

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

**Disusun sebagai Pertanggungjawaban Pelaksanaan
Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
Tahun Akademik 2016**



**Disusun Oleh:
MUHAMMAD IQBAL AL-BARQY
NIM. 13511241041**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 Juli 2016 s.d. 15 September 2016 telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 di SMK N 4 Yogyakarta, Jalan Sidikan NO 60. Yogyakarta:

Nama : Muhammad Iqbal Al-Barqy

NIM : 13511241041

Jurusan/Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggung jawaban, laporan PPL Semester Khusus Tahun Ajaran 2016/2017 ini yang bertempat di SMK N 4 Yogyakarta, Jalan Sidikan NO 60. Yogyakarta telah diperiksa dan disetujui.

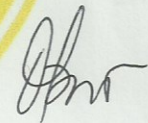
Yogyakarta, 27 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002


Dewantari Trisnamurti, SPd
NIP. 19630116 198903 2 003


Menyetujui,

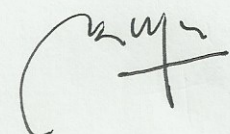
Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta

SMK Negeri 4 Yogyakarta


Setyo Budi Sungkoro, S.Pd
NIP. 19670325 199006 1 001


Arum Tri Endah Sarwa Peni, SS, M.Pd
NIP. 19661216 199003 2 007

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawah ini, Kepala Sekolah, Koordinator kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Sekolah, Guru Pembimbing, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL UNY menyatakan bahwa mahasiswa di bawah ini:

Nama : MUHAMMAD IQBALAL-BARQY
NIM : 13511241041
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik (FT)

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

Dosen Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, 6 September 2016
Guru Pembimbing

Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

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

Mengetahui,

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, M.Pd
NIP. 19661216 199003 2 007

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji hanya untuk Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan baik. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL dimulai tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016. Penyelesaian laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan semua pihak. Oleh karena itu, penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan petunjuk, kekuatan dan kemudahan sehingga penyusun mampu melaksanakan PPL dengan baik dan dapat menyusun laporan ini dengan lancar.
2. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
3. Prof. Dr. Anik Ghufron, M.Pd selaku Ketua LPPMP UNY yang telah bersusah payah sebagai penanggung jawab utama pada pelaksanaan PPL UNY 2016.
4. Dr. Kokom Komariah, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan.
5. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
6. Dewantari Trisnamurti, S.Pd Selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Bapak/Ibu Guru SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
8. Para Siswa dan siswi SMK Negeri 4 Yogyakarta atas kerja samanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
9. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada dilokasi SMK Negeri 4 Yogyakarta.
10. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kegiatan PPL di SMP Negeri 4 Yogyakarta ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak kekurangannya sehingga sangat mengharapkan masukan yang berupa kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Semoga kegiatan PPL yang telah dilaksanakan dapat bermanfaat bagi semua. Aamiin.

Yogyakarta, 28 September 2016

Penyusun,

Muhammad Iqbal Al-Barqy

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
ABSTRAK	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi dan Kondisi Sekolah	
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, dan ANALISIS HASIL	
A. Persiapan	
B. Pelaksanaan Praktik Mengajar	
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
D. Refleksi	
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	
B. Saran	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
Di SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Oleh;
Muhammad Iqbal Al-Barqy
13511241041

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu program terpadu yang dilaksanakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta (UNY), yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa kependidikan di UNY. Program PPL ini merupakan sarana pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh mahasiswa di bangku kuliah. Selain itu, program PPL ini merupakan salah satu wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat yang dalam hal ini adalah sekolah. Dalam hal ini masyarakat sekolah turut membantu serta mendukung pengembangan sekolah melalui program PPL.

Program PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta dimulai sejak 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Adapun pelaksanaan program PPL tersebut meliputi observasi sekolah, observasi kelas, persiapan mengajar dan RPP, praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran. Praktik mengajar mulai dilaksanakan pada tanggal 25 Juli sampai 5 September 2016. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa Prodi Pendidikan Teknik Boga diberi kesempatan untuk mengajar di kelas XI Patiseri 1 dan membantu mengajar kelas mahasiswa praktikan lain di kelas Patiseri 2 dengan alokasi waktu 7x45 menit untuk mata pelajaran praktik.

Permasalahan yang ditemui mahasiswa PPL di SMK N 4 Yogyakarta adalah adanya ketidakaktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama), keadaan kelas yang kurang kondusif diakibatkan oleh beberapa siswa yang ribut sendiri, dan siswa yang belum mempelajari jobsheet yang dibagikan dihari sebelum praktik. Sehingga praktik sedikit berjalan lambat.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan PPL yaitu mahasiswa mendapat pengalaman nyata berkaitan dengan perencanaan, penyusunan perangkat pembelajaran, proses pembelajaran dan pengelolaan kelas. Mahasiswa dapat mengembangkan ilmu serta keterampilan mengajar yang dimiliki sesuai bidang keilmuan yang ditempuh. Pengelolaan kelas sangat perlu ditingkatkan agar siswa dapat menerima materi pembelajaran dengan baik. Salah satu hal yang perlu dilakukan untuk meningkatkan pengelolaan kelas diantaranya adalah membangun komunikasi yang baik antara mahasiswa PPL dengan siswa-siswa, sehingga terjalin kerjasama antara guru dan siswa ketika melaksanakan kegiatan pembelajaran di kelas.

Kata kunci : PPL, Pembelajaran, Siswa

BAB I

PENDAHULUAN

Mengingat besarnya andil tenaga pendidikan (guru) dalam menentukan keberhasilan system pendidikan di Indonesia ini maka sangat perlu menciptakan guru-guru profesional. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai perguruan tinggi yang mempunyai misi dan tugas untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga-tenaga pendidik yang siap pakai, mencantumkan beberapa mata kuliah pendukung yang menunjang tercapainya kompetensi di atas, salah satunya yaitu Prakti Pengalaman lapangan (PPL).

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, dalam pelaksanaannya, mahasiswa melaksanakan tugas-tugas kependidikan tenaga pendidik dalam hal ini guru yang meliputi kegiatan Praktik mengajar atau kegiatan kependidikan lainnya. Hal tersebut dilaksanakan dalam rangka memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa agar dapat mempersiapkan diri sebaik-baiknya sebelum terjun ke dunia kependidikan sepenuhnya.

Mahasiswa diharapkan dapat mengenal, mengamati dan mempraktikkan semua kompetensi yang diperlukan bagi seorang guru/tenaga kependidikan dalam jangka waktu 2 bulan. Melalui kegiatan PPL ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman langsung yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar di sekolah sehingga dengan pengalaman yang diperoleh tersebut diharapkan dapat digunakan sebagai bekal calon guru yang sadar akan tanggung jawabnya sebagai tenaga profesional kependidikan.

A. Analisis Situasi

SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah salah satu sekolah kejuruan yang terletak di Kota Yogyakarta. Sekolah ini merupakan salah satu tempat yang digunakan sebagai lokasi PPL UNY dari tahun ke tahun. Lokasi SMK Negeri 4 Yogyakarta cukup mendukung proses kegiatan belajar mengajar karena terletak di daerah yang memiliki suasana lingkungan sekitar yang kondusif.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada pra PPL diperoleh data sebagai berikut.

1. SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan SMK Pariwisata yang memiliki 7 program keahlian dengan rincian sebagai berikut :

- a. Akomodasi perhotelan terdiri dari 2 kelas paralel.
 - b. Usaha Perjalanan Wisata terdiri dari 2 kelas paralel.
 - c. Tata busana terdiri dari 4 kelas paralel.
 - d. Jasa boga terdiri dari 4 kelas paralel.
 - e. Patiseri terdiri dari 2 kelas paralel.
 - f. Tata kecantikan kulit terdiri dari 2 kelas paralel.
 - g. Tata kecantikan rambut terdiri dari 2 kelas paralel.
2. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki 136 tenaga pengajar, yang sudah termasuk guru mata pelajaran normatif, adaptif, dan produktif serta karyawan.
 3. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki 33 ruang teori dan 22 ruang praktikum, dan sedangdalam perencanaan yaitu ruang tambahan praktikum boga sebanyak 3 ruangan.
 4. Disamping ruang kelas dan praktik, ada juga kelengkapan gedung atau fasilitas yang di SMK Negeri 4 Yogyakarta, antara lain :
 - a. Ruang Laboraturium
 - 1) Laboraturium IPA : 1 ruang
 - 2) Laboraturium Komputer : 2 ruang
 - b. Ruang Perkantoran
 - 1) Ruang Kantor Kepala Sekolah
 - 2) Ruang Guru : 1 ruang
 - 3) Ruang Wakil Kepala Sekolah : 1 ruang
 - 4) Ruang Kepala Program Studi : 1 ruang
 - 5) Ruang QMS & LSP : 1 ruang
 - 6) Ruang Tata Usaha : 1 ruang
 - 7) Ruang Transit dan Komite : 1 ruang
 - c. Ruang Penunjang Proses Belajar Mengajar
 - 1) Ruang Perpustakaan : 1 ruang
 - 2) UKS : 1 ruang
 - 3) Masjid : 1 ruang
 - 4) Toilet
 - 5) Tempat parkir guru dan karyawan
 - 6) Tempat parkir siswa
 - 8) Tempat parkir tamu
 - 9) Ruang BK : 1 ruang
 - d. Ruang Kegiatan Siswa

- 1) Koperasi : 2 ruang
- 2) Ruang OSIS : 1 ruang

e. Ruang Lain

- 1) Gudang Perlengkapan Bahan Praktik
- 2) Kantin : 3
- 3) Ruang Aula : 1
- 4) Edotel : 1
- 5) Lapangan Basket : 1
- 6) Lapangan serbaguna : 1

f. Sarana Prasarana pendukung kegiatan belajar mengajar

1) Fasilitas KBM, Media

SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki fasilitas KBM dan media yang cukup memadai. Ruang kelas tertata rapi dan terjaga kebersihannya. Kondisi fasilitas dan media lain seperti *white board*, penghapus, meja, kursi, lemari cukup baik.

2) Perpustakaan

Perpustakaan sekolah merupakan salah satu sarana yang penting untuk mencapai tujuan pembelajaran terutama untuk tujuan belajar berdasarkan Kurikulum 2013. Proses administrasi peminjaman buku dapat dilakukan dengan efektif dan efisien dilihat dari segi waktu.

3) UKS

Ruang UKS di SMK Negeri 4 Yogyakarta ada 1 ruang untuk putra dan putri, yang disekat dengan menggunakan tirai sebagai pembatas. Fasilitas yang ada di UKS sudah lengkap dari obat-obatan maupun peralatan penunjang lainnya misalkan timbangan badan, alat pengukur tinggi badan, dan kotak obat.

4) BK

Secara umum ruang Bimbingan Konseling dapat dikatakan sudah cukup baik dari segi penataan ruang dan kerapiannya. Hal tersebut dapat terlihat dari keadaan ruangan yang sangat cukup besar. Data dinding menjadi kelengkapan yang ada di ruang tersebut.

g. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki beberapa kegiatan ekstrakurikuler yang aktif dilaksanakan pada hari-hari tertentu. Pelaksanaan ekstrakurikuler yang ada sudah berjalan secara efektif. Ekstrakurikuler tersebut sudah dilaksanakan oleh siswa dengan didampingi oleh guru pembina ekstrakurikuler masing-masing bidang. Berikut ini daftar ekstrakurikuler yang efektif dilaksanakan oleh SMK Negeri 4 Yogyakarta.

- 1) Pramuka
- 2) Basket
- 3) Voli
- 4) Teater
- 5) PMR
- 6) Futsal
- 7) Dance
- 8) Tari Tradisional
- 9) Band
- 10) Paduan suara
- 11) Badminton

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Hasil kegiatan observasi pra PPL digunakan untuk menyusun rancangan program PPL. Beberapa hal yang digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam merancang program, yaitu permasalahan sekolah dan potensi yang dimiliki, mengacu pada program sekolah, kemampuan mahasiswa dari segi pendanaan dan pemikiran, faktor pendukung yang diperlukan (sarana dan prasarana), ketersediaan dana yang dibutuhkan, ketersediaan waktu, dan kesinambungan program.

Berdasarkan analisis hasil observasi tanggal 27 Februari 2016, pelaksanaan pendidikan dan pengajaran di SMK Negeri 4 Yogyakarta, disusunlah program-program PPL yang diharapkan dapat meningkatkan potensi siswa serta menunjang pengembangan teknologi pembelajaran di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli s/d 15 September 2016. akan tetapi pada praktiknya kegiatan PPL dilaksanakan secara intensif mulai dari 19 Juli 2016. Adapun rangkaian kegiatan ini sebenarnya dimulai sejak di kampus dengan mata kuliah Pengajaran Mikro.

Rumusan program kegiatan PPL disusun agar pelaksanaan kegiatan PPL lebih terarah dan tertata dengan baik. Secara garis besar program dan rancangan kegiatan PPL ini meliputi:

1. Tahap Persiapan di Kampus

Mahasiswa yang boleh mengikuti PPL adalah mahasiswa yang dinyatakan lulus dalam mata kuliah Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching*. Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching* merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa di jurusan kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Mata kuliah ini bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (*real teaching*) di sekolah dalam program PPL.

2. Penyerahan Mahasiswa untuk Observasi

Penyerahan mahasiswa untuk melakukan observasi di sekolah dilakukan pada tanggal 27 Februari dan 2 Maret 2016. Kegiatan observasi dimaksudkan untuk mengetahui kondisi fisik dan non-fisik dari SMK Negeri 4 Yogyakarta. Penyerahan ini dihadiri oleh Dosen Pembimbing Lapangan PPL UNY 2016 (Dr. Kokom Komariah, M.Pd), Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta (Setyo Budi Sungkowo, S.Pd), Koordinator PPL 2016 SMK Negeri 4 Yogyakarta (Arum Tri Endah Sarwa Peni, M.Pd).

3. Observasi Lapangan

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik komponen pendidikan, nilai dan norma yang berlaku di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pengamatan ini dilakukan dengan cara observasi disesuaikan dengan kebutuhan individu dari masing-masing mahasiswa dan disertai dengan persetujuan pejabat sekolah yang berwenang.

Adapun hal-hal yang menjadi fokus kegiatan observasi adalah sebagai berikut:

- a. Perangkat pembelajaran
- b. Proses pembelajaran
- c. Perilaku/keadaan siswa

4. Penyusunan perangkat persiapan pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang perlu dipersiapkan sebelum melakukan praktik mengajar secara langsung antara lain:

- a. Menyusun perhitungan jam efektif mata pelajaran
- b. Menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran

5. Pembuatan media pembelajaran

Melalui observasi proses pembelajaran dan karakteristik siswa dalam pembelajaran di kelas, maka disusunlah media pembelajaran. Media pembelajaran digunakan sebagai alat penunjang dalam pembelajaran terutama dalam menyampaikan materi pelajaran kepada siswa agar siswa menjadi lebih mudah belajar. Media pembelajaran disesuaikan dengan materi dan kondisi sarana dan prasarana yang ada di sekolah.

6. Praktik mengajar

Praktik mengajar merupakan praktik mengajar siswa secara langsung di dalam kelas secara teori dan praktik.

7. Menyusun dan mengembangkan alat evaluasi

Alat yang akan digunakan untuk melakukan evaluasi pembelajaran berupa soal-soal harus dipersiapkan terlebih dahulu dengan membuat kisi-kisi soal, menyusun butir soal/penilaian dan melakukan praktik untuk melakukan evaluasi keterampilan.

8. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan merupakan tugas akhir dari kegiatan PPL yang merupakan laporan pertanggungjawaban mahasiswa atas pelaksanaan PPL. Data yang digunakan untuk menyusun laporan diperoleh melalui praktik mengajar maupun praktik persekolahan. Hasil dari laporan ini diharapkan selesai dan dikumpulkan atau untuk disyahkan sebelum waktu penarikan.

9. Penarikan Mahasiswa PPL

Penarikan mahasiswa dari lokasi PPL, yaitu SMK Negeri 4 Yogyakarta dilaksanakan pada tanggal 15 September 2016, yang menandai bahwa tugas yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa PPL Universitas Negeri Yogyakarta telah berakhir.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN HASIL ANALISIS

Program individu PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta dimulai dari beberapa kegiatan. Diantaranya persiapan, pelaksanaan dan yang terakhir adalah analisis hasil. Program utama kegiatan PPL diantaranya adalah:

A. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Beberapa rangkaian kegiatan dilakukan oleh mahasiswa sebelum melaksanakan PPL UNY 2016. Beberapa persiapan yang dilakukan untuk kegiatan PPL ini diantaranya:

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

Mahasiswa praktik harus lulus dalam menempuh mata kuliah pengajaran mikro (*micro teaching*). Perkuliahan ini dilakukan pada semester genap yaitu semester VI. Dalam kegiatan perkuliahan pengajaran mikro, mahasiswa dibimbing untuk dapat membuat semua perangkat yang berhubungan dengan pelaksanaan mengajar, mulai dari membuat RPP hingga penilaian hasil belajar dari mata kuliah terkait, serta strategi dan metode yang dapat digunakan ketika mengajar sehingga tidak akan canggung lagi saat diterjunkan ke sekolah. Pembekalan PPL dilaksanakan di kampus, kegiatan ini bertujuan untuk membantu memecahkan berbagai permasalahan yang berpotensi muncul pada saat pelaksanaan program PPL.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL diselenggarakan di kampus, kegiatan ini bertujuan untuk membantu memecahkan berbagai permasalahan yang berpotensi muncul pada saat pelaksanaan Program PPL. Pembekalan PPL ini wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa yang akan melaksanakan PPL. Ada dua pembekalan yang diikuti mahasiswa yaitu pembekalan tingkat jurusan dan pembekalan dari Fakultas.

3. Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi kelas dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi siswa dan proses kegiatan belajar mengajar di kelas, sehingga apabila pada saatnya tampil di depan kelas, mahasiswa praktikan telah mempersiapkan strategi pembelajaran yang tepat untuk menghadapi siswa. Objek dari observasi ini adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan cara guru mengajar, yang meliputi cara membuka dan menutup pelajaran, penyajian materi,

memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, dan bentuk serta cara evaluasi.

4. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Sebelum mengajar di kelas, mahasiswa melakukan persiapan untuk mengajar. Persiapan tersebut meliputi pembuatan perangkat pembelajaran sebagai berikut:

a. Mencari referensi materi yang akan disampaikan.

Referensi 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.

b. Menyusun RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran memiliki beberapa komponen yang juga harus diketahui oleh mahasiswa praktikan. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran biasanya berisi komponen yang berupa identitas mata pelajaran, kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran, pendekatan, metode, langkah-langkah pembelajaran, alat/sumber belajar/bahan, dan evaluasi pembelajaran. 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 sistematis, mempersiapkan media pembelajaran yang kreatif dan cocok, serta sesuai dengan kompetensi yang diharapkan.

c. Penguasaan materi.

Materi merupakan hal utama dalam sebuah pembelajaran. Untuk itu mahasiswa praktikan harus menguasai materi yang akan disampaikan di depan kelas kepada siswa terlebih dahulu. Hal ini bertujuan agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan lancar, selain itu juga tujuan pembelajaran dapat tercapai dengan baik.

d. Persiapan fisik dan mental

Mahasiswa praktikan perlu melakukan persiapan baik fisik maupun mental sebelum melakukan praktik mengajar agar dapat tampil optimal, percaya diri, dan berwibawa di depan kelas.

B. Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan praktik dilaksanakan mulai tanggal 25 Juli 2016 sampai 5 September 2016. Guru pembimbing memberikan kesempatan mengajar bagi mahasiswa di kelas XI Patiseri 1 dan membantu mengajar XI Patiseri 2. Dalam rentang waktu yang ditentukan mahasiswa mengajar sebanyak 7 kali pertemuan, yaitu kali pertemuan untuk kelas XI Patiseri 1. Diluar jadwal kelas yang diberikan oleh pembimbing juga mahasiswa praktikan juga dipersilahkan membantu mengajar kelas mahasiswa praktikan lainnya yang mengajar Mata Pelajaran Praktik yang dikelas XI Patiseri 2 sebanyak 4 kali pertemuan. Baik untuk mata pelajaran yang sama ataupun mata pelajaran lain.

Adapun perinciannya adalah sebagai berikut:

No	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Pembelajaran	Kelas
1.	Senin, 25 Juli 2016	11.30 - 15.30	Teori tentang kue Indonesia	XI PTS 1
2.	Senin, 1 Agustus 2016	11.30 - 15.30	Teori hunkkue dan agar-agar	XI PTS 1
3.	Senin, 8 Agustus 2016	11.30 - 15.30	Praktik hunkkue dan agar-agar	XI PTS 1
4.	Rabu, 10 Agustus 2016	11.30 -15.30	Praktik hunkkue dan agar-agar	XI PTS 2
5.	Senin, 15 Agustus 2016	11.30 -15.30	Teori Beras dan beras ketan	XI PTS 1
6.	Kamis, 18 Agustus 2016	11.00 -15.00	Praktik Sponge Cake, Chiffon, dll	XI PTS 2
7.	Senin, 22 Agustus 2016	11.30 -15.30	Teori Tepung Beras dan Tepung Ketan	XI PTS 1
8.	Selasa, 23 Agustus 2016	11.00-15.00	Membuat hiasan cake dari Coklat	XI PTS 2
9.	Senin, 28 Agustus 2016	11.30 -15.30	Praktik Beras dan Beras Ketan	XI PTS 1
10.	Rabu, 30 Agustus 2016	11.00- 15.00	Praktik Beras dan Beras Ketan	XI PTS 2
11.	Senin, 5 September 2016	11.30 -15.30	Teori Umbi-umbian dan Kentang	XI PTS 1
12.	Selasa, 23 Agustus 2016	11.00-15.00	Membuat berbagai jenis Pie	XI PTS 2

Dalam praktiknya, mahasiswa mengajar sesuai dengan teori pengajaran yang telah diperoleh dari mata kuliah pengajaran mikro, yaitu terdiri dari :

1. Praktik Mengajar

Program mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dilaksanakan di kelas XI Patiseri 1 . Media Pembelajaran yang digunakan seperti :

a. Media Pembelajaran

b. Job Sheet

c. Buku Paket :

- 1) Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

d. Video :

- 1) Resep dan Cara Membuat Kue Lapis Hunkwe . Diakses di <https://www.youtube.com/watch?v=f3l9S4AsOU0>. Pada tanggal 22 Juli 2016.

- 2) Resep dan Cara Pembuatan Sawut Singkong . Diakses di <https://www.youtube.com/watch?v=-eCC6RkUSbk>. Pada tanggal 22 Juli 2016.

2. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar di kelas meliputi :

a. Kegiatan awal

Mahasiswa praktikan mengawali pelajaran dengan mengucapkan salam, mengingatkan mengawali pelajaran dengan mengucapkan salam, mengingatkan materi pembelajaran sebelumnya, menceritakan pengalaman yang berhubungan dengan materi pembelajaran serta menyatakan tujuan pembelajaran. Hal ini bertujuan untuk menyiapkan siswa secara mental untuk mengikuti kegiatan pembelajaran dan juga untuk menimbulkan perhatian dan motivasi siswa.

b. Kegiatan Inti

Bagian ini memfokuskan pada cara memberikan materi pembelajaran kepada siswa. Strategi dan metode apa yang akan digunakan dalam mengajar (menyampaikan atau menjelaskan materi pelajaran) sangat berpengaruh, sehingga mencakup beberapa keterampilan menjelaskan, memberikan penguatan, menggunakan media, bertanya dan lain-lain.

c. Kegiatan Penutup

Pada bagian ini siswa diarahkan untuk mengevaluasi dan menyimpulkan materi yang telah disampaikan. Mahasiswa praktikan mengulang kembali hal-hal yang dianggap penting dalam materi pembelajaran agar materi mudah diingat oleh para siswa. Selain itu juga disampaikan pemberian tugas rumah yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan pertemuan berikutnya.

Selama praktik mengajar mahasiswa praktikan selalu didampingi oleh guru pembimbing. Hal ini bertujuan agar guru pembimbing dapat senantiasa memantau setiap perkembangan yang telah dicapai mahasiswa praktikan selama mengajar. Setiap selesai pendampingan, guru pembimbing selalu memberikan umpan balik mengenai kekurangan dan kelebihan mahasiswa praktikan ketika mengajar sehingga diharapkan dapat meningkatkan performanya dikemudian hari.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan memperoleh banyak pengetahuan tentang cara menjadi guru profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik dengan guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya disamping mengajar. Adapun secara terperinci hasil PPL adalah sebagai berikut :

1. Hasil Praktik Mengajar

Mahasiswa praktikan telah selesai melaksanakan praktikan mengajar sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar tersebut, praktikan memperoleh pengalaman mengajar yang akan membentuk keterampilan calon guru, sehingga kelak menjadi guru yang profesional. Selain itu, pengenalan kondisi siswa juga bertujuan agar calon guru siap terjun ke sekolah pada masa yang akan datang dan sekolah dengan berbagai karakteristik siswanya.

2. Faktor pendukung dan Penghambat

Berdasarkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media pembelajaran yang digunakan dalam praktik mengajar, praktikan menganggap bahwa secara umum proses pembelajaran dapat berlangsung dengan baik, walaupun dijumpai berbagai hambatan seperti dalam tahap praktik mengajar, antara lain:

a. Segi Praktikan

- 1) Praktikan terkadang masih kurang mampu menguasai situasi kelas teori maupun praktik.
- 2) Praktikan kadang masih lemah dalam penguasaan materi pembelajaran masih kurang.
- 3) Cara penyampaian materi yang kadang tidak tersampaikan dengan baik.
- 4) Pada saat penyampaian materi, praktikan terkadang salah dalam hal penataan struktur kebahasaan.

b. Segi Siswa

- 1) Adanya ketidak-aktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama).
- 2) Keadaan kelas yang kurang kondusif diakibatkan oleh beberapa siswa yang ribut sendiri.
- 3) Siswa yang belum mempelajari jobsheet yang dibagikan dihari sebelum praktik. Sehingga praktik sedikit berjalan lambat.

3. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan

Upaya dalam mengatasi hambatan yang dialami oleh praktikan selama PPL yaitu praktikan mempersiapkan diri, terutama penguasaan materi yang disampaikan agar dapat mengembangkan seluruh kemampuan yang dimiliki untuk ditampilkan dalam proses belajar mengajar dan memudahkan dalam penguasaan dan pengelolaan kelas. Upaya untuk memunculkan kreativitas siswa yaitu dengan memberikan motivasi agar lebih aktif dalam proses belajar mengajar.

D. Refleksi

Setelah menemui hambatan-hambatan tersebut di atas, praktikan berusaha mencari solusi untuk mengatasi atau setidaknya meminimalisasikan hambatan-hambatan tersebut. Adapun cara yang ditempuh mahasiswa praktikan antara lain:

1. Menggunakan metode mengajar yang interaktif, komunikatif, dan menarik sehingga semua siswa termotivasi untuk aktif di dalam kelas. Selain itu, topik yang diangkat untuk mengantarkan materi juga harus selalu relevan dan merupakan sesuatu yang dekat dengan kehidupan siswa (kontekstual), sehingga pembelajaran akan lebih menarik dan menambah minat siswa untuk belajar.
2. Menciptakan suasana yang rileks dan akrab di dalam kelas sehingga guru bisa menjadi tempat berbagi siswa. Apabila siswa mengalami kesulitan, mereka tidak segan untuk mengungkapkan kesulitannya atau menanyakan hal yang belum mereka pahami dalam pelajaran.
3. Melakukan pendekatan yang lebih personal dengan peserta didik tersebut sehingga siswa bisa menjadi lebih mendekatkan diri mereka terhadap pengajar dan juga terhadap apa yang diajarkan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan kegiatan PPL, mahasiswa dapat mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan-kegiatan yang terdapat dalam PPL secara umum berjalan lancar. Kegiatan tersebut ialah kegiatan praktik mengajar baik pada kelas teori maupun praktik. Dalam rentang waktu yang tersedia, mahasiswa praktikan telah mengajar sebanyak 8 kali pertemuan dan 4 kali pertemuan tambahan mengajar di mahasiswa praktikan lain. Dimulai sejak 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Adapun pelaksanaan program PPL tersebut meliputi observasi sekolah, observasi kelas, persiapan mengajar dan RPP, praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran. Praktik mengajar mulai dilaksanakan pada tanggal 19 Juli sampai 14 September 2016. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa Prodi Pendidikan Teknik Boga diberi kesempatan untuk mengajar di kelas XI Patiseri 1, dan membantu mengajar kelas mahasiswa praktikan lain di kelas XI Patiseri 2 dengan alokasi waktu 5x45 menit untuk mata pelajaran praktik.
2. Permasalahan yang ditemui selama mengajar adalah adanya ketidakaktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama), keadaan kelas yang kurang kondusif diakibatkan oleh beberapa siswa yang ribut sendiri, dan siswa yang belum mempelajari jobsheet yang dibagikan dihari sebelum praktik. Sehingga praktik sedikit berjalan lambat.
3. Melalui kegiatan PPL ini, mahasiswa praktikan dituntut untuk dapat mengembangkan kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.
4. Kegiatan PPL akan berjalan dengan baik apabila ada kerjasama yang sinergis antara pihak-pihak yang terkait, baik pihak sekolah, mahasiswa praktikan, maupun pihak universitas.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama melaksanakan kegiatan PPL, penulis memberikan saran-saran yang semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak:

1. Bagi SMK Negeri 4 Yogyakarta

Komunikasi antarguru, karyawan dan mahasiswa praktikan hendaknya dapat ditingkatkan, sehingga komunikasi dapat terjalin dengan baik, harmonis dan lancar.

2. Bagi Mahasiswa Praktikan

- a. Membina kebersamaan dan kekompakan di antara mahasiswa PPL sehingga dapat bekerja sama secara baik.
- b. Membina hubungan baik dengan seluruh warga sekolah, mulai dari kepala sekolah, guru (pembimbing), karyawan hingga siswa.
- c. Sebelum mengajar semua persiapannya harus sudah matang terutama pada penguasaan materi agar apa yang diskenariokan berjalan dengan baik.
- d. Memahami kondisi lingkungan, karakter dan kemampuan akademis siswa.

3. Bagi Universitas

- a. Meningkatkan kerjasama dan koordinasi yang lebih kuat dengan pihak sekolah agar memperlancar program-program PPL.
- b. Senantiasa menjalin komunikasi dengan sekolah mengenai agenda-agenda yang berkaitan dengan kegiatan PPL sehingga tidak membuat pihak sekolah merasa kaget.
- c. Sebaiknya kebijakan tentang KKN dan PPL yang dijadikan pada satu waktu untuk periode tahun 2016 tidak terjadi lagi, karena mahasiswa menjadi kurang optimal dalam mengajar di sekolah dan menjalani KKN di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- TIM UPPL. 2015. *Panduan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015*. UNY PRESS: Yogyakarta.
- _____. 2015. *Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta 2015*. UNY PRESS: Yogyakarta.

LAMPIRAN



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL. Sidikan 60 Umbulharjo, Yogyakarta

No	Kegiatan PPL	Minggu										Jumlah Jam
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
A.	Pembuatan Program PPL											
	1. Observasi	6										6
	2. Menyusun matriks PPL	5										5
B.	Upacara Bendera											
	1. Syawalan	5										5
	2. Upacara bendera Hari Senin	1	1	1	1		1	1	1			7
	3. Upacara bendera 17 Agustus					2						2
C.	Administrasi Pembelajaran											
	1. Persiapan											
	a. Konsultasi	4	4	4	4	4	4	4	4			16
	b. Mengumpulkan materi	3	3	4	3	3	3	3	3			25
	c. Membuat RPP	4	4	4	4	4	4	4	4			32
	d. Diskusi dengan teman sejawat terkait dengan RPP	2	2	2	2	2	2	2	2			14
	2. Mengajar terbimbing											
	a. Praktik mengajar di kelas	5	5	5	5	5	5	5	5			40
	b. Penilaian dan Evaluasi	1	2	2	3	2	3	2	3			18
	3. Membuat Media Pembelajaran											
	a. Persiapan	3	3	3	3	3	3	3	3			24
	b. Pelaksanaan	4	4	4	4	4	4	4	4			32

D.	Kegiatan Sekolah											
	a. Ospek	3										3
	b. Syawalan	3										3
	c. Jaga Piket Sekolah		12	12	12	12						48
E.	Menjaga kelas (Penugasan)			2								2
	Jumlah	49	40	47	32	41	29	27	29	8		282

Mengetahui,

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

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

Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

Muhammad Iqbal Al-Barqy
NIM. 13511241041



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016
MINGGU KE 1**

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 18 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none">• Apel pagi dan syawalan• Membantu menyiapkan konsumsi syawalan	<ul style="list-style-type: none">• Apel pagi di lapangan dilanjutkan dengan syawalan seluruh siswa, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta.• Menyiapkan makanan porsi untuk acara syawalan guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta di aula sekolah.		
2.	Selasa 19 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian guru pembimbing• Bimbingan dengan guru	<ul style="list-style-type: none">• Mahasiswa bimbingan tentang perangkat pembelajaran yang diperlukan.		

		pembimbing	<ul style="list-style-type: none"> • Mendapat materi dan KD untuk menyusun RPP, menyesuaikan jam dan jadwal konsultasi selanjutnya dengan guru pembimbing 		
3.	Rabu 20 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket pagi • Bimbingan dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tugas ke kelas • Menerima tamu • Mempelajari silabus, persiapan membuat RPP 		
4.	Kamis 21 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket pagi • Mempersiapkan silabus, RPP 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tugas ke kelas • Menerima tamu • Membuat RPP teori Kue Indonesia 		
5.	Jumat 22 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi RPP dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mengkonsultasikan RPP yang telah dibuat dan mendapat evaluasi dari guru pembimbing 		

6.	Sabtu 23 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Masuk kelas untuk memberitahukan materi yang akan dipelajari hari senin depan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping • Mempelajari bagaimana kondisi kelas • Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa • Menyampaikan silabus dan cakupan materi selama satu semester 		
----	-----------------------	---	--	--	--

Yogyakarta, 18 Juli 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

TAHUN : 2016

MINGGU KE 2

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo
Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 25 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Bendera• Masuk kelas untuk pertama (Kelas XI Patiseri 1) mata pelajaran Kue Indonesia	<ul style="list-style-type: none">• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.• Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping• Mempelajari bagaimana kondisi kelas• Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa• Menyampaikan silabus dan cakupan materi		

			<p>pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan tugas kelompok presentasi 		
2.	<p>Selasa 26 Juli 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Piket pagi • Konsultasi RPP untuk Senin depan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menghantarkan tugas ke kelas • Menghantarkan tamu yang memilikikeperluan dengan guru/staf sekolah • Membuat dan mengkonsultasikan RPP untuk pertemuan kedua • Mencari bahan dan materi untuk pertemuan kedua 		
3.	<p>Rabu 27 Juli 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pendamping • Pendampingan kelas XI Patiseri 2 bersama Sdri Elsa Azmi 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide pembelajaran berdasarkan RPP • Memperbaiki RPP dan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pembimbing tentang situasi dan kondisi kelas • Mendampingi Ibu Elsa dalam menyampaikan materi awal mata pelajaran Kue Indonesia 		
4.	<p>Kamis 28 Juli 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket • Mempersiapkan administrasi kelas 	<ul style="list-style-type: none"> • Menerima tamu • Menyapaikan titipan tugas ke kelas • Membuat daftar hadir dan daftar nilai • Membuat administrasi pembelajaran 		

5.	Jumat 29 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan akhir untuk pertemuan kedua 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat bahan pembelajaran berupa membuat bahan penelitian tentang tepung hunkkue dan agar-agar • Mempersiapkan form untuk hasil diskusi dan penelitian • Menyampaikan materi yang akan dipelajari ke kelas 		
----	-----------------------	---	---	--	--

Yogyakarta, 30 Juli 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

TAHUN : 2016

MINGGU KE 3

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 1 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Bendera• Mengajar kelas XI Patiseri 1 mata pelajaran Kue Indonesia	<ul style="list-style-type: none">• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.• Mempersiapkan kelas dan Proyektor• Memandu jalannya diskusi panel• Menilai hasil diskusi dan persentasi serta memotivasi siswa• Memberikan garis besar tentang materi pembelajaran		

2.	Selasa 2 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Piket pagi • Konsultasi RPP untuk Senin depan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menghantarkan tugas ke kelas • Menghantarkan tamu yang memilikikeperluan dengan guru/staf sekolah • Membuat dan mengkonsultasikan RPP untuk pertemuan kedua • Mencari bahan dan materi untuk pertemuan kedua 		
3.	Rabu 3 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan materi praktik pertama • Konsultasi dengan guru pendamping • Pendampingan kelas XI Patiseri 2 bersama Sdri Elsa Azmi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mencari resep untuk praktik pertama dan berkonsultasi dengan guru pembimbing • Memperbaiki RPP dan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pembimbing tentang situasi dan kondisi kelas • Mendampingi Ibu Elsa dalam menyampaikan materi awal mata pelajaran Kue Indonesia 		
4.	Kamis 4 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan uji coba produk • Mempersiapkan resep dan memperbaiki 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan bahan yang akan digunakan uji coba praktik 1 • Membuat produk yang akan dipraktikkan oleh siswa dengan tujuan memahami secara langsung produk tersebut. • Memperbaiki resep yang telah dibuat dengan 		

			berbagai antisipasi masalah yang akan ditemui.		
5.	Jumat 5 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan akhir untuk praktik 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat daftar belanja dan konsultasi dengan bagian bahan disekolah (bon bahan) • Mempersiapkan form untuk hasil praktik • Menyampaikan resep kepada siswa agar dipelajari dirumah. 		

Yogyakarta, 6 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri
Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016
MINGGU KE 4

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta
DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.
GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA
NO. MAHASISWA : 13511241041
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK
BOGA

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 8 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Bendera• Mengajar praktik kelas XI Patiseri 1 mata pelajaran Kue Indonesia materi Kue Indonesia dari Tepung hunkkue dan agar-agar.	<ul style="list-style-type: none">• Mempersiapkan praktik dari bahan sampai alat serta materi.• Memberikan kesempatan siswa untuk mempresentasikan hasil belajar dari resep yang dibagikan• Memberikan pendampingan selama praktik		

			berlangsung <ul style="list-style-type: none"> • Evaluasi 		
2.	Selasa 9 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Piket pagi • Konsultasi RPP untuk Senin depan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menghantarkan tugas ke kelas • Menghantarkan tamu yang memilikikeperluan dengan guru/staf sekolah • Membuat dan mengkonsultasikan RPP untuk pertemuan ketiga teori • Mencari bahan dan materi untuk pertemuan ketiga teori 		
3.	Rabu 10 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu mengajar kelas XI Patiseri 2 bersama tim Ibu Elsa dengan materi Kue Indonesia dari Tepung Hunkkue 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendampingi ibu Elsa dalam melaksanakan kegiatan mengajar praktik • Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek • Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 5 • Penilaian hasil praktek • Evaluasi 		
4.	Kamis 11 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket • Membuat admisnistrasi mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tugas ke kelas • Menerima tamu • Membuat RPP Praktek materi Kue Indonesia dari 		

			Berasdan Beras Ketan		
			<ul style="list-style-type: none"> • Membuat jobsheet dan lembar kerja siswa 		
5.	Jumat 12 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan akhir untuk pertemuan teori ke 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide powerpoint • Menyampaikan materi yang akan dipelajari hari senin depan • Konsultasi untuk proses pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan ke 3 teori 		

Yogyakarta, 13 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri
Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016
MINGGU KE 5

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 15 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">Mengajar kelas XI Patiseri 1 dengan materi Kue Indonesia dari Beras dan Beras Ketan	<ul style="list-style-type: none">Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.Mempersiapkan kelas dan ProyektorMemandu jalannya diskusi panelMenilai hasil diskusi dan persentasi serta memotivasi siswaMemberikan garis besar tentang materi		

			pembelajaran		
2.	Selasa 16 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Piket pagi • Konsultasi RPP untuk Senin depan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menghantarkan tugas ke kelas • Menghantarkan tamu yang memiliki keperluan dengan guru/staf sekolah • Membuat dan mengkonsultasikan RPP untuk pertemuan keempat teori • Mencari bahan dan materi untuk pertemuan ketiga teori 		
3.	Rabu 17 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara bendera peringatan HUT RI ke-71 • Membuat admistrasi mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengikuti upacara peringatan HUT RI ke-71 bersama mahasiswa PPL, guru, karyawan, dan siswa SMK Negeri 4 Yogyakarta • Konsultasi materi pembelajaran dengan guru pembimbing • Memperisapkan materi pembelajaran 		
4.	Kamis 18 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tugas ke kelas • Menerima tamu di ruang piket • Mempersiapkan materi pembelajaran 		
5.	Jumat 19 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan akhir untuk pertemuan teori ke 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide powerpoint • Menyampaikan materi yang akan dipelajari hari 		

			senin depan • Konsultasi untuk proses pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan ke 4 teori		
--	--	--	---	--	--

Yogyakarta, 20 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri
Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016
MINGGU KE 6

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 22 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">• Upacara Bendera• Mengajar kelas XI Patiseri 1 dengan materi Kue Indonesia dari Tepung Beras dan Tepung Ketan	<ul style="list-style-type: none">• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.• Mempersiapkan kelas dan Proyektor• Memandu jalannya diskusi panel• Menilai hasil diskusi dan persentasi serta memotivasi siswa• Memberikan garis besar tentang materi		

			pembelajaran		
2.	Selasa 23 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Piket pagi • Konsultasi RPP untuk Senin depan • Membantu Ibu Mentari mengajar praktik 	<ul style="list-style-type: none"> • Menghantarkan tugas ke kelas • Menghantarkan tamu yang memilikikeperluan dengan guru/staf sekolah • Membuat dan mengkonsultasikan RPP untuk pertemuan ketiga teori • Mencari bahan dan materi untuk pertemuan ke-5 teori • Membantu bu mentari mengajar Produk Cake dikelas XI Patiseri 2 materi hiasan Coklat 		
3.	Rabu 24 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pendamping • Pendampingan kelas XI Patiseri 2 bersama Sdri Elsa Azmi 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide pembelajaran berdasarkan RPP • Memperbaiki RPP dan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pembimbing tentang situasi dan kondisi kelas • Mendampingi Ibu Elsa dalam menyampaikan materi awal mata pelajaran Kue Indonesia 		
4.	Kamis 25 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket • Membuat admisnistrasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tugas ke kelas • Menerima tamu 		

		mengajar	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat RPP Praktek materi Kue Indonesia dari Beras dan Beras Ketan • Membuat jobsheet dan lembar kerja siswa 		
5.	Jumat 26 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan akhir untuk pertemuan teori ke 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide powerpoint • Menyampaikan materi yang akan dipelajari hari senin depan • Konsultasi untuk proses pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan ke 5 teori 		

Yogyakarta, 27 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri
Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016
MINGGU KE 7

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 29 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none">Mengajar kelas XI Patiseri 1 dengan materi praktek Kue Indonesia dari Beras dan Beras Ketan	<ul style="list-style-type: none">Mempersiapkan alat dan bahan praktikMembuka serta mempersilahkan siswa presentasikan resepyang akan dibuatMenyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktekMempraktekan hidangan Kue Indonesia dari Beras dan Beras Ketan		

			<ul style="list-style-type: none"> • Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 5 • Penilaian hasil praktek • Evaluasi 		
2.	Selasa 30 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Piket pagi • Konsultasi RPP untuk Senin depan • Membantu Ibu Mentari mengajar praktik 	<ul style="list-style-type: none"> • Menghantarkan tugas ke kelas • Menghantarkan tamu yang memilikikeperluan dengan guru/staf sekolah • Membuat dan mengkonsultasikan RPP untuk pertemuan ketiga teori • Mencari bahan dan materi untuk pertemuan ke-5 teori • Membantu bu mentari mengajar Produk Cake dikelas XI Patiseri 2 materi hiasan Coklat 		
3.	Rabu 31 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pendamping • Pendampingan kelas XI Patiseri 2 bersama Sdri Elsa Azmi 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide pembelajaran berdasarkan RPP • Memperbaiki RPP dan materi pembelajaran • Konsultasi dengan guru pembimbing tentang situasi dan kondisi kelas • Mendampingi Ibu Elsa dalam menyampaikan materi awal mata pelajaran Kue Indonesia 		

4.	Kamis 1 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Jaga piket • Membuat admisnistrasi mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tugas ke kelas • Menerima tamu • Membuat RPP Praktek materi Kue Indonesia dari Beras dan Beras Ketan • Membuat jobsheet dan lembar kerja siswa 		
5.	Jumat 2 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan akhir untuk pertemuan teori ke 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat slide powerpoint • Menyampaikan materi yang akan dipelajari hari senin depan • Konsultasi untuk proses pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan ke 5 teori 		

Yogyakarta, 3 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041



Universitas Negeri
Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016
MINGGU KE 8

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 5 September 2016	<ul style="list-style-type: none">Mengajar kelas XI Patiseri 1 dengan materi praktek Sup Indonesia (mengajar terakhir)	<ul style="list-style-type: none">Membuka mata pelajaranMembagikan bahan materi yang akan didiskusikan serta memberikan petunjuk diskusi.Memantau jalannya diskusiPresentasi oleh murid hasil diskusiMemberikan pemantapan materiEvaluasi		

			<ul style="list-style-type: none"> • Pamitan dengan siswa, evaluasi hasil selama mengajar dengan siswa 		
2.	Selasa 6 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi tentang administrasi untuk laporan 	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi dengan guru terkait administrasi pembelajaran dan mengumpulkan tugas siswa yang belum dikerjakan 		
3.	Rabu 7 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi tentang administrasi untuk laporan 	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi dengan guru terkait administrasi pembelajaran dan mengumpulkan tugas siswa yang belum dikerjakan 		
4.	Kamis 8 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi tentang administrasi untuk laporan 	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi dengan guru terkait administrasi pembelajaran dan mengumpulkan tugas siswa yang belum dikerjakan 		
5.	Jumat 9 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi tentang administrasi untuk laporan 	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi dengan guru terkait administrasi pembelajaran dan mengumpulkan tugas siswa yang belum dikerjakan 		

Yogyakarta, 10 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241047



Universitas Negeri
Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016
MINGGU KE 9

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL AL-BA

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241041

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

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

GURU PEMBIMBING : DEWANTARI TRISNAMURTI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 12 September 2016	• Membuat admistrasi mengajar	<ul style="list-style-type: none">• Merekap nila-nilai harian dan nilai praktek• Merekap presensi siswa• Membuat Laporan akhir PPL		
2.	Selasa 13 September 2016	• Mengikuti pelaksanaan penyembelihan hewan kurban di SMK N 4 Yogyakarta	<ul style="list-style-type: none">• Membantu pelaksanaan penyembelihan 2 ekor sapi di SMK N 4 Yogyakarta• Pembagian dan pendistribusian daging hewan kurban		

3.	Rabu 14 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat admisnistrasi mengajar • Konsultasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> • Merekap nilai-nilai tugas siswa yang belum dikumpulkan maupun yang belum tuntas • Konsultasi administrasi mengajar yang belum tuntas 		
4.	Kamis 15 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Penarikan PPL 	<ul style="list-style-type: none"> • Penarikan PPL oleh dosen pembimbing lapangan • Evaluasi kinerja mahasiswa PPL oleh guru dan kepala sekolah 		

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.


NIP. 19600808 198403 2 002

Dewantari Trisnamurti,SPd

NIP. 19630116 198903 2 003

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIM.13511241041

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : 3 Agustus 2016
			Hal...dari.....
Semester I	Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly		... menit

KELOMPOK :

PRAKTIK KE :


MENU/PRODUK : **1. Ongol-Ongol dan Puding Semangka**
2. Telaga Biru dan Puding Mozaik

HARI/TANGGAL :

NAMA/NIS : **1.**
2.
3.
4.

KELAS : **XI PATISERI**

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : 3 Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly		... menit

A. KOMPETENSI INTI

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

B. KOMPETENSI DASAR

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

C. INDIKATOR

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

D. 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)

E. Resep Produk

Ongol-Ongol

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : 3 Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly

... menit

Bahan :

Tepung Hunkwe	100 gram
Gula merah ukuran sedang	4 buah
Air	800 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
Susu cair	400 gram
Vanilla dan pewarna	½ sdt

(pasta blueberry, pasta pandan, jeruk, dan strawberry)

Cara membuat :

1. Campur agar-agar bubuk dan gula pasir, tuang susudan masak sambil terus menerus diaduk hingga mendidih. Angkat dan masukkan vanilla
2. Bagti 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
Air	400 gram

Cara membuat :

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

Penyelesaian ;

Dibuat oleh :

Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Dewantari T., S.Pd



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : 3 Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly

... menit

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.

Puding Semangka

Bahan :

Susu segar	400 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	300 gram
Daun pandan	1 lembar
Garam	secukupnya

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. : Revisi : 00 Tgl. : 3 Agustus 2016 Hal...dari.....

Semester I Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly ... menit

Pewarna biru secukupnya
 Santan kental 300 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.

F. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1 Ongol – Ongol	Produk 2 Puding Semangka
Warna	Coklat transparan	Warna sesuai dengan karakter semangka
Aroma	Aroma gula jawa dan tepung hunkwe	Aroma vanilli
Tekstur	Kenyal dan masih lentur	Tekstur puding lembut dan berserat
Rasa	Manis dan rasa gula jawa	Manis

Kriteria Penilaian	Produk 3 Telaga Biru	Produk 4 Puding Mozaik
Warna	Putih dan biru	Media agar-agar putih susu dan jelly isian berwarna warni
Aroma	Aroma santan gurih	Aroma khas agar-agar
Tekstur	Lembut dan kenyal	Lembut untuk media agar-agar dan jelly isian kenyal
Rasa	Gurih untuk warna putih dan warna biru manis	Manis untuk media dan rasa buah untuk

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : 3 Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly		... menit

		jelly
--	--	-------

G. Alat dan Bahan

1. Bahan yang dibutuhkan

No	Nama Bahan	Kebutuhan Bahan			Harga satuan	Jumlah Harga	Keterangan / spesifikasi bahan
		Produk 1	Produk 2	Jumlah			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
	Total						

2. Kebutuhan Alat (khusus)

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan	Jumlah
1.	Alat Masak			
	—			
	—			
	—			
2	Alat Khusus			
	—			
	—			
	—			

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : 3 Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly

... menit

3	Alat Saji			

H. Skema Kerja (Diagram Alir)

1. Produk 1 :

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : 3 Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly

... menit

2. Produk 2 :

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd

**SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA****JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA**

No. :

Revisi : 00

Tgl. : 3 Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly

... menit


I. Penggunaan Waktu Kerja

No	Tugas / Kegiatan	Waktu	
		Active time	Waiting time
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
	Total Waktu		

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : 3 Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Tepung Hunkwe, Agar-Agar dan Jelly		... menit

J. Analisis Hasil Praktek

No	Nama Poduk	Analisis
1		
2		

Nilai keseluruhan:

Yogyakarta, Agustus 2016


Guru Pembimbing

Mahasiswa

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


Muhammad Iqbal Al-Ba
NIM. 13511241041

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

KELOMPOK :
PRAKTIK KE :
MENU/PRODUK : **1. Arem-Arem dan Meniran**
2. Meniran dan Lemper ayam
HARI/TANGGAL :
NAMA/NIS : **1.**
2.
3.
4.
KELAS : **XI PATISERI**

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

A. KOMPETENSI INTI

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

B. KOMPETENSI DASAR

- 4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras
- 4.3. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan


C. 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

D. 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)

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

E. 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	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
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 dada ayam dalam air mendidih. 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

Meniran

Bahan :

Beras menir/tidak utuh	200 gram
Kelapa parut	¼ butir (agak muda)
Santan kental	300 ml

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

Garam	½ sdm
Gula	secukupnya
Daun pisang	1 lipatan (1/2 bagian yang kecil)

Cara membuat :

1. Cuci beras sampai bersih seperti mencuci beras biasa
2. Pisahkan 150 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.
4. Kukus kurang lebih 20 menit.
5. Angkat dan sajikan.

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.


Dibuat oleh :

Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

7. Isilah dengan adonan isi dan bungkus menggunakan daun pisang.

ISI:

5. Rebus dada ayam dalam air mendidih.
6. Angkat dan haluskan.
7. 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
Lengkuas	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.

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

F. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1 Meniran	Produk 2 Lemper ayam
Warna	Putih susu	Warnaputih beras dan coklat isian
Aroma	Aroma santan dan daun pisang	Aroma santan dan rempah isian
Tekstur	Lembut dan basah santan	Tekstur beras lembut tapi utuh dan karakter isian tempe dan ayam
Rasa	Gurih santan	Gurih dan sedikit pedas

Kriteria Penilaian	Produk 3 Arem-arem 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

G. Alat dan Bahan

1. Bahan yang dibutuhkan

No	Nama Bahan	Kebutuhan Bahan			Harga satuan	Jumlah Harga	Keterangan / spesifikasi bahan
		Produk 1	Produk 2	Jumlah			
1							
2							
3							

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
	Total						

2. Kebutuhan Alat (khusus)

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan	Jumlah
1.	Alat Masak			
	—			
	—			
	—			
2	Alat Khusus			
	—			
	—			
	—			
3	Alat Saji			
	—			
	—			
	—			

H. Skema Kerja (Diagram Alir)

1. Produk 1 :

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

2. Produk 2 :

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd

**SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA****JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA**

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

I. Penggunaan Waktu Kerja

No	Tugas / Kegiatan	Waktu	
		Active time	Waiting time
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
	Total Waktu		


Dibuat oleh :

Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

J. Analisis Hasil Praktek

No	Nama Poduk	Analisis
1		
2		

Nilai keseluruhan:

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Muhammad Iqbal Al-Ba
NIM. 13511241041

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--

**SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA****JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA**

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

KELOMPOK :

PRAKTIK KE :

MENU/PRODUK : 1. Arem-Arem dan Jadah tempe
2. Meniran dan Lemper ayam

HARI/TANGGAL :


NAMA/NIS : 1.
2.
3.
4.

KELAS : XI PATISERI

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

A. KOMPETENSI INTI

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

B. KOMPETENSI DASAR

- 4.2. Membuat kue-kue Indonesia dari beras
- 4.3. Membuat kue-kue Indonesia dari beras ketan


C. 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

D. 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)

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

E. 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	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
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 dada ayam dalam air mendidih. 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

Meniran

Bahan :	
Beras menir/tidak utuh	200 gram
Kelapa parut	¼ butir (agak muda)

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

Santan kental	300 ml
Garam	½ sdm
Gula	secukupnya
Daun pisang	1 lipatan (1/2 bagian yang kecil)

Cara membuat :

1. Cuci beras sampai bersih seperti mencuci beras biasa
2. Pisahkan 150 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.
4. Kukus kurang lebih 20 menit.
5. Angkat dan sajikan.

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

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016
	Hal...dari.....		
Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

6. Bagi menjadi 7-10 bagian.
7. Isilah dengan adonan isi dan bungkus menggunakan daun pisang.

ISI:

5. Rebus dada ayam dalam air mendidih.
6. Angkat dan haluskan.
7. 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
Lengkuas	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.

Dibuat oleh :	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Muhammad Iqbal Al-Barqy		Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

F. Kriteria Hasil (Produk)

Kriteria Penilaian	Produk 1 Meniran	Produk 2 Lemper ayam
Warna	Putih susu	Warnaputih beras dan coklat isian
Aroma	Aroma santan dan daun pisang	Aroma santan dan rempah isian
Tekstur	Lembut dan basah santan	Tekstur beras lembut tapi utuh dan karakter isian tempe dan ayam
Rasa	Gurih santan	Gurih dan sedikit pedas

Kriteria Penilaian	Produk 3 Arem-arem 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

G. Alat dan Bahan

1. Bahan yang dibutuhkan

No	Nama Bahan	Kebutuhan Bahan			Harga satuan	Jumlah Harga	Keterangan / spesifikasi bahan
		Produk 1	Produk 2	Jumlah			
1							
2							
3							
4							
5							

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

6							
7							
8							
9							
10							
	Total						

2. Kebutuhan Alat (khusus)

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan	Jumlah
1.	Alat Masak			
	-			
	-			
	-			
2	Alat Khusus			
	-			
	-			
	-			
3	Alat Saji			
	-			
	-			
	-			

H. Skema Kerja (Diagram Alir)

1. Produk 1 :

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
---	-------------------------	--



SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

2. Produk 2 :

Dibuat oleh :
Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dewantari T., S.Pd

**SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA****JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA**

No. :

Revisi : 00

Tgl. : Agustus 2016

Hal...dari.....

Semester I

Beras dan beras ketan

... menit

I. Penggunaan Waktu Kerja

No	Tugas / Kegiatan	Waktu	
		Active time	Waiting time
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
	Total Waktu		


Dibuat oleh :

Muhammad Iqbal
Al-Barqy

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Dewantari T., S.Pd

	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA			
	JOB SHEET PRAKTIKUM KUE INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. : Agustus 2016	Hal...dari.....
	Semester I	Beras dan beras ketan		... menit

J. Analisis Hasil Praktek

No	Nama Poduk	Analisis
1		
2		

Nilai keseluruhan:

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Muhammad Iqbal Al-Ba
NIM. 13511241041

Dibuat oleh : Muhammad Iqbal Al-Barqy	SMK Negeri 4 Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dewantari T., S.Pd
--	-------------------------	--

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	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 ketan	√						MC	5	1	D
			Menyebutkan kue tradisional dari jagung.	√						MC	6	1	C
		Teknik olah yang digunakan kue	Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada	√						MC	7	1	C

masalah.		Indonesia dari bahan beras ketan	produk beras ketan										
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk jagung	√						MC	8	1	B
		Bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan beras ketan	Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan beras ketan.	√						MC	9	1	A
		Penyajian kue Indonesia dari bahan beras ketan	Menyebutkan penyajian dari produk olahan beras ketan untuk porsi pribadi.	√						MC	10	1	B

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	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 sekaligus rasa pada kue Indonesia	√						MC	5	1	A
		Jenis kue dengan teknik olah kukus	Menyebutkan kembali kue dengan teknik olah Dikukus	√						MC	6	1	B

masalah.	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

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	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
			Menyebutkan jenis minuman dari tepung hunkwe	√						MC	5	1	D
			Menyebutkan perbedaan dari agar agar dan jelly.	√						MC	6	1	C

masalah.		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 Indonesia dari bahan tepung Hunkue dan agar-agar	Menyebutkan penyajian dari agar agar untuk porsi pribadi.	√						MC	10	1	B

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	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 teknik olah Digunakan	Menyebutkan jenis kue indonesia dari tepung beras	√						MC	5	1	D
			Menyebutkan asal daerah kue Indonesia berbahan	√						MC	6	1	C

masalah.			dasar tepung beras.										
		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

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	3.8. Menganalisis kue Indonesia dari umbi umbian Memahami berbagai kue Indonesia	Pengertian umbi-umbian	Menyebutkan pengertian dari jenis umbi-umbian (ubi jalar)	√						MC	1	1	D
		Jenis, Ciri dan Karakteristik umbi-umbian	Menyebutkan jenis umbi-umbian yang berasal dari indonesia	√						MC	2	1	C
			Menyebutkan kandungan dari umbi-umbian (kentang)	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan karakteristik pemilihan ubi kayu yang baik	√						MC	4	1	B
			Menyebutkan karakteristik pemilihan kentang yang baik	√						MC	5	1	A
		Kue berbahan dasar umbi-umbian berdasarkan adonan, rasa dan teknik olah.	Menyebutkan kue Indonesia berbahan dasar ubi kayu	√						MC	6	1	D

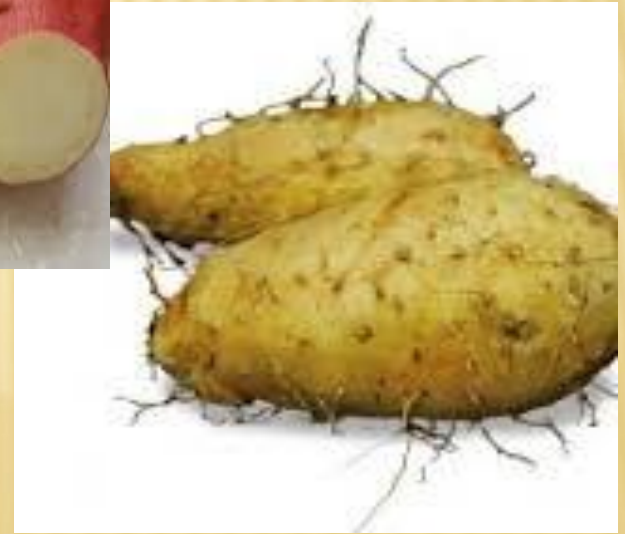
masalah.			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada kue Indonesia berbahan dasar kentang	√						MC	7	1	C
		Bahan pembungkus kue Indonesia dari umbi-umbian	Menyebutkan pembungkus pada produk olahan kue indonesia berbahan dasar singkong	√						MC	8	1	B
		Penyajian kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian	Menyebutkan penyajian pada produk kue Indonesia berbahan dasar umbi - umbian (kentang)	√						MC	9	1	D
		Penyimpanan kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian (kentang)	Menyebutkan penyimpanan produk kue indonesia dengan berbahan dasar kentang	√						MC	10	1	E

KISI-KISI SOAL HASIL BELAJAR (MULTIPLE CHOICE)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Skor	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk	3.2 Mendeskripsikan 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
		Macam-macam, Produk bentuk, dan sifat tepung ketan	Menyebutkan produk dari tepung ketan dengan teknik olah dikukus	√						MC	3	1	E
			Menyebutkan macam macam jenis dari tepung ketan.	√						MC	4	1	C
			Menyebutkan jenis kue tradisional dari tepung ketan	√						MC	5	1	D
			Menyebutkan produk dari tepung ketan dengan teknik olah direbus	√						MC	6	1	C

memecahkan masalah.		Teknik olah yang digunakan kue Indonesia dari bahan tepung ketan	Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung ketan	√						MC	7	1	C
			Menyebutkan teknik olah yang digunakan pada produk tepung ketan	√						MC	8	1	B
		Bahan pembungkus kue Indonesia dari bahan tepung ketan	Menyebutkan pembungkus yang digunakan pada produk olahan tepung ketan.	√						MC	9	1	A
		Penyajian kue Indonesia dari bahan tepung ketan	Menyebutkan penyajian dari produk olahan tepung ketan untuk porsi pribadi.	√						MC	10	1	A

KUE INDONESIA



UMBI - UMBIAN

Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat. Di Indonesia umbi-umbian merupakan makanan pokok ketiga setelah beras dan jagung.



UBI KAYU

Umbi yang dikenal luas dengan nama singkong. Sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm Mempunyai kulit yang terdiri dari dua lapis yaitu kulit luar dan kulit dalam. Dagingnya berwarna putih atau kuning, dibagian tengah umbi terdapat suatu jaringan yang tersusun dari serat.

JENIS UMBI KAYU

- ✘ Singkong taun, singkong yang ukurannya lebih besar, dari singkong biasa.
- ✘ Singkong biasa kecuali singkong pandesi, karena singkong jenis ini beracun.



PEMILIHAN SINGKONG:

- ✘ Gunakan singkong yang masih baru dan segar
- ✘ Kulitnya mudah dikuliti atau mudah dilepaskan dari singkongnya.
- ✘ Warna kulit singkong yang baik adalah coklat, coklat kemerahan atau merah maron.
- ✘ Jika dipotong masih basah dan sangat mudah retak atau dipatahkan..
- ✘ Hindari singkong yang sudah berwarna biru, berkayu pada pangkalnya.
- ✘ Cari singkong yang mulus, tak terluka kulitnya. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia.

PENANGANAN PADA SINGKONG

- ✘ Singkong harus dicuci bersih untuk menghilangkan tanah yang menempel di umbi singkong.
- ✘ Setelah itu singkong bisa dikupas. yaitu kerat saja bagian tengahnya singkong secara memanjang, lalu tarik bagian yang terkelupas hingga lepas sama sekali dari singkong.
- ✘ Cuci kembali singkong supaya bersih dan langsung bisa diolah.
Apabila singkong belum diolah, sebaiknya singkong direndam dalam air terlebih dahulu agar warnanya tidak berubah.

UBI JALAR

Ubi jalar atau **ketela rambat** (*Ipomoea batatas* L.) 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.



JENIS UBI

- ✘ Ubi jalar putih
- ✘ Ubi jalar kuning / orange
- ✘ Ubi jalar ungu atau sering disebut ubi jalar merah = Ubi jalar yang lebih bergizi adalah ubi jalar ungu atau yang disebut ubi jalar merah. satu buah ubi jalar ungu bisa mencukupi 42% vitamin c, dan juga kandungan betakaroten yang tinggi. Ubi jalar jenis kuning atau oranye atau ungu merupakan jenis yang paling ideal untuk kue. Selain rasanya manis, teksturnya juga sangat lembut

PEMILIHAN UBI

- ✘ Pilihlah ubi yang tua, tidak cacat atau mulus, dan ukurannya sedang.
- ✘ Hindari ubi jalar yang dagingnya luka, dan tidak utuh, terlihat bercak hitam dan garis pada daging ubi.
- ✘ Pilih ubi jalar yang bersih dan terlihat segar

PENANGANAN PADA UBI

- ✘ Simpan ubi jalar pada ruang khusus yang sifatnya kering dan memiliki sirkulasi udara yang baik.
- ✘ Jika ubi baru saja dipanen, angin- anginkan ditempat yang kering dan bersih.

KENTANG

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) adalah tanaman dari suku Solanaceae, dan merupakan tanaman umbi yang merambat. Dan kentang juga selain mengandung karbohidrat, kentang juga kaya vitamin C.



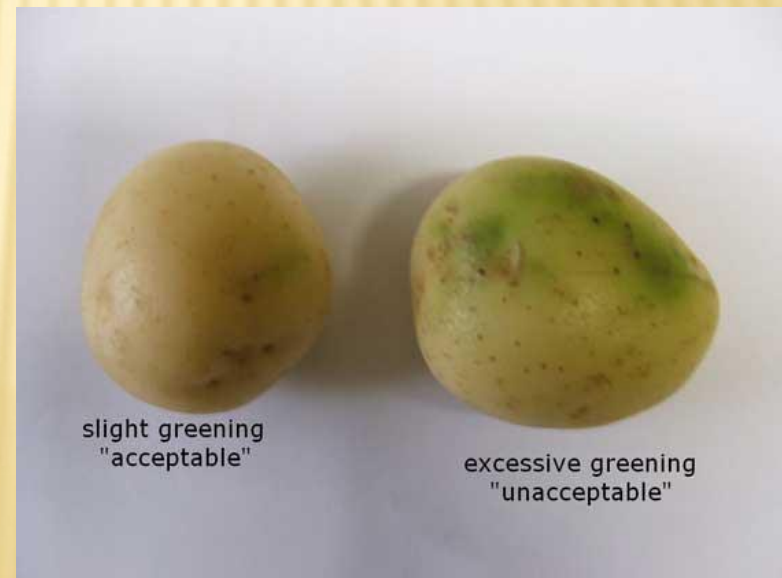
JENIS KENTANG



Warna daging kentang hanya 2, yaitu putih dan kuning, istilahnya white flesh dan yellow flesh potato. Berkulit kuning dan berdaging putih, ataupun berkulit merah dan berdaging kuning.

PEMILIHAN KENTANG

- ✘ Kentang yang baik teksturnya harus cukup keras. Kulitnya mulus dan permukaannya rata. Pilih yang tidak terdapat banyak mata.
- ✘ Hindari kentang bernoda hijau, karena dicurigai mengandung solanin. Jadi sebaiknya dihindari karena dapat mempengaruhi rasa menjadi pahit



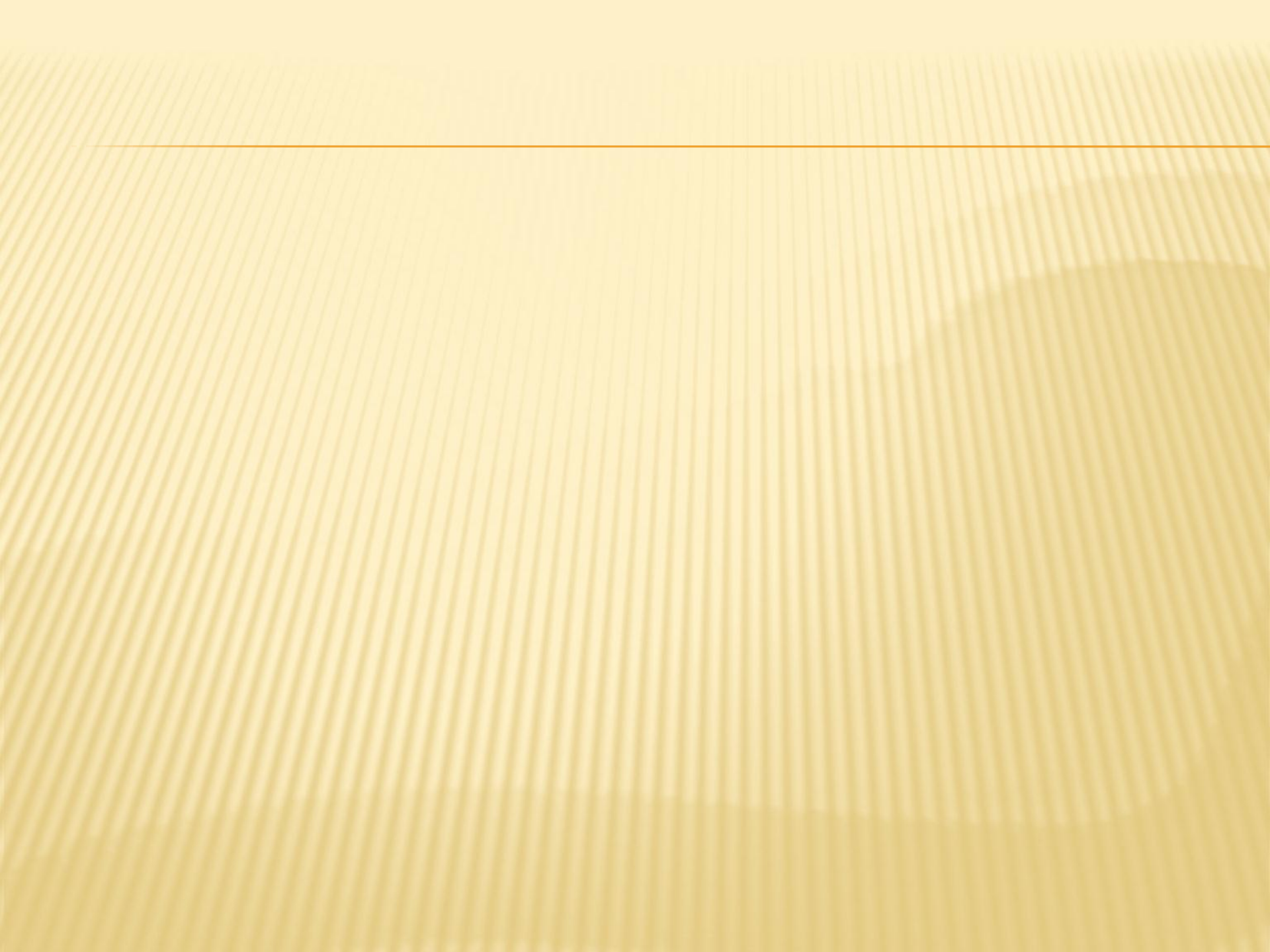
PENANGANAN PADA KENTANG

- ✘ 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.

-TERIMAKASIH-

EVALUASI

1. Jelaskan pengertian dari umbi-umbian!
2. Sebutkan kandungan pada ubi jalar ungu
3. Sebutkan 4 jenis produk kue Indonesia dari umbi-umbian!
4. Sebutkan karakteristik pemilihan ubi kayu yang baik!
5. Macam macam karakteristik kentang berdasarkan fisiknya !





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 lemper 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 antioksidan. 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 :

- a) Pilihlah jenis ketan yang murni. Apabila beras ketan banyak tercampur dengan beras, kue tidak akan rata masakannya karena daya serap cairan dan kepulenan (jumlah amilosa dan amilopektin) pada beras ketan dengan beras tidak sama.
 - b) Untuk kue yang tampilannya menghendaki terlihat butir-butirannya, pilihlah jenis beras ketan yang berbutir panjang dan utuh.
 - c) 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 lamak, ketan sarikaya, tape ketan, brondong, lemper, 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 sebelahtimur 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

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 imbangan 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 kastard, 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 mencampurnya dengan sedikit serbuk agar-agar untuk mengeraskannya.



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 melengket 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 di atas, 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

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 onthbykoek, kastengel, janhagel, spekkoek, 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 kepadamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah. 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 dari segi fungsi atau kegunaannya. Misalnya kue cucur di daerah tertentu mempunyai arti yang penting karena digunakan sebagai suatu hidangan pada upacara selamat 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 sintesis.

2. FUNGSI DAN PERANAN KUE INDONESIA

a. Daerah Bali

Pada setiap upacara, kue-kue yang dihidangkan biasanya berbeda. Perbedaan itu disebabkan 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 selamatanmisalnya 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 adadalam 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 kueyang 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 yangdicampur 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

Bedasarkan 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 dibawah 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 diberiasdan 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. Halini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Untuk kue yang utuh dapat digunakan wadah berupa tampah yang dialas dengan Styrofoam yang dialasi dengan alumunium 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 itusendiri. Umumnya kue yang diolah dengan teknik dikukus harus disimpan secara teliti. Caranya; kue dalam keadaan dingin disimpan didalam wadah kedap udahra 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

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 disuhu 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 penanganan 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 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 kedalam 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

HANDOUT UMBI- UMBIAN

A. Pengertian

Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat. Di Indonesia umbi-umbian merupakan makanan pokok ketiga setelah beras dan jagung. Di Indonesia dan daerah-daerah tropis lainnya, umbi-umbian mempunyai arti ekonomi terpenting diantara jenis bahan pangan pokok lainnya, sebab selain dapat dikonsumsi langsung

1. Singkong

Singkong yang juga dikenal sebagai ketela pohon atau ubi kayu. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Singkong mempunyai kulit yang terdiri dari dua lapis yaitu kulit luar dan kulit dalam. Dagingnya berwarna putih atau kuning, dibagian tengah umbi terdapat suatu jaringan yang tersusun dari serat. singkong tidak tahan lama untuk disimpan, karena mudah terkontaminasi oleh udara yang dapat menyebabkan reaksi terbentuknya racun. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein.

a. Jenis singkong

- Singkong taun, singkong yang ukurannya lebih besar, dari singkong biasa.
- Singkong biasa kecuali singkong pandesi, karena singkong jenis ini beracun.

b. Pemilihan singkong:

- Sebaiknya gunakan singkong yang masih baru dan segar
- Tandanya adalah kulitnya mudah dikuliti atau mudah dilepaskan dari singkongnya.
- Biasanya warna kulit singkong yang baik adalah coklat, coklat kemerahan atau merah maron.
- Jika dipotong masih basah dan sangat mudah retak atau dipatahkan..
- Hindari singkong yang sudah berwarna biru, berkayu pada pangkalnya.
- Cari singkong yang mulus, tak terluka kulitnya. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia.

c. Penanganan singkong

- Singkong harus dicuci bersih untuk menghilangkan tanah yang menempel di umbi singkong.
- Setelah itu singkong bisa dikupas. Adapun cara mengupasnya cukup mudah, yaitu kerat saja bagian tengahnya singkong secara memanjang, lalu tarik bagian yang terkelupas hingga lepas sama sekali dari singkong.

- Cuci kembali singkong supaya bersih dan langsung bisa diolah. Apabila singkong belum diolah, sebaiknya singkong direndam dalam air terlebih dahulu agar warnanya tidak berubah.

d. Penyimpanan singkong

Diangin - anginkan supaya getahnya kering. Singkong - singkong tersebut lalu diatur berjejer rapat pada permukaan yang bersih, dan suhu yang kering.

2. Ubi Jalar

Ubi jalar atau **ketela rambat** (*Ipomoea batatas* L.) 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.

a. Jenis-jenis ubi jalar dibedakan menjadi:

1. Ubi jalar putih
2. Ubi jalar kuning / orange
3. Ubi jalar ungu atau sering disebut ubi jalar merah = Ubi jalar yang lebih bergizi adalah ubi jalar ungu atau yang disebut ubi jalar merah. satu buah ubi jalar ungu bisa mencukupi 42% vitamin c, dan juga kandungan betakaroten yang tinggi. Ubi jalar jenis kuning atau oranye atau ungu merupakan jenis yang paling ideal untuk kue. Selain rasanya manis, teksturnya juga sangat lembut

b. Pemilihan Ubi Jalar

1. Pilihlah ubi yang tua, tidak cacat atau mulus, dan ukurannya sedang.
2. Hindari ubi jalar yang dagingnya luka, dan tidak utuh, terlihat bercak hitam dan garis pada daging ubi.
3. Pilih ubi jalar yang bersih dan terlihat segar

c. Penanganan ubi jalar

Ubi yang tua sedikit mengandung air sehingga saat dikukus tidak akan jadi lembek atau berair.

d. Penyimpanan

1. Simpan ubi jalar pada ruang khusus yang sifatnya kering dan memiliki sirkulasi udara yang baik.
2. Jika ubi baru saja dipanen, angin- anginkan ditempat yang kering dan bersih.

3. Kentang

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) adalah tanaman dari suku Solanaceae, dan merupakan tanaman umbi yang merambat. Umbi kentang sekarang telah menjadi salah satu makanan pokok penting. Dan kentang juga selain mengandung karbohidrat, kentang juga kaya vitamin C. Kentang merupakan lima kelompok besar makanan pokok dunia selain gandum, jagung, beras, dan tepung terigu.

a. Jenis- jenis kentang

1. Kentang biasa, yaitu kentang ukurannya biasa dan sering diolah untuk masakan.
2. Kentang keledi, kentang yang ukurannya kecil, biasanya disebut kentang hitam.

Perbedaan kentang juga dapat dibedakan dari :

Kulit : Warna kulit kentang berwarna kuning, kuning agak putih, coklat muda, merah terang, merah agak gelap, merah keunguan.

Bentuk : Bentuk lonjong, atau lebih sering disebut oblong, kemudian oval, bulat.

Warna daging : Warna daging kentang hanya 2, yaitu putih dan kuning, istilahnya white flesh dan yellow flesh potato.. Berkulit kuning dan berdaging putih, ataupun berkulit merah dan berdaging kuning.

b. Pemilihan Kentang:

1. Kentang yang baik teksturnya harus cukup keras. Kulitnya mulus dan permukaannya rata. Pilih yang tidak terdapat banyak mata dan bebas dari noda hijau.
2. Hindari kentang bernoda hijau, karena dicurigai mengandung solanin. Jadi sebaiknya dihindari karena dapat mempengaruhi rasa menjadi pahit.

c. Penanganan

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

d. Penyimpanan

Cara menyimpannya, umbi kentang dimasukkan ke dalam wadah berupa kotak kayu/krat/keranjang/ Jika wadah berisi kentang itu disimpan dalam ruang, usahakan gudang penyimpanan mempunyai ventilasi udara yang cukup supaya sirkulasi udara lancar dan mendapat sinar matahari yang cukup dan keadaannya selalu bersih.

K
U
E

I
N
D
O
N
E
S
I
A





Naga sari



Wingko



Kue cucur

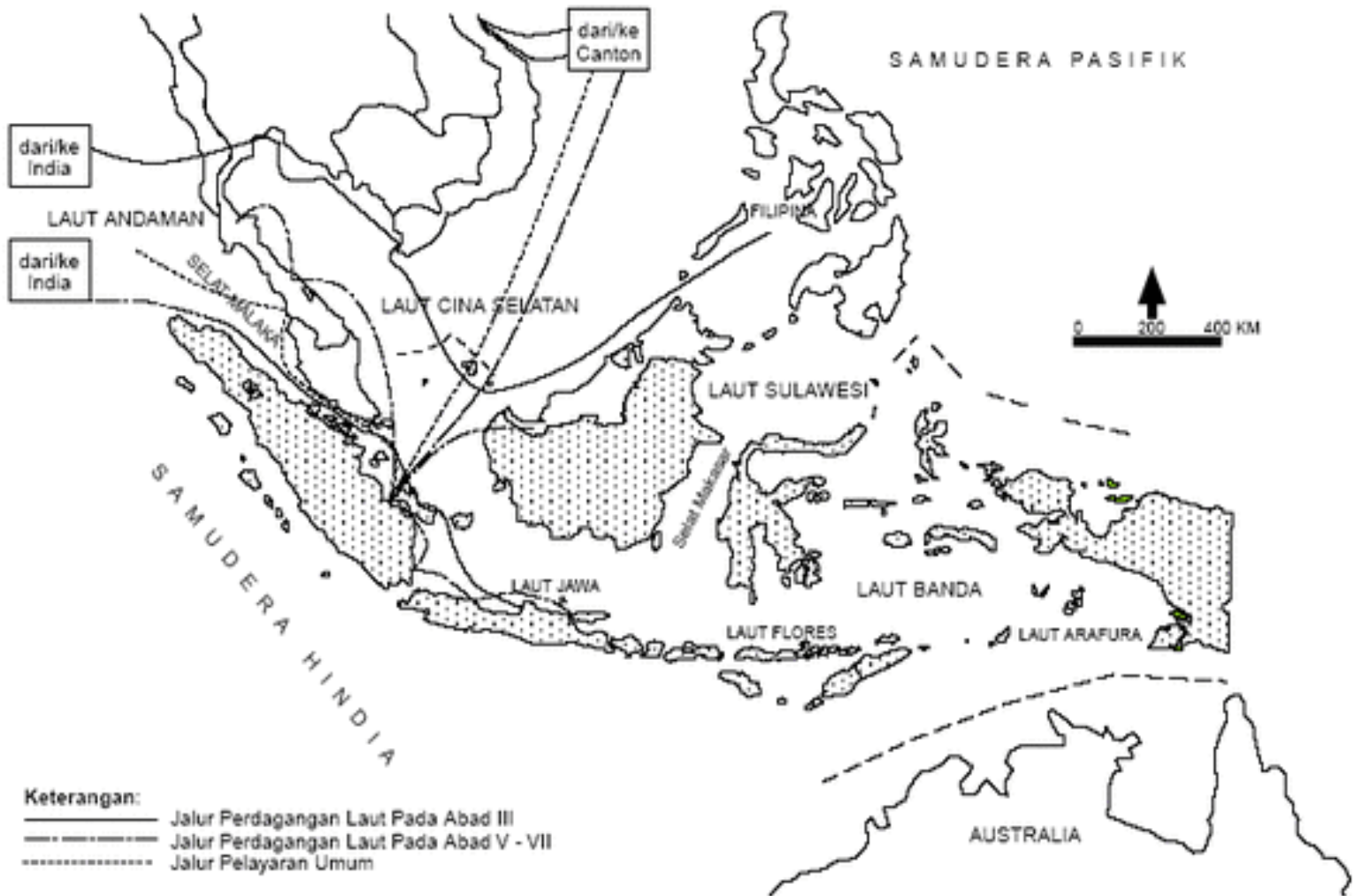


Kue cubit

PENGERTIAN

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia.

Sejarah



Pengelompokan Kue

1. Bahan – Bahan =

- Bahan utama
- Bahan cair
- Bahan penambah rasa, warna dan aroma

2. Teknik Olah

Pengelompokan Kue

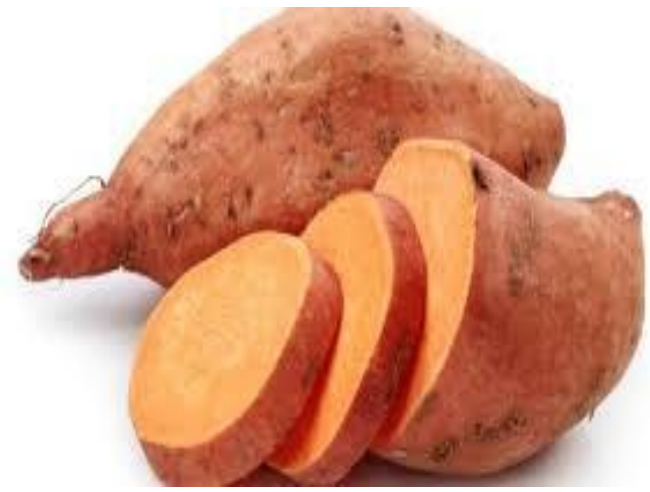
Bahan pembuatan :

Bahan Utama

Umbi-umbian:



Ubi Kayu/singkong Adalah tanaman perdu dari keluarga euphorbiaceae . 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 jalar termasuk tanaman tropis yang berasal dari daerah tropis Amerika.

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.



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



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

Padi-Padian



- a) Butiran-butiran beras keras dan utuh
- b) Berwarna cemerlang dan beraroma segar
- c) Tidak berjamur atau berulat
- d) Sifatnya bila dimasak kurang mekar, baunya harum. Beras yang lama berbau apek dan sifatnya banyak mengisap air sehingga mekar bila dimasak.
- e) Tidak ada kotoran seperti kerikil, pasir, gabah serta beras tidak bercampur antara jenis yang satu dan yang lainnya.
- f) Beras berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi, jika dibandingkan dengan beras jenis lainnya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemakaian tepung beras sebagai bahan dasar kue :

- a) Sebaiknya menggunakan tepung yang halus dan baru ditumbuk. Agar tepung tidak cepat menjadi asam, letakkan beberapa lombok merah utuh atau sobekan-sobekan daun pisang di dalam tepung.
- b) Adonan dari tepung beras sebaiknya dibuat dengan menggunakan cairan panas agar kue yang dihasilkan tidak keras dan adonan tidak mengendap kecuali adonan yang harus difermentasi menggunakan tape dan ragi
- c) Untuk adonan dari tepung beras jenis keras, tambahkan sedikit tepung kanji supaya tidak kaku.
- d) Memasak kue dari tepung beras harus sampai tanak betul agar enak, kenyal dan tidak cepat basi.



Ketan dan tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue Indonesia, hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengolahannya antara lain;

1. Pilih ketan murni tidak tercampur beras
2. Pembuatan adonan menggunakan air dengan suhu suam kuku dan tidak boleh dimasak terlalu lama



3. Tidak dimasak terlalu lama karena merubah sifat dari produk tersebut
4. Penggunaan santan kental dianjurkan untuk menempelkan dan memberi rasa gurih



Sebagai bahan pokok pembuatan kue dapat digunakan dalam bentuk : utuh, butir atau menir, tepung, sari tepung. Jagung dapat pula diolah dalam keadaan kering atau segar. Pengolahan jagung segar bisa dengan langsung direbus sedangkan jagung kering dengan direndam menggunakan air dalam waktu yang cukup lama dan dapat langsung dihaluskan menjadi tepung jagung.

Kacang-Kacangan



Jenis kacang tanah dan teknik pengolahannya yaitu sbb :

- a. Kacang-kacangan harus tua, khususnya untuk kacang tanah, kacang mete, kacang tunggak, kacang bogor, dan kacang merah.
- b. Kacang-kacangan yang akan disimpan lama harus kering betul dan tidak berulat.
- c. Kacang-kacangan harus bersih dari kotoran dan campuran bahan lain, misalnya batu-batu kecil atau kotoran lain.



Teknik dasar pengolahan kacang hijau

- a) Pilih kacang hijau jenis yang besar.
- b) Untuk mengulitinya dilakukan dengan dua cara yaitu: cara kering, untuk bahan pokok kue kering dan cara basah.



Kacang tolo

Jenis kacang ini biasanya hanya digunakan sebagai bahan pengisi kue-kue lain seperti halnya kacang hijau. Kulitnya dapat dipisah-

kan atau tidak tergantung mutu dan harga jual kue. Penggunaan tepung

kacang tolo, biasa dengan pemakaian gula merah sebagai bahan pemanisnya karena tepung

kacang tolo berwarna kecokelatan.

Bahan cairan

- a. Air (sebagai pelarut dalam mencampur adonan)
- b. Air kelapa
- c. Santan (kental, berminyak, dan cair)

Bahan Pemberi Rasa, Warna dan Aroma



Gula ini dapat digunakan dalam bentuk gula pasir atau bentuk simple syrup dan apabila ingin diambil warnanya bisa diambil karamelnya.



Gula merah ada 2 ada 2 jenis bahan bakunya. Ada yang menggunakan sari dari pohon aren dan pohon tebu. Penggunaan gula merah bisa dimanfaatkan untuk rasa juga aromanya. untuk penggunaan gula merah cair sebaiknya disaring terlebih dahulu



Garam dapat dilihat dari bentuk, garam dibagi menjadi beberapa jenis; garam kasar, garam halus, dan garam batangan. Sebagai pemberi rasa.



Santan berasal dari buah kelapa yang tua dan kelapa yang sedang.

Beraneka jenis telur yang dihasilkan oleh jenis unggas yang berbeda, akan tetapi sebagian kue indonesia menggunakan telur ayam.

Ciri-ciri telur yang baik adalah sebagai berikut =

Kulit telur mulus dan mengkilap, kuning telur berada ditengah dan tidak bergerak bebas(kopyor) dan rongga udaranya kecil.



Untuk memilih telur yang baik ;

- Dapat diterawang menggunakan sinar matahari untuk mengetahui kualitas isinya
- Merendam dengan air garam dengan berkonsentrasi 10 % untuk kesegaran telur, kemudian untuk perendaman dengan air biasa untuk mengetahui telur busuk



Ada dua jenis vanili;

1. Vanili alami (batang) bisa penggunaannya dengan cara dibelah untuk mengeluarkan bulir vanila yang halus dan berwarna hitam dan direbus menggunakan air dengan api kecil
2. Untuk yang sintetis sebisa mungkin digunakan pada akhir proses pencampuran karena aroma mudah sekali menguap

Pemberi warna



Kunyit tidak hanya digunakan sebagai pewarna, juga bisa digunakan sebagai pengawet alami karena kandungan antibiotik didalamnya



Air dari perasan daun suji dapat bertahan lama disuhu rendah pada lemari pendingin



Kayu manis dapat digunakan sebagai aroma juga dapat mempengaruhi warna menjadi kecoklatan



Daun pandan hanya untuk aroma bukan untuk pewarna dan sebaiknya memasknya tidak terlalu lama karena aromanya akan hilang

Teknik Olah



Mengukus (Moist cooking method) menggunakan uap air mendidih dengan prinsip jarak antara air dan makanan 2,5 cm (tidak bersentuhan)



Teknik olah ini menggunakan teknik pemanasan dari berbagai arah panas dan juga tekanan, untuk suhu disesuaikan dengan karakteristik kue yang dibutuhkan.



Hal yang harus diperhatikan dari teknik merebus ini adalah air yang harus merendam seluruh bagian dari kue agar memiliki tingkat kematangan yang merata.

Teknik menggoreng ini memerlukan ketelitian untuk besar kecilnya suhu yang diperlukan untuk karakteristik jenis kue yang dimasak.



Bahan Pembungkus

Bahan pembungkus pada kue indonesia pada umumnya memakai berbagai jenis daun-daunan antara lain =



Penyajian Kue Indonesia



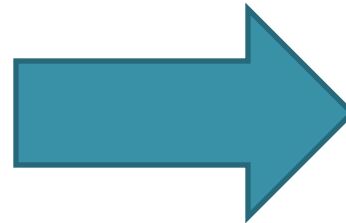
Pada kue berjenis kering dapat ditambahkan alas kertas roti, daun, dll

Untuk kue berkarakter basah bisa disusun dengan potongan juga utuh



Penyimpanan kue indonesia

Pada proses penyimpanan bisa terutama untuk kue dengan terkstur basah (dikukus/direbus) dimasukkan ke dalam kotak kemudian di simpan dilemaripendingin, apabila hendak disajikan bisa dihangatkan antara 10 - 15 menit





Jetimakasih

Believe that succes is your only option

“Percayalah bahwa kesuksesan adalah satu-satunya pilihanmu”

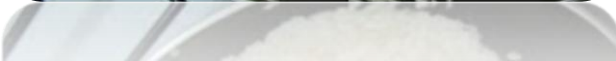
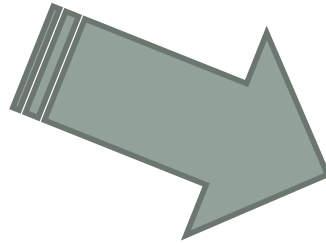
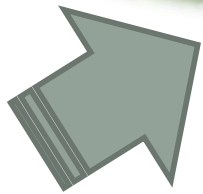
EVALUASI

1. Jelaskan Apa Yang Dimaksud Dengan Kue Indonesia/ Kudapan!
2. Jelaskan Secara Singkat Sejarah Dari Kue Indonesia!
3. Sebutkan 3 Jenis Bahan Pokok dari Kue Indonesia Dan berikan Contohnya masing masing 2 !
4. Sebutkan 4 teknik olah yang digunakan pada kue Indonesia dan sebutkan karakteristik hasilnya!
5. Jelaskan Teknik Penyimpanan pada kue yang dikukus

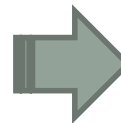
PRAKTIK 2

BERAS DAN BERAS KETAN

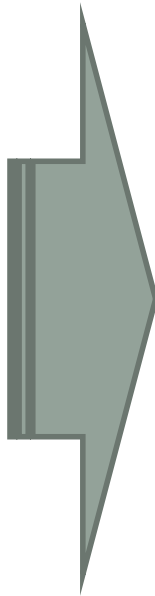
MENIRAN



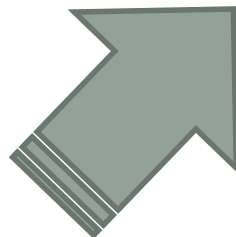
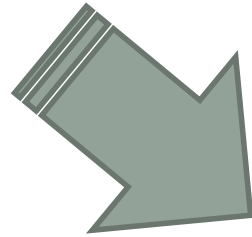
AREM - AREM



JADAH TEMPE



SEMAR MENDEM



–SELAMAT BEKERJA–

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 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 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 :

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

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan gambar tayang dan pengamatan bahan asli 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 video yang diamati <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan pengamatan menggunakan media video dan pengamatan bahan asli peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan beras ketan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 buku 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 <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. 	190 Menit

	<p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	
<p>F. Teknik penilaian Kelompok : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis</p> <p>G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. 			
<p>Lampiran-lampiran:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Kelompok : Tes Praktik

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	<u>Beras ketan</u> 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 penuhi 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 .

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 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
3.1 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.

D. 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

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan pengamatan menggunakan media gambar peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mencatat hasil pengamatan gambarnya dan mencatat apa syg diterangkan oleh guru. <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	190 Menit

	pengamatannya.		
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 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 		
<p>F. Teknik penilaian Tes : Tes tertulis</p> <p>G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. 			
Lampiran-lampiran:			
<ol style="list-style-type: none"> 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. Jelaskan Secara Singkat Sejarah Dari Kue Indonesia!
3. Sebutkan 3 Jenis Bahan Pokok dari Kue Indonesia Dan berikan Contohnya masing masing 2 !
4. Sebutkan 4 teknik olah yang digunakan pada kue Indonesia dan sebutkan karakteristik hasilnya!
5. Jelaskan Teknik Penyimpanan pada kue yang dikukus

b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	<p>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.</p> <p>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.</p>	20
2	<p>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.</p> <p>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.</p>	20
3	<p>Bahan pokok kue Indonesia pada umumnya terdiri dari =</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Teknik Olah dan karakteristiknya =</p> <ol style="list-style-type: none"> Kukus = Makanan tidak bersentuhan langsung dengan air dan memiliki karakter lembab/basah, lembut/lunak Goreng = Makanan dimasukkan/dimatangkan dengan minyak yang panas. Hasilnya biasanya memiliki karakter 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 memiliki umur simpan panjang. 	25
5	<p>Kue dimasukkan dalam suatu wadah dan ditutup rapat kemudian disimpan dalam lemari pendingin dan ketika akan disajikan bisa dikukus/dihangatkan selama 10-15 menit.</p>	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

Mahasiswa

Dewantari Trisnamurti, S.Pd

Muhammad Iqbal Al-Ba

NIP. 19630116 198903 2 003

NIM. 13511241041

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi pokok : Kue Indonesia berbahan dasar tepung Hunkue dan agar-agar
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 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 :

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 waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati bahan tepung hunkwe dan agar-agar, kemudian mengerti dan memahami klasifikasi kue indonesia berbahan tepung hunkwe 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati garis besar isi dari bahan yang diamati <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan pengamatan menggunakan media bahan peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan tepung hunkwe <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 tepung hunkwe dan agar-agar yang didapat dari pengamatan bahan. 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 	190 Menit

	<p>Mengasosiasi 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi.</p> <p>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.</p>	
Penutup	<p>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</p>	20 menit
<p>F. Teknik penilaian Tes : Tes tertulis</p> <p>G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <p>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.</p>		
<p>Lampiran-lampiran:</p> <p>1. Materi Pembelajaran Pertemuan 2 2. Instrumen Penilaian Pertemuan 2</p>		

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Kelompok : Tes Praktik

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

1. Jelaskan pengertian dari tepung hunkwe!
2. Sebutkan masing-masing 5 macam kue tradisional yang terbuat dari tepung hunkwe dan agar-agar

3. Sebutkan masing-masing 5 macam minuman tradisional yang terbuat dari tepung hunkwe dan agar-agar !
4. Sebutkan 2 jenis pembungkus pada produk olahan hunkwe !
5. Jelaskan bagaimana menyajikan kue tradisional yang berasal dari tepung agar-agar.
 - 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 : ongol-ongol, 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, es selendang mayang Minuman dari agar-agar : es kopyor sintetis, es selendang mayang	20
4	1. Nagasari hunkwe ; dibungkus menggunakan daun pisang 2. Mutiara hunkwe : menggunakan plastic	20
5	Pada penyajian utuh bisa menggunakan piring besar. Dan Untuk menyajikan perorangan dapat menggunakan dessert plate	20

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksima 10

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 10

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 penuhi 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 .

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi pokok : Membuat kue-kue Indonesia dari 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

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 dari beras ketan. 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 kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah

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

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran2. Memeriksa kehadiran peserta didik3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras ketan <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none">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 <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none">1. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi2. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan3. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras ketan <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya	20 menit

	7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	
<p>F. 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</p> <p>G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Jobsheet, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga 		
<p>Lampiran-lampiran:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik beras ketan 		

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Lisan
 - b. Penilaian Sikap : Observasi
2. Penilaian Hasil Praktik

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok : Membuat kue-kue Indonesia dari 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 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
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

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

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati resep yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-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 <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 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 	20 menit

	7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	
<p>F. 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</p> <p>G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Jobsheet, resep , internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga 		
<p>Lampiran-lampiran:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
- c. Penilaian hasil praktik secara keseluruhan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok : Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar
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
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

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. Merencanakan bahan agar-agar dan hunkue dipilih ,diukur sesuai dengan penggunaannya
2. Merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan jenis kue yang di buat.
3. Merencanakan kue dari agar-agar dan hunkue dibuat sesuai resep standar
4. Merencanakan analisis penyebab kesalahan pada proses pengolahan
5. Merencanakan kue ditata dan disajikan sesuai dengan berbagai wadah

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran2. Memeriksa kehadiran peserta didik3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	15 Menit
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">i. Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none">1. 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 <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none">1. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi2. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan3. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik	190 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan4. Pesrta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran praktik yang telah dilakukan5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik	21 e ni

	6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas dan evaluasi untuk materi berikutnya dan berdoa	t	
<p>E. Teknik penilaian Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik Tes : Tes lisan/presentasi tentang materi yang akan dipraktikkan</p> <p>F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Jobsheet, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Resep Kue Indonesia di jobsheet UNY prodi Pendidikan Teknik Boga 			
<p>Lampiran-lampiran:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jobsheet dan Resep Kue Indonesia dari Tepung Hunkwe dan Agar-Agar 2. Materi Praktik Tepung Hunkwe dan Agar-Agar 			

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Tes Lisan
 - b. Penilaian Kelompok : Kelompok

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 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
3.4 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 video yang diamati <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan pengamatan menggunakan media gambar, bahan asli dan video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang materi yang sudah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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/ memberdayakan 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

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

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> - Kue Lapis Tepung Beras - Kue Putri Selat - Kue mangkok - Carabikang - Kue surabi - Kue pancong/bandros - Kue nagasari 	20
4	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 maksima l 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 penuhi 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 .

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.
3. mengidentifikasi kue indonesia dari bahan tepung ketan dan teknik olah yang digunakan
4. mengidentifikasi bahan pembungkus kue indonesia dari tepung ketan
5. menjelaskan penyajian kue indonesia dari bahan tepung ketan
6. menjelaskan penyimpanan kue indonesia dari bahan tepung ketan

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan pengamatan menggunakan media video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang kue Indonesia berbahan tepung ketan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 pada kelompoknya di depan kelas <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 	190 Menit

	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
<p>F. Teknik penilaian Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio : Laporan tertulis kelompok Tes : Tes tertulis Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet. 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Anni Faridah,dkk.2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. 		
<p>Lampiran-lampiran:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 tepung ketan!
2. Sebutkan masing-masing 5 macam kue tradisional yang terbuat dari tepung ketan?
3. Sebutkan macam-macam teknik olah kue tradisional yang terbuat dari tepung ketan dan contoh produknya?
4. Sebutkan bahan pembungkus dan contoh produk yang berbahan dasar tepung ketan !
5. Jelaskan bagaimana menyajikan kue tradisional yang berasal dari 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.	20
2	kue ku, candil, onde-onde, kue bugis, klepon, ronde (isi minuman/wedang) dan sebagainya.	20
3	Direbus : candil, klepon, ronde Dikukus : kue bugis, kue ku Digoreng : onde-onde	20
4	Kue ku menggunakan alas daun pisang	20
5	Untuk menyajikan kue tradisional dari bahan tepung ketan, untuk perorangan bisa menggunakan dessert plate	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 lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

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

Lampiran 2 . Lembar Penilaian Kelompok

Aspek Yang dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	Lancar Lugas Penyampaian Jelas	- Nilai 91-100 isi 100% Lengkap memenuhi 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 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 .

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

No RPP :

Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata pelajaran : Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI Patiseri/Ganjil
Materi Pokok : Kue Indonesia dari 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
3.8. Menganalisis kue Indonesia dari umbi umbian	3.8.1. Menjelaskan Pengertian umbi-umbian
	3.8.2. Menganalisis Jenis, Ciri dan Karakteristik umbi-umbian
	3.8.3. Menganalisis Kue berbahan dasar umbi-umbian berdasarkan adonan, rasa dan teknik olah.
	3.8.4. Menganalisis Bahan pembungkus kue Indonesia dari umbi-umbian
	3.8.5. Menganalisis cara penyajian kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian
	3.8.6. Menganalisis cara penyimpanan kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian

C. Materi Pembelajaran

1. Pengertian umbi-umbian
2. Jenis, ciri-ciri, dan karakteristik umbi-umbian
3. Macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian berdasarkan adonan rasa dan teknik olah
4. Bahan pembungkus kue Indonesia dari umbi-umbian

5. Cara Penyajian kue Indonesia dari bahan umbi-umbian
6. Cara Penyimpanan kue Indonesia dari bahan 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 dapat :

1. Menjelaskan pengertian tepung beras
2. Menganalisis Jenis, ciri-ciri, dan karakteristik umbi-umbian
3. Menganalisis macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian
4. Menganalisis bahan pembungkus kue Indonesia dari umbi-umbian
5. Menganalisis cara penyajian kue Indonesia dari bahan umbi-umbian
6. Menganalisis cara penyimpanan kue Indonesia dari bahan umbi-umbian

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan media gambar, bahan asli dan video 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 gambar, bahan asli dan video yang diamati <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan pengamatan menggunakan media gambar, bahan asli dan video peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan tentang materi yang sudah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 umbi-umbian yang didapat dari sumber Internet/ memberdayakan IT 2. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan tentang topic yang telah dicari dari buku ataupun materi yang mereka carilewatmedia internet yang diperoleh 3. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mencoba mempresentasikan hasil diskusi pada kelompoknya di depan kelas 	190 Menit

	<p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mencatat hasil diskusi. <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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

1. Diskusi : Diskusi kelompok dan keaktifan selama presentasi
2. 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 8
2. Instrumen Penilaian Pertemuan 8

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian kelompok : Diskusi dan presentasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

1. Jelaskan pengertian dari umbi-umbian!
2. Sebutkan kandungan pada ubi jalar ungu
3. Sebutkan 4 jenis produk kue Indonesia dari umbi-umbian!
4. Sebutkan karakteristik pemilihan ubi kayu yang baik!
5. Macam macam karakteristik kentang berdasarkan fisiknya !

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.	20
2	Satu buah ubi jalar ungu bisa mencukupi 42% vitamin c, dan juga kandungan betakaroten yang tinggi.	20
3	<ul style="list-style-type: none"> - Combro - Gethuk - Lemet - Kue lumpur 	20
4	<ul style="list-style-type: none"> - Sebaiknya gunakan singkong yang masih baru dan segar - Tandanya adalah kulitnya mudah dikuliti atau mudah dilepaskan dari singkongnya. - Biasanya warna kulit singkong yang baik adalah coklat, coklat kemerahan atau merah maron. - Jika dipotong masih basah dan sangat mudah retak atau dipatahkan.. - Hindari singkong yang sudah berwarna biru, berkayu pada pangkalnya. - Cari singkong yang mulus, tak terluka kulitnya. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya <u>asam sianida</u> yang bersifat <u>racun</u> bagi manusia. 	20
5	<p>Kulit : Warna kulit kentang berwarna kuning, kuning agak putih, coklat muda, merah terang, merah agak gelap, merah keunguan.</p> <p>Bentuk : Bentuk lonjong, atau lebih sering disebut oblong, kemudian oval, bulat.</p> <p>Warna daging : Warna daging kentang hanya 2, yaitu putih dan kuning, istilahnya white flesh dan yellow flesh potato.. Berkulit kuning dan berdaging putih, ataupun berkulit merah dan berdaging kuning.</p>	20

Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

- Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20
 Soal nomor 2 dijawab benar skor maksima l 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 .

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	<p>1. Kue cucur 2. Bolu koja</p> <p>3. Wajik 4. Wingko</p> <p>Dari pilihan diatas, pilihlah jenis kue yang berasal dari daerah jawa tengah.....</p> <p>a. 1 & 2</p> <p>b. 2 & 4</p> <p>c. 1 & 3</p> <p>d. 3 & 4</p> <p>e. Semua benar</p>	D
2.	<p>Berikut ini adalah fungsi dari kue Indonesia menurut sejarah</p> <p>a. Sebagai sesajian untuk leluhur</p> <p>b. Sebagai pelengkap hidangan kerajaan</p> <p>c. Sebagai hidangan untuk acara adat</p> <p>d. Sebagai hidangan untuk tamu</p> <p>e. Sebagai syarat meminang wanita</p>	A
3.	<p>Tujuan pencampuran air kelapa pada kue adalah adalah ...</p> <p>a. Sebagai penambah citarasa</p> <p>b. Sebagai penambah warna</p> <p>c. Sebagai pembentuk sel udara ke dalam adonan</p> <p>d. Sebagai kombinasi bahan agar lembut (<i>smooth</i>)</p> <p>e. Sebagai bahan pembantu proses fermentasi</p>	E
4.	<p>Dibawah ini, manakah yang termasuk jenis bahan pemberi warna pada kue Indonesia.....</p> <p>a. Daun suji dan daun pandan</p> <p>b. Daun pandan dan kayumanis</p> <p>c. Daun suji dan kunyit</p> <p>d. Daun pandan dan daun jati muda</p> <p>e. Daun cincau dan sari kulit manggis</p>	C
5.	<p>Apa fungsi dari kayu manis pada kue Indonesia.....</p> <p>a. Aroma dan rasa</p> <p>b. Aroma dan tekstur</p> <p>c. Rasa dan warna</p> <p>d. Warna dan tekstur</p> <p>e. Aroma dan bentuk</p>	A
6.	<p>Dalam teknik olah pada kue indonesia terdapat teknik olah kukus, yang antara lain jenis dari produk dengan teknik tersebut adalah....</p>	B

	<ul style="list-style-type: none"> a. Kue bika ambon b. Kue mangkok c. Kue klepon d. Kue telur belanak e. Kue aray pinang 	
7.	<p>Sebutkan pembungkus kue untuk produk kue clorot</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Daun pisang b. Dau kelapa c. Daun pandan d. Daun suji e. Daun talas 	B
8.	<p>Pada teknik olah kukus, timing yang pas saat air mendidih, sebutkan alasannya</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	B
9.	<p>Dari berbagai macam kue indonesia, ada beberapa yang menggunakan tepung beras sebagai bahan utamanya, antara lain</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Kue lemper b. Kue jipang c. Wajik d. Kue mangkok e. Kue lapis 	D
10.	<p>Kelebihan daripada jagung kering adalah masa penyimpanannya, namun langkah apa yang harus dilakukan untuk pengolahan bahan utama jagung kering adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Semuanya 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

Mahasiswa

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

Muhammad Iqbal Al-Ba
NIM. 13511241041

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !		
No.	Soal	Jawaban
1.	<p>Tepung hunkwe adalah.....</p> <p>a. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari saripati jagung</p> <p>b. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari saripati jagung</p> <p>c. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari kacang hijau,</p> <p>d. Tepung hunkwe adalah tepung yang terbuat dari pati kacang hijau,</p> <p>e. C dan D benar</p>	D
2.	<p>Berikut ini adalah kandungan vitamin yang terdapat pada tepung hunkwe</p> <p>a. Vitamin A</p> <p>b. Vitamin B12</p> <p>c. Vitamin E</p> <p>d. Vitamin C</p> <p>e. Vitamin B1</p>	A
3.	<p>Selain sebagai bahan utama, bahan agar agar bisa sebagai</p> <p>a. Sebagai penambah citarasa</p> <p>b. Sebagai penambah warna</p> <p>c. Sebagai pembentuk karakter pada ke dalam adonan cake</p> <p>d. Sebagai pemberi aroma</p> <p>e. Sebagai campuran pembuatan mousse dan puding</p>	E
4.	<p>Dibawah ini, manakah yang termasuk jenis dari agar agar.....</p> <p>a. Agar agar tali dan agar agar cair</p> <p>b. Jelly dan agar agar cair</p> <p>c. Agar agar serbuk dan agar agar tali</p> <p>d. Agar agar serbuk dan agar agar biji</p> <p>e. Agar agar batang dan agar agar tali</p>	C
5.	<p>Sebutkan Minuman yang berasal dari tepung hunkwe.....</p> <p>a. Es Dung Dung</p> <p>b. Es Dawet Ireng</p> <p>c. Es Kopyor Sintetis</p> <p>d. Es Gabus</p> <p>e. Es Teler</p>	D
6.	<p>Berikut Ini, Manakah perbedaan dari agar agar dan jelly adalah....</p> <p>a. Jika agar agar memiliki tekstur yg sedikit keras sedangkan jelly memiliki tekstur kenyal</p> <p>b. Jika agar agar biasanya memiliki rasa yang tawar sedangkan jelly memiliki rasa buah buahan.</p>	C

	<p>c. Jawaban A dan B benar</p> <p>d. Jika agar agar memiliki tekstur yg sedikit lembut sedangkan jelly memiliki tekstur kenyal.</p> <p>e. Jika agar agar mudah hancur dan jelly lentur dan tidak mudah hancur</p>	
7.	<p>Pada kue nagasari hunkwe teknik akhir pengolahannya adalah dengan... .</p> <p>a. Direbus</p> <p>b. Dikukus</p> <p>c. Dipanggang</p> <p>d. Digoreng</p> <p>e. A & B benar</p>	B
8.	<p>Suhu pada air untuk pembuatan agar agar antara lain</p> <p>a. 75° C</p> <p>b. 85° C</p> <p>c. 90 ° C</p> <p>d. 100 ° C</p> <p>e. 65-80 ° C</p>	B
9.	<p>Dari berbagai macam produk kue olahan tepung hunkwe antara lain adalah Mutiara hunkwe.bahan pembungkus yang digunakan untuk produk tersebut antara lain</p> <p>a. Daun pisang</p> <p>b. Alumunium foil</p> <p>c. Mika</p> <p>d. Plastik kue</p> <p>e. Daun pandan</p>	D
10.	<p>Penyajian pada produk agar agar untuk peseorangan yaitu dengan...</p> <p>a. Dinner plate</p> <p>b. Dessert plate</p> <p>c. Piring saji</p> <p>d. B&B plate</p> <p>e. Soup Cup</p>	B

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

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 75
Tidak Tuntas (Mengulang)	>75

Yogyakarta, Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Muhammad Iqbal Al-Ba
NIM. 13511241041

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !

No.	Soal	Jawaban
1.	<p>jenis <u>tanaman</u> umbi yang merambat. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya adalah pengertian dari :</p> <p>A. Ubi kayu B. Ubi ganyong C. Ubi garut D. Ubi jalar E. Kentang</p>	D
2.	<p>1. Singkong 2. Ubi garut 3. Kentang 4. Ubi ganyong 5. Ubi jalar</p> <p>Berikut ini adalah beberapa jenis ubi yang ada sering kita temui di Indonesia. Manakah yang berasal dari Indonesia.....</p> <p>a. 1 & 2 b. 2 & 3 c. 2 & 4 d. 3 & 4 e. 2 & 5</p>	C
3.	<p>Warna pada kentang yang berbeda – beda, disebabkan karena kandungan</p> <p>a. Neurotoksin b. Antosianin c. Betakaroten d. Tannin e. Solanin</p>	E
4.	<p>Dibawah ini, manakah yang termasuk karakteristik dari pemilihan ubi kayu yang tidak baik.....</p> <p>a. Kulitnya mudah dikelupas b. Memiliki ukuran yang besar c. Jika dipotong masih basah d. Mudah dibelah atau dipatahkan e. Warna kulit kecoklatan sampai merah ketuaan</p>	B
5.	<p>Sebutkan karakteristik pemilihan kentang yang baik.....</p> <p>a. Bertekstur keras jika ditekan b. Bagian kulit berwarna kehijauan c. Memiliki banyak banyak mata tunas d. Berukuran besar e. Berbentuk lonjong</p>	A

6.	Berikut Ini, kue Indonesia yang berasal dari ubi kayu adalah.... a. Kue ku dan Talam Ubi b. Kue lumpur dan Lemet c. Gethuk dan Kue lumpur d. Gethuk dan lemet e. Perkedel dan Combro	D
7.	Teknik olah yang digunakan pada produk perkedel adalah... a. Kukus dan Goreng b. Kukus dan Panggang c. Rebus dan Goreng d. Rebus dan Kukus e. Rebus dan Panggang	C
8.	Pada produk kue lemet pembungkus yang digunakan adalah a. Daun kelapa b. Daun pisang c. Mika bening d. Plastic OPP e. Semua jawaban benar	B
9.	Dari berbagai macam produk kue olahan singkong antara lain adalah combro . Bahan pelengkap yang digunakan penyajian untuk produk tersebut antara lain a. Cuka pedas b. Sambal tomat c. Air gula d. Cabai rawit e. Sambal goreng	D
10.	Pada penyimpanan kue Indonesia berbahan dasar kentang dengan teknik olah panggang agar memiliki umur simpan yang lebih baik adalah... a. Ditempat tertutup dan Disuhu ruangan b. Ditempat tertutup dan diletakkan pendingin c. Di ruangan freezer d. Ditempat yang tertutup e. Di tempat pemanas/penghangat nasi	E

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

Kriteria ketuntasan:

Tuntas	≤ 75
Tidak Tuntas (Mengulang)	>75

Yogyakarta, September 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Muhammad Iqbal Al-Ba
NIM. 13511241041

Tepung Hunkwe, Agar-Agar, Dan Jelly

Diskusikan !

Pengertian, karakteristik, macam-macam, produk olahan (teknik olah, pembungkus, penyajian serta penyimpanan)

+ Contoh produk selain kue indonesia
Dan dipresentasikan

Tepung Hunkwe





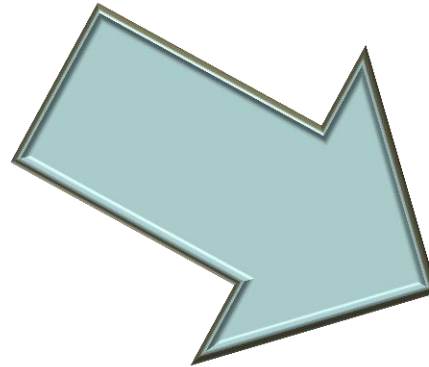
Pengertian = Tepung Hunkwe / Hunkwe powder/ Mung bean Flour ataupun sari tepung Kacang Hijau demikian banyak penamaan jenis tepung ini. Adalah tepung yang diambil dari sari kacang hijau.

Karakteristik = Tepung Hunkwe jenis tepung sehat yang bebas gluten atau gluten free, selain itu kandungan nutrisi pada tepung ini juga terbilang mumpuni. Selain bebas gluten, pada tepung Hunkwe terkandung nutrisi yang menyehatkan seperti kalsium, fosfor, magnesium dan mineral



Contoh Produk =

Agar-Agar



Agar-agar, *Agarosa* adalah zat yang biasanya berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga.

Agar-agar mulai mencair pada suhu 85 °C dan mulai memadat pada suhu 32-40 °C.

Manfaat dari makan Agar-agar adalah untuk mencukupi kebutuhan serat.

Sejarah agar-agar



Di Jepang, Agar-agar dikenal dengan nama **Kanten** (寒天) ditulis dalam dua huruf kanji yang artinya langit musim dingin. Kanten sendiri merupakan nama pemberian dari seorang pendeta yang bernama Inken Zenji (1654) dan menjadi makanan favorit pendeta Jepang pada waktu itu.

Pembuatan Agar-agar pada masa itu masih dilakukan secara tradisional dan dengan bantuan sinar matahari untuk mengeringkan Agar-agar yang sudah dicetak berbentuk batangan. Sebelum diolah harus direndam air agar mengembang.

Di Indonesia sendiri agar-agar bubuk mulai muncul di pasaran pada tahun-1971 (Merk berlogo burung Walet)

Jenis agar agar

- 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).



- Agar-agar Tali (Strips Agar-agar/jelly)

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.



- 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.

Untuk yang tidak berwarna dan berasa biasanya digunakan sebagai campuran mousse, glazze dan puding



Jelly

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).



Jelly memiliki karakteristik lembut dan kenyal. Apabila disentuh dan sedikit tergerak akan memantul/membal.

Sedikit berbeda dengan agar agar biasa yang sedikit lebih keras dan mudah pecah .

Produk Kue Indonesia



Terimakasih

"Bila kau tak tahan
lelahnya belajar, maka kau
harus tahan menanggung
perihnya kebodohan"

(Imam syafi'i)