 Menjelaskan pengertian Tepung Ketan 3.2.2 Mengklasifikasikan macam-macam, bentuk, dan sifat tepung ketan 3.2.3 Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan tepung ketan cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan 3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari bahan tepung ketan 3.2.5 Menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan tepung ketan 3.2.6 Menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan tepung ketan

C. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian tepung ketan
- 2. Macam-macam, bentuk, dan sifat dari tepung ketan
- 3. Mengidentifikasi kue indonesia dari bahan tepung ketan cita rasa

kue dan teknik olah yang digunakan 4. Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari tepung ketan 5. Cara penyajian kue indonesia dari tepung ketan 6. Cara penyimpanan kue indonesia dari tepung ketan D. 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 pendapat ; 1. menjelaskan pengertian tepung ketan 2. mengklasifikasikan macam-macam,bentuk,dan sifat tepung ketan mengidentifikasi kue indonesia dari bahan tepung ketan dan teknik olah yang digunakan 3. mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari tepung ketan 4. menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan tepung ketan 5. menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan tepung ketan E. Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue indonesia berbahan dasar tepung ketan 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari vidio yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan tepung ketan Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membentuk 4 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 8 (delapan) peserta didik. Masing-masing kelompok menggali informasi atau merangkum mengenai berbagai macam kue Indonesia berbahan tepung ketan yang didapat dari sumber Internet 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan tentang topik yang telah di bagi dari buku ataupun hand out yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi	190 Menit

	pada kelompoknya di depan kelas 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.	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
F. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.		
Lampiran-lampiran: 1. Materi Pembelajaran Pertemuan 5 2. Instrumen Penilaian Pertemuan 5		

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
 - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
 - c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

- 1. Jelaskan Pengertian Tepung Ketan
 - 2. Sebutkan 3 Produk kue Indonesia berbahan dasar tepung Ketan!
- b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Tepung ketan adalah hasil tumbukan halus atau penggilingan beras ketan putih. Tepung ketan memiliki kandungan protein lebih sedikit dibandingkan tepung terigu.	50
2	kue ku, candil, onde-onde, kue bugis, klepon, ronde (isi minuman/wedang) dan sebagainya.	50

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan :
Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 50
Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 50

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Lampiran2 . Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi askpek kriteria lancar, kompak dan runtut
Kekompakan	Kompak menanya Kompak Menganggapi pertanyaan	
Keruntutan Penyampaian	Penyampaian Runtut Sistematis Dapat menjelaskan/ memaparkan secara baik Penyampaian Runtut Jelas Dapat menjelaskan secara baik	- Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi askpek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas . - Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi askpek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi askpek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayay

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta

Mata pelajaran : Kue Indonesia

Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil

Materi Pokok :

Alokasi Waktu : 5 x @45 menit (225 Menit)

3

Kompetensi Inti (KI)

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

4

Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari tepung ketan	4.2.1. Merencanakan bahan tepung ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya 4.2.2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat. 4.2.3. Merencanakan kue dari tepung ketan dibuat sesuai resep standar 4.2.4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan 4.2.5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah

5

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 :

- Memilih,menentukan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk tepung ketan. - Membuat produk kue dari tepung ketan dengan berbagai tehnik pengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kue - Menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .		
7 Kegiatan Pembelajaran		
Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	- Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran - Memeriksa kehadiran peserta didik - Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran - Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari - Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai - Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan inti	Mengamati : - Mengamati resep yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung ketan Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macama-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung ketan di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi/praktik kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung ketan Mengasosiasi: - 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 praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan	190 Menit

	praktik	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
A. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran Praktik berlangsung Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik Tes : Tes lisan tentang materi yang akan dipraktikkan Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Jobsheet, resep , internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga		
Lampiran-lampiran: 1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik tepung ketan		

- H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**
1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes lisan presentasi kelompok
- b. Penilaian Kelompok : hasil praktik keseluruhan
- a. Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut -Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas .

		- Nilai 80 isi 85% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak,kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .
--	--	---

b. Penilaian hasil praktik secara keseluruhan

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok : Mendeskripsikan Produk Kue Indonesia Berbahan Umbi-umbian
Alokasi Waktu : 5 x @45 menit (225 Menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar Umbi-umbian	3.2.1 Menjelaskan pengertian Umbi-umbian
	3.2.2 Mengklasifikasikan macam-macam, bentuk, dan sifat Umbi-umbian
	3.2.3 Mengidentifikasikan kue indonesia dari bahan Umbi-umbian cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan
	3.2.4 Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari bahan Umbi-umbian
	3.2.5 Menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan Umbi-umbian
	3.2.6 Menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan Umbi-umbian

C. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Umbi-umbian
2. Macam-macam, bentuk, dan sifat dari Umbi-umbian
3. Mengidentifikasikan kue indonesia dari bahan Umbi-umbian cita rasa kue dan teknik olah yang digunakan

4. Mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari Umbi-umbian 5. Cara penyajian kue indonesia dari Umbi-umbian 6. Cara penyimpanan kue indonesia dari Umbi-umbian D. 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 pendapat ; 1. menjelaskan pengertian umbi-umbian 2. mengklasifikasikan macam-macam,bentuk,dan sifat umbi-umbian 3. mengidentifikasikan kue indonesia dari bahan umbi-umbian dan teknik olah yang digunakan 4. mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari umbi-umbian 5. menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan umbi-umbian 6. menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan umbi-umbian E. Kegiatan Pembelajaran		
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
Kegiatan inti	Mengamati 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue indonesia berbahan dasar umbi-umbian 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari vidio yang diamati Menanya 1. Dengan pengamatan menggunakan media video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan umbi-umbian Mengumpulkan informasi 1. Peserta didik membentuk 4 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 8 (delapan) peserta didik. Masing-masing kelompok menggali informasi atau merangkum mengenai berbagai macam kue Indonesia berbahan umbi-umbian yang didapat dari sumber Internet 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan tentang topik yang telah di bagi dari buku ataupun hand out yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi pada kelompokknya di depan kelas	190 Menit

	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.	
Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20 menit
F. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.		
Lampiran-lampiran: 1. Materi Pembelajaran Pertemuan 5 2. Instrumen Penilaian Pertemuan 5		

- H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**
1. Jenis/ Teknik Penilaian
- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

- 1. Jelaskan pengertian dari umbi-umbian!
- 2. Sebutkan masing-masing 3 macam kue tradisional yang terbuat dari umbi-umbian?
- 3. Sebutkan macam-macam teknik olah kue tradisional yang terbuat dari umbi-umbian dan contoh produknya?
- 4. Sebutkan jenis umbi-umbian yang digunakan dalam pengolahan kue Indonesia?

b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat.	30
2	Ubi kayu : combro,mata roda,gethuk lindri,misro, Ubi jalar :kue talam,carang emas Kentang : kue lumpur,donat kentang,sus kentang	30
3	Digoreng : combro,misro,donat kentang Dipanggang : kue lumpur, sus kentang. Di kukus : kue talam	20
4	Ubi kayu,ubi jalar,kentang	20

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan :
Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 30
Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 30
Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20
Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Lampiran2 . Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap me menuhi aspek kriteria lancar, kompak dan runtut
Kekompakan	Kompak menanya Kompak Menganggapi pertanyaan	
Keruntutan Penyampaian	Penyampaian Runtut Sistematis Dapat menjelaskan/ memaparkan secara baik	- Nilai 86-90 isi 90% Lengkap memenuhi aspek kriteria lancar, runtut dan kurang kompak mem bagi tugas . - Nilai 80 isi 85% Lengkap

	Penyampaian Runtut Jelas Dapat menjelaskan secara baik	memenuhi aspek kriteria lancar, kompak dan kurang jelas dan kurang runtut -Nilai 75 isi 80% Lengkap memenuhi aspek kriteria kompak, kurang lancar menjawab pertanyaan dan kurang runtut .
--	---	--

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

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	3.3 Menganalisis bahan makanan dari beras	Pengertian dari beras	Menyebutkan pengertian beras	√						MC	1	1	D
			Menyebutkan kandungan yang terdapat pada beras	√						MC	2	1	C
		Macam-macam, bentuk, dan sifat Beras	Menyebutkan macam-macam jenis beras	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan karakteristik beras yang baik	√						MC	4	1	C
		Kue Indonesia dari bahan Beras cita rasa kue dan teknik	Menyebutkan jenis kue indonesia dari beras	√						MC	5	1	D

phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		olah yang digunakan											
		Menyebutkan asal daerah kue Indonesia berbahan dasar beras.	√							MC	6	1	C
	Teknik olah yang digunakan oleh bahan beras	Teknik Penanganan pada bahan baku beras sebelum digunakan	√							MC	7	1	B
		teknik penyimpanan yang tepat pada bahan baku beras	√							MC	8	1	B
	Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan Beras	Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan beras.	√							MC	9	1	D
	Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar	Menyebutkan penyajian dari agar agar untuk porsi pribadi.	√							MC	10	1	B

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Pada proses hasil panen, sebelum berbentuk beras, bagian dari padi yang harus dipisahkan dari sekam disebut: A. Gabah B. Lemma C. Palea D. Beras E. Dedak	D
2.	Berikut ini adalah berapa persentase kandungan pati yang terdapat pada beras a. 60 - 85 % b. 70 – 80 % c. 80 – 85% d. 80 – 95% e. 75 - 90%	C
3.	Berikut ini yang merupakan jenis beras berdasarkan genetiknya adalah a. Beras Raja lele b. Beras C-4 c. Beras Delanggu d. Beras Pandan Wangi e. Beras Merah	E
4.	Dibawah ini, manakah yang termasuk karakteristik beras yang baik,kecuali..... a. Butiran keras dan utuh b. Berwarna cemerlangdan tidak berbau apek c. Butiran beras yang pecah dan berwarna keruh d. Tidak berjamur, berulat dan berkutu e. Tidak terdapat kotoran kecil seperti kerikil, dan gabah	C
5.	Sebutkan kue indonesia yang berasal dari beras..... a. Kue Lepet b. Kue Wajik c. Kue Lupis	D

	d. Kue Menir e. Kue Jojorang Lapis	
6.	Berikut Ini, Arem-arem berasal dari daerah.... a. Jawa Barat b. Jawa Timur c. Jawa Tengah d. D. I. Yogyakarta e. DKI Jakarta	C
7.	Pada proses penanganan beras, berapa kali batas maksimal mencuci beras... a. 2 kali b. 3 kali c. 4 kali d. 1 kali e. Sampai bersih	B
8.	Sebutkan salah satu teknik penyimpanan pada bahan beras a. Diletakkan di rak yang tinggi b. Disimpan di suhu ruangan c. Disimpan tersendiri dari bahan makanan lain d. Ditempat yang memiliki cahaya yang pas e. Ditempat yang dingin	B
9.	Dari berbagai macam produk kue olahan beras antara lain adalah kue menir . Bahan pembungkus yang digunakan untuk produk tersebut antara lain a. Aluminium foil b. Mika c. Plastik kue d. Daun Pisang e. Daun pandan	D
10.	Pada penyimpanan kue Indonesia berbahan dasar beras dengan teknik olah kukus agar memiliki umur simpan yang lebih baik adalah... a. Ditempat tertutup dan di suhu ruangan b. Ditempat tertutup dan diletakkan pendingin	B

	c. Di ruangan freezer d. Ditempat yang tertutup e. Di tempat pemanas/penghangat nasi	
--	--	--

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 10$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 70
Tidak Tuntas (Mengulang)	>70

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa




Yuni Heruwati, S.Pd

Elsa Azmi Rahmayayi

NIP.19650616 199601 2 001

NIM. 13511241026

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	3.4 Menganalisis bahan makanan dari tepung beras	Pengertian dari tepung beras	Menyebutkan pengertian tepung beras	√						MC	1	1	D
			Menyebutkan perbedaan tepung beras dan pati beras	√						MC	2	1	C
		Jenis, ciri-ciri, dan karakteristik tepung beras	Menyebutkan macam-macam jenis tepung beras	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan karakteristik tepung beras yang baik	√						MC	4	1	C
		Macam-macam kue Indonesia dari tepung beras berdasarkan adonan rasa dan	Menyebutkan jenis kue indonesia dari tepung beras	√						MC	5	1	D

bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		teknik olah Digunakan												
			Menyebutkan asal daerah kue Indonesia berbahan dasar tepung beras.	√							MC	6	1	C
	Teknik olah yang digunakan oleh kue Indonesia berbahan tepung beras	Teknik Penanganan pada bahan baku beras sebelum dijadikan tepung	√								MC	7	1	B
		teknik pengolahan tepung beras sebagai pengental	√								MC	8	1	B
	Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan Tepung Beras	Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan tepung beras.	√								MC	9	1	D
	Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung beras	Menyebutkan penyajian dari produk tepung beras untuk setiap potong.	√								MC	10	1	B

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Tepung beras adalah tepung yang dihasilkan dari proses: A. Sari pati beras yang digiling B. Sari pati yang fermentasi menggunakan alkali C. Sari penyulingan uap beras dengan tekanan D. Tepung yang dihasilkan dari beras yang digiling E. A dan D Benar	D
2.	Berikut ini adalah berapa persentase kandungan pati yang terdapat pada beras a. 60 - 85 % b. 70 – 80 % c. 80 – 85% d. 80 – 95% e. 75 - 90%	C
3.	1. Tepung beras 2. Tepung Beras Merah 3. Tepung Beras Hitam 4. Tepung Beras Ketan Berikut ini yang merupakan jenis tepung beras yang memiliki kandungan zat yang sama adalah a. 1 dan 2 b. 1 dan 3 c. 2 dan 4 d. 2 dan 4 e. 2 dan 3	E
4.	Dibawah ini, manakah yang bukan termasuk karakteristik dari tepung beras yang baik..... a. Lebih lembut dibanding jenis tepung lain b. Kesat jika dipegang ditangan c. Lengket ditangan d. Tidak tercampur benda asing seperti kerikil, kotoran maupun debu e. Berwarna putih susu	C
5.	Sebutkan kue indonesia yang berasal dari tepung beras..... a. Kue Lepet	D

	b. Kue Wajik c. Kue Lupis d. Kue Putri Selat e. Kue Jojorang Lapis	
6.	Berikut Ini, Bandros berasal dari daerah.... a. Sumatera Barat b. DKI Jakarta c. Jawa Barat d. Jawa Tengah e. Jawa Timur	C
7.	Pada proses penanganan untuk pembuatan tepung beras pada jenis beras pera, berapa jumlah air yang dibutuhkan... a. Lebih banyak b. Lebih sedikit c. 1 = 1 d. A dan B benar e. A, B, dan C benar	B
8.	Pada penggunaan tepung beras sebagai pengental makanan, timing yang tepat pada saat a. Saat air keadaan dingin b. Saat air posisi mendidih c. Saat suhu air suam suam kuku d. Pada suhu 70-80 °C e. Pada suhu 30-50 °C	B
9.	Dari berbagai macam produk kue olahan tepung beras antara lain adalah Serabi Gulung . Bahan pembungkus yang digunakan untuk produk tersebut antara lain a. Alumunium foil b. Mika c. Plastik Opp 1 sheet d. Daun Pisang e. Daun pandan	D
10.	Pada penyimpanan kue Indonesia berbahan dasar beras dengan teknik olah kukus agar memiliki umur simpan yang lebih baik adalah... a. Ditempat tertutup dan Disuhu ruangan	B

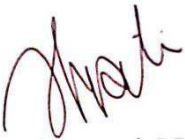
	b. Ditempat tertutup dan diletakkan pendingin c. Di ruangan freezer d. Ditempat yang tertutup e. Di tempat pemanas/penghangat nasi	
--	---	--

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 10$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 75
Tidak Tuntas (Mengulang)	>75

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing  <u>Yuni Heruwati, S.Pd</u> NIP.19650616 199601 2 001	Mahasiswa  <u>Elsa Azmi Rahmayayi</u> NIM. 13511241026
--	---

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	3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar Beras Ketan	Pengertian beras ketan	Menyebutkan pengertian dari beras ketan	√						MC	1	1	A
			Menyebutkan kandungan yang terdapat pada beras ketan	√						MC	2	1	A
		Macam-macam, Produk bentuk, dan sifat beras ketan	Menyebutkan fungsi lain dari beras ketan	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan macam macam jenis dari beras ketan.	√						MC	4	1	C
			Menyebutkan jenis kue tradisional dari beras	√						MC	5	1	D

[illegible]

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Berikut ini adalah pengertian dari beras ketan a. <u>Beras ketan</u> adalah jenis beras yang warnanya lebih putih daripada beras biasa,memiliki ukuran yang lebih besar dan keras. b. Beras ketan adalah beras yang warnanya sama dengan beras biasa c. Beras ketan adalah beras yang ukurannya lebih kecil dari beras lainnya d. Beras ketan adalah beras yang kandungan karbohidratnya lebih banyak dari beras biasa e. C dan D benar	A
2.	Beras ketan mengandung zat yang tinggi yang menyebabkan jika dimasak menjadi lengket? a. Zat gelatin b. Zat amilosa c. Amilopektin d. Vitamin B1	A
3.	Selain sebagai bahan utama dalam pembuatan kue tradisional, beras ketan bisa digunakan sebagai a. Sebagai penambah citarasa b. Sebagai penambah warna c. Sebagai pembentuk karakter pada ke dalam adonan cake d. Sebagai pemberi aroma e. Sebagai program penurunan berat badan	E
4.	Bagaimana cara menyajikan kue jadah manten?..... a. Menggunakan plastik b. Menggunakan daun jati c. Dijepit menggunakan bambu yang sudah ditipiskan d. Dibungkus menggunakan daun pisang e. Di bungkus menggunakan plastik opp	C
5.	Dibawah ini yang termasuk kue tradisional dari beras ketan adalah?.....	D

	a. Kue mangkok b. Jenang hunkwe c. Jagung hunkwe d. Lemper ayam e. Lepet jagung	
6.	Berikut Ini, Manakah kue tradisional yang terbuat dari jagung adalah.... a. Lemper ayam b. Hunkwe pisang c. Lepet jagung d. Semar mendem e. Jadah manten	C
7.	Pada kue jadah manten teknik akhir pengolahannya adalah dengan... . a. Direbus b. Dikukus c. Dipanggang d. Digoreng e. A & B benar	C
8.	Pada kue tradisional lepet jagung,teknik olah pada lepet jagung adalah dengan a. Digoreng b. Dikukus c. Direbus d. Dipanggang e. Di panggang dan direbus	B
9.	Untuk produk lempur ayam biasanya di bungkus dengan menggunakan a. Daun pisang b. Alumunium foil c. Mika d. Plastik kue e. Daun pandan	A
10.	Penyajian pada produk jadah manten untuk peseorangan yaitu dengan... a. Dinner plate	B

	b. Dessert plate c. Piring saji d. B&B plate e. Soup Cup	
--	---	--

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 4$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	$\leq 2,67$
Tidak Tuntas (Mengulang)	$>2,67$

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentu k Tes	Kode No Soal	Skor	Kunci Jawab an
				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	3.2 Mendeskri psikan Kue Indonesia berbahan dasar Tepung Ketan	Pengertian tepung ketan	Menyebutkan pengertian dari tepung ketan	√						MC	1	1	A
			Menyebutkan cara pembuatan pada tepung ketan	√						MC	2	1	A
			Karakteristik tepung ketan							MC	3	1	D
		Macam- macam,Produk bentuk, dan sifat tepung ketan	Menyebutkan produk dari tepung ketan hitam	√						MC	4	1	E
			Menyebutkan produk dari tepung ketan hitam dengan teknik olah digoreng.	√						MC	5	1	A

bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			Menyebutkan cara penyimpanan tepung ketan	√						MC	6	1	A
			Menyebutkan produk dari tepung ketan dengan teknik olah dikukus	√						MC	7	1	B
			Menyebutkan macam-macam tepung ketan	√						MC	8	1	C
			Menyebutkan kandungan yang terdapat pada tepung ketan	√						MC	9	1	C
	Teknik olah yang digunakan kue Indonesia dari bahan tepung ketan		Menyebutkan produk olahan dari tepung ketan	√						MC	10	1	A
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung ketan	√						MC	11	1	C
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung	√						MC	12	1	C

			ketan direbus										
			Menyebutkan teknik olah yang baik digunakan dalam pembuatan kue dari tepung ketan	√						MC	13	1	B
			Menyebutkan produk dari tepung ketan hitam	√						MC	14	1	C
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung ketan	√						MC	15	1	D
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung ketan	√						MC	16	1	E
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung ketan	√						MC	17	1	B
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung	√						MC	18	1	A

			ketan										
		Bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung ketan	Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan tepung ketan.	√						MC	19	1	A
		Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung ketan	Menyebutkan penyajian dari produk olahan tepung ketan untuk porsi besar.	√						MC	20	1	A

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Berikut ini adalah pengertian dari tepung ketan a. <u>Tepung ketan</u> adalah jenis tepung yang warnanya lebih putih daripada tepung biasa,memiliki ukuran yang lebih besar dan keras. b. Tepung yang teksturnya sama dengan beras biasa c. Tepung yang ukurannya lebih kecil dari beras lainnya d. Hasil tumbukan halus atau penggilingan beras ketan putih. Tepung ketan memiliki kandungan protein lebih sedikit dibandingkan tepung terigu e. C dan D benar	D
2.	Dibawah ini adalah cara pembuatan tepung ketan yang benar adalah? a. Beras ketan – direndam 2-3 jam – di tiriskan – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan b. Beras ketan – direndam 10 menit – di kukus – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan c. Beras ketan – direndam 2-3 jam – di kukus – ditumbuk/ digiling halus –diangin anginkan –tepung ketan d. Beras ketan – dikukus 2-3 jam – di tiriskan – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan e. Beras ketan – dikukus 2-3 jam – di rebus – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan	A
3.	Dibawah ini yang merupakan karakteristik dari tepung ketan adalah... a. Tepungnya berserat b. Teksturnya berpasir c. Berwarna putih agak kekuningan d. Terasa halus jika disentuh e. Teksturnya sama dengan tepung terigu	D
4.	Dibawah ini yang termasuk produk olahan yang berbahan	E

	dasar tepung ketan hitam adalah... a. Carabikang b. Putri selat c. Onde-onde d. Bika ambon e. Bika ambon ketan hitam	
5.	Selain berbahan dasar tepung ketan putih,ada juga produk yang berbahan dasar menggunakan tepung ketan hitam,berikut produk olahan kue indonesia yang berbahan dasar dari tepung ketan hitam menggunakan teknik olah digoreng adalah.... a. Onde-onde ketan hitam b. Kueku ketan hitam c. Widaran keju d. Lapis ketan hitam e. Bika ambon ketan hitam	A
6.	Cara penyimpanan pada tepung ketan agar tepung tetap berkualitas baik adalah dengan.... a. Menyimpan tepung dalam wadah yang kering dan kedap udara b. Menyimpannya dalam plastik c. Menyimpannya dalam kulkas d. Menyimpan tepung di tempat terbuka	A
7.	Dibawah ini yang termasuk produk olahan tepung ketan dengan teknik olah dikukus a. Kue mangkok b. Kue ku c. Wajik ketan d. Putri mandi e. Sentiling	B
8.	Dibawah ini merupakan macam-macam tepung ketan yang benar adalah?..... a. Tepung ketan putih dan tepung beras b. Tepung ketan merah c. Tepung ketan putih dan tepung ketan hitam d. Tepung ketan hitam dan ketan merah e. Tepung ketan merah dan putih	C

9.	Tepung ketan memiliki kandungan aleuron dan endospermia memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga menyebabkan tepung ketan tersebut berwarna... - Putih cerah - Hitam agak putih - Ungu pekat mendekati hitam - Merah keunguan - Ungu	C
10.	Dibawah ini yang termasuk kue tradisional dari tepung ketan adalah?..... - Kue ku - Kue mangkok - Jagung hunkwe - Wajik ketan - Lepet jagung	A
11.	Dalam teknik pengolahan adonan perlu diperhatikan beberapa sifat dari tepung ketan agar adonan mudah dibentuk yaitu dengan... - Dituang air dingin - Dituang air panas - Dituang air suam kuku atau hangat - Dituang air biasa - Dituang air setengah dingin	C
12.	Berikut Ini, Manakah kue tradisional yang terbuat dari tepung ketan dengan teknik olah direbus adalah.... - Kue ku - Kue kembang goyang - Klepon - Kue mangkok - Onde onde	C
13.	Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimask terlalu lama untuk menghindari... - Agar kue tidak gosong - agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak pada pembuatan kue - agar kue dari bahan tepung ketan tidak overcook	B

	ketika dimasak d. agar kue tetap bertekstur lembut e. agar kue tidak berubah warna	
14.	Dibawah ini adalah contoh produk yang berbahan dasar tepung ketan hitam.. a. klepon ubi ungu, kue ku, kue lapis ketan b. bika ambon ketan hitam, putri mandi, onde-onde c. bika ambon ketan hitam, kue lapis ketan hitam, onde-onde ketan hitam d. bubur ketan hitam,bika ambon, brownies ketan hitam e. onde-onde ketan hitam, lapis sarikaya, carabikang	C
15.	Pada kue onde-onde teknik akhir pengolahannya adalah dengan... . a. Direbus b. Dikukus c. Dipanggang d. Digoreng e. A & B benar	D
16.	Pengolahan kue dengan teknik digoreng, pada adonan sebaiknya dimasukkan dalam minyak yang dingin terlebih dahulu. Agar pada saat menggoreng berlangsung minyak tidak menciprat. Berikut ini adalah salah satu kue Oriental dengan teknik olah digoreng yaitu ... a. Ronde b. Kue ku c. Klepon d. Lapis ketan e. Widaran keju	E
17.	Pada kue tradisional kue ku dan kue lapis beras ketan,teknik olah pada kue ku dan kue lapis adalah dengan a. Digoreng b. Dikukus c. Direbus d. Dipanggang e. Di panggang dan direbus	B
18	Bagaimana Cara mengetahui adonan klepon yang sudah matang ketika sedang memasak/merebus adalah dengan...	A

	a. adonan dimasukkan dalam air yang telah mendidih dan dimasak sampai mengapung b. adonan dimasukkan dalam rebusan air tetap tenggelam atau terendam di dalam air rebusan c. adonan klepon tersebut berubah warna d. adonan klepon tersebut berubah warna tetapi tetap tenggelam di rebusan air e. adonan klepon berubah bentuk	
19.	Untuk produk kue ku biasanya sewaktu dikukus adonan kue ku dialasi dengan menggunakan a. Daun pisang b. Alumunium foil c. Mika d. Plastik kue e. Daun pandan	A
20.	Penyajian pada produk lapis tepung ketan untuk porsi besar yaitu dengan... a. Dinner plate/piring oval besar/wadah bambu b. Dessert plate c. Piring saji d. B&B plate e. Soup Cup	A

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 4$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 75
Tidak Tuntas (Mengulang)	>75

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa



Yuni Heruwati, S.Pd

Elsa Azmi Rahmayayi

NIP.19650616 199601 2 001

NIM. 13511241026

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 Jawab an
				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	3.4 Menganalisis bahan makanan dari umbi-umbian	Pengertian dari umbi-umbian	Menyebutkan pengertian umbi-umbian	√						MC	1	1	D
			Menyebutkan perbedaan umbi-umbian	√						MC	2	1	C
		Jenis, ciri-ciri, dan karakteristik umbi-umbian	Menyebutkan macam-macam jenis umbi-umbian	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan karakteristik umbi-umbian yang baik	√						MC	4	1	C
		Macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian berdasarkan	Menyebutkan jenis kue indonesia dari umbi-umbian	√						MC	5	1	D

bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		adonan rasa dan teknik olah Digunakan												
			Menyebutkan asal daerah kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian.	√							MC	6	1	C
	Teknik olah yang digunakan oleh kue Indonesia berbahan umbi-umbian	Teknik Penanganan pada bahan baku umbi-umbian sebelum menjadi kue indonesia	√								MC	7	1	B
		teknik pengolahan umbi-umbian sebagai bahan baku kue indonesia dengan teknik olah digoreng	√								MC	8	1	B
	Mengidentifikasi bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan umbi-umbian	Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan umbi-umbian.	√								MC	9	1	D
	Penyajian kue Indonesia dari	Menyebutkan penyajian dari produk umbi-	√								MC	10	1	B

[illegible]

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	Jelaskan pengertian dari umbi-umbian ? A. tanaman yang mengandung banyak protein B. Umbi-umbian adalah tanaman yang berasal dari tanah yang mengandung vitamin C. umbi-umbian adalah tanaman yang tumbuh di tanah yang kering D. Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat E. A dan D Benar	D
2.	Apakah perbedaan fisik dari umbi akar dan umbi jalar? a. Umbi jalar kulit tebal dan manis, sedangkan umbi akar tidak b. Umbi akar lebih manis, dan umbi jalar tidak c. Umbi akar kulitnya lebih tebal, dan umbi jalar lebih manis daripada umbi akar d. Umbi akar kulitnya lebih tipis, dan umbi jalar lebih manis daripada umbi akar e. Umbi jalar kulitnya tipis dan umbi akar lebih manis dari umbi jalar	C
3.	1. singkong 2. ubi ungu 3. ubi orange 4. talas Berikut ini yang merupakan jenis ubi jalar adalah a. 1 dan 2 b. 1 dan 3 c. 2 dan 4 d. 2 dan 4 e. 2 dan 3	E
4.	Dibawah ini, manakah yang bukan termasuk karakteristik dari umbi yang baik..... a. Berbentuk padat b. Kesat jika dipegang ditangan c. Tidak berlubang, tidak berair, tidak berbintik dan ber ulat d. Bentuknya tidak melengkung e. Berwarna putih susu	C
5.	Sebutkan kue indonesia yang berasal dari ubi akar	D

	a. Kue Lepet b. Kue Wajik c. Kue Lupis d. Mata roda e. Kue Jojorang Lapis	
6.	Berikut Ini, gethuk berasal dari daerah.... a. Sumatera Barat b. DKI Jakarta c. Jawa tengah dan jawa timur d. Jawa barat e. Sulawesi	C
7.	Pada proses penanganan untuk pembuatan kue indonesia dari singkong hal yang pertama dilakukan adalah... a. Mencuci singkong lalu mengupas b. Mengupas kulit singkong dahulu baru mencucinya sampai bersih c. A dan B benar d. A, B, dan C benar	B
8.	Pada pengolahan kue lumpur menggunakan teknik olah a. Dikukus b. Dipanggang c. Direbus d. Digoreng e. Di kukus dan digoreng	B
9.	Dari berbagai macam produk kue olahan umbi-umbian antara lain adalah gethuk lindri . Bahan pembungkus yang digunakan untuk produk tersebut antara lain a. Alumunium foil b. Mika c. Plastik Opp 1 sheet d. Daun Pisang e. Daun pandan	D
10.	Pada penyimpanan kue Indonesia berbahan dasar umbi dengan teknik olah di goreng agar memiliki umur simpan yang lebih baik adalah... a. Ditempat tertutup dan Disuhu ruangan b. Ditempat tertutup dan diletakkan pendingin c. Di ruangan freezer	B

	d. Ditempat yang tertutup	
	e. Di tempat pemanas/penghangat nasi	

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 10$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 75
Tidak Tuntas (Mengulang)	>75

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa




Yuni Heruwati, S.Pd

Elsa Azmi Rahmayayi

NIP.19650616 199601 2 001

NIM. 13511241026

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	3.1. Memahami berbagai kue Indonesia	Jenis kue Indonesia dari jawa tengah	Menyebutkan Jenis kue Indonesia dari jawa tengah	√						MC	1	1	D
		Fungsi dari kue Indonesia berdasarkan sejarah	Menyebutkan Fungsi dari kue Indonesia berdasarkan sejarah	√						MC	2	1	A
		Tujuan pencampuran bahan	Menyebutkan kembali tujuan pencampuran kelapa pada kue Indonesia	√						MC	3	1	E
		Pencampuran bahan pada kue Indonesia	Menyebutkan kembali bahan pemberi warna pada kue Indonesia	√						MC	4	1	C
			Menyebutkan kembali bahan pemberi aroma	√						MC	5	1	A

kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			sekaligus rasa pada kue Indonesia										
	Jenis kue dengan teknik olah kukus	Menyebutkan kembali kue dengan teknik olah Dikukus	√							MC	6	1	B
	Bahan pembungkus kue indonesia	Menyebutkan kembali bahan pembungkus kue Indonesia	√							MC	7	1	B
	Teknik olah mengukus	Menyebutkan kembali tujuan mengukus saat air mendidih	√							MC	8	1	B
	Jenis kue dari bahan utama tepung beras	Menyebutkan kembali jenis kue dari bahan utama tepung beras	√							MC	9	1	D
	Teknik olah dasar bahan utama jagung kering	Menyebutkan kembali salah satu penanganan terhadap bahan dasar utama jagung kering	√							MC	10	1	B

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !

No.	Soal	Jawaban
1.	1. Kue cucur 2. Bolu koja 3. Wajik 4. Wingko Dari pilihan diatas, pilihlah jenis kue yang berasal dari daerah jawa tengah..... a. 1 & 2 b. 2 & 4 c. 1 & 3 d. 3 & 4 e. Semua benar	D
2.	Berikut ini adalah fungsi dari kue Indonesia menurut sejarah 	A

	a. Sebagai sesajian untuk leluhur b. Sebagai pelengkap hidangan kerajaan c. Sebagai hidangan untuk acara adat d. Sebagai hidangan untuk tamu e. Sebagai syarat meminang wanita	
3.	Tujuan pencampuran air kelapa padakue adalah adalah ... a. Sebagai penambah citarasa b. Sebagai penambah warna c. Sebagai pembentuk sel udara ke dalam adonan d. Sebagai kombinasi bahan agar lembut (smooth) e. Sebagai bahan pembantu proses fermentasi	E
4.	Dibawah ini, manakah yang termasuk jenis bahan pemberi warna pada kue Indonesia.....	C

	a. Daun suji dan daun pandan b. Daun pandan dan kayumanis c. Daun suji dan kunyit d. Daun pandan dan daun jati muda e. Daun cincau dan sari kulit manggis	
5.	Apa fungsi dari kayu manis pada kue Indonesia..... a. Aroma dan rasa b. Aroma dan tekstur c. Rasa dan warna d. Warna dan tekstur e. Aroma dan bentuk	A
6.	Dalam teknik olah pada kue indonesia terdapat teknik olah kukus, yang antara lain jenis dari produk dengan teknik tersebut	B

	adalah.... a. Kue bika ambon b. Kue mangkok c. Kue klepon d. Kue telur belanak e. Kue aray pinang	
7.	Sebutkan pembungkus kue untuk produk kue clorot a. Daun pisang b. Dau kelapa c. Daun pandan d. Daun suji e. Daun talas	B
8.	Pada teknik olah kukus, timing yang pas saat air mendidih,	B

	sebutkan alasannya a. Agar tidak merusak tekstur kue b. Agar tidak merusak warna akibat uap air c. Agar tidak merusak rasa karena uap air d. Agar pengaturan waktu matang yang tepat e. Untuk menguatkan adonan	
9.	Dari berbagai macam kue indonesia, ada beberapa yang menggunakan tepung beras sebagai bahan utamanya, antara lain a. Kue lemper b. Kue jipang c. Wajik d. Kue mangkok	D

	e. Kue lapis	
10.	Kelebihan daripada jagung kering adalah masa penyimpanannya, namun langkah apa yang harus dilakukan untuk pengolahan bahan utama jagung kering adalah a. Digiling hingga menjadi tepung b. Direndam dalam waktu yang lama dan dikupas kulit arinya c. Dikukus sampai kurang lebih 15 menit d. Direndam dengan air mendidih e. Semua jawaban diatas benar	B

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 4$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 75
Tidak Tuntas (Mengulang)	> 75

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa



Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026

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	3.2 Mendeskripsikan Kue Indonesia berbahan dasar tepung Hunkue dan agar-agar	Pengertian Tepung hunkue dan agar-agar	Menyebutkan pengertian dari tepung hunkwe	√						MC	1	1	D
			Menyebutkan kandungan yang terdapat pada tepung hunkwe	√						MC	2	1	A
		Macam-macam, Produk bentuk, dan sifat tepung Hunkue dan agar-agar	Menyebutkan fungsi lain dari agar agar	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan macam macam jenis dari agar agar.	√						MC	4	1	C

phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			Menyebutkan jenis minuman dari tepung hunkwe	√						MC	5	1	D
			Menyebutkan perbedaan dari agar agar dan jelly.	√						MC	6	1	C
	Teknik olah yang digunakan kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar		Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung hunkwe	√						MC	7	1	B
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk agar-agar	√						MC	8	1	B
	Bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar		Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan tepung hunkwe.	√						MC	9	1	D
	Penyajian kue		Menyebutkan penyajian	√						MC	10	1	B

		Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar	dari agar agar untuk porsi pribadi.												

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawab an
1.	Tepung hunkwe adalah..... a. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari saripati jagung b. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari saripati jagung c. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari kacang hijau, d. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari pati kacang hijau, e. C dan D benar	D
2.	Berikut ini adalah kandungan vitamin yang terdapat pada tepung hunkwe a. Vitamin A b. Vitamin B12 c. Vitamin E d. Vitamin C e. Vitamin B1	A
3.	Selain sebagai bahan utama, bahan agar agar bisa sebagai a. Sebagai penambah citarasa b. Sebagai penambah warna c. Sebagai pembentuk karakter pada ke dalam adonan cake d. Sebagai pemberi aroma e. Sebagai campuran pembuatan mousse dan pudding	E
4.	Dibawah ini, manakah yang termasuk jenis dari agar agar..... a. Agar agar tali dan agar agar cair b. Jelly dan agar agar cair c. Agar agar serbuk dan agar agar tali d. Agar agar serbuk dan agar agar biji e. Agar agar batang dan agar agar tali	C

5.	Sebutkan Minuman yang berasal dari tepung hunkwe..... - Es Dung Dung - Es Dawet Ireng - Es Kopyor Sintetis - Es Gabus - Es Teler	D
6.	Berikut Ini, Manakah perbedaan dari agar agar dan jelly adalah.... - Jika agar agar memiliki tekstur yg sedikit keras sedangkan jelly memiliki tekstur kenyal - Jika agar agar biasanya memiliki rasa yang tawar sedangkan jelly memiliki rasa buah buahan. - Jawaban A dan B benar - Jika agar agar memiliki tekstur yg sedikit lembut sedangkan jelly memiliki tekstur kenyal. - Jika agar agar mudah hancur dan jelly lentur dan tidak mudah hancur	C
7.	Pada kue nagasari hunkwe teknik akhir pengolahannya adalah dengan... . - Direbus - Dikukus - Dipanggang - Digoreng - A & B benar	B
8.	Suhu pada air untuk pembuatan agar agar antara lain 75° C 85° C 90 ° C 100 ° C 65-80 ° C	B
9.	Dari berbagai macam produk kue olahan tepung hunkwe antara lain adalah Mutiara hunkwe.bahan	D

	pembungkus yang digunakan untuk produk tersebut antara lain a. Daun pisang b. Alumunium foil c. Mika d. Plastik kue e. Daun pandan	
10.	Penyajian pada produk agar agar untuk peseorangan yaitu dengan... a. Dinner plate b. Dessert plate c. Piring saji d. B&B plate e. Soup Cup	B

Penentuan penilaian: $\frac{(skor\ perolehan)}{(skor\ maksimal\ perolehan)} \times 4$

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	$\leq 2,67$
Tidak Tuntas (Mengulang)	$>2,67$

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa



Yuni Heruwati, S.Pd

Elsa Azmi Rahmayayi

NIP.19650616 199601 2 001

NIM. 13511241026



MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA

UNTUK KELAS XI (PATISERI)

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

A. SEJARAH KUE INDONESIA

Pada awalnya, kue merupakan sesajen, yaitu sarana untuk menghubungkan manusia dengan arwah leluhur. Dengan datangnya agama yang baru seperti Kristen, Katolik dan Islam, kue dan sesaji lainnya hanya dibuat untuk upacara-upacara adat. Sekarang, kue tidak hanya dibuat untuk acara tertentu tetapi dibuat untuk hidangan sehari-hari sebagai teman minum teh atau keperluan lain. Kue Indonesia akhirnya berkembang karena pengaruh Negara lain.

Ada beberapa macam kue yang berasal dari China, yang di negara asalnya mempunyai sejarah tersendiri seperti kue ku, kue mangkok, kue wajik yang digunakan sebagai persembahan kepada leluhur. Kue keranjang sebagai pengungkapan rasa suka cita menyambut tahun baru Imlek dan masih banyak lagi kue-kue Cina yang lain yang menjadi kue kegemaran masyarakat Indonesia.

Kue berasal dari Belanda yang digemari misalnya pastel, kroket, risoles, susmaker dll yang dalam susunan menu Belanda dihidangkan sebagai makanan pembuka atau makanan penyela. Karena pola susunan menu kita berbeda, maka makanan tersebut dihidangkan sebagai kue dalam berbagai kesempatan. Demikian juga seperti kue-kue yang lain misalnya onthykoek, kastengel, janhagel, spekkoeck, dan spekulas masih tetap dicari dan digemari masyarakat Indonesia.

B. PENGERTIAN KUE INDONESIA

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamat, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah. Setiap Negara mempunyai kekhasan makanan kecil atau kue-kuenya, seperti "English cake" adalah kue yang berasal dari Inggris, kue donat berasal dari Amerika, sedangkan dodol dari Indonesia. Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah.

Dari jenisnya, kita bisa mengenal kue tersebut berasal dari daerah mana. Contohnya wingko dari Jawa Tengah disebut juga dengan wingko babat, kerak telur berasal dari Jakarta/Betawi, dodol berasal dari Garut, bika ambon dari Medan, dan bolu koja dari Palembang.

Ada juga kue yang terdapat hampir di setiap daerah Nusantara, seperti kue mangkok namun memiliki nama yang berbeda walaupun mempunyai bentuk, rupa, rasayang sama. Dodol juga termasuk kue yang terdapat di seluruh daerah di

Indonesia, namun namanya berbeda beda. Kalau di Jawa namanya dodol maka di Sumatera Barat/Minang namanya adalah kalamai, di Sulawesi Utara dinamakan koyabu sedangkan di Jawa Tengah namanya iwel-iwel. Disamping perbedaan nama, kue Indonesia dapat juga berbeda disegi fungsi atau kegunaannya. Misalnya kue cucur di daerah tertentu mempunyai arti yang penting karena digunakan sebagai suatu hidangan pada upacara selamatn atau syukuran.

Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar.

C. PENGELOMPOKAN KUE INDONESIA

1. BAHAN

Kue Indonesia biasanya dikelompokkan dalam berbagai jenis berdasarkan bahan pembuatan kue Indonesian dapat dikelompokkan menjadi :

- a. Bahan pokok : Bahan pokok pembuatan kue Indonesia pada umumnya terdiri dari umbi-umbian, padi-padian, kacang-kacangan dan buah-buahan
- b. Bahan cair : Di samping bahan pokok, cairan yang digunakan dalam suatu adonan sangat penting karena tanpa cairan kita tidak akan memperoleh suatu adonan. Cairan digunakan dalam berbagai macam dan cara. Jenis cairan yang banyak digunakan adalah : Air, air kelapa, dan santan.
- c. Bahan penambah rasa : Bahan pemberi rasa dan aroma yang umum digunakan adalah :gula pasir, gula jawa, garam, telur, vanili, dll.
- d. Bahan pemberi warna : yang umum digunakan dalam pembuatan Kue Indonesia adalah daun suji, kunyit, dan kayu secang.
- e. Bahan bahan lainnya : Bahan-bahan lain yang dapat digunakan sebagai pemberi warna pada kue-kue Indonesia adalah gula merah, telur, bubuk coklat, bubuk merang, angkak dan pewarna sintetis.

2. FUNGSI DAN PERANAN KUE INDONESIA

a. Daerah Bali

Pada setiap upacara, kue-kue yang dihidangkan biasanya berbeda. Perbedaan itudisebabkan karena bahan pokoknya, cara membentuk, cara mengolah dan menatanya. Kue sebagai sesajen adalah pengaruh dari peradaban Hindu yang menunjukkan bahwa manusia perlu memberikan penghormatan berupa suatu susunan kue atau buah-buahan tertentu.

b. Pulau Jawa

Setiap daerah mempunyai ciri khas pada hidangan yang disajikan dalam upacara selamatnmisalnya bubur merah dan bubur putih.

c. Sumatera Barat

Kue cucur atau penganan dengan isi misalnya kue botor dari ketan, kue kiambang atau kuekembang goyang, wajik, gelamai dan beras

rending merupakan kue-kue yang harus dihidangkan pada pesta perkawinan di Sumatera Barat

d. Aceh

Kue thimpan sangat terkenal serta wajik dan dodol selalu merupakan kue yang harus ada dalam pesta perkawinan.

e. Riau

Daerah Riau di Sumatera terkenal dengan kue yang terbuat dari ketan atau beras, baik sebagai jajanan pasar atau sebagai kue adat. Kue adat sebagai kue serat yaitu semacam kue yang dibuat dari beras pulut dengan gula atau kelapa, kue pelita dari beras dan onde-onde dari beras. Kue-kue ini memiliki nilai penting pula dalam pesta adat seperti pesta perkawinan adalah “halwa maskat”, adonannya dari tepung maizena dengan telur yang dicampur gula dan air. Adonan ini setelah setengah masak diberi minyak sapi dan dikukus.

f. Jambi

Kue serban dari daerah Jambi merupakan kue untuk mengisi “carano” pihak wanita ketika diadakan upacara meminang, kue ini dibuat dari tepung ketan.

g. Bengkulu dan Lampung

Kue bolu koja dari Bengkulu merupakan kue yang penting pada upacara pertunangan secara adat daerah itu. Di Palembang kue dodol yang menjadi kue adat yang harus ada pada saat “sorih hanyut”, yaitu upacara meminang.

h. Sulawesi Selatan

Di Sulawesi Selatan kue merupakan pelengkap dalam pesta perkawinan. Kue-kue yang biasa dihidangkan misalnya kue berlapis, kue cucur, kue lalampa, kue apang dan panada.

D. PENGOLAHAN KUE INDONESIA

Berdasarkan teknik pengolahannya kue Indonesia dapat dikelompokkan menjadi kue yang dikukus, digoreng, direbus, dan dipanggang.

1. Dikukus

Mengukus adalah teknik mematangkan menggunakan uap air yang mendidih (Moist Cooking Method) prinsipnya dasarnya, makanan tidak boleh bersentuhan langsung dengan air mendidih yang berada di bawah saringan. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik lembab/basah dan lunak/lembut.

2. Digoreng

Menggoreng merupakan teknik dasar memasak prinsip mematangkan suatu makanan menggunakan minyak panas. Teknik yang digunakan bergantung dengan suhu dan hasil yang diinginkan. Hasil yang diperoleh bertekstur renyah dan sedikit basah.

3. Direbus

Merebus adalah teknik pemasakan makanan menggunakan air yang mendidih dan merendam keseluruhan permukaan makanan. Tekstur yang dihasilkan basah.

4. Dipanggang

Hampir sama pembuatan roti (bake). Proses ini kue dimasak menggunakan api secara langsung tanpa bersentuhan dengan api bisa menggunakan 1, 2, 4 arah api. Pada produk ini memiliki umur simpan yang panjang dibandingkan produk dengan teknik olah lain.

E. BAHAN PEMBUNGKUS KUE

Bahan pembungkus kue yang umum digunakan sbb;

1. Daun pisang

Daun pisang yang digunakan terlebih dahulu dilayukan dengan dipanaskan/dijemur agar dalam penggunaannya tidak pecah.

2. Daun kelapa muda

Daun kelapa sangat sensitive, dapat dengan mudah berubah warna menjadi kecoklatan apabila tergores, terpotong atau terlipat. Untuk menjaga kesegarannya daun kelapa dapat dimasukkan dalam pendingin maksimal 1 hari. Gunakan daun kelapa segera setelah dipetik atau maksimal 1 hari setelah proses pemetikan.

3. Daun pandan

Sifat daun pandan adalah cepat layu apabila tergores, terpotong, atau terlipat. Apabila digunakan segeralah sesaat dipetik dan bisa disimpan dipendingin.

F. PENYAJIAN ANEKA KUE INDONESIA

Pada prinsip penyajian kue berdasarkan pada karakteristik kue tersebut, yaitu;

1. Kue basah

Pada penyajian kue basah apabila bentuk cetakan besar bisa dipotong-potong dan utuh disesuaikan dengan acara, wadah yang digunakan dapat berupa tampah atau piring ceper dengan bentuk bulat ataupun lonjong. Biasanya diberias dan hiasan daun pisang kemudian diberikan sedikit garnish sebagai pelengkap dari suatu hidangan. Pada penyajian perorangan bisa menggunakan dessert plate.

2. Kue kering

Pada kue kering berbentuk besar dapat disajikan utuh atau dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Untuk kue yang utuh dapat digunakan wadah berupa tampah yang dialas dengan Styrofoam yang dialasi dengan aluminium foil dan dihias dengan menggunakan daun. Apabila disajikan dengan menggunakan piring tidak bermotif bisa dialasi dengan kertas roti yang sudah dibentuk. Pada penyajian perorangan bisa menggunakan dessert plate.

G. PENYIMPANAN KUE INDONESIA

Penyimpanan kue Indonesia sangatlah tergantung kepada karakteristik kue itu sendiri. Umumnya kue yang diolah dengan teknik dikukus harus disimpan secara teliti. Caranya; kue dalam keadaan dingin disimpan didalam wadah kedap udara dan disimpan disuhu dingin. Kemudian sebelum disajikan bisa dikukus untuk menghangatkan selama 10-15 Menit.



MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA

UNTUK KELAS XI (PATISERI)

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Agar-agar, Jelly dan Hunkwe

A. Pengertian

- Agar-agar, agar atau agarosa adalah zat yang biasanya berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga.
- Jelly merupakan makanan yang dibuat dari karaginan, yaitu senyawa polisakarida rantai panjang yang diekstraksi dari rumput laut jenis-jenis karaginofit, seperti *Eucheuma* sp, *Chondrus* sp, *Hypnea* sp, dan *Gigartina* sp.
- Tepung hunkwe merupakan tepung dari kacang hijau. Tepung ini berwarna putih dan biasanya dikemas dengan kertas berbentuk silinder sekitar 18 cm. Jika dimasak tepung ini aromanya harum dan berwarna bening dan kenyal teksturnya.

Tepung Kacang Hijau atau Tepung Hunkwee adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tepung Hunkwee mengandung energi sebesar 364 kilokalori, protein 4,5 gram, karbohidrat 83,5 gram, lemak 1 gram, kalsium 50 miligram, fosfor 100 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Tepung Hunkwee juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tepung Hunkwee, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

Tepung Hunkwe / Hunkwe powder/ Mung bean Flour ataupun sari tepung Kacang Hijau demikian banyak penamaan jenis tepung ini. Tepung Hunkwe yang ternyata bermanfaat juga untuk kesehatan tubuh manusia dan perawatan kecantikan selain bahan resep sehat pada kue, makanan dan minuman.

Jelly adalah makanan setengah padat yang terbuat dari sari buah-buahan dan gula. Syarat jelly yang baik ialah transparan, mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli (Sutrisno Koswara, 2011).

pengolahan rumput laut menjadi agar-agar sebagai berikut.

A. Pencucian dan Pembersihan

Rumput laut dicuci dengan air tawar sampai bersih. Kotoran yang menempel seperti pasir, karang, lumpur dan rumput laut jenis lain dihilangkan.

B. Perendaman dan Pemucatan

Perendaman dilakukan agar rumput laut menjadi lunak, sehingga proses ekstraksi nantinya dapat berjalan dengan baik. Caranya rumput laut direndam dalam

air murni sebanyak 20 kali berat rumput laut selama 3 hari. Setelah itu pemucatan dilakukan dengan direndam dalam larutan kaporit 0,25 % atau larutan kapur tohor 5 % sambil diaduk, setelah 4 – 6 jam, rumput laut dicuci kembali selama 3 jam untuk menghilangkan bau kaporit. Rumput laut yang telah bersih dan pucat dikeringkan selama 2 hari, sampai tahap ini rumput laut dapat disimpan lebih dulu bila tidak segera diolah.

C. Pelembutan

Untuk lebih memudahkan ekstraksi, dinding sel perlu dipecah dengan ditambah H₂SO₄ selama 15 menit. Banyaknya H₂SO₄ tergantung pada jenis rumput laut, yaitu Gracilaria 5 – 10 %. Gelidium 15 % dan Hypnea 25 %. Bila tidak ada asam sulfat dapat digunakan asam asetat, asam sitrat, buah asam atau daun asam. Oleh karena asam sulfat ini berbahaya, maka diperlukan pencucian dengan cara rumput laut direndam dalam air bersih selama 15 menit kemudian ditiriskan.

D. Pemasakan

Rumput laut dimasak dalam air sebanyak 40 kali berat rumput laut. Setelah mendidih (90 – 100 C), kita tambahkan asam cuka 05 % untuk memperoleh pH 6 – 7. Bila > 7, pH nya diturunkan dengan penambahan asam cuka dan bila < 6, ditambahkan NaOH. Pemeriksaan pH dapat dilakukan dengan memakai kertas pH. Pemanasan ini dilakukan kira-kira 45 menit tetapi dapat juga selama 2 – 4 jam tergantung cara pengadukannya. Proses setelah pemasakan tergantung dari bentuk akhir agar-agar yang diinginkan, yakni berupa batangan, lembaran atau pun tepung.

Jenis Agar-agar

1. Agar-agar Serbuk

Agar-agar serbuk biasanya dijual dalam paket 13gm dan 25gm. Datang dalam bentuk serbuk putih tanpa pewarna atau perasa. Untuk mendapatkan agar-agar yang sempurna kerasnya dan tidak berair, setiap sukatan untuk 1 paket agar-agar serbuk 25gm adalah 1500ml (1.5 liter) cecair iaitu air sahaja atau campuran (air, susu atau santan). Manakala untuk mendapatkan agar-agar yang lebih lembut tambahan cecair tidak melebihi 2500ml (2.5 liter) Agar-agar serbuk mungkin ada yang berlainan jenis, setengahnya telahpun dicampurkan dengan pewarna, jadi seeloknya baca arahan dan ikut sukatan pada bungkusannya.

Agar-agar serbuk mudah larut di dalam cecair, ia di masuk dan dilarutkan di dalam air sebelum di didihkan dan bukan memasukkannya ketika air telah mendidih. Hasilnya juga lebih elok dari agar-agar tali.

2. Agar-agar Tali (Strips Agar-agar)

Agar-agar bertali biasanya dijual dalam paket plastik panjang dan digunakan sebelum adanya serbuk agar-agar. Ada saiz paket seberat 12gm, 24gm dan 30gm. Agar-agar jenis ini perlu di rendam dalam air biasa terlebih dahulu untuk melembutkannya selama 3-4 jam sebelum di masak hingga larut.

Bagi mendapat imbang air yang betul, satu sukatan agar-agar tali 25gm yang direndam kembang gunakan 1300ml - 1400ml sukatan cecair dan pastikan agar-agar di masak hingga larut sebelum dimasukkan gula.

3. Agar-agar instan (Instant Jelly)

Agar-agar segera datang dalam dua bentuk, satu dalam bentuk serbuk putih, tiada pewarna dan gula dan satu lagi datang dengan pewarna dan perasa.

Agar-agar segera tanpa pewarna biasanya dijadikan campuran dalam membuat kastad, mousse atau glaze untuk kek dan pudding. Di gunakan sedikit saja dalam campuran kastard untuk menjadikan tekstur puding, mousse atau kek yang berkastard lebih keras, tidak lembik dan senang dipotong. Kek Pandan kastad atau Kek Keladi kastad biasanya menggunakan instant jelly jenis ini dalam penyediaan kastadnya.

Manakala agar-agar segera dengan pewarna dan perasa di jual di dalam paket atau kotak dan datang dengan perasa seperti pandan, rose, orange, strawberry dan dengan pewarna seperti hijau, merah dan kuning. Agar-agar segera lebih lembik berbanding agar-agar, sesuai untuk menyediakan pudding seperti trifle, glaze untuk kek atau mousse. Jeli segera yang telah mengandungi campuran gula, perasa dan pewarna, hanya perlu menjerangnya dengan cecair sahaja mengikut sukatan pada kotaknya.

Untuk mendapatkan testur yang lebih keras, kurangkan sukatan air dalam agar-agar segera atau mencampurkannya dengan sedikit serbuk agar-agar untuk mengeraskannya.

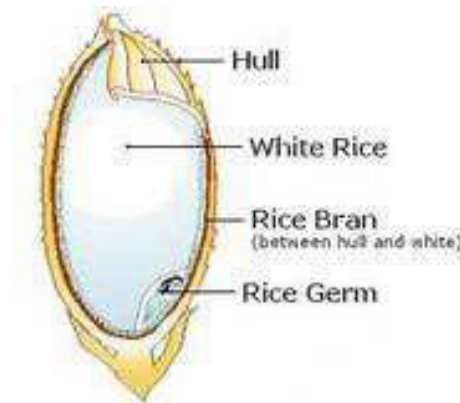


MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA
UNTUK KELAS XI (PATISERI)
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

BERAS

A. Pengertian

BERAS = Bulir padi yang telah dipisahkan dari sekam dengan tahap pengolahan gabah yang ditumbuk/digiling sehingga bagian luarnya terpisah. Sebagian besar kandungan dalam beras didominasi dengan kandungan pati (80-85%) dan sisanya protein, mineral dan air.



- Anatomi beras

Beras sendiri secara biologi adalah bagian biji padi yang terdiri dari

1. Aleuron = lapis terluar yang sering kali ikut terbuang dalam proses pemisahan kulit,
2. Endosperma, tempat sebagian besar pati dan protein beras berada, dan
3. Embrio, yang merupakan calon tanaman baru (dalam beras tidak dapat tumbuh lagi, kecuali dengan bantuan teknik kultur jaringan). Dalam bahasa sehari-hari, embrio disebut sebagai mata beras.

Beras secara genetik memiliki beragam jenis antara lain;

1. Beras putih
Seperti namanya berwarna putih agak transparan karena memiliki sedikit aleuron dan kandungan amilosa yaitu sekitar 20% .
2. Beras merah
Akibat aleuronnya mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna yang merupakan sumber warna merah dan ungu.

3. Beras hitam
Hampir sama dengan beras merah dikarenakan aleuronnya memproduksi antosianin namun dengan kadar yang tinggi sehingga kandungan warnanya semakin gelap.
4. Beras ketan
Beras ketan adalah termasuk dari keluarga beras hanya saja dalam ketan hampir dari keseluruhan pati dari ketan adalah amilopektin. Sehingga memiliki karakteristik lebih lengket.

B. Karakteristik beras yang baik:

1. Butiran-butiran beras keras dan utuh
2. Berwarna bening dan beraroma segar untuk beras yang baru, dan untuk beras lama tidak berbau apek
3. Tidak berjamur atau berulat, dan berkutu
4. Tidak ada kotoran seperti kerikil, pasir, gabah

C. Penyimpanan beras

1. Jaga suhu ruangan tempat penyimpanan. Jangan terlalu panas ataupun terlalu dingin (lembab). Suhu yang tidak stabil ini menjadi pemicu timbulnya bau apek maupun serangga pada beras.
2. Pastikan pula tempat penyimpanan beras tahan karat atau tidak..
3. Jangan menyimpan beras terlalu lama. Simpan beras menurut persediaan secukupnya dengan rentang waktu yang tidak terlalu lama.

D. Penanganan beras

1. Beras putih = Apabila beras akan dikonsumsi sudah lama disimpan, pastikan beras bersih dan tidak ada kutu ataupun kerikil. Cuci beras hingga bersih maks, 3 kali air cucian karena apabila terlalu banyak di cuci maka akan mengurangi kandungan vitamin B pada beras.
2. Beras Merah = cara memasak beras merah berbeda dengan pengolahan beras putih antara lain beras merah harus direndam selama 30 menit terlebih dahulu sebelum dimasak, kemudian untuk takaran air lebih banyak dibanding pemasakan terhadap beras biasa yakni untuk memasak $\frac{1}{2}$ cup beras merah membutuhkan air sebanyak $1 \frac{1}{4}$ cup. Selain itu untuk proses pemasakan beras merah sebaiknya jangan menggunakan rice cooker.
3. Beras hitam = Pada proses pemasakan beras hitam hampir sama dengan beras merah hanya saja bagi konsumen pemula sebaiknya beras hitam dicampur dengan beras putih biasa agar tidak kaget untuk menerima rasa dan teksturnya.
4. Beras ketan = Proses penanganan pada beras ketan biasanya direndam terlebih dahulu selama 3-4 jam, kemudian cuci kembali dan tiriskan. baru dimasak dengan air yang sedikit lebih banyak ketimbang beras biasa.

E. Kue Indonesia yang berasal dari beras

1. Arem-arem



Kue arem-arem merupakan kue khas dari Jawa Tengah dengan memiliki citarasa gurih. Kue ini merupakan salah satu dari sekian banyak resep masakan khas Indonesia (tradisional). Umumnya, isi dari kue ini adalah sambal goreng ati ampela dan atau kentang. Namun, ada juga yang diisi dengan kering tempe.

2. Kue menir



Kue menir adalah kue yang terbuat dari beras yang dicampur dengan santan dan dibungkus daun pisang. Memiliki rasa yang manis dan sedikit gurih. Dengan teknik olah kukus dan bentukan mirip dengan tape.



MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA
UNTUK KELAS XI (PATISERI)
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

TEPUNG BERAS

A. Pengertian

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras berbeda dengan pati beras yang dibuat dengan cara merendam beras dalam larutan alkali. Tepung beras dapat dijadikan pengganti dari tepung gandum bagi penderita intoleransi gluten karena tepung beras tidak mengandung gluten.

B. Karakteristik Tepung Beras

1. Jika diraba dengan jari terasa lebih lembut dari pada tepung lain dan terasa kesat ditangan
2. Berwarna putih susu
3. Sangat Halus
4. Biasanya digunakan sebagai bahan makanan tradisional.

C. Karakteristik pemilihan tepung beras yang baik:

1. Lembut dan halus untuk seluruh bagian dan tidak terdapat beras yang belum hancur
2. Berwarna putih susu
3. Beraroma beras yang khas dan tidak apek.
4. Tidak terdapat benda-benda kecil didalamsehingga menyebabkan sumber kontaminasi

D. Penyimpanan tepung beras

1. Simpan di suhu ruangan agar kondisi tidak lembab dan tidak panas.
2. Simpan didalam wadah yang tertutup agar terhindar dari hewan hewan yang dapat merusak kualitas tepung beras
3. Gunakan metode FIFO pada proses penggunaan tepung beras

E. Kue Indonesia yang berasal dari tepung beras

1. Kue Lapis Tepung Beras
2. Kue Putri Selat
3. Kue mangkok
4. Cara bikang
5. Kue surabi
6. Kue pancong/bandros
7. Kue nagasari

F. Penanganan terhadap produk tepung beras

Banyaknya kue Indonesia yang terbuat dari tepung beras, dengan beragam bentuk penanganannya maka info tentang beras dan bereksperimen membuat beberapa kue tepung beras. Berikut ini beberapa hal yang dijumpai saat pengolahan kue Indonesia dari tepung beras:

1. Beras yang disimpan terlalu lama akan berkurang rasa dan baunya, serta kadar airnya sehingga akan menghasilkan makanan yang keras dan tidak gurih. Yang perlu diingat tepung ini sebaiknya langsung digunakan, penyimpanan terlalu lama akan mengurangi rasa dan mengundang jamur.
2. Untuk tepung beras, lebih baik menggiling beras sendiri yang telah direndam dengan air sebentar (perendaman untuk mempermudah penggilingan pati beras agar hancur dalam butiran halus) lalu diayak dan dikeringkan.
3. Beras yang dipilih untuk membuat kue secara umum beras dibedakan menjadi 2 jenis yaitu beras pera dan beras pulen.
 - a. Beras pera membutuhkan air lebih sedikit ketika dimasak. Beras ini memiliki pertambahan volume yang cukup besar ketika dimasak (mekar), namun ketika dingin, agak keras. Untuk pembuatan bihun dan putu mayang (yang perlu dibentuk dalam keadaan basah, dibutuhkan beras yang pera).
 - b. Sementara beras pulen membutuhkan air lebih banyak, lebih kenyal dari beras pera, dan pertambahan volume tidak sebesar beras pera- sehingga lebih gurih. Beras pulen cocok untuk kue awug beras - kue sederhana yang mengandalkan rasa dari pati tepung beras dan gula. Untuk kue lain (kue mangkok, cara bikang, kue pancong/ bandros, serabi dll.) sepertinya tidak terlalu bermasalah karena ada bahan tambahan lain seperti santan, tepung kanji, ragi, dll yang dipakai untuk memberi rasa sekaligus membuat kue menjadi lebih empuk.
4. Tepung beras yang direndam dalam air atau dicampur dengan sejumlah air akan berubah sifatnya. Misalnya: pada cara bikang, kue cucur dan serabi, adonan yang didiamkan dalam waktu agak lama (kurang lebih 4-5 jam) akan menghasilkan kue dengan tekstur berlubang. Tekstur ini menyebabkan serabi atau cara bikang lebih empuk. Sementara kue awug beras dicampur dengan air sampai lembab lalu didamkan satu hari satu malam agar proses pematangan beras ketika dikukus menjadi lebih mudah dan kue lebih empuk.
5. Pengaturan panas dan waktu memasak pada pembuatan kue beras yang langsung bertemu dengan api di bawah cetakan (misalnya kue serabi, kue pancong/ bandros, cara bikang, dll) dapat berpengaruh pada tampilan kue. Jika api terlalu kecil, kue akan lengket dan sulit diangkat dari cetakan, jika terlalu besar, kue menjadi setengah matang.
6. Tepung beras yang akan diolah dengan teknik olah rebus sebaiknya dicairkan dan dimasukkan ke dalam air dengan pada saat suhu tinggi (mendidih), untuk menghindari pengendapan yang terjadi saat proses pemasakan.



MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA

UNTUK KELAS XI (PATISERI)

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Beras Ketan dan Jagung

Beras ketan(*Oryza glutinosa*.)

Beras dari padi ketan disebut ketan. Beras ketan mengandung zat gelatin yang tinggi yang menyebabkan jika dimasak menjadi lengket, karena gelatin sama dengan yang terdapat pada kanji. Beras ketan adalah jenis beras yang warnanya lebih putih daripada beras lainnya. Beras ketan ini memiliki ukuran yang lebih besar dan keras. Beras ketan ini masih termasuk ke dalam jenis padi-padian namun berbeda jenis dengan beras lainnya. Jika dimasak maka beras ketan akan memiliki tekstur yang lengket. Memasak beras ketan sama seperti memasak beras pada umumnya. Kandungan karbohidrat yang terdapat pada beras ketan lebih rendah daripada kandungan karbohidrat beras. Mengolah beras ketan hampir sama dengan mengolah beras hanya saja hasil akhirnya beras ketan cenderung memiliki tekstur yang lengket.

Beras ketan bisa cepat menimbulkan kutu dan bau jika tidak disimpan dengan benar. Kalau sudah terjadi hal tersebut maka sebaiknya beras ketan tidak dapat dikonsumsi karena sudah terkontaminasi bakteri. Agar beras ketan yang Anda miliki terhindar dari kutu, berikut beberapa caranya:

- Pilihlah beras yang memiliki butiran-butiran yang masih utus, keras, dan masih kering;
- Beras ketan yang bagus adalah yang berwarna putih pekat dan memiliki bau yang segar;
- Simpan beras ketan pada tempat dan suhu yang kering sehingga menghindari kelembapan pada beras ketannya;
- Jika ingin menghindari kutu dari beras ketan Anda, cukup dengan menambahkan satu hingga dua batang cabai merah kering dan kemudian letakkan pada tempat beras tersebut;
- Membuat makanan yang nikmat dari beras ketan dapat bermacam-macam misalnya, bisa dijadikan lempeng isi ayam, diberi taburan serundeng diatas beras ketan yang sudah matang.

Dalam segi kesehatan, ketan mengandung karbohidrat sepertiga lebih rendah dari beras. Oleh karena itu, ketan dapat dijadikan alternatif untuk Anda yang sedang menjalani program penurunan berat badan. Ketan juga kaya serat yang membantu menjaga sistem pencernaan. Ketan juga berkhasiat sebagai anti oksidan. Manfaat lain adalah melancarkan metabolisme, menurunkan risiko osteoporosis, dan menurunkan risiko penyakit jantung.

a. Jenis beras ketan

Jenis beras ketan yang sering digunakan sebagai bahan pokok untuk kue adalah beras ketan yang putih dan beras ketan hitam. Penggunaan beras ketan putih lebih banyak dibandingkan dengan ketan hitam.



1. Beras Ketan Putih

Beras Ketan adalah sejenis biji-bijian sereal yang memiliki tekstur dan kandungan yang mirip dengan beras. Beras Ketan sendiri cukup populer dengan nama beras ketan. Beras Ketan didapatkan dari padi ketan yang tumbuh di daerah tropis seperti Asia Tenggara. Ketan memiliki bentuk seperti beras yaitu bulat lonjong dan berukuran sedikit lebih besar dibanding beras lokal. Warna beras ketan adalah putih susu dan keruh tidak seperti beras yang terlihat transparan. Beras Ketan juga relatif lebih mudah hancur dan lunak dibanding beras. Itulah mengapa beras ketan cocok digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue. Beras Ketan mudah ditemui di pasar tradisional. Umumnya pedagang ketan menjualnya kiloan. Beras Ketan memiliki manfaat yang tak kalah hebat dengan beras. Ketan dapat dijadikan makanan berkarbohidrat alternatif pengganti beras.

2. Beras Ketan Hitam

Beras ketan hitam mempunyai warna ungu kehitaman bila sudah dimasak beras kehitaman warnanya benar-benar hitam pekat. Rasa enak dan aromanya menimbulkan selera makanan. Beras ketan hitam adalah beras yang paling banyak dikonsumsi, karena berdasarkan penelitian medis menyatakan bahwa ketan hitam memiliki khasiat kesehatan. Ini dia beberapa manfaat/khasiat dari ketan hitam, diantaranya menjaga kesehatan kulit, detoksifikasi, mencegah berbagai penyakit, mengembalikan fungsi organ maupun metabolisme tubuh, dan meningkatkan sistem ketahanan tubuh. Selain itu, beras ketan hitam dapat memberikan perlindungan kepada sistem kardiovaskular serta dapat berfungsi untuk melawan penyakit jantung, kanker, dan penyakit-penyakit lainnya

b. Pemilihan

1. . Pilihlah beras ketan yang asli tanpa campuran dan baru, ciri-cirinya : beras ketan berwarna putih tidak transparan.
2. Pilih ketan yang butirannya utuh dan tidak rapuh sehingga tidak banyak patahannya.
3. Ketan yang baik, tidak terdapat campuran benda-benda asing seperti : batu, binatang dan kotoran lain yang membahayakan kesehatan tubuh.
4. Jika dicium, aroma wangi beras ketan akan tetap segar seperti aroma pandan, meskipun telah dicuci dan dibilas.
5. Untuk beras ketan putih jika diterawang warna putihnya pekat dan tidak berwarna kusam kekuningan.

c. .Penyimpanan Beras Ketan

Tempat penyimpanan ketan harus bersih dan kering. Jika ketan lembab harus dijemur agar tidak berulat dan berketu.

d. Penanganan Beras Ketan

Sebaiknya sebelum dimasak, rendam beras ketan (hitam atau putih) selama 30-60 menit dalam air supaya hasilnya pulen. sebelum dipakai.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan kue dengan menggunakan beras ketan adalah :

- Pilihlah jenis ketan yang murni. Apabila beras ketan banyak tercampur dengan beras, kue tidak akan rata masaknya karena daya serap cairan dan kepulenan (jumlah amilosa dan amilopektin) pada beras ketan dengan beras tidak sama.
- Untuk kue yang tampilannya menghendaki terlihat butiran-butirannya, pilihlah jenis beras ketan yang berbutir panjang dan utuh.
- Harus diingat bahwa ketan tidak menyerap cairan sebanyak beras biasa. Ketan yang akan dikukus direndam selama 4-6 jam. Dengan demikian ketan baru dapat dimasak lunak tetapi tidak lembek.

Kue- kue Indonesia yang terbuat dari bahan dasar beras ketan juga banyak jenisnya seperti : nasi ketan/nasi lemak, ketan sarikaya, tape ketan, brondong, lempur, wajik, bubur ketan, semar mendem, jadah mantan dan sebagainya.



Jagung

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan. Penduduk beberapa daerah di Indonesia (misalnya di Madura dan Nusa Tenggara) juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), diambil minyaknya (dari bulir), dibuat tepung (dari bulir, dikenal dengan istilah tepung jagung dan maizena), dan bahan baku industri (dari tepung bulir dan tepung tongkolnya).

a. Macam- macam jagung

Jagung yang dibudidayakan memiliki sifat bulir/biji yang bermacam-macam.

1. Pop corn (*Zea mays* everata)

Pop corn atau jagung berondong mempunyai biji berbentuk runcing, kecil dan keras, berwarna putih atau kuning. Kalau dibakar bijinyameletus. Tongkol jagung jenis ini umumnya berukuran kecil.

2. Flint corn (*Zea mays indurata*)

Flint corn atau jagung mutiara memiliki ukuran biji sedang. Bagian atas biji jagung berbentuk bulat dan tidak berlekuk, serta hampir seluruhnya mengandung lapisan tepung yang keras. Biji jagung berwarna putih, kuning dan merah. Jagung ini agak tahan terhadap serangan hama bubuk, sehingga lebih tahan kalau disimpan. Di Indonesia jagung ini cukup disukai. Jagung ini banyak ditanam di Eropa, Asia, Amerika Tengah dan Amerika Selatan.

3. Dent corn (*Zea mays indentata*)

Dent corn disebut juga jagung gigi kuda, karena bentuknya sepertigigi kuda. Biji jagung jenis ini mempunyai lekukan pada bagian atas. Lekukan initerjadi karena pengerutan lapisan tepung yang lunak ketika biji mengering. Jagung jenis ini umumnya kurang tahan terhadap hama bubuk.

4. Sweet corn (*Zea mays sacharata*)

Sweet corn atau jagung manis mempunyai rasa manis dan bila dikeringkan bijinya menjadi keriput. Jagung jenis ini sering dipanen waktu masih muda untuk direbus atau dibakar.

5. Waxy corn(*Zea mays cerantina*)

Waxy corn memiliki biji menyerupai lilin. Molekul pati jagung jenis ini berbeda dari molekul pati jenis lain. Pati waxy menyerupai tepung tapioka. Jagung jenis ini tidak ditanam di Indonesia,kebanyakan terdapat di Asia Timur antara lain Birma Utara, Filipina, Cina sebelatimur dan Mansuria.

Jenis Jagung di Indonesia

Jenis jagung yang banyak ditanam di Indonesia adalah jagung gigi kuda, jagung mutiara, jagung berondong dan jagung manis. Jenis jagung yang penting sebagai makanan pokok adalah jenis jagung gigi kuda dan jagung mutiara.

b.Pemilihan jagung yang baik:

1. Pilihlah jagung yang memiliki daun yang lembab dengan daun yang membungkus dengan baik ke bonggol serta dalam kondisi segar (tidak kering).
2. Untuk mengetahui kondisi bulir jagung, janganlah mengupasnya. Pengupasan membuat jagung mengering dan mudah terserang jamur
- 3.Jagung yang sudah matang memiliki daun hijau terang serta kulit jagung lembab. Sementara itu bagian rambut akan keras hitam dan lembab.

c. Penyimpanan jagung yang baik:

Usahakan wadah dapat mempertahankan bahan tetap kering dan sejuk serta dapat melindungi terhadap serangan serangga dan tikus, jagung yang disimpan harus benar benar bersih dan mulus.

d. Penanganan jagung segar

- a. Gunakan jagung yang masih segar
- b. Kadar air pada jagung tua cukup rendah, jadi dalam pengolahan harus ditambahkan cairan, agar tidak keras.

c. Penggunaan jagung muda dalam keadaan halus, harus ditambahkan tepung beras atau kanji, sebagai zat pengikat adonan.

Penanganan jagung kering:

- a. Waktu perendaman cukup lama
- b. Lebih banyak menggunakan cairan agar lebih lunak teksturnya.

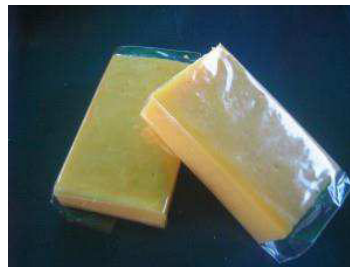
Glosarium: Aleuron :Salah satu bentuk protein

Amilosa :Pati

Antosianin :Pigmen pemberi warna

Endospermia :Jaringan cadangan makanan

Kue- kue Indonesia yang terbuat dari bahan dasar jagung yaitu : lepet jagung,hunkwe jagung,jenang jagung dan lain sebagainya.





MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA

UNTUK KELAS XI (PATISERI)

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

TEPUNG KETAN

Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering.

1. Pengertian tepung ketan

Tepung ketan adalah hasil tumbukan halus atau penggilingan dari beras ketan. Tepung ketan memiliki kandungan protein lebih sedikit dibandingkan tepung terigu. Tepung ketan di Indonesia sudah banyak dipasarkan, salah satunya adalah merk Rose Brand.

A. Tepung ketan putih



Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat.

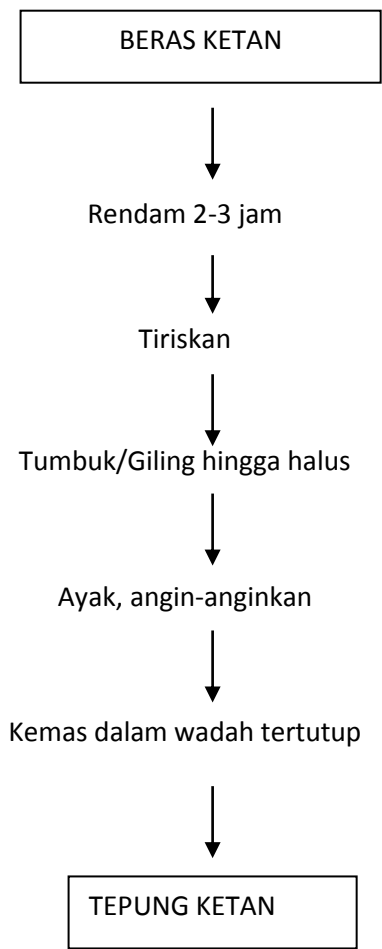
B. Tepung ketan hitam



Tepung ketan hitam merupakan bahan pokok untuk pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah mendapatkannya karena banyak yang dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Tepung ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung- tepung lain

2. Proses pembuatan tepung ketan

Proses pembuatan tepung ketan menggunakan beras ketan putih. Proses pembuatannya hampir sama dengan proses pembuatan tepung beras yaitu dapat dilihat pada diagram alir dibawah ini.



Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

- 1) Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
 - 2) Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang sum-sum kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak lengket pada jari-jari, misalnya pada waktu membentuk kue kelepon.
 - 3) Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak pada pembuatan kue
3. Karakteristik tepung ketan
Tepung ketan memiliki sifat-sifat fisik yaitu:
- a. berwarna putih tua
 - b. bila dipegang tepung terasa halus

Selain karakteristik diatas, dalam teknik pengolahan adonan perlu diperhatikan beberapa sifat dari tepung ketan yaitu:

- a. Dituang air dingin susah dibentuk
 - b. Dituang air hangat (suam-suam kuku) mudah dibentuk
 - c. Dituang air panas lengket dan masak
4. Kue-kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan
Tepung ketan termasuk bahan dasar yang sering digunakan dalam pembuatan kue-kue Indonesia antara lain : kue ku, candil, onde-onde, kue bugis, klepon, ronde (isi minuman/wedang) dan sebagainya.



Kue ku



Klepon



Kue lapis

5. Teknik pengolahan kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan
- a. Teknik goreng/frying: memasak dalam minyak yang banyak, sehingga makanan dapat tenggelam dalam minyak dan matang.
Pengolahan kue dengan teknik digoreng, pada adonan sebaiknya dimasukkan dalam minyak yang dingin terlebih dahulu. Agar pada saat menggoreng berlangsung minyak tidak menciprat. Berikut ini adalah salah satu kue Oriental dengan teknik olah digoreng yaitu onde-onde kumbu, dan widaran kari keju.
 - b. Teknik rebus/boiling: memasak dalam air yang mendidih (100°C) dan meletup-letup.
Pengolahan kue dengan teknik direbus, adonan dimasukkan dalam air yang telah mendidih dan dimasak sampai mengapung. Agar adonan dibagian tengahnya matang. Salah satu kue Oriental yang diolah dengan cara direbus adalah klepon dan puteri berendam.
 - c. Teknik kukus/steaming: memasak dengan uap air panas
Pengolahan kue dengan teknik dikukus, adonan dimasukkan dalam dandang yang telah panas. Kemudian penutupnya dialasi kain yang berfungsi agar air tidak langsung menetes pada adonan. Salah satu kue Oriental yang diolah dengan cara dikukus adalah kue ku dan putu sawah.



MATERI PELAJARAN KUE INDONESIA

UNTUK KELAS XI (PATISERI)

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Umbi-umbian

Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat. Jenis umbi-umbian: Dibedakan berdasarkan asalnya yaitu umbi akar dan umbi batang. Umbi akar atau batang sebenarnya merupakan bagian akar atau batang yang digunakan sebagai tempat menyimpan makanan cadangan. Yang termasuk umbi akar misalnya ubikayu dan bengkuang, sedangkan ubi jalar, kentang dan gadung merupakan umbi batang. Jenis umbi-umbian yang sering digunakan untuk kue-kue adalah ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, garut, ganyong, dan kentang. Umbi-umbian yang digunakan untuk pembuatan kue pada umumnya umbi yang sudah cukup tua dan disesuaikan dengan kegunaannya. Umbi yang terlalu tua mengandung kadar tepung yang tinggi dan memiliki serat banyak, sedangkan umbi yang muda kadar airnya tinggi namun zat tepungnya kurang, dengan demikian keduanya kurang baik digunakan untuk pembuatan kue. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan umbi-umbian untuk dijadikan kue-kue adalah :

- Umbi-umbian sebaiknya segera digunakan agar warnanya tidak berubah dan rasanya tidak menjadi pahit. Sedangkan ubi jalar dapat disimpan beberapa hari agar rasanya lebih manis.
- Cucilah sebelum dan sesudah dikupas.
- Hati-hati terhadap beberapa jenis umbi yang mengandung racun atau menimbulkan rasa gatal.
- Rendam dalam air secara berulang-ulang untuk menghilangkan racun dan asam biru.
- Rendam dalam air garam untuk menghilangkan rasa gatal
- Rendam dalam air pencuci beras agar umbi yang putih menjadi lebih putih.

A. JENIS UMBI-UMBIAN

1) Ubi Kayu (singkong)



Ubi kayu adalah penghasil karbohidrat yang penting di daerah tropis. Ubi kayu tidak dapat disimpan lama karena akan menjadi biru kehitam-hitaman dan kering, hal ini disebabkan larutan asam sianida dalam cairan sel yang keluar sebagai gas. Ubi kayu yang dijemur dan dikeringkan dinamakan gaplek, bila ditumbuk menjadi tepung gaplek dan tepung tapioka yang dapat dibuat kanji dan berbagai kue atau penganan. Jenis umbi ini walaupun harganya murah, tetapi jika dikelola dengan baik dan profesional dapat

menghasilkan kue yang cukup menarik, lezat dan dapat dikomersilkan. Kue-kue dari ubi kayu sangat banyak jenisnya antara lain adalah: lemut, kue mata roda, getuk lindri, misro, comro, bermacam-macam keripik, kue bengawan solo dan sebagainya.

2) Ubi Jalar

Ubi jalar termasuk tanaman tropis yang berasal dari daerah tropis Amerika. Tanaman ini sampai di Indonesia pada abad ke 18 dan 450 dapat tumbuh baik pada daerah dataran rendah sampai dataran tinggi, dengan ketinggian 2.500 m di atas permukaan laut. Kulit ubi jalar tipis dengan berbagai warna antara lain putih, kuning dan merah. Warna kulit ini tidak selalu sama dengan warna daging ubi. Daging ubi jalar ada yang bewarna putih, orange, dan ungu. Terdapat tiga jenis ubi jalar yang populer dibudidayakan di Indonesia yaitu ubi jalar berwarna putih kecoklatan, merah dan ungu.

Jenis Ubi Jalar

Berdasarkan warna

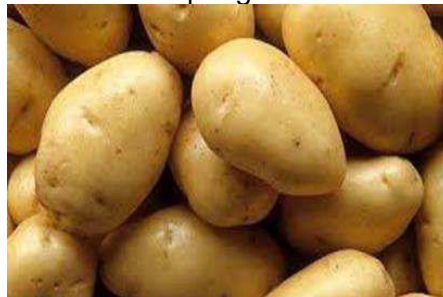
- Ubi jalar putih mempunyai tekstur yang rapuh, namun rasanya lebih manis daripada ubi merah. Ubi ini cocok untuk digoreng maupun diolah menjadikolak.
- Ubi jalar merah. Sangat cocok untuk kolak dan biji salak, karena rasanya yang tidak terlalu manis, maka ubi ini memang tidak terlalu cocok untuk berdiri sendiri. Jadi perlu diberi perasa manis.
- Ubi jalar ungu atau ubi Jepang mempunyai kulit luar berwarna ungu merupakan ubi yang paling manis. Ubi ini bila direbus sangat enak dimakan begitu saja.
- Ubi madu atau biasa dikenal dengan nama ubi Cilembu, sangat khas karena memiliki aroma mirip dengan madu, sangat harum dan mempunyai tekstur yang lembut.



Ubi jalar dapat dimakan mentah, antara lain untuk bahan pembuatan rujak, bahan pelengkap makanan pokok, namun yang paling sering ditemukan ubi jalar dibuat berbagai kue atau penganan. Kue/-penganan dari ubi jalar tidak banyak kita temukan di pasaran dibandingkan dengan kue dari ubi kayu. Kue dari ubi jalar antara lain adalah : kue talam, kue pilus, kurabu saga, carang emas, keripik dan sebagainya.

3) Kentang

Kentang merupakan makanan pokok orang Eropah, Amerika, Rusia dan Australia. Di Indonesia kentang digunakan sebagai bahan untuk sayur dan lauk pauk, tetapi sering juga dibuat macam-macam kue/penganan.



Kentang pada umumnya dibuat tepung kentang, cara membuatnya ialah dengan menggiling, menjemur dan mengayaknya. Tepung kentang mengandung banyak

sekali zat pati tetapi sedikit protein. Tepung kentang digunakan sebagai bahan pengental dalam berbagai makanan antara lain soup dan saus atau puding.

Penggunaan kentang secara langsung sebagai bahan dasar untuk kue jarang dilakukan. Namun ada beberapa kue yang menggunakan bahan dasarnya kentang seperti dodol kentang. Penganan dari kentang yang banyak dijumpai adalah keripik kentang. Sebagai bahan campuran adonan, kentang dapat dibuat kue seperti campuran dalam adonan sus kentang, kue lumpur dan donat kentang. Penggunaannya dilakukan setelah kentang direbus atau dikukus dan kemudian dihaluskan.

Selain itu kentang merupakan sumber terbaik dalam pembentukan zat besi dalam darah. Menjamin sistem ketahanan badan, karena kandungan vitamin serta kalsium yang tinggi. Dengan banyaknya kandungan gizi maka kentang juga memiliki banyak manfaat, antara lain:

- Kesehatan sistem pencernaan karena mengandung serat yang cukup tinggi.
- Melawan penyakit, seperti penyakit jantung, gangguan saraf, tumor dan dapat membantu mengurangi risiko kanker prostat dan kanker rahim. Kentang segar dengan kulitnya kaya antioksidan dari vitamin C.
- Baik untuk kesehatan kulit wajah dengan membalurkan parutan kentang di wajah dapat membuat kulit wajah bersinar dan mengurangi pembengkakan dan lingkaran hitam di bawah mata.
- Mengurangi kadar kolesterol, karena kalorinya rendah.
- Baik untuk perkembangan otak karena adanya zat besi dan tembaga. Dapat menghilangkan stress pikiran karena kandungan vitamin B6.

4) Garut dan Ganyong

Kedua jenis umbi ini jarang digunakan sebagai bahan pokok untuk pembuatan kue secara langsung seperti halnya dengan umbi-umbi lain, tetapi digunakan berupa sari/tepung. Tepung garut adalah bahan pokok yang enak sekali untuk kue semprit. Tepung ganyong banyak digunakan sebagai bahan campuran dalam tepung hunkwe dan tepung maizena, bahkan tidak jarang digunakan untuk bahan pengganti kedua jenis tepung tersebut. Perlu diingat bahwa daya serap cairan tepung ini sangat berbeda dengan tepung hunkwe atau maizena.



5) Talas

Biasanya masyarakat kita mengonsumsi talas hanya untuk camilan. Namun di beberapa daerah di Indonesia dan di sejumlah daerah tropis, umbi talas ini dijadikan sebagai makanan pokok. Karena umbi talas sebagai sumber karbohidrat pengganti beras yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Salah satu daerah yang makanan pokoknya umbi talas adalah kabupaten Sorong, Papua. Talas merupakan tumbuhan yang 90% bagiannya dapat dimanfaatkan. Bagian tanaman talas yang dapat dimakan yaitu umbi, tunas muda dan tangkai daun. Sedangkan pelepah dan daun talas dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, obat, maupun pembungkus makanan. Bagian yang tidak dapat dimakan hanyalah akar-akar serabutnya.

PENYIMPANAN UMBI-UMBIAN

Ada banyak cara dan jenis penyimpanan yang dapat kita lakukan untuk tiap-tiap jenis umbi yang bermacam-macam antara lain ;

1. Penyimpanan Ubi Kayu /Singkong

Simpan ubi kayu di tanah/pasir yang telah dilubangi ,beri alas jerami atau daun-daun kering,masukan ubi secara teraturdan tersusun rapi,kemudian tutup kembali lubang tersebut dengan timbunan tanah/pasir,sebaiknya sebelum menyimpan umbi-umbian dilakukan pemeriksaan keadaan ubi dengan tehknik nin singkong dapat bertahan 1-2 bulan setelah masa panennya.

2. Penyimpanan Ubi Jalar (Ipomea Batatas Poiret)

Sebaiknya dilakukan dengan cara-cara berikut agar dapat mempertahankan rasanya antara lain ; Angin-anginkan ubi yang baru di panen dilantai yang kering selama 2-3 hari.Simpanlah ubi jalar di tempat yang kering,sejuk dan berperedaran udara yang baik.Tumpukan ubi jalar dilantai gudang,kemudian timbun dengan pasir kering atau abu setebal 20-30 cm hingga semua permukaannya tertutup. Dengan cara ini, ubi jalar dapat bertahan sampai 5 bulan lamanya.

3. Penyimpanan Umbi Talas (Colocasia Skulenta L)

Penyimpanan talas sebaiknya ditempatkan secara teratur di gantungan /rak agar mendapat sirkulasi udara yang baik dan diamkan selama beberapa hari sampai mengering. Kemudian pisahkan anakan umbi dengan induknya tanpa menggunakan pisau agar kulit umbi tidak lecet.

4. Penyimpanan Kentang (Solanum Tuberosum L)

Kentang tidak dianjurkan disimpan di dalam kulkas,cukup ditempat yang kering dan sejuk. Kentang dapat disimpan selama 3 bulan dengan cara pelapisan dengan cairan emulsi lilin.

PEMILIHAN UBI YANG BAIK ANTARA LAIN :

- Umbi tidak berlubang, tidak lunak atau berair, dan tidak keriput.
- Kulit umbi tidak bergores.
- Umbi tidak berulat dan tidak berbintik.
- Untuk kentang, pilih yang tidak berlekuk atau yang masih mulus

Nama :.....

Kelas :.....

No Absen :.....

Soal evaluasi

1. Jelaskan pengertian dari tepung hunkwe!
2. Sebutkan masing-masing 2 macam kue tradisional yang terbuat dari tepung hunkwe dan agar-agar
3. Sebutkan masing-masing 2 macam minuman tradisional yang terbuat dari tepung hunkwe dan agar-agar !
4. Jelaskan bagaimana menyajikan kue tradisional yang berasal dari tepung hunkwe .
5. Sebutkan apa saja bahan pembungkus kue tradisional dari tepung hunkwe?

Selamat Mengerjakan



Jawab :

Nama :.....

Kelas :.....

No Absen :.....

1. Jelaskan pengertian dari beras!
2. Sebutkan jenis beras dan jelaskan!
3. Sebutkan macam kue tradisional yang terbuat dari beras minimal 2!
4. Sebutkan teknik penanganan pada saat sebelum pengolahan beras
5. Jelaskan bagaimana cara memilih beras yang baik.

Nama :

Kelas :

No Absen :

1.	Berikut ini adalah pengertian dari beras ketan a. Beras ketan adalah jenis beras yang warnanya lebih putih daripada beras biasa,memiliki ukuran yang lebih besar dan keras. b. Beras ketan adalah beras yang warnanya sama dengan beras biasa c. Beras ketan adalah beras yang ukurannya lebih kecil dari beras lainnya d. Beras ketan adalah beras yang kandungan karbohidratnya lebih banyak dari beras biasa e. C dan D benar
2.	Beras ketan mengandung zat yang tinggi yang menyebabkan jika dimasak menjadi lengket? a. Zat gelatin b. Zat amilosa c. Amilopektin d. Vitamin B1
3.	Selain sebagai bahan utama dalam pembuatan kue tradisional, beras ketan bisa digunakan sebagai a. Sebagai penambah citarasa b. Sebagai penambah warna c. Sebagai pembentuk karakter pada ke dalam adonan cake d. Sebagai pemberi aroma e. Sebagai program penurunan berat badan
4.	Bagaimana cara menyajikan kue jadah manten?..... a. Menggunakan plastik b. Menggunakan daun jati c. Dijepit menggunakan bambu yang sudah ditipiskan d. Dibungkus menggunakan daun pisang e. Di bungkus menggunakan plastik opp
5.	Dibawah ini yang termasuk kue tradisional dari beras ketan adalah?..... a. Kue mangkok b. Jenang hunkwe c. Jagung hunkwe d. Lemper ayam e. Lepet jagung
6.	Berikut Ini, Manakah kue tradisional yang terbuat dari jagung adalah....

	a. Lemper ayam b. Hunkwe pisang c. Lepet jagung d. Semar mendem e. Jadah manten
7.	Pada kue jadah manten teknik akhir pengolahannya adalah dengan... . a. Direbus b. Dikukus c. Dipanggang d. Digoreng e. A & B benar
8.	Pada kue tradisional lepet jagung,teknik olah pada lepet jagung adalah dengan a. Digoreng b. Dikukus c. Direbus d. Dipanggang e. Di panggang dan direbus
9.	Untuk produk lempur ayam biasanya di bungkus dengan menggunakan a. Daun pisang b. Alumunium foil c. Mika d. Plastik kue e. Daun pandan
10.	Penyajian pada produk jadah manten untuk peseorangan yaitu dengan... a. Dinner plate b. Dessert plate c. Piring saji d. B&B plate e. Soup Cup

Nama :
Kelas/Absen :
Tanggal :

No.	Soal
1.	Berikut ini adalah pengertian dari tepung ketan a. Tepung ketan adalah jenis tepung yang warnanya lebih putih daripada tepung biasa,memiliki ukuran yang lebih besar dan keras. b. Tepung yang teksturnya sama dengan beras biasa c. Tepung yang ukurannya lebih kecil dari beras lainnya d. Hasil tumbukan halus atau penggilingan beras ketan putih. Tepung ketan memiliki kandungan protein lebih sedikit dibandingkan tepung terigu e. C dan D benar
2.	Dibawah ini adalah cara pembuatan tepung ketan yang benar adalah? e. Beras ketan – direndam 2-3 jam – di tiriskan – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan f. Beras ketan – direndam 10 menit – di kukus – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan g. Beras ketan – direndam 2-3 jam – di kukus – ditumbuk/ digiling halus –diangin anginkan –tepung ketan h. Beras ketan – dikukus 2-3 jam – di tiriskan – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan i. Beras ketan – dikukus 2-3 jam – di rebus – ditumbuk/ digiling halus – diayak,diangin anginkan – kemas dalam wadah tertutup – tepung ketan
3.	Dibawah ini yang merupakan karakteristik dari tepung ketan adalah... a. Tepungnya berserat b. Teksturnya berpasir c. Berwarna putih agak kekuningan d. Terasa halus jika disentuh e. Teksturnya sama dengan tepung terigu
4.	Dibawah ini yang termasuk produk olahan yang berbahan dasar tepung ketan hitam adalah...

	a. Carabikang b. Putri selat c. Onde-onde d. Bika ambon e. Bika ambon ketan hitam
5.	Selain berbahan dasar tepung ketan putih,ada juga produk yang berbahan dasar menggunakan tepung ketan hitam,berikut produk olahan kue indonesia yang berbahan dasar dari tepung ketan hitam menggunakan teknik olah digoreng adalah.... a. Onde-onde ketan hitam b. Kueku ketan hitam c. Widaran keju d. Lapis ketan hitam e. Bika ambon ketan hitam
6.	Cara penyimpanan pada tepung ketan agar tepung tetap berkualitas baik adalah dengan.... a. Menyimpan tepung dalam wadah yang kering dan kedap udara b. Menyimpannya dalam plastik c. Menyimpannya dalam kulkas d. Menyimpan tepung di tempat terbuka
7.	Dibawah ini yang termasuk produk olahan tepung ketan dengan teknik olah dikukus f. Kue mangkok g. Kue ku h. Wajik ketan i. Putri mandi j. Sentiling
8.	Dibawah ini merupakan macam-macam tepung ketan yang benar adalah?..... f. Tepung ketan putih dan tepung beras g. Tepung ketan merah h. Tepung ketan putih dan tepung ketan hitam i. Tepung ketan hitam dan ketan merah j. Tepung ketan merah dan putih
9.	Tepung ketan memiliki kandungan aleuron dan endospermia

	memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga menyebabkan tepung ketan tersebut berwarna... - Putih cerah - Hitam agak putih - Ungu pekat mendekati hitam - Merah keunguan - Ungu
10.	Dibawah ini yang termasuk kue tradisional dari tepung ketan adalah?..... - Kue ku - Kue mangkok - Jagung hunkwe - Wajik ketan - Lepet jagung
11.	Dalam teknik pengolahan adonan perlu diperhatikan beberapa sifat dari tepung ketan agar adonan mudah dibentuk yaitu dengan... - Dituang air dingin - Dituang air panas - Dituang air suam kuku atau hangat - Dituang air biasa - Dituang air setengah dingin
12.	Berikut Ini, Manakah kue tradisional yang terbuat dari tepung ketan dengan teknik olah direbus adalah.... - Kue ku - Kue kembang goyang - Klepon - Kue mangkok - Onde onde
13.	Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimask terlalu lama untuk menghindari... - Agar kue tidak gosong - agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak pada pembuatan kue - agar kue dari bahan tepung ketan tidak overcook ketika dimasak - agar kue tetap bertekstur lembut - agar kue tidak berubah warna
14.	Dibawah ini adalah contoh produk yang berbahan dasar tepung ketan

	hitam.. a. klepon ubi ungu, kue ku, kue lapis ketan b. bika ambon ketan hitam, putri mandi, onde-onde c. bika ambon ketan hitam, kue lapis ketan hitam, onde-onde ketan hitam d. bubur ketan hitam,bika ambon, brownies ketan hitam e. onde-onde ketan hitam, lapis sarikaya, carabikang
15.	Pada kue onde-onde teknik akhir pengolahannya adalah dengan... . f. Direbus g. Dikukus h. Dipanggang i. Digoreng j. A & B benar
16.	Pengolahan kue dengan teknik digoreng, pada adonan sebaiknya dimasukkan dalam minyak yang dingin terlebih dahulu. Agar pada saat menggoreng berlangsung minyak tidak menciprat. Berikut ini adalah salah satu kue Oriental dengan teknik olah digoreng yaitu ... a. Ronde b. Kue ku c. Klepon d. Lapis ketan e. Widaran keju
17.	Pada kue tradisional kue ku dan kue lapis beras ketan,teknik olah pada kue ku dan kue lapis adalah dengan f. Digoreng g. Dikukus h. Direbus i. Dipanggang j. Di panggang dan direbus
18	Bagaimana Cara mengetahui adonan klepon yang sudah matang ketika sedang memasak/merebus adalah dengan... a. adonan dimasukkan dalam air yang telah mendidih dan dimasak sampai mengapung b. adonan dimasukkan dalam rebusan air tetap tenggelam atau terendam di dalam air rebusan c. adonan klepon tersebut berubah warna d. adonan klepon tersebut berubah warna tetapi tetap tenggelam di

	rebusan air e. adonan klepon berubah bentuk
19.	Untuk produk kue ku biasanya sewaktu dikukus adonan kue ku dialasi dengan menggunakan f. Daun pisang g. Alumunium foil h. Mika i. Plastik kue j. Daun pandan
20.	Penyajian pada produk lapis tepung ketan untuk porsi besar yaitu dengan... f. Dinner plate/piring oval besar/wadah bambu g. Dessert plate h. Piring saji i. B&B plate j. Soup Cup

JOBSHEET DAN RESEP PRAKTEK KUE INDONESIA

A. KOMPETENSI DASAR

4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar

B. INDIKATOR

1. Siswa mampu merencanakan bahan beras dan beras ketan dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya
2. Siswa mampu merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
3. Siswa mampu membuat kue dari beras dan beras ketan dibuat sesuai resep standar
4. Siswa mampu menganalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
5. Siswa mampu menata dan menyajikan kue sesuai dengan berbagai wadah

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)

D. Resep Produk

Ongol-Ongol



Bahan :

Tepung Hunkwe	100 gram
Gula merah ukuran sedang	2 buah
Air	400 ml
Kelapa parut	200 gram

Cara membuat :

1. Rebus gula merah dalam air hingga larut. Saring dan dinginkan sebentar
2. Campur dengan tepung hunkwe, aduk rata. Masak diatas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mengental dan meletup-letup.
3. Masukkan dalam wadah dan biarkan memadat. Potong-potong dan gulingkan diatas parutan kelapa yang sudah dikukus kemudian sajikan.

Puding Mozaik



Bahan A :

Agar-agar plain	½ bungkus
Gula pasir	65 gram
Air	350 gram
Vanilla dan pewarna	½ sdt
(pasta blueberry, pasta pandan, jeruk, dan strawberry)	

Cara membuat :

1. Campur agar-agar (jelly) bubuk dan gula pasir, tuang air dan masak sambil terus menerus diaduk hingga mendidih. Angkat dan masukkan vanilla
2. Bagi menjadi 5 bagian dan beri warna 4 bagian dan 1 bagian biarkan berwarna bening.
3. Biarkan hingga pudding dingin dan baru dipotong dadu atau sesuai selera.

Bahan B :

Jelly Plain/lechy	½ bungkus
Gula pasir	85 gram
Susu cair	375 gram

Cara membuat :

1. Campur jelly bubuk dan gula pasir, tuangi susu cair sambil diaduk hingga mendidih.
2. Matikan api biarkan uap panasnya hilang.

Penyelesaian ;

1. Letakkan potongan jelly dadu kedalam cetakan yang sudah dibasahi air secara acak agar terlihat berwarna warni.
2. Tuangkan puding B secara perlahan-lahan di atasnya – Biarkan dingin, kemudian masukkan ke lemari pendingin.
3. Potong dan siap disajikan.
- 4.

Puding Semangka



Bahan :

Susu segar	375 ml
Gula pasir	150 gram
Agar agar putih	1 ½ bungkus
Garam	secukupnya
Kuning telur	1 butir
Pewarna (hijau, merah, dan kuning)	secukupnya
Kismis/selasih/poppy seed	½ sdm

Cara membuat :

1. Kocok kuning telur dengan garpu. Sisihkan
2. Masak susu/santan, agar-agar, gula dan garam hingga mendidih. Ambil 2 sendok sayur, tuang ke dalam kuning telur, aduk rata, tuang adonan ini ke dalam agar-agar. Didihkan sekali lagi.
3. Kocok putih telur hingga kaku, tuangi agar-agar panas sedikit demi sedikit sambil terus dikocok dengan kecepatan rendah, sampai agar-agar habis.
4. Adonan dibagi menjadi 2, satu bagian diberi warna merah dan potongan kismis. Tuang ke Loyang segitiga. Satu bagian lagi dibagi menjadi 2. Satu diberi warna kuning dan satu lagi diberi warna hijau.
5. Tuang adonan warna kuning di atas agar-agar merah, biarkan beku sebentar, tuangi agar-agar hijau. Bekukan.
6. Lepaskan dari Loyang, potong-potong. Dan sajikan.

Telaga Biru



Bahan :

Tepung Hunkwe	½ bungkus
Gula pasir	50 gram
Air	350 gram
Daun pandan	1 lembar
Garam	secukupnya
Pewarna biru	secukupnya
Santan kental	350 gram
Plastik	secukupnya

Cara membuat :

1. Bagi tepung menjadi 2 bagian, masak 2/3 bagian untuk warna biru dan 1/3 untuk warna putih
2. Masak 2/3 bagian dengan air, gula pasir, dan pewarna biru.
3. Sementara masak pula panci yang berbeda, tepung hunkwe 1/3 bagian dengan santan kental, dan garam.
4. Siapkan plastic agak tebal, letakkan potongan daun pandan, susun adonan diatasnya 2 warna kemudian bungkus
5. Lipat bungkus dengan bentuk persegi
6. Biarkan dingin dan sajikan.

JOB SHEET DAN RESEP PRAKTEK KUE INDONESIA

A. KOMPETENSI DASAR

4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras

B. INDIKATOR

- 1. Siswa mampu merencanakan bahan beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya
- 2. Siswa mampu merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
- 3. Siswa mampu membuat kue beras dibuat sesuai resep standar
- 4. Siswa mampu menganalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
- 5. Siswa mampu menata dan menyajikan kue sesuai dengan berbagai wadah

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, kerpus 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)

D. Resep Produk

Arem-arem ayam

Bahan :

Beras	250 gram
Santan	500 ml (dari ¼ butir kelapa)
Serai	1 batang
Garam	½ sdt

Bahan isian :

Dada ayam kecil)	250 gram (Direbus lalu di suwir kecil-
Ketumbar	½ sdt
Jinten	1/8 sdt
Bawang merah	4 siung
Bawang putih	2 siung
Garam	secukupnya
Salam	secukupnya
Laos	secukupnya
Gula pasir	2 sdm
Santan kental	2 sdm
Cabai rawit	4 buah

Daun pisang

1 lipat

Cara membuat :

1. Masukkan santan dalam wajan tambahkan beras yang sudah dicuci bersih. Tambahkan garam,daun salam dan serai yang sudah digeprek. Masak sampai air menyusut dengan sering diaduk agar tidak gosong dan berkerak
2. Untuk isian :
 - Rebus dada ayam dalam air mendididh. Angkat dan haluskan.
 - Haluskan semua bumbu kemudian campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.
 - Setelah setengah menyusut, masukkan tempe yang sudah digoreng dan tunggu sampai menyusut.
3. Bungkus nasi aron menggunakan daun pisang yang sudah dilayukkan, dengan bentuk dan ukuran yang sama.
4. Kukus hingga kurang lebih 45 menit. Angkat dan sajikan

Meniran

Bahan :

Beras menir/tidak utuh	200 gram
Kelapa parut	¼ butir (agak muda)
Santan kental	300 ml
Garam	½ sdm
Gula	secukupnya
Daun pisang	1 lipat (1/2 bagian yang kecil)
Daun salam	secukupnya

Cara membuat :

1. Cuci beras sampai bersih seperti mencuci beras biasa
2. Pisahkan 200 ml santan yang sudah ditambahkan garam dan gula, kemudian masukkan kedalam wajan dan masak dengan beras dengan teknik aron sampai menyusut. Setelah dingin campurkan kelapa parut didalamnya dan diaduk.
3. Bungkus dengan daun pisang dan tambahkan dengan 100 ml sisa santan diatas.dengan dialasi daun salam
4. Kukus kurang lebih 20 menit.
5. Angkat dan sajikan.

Meniran isi ayam

Bahan :

Beras menir/tidak utuh	200 gram
Kelapa parut	¼ butir (agak muda)
Santan kental	300 ml
Garam	½ sdm
Gula	secukupnya
Daun pisang	1 lipat (1/2 bagian yang kecil)

Daun salam	secukupnya
Bahan isi :	
Dada ayam	250 gram
Ketumbar	½ sdt
Jinten	1/8 sdt
Bawang merah	4 siung
Bawang putih	2 siung
Garam	secukupnya
Salam	secukupnya
Laos	secukupnya
Gula pasir	2 sdm
Santan kental	2 sdm
Pelepah pisang	1 lipat

Cara membuat :

1. Cuci beras sampai bersih seperti mencuci beras biasa
2. Pisahkan 200 ml santan yang sudah ditambahkan garam dan gula,kemudian masukkan kedalam wajan dan masak dengan beras dengan teknik aron sampai menyusut
3. Setelah dingin campurkan kelapa parut di dalamnya dan diaduk
4. Untuk isian : rebus dada ayam dalam air mendidih,angkat.dan haluskan.haluskan semua bumbu,campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.
5. Setelah isian jadi,bungkus dan bentuk bungkusan tape dengan ditambah isian.
6. Kukus kurang lebih 20 menit
7. Angkat dan sajikan

Arem-arem daging

Bahan :

Bahan :	
Beras	250 gram
Santan	500 ml (dari ¼ butir kelapa)
Serai	1 batang
Garam	½ sdt

Bahan isian :

Daging sapi kecil)	250 gram (Direbus lalu di suwir kecil-
Ketumbar	½ sdt
Jinten	1/8 sdt
Bawang merah	4 siung
Bawang putih	2 siung
Garam	secukupnya
Salam	secukupnya
Laos	secukupnya
Gula pasir	2 sdm

Santan kental	2 sdm
Cabai rawit	4 buah
Daun pisang	1 lipat

- Cara membuat :
- Masukkan santan dalam wajan tambahkan beras yang sudah dicuci bersih. Tambahkan garam,daun salam dan serai yang sudah digeprek. Masak sampai air menyusut dengan sering diaduk agar tidak gosong dan berkerak
 - Untuk isian :
 - Rebus daging sapi dalam air mendididh. Angkat dan haluskan.
 - Haluskan semua bumbu kemudian campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.
 - Setelah setengah menyusut, masukkan tempe yang sudah digoreng dan tunggu sampai menyusut.
 - Bungkus nasi aron menggunakan daun pisang yang sudah dilayukkan, dengan bentuk dan ukuran yang sama.
 - Kukus hingga kurang lebih 45 menit. Angkat dan sajikan

E. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1 Meniran	Produk 2 Meniran isi ayam
Warna	Putih susu	Putih susu
Aroma	Aroma santan dan daun pisang	Aroma santan dan daun pisang
Tekstur	Lembut dan basah santan	Lembut dan basah santan dan suwiran ayam
Rasa	Gurih santan	Gurih santan dan ayam

Kriteria Penilaian	Produk 3 Arem-arem ayam	Produk 3 Arem-arem daging
Warna	Bagian luar kena warna daun pisang dan bagian	Bagian luar kena warna daun pisang dan bagian
Aroma	Aroma rempah pada isinya, pada berasnya putih	Aroma rempah pada isinya, pada berasnya putih

Tekstur	Lembut dan tekstur isian daging ayam	Lembut dan tekstur isian daging sapi
Rasa	gurih dan isiaan sedikit pedas rempah	gurih dan isiaan sedikit pedas rempah

JOBSHEET DAN RESEP PRAKTEK KUE INDONESIA

A. KOMPETENSI DASAR

4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras

B. INDIKATOR

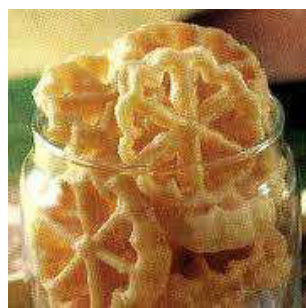
1. Siswa mampu merencanakan bahan beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya
2. Siswa mampu merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
3. Siswa mampu membuat kue beras dibuat sesuai resep standar
4. Siswa mampu menganalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
5. Siswa mampu menata dan menyajikan kue sesuai dengan berbagai wadah

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, kerpus 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)

D. Resep Produk

Kembang Goyang



Bahan :

1. 250 gram Tepung beras.
2. 2 butir Telur ayam.
3. 3 sendok makan Gula halus.
4. 350 ml Santan dari 1/2 butir kelapa.
5. Minyak untuk menggoreng.

Cara membuat. Kembang goyang.

1. Aduk tepung beras, gula halus, dan telur.

2. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diuleni dan di kepok-kepok sampai rata dan halus.
3. Siapkan cetakan kembang goyang.
4. Panaskan minyak goreng, celupkan cetakan ke dalam minyak panas.
5. Angkat cetakan dari minyak celupkan ke adonan, dan segera celupkan ke minyak goreng panas.
6. Goyang-goyang cetakan supaya adonan lepas dari cetakan.
7. Goreng kembang goyang hingga kering dan warnanya ke coklatan.

Tips menggoreng kembang goyang.

Cetakan harus sampai panas dalam minyak, cetakan yang kurang panas tidak bisa menempelkan adonan dengan rata.

Cetakan.

Kue Mangkok Gula Merah



Bahan :

1. 225 gram gula merah
2. 50 gram gula pasir
3. 225 ml air
4. 2 lmbr daun pandan
5. 5 lmbr daun jeruk
6. 250 gram tepung beras
7. 25 gram tepung sagu tani
8. 1 sdt ragi instan
9. 1/4 sdt vanili
10. 1/2 sdt garam
11. 250 ml santan encer dari 1/2 butir kelapa
12. Pelengkap (campur, aduk dan kukus 10-15 menit)
13. 100 gram kelapa parut kasar
14. 1/4 sdt garam
15. 1 lbr daun pandan

Cara membuat :

1. Rebus gula merah, gula pasir, air, daun pandan dan daun jeruk sampai larut. saring dan dinginkan.
2. Campur tepung beras, tepung sagu, dan ragi. Aduk rata. tambahkan rebusan gula sedikit-sedikit sambil diuleni sampai habis.

3. Tambahkan vanili, garam, dan santan sedikit-sedikit sambil dikeplok 20 menit.
4. Diamkan 3 jam. Panaskan cetakan* dalam kukusan 10 menit, tuang adonan setinggi cetakan.
5. Kukus selama 20 menit dengan api besar. Angkat dan dinginkan. Sajikan dengan pelengkap.

Tips :

- *panaskan cetakan hanya jika cetakan berasal dari keramik atau alumunium
- untuk kukusan biasa, sebaiknya tutup kukusan di beri serbet, agar air tidak menetes ke adonan.

Kue Awug-Awug



Bahan Resep Awug-Awug:

1. 250 gr Tepung beras
2. 250 gr Tepung beras ketan
3. 500 cc air
4. Garam secukupnya
5. 1 btr Kelapa, parut
6. 250 gr Gula merah, iris halus
7. Daun pisang secukupnya

Cara Membuat Resep Awug-Awug:

1. Campur tepung beras, tepung ketan, air dan garam hingga rata, masukkan kelapa parut.
2. Ambil sedikit adonan, isi dengan 1/2 sdm gula merah ditengahnya dan bungkus dengan daun pisang.
3. Kukus hingga matang, angkat
4. Sajikan dalam piring saji panas-panas

Serabi Solo



Bahan :

Tepung beras	200 grm
Ragi instant	3/4 sdt
Gula pasir	60 grm
Santan kental	500 ml
Pandan	3 lbr
Garam	1/4 sdt
Minyak oles	3 sdm
Daun pisang	1 lpt
Isi :	
Coklat Muisyes	100 grm
Pisang rebus	2 bh
Nangka	4 bh
Areh ,garam)	100 ml
, pandan)	

Cara Membuat :

1. Campurkan santan, daun pandan, dan garam, panaskan dengan api sedang sambil, aduk terus hingga mendidih. Lalu dinginkan.
2. Setelah dingin, tuangkan 100 ml rebusan santan ke dalam campuran tepung beras, ragi instan, dan gula pasir yang sudah disiapkan. Aduk hingga rata.
3. Pipihkan adonan sambil menambahkan sisa santan sedikit demi sedikit. Pemipihan dilakukan kira-kira 20 menit. Lalu diamkan selama 1 jam sampai semua bumbu meresap.
4. Kuah Areh: panaskan santan, garam, dan daun pandan sambil terus diaduk sampai mengental. Lalu sisihkan.
5. Panaskan wajan. Tuang adonan kedalam wajan yang telah panas, tekan bagian tengahnya, sendok sayur bagian tengah sambil diputar ke arah pinggir hingga adonan melebar. Setelah adonan mulai mengembang, taburkan bahan isian kue.
6. Tutup wajan dan biarkan hingga adonan matang. Oleskan santan areh lalu angkat.
7. Serabi Khas Solo siap disajikan. Nikmati selagi hangat.
8. Gulung dan kemas dengan daun pisang , sajikan .

E. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1	Produk 2
	Kembang goyang	Kue mangkok gula merah
Warna	Kuning kecoklatan	Coklat tua
Aroma	Aroma santan dan daun pisang	Aroma gula merah
Tekstur	Renyah,kering	Lembut dan basah
Rasa	Gurih	Manis

Kriteria Penilaian	Produk 3	Produk 3
	Kue awug-awug	Serabi solo
Warna	Putih,coklat	Bagian tengah putih,bagian pinggir coklat
Aroma	Aroma gula merah	Aroma santan
Tekstur	Berserat,kelapa parut	Lembut,basah/lembek
Rasa	gurih dan manis	gurih manis

JOB SHEET DAN RESEP PRAKTEK KUE INDONESIA

A. KOMPETENSI DASAR

4.3. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan

B. INDIKATOR

1. Siswa mampu merencanakan bahan beras dipilih, diukur sesuai dengan penggunaannya
2. Siswa mampu merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
3. Siswa mampu membuat kue beras dibuat sesuai resep standar
4. Siswa mampu menganalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
5. Siswa mampu menata dan menyajikan kue sesuai dengan berbagai wadah

C. KESELAMATAN KERJA

1. Siswa menjaga ketertiban selama di ruang praktek boga
2. Siswa menjaga kebersihan dan kerapian ruang praktek boga
3. Siswa menjaga kebersihan, kerapian perlengkapan dan peralatan di ruang praktek boga
4. Siswa mengenakan pakaian praktek boga dengan lengkap dan rapi (jas praktek, apron, kerpus 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)

D. Resep Produk

Semar mendem



Bahan :

Beras ketan
Santan kental
Garam
Gula pasir
Daun salam
Daun pandan
Bahan isi :

250 gram
125 cc
½ sdt
1 sdt
secukupnya
secukupnya

Dada ayam	250 gram (Direbus lalu di suwir kecil-kecil)
Ketumbar	½ sdt
Jinten	1/8 sdt
Bawang merah	4 siung
Bawang putih	2 siung
Garam	secukupnya
Salam	secukupnya
Laos	secukupnya
Gula pasir	2 sdm
Santan kental	2 sdm
Pelepah pisang	1 potong

Bahan dadar :

Telur	3 butir
Tepung terigu	2 sdm
Mentega leleh	1 sdt
Garam	secukupnya
Air	secukupnya

Cara membuat :

1. Kukuslah ketan ½ masak.
2. Sementara itu : rebus santan, garam, gula pasir, salam dan pandan
3. Tuangkan santan dan diaru dengan ketan ½ masak kemudian diamkan selama 15 menit supaya meresap.
4. Kukus kembali ketan sampai matang.
5. Turunkan dari perapian dan dinginkan
6. Bagi menjadi 7-10 bagian.
7. Isilah dengan adonan isi dan bungkus menggunakan dadar telur.

Dadar :

1. Campur telur dengan terigu dan kocok sampai tercampur kemudian tambahkan minyak
2. Bumbui dengan garam, apabila dirasa terlalu kental bias tambahkan air
3. Masak dengan Teflon tipis tipis menggunakan api kecil

ISI:

1. Rebus dada ayam dalam air mendidih.
2. Angkat dan haluskan.
3. Haluskan semua bumbu kemudian campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.

Jadah tempe



Bahan :

Beras ketan	250 gram (direndam 1 jam)
Santan	150 ml (dari ½ butir kelapa)
Garam	½ sdt
Kelapa setengah tua	100 gram (diparut kasar)

Bahan tempe :

Tempe kotak kecil bungkus daun	7 -10 buah
Air kelapa muda	600 ml
Daun salam	2 lembar
Lengkus	2 cm (dimemarkan)
Gula merah	150 gram
Garam	1 ½ sdt
Minyak untuk menggoreng	

Bumbu halus ;

Bawang merah halus	6 butir
Bawang putih	2 siung
Ketumbar	1 ½ sdt

Pelengkap :

Cabe rawit utuh

Cara membuat :

1. Rebus tempe dalam air kelapa bersama bumbu halus, daun salam, lengkuas, gula merah, garam, dan air asam hingga bumbu meresap.
2. Goreng tempe bacem sampai kecoklatan. Sisihkan!
3. Kukus ketan 10 menit, angkat dan sisihkan. Rebus santan dan garam sambil diaduk hingga mendidih, masukkan ketan kukus dan kelapa parut. Aduk hingga terserap.
4. Kukus diatas api sedang hingga 30 menit sampai ketan matang. Angkat
5. Panas-panas tumbuk sampai halus, pipihkan jadah dan dicetak
6. Setelah mengeras potong dan sajikan dengan tempe bacem.

Lemper ayam



Bahan :

Beras ketan	250 gram
Santan kental	125 cc
Garam	½ sdt
Gula pasir	1 sdt
Daun salam	secukupnya
Daun pandan	secukupnya
Bahan isi :	
Dada ayam	250 gram (Direbus lalu di suwir kecil-kecil)
Ketumbar	½ sdt
Jinten	1/8 sdt
Bawang merah	4 siung
Bawang putih	2 siung
Garam	secukupnya
Salam	secukupnya
Laos	secukupnya
Gula pasir	2 sdm
Santan kental	2 sdm
Pelepah pisang	1 potong

Cara membuat :

1. Kukuslah ketan ½ masak.
2. Sementara itu : rebus santan, garam, gula pasir, salam dan pandan
3. Tuangkan santan dan diaduk dengan ketan ½ masak kemudian diamkan selama 15 menit supaya meresap.
4. Kukus kembali ketan sampai matang.
5. Turunkan dari perapian dan dinginkan
6. Bagi menjadi 7-10 bagian.
7. Isilah dengan adonan isi dan bungkus menggunakan dadar telur.

ISI:

1. Rebus dada ayam dalam air mendidih.
2. Angkat dan haluskan.
3. Haluskan semua bumbu kemudian campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.

Jadah manten



Bahan :	
Beras ketan	250 gram
Santan kental	125 cc
Garam	½ sdt
Gula pasir	1 sdt
Daun salam	secukupnya
Daun pandan	secukupnya
Bahan isi :	
Dada ayam	250 gram (Direbus lalu di suwir kecil-kecil)
Ketumbar	½ sdt
Jinten	1/8 sdt
Bawang merah	4 siung
Bawang putih	2 siung
Garam	secukupnya
Salam	secukupnya
Laos	secukupnya
Gula pasir	2 sdm
Santan kental	2 sdm
Pelepah pisang	1 potong
Bahan dadar :	
Telur	3 butir
Tepung terigu	2 sdm
Mentega leleh	1 sdt
Garam	secukupnya
Air	secukupnya
Cara membuat :	

1. Kukuslah ketan ½ masak.
2. Sementara itu : rebus santan, garam, gula pasir, salam dan pandan
3. Tuangkan santan dan diaru dengan ketan ½ masak kemudian diamkan selama 15 menit supaya meresap.
4. Kukus kembali ketan sampai matang.
5. Turunkan dari perapian dan dinginkan
6. Bagi menjadi 7-10 bagian.
7. Isilah dengan adonan isi dan bungkus menggunakan dadar telur.
8. Bakar dan sajikan menggunakan areh santan serta dijepit dengan bambu

Dadar :

- 1. Campur telur dengan terigu dan kocok sampai tercampur kemudian tambahkan minyak
- 2. Bumbui dengan garam, apabila dirasa terlalu kental bias tambahkan air
- 3. Masak dengan Teflon tipis tipis menggunakan api kecil

ISI:

- 1. Rebus dada ayam dalam air mendididh.
- 2. Angkat dan haluskan.
- 3. Haluskan semua bumbu kemudian campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.

E. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1 Jadah manten	Produk 2 Semar mendem
Warna	Warna putih beras dan coklat isian dan kuing bagian luar untuk dadar telurnya dan kecoklatan akibat dipanggang	Warna putih beras dan coklat isian dan kuing bagian luar untuk dadar telurnya
Aroma	Aroma santan dan rempah isian	Aroma santan dan rempah isian
Tekstur	Tekstur beras lembut tapi utuh dan karakter isian tempe dan ayam	Tekstur beras lembut tapi utuh dan karakter isian tempe dan ayam
Rasa	Gurih dan sedikit pedas	Gurih dan sedikit pedas

Kriteria Penilaian	Produk 3 Lemper ayam	Produk 4 Jadah tempe
Warna	Bagian luar kena warna daun pisang dan bagian	Jadah warna putih dan tempe coklat
Aroma	Aroma rempah pada isinya, pada berasnya putih	Aroma khas santan pada jadah dan tempenya bau rempah
Tekstur	Lembut dan tekstur isian daging	Kenyaldan tempe bertekstur
Rasa	gurih dan isiaan sedikit pedas rempah	Gurih untuk jadah dan manisgurih untuk tempe

JOBSHEET DAN RESEP PRAKTEK KUE INDONESIA

A. KOMPETENSI DASAR

4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari tepung ketan

B. INDIKATOR

1. Siswa mampu merencanakan bahan beras dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya
2. Siswa mampu merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
3. Siswa mampu membuat kue beras dibuat sesuai resep standar
4. Siswa mampu menganalisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
5. Siswa mampu menata dan menyajikan kue sesuai dengan berbagai wadah

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, kerpus 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)

D. Resep Produk

Kue kelepon



Bahan-bahan :

1. 250 gram tepung ketan
2. 50 gram tepung beras
3. 1 sendok teh pasta pandan
4. 280 ml air matang
5. 200 gram gula merah, diiris halus
6. 1/2 butir kelapa Parutan
7. 1/4 sendok teh garam
8. 1 lembar daun pandan
9. 2 sendok teh air kapur*

* Air kapur dibuat dengan melarutkan 1/4 sendok teh kapur sirih ke dalam 50 ml air, lalu diendapkan dan ambil sendok air yang beningnya.

Cara Membuat Kue Klepon Ketan:

1. Campurkan tepung ketan beserta tepung beras, aduk-aduk rata. Tambahkan pasta pandan dan campur dengan air kapur serta air matang sedikit demi sedikit sambil aduk-aduk hingga adonan dapat dibentuk.
2. Ambil satu sendok makan adonan yang sudah jadi, pipihkan lalu isi dengan irisan gula merah halus. Lakukan membuat hal yang sama hingga adonan habis. Masukkan kedalam air yang sedang mendidih, biarkan hingga adonan-adonan terapung, angkat dan tiriskan.
3. Campurkan parutan kelapa bersama dengan garam dan daun pandan, lalu kukus selama 10 menit, angkat dan sisihkan.
4. Gulung-gulungkan adonan yang sudah matang diatas parutan kelapa hingga parutan kelapa menempel pada permukaan kue. Sajikan.

.Kue keciput



BAHAN :

1 butir telur
2 sdm gula pasir
200 gr tepung ketan
130 ml santan kental
1 sdt garam
1/2 sdt baking powder

1/2 sdt soda kue
1 mangkok air matang
5 sdm wijen
minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT :

1. Campur telur dan gula pasir, lalu kocok sampai gula larut. Masukkan tepung ketan yang telah diayak bersama baking powder dan soda kue.
2. Masukkan santan dan garam, aduk hingga tercampur rata.
3. Buat bentuk keciput bulat, celupkan dalam air matang dan gulingkan dalam wijen. Lakukan pada semua bahan.
4. Panaskan minyak, goreng sampai kekuningan, angkat, tiriskan, kemudian dinginkan.
5. Panaskan minyak kembali, goreng sampai kering, angkat, tiriskan.
6. Simpan dalam toples yang tertutup rapat, sajikan

Untuk 500 gr

Kue getas



Tepung ketan	250 grm
Air panas	125 ml
Kelapa sedang singgat	1/2 btr
Gula pasir	150 grm
Minyak goreng	500 ml
Garam halus	1 /2 sdt

Cara membuat :

1. Campur dan uli : tepung ketan,garam , 1 sdm gula pasir dan air panas sedikit demi sedikit hingga halus.
2. Masukkan kelapa parut uli lagi hingga rata.
3. Bentuk lonjong pipih sepanjang 2 ruas jari.
4. Goreng dalam minyak hangat ,api tidak terlalu besar,sering dibolak balik,hingga kuning matang.
5. Masak gula pasir,air 1 sdm sampai hancur dan kental berambut,masukan getas kedalamnya aduk rata matikan api sampai semua permukaan getas terselimuti gula berwarna putih .
Sajikan .

Kue Bujang Selimut



Bahan Kulit :

tepung ketan putih	200 gram
tepung sagu tani	2 sdm
garam	¼ sdt
santan kental instan + air, dilarutkan	50 ml
	35 ml

Bahan Isi :

kelapa parut kasar	100 gram
gula pasir	50 gram

santan dari ¼ btr kelapa	100 ml
tepung sagu	¼ sdt
garam	1 sdt
daun pandan	1 lbr
kacang tanah kulit, digoreng, dicincang kasar	50 gram

Cara Membuat :

1. **Isi** : masak kelapa parut, gula pasir, santan, tepung sagu, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai kalis.
2. Tambahkan kacang. Aduk rata. Timbang masing-masing 10 gram. Pulung kecil memanjang.
3. **Kulit** : campur tepung ketan, tepung sagu, garam, santan,dan air daun suji. Aduk sampai berbutir.
4. Semprotkan air di wajan dadar diameter 12 cm. Masukkan campuran tepung ketan sambil diayak. Semprot 2 kali lagi sampai agak lembap. Biarkan sampai matang dan menyatu.
5. Beri isi. Gulung sewaktu panas. Angkat.

Untuk 16 buah.

E. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1 Kue klepon	Produk 2 Kue keciput
Warna	Hijau,putih(parutan kelapa)	Golden brown
Aroma	Aroma santan dan gula merah	Aroma santan
Tekstur	Lembut,kenyal dan basah	Keras,renyah
Rasa	Manis	Manis sedikit gurih

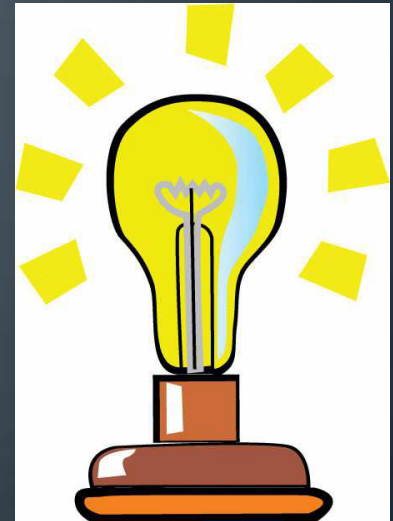
Kriteria Penilaian	Produk 3 Kue getas	Produk 4 Kue bujang selimut
Warna	Putih kekuningan	Hijau
Aroma	Aroma gula	Aroma khas santan
Tekstur	Lembut,lengket	Basah
Rasa	Manis	Manis gurih

SEREALIA, BERAS

Oleh :
Elsa Azmi R



- **Serealia adalah bahan makanan yang berbentuk biji- bijian yang banyak mengandung karbohidrat.**



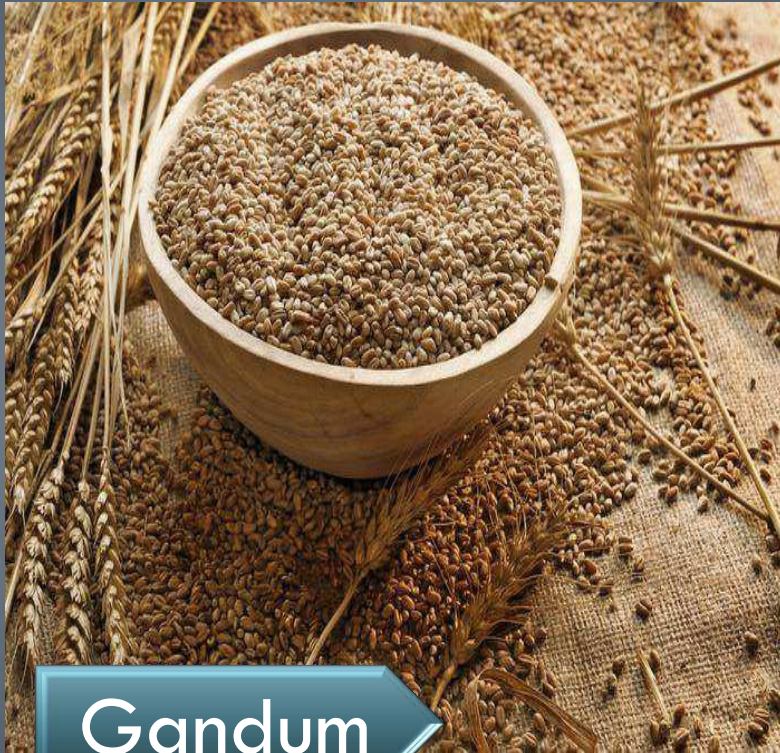
Macam sereal



Beras



Jagung



Gandum

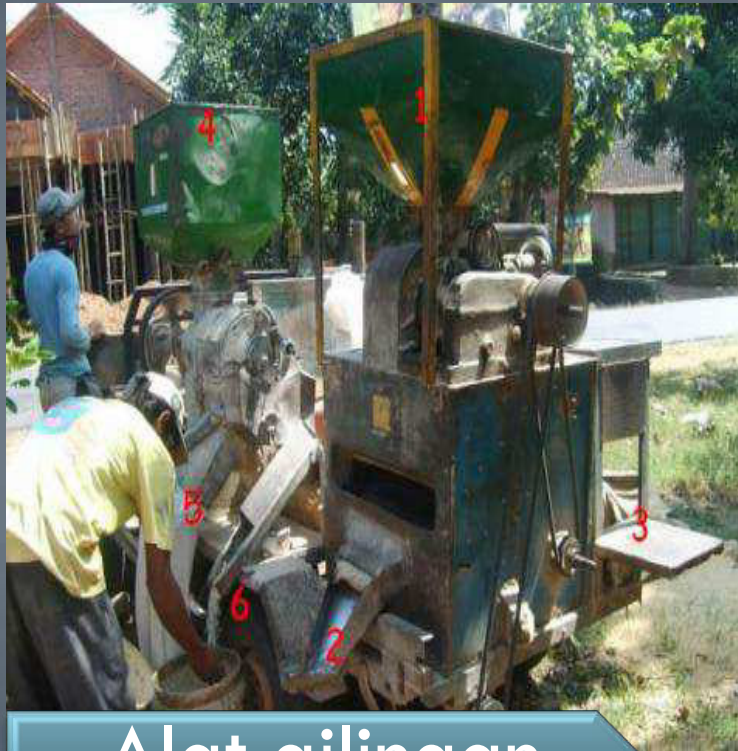


Oat

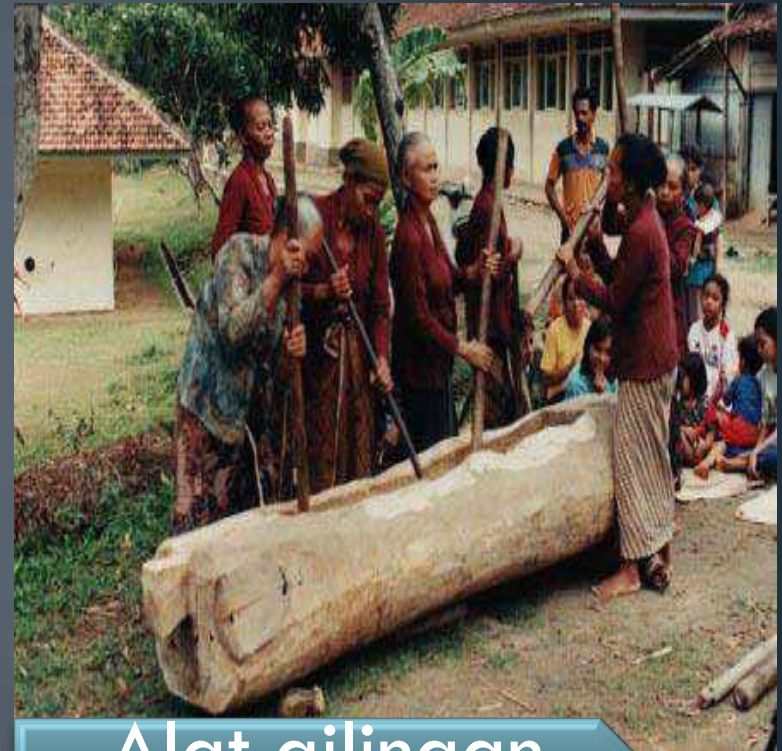
Beras



Bulir padi yang telah dipisahkan dari sekam dengan tahap pengolahan gabah yang ditumbuk/digiling sehingga bagian luarnya terpisah.



Alat gilingan
modern



Alat gilingan
tradisional

Beras putih



- berwarna putih agak transparan karena memiliki sedikit aleuron dan kandungan amilosa yaitu sekitar 20% .

- **BERAS MERAH** = Akibat aleuronnya mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna yang merupakan sumber warna merah dan ungu.



Beras hitam



- Hampir sama dengan beras merah dikarenakan aleuronnya memproduksi antosianin namun dengan kadar yang tinggi sehingga kandungan warnanya semakin gelap.

Beras ketan



- Beras ketan adalah termasuk dari keluarga beras hanya saja dalam ketan hampir dari keseluruhan pati dari ketan adalah amilopektin. Sehingga memiliki karakteristik lebih lengket.

- Karakteristik beras yang baik:
- Butiran-butiran beras keras dan utuh
- Berwarna bening dan beraroma segar untuk beras yang baru, dan untuk beras lama tidak berbau apek
- Tidak berjamur atau berulat, dan berkutu
- Tidak ada kotoran seperti kerikil, pasir, gabah



Penyimpanan Beras

Jaga suhu ruangan
tempat penyimpanan

Pastikan pula tempat
penyimpanan beras
tahan karat atau tidak

Jangan menyimpan
beras terlalu lama



Penanganan beras

```
graph LR; A[Penanganan beras] --> B[Beras putih]; A --> C[Beras merah]; A --> D[Beras hitam]; B --> B1[beras bersih dan tidak ada kutu ataupun kerikil]; B --> B2[Cuci beras hingga bersih maks, 3 kali]; C --> C1[beras merah harus direndam selama 30 menit sebelum dimasak]; C --> C2[proses pemasakan beras merah sebaiknya jangan menggunakan rice cooker.]; D --> D1[Beras hitam harus direndam sebelum dimasak]; D --> D2[beras hitam dicampur dengan beras putih biasa agar tidak kaget untuk menerima rasa dan teksturnya];
```

Beras putih

beras bersih dan tidak ada kutu ataupun kerikil

Cuci beras hingga bersih maks, 3 kali

Beras merah

beras merah harus direndam selama 30 menit sebelum dimasak

proses pemasakan beras merah sebaiknya jangan menggunakan rice cooker.

Beras hitam

Beras hitam harus direndam sebelum dimasak

beras hitam dicampur dengan beras putih biasa agar tidak kaget untuk menerima rasa dan teksturnya

Beras ketan

```
graph LR; A[Beras ketan] --> B[direndam terlebih dahulu selama 3-4 jam]; A --> C[dimasak dengan air yang sedikit lebih banyak ketimbang beras biasa];
```

direndam terlebih dahulu selama 3-4 jam

dimasak dengan air yang sedikit lebih banyak ketimbang beras biasa

Kue Indonesia yang berasal dari beras



Arem-arem



Kue menir

• **TERIMAKASIH**

EVALUASI

1. Jelaskan pengertian dari beras!
2. Sebutkan jenis beras dan jelaskan!
3. Sebutkan macam kue tradisional yang terbuat dari beras minimal 2!
4. Sebutkan teknik penanganan pada saat sebelum pengolahan beras
5. Jelaskan bagaimana cara memilih beras yang baik.

Kue Indonesia Dari Tepung Beras



Tepung Beras



Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras tidak mengandung gluten

Macam macam tepung beras



TEPUNG BERAS PUTIH

TEPUNG BERAS MERAH



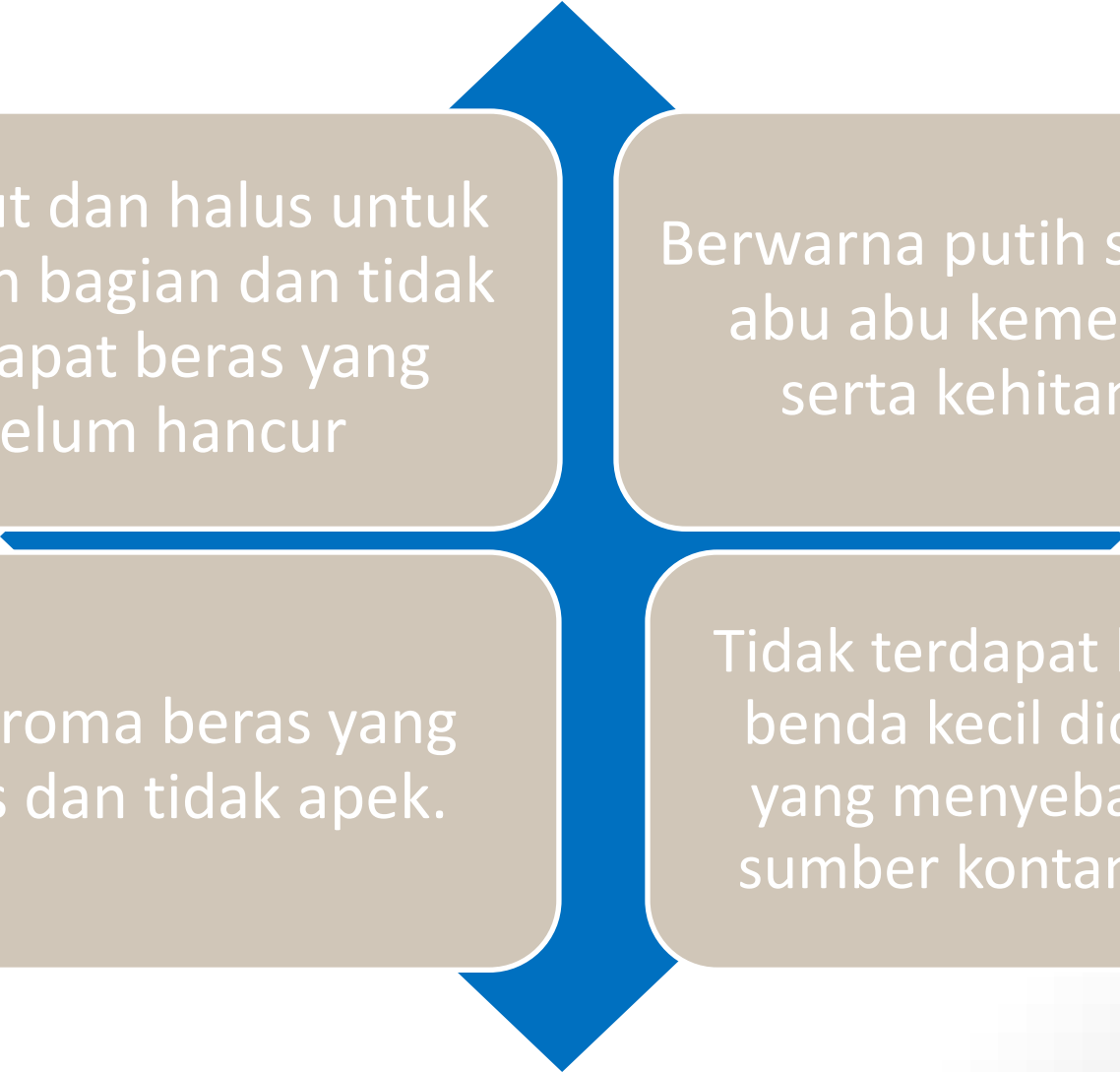
Karakteristik Tepung Beras

1. terasa kesat ditangan

2. Jika diraba dengan jari
terasa lebih lembut daripada
tepung lain

**3. Berwarna putih susu Untuk
beras merah/hitam warna
bercampur putih karna bagaiman
beras dalam tetap berwarna
putih**

Pemilihan tepung beras yang baik:



Lembut dan halus untuk seluruh bagian dan tidak terdapat beras yang belum hancur

Berwarna putih susu dan abu abu kemerahan serta kehitaman

Beraroma beras yang khas dan tidak apek.

Tidak terdapat benda-benda kecil didalam yang menyebabkan sumber kontaminasi

Penanganan terhadap produk tepung beras

1. Beras yang disimpan terlalu lama akan berkurang rasa dan baunya, serta kadar airnya sehingga akan menghasilkan makanan yang keras dan tidak gurih.



2. Untuk tepung beras yang menggiling beras sendiri yang telah direndam dengan air sebentar (perendaman untuk mempermudah penggilingan pati beras agar hancur dalam butiran halus) lalu diayak dan dikeringkan.



Beras yang dipilih untuk membuat kue secara umum beras dibedakan menjadi 2 jenis yaitu beras pera dan beras pulen.

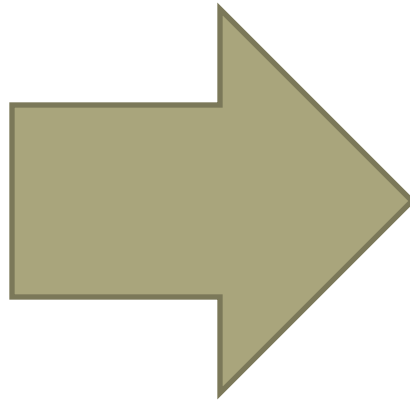
1. Beras pulen = Beras yang mengandung kadar amilosa 20-25 persen. Nasinya tidak keras, agak lengket, terasa berair dan tetap lunak setelah dingin. Dalam proses memasaknya menyerap banyak air



2. Beras pera membutuhkan air lebih sedikit ketika dimasak. Beras ini memiliki pertambahan volume yang cukup besar ketika dimasak (mekar), namun ketika dingin, agak keras. Untuk pembuatan bihun dan putu mayang (yang perlu dibentuk dalam keadaan basah, dibutuhkan beras yang pera).



Perendaman pada pembuatan kue yang berkontur berlubang membutuhkan waktu yang relatif lebih lama (4-5 jam)



Pengaturan panas dan waktu memasak pada pembuatan kue beras yang langsung bertemu dengan api di bawah cetakan dapat berpengaruh pada tampilan kue. Jika api terlalu kecil, kue akan lengket dan sulit diangkat dari cetakan, jika terlalu besar, kue menjadi setengah matang.



Tepung beras yang akan diolah dengan teknik olah rebus sebaiknya dicairkan dan dimasukkan kedalam air dengan pada saat suhu tinggi (mendidih), untuk menghindari pengendapan yang terjadi saat proses pemasakan.





PUTRI SELAT



CARABIKANG



NAGASARI



SERABI GULUNG

• **TERIMAKASIH**

TUGAS,KERJAKAN DI RUMAH !

1. Jelaskan Pengertian dari Tepung beras
2. Sebutkan 3 Produk kue indonesia berbahan dasar tepung beras!
3. Jelaskan Perbedaan karakteristik tepung beras dan beras ketan! Minimal 2



BERAS KETAN DAN JAGUNG

Oleh : Elsa Azmi R

BERAS KETAN

- Beras dari padi ketan disebut ketan Beras ketan mengandung zat gelatin yang tinggi yang menyebabkan jika dimasak menjadi lengket, karena gelatin sama dengan yang terdapat pada kanji.

Agar beras ketan yang Anda miliki terhindar dari kutu

- Pilihlah beras yang memiliki butiran-butiran yang masih utus, keras, dan masih kering;
- Beras ketan yang bagus adalah yang berwarna putih pekat dan memiliki bau yang segar;
- Simpan beras ketan pada tempat dan suhu yang kering sehingga menghindari kelembapan pada beras ketannya;
- Jika ingin menghindari kutu dari beras ketan Anda, cukup dengan menambahkan satu hingga dua batang cabai merah kering dan kemudian letakkan pada tempat beras tersebut;
- Membuat makanan yang nikmat dari beras ketan dapat bermacam-macam misalnya, bisa dijadikan lempeng isi ayam, diberi taburan serundeng diatas beras ketan sudah matang



Manfaat beras ketan bagi kesehatan

- ketan mengandung karbohidrat sepertiga lebih rendah dari beras. Oleh karena itu, ketan dapat dijadikan alternatif untuk program penurunan berat badan.
- Ketan juga kaya serat yang membantu menjaga sistem pencernaan.
- Manfaat lain adalah melancarkan metabolisme, menurunkan risiko osteoporosis, dan menurunkan risiko penyakit jantung.



Jenis beras ketan



- Beras Ketan adalah sejenis biji-bijian sereal yang memiliki tekstur dan kandungan yang mirip dengan beras. Warna beras ketan adalah putih susu dan keruh tidak seperti beras yang terlihat transparan. Beras Ketan juga relatif lebih mudah hancur dan lunak dibanding beras.

Beras ketan hitam



- Beras ketan hitam mempunyai warna ungu kehitaman bila sudah dimasak beras kehitaman warnanya benar-benar hitam pekat. Beras ketan hitam adalah beras yang paling banyak dikonsumsi, karena berdasarkan penelitian medis menyatakan bahwa ketan hitam memiliki khasiat kesehatan.

Pemilihan beras ketan

- ◉ 1. Pilihlah beras ketan yang asli tanpa campuran dan baru, ciri-cirinya : beras ketan berwarna putih tidak transparan.
- ◉ 2. Pilih ketan yang butirannya utuh dan tidak rapuh sehingga tidak banyak patahannya.
- ◉ 3. Ketan yang baik, tidak terdapat campuran benda-benda asing seperti : batu, binatang dan kotoran lain yang membahayakan kesehatan tubuh.
- ◉ 4. Jika dicium, aroma wangi beras ketan akan tetap segar seperti aroma pandan, meskipun telah dicuci dan dibilas.
- ◉ 5. Untuk beras ketan putih jika diterawang warna putihnya pekat dan tidak berwarna kusam kekuningan.

○ **Penyimpanan Beras Ketan**

- Tempat penyimpanan ketan harus bersih dan kering. Jika ketan lembab harus dijemur agar tidak berulat dan berketu

○ **Penanganan Beras Ketan**

- Sebaiknya sebelum dimasak, rendam beras ketan (hitam atau putih) selama 30-60 menit dalam air supaya hasilnya pulen. sebelum dipakai.



menggunakan
beras ketan adalah :

- a) Pilihlah jenis ketan yang murni.
- b) Untuk kue yang tampilannya menghendaki terlihat butiran-butirannya, pilihlah jenis beras ketan yang berbutir panjang dan utuh.
- c) Harus diingat bahwa ketan tidak menyerap cairan sebanyak beras biasa.



Lemper

Lemper
daging sapi

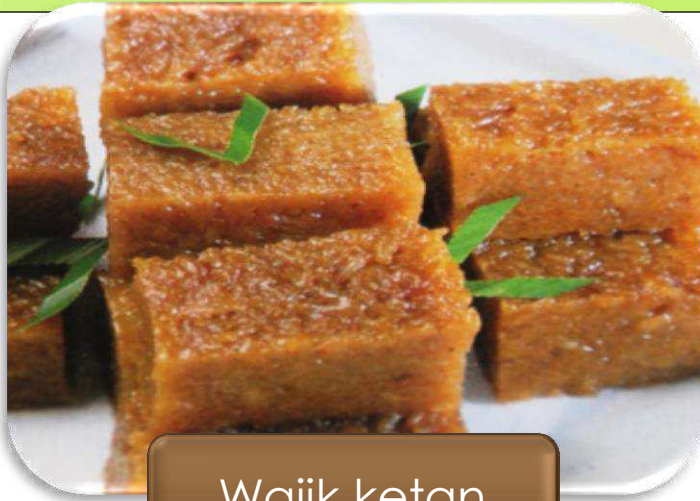


Lemper ayam



Lemper bakar





Wajik ketan



Jadah



Lapis ketan
sarikaya



Jadah manten

Resepan Wajik Ketan Gula

Bahan yang dibutuhkan :

1. 500 Gram Beras Ketan Putih, (Rendam Kurang Lebih 3 Jam)
2. 300 gram, Gula Jawa
3. 300 cc Santan Kental
4. 2 Lembar Daun Pandan
5. Garam, Secukupnya

The image shows five Lemper Ayam, which are traditional Indonesian rice cakes. They are wrapped in banana leaves and have a distinctive hourglass or cylindrical shape. The banana leaves are a vibrant green, while the rice cake itself is a light brown color. The Lemper Ayam are arranged in a row, slightly overlapping. The text "Lemper Ayam" is written in a large, yellow, stylized font with a black outline, centered over the image. At the bottom left, the website "www.nadyacooking.com" is visible, and at the bottom right, the Facebook page "facebook.com/nadyacooking" is listed.

Lemper Ayam

www.nadyacooking.com

facebook.com/nadyacooking



Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak, diambil minyaknya (dari bulir), dibuat tepung (dari bulir, dikenal dengan istilah tepung jagung dan maizena), dan bahan baku industri (dari tepung

Macam – macam jagung

- Jagung dapat dibedakan dari segi bentuk dan juga dari segi warnanya:



Popcorn atau jagung berondong mempunyai biji berbentuk runcing, kecil dan keras, berwarna putih atau kuning. Kalau dibakar bijinya meletus. Tongkol jagung jenis ini umumnya berukuran kecil.

Jagung



- Flint corn atau jagung mutiara memiliki ukuran biji sedang. Bagian atas biji jagung berbentuk bulat dan tidak berlekuk, serta hampir seluruhnya mengandung lapisan tepung yang keras. Biji jagung berwarna putih, kuning dan merah.

Jagung kuda



- Dent corn disebut juga jagung gigi kuda, karena bentuknya sepertigigi kuda. Biji jagung jenis ini mempunyai lekukan pada bagian atas.



Jenis Sweet corn atau jagung manis mempunyai rasa manis dan bila dikeringkan bijinya menjadi keriput. Jagung jenis ini sering dipanen waktu masih muda untuk direbus atau dibakar.

W



- Waxy corn memiliki biji menyerupai lilin. Molekul pati jagung jenis ini berbeda dari molekul pati jenis lain. Pati waxy menyerupai tepung tapioka



Jagung di Indonesia

- Jenis jagung yang banyak ditanam di Indonesia adalah jagung gigi kuda, jagung mutiara, jagung berondong dan jagung manis. Jenis jagung yang penting sebagai makanan pokok adalah jenis jagung gigi kuda dan jagung mutiara.

- ◉ **Pemilihan jagung yang baik:**

- ◉ 1. Pilihlah jagung yang memiliki daun yang lembab
- ◉ 2. Untuk mengetahui kondisi bulir jagung, janganlah mengupasnya.
- ◉ 3. Jagung yang sudah matang memiliki daun hijau terang serta kulit jagung lembab.

- ◉ **Penyimpanan jagung yang baik:**

- ◉ Usahakan wadah dapat mempertahankan bahan tetap kering dan sejuk serta dapat melindungi terhadap serangan serangga dan tikus, jagung yang disimpan harus benar benar bersih dan mulus.

- ◉ **Penyimpanan jagung yang baik:**

- ◉ Usahakan wadah dapat mempertahankan bahan tetap kering dan sejuk serta dapat melindungi terhadap serangan serangga dan tikus, jagung yang disimpan harus benar benar bersih dan mulus.

- ◉ **Penanganan jagung segar**

- ◉ a. Gunakan jagung yang masih segar
- ◉ b. Dalam pengolahan harus ditambahkan cairan, agar tidak keras.
- ◉ c. Penggunaan jagung muda dalam keadaan halus, harus ditambahkan tepung beras atau kanji, sebagai zat pengikat adonan.

- ◉ **Penanganan jagung kering:**

- ◉ a. Waktu perendaman cukup lama
- ◉ b. Lebih banyak menggunakan cairan agar lebih lunak teksturnya.



Jenang jagung



Hunkwe
jagung



Lepet
jagung



THANK YOU







TEPUNG KETAN





Tepung ketan adalah hasil tumbukan halus atau penggilingan dari beras ketan. Tepung ketan memiliki kandungan protein lebih sedikit dibandingkan tepung terigu.



Beras ketan



Di rendam 2-3
jam



Ditiriskan



Ditumbuk/digiling



Ayak, angin-
anginkan



Kemas dalam wadah
tertutup



Tepung
ketan

TEPUNG KETAN PUTIH



Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat.



Kue ku



Putri sawah



Kue lapis



Onde-onde
kumbu



Widaran
keju



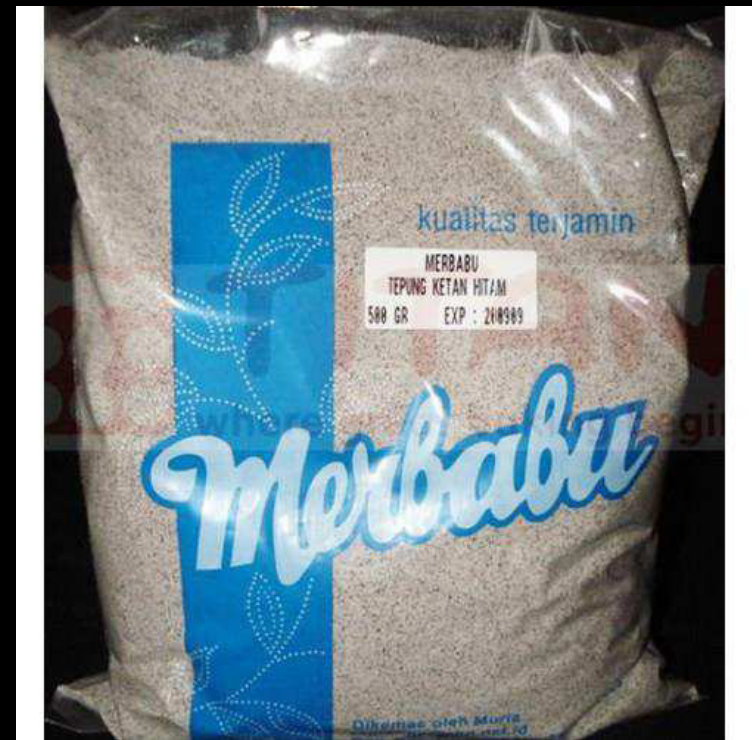
Kue klepon



Putri mandi

TEPUNG KETAN HITAM

Tepung ketan hitam memiliki karakteristik sama dengan ketan putih, hanya saja kandungan aleuron dan endospermia memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga berwarna ungu pekat mendekati hitam.





Bika ambon
ketan hitam



Bolu kukus
ketan hitam



Klepon ketan
hitam



Bakpao ketan
hitam



Putri mandi
ketan hitam



Putu ayu
ketan hitam



Onde-onde
ketan hitam



Kue ku ketan
hitam

SIFAT FISIK TEPUNG KETAN

1

Berwarna putih tua

2

Bila dipegang tepung terasa halus

3

Apabila diberi air dengan ukuran sama dengan tepung beras, tepung ketan lebih encer

TEKNIK PENGOLAHAN ADONAN

**Dituang air
dingin susah
dibentuk**

**Dituang air
hangat (suam-
suam kuku)
mudah
dibentuk**

**Dituang air panas
lengket dan masak**

KUE KLEPON

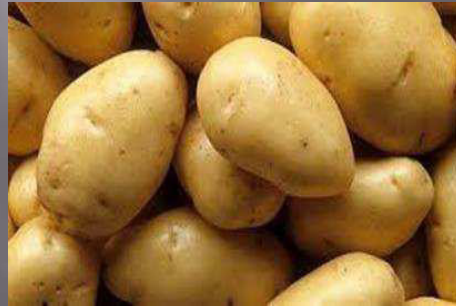


TERIMA KASIH

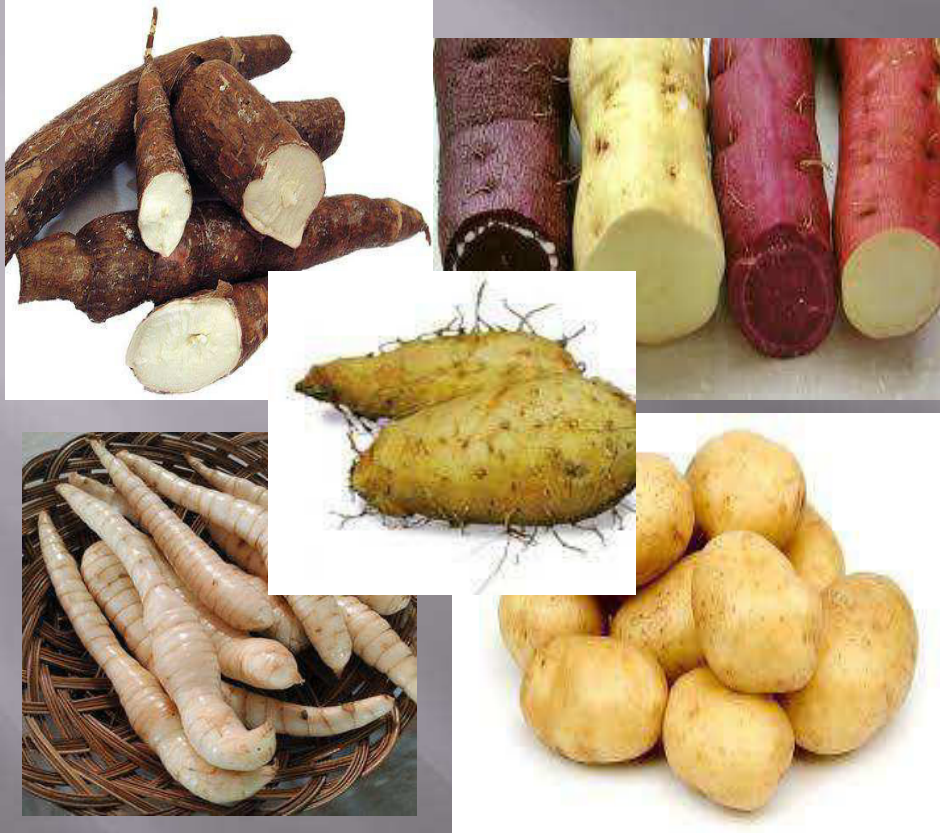
EVALUASI

1. **Jelaskan Pengertian Tepung Ketan**
2. **Sebutkan 3 Produk kue Indonesia berbahan dasar tepung Ketan!**

UMBI – UMBIAN



Pengertian umbi



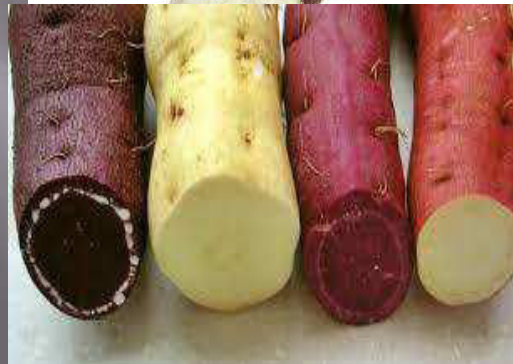
■ Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat.

JENIS UMBI-UMBIAN

Umbi kayu



Umbi jalar



Kentang



Umbi kayu

- ▣ Ubi kayu adalah penghasil karbohidrat yang penting di daerah tropis.



Singkong

Pemilihan singkong

**Gunakan singkong
yang masih baru**

**Kulitnya mudah
dikuliti**

**Kulit singkong
berwarna coklat**

**Hindari singkong
yang sudah
berwarna biru**

PENANGANAN PADA SINGKONG

Singkong dicuci
bersih

Singkong dikupas

Singkong dicuci
kembali/direndam
air



Singkong



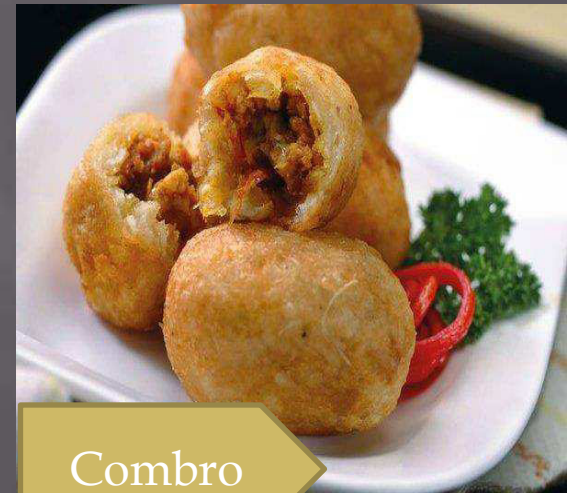
Kue mata
roda



Gethuk
lindri



Misro



Combrow

UBI JALAR



- ▣ adalah sejenis tanaman umbi yang merambat. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi (karbohidrat) yang tinggi . Kulit ubi jalar relatif tipis dibandingkan dengan kulit pada ubi kayu.

PEMILIHAN UBI JALAR

Pilihlah ubi yang
mulus

Pilihlah ubi terlihat
segar

Pilihlah ubi yang
berukuran sedang

PENANGANAN PADA UBI

**Simpan dalam suhu
ruang yang kering**

**Jika ubi baru saja
dipanen, angin- anginkan
ditempat yang kering
dan bersih**

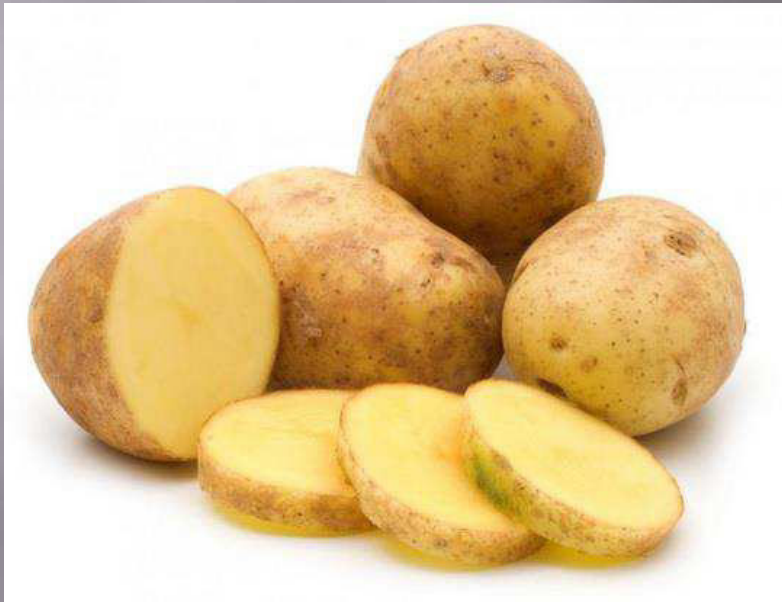


Kue talam



Timus

KENTANG



- ▣ merupakan tanaman umbi yang merambat. Dan kentang juga selain mengandung karbohidrat, kentang juga kaya vitamin

Pemilihan Kentang

Kentang yang baik teksturnya harus cukup keras. Kulitnya mulus dan permukaannya rata. Pilih yang tidak terdapat banyak mata

Hindari kentang bernoda hijau

PENANGANAN PADA KENTANG

- ▣ Bila menemukan lapisan kehijauan pada kentang, buang saat mengupas
- ▣ Jangan merendam kentang dalam air rebusannya. Buanglah air rebusan setelah dimasak.
- ▣ Rendam kentang setelah dikupas, untu menghindari pencoklatan pada daging kentang yang akan diolah.



gudangmasakan.blogspot.com

TERIMAKASIH

EVALUASI

1. Jelaskan pengertian dari umbi-umbian!
2. Sebutkan masing-masing 3 macam kue tradisional yang terbuat dari umbi-umbian?
3. Sebutkan macam-macam teknik olah kue tradisional yang terbuat dari umbi-umbian dan contoh produknya?
4. Sebutkan jenis umbi-umbian yang digunakan dalam pengolahan kue Indonesia?

Kelas/Semester : XI PATISERI/GANJIL
Mata Pelajaran : Kue Indonesia

KKM : 75
Wali Kelas :

No	Nama	NIS	Ulangan Harian														Tugas/Diskusi				Presentas	Nilai harian	Predikat	Nilai Prakt ik	Nilai Prakt ik	Nilai Prakt ik	Nilai Sikap
			N1	R1	N2	R2	N3	R3	N4	R4	N5	R5	N6	R6	N7	R7	Rata2	NT1	NT2	NT3							
1	Angelika Axnes Arrantha	13469	95	95	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,86	85	77	80	80,67	80	86,17	Tuntas	82,45	86,15	86,15	2,86
2	Anidya Putri Persada	13470	95	95	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,86	85	77	80	80,67	80	86,17	Tuntas	82,75	86,15	86,15	3,00
3	Anissa Lee Arifin	13471	95	95	80	80	90	90	90	90	100	100	100	100	100	93,57	85	77	80	80,67	80	84,75	Tuntas	82,75	86,15	86,15	2,86
4	Aprilinda Nur Khasanah	13472		R	90	90	100	100	100	100		R	100	100		55,71	85	77	80	80,67	80	72,13	Tuntas	82,05	86,15	86,15	2,71
5	Ashahra Danniza Myfelia Putri	13473	90	90	90	90	80	80	80	80	100	100	100	100	100	91,43	85	77	80	80,67	80	84,03	Tuntas	82,05	86,15	86,15	2,71
6	B Aurelita Azziza Rabaningsih	13474	80	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,14	85	77	80	80,67	80	85,94	Tuntas	83,65	85,35	85,35	3,00
7	bagus setiawan	13475	90	90	90	90	80	80	80	80	90	90	100	100	90	88,57	85	77	80	80,67	80	83,08	Tuntas	82,45	80,25	80,25	3,14
8	Carolina Yanita Widihasi	13476	90	90	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,14	85	77	80	80,67	80	85,94	Tuntas	85,95	86,15	86,15	3,00
9	Dinas Andika Rahmadani	13477	80	80	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95,71	85	77	80	80,67	80	85,46	Tuntas	85,55	86,15	86,15	3,00
10	Dinda Arista Listyaningrum	13478	95	95	96	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98,71	100	83	83	88,67	83	90,13	Tuntas	82,75	86,15	86,15	3,14
11	Elfa Dewi Purwati	13479	95	95	100	100	100	100	100	100	100	95	95	100	95	97,86	100	83	83	88,67	83	89,84	Tuntas	82,45	80,25	80,25	3,14
12	Fathina Miftahul Ariya	13481	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100,00	100	83	83	88,67	83	90,56	Tuntas	85,95	86,15	86,15	3,14
13	Febri Rafiningsih	13482	85	85	90	90	96	96	96	96	96	100	100	100	100	95,29	100	83	83	88,67	83	88,98	Tuntas	82,45	80,25	80,25	2,86
14	Fitria Putri Imelda Restu Aji	13483	95	95	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,86	100	83	83	88,67	83	89,84	Tuntas	83,65	85,35	85,35	3,57
15	Muhammad Fadhuraman Kamajaya	13453	95	95	96	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98,71	100	83	83	88,67	83	90,13	Tuntas	85,55	86,15	86,15	2,86
16	Mutiara Puspita Rini	13454	95	95	96	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98,71	100	83	83	88,67	83	90,13	Tuntas	85,95	86,15	86,15	2,71
17	Nadia Thea Zahra Vasthi Almira P	13455	95	95	96	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98,71	100	83	83	88,67	83	90,13	Tuntas	85,95	86,15	86,15	3,14
18	Narastri Endah Palupi	13456	90	90	96	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98,00	100	83	83	88,67	83	89,89	Tuntas	83,65	85,35	85,35	2,86
19	Ratinan Fajar Ramadhan	13457	85	85	86	86	90	90	90	90	100	100	100	100	100	93,00	85	77	82	81,33	82	85,44	Tuntas	85,55	86,15	86,15	3,00
20	Renata Marhaenis Kusuma Wardha	13458	95	95	82	82	100	100	100	100	90	90	100	100	90	93,86	85	77	82	81,33	82	85,73	Tuntas	82,75	86,15	86,15	3,86
21	Rika Nurmalita Hana Sukanto	13459	85	85	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96,43	85	77	82	81,33	82	86,59	Tuntas	81,75	85,05	85,05	3,29
22	Riska Dwi Ratnasari	13460	90	90	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,14	85	77	82	81,33	82	86,83	Tuntas	82,45	86,15	86,15	2,86
23	Risky Wicaksono	13461	85	85	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96,43	85	77	82	81,33	82	86,59	Tuntas	83,65	85,35	85,35	3,57
24	Risna Nur Khasanah	13462	85	85	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96,43	85	77	82	81,33	82	86,59	Tuntas	82,45	86,15	86,15	3,43
25	Risita Astagifruka Putri	13463	90	90	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,14	85	77	82	81,33	82	86,83	Tuntas	82,45	86,15	86,15	2,86
26	Surtiani	13465	95	95	90	90	100	100	100	100	95	95	100	100	95	96,43	85	77	82	81,33	82	86,59	Tuntas	81,75	85,05	85,05	0,00
27	Via Azkanur Salsa	13466	95	95	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,86	85	77	82	81,33	82	87,06	Tuntas	82,45	80,25	80,25	2,43
28	Vita Setyowati	13467	85	85	80	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95,00	85	77	82	81,33	82	86,11	Tuntas	82,05	86,15	86,15	3,00
29	Wening Kurniwati	13468	90	90	90	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97,14	85	77	82	81,33	82	86,83	Tuntas	81,75	85,05	85,05	3,71
													</														

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Elsa Azmi Rahmayayi
NIM. 13511241026

DAFTAR NILAI PRAKTIK
TAHUN PELAJARAN 2015-2016

Kelas/Semester : XI PATISERI/GANJIL KKM : ≥ 75
Mata Pelajaran : Kue Indonesia Wali Kelas :
Materi : Kue Indonesia dari Tepung Hunkwe dan Agar-agar

No	Nama	NIS	No Kelompok	Aspek Yang Dinilai						Nilai Akhir
				Perencan aan Praktik 10%	Persiapa n Kerja 10%	Proses 40%	Hasil Kerja 30%	Waktu 5%	Berke mas 5%	
1	Angelika Axnes Arrantha	13469	1	80	80	81	86	80	85	82,45
2	Anidya Putri Persada	13470	2	78	80	83	85	80	85	82,75
3	Anissa Lee Arifin	13471	2	78	80	83	85	80	85	82,75
4	Aprilinda Nur Khasanah	13472	4	80	80	80	86	80	85	82,05
5	Ashahra Damniza Myfelia Putri	13473	4	80	80	80	86	80	85	82,05
6	B Aurelita Azziza Rabaningsih	13474	8	81	83	83	86	80	85	83,65
7	bagus setiawan	13475	6	82	82	83	82	80	85	82,45
8	Carolina Yanita Widihasti	13476	3	85	80	87	88	80	85	85,95
9	Dimas Andika Rahmadani	13477	5	85	85	87	85	80	85	85,55
10	Dinda Arista Listyaningrum	13478	2	78	80	83	85	80	85	82,75
11	Elfa Dewi Purwati	13479	6	82	82	83	82	80	85	82,45
12	Fathina Miftahul Ajriya	13481	3	85	80	87	88	80	85	85,95
13	Febri Rafiningsih	13482	6	82	82	83	82	80	85	82,45
14	Fitria Putri Imelda Restu Aji	13483	8	81	83	83	86	80	85	83,65
15	Muhammad Fadhuraman Kamajaya	13453	5	85	85	87	85	80	85	85,55
16	Mutiara Puspita Rini	13454	3	85	80	87	88	80	85	85,95
17	Nadia Thea Zahra Vasthi Almira Pu	13455	3	85	80	87	88	80	85	85,95
18	Narastri Endah Palupi	13456	8	81	83	83	86	80	85	83,65
19	Ratiman Fajar Ramadhan	13457	5	85	85	87	85	80	85	85,55
20	Renata Marhaenis Kusuma Wardha	13458	2	78	80	83	85	80	85	82,75
21	Rika Nuralita Hana Sukanto	13459	7	80	80	80	85	80	85	81,75
22	Riska Dwi Ratnasari	13460	1	80	80	81	86	80	85	82,45
23	Risky Wicaksono	13461	8	81	83	83	86	80	85	83,65
24	Risna Nur Khasanah	13462	1	80	80	81	86	80	85	82,45
25	Ristita Astagfiruka Putri	13463	1	80	80	81	86	80	85	82,45
26	Surtiani	13465	7	80	80	80	85	80	85	81,75
27	Via Azkanur Salsa	13466	6	82	82	83	82	80	85	82,45
28	Vita Setyowati	13467	4	80	80	80	86	80	85	82,05
29	Wening Kurniwati	13468	7	80	80	80	85	80	85	81,75

Yogyakarta, September 2016

Guru Pembimbing

Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

Mahasiswa

Elsa Azmi Rahmayayi

NIM. 13511241026



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
 Jalan Sidikan 60 Umbulharjo Yogyakarta
 Kode Pos : 55162 Telp. 372238, 419973 Fax (0274) 372238
 Email : info@smkn4jogja.sch.id WEBSITE : www.smk.sch.id

**DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK
 TAHUN PELAJARAN 2016-2017**

Kelas / Semester	: XI Patiseri / 2
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Wali Kelas	: Ana Nurjanah, S.Pd

No	Nama	NIS	27/08	03/08	10/08	17/08	24/08	31/08	07/09
1	ANGELIKA AXNES ARRANTHA	13469	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	ANINDYA PUTRI PERSADA	13470	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	ANISSA LEE ARIFIN	13471	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	APRILINDA NUR KHASANAH	13472	I	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	ASHAHRA DANNIZA MYFELIA PUTRI	13473	✓	✓	✓	✓	✓	✓	I
6	B. AURELITA AZZIZA RSABANINGSIH	13474	✓	I	✓	✓	I	✓	✓
7	BAGUS SETIAWAN	13475	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	CAROLINA YANITA WIDIHASTI	13476	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	DIMAS ANDIKA RACHMADANI	13477	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	DINDA ARISTA LISTYANINGRUM	13478	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	ELFA DEWI PURWANTI	13479	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	FATHINA MIFTAHUL AJRIYA	13481	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	FEBRI RAFININGSIH	13482	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
14	FITRIA PUTRI IMELDA RESTU AJI	13483	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15	MUHAMMAD FADHLURAHMAN KAMAJAYA	13453	✓	✓	✓	✓	I	✓	✓



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
Jalan Sidikan 60 Umbulharjo Yogyakarta

Kode Pos : 55162 Telp. 372238, 419973 Fax (0274) 372238

Email : info@smkn4jogja.sch.id WEBSITE : www.smk.sch.id

16	MUTIARA PUSPITA RINI	13454	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
17	NADIA THEA ZAHRA VASTHI ALMIRA PUTRI	13455	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
18	NARASTRI ENDAH PALUPI	13456	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
19	RATIMAN FAJAR RAMADHAN	13457	✓	✓	✓	✓	✓	✓	I
20	RENATA MARHAENIS KUSUA WARDANA	13458	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
21	RIKA NURMALITA HANA SUKAMTO	13459	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
22	RISKA DWI RATNASARI	13460	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
23	RISKI WICAKSONO	13461	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
24	RISNA NOR HASANAH	13462	✓	I	✓	✓	✓	✓	✓
25	RISTITA ASTAFIKURA PUTRI	13463	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
26	SURTIANI	13465	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
27	VIA AZKANUR SALSA	13466	✓	✓	✓	✓	I	✓	✓
28	VITA SETYOWATI	13467	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
29	WENING KURNIAWATI	13468	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

RENCANA KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR (RKBM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta

Alamat Sekolah : Jalan Sidikan No. 60 Umbulharjo, Yogyakarta

Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil

Kompetensi Dasar : KUE INDONESIA :

3.1 Memahami dan mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya

3.2. Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar

3.3. Menganalisis bahan makanan dari beras

3.4. Menganalisis bahan makanan dari beras ketan

3.5. Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras

3.6 Menganalisis Kue Indonesia dari tepung beras ketan

4.3. Membuat kue-kue Indonesia dari beras

4.4. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan

3.7. Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian

No.	Hari/Tanggal	Materi Pokok	Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran	Media dan Alat Pembelajaran	Alokasi Waktu
1.	Rabu ,27 Juli 2016	Menganalisis kue Indonesia	Kue Indonesia : 1. Pengertian kue indonesia 2. Klasifikasi kue indonesia ditinjau dari bahan dasar 3. Karakteristik kue ditinjau dari : adonan , rasa ,tektur , T. pengolahan	- Presentasi guru - Diskusi Numbered Head Together (NHT) - Kontekstual (ceramah dan bertanya) - Post test (Evaluasi)	Media: Hand out, Power Point, Video Cara membuat kue Indonesia, Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Lembar Diskusi, Lembar penilaian, lembar soal	5 x 45 menit
2.	Rabu , 3 Agustus 2016	Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	Kue Indonesia dari Tepung Hungkwe dan agar-agar : 1. Pengertian agar-agar dan hunkue 2. Jenis , macam , karakteristik agar-agar dan hunkue 3. Menentukan produk kue dengan tehnik olah : rebus ,kukus,dll	- Presentasi anak - Diskusi menganalisis bahan mentah dengan berbagai perlakuan - Kontekstual (ceramah dan bertanya) - Post test (Evaluasi)	Media: Bahan mentah, Power Point, Video, Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, alat peraga: wajan, kom, Lembar Diskusi, lembar soal, lembsar penilaian	5 x 45 menit
3.	Rabu , 10 Agustus 2016	Membuat kue Indonesia dari	Membuat kue Indonesia dari tepung hunkwe dan	- Melakukan persiapan Bahan,	Media: Power Point, Video,	5 x 45 menit

		hunkue dan agar-agar.	agar-agar : 1. Memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk agar –agar dan hunkue. 2. Membuat produk kue dari agar-agar dan hunkue dengan berbagai tehnik pengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kue 3. Menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah.	Alat dan tempat - Presentasi siwa tentang materi yang akan dipraktikkan - Penghidangan dan penyajian - Evaluasi hasil praktik	Resep dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	
4.	Rabu , 24 Agustus 2016	Menganalisis kue Indonesia dari beras	Kue Indonesia dari beras: 1. Pengertian beras 2. Jenis dan macam beras 3. Bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan 4. Tehnik pengolahan 5. Kreteria hasil	- Presentasi anak - Diskusi menganalisis bahan mentah dengan berbagai perlakuan - Kontekstual (ceramah dan bertanya) - Post test	Media: Power Point, Video, Bahan asli dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal,	5 x 45 menit

				(Evaluasi	Lembar penilaian	
5.	Rabu , 24 Agustus 2016	Menganalisis kue Indonesia dari beras ketan	Kue Indonesia dari beras ketan: 1. Pengertian beras ketan 2. Jenis dan macam beras ketan 3. Bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan 4. Tehnik pengolahan 5. Kreteria hasil	- Presentasi anak - Diskusi menganalisis bahan mentah dengan berbagai perlakuan - Kontekstual (ceramah dan bertanya) - Post test (Evaluasi	Media: Power Point, Video, Bahan asli dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	5 x 45 menit
6.	Rabu , 31 Agustus 2016	Membuat kue- kue Indonesia dari bahan dasar Beras.	Membuat Kue Indonesia dari beras: 1. Membuat kue Indonesia dari bahan dasar beras 2. memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk kue-kue Indonesia dari beras. 3. membuat produk kue-	- Melakukan persiapan Bahan, Alat dan tempat - Presentasi siwa tentang materi yang akan dipraktikkan - Penghidangan dan penyajian - Evaluasi hasil praktik	Media: Power Point, Video, Resep dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	5 x 45menit

			kue Indonesia dari beras dengan berbagai tehnik pengolahan dan macam-macam bentuk pembungkus kuedari beras 4. menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .			
7	Rabu , 31 Agustus 2016	Membuat kue-kue Indonesia dari bahan dasar beras ketan.	Membuat kue Indonesia dari beras ketan: 1. Membuat kue Indonesia dari bahan dasar beras ketan 2. memilih,menentu kan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk kue-kue Indonesia dari beras ketan. 3. membuat produk kue-kue Indonesia dari beras dengan berbagai tehnik pengolahan dan macam-macam bentuk	- Melakukan persiapan Bahan, Alat dan tempat - Presentasi siwa tentang materi yang akan dipraktikkan - Penghidangan dan penyajian - Evaluasi hasil praktik	Media: Power Point, Video, Resep dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	5 x 45menit

			pembungkus kue dari beras ketan 4. menata dan menyajikan kue dengan berbagai wadah .			
8.	Rabu , 7 September 2016	Kue indonesia dari umbi-umbian	Kue Indonesia dari umbi-umbian: 1. Pengertian umbi-umbian 2. Jenis dan macam umbi-umbian (Singkong,Ubi jalar dan kentang) 3. bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan 4. Tehnik pengolahan 5. Kreteria hasil	- Presentasi anak - Diskusi menganalisis bahan mentah dengan berbagai perlakuan - Kontekstual (ceramah dan bertanya) - Post test (Evaluasi	Media: Power Point, Video, Bahan asli dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	5 x 45 menit
9.	Rabu , 7 September 2016	Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras	Kue Indonesia dari tepung beras: 1. Pengertian tepung beras 2. Jenis dan macam tepung beras 3. Bahan dan peralatan yang 4. dibutuhkan sesuai	- Presentasi anak - Diskusi menganalisis bahan mentah dengan berbagai perlakuan - Kontekstual (ceramah dan	Media: Power Point, Video, Bahan asli dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang	5 x 45 menit

			kebutuhan 5. Tehnik pengolahan 6. Kreteria hasil	bertanya) - Post test (Evaluasi	digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	
10.	Rabu , 7 September 2016	Kue Indonesia dari tepung beras Ketan	Kue Indonesia dari tepung beras ketan: 1. Pengertian tepung beras ketan 2. Jenis dan macam tepung beras ketan 3. bahan dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan 4. Tehnik pengolahan 5. Kreteria hasil	- Presentasi anak - Diskusi menganalisis bahan mentah dengan berbagai perlakuan - Kontekstual (ceramah dan bertanya) - Post test (Evaluasi	Media: Power Point, Video, Bahan asli dan Internet Alat: Laptop, LCD Proyektor, Alat peraga: peralatan/loyang yang digunakan, Lembar Diskusi, Lembar soal, Lembar penilaian	5 x 45 menit

Yogyakarta, September 2016

Guru Mata Pelajaran



Yuni Heruwati, S.Pd

NIP.19650616 199601 2 001

DOKUMENTASI

MENGAJAR TERBIMBING KELAS XI PATISERI 2

SMK N 4 YOGYAKARTA



Suasana kegiatan belajar mengajar di kelas XI Patiseri 2



Kegiatan belajar mengajar materi tepung beras



Siswa yang sedang presentasi hasil diskusi kelompok di depan kelas



Siswa kelas XI Patiseri 2 sedang menonton video pembuatan orange jelly



Para siswa sedang mengerjakan ulangan harian



Memberikan penjelasan kepada anak sebelum praktik dimulai



Memberikan arahan kepada siswa



Perwakilan setiap kelompok untuk presentasi resep masing-masing



Mendemokan cara membungkus arem-arem



Melakukan evaluasi setelah praktik



Memberikan penilaian hasil produk yang telah dibuat siswa



Memberikan arahan cara mengolah dengan benar



Kue meniran



Semar mendem



Jadah tempe



Arem-arem ayam



Ongol-ongol,puding semangka,telaga biru,puding mozaik