

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)
SEMESTER KHUSUS TAHUN 2017/2018
15 SEPTEMBER – 15 NOVEMBER 2017**

**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA
JALAN LAKSAMANA UDARA ADI SUCIPTO NO. 40,
LAWEYAN, KOTA SURAKARTA, JAWA TENGAH**

Disusun dan Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan dalam
Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing
Dosen Pembimbing Lapangan : Wika Rinawati, M.Pd



Disusun Oleh :
Udkhuluu Ma'ruufi
16511247006

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai tanggal 15 September 2017 s.d. 15 Noember 2017 telah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Semester Khusus Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Nama : Udkhuluu Ma'ruufi
NIM : 1611247006
Jurusan / Prodi : PTBB / Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Sebagai pertanggungjawaban telah menulis dan menyusun laporan PLT Semester Khusus Tahun Ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 4 Surakarta, Kota Surakarta.

Surakarta, 15 November 2017

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PLT



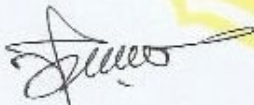
Erfin Dwi Priana, S.Pd
NIP. 19880419 201402 2 001



Udkhuluu Ma'ruufi
NIM. 16511247006

Koordinator PLT Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan



Koes Wardiyanti, S.Pd, MLM
NIP. 19800809 200312 2 00 2



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

**Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta**



Drs. Suryono, M.Si
NIP. 19630829 199512 1 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala pemberiannya dan karunia-Nya hingga kita tidak akan bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya hingga kita tidak bisa sedikit pun menghitung atas karunia-Nya yang sangat besar ini.

Puji syukur, penulis telah menyelesaikan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 Oktober 2017 dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PLT 2017 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua bulan.

Dalam kegiatan PPL ini penulis menyadari bahwa penulis tidak akan berjalan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Widarto, M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Koordinator Dosen pembimbing PLT dan DPL PLT Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Dra. L. Indri Aryanti selaku guru pembimbing PLT, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan kegiatan PLT di SMK Negeri 4 Surakarta.
6. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu saya, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materi, serta selalu memberikan motivasi agar PLT di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.
8. Rekan-rekan seperjuangan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam melaksanakan PLT SMK Negeri 4 Surakarta

Dalam penyusunan laporan ini, penulis sadar bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Untuk itu penulis membuka hati untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi sempurnanya laporan ini.

Akhir kata,harapan penulis semoga laporan ini menjadi salah satu wahana timbal balik ilmu bagi para pembaca dengan penulis dan sebaliknya, berguna bagi masyarakat, sertamudah-mudahan ridho Allah SWT tercurah kepada kita semua,Amin.

Surakarta, 15 November2017

Penulis

**Udkhuluu Ma'ruofi
NIM. 16511247006**

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi Sekolah	
1. Sejarah Sekolah	1
2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah	3
3. Letak Geografis	4
4. Kondisi Fisik Sekolah	4
5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan	6
6. Media Pembelajaran	7
7. Kegiatan Kesiswaan	7
8. Fasilitas dan Media KBM	7
9. Perpustakaan Sekolah	8
10. Bimbingan Konseling	9
11. Unit Kesehatan Sekolah	9
B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	
1. Persiapan Mengajar	10
2. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas	10
3. Evaluasi	10
4. Membuat Inovasi dan Motivasi Pembelajaran di Kelas	10
5. Menyusun Laporan PPL	11
BAB 2 KEGIATAN PPL	
A. Persiapan PPL	
1. Tujuan Kegiatan PPL	12
2. Persiapan Kegiatan PPL	12
B. Pelaksanaan PPL	
1. Praktik Mengajar	18
2. Praktik Persekolahan	20
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Hasil Praktik Mengajar	21
2. Hambatan Dalam Melaksanakan PPL	21
3. Solusi	22

BAB 3 KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Jurusan Boga

Lampiran 2. Matriks

Lampiran 3. Silabus

Lampiran 4. Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar

Lampiran 5. Rancangan Proses Pembelajaran

Lampiran 6. Laporan Mingguan

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Oleh :
Udkhuluu Ma'ruufi
1651147006

Sebagai salah satu universitas dengan latar belakang pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta memiliki tugas sebagai pencetak tenaga kependidikan yang handal dan profesional untuk dunia pendidikan. Melalui program-program mata kuliah kependidikan yang dilaksanakan baik praktik, teori maupun lapangan diharapkan mampu memberi bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada para mahasiswa tentang proses belajar mengajar. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1. Tujuan utama dari kegiatan PLT ini adalah untuk melatih mahasiswa dalam menerapkan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki dalam suatu proses pembelajaran, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman yang nyata dan dapat dipakai sebagai bekal untuk mengembangkan potensi. SMK Negeri 4 Surakarta merupakan salah satu yang dijadikan lokasi PLT UNY pada tahun 2017 ini. Secara umum sekolah ini mempunyai fasilitas yang cukup memadai, namun masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar dapat mendukung kelancaran seluruh aktifitas belajar mengajar di sekolah.

Kegiatan PLT ini dilaksanakan pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Kegiatan praktik mengajar yang dimulai dengan pengajaran mikro, bimbingan dengan guru pembimbing, observasi kelas, pembekalan, pembuatan persiapan mengajar sampai pada tahap pelaksanaan yang meliputi praktik mengajar terbimbing, evaluasi dan penilaian. Sedangkan mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Produk Cake dengan alokasi waktu setiap minggu sebanyak 5 jam. Penulis, mata pelajaran ini dijadwalkan pada hari jumat dimulai pada jam ke 3-8. Dalam pelaksanaan PLT, mahasiswa dituntut untuk mengajar setidaknya empat kali pertemuan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PLT ini adalah pengalaman nyata baik dalam bentuk pengalaman mengajar maupun pengalaman administrasi guru. Secara keseluruhan program kerja PLT terlaksana dengan baik, meskipun masih ada kekurangan. Harapannya, semua pengalaman ini semoga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik.

Kata Kunci: PLT UNY 2017, SMK N 4 SURAKARTA

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PLT.

Program PLT dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama Universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (*micro teaching*), dan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PLT merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PLT ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PLT perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi Sekolah

1. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jalan Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jalan Laks. Adisucipto NO 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 sampai dengan 1976 proses pemekaran SKKA relative masih Nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitas. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan jurusan, yaitu :

- a. Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- c. Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga.

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahir kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industry baik dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

Ibu. Soenarjo	Tahun 1964 – 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 – 1987
Ibu. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 - 1993
Ibu. Siti Koemaryatoen	Tahun 1993 – 1998
Bp. Moechtingudin, BSc	Tahun 1998 – 2002
Bp. Drs. Rakhmat	Mei – Juli 2002
Ibu. Dra. Agnes Sri	Tahun 2002 – 2006
Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd	Tahun 2006 – 2012
Bp. Suratno, S.Pd., M.Pd	Tahun 2012 – 2015
Bp. Drs. Suyono,	Tahun 2015 - sekarang

2. Visi, Misi, dan Tujuan Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta

Visi Sekolah

- Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industry dan berbudaya lingkungan.

Misi Sekolah

- Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif, dan berkepribadian luhur
- Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industry
- Menyiapkan wirausahaan yang handal
- Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif

- e. Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan buaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

Tujuan Sekolah

- a. Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berkahlak mulia
- b. Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif, dan Produktif
- c. Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- d. Memberikan pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industry yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi seta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif
- e. Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

3. Letak Geografis

SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan Laksamana Udara Adi Sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggi jalan raya, sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum baik dari kota maupun luar kota. Selain itu, SMK Negeri 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

4. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, abngunan, dan kebersihan lingkungan yang sanagt terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK Negeri 4 Surakarta. Luas Sekolah : 10.185 m². Guna menunjang pendidikan dan pelatihan sekolah mempunyai fasilitas antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang Waka
- c. Ruanh Tata Usaha

- d. Ruang Guru
- e. Ruang OSIS
- f. Ruang Bahasa
- g. Ruang Lab. Komputer
- h. Ruang Lab. IPA
- i. Gardu Satpam
- j. Menara Air
- k. Laboratorium Boga, Busana, Kecantika, dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawaban laboratorium di SMK Negeri 4 Surakarta adalah, sebagai berikut:

- a. Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - 1) Ruang Laundry
 - 2) Ruang Hotel
 - 3) Ruang Instruktur Akomodasi Perhotelan
- b. Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
 - 1) Ruang Praktik Boga 1
 - 2) Ruang Praktik Boga 2
 - 3) Ruang Praktik Boga 3
 - 4) Ruang Praktik Patiseri
 - 5) Ruang UP Boga
 - 6) Ruang Tata Hidang
 - 7) Ruang Instruktur Boga
- c. Ruang Laboratorium Keahlian Busana
 - 1) Ruang Praktik Busana 1
 - 2) Ruang Praktik Busana 2
 - 3) Ruang Praktik Busana 3
 - 4) Ruang Praktik Busana 4
 - 5) Ruang Sanggar Busana
 - 6) Gudang Busana
 - 7) Ruang Instruktur Busana
- d. Ruang Laboratorium Keahlian Tata Kecantikan
 - 1) Ruang Praktik Kecantikan Kulit
 - 2) Ruang Praktik Kecantikan Rambut

3) Ruang Instruktur Kecantikan

- e. UKS
- f. Bimbingan dan Penyuluhan
- g. Rumah Penjaga Sekolah
- h. KM/ WC Siswa
- i. KM/ WC Guru
- j. KM/ WC Kepala Sekolah
- k. KM/ WC Karyawan/ TU
- l. Ruang Ibadah
- m. Gudang
- n. Koperasi Siswa
- o. Sangga Busana
- p. Lapangan Olahraga
- q. Tempat Parkir

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan belajar mengajar yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan pentaaan ulang ruangan.

5. Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Potensi yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh beberapa faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi sekolah, potensi guru, potensi siswa, dan potensi karyawan.

a. Potensi Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta cukup bergensi diantara SMK di Surakarta, karena SMK Negeri 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta merupakan SMK tertua di Kota Surakarta. SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai program-program yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswanya. Selain itu SMK Negeri 4 Surakarta juga mempunyai usaha antara lain, Unit Produksi Boga dan Busana, Laundry, Salon, dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

b. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas jasa boga, 12 kelas busana, 6 kelas kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas perhotelan. Siswa-siswa SMK Negeri 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan di luar jam belajar yaitu ekstrakurikuler. SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Negeri 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi. Guru disetiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normative, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

d. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta mempunyai karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing. Adapun karyawan yang ditempatkan sesuai bidangnya yaitu Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Uni Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah

6. Media Pembelajaran

Media dan sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 4 Surakarta cukup memadai dan mendukung proses belajar mengajar. Media dan sarana yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta meliputi *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media computer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

7. Kegiatan Kesiswaan

Dalam proses pembelajaran selain mendapatkan pelajaran akademik siswa juga mendapatkan pengembangan potensi Non-akademik Kegiatan

ekstrakurikuler di SMK Negeri 4 Surakarta ini sebagai wahan penyaluran dan pengembangan minat dan bakat bagi siswa-siswanya. Beberapa ekstrakurikuler dibentuk untuk mengembangkan potensi siswa, terdapat beberapa ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan ekstrakurikuler tersebut secara structural berada dibawah koordinasi sekolah. Salah satunya adalah kegiatan pramuka yang wajib diikuti oleh kelas 1 setiap hari jumat siang, dan beberapa ekstrakurikuler yang bisa diikuti siswa adalah :

- a. PMR (Palang Merah Remaja)
- b. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- c. Olah Raga dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) *Volley Ball*
 - 3) Vocal
 - 4) Tari
- d. *English Club*
- e. Ekstra Kejuruan (Boga, Busana, Kecantikan)
- f. Keagamaan (Rohis)

Semua kegiatan ini dimaksudkan agar siswa SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya unggul dalam bidang akademik namun siswa juga unggul di bidang Non-akademik melalui potensi yang dimilikinya.

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahrgaa, lapangan olahraga (basket, voli, dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laobratorium computer. Ruang praktik terdiri dari ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik kecantikan, dan ruang praktik akomodasi perhotelan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium computer digunakan untuk memberikan keterampilan computer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI, dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam

buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK Negeri 4 Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan media *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran di kelas dapat terlaksanakan dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap, misalnya bola voli, bola sepak, bola basket, cakram, dan lain-lain. Lapangan olahraga yang dimiliki oleh SMK Negeri 4 Surakarta berupa lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan rohis. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

9. Perpustakaan sekolah

Perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih ada yang kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku Jurusan, dll.

Sistem pelayanan di perpustakaan SMK Negeri 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu meminjam satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per harinya. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK Negeri 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, ahli tangan kasus, *home visi*, kolaborasi dengan orang tua, guru, maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan yang diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah sekolah, social, belajar, maupun karir. Guru pembimbing

membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain cara lain misalnya wawancara, observasi, dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta terdapat satu ruang UKS yang didalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan satu dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat dengan diberlakukannya alas kaki dilepas

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan langkah strategis untuk mengembangkan empat kompetensi dasar sebagai seorang pendidik menuju era tenaga kependidikan yang profesional. Untuk mencapai aspek tersebut maka PLT dijadikan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa yang mengikuti prodi kependidikan. Materi yang diberikan meliputi program mengajar teori dan praktik di kelas maupun di laboratorium boga. Tujuan mata kuliah ini adalah memberikan pelatihan dan wawasan pengembangan kompetensi siswa, maka dalam pelaksanaannya di sekolah siswa dibantu oleh guru pembimbing agar siswa bisa membangun kemandirian, ketrampilan dan tanggung jawab.

Rancangan kegiatan PLT disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di sekolah dan di kelas sebelum PLT dilaksanakan, dari observasi tersebut akan didapat tentang kegiatan guru, siswa dikelas dan lingkungan sekolah tempat akan dilaksanakan praktik lapangan terbimbing agar siswa siap dalam kegiatan PLT 15 September – 15 November. Di bawah ini akan dijelaskan langkah kegiatan PLT :

1. Persiapan Mengajar

Dalam persiapan mengajar ini meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Job Sheet, Bahan ajar (*Power point*), video pembelajaran. Selain itu disaat mengajar juga perlu menyiapkan alat atau media yang digunakan saat memberikan pelajaran.

2. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar yang dimulai bersamaan dengan tahun ajaran baru 2017/2018. Setiap mahasiswa mengampu mata pelajaran sesuai dengan prodi dan jurusan di universitas masing-masing, dan dalam praktiknya kegiatan mengajar dilakukan sebanyak minimal 4 kali mengajar terbimbing atau dipandu dengan guru pembimbing dan 4 kali mengajar mandiri. Kegiatan PLT dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing dari awal hingga kegiatan PLT di SMK N 4 Surakarta selesai.

Pada umumnya kegiatan mengajar dikelas dilaksanakan secara terbimbing langsung oleh guru pembimbing, namun tidak menutup kemungkinan dalam kegiatan PLT siswa diminta tolong untuk mengampu mata pelajaran diluar dari mata pelajaran yang diampu. Kegiatan ini membantu siswa dalam berlatih mental dan kesiapan siswa PLT dalam menghadapi masalah yang ada.

Materi ajar yang diberikan oleh siswa PLT ini mengikuti materi yang terdapat di silabus dan dalam pelaksanaannya harus sesuai dengan rancangan pelaksanaan pembelajaran (RPP) agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar.

3. Evaluasi

a) Evaluasi hasil belajar siswa

Evaluasi hasil belajar diberikan kepada siswa bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan materi dan selain itu juga membantu guru sebagai tolak ukur cara menyampaikan materi yang diberikan mampu diterima oleh siswa.

b) Evaluasi praktik mengajar

Evaluasi prakti mengajar dilakukan oleh guru pembimbing. Hal ini dimaksud untuk mengetahui seberapa besar kekurangan dan kelebihan dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar, sehingga siswa PLT dapat mengajar dikelas lebih baik lagi.

4. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran di kelas.

Membuat suatu inovasi dan motivasi dalam kegiatan belajar dan mengajar siswa ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa dalam kelas. Dalam proses pembelajaran memberikan materi dengan cara menyisipkan motivasi dan inovasi dari pengalaman diri sendiri atau orang lain yang akan memberikan suasana pembelajaran yang berbeda dan tidak seperti umumnya guru ketika memberikan materi di kurikulum 13 ini. Dalam

pemberian motivasi ini akan membantu siswa untuk memacu dirinya dalam mencapai cita-cita dan arahan kedepan setelah lulus dari sekolah, sehingga siswa dalam proses belajar tidak hanya berusaha untuk memperoleh nilai yang baik namun semangat belajar juga perlu ditanamkan agar semangat belajar siswa menjadi naik.

5. Menyusun laporan PLT

Pada tahap akhir pelaksanaan PLT, mahasiswa praktikan melakukan kegiatan berikut :

a) Penyusunan Laporan

Setelah melaksanakan PLT, mahasiswa praktikan diwajibkan untuk menyusun laporan berdasarkan hasil pelaksanaan yang telah dilakukan. Laporan yang disusun, yaitu laporan PLT yang dibuat secara individu. Laporan yang disusun memuat informasi mengenai pelaksanaan kegiatan PLT mulai dari tahap awal hingga akhir. Laporan ini akan menjadi pertimbangan dalam penilaian hasil pelaksanaan PLT yang akan dinilai oleh DPL dan koordinator sekolah.

b) Evaluasi

Evaluasi bertujuan untuk menilai hasil kinerja dari pelaksanaan PLT yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan dan mencakup semua aspek, baik penguasaan kemampuan profesional, personal, dan interpersonal serta masukan untuk pelaksanaan kegiatan di masa yang akan datang. Beberapa komponen penilaian meliputi perencanaan pembelajaran, proses pembelajaran, hubungan interpersonal dan laporan PLT.

BAB II

KEGIATAN PLT

A. Persiapan PLT

1. Tujuan Kegiatan PLT

- a) Menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.
- b) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan.
- c) Memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menghayati dan memahami permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran.
- d) Mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan Praktik Pengalaman Lapangan.

2. Persiapan Kegiatan PLT

Sebagai persiapan melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) baik yang dipersiapkan berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul selanjutnya, maka PLT membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PLT. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama guru, seperti kompetensi profesionalisme, pedagogik, sosial dan kepribadian. Di bawah ini merupakan persiapan yang dilaksanakan.

a) Pengajaran Mikro

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Kegiatan ini dimana setiap mahasiswa berlatih mengajar di kampus dan dalam kegiatannya mahasiswa dilatih dalam membuat rancangan proses pembelajaran (RPP) kemudian dipraktikkan dengan materi sesuai yang dibuat pada RPP tersebut. Pelaksanaan *microteaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-15 orang. Dalam kegiatannya pengajaran mikro dipandu dan diarahkan oleh guru dosen mikro, dan sebagai pesertanya adalah teman sendiri. Setiap mahasiswa dilatih mengisi kelas sebagai pendidik yang menerangkan materi dan dicontoh oleh siswa. Pelajaran mikro tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu para guru harus mendapatkan bekal cara

mengisi kelas dengan baik dan disamping itu guru juga bisa menguasai keadaan kelas yang sedang diajar. Latihan mikro ini merupakan pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik mengajar secara teoritis ataupun mengajar secara praktik.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil jurusan keguruan dan akan melakukan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT). Mata kuliah *Microteaching* diberikan pada semester VI dengan syarat mahasiswa harus lulus dan minimal mendapat nilai B agar bisa melanjutkan PLT di sekolah.

Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana cara mengajar yang baik sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan keterampilan yang diajarkan di perkuliahan diharapkan untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini. Keterampilan tersebut berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik. Harapan dalam melaksanakan pengajaran mikro adalah agar siswa ketika melaksanakan pelatihan praktik mengajar bisa berjalan dengan lancar dan tidak lagi mengalami kecanggungan saat memberikan materi kepada siswa dikelas.

b) Pembekalan PLT

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, yang dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PLT yang dilaksanakan di KPLT FT UNY pada tanggal 20 Juni 2017 oleh Dosen Pembimbing PLT UNY. Pembekalan PLT dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan diberikan guna memberi wawasan kepada mahasiswa tentang tata cara mengajar dan aspek apa saja yang harus dipenuhi ketika melaksanakan PLT. Aspek tersebut berupa jam praktik mengajar sebanyak empat kali mengajar secara terbimbing dan empat kali mengajar secara mandiri kemudian ada juga aspek yang menyangkut dengan kurikulum dan profesionalisme guru serta pendidikan karakter sehingga mahasiswa memiliki rasa percaya diri yang tinggi dan siap saat diterjunkan.

c) Observasi

Sebelum praktikum melaksanakan kegiatan PLT, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PLT wajib dilaksanakan. Selain itu juga

terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PLT sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 2 Maret, 5 Maret, dan 2 April 2017. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PLT di sekolah tersebut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses kegiatan belajar mengajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 10 Maret 2017 di kelas XI Boga 3. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberikan gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar.

Hasil dari observasi kelas ini menjadi acuan atau gambaran untuk menentukan dan menyiapkan strategi pembelajaran yang akan diberikan saat kegiatan PLT berlangsung. Dalam proses observasi mahasiswa mendapati kegiatan belajar mengajar dikelas sebagai berikut.

a. Membuka pelajaran

- 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- 2) Presensi daftar hadir siswa
- 3) Meresume materi yang telah diberikan sebelumnya
- 4) Menjelaskan sekilas mengenai materi yang akan diberikan
- 5) Memberi acuan atau motivasi terhadap siswa

b. Pokok pelajaran

- 1) Menyampaikan materi pembelajaran
- 2) Menyakan mengenai materi yang diberikan
- 3) Mencatat mengenai materi yang diberikan

- 4) Menggali kemampuan siswa dalam menangkap pelajaran
- c. Menutup pelajaran
 - 1) Mengevaluasi materi yang telah disampaikan
 - 2) Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan
 - 3) Menutup pelajaran dengan doa dan kemudian baris sebelum dibubarkan

Aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Silabus.
 - b) Satuan pembelajaran.
 - c) Rencana pembelajaran.
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka pelajaran
 - b) Penyajian materi
 - c) Metode pembelajaran
 - d) Penggunaan bahasa
 - e) Penggunaan waktu
 - f) Gerak
 - g) Cara memotivasi siswa
 - h) Teknik bertanya
 - i) Teknik penguasaan kelas
 - j) Penggunaan media
 - k) Bentuk dan cara evaluasi
 - l) Menutup pembelajaran
- 3) Perilaku Siswa
 - a) Perilaku siswa di dalam kelas
 - b) Perilaku siswa di luar kelas
- 4) Media dan alat yang digunakan
 - a) LCD / proyektor
 - b) *Training object*

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan agar dapat :

- 1) Perangkat pembelajaran apa saja yang perlu disiapkan.
- 2) Mengetahui kegiatan pembelajaran yang berlangsung sehingga dapat merumuskan rencana pembelajaran yang tepat.
- 3) Mengetahui bentuk evaluasi.
- 4) Mengetahui sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan belajar mengajar.

5) Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Observasi kelas yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pengumpulan informasi tentang hasil observasi di dalam kelas untuk selanjutnya menjadi pertimbangan dalam menyiapkan perangkat pembelajaran dan materi. Tidak hanya sampai di situ, setelah observasi kelas mahasiswa melakukan diskusi dan konsultasi dengan guru pembimbing mengenai rancangan kegiatan belajar mengajar, termasuk jadwal mengajar, RPP, materi, dan lain sebagainya.

d. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari hasil observasi kelas, mahasiswa diwajibkan membuat RPP berdasarkan silabus dan program semester sebagai acuan mengajar. Penyesuaian materi di RPP dan tugas untuk evaluasi sesuai dengan jam efektif dan jadwal yang telah dibuat sehingga ketika PLT selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

e. Bimbingan dengan Guru

Bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar mahasiswa akan dibimbing oleh guru mengajar dalam proses pembuatan RPP dan materi yang sesuai untuk disampaikan pada waktu mengajar. Bimbingan dengan guru ini juga bermaksud untuk mendekatkan hubungan antara mahasiswa PLT dengan guru pamong. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PLT. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses kegiatan belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik. Selain menyiapkan RPP dan materi mahasiswa juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir siswa dan lembar penilaian.

f. Pengusaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami

g. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktik mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas XI Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu “Produk Cake”.

h. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses kegiatan belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

i. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penguasaan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PLT

Setelah mahasiswa melakukan persiapan PLT dengan mengikuti pembelajaran mikro, pembekalan PLT, observasi di kelas dan menyiapkan rancangan pembelajaran beserta materi untuk melaksanakan praktik mengajar teori maupun praktik. Materi yang sudah didapat selama mengikuti kuliah dari semester satu sampai semester enam akan diajarkan kepada para murid ketika mengajar. RPP dan materi yang telah dibuat menjadi panduan sebagai bahan ajar, kemudian pembelajaran mikro yang telah dilakukan di kampus dijadikan

sebagai acuan tata cara mengajar dan cara menghadapi situasi kelas. Selain itu wawasan mengenai pendidikan karakter saat pembekalan PLT juga harus diimplementasikan.

Praktik mengajar di jurusan boga SMK Negeri 4 Surakarta dilaksanakan dalam bentuk team teaching yang dimana praktikan mengajar dengan berkerjasama dengan guru pengampu sehingga kegiatan mengajar dilaksanakan secara bergantian. Sehingga mahasiswa membuat kesepakatan mengenai jadwal mengajar dengan guru pembimbing. Dalam pelaksanaannya mahasiswa melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri. Mengajar terbimbing adalah mahasiswa mengajar dengan didampingi oleh guru pembimbing yang akan menilai langsung cara membawakan materi dan memberikan masukan tentang cara mengajar dan cara menguasai kelas agar praktik PLT kedepannya bisa berjalan lebih baik. Mengajar mandiri adalah mahasiswa yang mulai mengisi kelas dan belajar mengkondisikan kelas secara mandiri dengan ketrampilan dan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing

1. Praktik Mengajar

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah praktikan melaksanakan praktik mengajar di SMK Negeri 4 Surakarta kompetensi keahlian Produk Cake kelas XI dan dibimbing langsung oleh ibu ErvinS.Pd. Pada mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 8 kali pertemuan. Pada pelajaran Produk Cake, setiap pertemuannya yaitu 5 jam. Sebelum melakukan praktik mengajar mahasiswa PLT berdiskusi dengan guru pembimbing untuk menentukan jadwal dan materi apa saja yang akan diajarkan.

Rancangan Proses Pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sebelumnya digunakan sebagai panduan dalam kegiatan mengajar. Dalam RPP tersebut telah dijadwalkan alokasi waktu dan materi yang diberikan kepada siswa sehingga kegiatan mengajar terlaksana dengan baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam kegiatan praktik mengajar adalah sebagai berikut :

- a) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP).
- b) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan praktik mengajar dengan mengacu pada RPP yang telah dibuat.
- c) Menyiapkan alat dan media yang akan digunakan untuk mengajar sesuai dengan alat dan media yang telah dicantumkan di RPP.

- d) Menyiapkan diri sendiri sehingga ketika sedang melaksanakan praktik mengajar praktikan bisa menjelaskan dan menguasai kelas dengan baik dan lancar.

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan pada tanggal 15 Juli – 10 November 2017 di SMK Negeri 4 Surakarta. Total pertemuan di kelas adalah sebanyak 8 kali. Selama 8 kali mengajar praktikan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi menentukan model belajar yang sesuai untuk siswa kelas XI jurusan boga di SMK Negeri 4 Surakarta. Beberapa model belajar yang telah didapat ketika mahasiswa PLT melaksanakan pembelajaran mikro dan kemudian diterapkan oleh praktikan saat melaksanakan kegiatan praktik mengajar adalah :

- a) Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan oleh praktikan di kelas untuk menjelaskan beberapa materi yang diajarkan. Metode ceramah disini bertujuan untuk menjelaskan beberapa hal baru dalam boga yang baru siswa ketahui. Selain itu ceramah juga bermanfaat untuk memotivasi siswa agar siswa lebih giat belajar guna mencapai cita-citanya.

- b) Metode Tanya Jawab

Metode Tanya jawab ini digunakan oleh mahasiswa praktikan dan dikombinasikan dengan metode ceramah. Dari metode Tanya jawab ini mahasiswa praktikan secara tidak langsung akan membangkitkan keaktifan siswa dikelas. Selain itu metode Tanya jawab ini juga akan menarik perhatian siswa kepada praktikan mengenai pertanyaan-pertanyaan yang diberikan. Dari metode Tanya jawab mahasiswa praktikan akan mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan, keaktifan, kreatifitas dan respon siswa di kelas.

- c) Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai materi yang diberikan. Dalam proses belajar mengajar metode demonstrasi akan lebih menarik perhatian karena siswa akan melihat benda atau alat secara langsung. Dari langkah demonstrasi maka daya ingat siswa juga akan lebih baik karena siswa tidak hanya belajar dengan cara mendengarkan penjelasan guru, namun siswa belajar dengan melihat dan menirukan langkah-langkah yang diberikan kepada siswa.

d) Metode Praktik

Metode praktik dilaksanakan oleh siswa dengan acuan materi yang telah diberikan oleh guru sebagai dasar teori dan job sheet atau lembar kerja. Metode praktik akan melatih siswa agar bisa bekerja secara mandiri sesuai SOP (*standar operational proceduer*) yang sudah tertera di job sheet. Didalam metode praktik siswa akan berlatih untuk menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi saat praktik.

e) Diskusi

Metode diskusi antar siswa mengenai materi yang telah disampaikan bermanfaat untuk melatih tingkat partisipasi dan keaktifan di kelas. Selain itu, siswa berkesempatan untuk saling bertukar ilmu dengan temannya dan dapat berbagi pengetahuan sehingga pengetahuan siswa semakin luas.

f) Talking Stick

Metode pembelajaran talking stick merupakan sebuah model belajar yang mana dalam pengaplikasiannya nanti siswa akan mempergunakan tongkat dalam kegiatannya. Hal yang pertama kali guru lakukan adalah mengambil tongkat dan memberikannya kepada siswa, setelah itu pendidik memberikan sebuah pertanyaan dan siswa yang memegang tongkat mesti menjawab pertanyaan dari gurunya tersebut. Demikian seterusnya sampai semua siswa mendapatkan giliran menjawab

Pelaksanaan PLT yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai kegiatan belajar mengajar.

3. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa

1. Mempersiapkan RPP, materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran

b) Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.

Mahasiswa

1. Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran.

2. Praktik Persekolahan

Pelaksanaan praktik lapangan terbimbing (PLT) yang dilakukan oleh praktikan di SMK Negeri 4 Surakarta tidak hanya melakukan kegiatan belajar dan mengajar dikelas, namun juga melaksanakan kegiatan lain yang mendukung kegiatan PLT di sekolah. Kegiatan tersebut diantaranya adalah :

- 1) Piket ruang guru, mahasiswa bergantian untuk melaksanakan piket di lobi sekolah.
- 2) Membantu kegiatan yang bersifat untuk pengembangan laboratorium ataupun kegiatan yang berhubungan dengan jurusan boga.

Dengan adanya kegiatan praktik PPL diluar mengajar maka praktikan akan mengetahui kinerja guru di sekolah dan praktikan juga akan melaksanakannya sebagai latihan menjadi guru kedepannya.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Berdasarkan praktik mengajar yang telah dilakukan dari tanggal 15 Juli-10 November 2016 maka praktikan akan mendapati adanya hasil praktik mengajar, hambatan dalam melaksanakan praktik mengajar, serta solusi untuk menghadapi hambatan yang ditemui ketika melaksanakan praktik mengajar. Hasil dari pelaksanaan PLT meliputi :

1. Hasil Praktik Mengajar

Hasil praktik mengajar yang telah dilaksanakan dari praktik mengajar terbimbing dan mengajar mandiri adalah :

- a) Jumlah tatap muka sebanyak 8 kali tatap muka.
- b) Mengajar kelas XI jurusan boga.
- c) Mata pelajaran yang diajar adalah Produk Patiseri di kelas XI setiap hari Jumat.
- d) Praktikan menyiapkan RPP, materi ajar, alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan mengajar dikelas.
- e) Model mengajar yang dilaksanakan adalah metode mengajar ceramah, tanya jawab, praktik, taking stick dan diskusi.
- f) Pengambilan nilai dilakukan dengan cara memberikan siswa evaluasi mengenai materi yang telah diajarkan.
- g) Setelah mengajar praktikan memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diajarkan.

2. Hambatan dalam Melaksanakan PLT

Selama pelaksanaan PLT, mahasiswa praktikan menemui beberapa hambatan. Hambatan yang ditemui sebagai berikut :

- a) Praktikan terkadang kurang berani untuk menegur siswa yang gaduh dikelas saat praktikum karena praktikan masih belajar dan khawatir bila melanggar dari kode etik guru.
- b) PLT merupakan pengalaman pertama bagi praktikan maka dari itu praktikan membutuhkan waktu lebih lama untuk menemukan cara agar bisa menarik perhatian dari siswa.

- c) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- d) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa yang lainnya.
- e) Kesiapan siswa kurang untuk melaksanakan praktikum, dikarenakan jadwal kegiatan belajar mengajar diantara jam istirahat.

3. Solusi

- a) Sebaiknya guru pembimbing memberi arahan tata cara untuk membuat kelas yang gaduh menjadi kondusif. Sehingga praktikan tidak melakukan kesalahan saat menegur siswa dikelas.
- b) Dalam proses mengajar guru pembimbing sebaiknya memberikan solusi atau tata cara mengajar yang baik kepada mahasiswa PLT.
- c) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- d) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- e) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajar mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka.

Secara keseluruhan program PLT dapat dilaksanakan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mahasiswa PLT sudah cukup mendapatkan latihan menjadi guru yang baik dari awal melaksanakan persiapan hingga proses belajar berlangsung. Pelatihan dan pembekalan yang cukup merupakan salah satu kunci utama dalam melaksanakan kegiatan praktik lapangan terbimbing (PLT). Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan PLT antara lain :

- a) Mahasiswa dapat mengerti langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan belajar mengajar.
- b) Mahasiswa dapat merasakan dan mengenal cara menjadi seorang pendidik yang sebenarnya dan dapat berusaha untuk membentuk sikap profesional berdasarkan masukan yang telah diberikan oleh guru pembimbing.
- c) Mahasiswa PLT mengetahui dan melaksanakan kegiatan lain dari guru selain mengajar seperti administrasi guru dan kegiatan lain yang bertujuan untuk menambah wawasan praktikan.

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan kegiatan praktik lapangan terbimbing (PLT) di SMK Negeri 4 Surakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengalaman Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang nantinya menjadi bekal yang dapat digunakan ketika praktikan menjadi seorang pendidik.
2. Melatih praktikan untuk melatih dalam penerapan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah didapat semasa di perkuliahan.
3. Mahasiswa akan lebih mengerti apa saja kegiatan guru di sekolah dan apa saja yang perlu disiapkan dalam melaksanakan kegiatan belajar dan mengajar.
4. Mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan dalam kaitannya dengan kompetensi profesional dituntut memiliki kompetensi lain seperti : *personality* dan *sociality* dan program PLT ini memberikan kontribusi yang nyata.
5. Hambatan yang ada didalam kelas saat melaksanakan KBM adalah kesulitan mahasiswa praktikan dalam menyeragamkan pemahaman siswa tentang materi yang diberikan, selain itu mahasiswa praktikan juga kurang bisa mengkondisikan suasana kelas saat kegiatan belajar mengajar berlangsung.
6. Proses dan hasil kegiatan PLT tidak terlepas dari kerjasam antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

Demi menunjang keberhasilan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) pada masa yang akan datang, ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian sehubungan dengan pelaksanaan PLT adalah sebagai berikut:

1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta

- a) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PLT yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan baik yang saling menguntungkan.
- b) Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PLT agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PLT.

- c) Selama pelaksanaan PLT, sebaiknya pihak sekolah selalu memantau program PLT mahasiswa. Sehingga apabila ada kesalahan mahasiswa PLT segera diberi arahan tata cara mengajar yang benar.
- d) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

2. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta

- 1) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PLT yang menangani secara langsung kegiatan PLT diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- 2) Sebaiknya dalam pelajaran mikro mahasiswa juga ditekankan pada tata cara penguasaan kelas.
- 3) Bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan percaya diri yang besar.

3. Untuk Mahasiswa

- 1) Perumusan program PLT harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- 2) Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PLT jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- 3) Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PLT berakhir.
- 4) Dalam penyampaian materi pembelajaran mahasiswa sebaiknya menggunakan metode yang dapat menarik perhatian dari siswa.
- 5) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

KOMPETINSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN : PRODUK CAKE
KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dituntutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui perkembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.	2.1. Memiliki motivasi interaksi dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pelajaran mengolah dan menyajikan <i>cake</i> 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora, dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis <i>cake, gateaux, dan torten</i> 3.2. Membedakan bahan penghias <i>cake</i> 3.3. Menganalisis desain hiasan kue 3.4. Menganalisis produk " <i>rolled cake</i> " 3.5. Menganalisis <i>cake</i> untuk ulang tahun 3.6. Menganalisis <i>cake</i> untuk perkawinan
4. Mengolah, menalar, dan menyajikan dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat " <i>cake gateaux dan torten</i> " 4.2. Membuat hiasan <i>cake</i> 4.3. Mendesain dan menghias <i>cake</i> 4.4. Membuat " <i>rolled cake</i> " 4.5. Membuat <i>cake</i> untuk ulang tahun 4.6. Membuat <i>cake</i> untuk perkawinan

KD SMK KEAHLIAN PATISERI

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI Boga 4/Genap
Mata Pelajaran : Produk Cake
Materi Pokok : Produk cake, gateaux, dan torten
Pertemuan ke : 1
Alokasi Waktu : 5 X 45 menit (225 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

3.4. Menganalisis cake, gateaux, dan torten

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian cake, gateaux, dan torten
2. Siswa mampu menyebutkan jenis-jenis cake, gateaux, dan torten
3. Siswa mampu menjelaskan ciri-ciri cake, gateaux, dan torten
4. Siswa mampu menentukan bahan cake, gateaux, dan torten
5. Siswa mampu menjelaskan fungsi bahan cake, gateaux, dan torten
6. Siswa mampu menentukan peralatan yang digunakan untuk membuat cake, gateaux, dan torten
7. Siswa mampu mengetahui cara membuat cake, gateaux, dan torten
8. Siswa mampu mengetahui perubahan kimia dan fisik saat pembuatan dan baking
9. Siswa mampu mengetahui kriteria hasil cake, gateaux, dan torten yang tepat
10. Siswa mampu mengetahui penyebab kesalahan pembuatan cake, gateaux dan torten
11. Siswa mampu mengetahui cara penyajian cake, gateaux dan torten
12. Siswa mampu mengetahui kemasan cake, gateaux dan torten dengan tepat
13. Siswa mampu mengetahui penyimpanan produk; serta apakah ada perbedaan antara cake, gateaux dan torten dengan tepat

D. MATERI PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

1. Pengertian cake, gateaux, dan torten
2. Jenis-jenis cake, gateaux, dan torten
3. Ciri-ciri cake, gateaux, dan torten
4. Bahan cake, gateaux, dan torten
5. Fungsi bahan cake, gateaux, dan torten
6. Peralatan yang digunakan untuk membuat cake, gateaux, dan torten
7. Cara membuat cake, gateaux, dan torten
8. Perubahan kimia dan fisik saat pembuatan dan baking
9. Kreteria hasil cake, gateaux, dan torten yang tepat
10. Penyebab kesalahan pembuatan cake, gateaux dan torten
11. Cara penyajian cake, gateaux dan torten
12. Kemasan cake, gateaux dan torten
13. Penyimpanan produk cake, gateaux, dan torten; serta apakah ada perbedaan antara cake, gateaux dan torten dengan tepat

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan kontekstual

Metode pembelajaran : ST (*Snowball Throwing*)

Strategi pembelajaran : Group Investigasi

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Slide Power Point
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Laptop, rol kabel
3. Sumber belajar :
 - 1) Faridah, Anni. 2008. *Patiseri* Jilid 1 dan Jilid 2 untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
 - 2) Sukowinarto. 1995. *Seni Mengolah Patiseri Eropa*. Jakarta: CV. Putra Harapan
 - 3) Tobing, Hayatinufus. 2009. *Terampil Membuat Cake dan Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukanc. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan	15 menit

	<p>semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati (<i>observing</i>) <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menyampaikan materi secara garis besar dan memutar video b. Siswa menyimak dan mencatat poin penting dari materi cake, gateaux, dan torten c. Siswa mengamati video tentang cake, gateaux, dan torten 2. Menanya (<i>questioning</i>) <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membuat daftar pertanyaan dan diizinkan untuk menanyakan hal yang belum dimengerti saat penyampaian materi. 3. Mengumpulkan informasi (<i>experimenting</i>) <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa/ketua kelompok maju dan mendapat pengarahan materi diskusi dari guru b. Siswa/ketua kelompok menjelaskan mekanisme diskusi dan menjelaskan materi yang diperoleh dari guru c. Anggota kelompok menyimak 4. Menalar(<i>associating</i>) <ol style="list-style-type: none"> a. Masing-masing siswa mendapat satu lembar kertas kerja untuk menuliskan satu pertanyaan yang menyangkut materi yang dijelaskan ketua kelompok b. Siswa menuliskan satu pertanyaan yang berkaitan dengan materi pada selembar kertas kerja c. Pertanyaan yang dibuat siswa di bentuk seperti bola dan dilempar kepada siswa lain. 5. Mengomunikasikan (<i>communicating</i>) <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menjawab setiap soal yang diperoleh secara bergantian b. Semua siswa bersiap untuk menjawab pertanyaan 	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya praktek membuat “chiffon pandan cake” 3. Menutup pelajaran dengan salam 	15 menit
TOTAL		225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tes Tertulis
2. Bentuk Instrumen dan instrumen:
 - a. Bentuk instrumen : Soal Pilihan Ganda
 - b. Instrumen

No	Soal	Jawab
1	Adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak merupakan pengertian dari.... a. Pound cake b. Gateaux c. Genoise cake d. Cake e. Angel food cake	D
2	Berikut ini yang termasuk 3 jenis cake berdasarkan pada penggunaan shortening adalah.. a. Butter type cake, foam type cake, puff pastry b. Bread, chiffon type cake, butter type cake c. Butter type cake, foam type cake, chiffon type cake d. Foam type cake, puff pastry, bread e. Chiffon type cake, cup cake, quick bread	C
3	Perhatikan beberapa jenis cake dibawah ini: 1) Angel Food Cake 4) Sponge Cake 2) Pound Cake 5) Genoise 3) Layer Cake 6) Fruit cake Dari beberapa jenis cake diatas yang termasuk dalam foam type cake adalah a. 1), 3), 6) b. 4), 5), 2) c. 1), 5), 4) d. 3), 1), 5) e. 2), 4), 6)	C
4	Perhatikan beberapa fungsi dibawah ini : 1) Peningkatan gizi 4) Pelarut 2) Pengembang 5) Memperbaiki rasa 3) Melembutkan teksur 6) Memperpanjang umur simpan Dari pernyataan diatas yang termasuk fungsi lemak adalah.. a. 3), 4), 6) b. 1), 3), 5) c. 3), 2), 4) d. 2), 4), 6) e. 1), 2), 5)	B
5	Telur yang digunakan pada pembuatan cake harus telur yang masih segar, yaitu dengan pH..... a. 6,5-7 b. 7-7,5 c. 5-6,5 d. 8-10 e. 5-5.5	B

No	Soal	Jawab
6	<p>Suhu yang tepat untuk proses pembakaran pada produk chiffon cake dan pound cake adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> 180- 200⁰C dan 140-150⁰C 175-180⁰C dan 180-200⁰C 140-150⁰C dan 175-180⁰C 180-200⁰C dan 175-180⁰C 140-150⁰C dan 175-180⁰C 	E
7	<p>Dalam pembuatan cake terjadi kesalahan-kesalahan yang dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk salah satunya yang terjadi adalah kulit terlalu tebal hal tersebut disebabkan oleh.....</p> <ol style="list-style-type: none"> Terlalu banyak baking powder Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi Pengadukan yang terlalu lama Kesalahan dalam pemakaian tepung Adonan terlalu encer 	B
8	<p>Saat pembuatan cake terlalu banyak baking powder yang digunakan akan menyebabkan cake anjlok saat pemanggangan hal tersebut dikarenakan oleh...</p> <ol style="list-style-type: none"> Dapat menyebabkan terlalu banyak gas yang dihasilkan sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur Dapat melemahkan protein Kurangnya udara didalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang Atidak di pre condition Terlalu lama proses pengadukan 	A
9	<p>Dalam metode pembuatan cake salah satunya adalah flour batter method, Pengertian dari flour batter method adalah....</p> <ol style="list-style-type: none"> Seluruh lemak dan guladalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut dan membentuk krim. Lemak yang diemulsikan bersama tepung, baking powder, dan garam dikocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus. Lemak dikocok sampai membentuk krim lalu dimasukkan sebagian terigu secar bertahap dikocok hingga adonan tercampur rata dan lembut. Semua bahan baku dikocok secara bersama-sama Mixing dengan kecepatan lambat 	C
10	<p>Salah satu jenis aerasi pada cake adalah.....</p> <ol style="list-style-type: none"> Over mixing Torten foam Emulsifier Combination 	E

3. Pedoman penskoran

- 1) Penilaian : jawaban setiap soal nilai 10, jumlah soal 10
- 2) Total nilai benar semua adalah 100

Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, 20 September 2017
Mahasiswa PLT

Erfin Dwi Priana, S.Pd
NIP. 19880419 201402 2 001

Udkhuluu Ma'ruufi
NIM. 16511247006

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI Boga 4/Genap
Mata Pelajaran : Produk Cake
Materi Pokok : Produk Cake, Gateaux, dan Torten
Pertemuan ke : 2 dan 3
Alokasi Waktu : 5 X 45 menit (225 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

4.4. Produk Cake, Gateaux, dan Torten

C. TUJUAN PEMBEAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat produk chiffon pandan cake dan chiffon chocolate cake
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat produk chiffon pandan cake dan chiffon chocolate cake
3. Siswa dapat membedakan berbagai jenis produk chiffon
4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan produk chiffon pandan cake dan chiffon chocolate cake dengan tepat
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil produk chiffon pandan cake dan chiffon chocolate cake dengan tepat.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Praktek ke 2 : Praktek Chiffon Pandan Cake

Praktek ke 3 : Praktek Chiffon Chocolate Cake

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi

Metode pembelajaran : Praktek, ceramah, dan tanya jawab

Strategi pembelajaran : Praktik kelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan chiffon cake

2. Alat : White Board, spidol

3. Sumber belajar :

1) Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 1 dan Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

2) Yasa Boga, 2000. *Cake dan Pastry*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama

3) Tobing, Hayatinufus. 2009. *Terampil Membuat Cake dan Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukanc. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahap pembuatan produk chiffon pandan cake yang akan dipraktikkan.b. Membaca resep yang akan dipraktikkan2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanya tentang materi dan demonstrasi yang sudah diperlihatkan kepada siswa.b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum.	195 menit

	<p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum pembuatan produk cake, gateaux, dan torten dengan menu : Chiffon Pandan Cake <p>4. Mengasosiasi/mengolah informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menyajikan hasil praktikum Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah selesai dengan standar maupun yang belum Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikan. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat “Chiffon Coklat Cake” Menutup pelajaran dengan salam 	15 menit
TOTAL		225 menit

Pertemuan ke-3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	15 menit

Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahap pembuatan produk chiffon chocolate cake yang akan dipraktikkan. b. Membaca resep pembuatan chiffon chocolate cake 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanya tentang materi dan demonstrasi yang sudah diperlihatkan kepada siswa. b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum. 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok b. Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum pembuatan produk cake, gateaux, dan torten dengan menu : Chiffon Chocolate Cake 4. Mengasosiasi/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menyajikan hasil praktikum b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah selesai dengan standar maupun yang belum c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum 	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan. 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya mengenai materi “Hiasan Cake” 3. Menutup pelajaran dengan salam 	15 menit
TOTAL		225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none">• Observasi• Jurnal	<ul style="list-style-type: none">• Observasi• Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none">• Tertulis	<ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none">• Lembar penilaian unjuk kerja

b. Bentuk Instrumen dan instrumen

1. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktek
2. Instrumen :

**DAFTAR NILAI PRAKTIK SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018
MAPEL :PRODUK CAKE**

Kelas : XI BOGA 4
Menu : Produk Cake, Gateaux, dan Torten
Hari/Tgl : Jumat

NOMER		NAMA SISWA	Hasil Nilai Praktek (Tanggal & Bulan)			NILAI
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15 %	75 %	
Chiffon Pandan Cake						
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						

Kelas : XI BOGA 4
 Menu : Produk Cake, Gateaux, dan Torten
 Hari/Tgl : Jumat

NOMER		NAMA SISWA	Hasil Nilai Praktek (Tanggal & Bulan)			NILAI
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15 %	75 %	
Chiffon Chocolate Cake						
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						

c. Pedoman penskoran

- 1) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin
- 2) Penilaian :
 - persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum
 - proses kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu Pengolahan
 - Hasil produk (75 poin) meliputi dari kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

Guru Pembimbing Lapangan

Erfin Dwi Priana, S.Pd
 NIP. 19880419 201402 2 001

Surakarta, 23 September 2017

Mahasiswa PLT

Udkhuluu Ma'ruofi
 NIM. 16511247006

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI Boga 4/Genap
Mata Pelajaran : Produk Cake
Materi Pokok : Desain Hiasan Cake dan Menghias Cake
Pertemuan ke : 5
Alokasi Waktu : 5 X 45 menit (225 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

4.4. Mendesain dan menghias cake

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk menghias cake
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat hiasan cake
3. Siswa dapat membedakan berbagai jenis desain dan menghias cake dengan tepat
4. Siswa dapat membuat dan menyajikan hasil desain dan menghias cake
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil mendesain dan menghias cake dengan tepat

D. MATERI PEMBELAJARAN

Praktek ke 5 : Mendesain dan menghias cake

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi

Metode pembelajaran : Praktek, ceramah, dan tanya jawab

Strategi pembelajaran : Praktik kelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Bahan makanan, peralatan menghias cake
2. Alat : White Board, spidol
3. Sumber belajar :
 - 1) Faridah, Anni. 2008. Patiseri Jilid 1 dan Jilid 2 untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
 - 2) Bahalwan, Fatmah. 2009. *Cake Decorating Dengan Butter Cream*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
 - 3) See Fong, Tan. 2012. *Unique Floral Cake Decorating Vol.2*. Jakarta: PT. Trans Standar Internasional.

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-5

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukanc. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahap pembuatan produk “Menghias Cake” yang akan dipraktikkan.b. Membaca resep pembuatan praktek menghias cake2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanya tentang materi dan demonstrasi yang sudah diperlihatkan kepada siswa.b. Siswa bertanya tentang materi, dan tata cara menghias cake sebelum praktikum.3. Mengumpulkan informasi/eksperimen<ol style="list-style-type: none">a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompokb. Guru membagi kelas menjadi 8 kelompokc. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok.	195 menit

	<p>d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum pembuatan desain dan menghias cake dengan menu : Menghias Cake</p> <p>4. Mengasosiasi/mengolah informasi</p> <p>a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa menyajikan hasil praktikum</p> <p>b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah selesai dengan standar maupun yang belum</p> <p>c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum</p>	
Penutup	<p>1. Guru melakukan peninjauan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikan.</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat “rolled cake”</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam</p>	15 menit
TOTAL		225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis	• Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

2. Bentuk Instrumen dan instrumen

- a. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktek
- b. Instrumen

**DAFTAR NILAI PRAKTIK SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018
MAPEL :PRODUK CAKE**

Kelas : XI BOGA 4
Menu : Mendesain dan menghias cake
Hari/Tgl : Jumat

NOMER		NAMA SISWA	Hasil Nilai Praktek (Tanggal & Bulan)			NILAI
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15 %	75 %	
Mendesain dan menghias cake						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

3. Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin

b) Penilaian :

- persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum
- proses kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu Pengolahan
- Hasil produk (75 poin) meliputi dari kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

Guru Pembimbing Lapangan

Erfin Dwi Priana, S.Pd
NIP. 19880419 201402 2 001

Surakarta, 18 September 2017

Mahasiswa PLT

Udkhuluu Ma'ruufi
NIM. 16511247006

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI Boga 4/Genap
Mata Pelajaran : Produk Cake
Materi Pokok : Produk “Rolled Cake”
Pertemuan ke : 6
Alokasi Waktu : 5 X 45 menit (225 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

- 3.4. Menganalisis produk “rolled cake”

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian rolled cake
2. Siswa mampu mengklasifikasikan jenis rolled cake
3. Siswa mampu menjelaskan ciri-ciri rolled cake
4. Siswa mampu menentukan bahan rolled cake
5. Siswa mampu menentukan peralatan yang digunakan untuk membuat rolled cake
6. Siswa mengetahui cara membuat rolled cake
7. Siswa mampu mengetahui cara penyimpanan rolled cake
8. Siswa mampu menjelaskan apakah yang mempengaruhi hasil rolled cake

D. MATERI PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar siswa dapat:

1. Pengertian bahan rolled cake
2. Jenis-jenis bahan rolled cake
3. Ciri-ciri bahan rolled cake
4. Pemilihan bahan-bahan rolled cake
5. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan rolled cake
6. Cara membuat bahan rolled cake

7. Menyimpan bahan rolled cake
8. Menjelaskan apakah yang mempengaruhi hasil rolled cake

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan kontekstual

Metode pembelajaran : Talking Stick

Strategi pembelajaran : Talking Stick

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Slide Power Point
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Laptop, rol kabel
3. Sumber belajar :
 - 1) Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 1 dan Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
 - 2) Sukowinarto. 1995. *Seni Mengolah Patiseri Eropa*. Jakarta: CV. Putra Harapan
 - 3) Tobing, Hayatinufus. 2009. *Terampil Membuat Cake dan Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
 - 4) Wayne Gisslen. (2004). *Professional Baking 4th Edition*. New York:-

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	15 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengajak siswa untuk membuka hangout mengenai rolled cake. 2. Kemudian guru menjelaskan mengenai rolled cake. 3. Guru mempersilahkan siswa untuk membaca hangout dan memahami materi selama 15 menit. 4. Guru meminta siswa untuk menutup hangout. 5. Guru memberikan pertanyaan kepada siswa dengan diiringi lagu, dan menggunakan tongkat ketika lagu di stop siswa harus bisa menjawab pertanyaan dari guru jika tidak akan 	195 menit

	dihukum. 6. Kemudian guru memberikan penjelasan kembali mengenai materi	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat rolled cake 3. Tugas mencari referensi gambar rolled cake 4. Menutup pelajaran dengan salam	15 menit
TOTAL		225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tes Tertulis

2. Bentuk Instrumen dan instrumen:

a. Bentuk instrumen : Soal Uraian

b. Instrumen :

- 1) Apa yang dimaksud dengan rolled cake?
- 2) Sebutkan ciri-ciri rolled cake yang baik?
- 3) Sebutkan 3 jenis-jenis rolled cake?
- 4) Sebutkan bahan yang digunakan pada pembuatan rolled cake minimal 5?
- 5) Bagaimana cara menggulung roll cake yang baik?

c. Kunci jawaban :

- 1) Roll cake adalah cake yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll, atau jelly roll di Amerika Serikat
- 2) Ciri-ciri roll cake yang baik :
 - Rasa Rolled cake, manis yang ditimbulkan oleh gula dan gurih untuk resep pengembangan contohnya : floss roll cake
 - Warna rolled cake yang dihasilkan berwarna coklat kekuningan-kuningan merupakan hasil proses yang timbul akibat pemanggangan adonan dalam oven
 - Aroma bolu gulung menghasilkan aroma yang harum dan khas sesuai dengan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan
 - Tekstur bolu gulung yang baik memiliki taktur yang lembut dan empuk atau tidak keras
- 3) Jenis-jenis roll cake :
 - Swiss rolled cake adalah Suatu jenis sponge cake yang digulung menjadi silinder dan biasanya diisi dengan selai atau coklat sebagai bahan isian.
 - Tiger roll cake adalah Bolu gulung yang memiliki permukaan motif mirip bulu harimau.
 - Small roll cake adalah bolu gulung yang memiliki ukuran gulungan lebih kecil dari swiss roll

- 4) Telur, gula pasir/gula castor, cake emulsifier, baking powder, tepung terigu protein rendah, susu bubuk, mentega, selai/cream.
- 5) Cara menggulung roll cake :
- Keluarkan rolled cake dari oven, ambil keras roti yang menempel
 - Rolled cake harus segera digulung selagi masih panas agar cake masih lentur sewaktu digulung dan tidak patah.
 - Bentangkan kertas roti atau serbet bersih, ayak gula halus tipis-tipis secara merata diatasnya.
 - Balikkan cake diatas serbet (kini bagian bawah cake berada dibawah)
 - Panas-panas gulung cake bersama serbet mulai dari sisi yang panjang
 - Diamkan 5 menit lalu buka gulungannya. Dinginkan dalam keadaan terbuka
 - Kue bisa langsung diolesi selai sewaktu masih panas-panas kemudian baru digulung.
 - Simpan didalam lemari es, kemudian siap dipotong

3. Pedoman penskoran

- 1) penilaian : jawaban setiap soal nilai 20, jumlah soal 5
- 2) total nilai benar semua adalah 100

Surakarta, 25 Oktober 2017

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PLT

Erfin Dwi Priana, S.Pd
NIP. NIP. 19880419 201402 2 001

Udkhuluu Ma'ruufi
NIM. 16511247006

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI Boga 4/Genap
Mata Pelajaran : Produk Cake
Materi Pokok : Produk Cake, Gateaux, dan Torten
Pertemuan ke : 8
Alokasi Waktu : 5 X 45 menit (225 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

4.4. Membuat Cake, Gateaux, dan Torten

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat produk red velvet dan black forest
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat produk red velvet dan black forest
3. Siswa dapat membedakan berbagai jenis produk produk red velvet dan black forest
4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan produk red velvet dan black forest dengan tepat
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil produk red velvet dan black forest dengan tepat.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Praktek ke 7 : Praktek Membuat Red Velvet dan Black Forest

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi

Metode pembelajaran : Praktek, ceramah, dan tanya jawab

Strategi pembelajaran : Praktik kelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan Red Velvet dan Back Forest
2. Alat : White Board, spidol
3. Sumber belajar :
 - 1) Faridah, Anni. 2008. Patiseri Jilid 1 dan Jilid 2 untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
 - 2) Sukowinarto. 1995. Seni Mengolah Patiseri Eropa. Jakarta: CV. Putra Harapan
 - 3) Tobing, Hayatinufus. 2009. Terampil Membuat Cake dan Pastry. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-7

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukanc. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahap pembuatan produk “Red Vevet dan Black Forest” yang akan dipraktekan.b. Membaca resep pembuatan praktek produk2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanya tentang materi dan demonstrasi yang sudah diperlihatkan kepada siswa.b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum.	195 menit

	<p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum pembuatan produk cake, gateaux, dan torten dengan menu : Red Velvet dan Black Forest <p>4. Mengasosiasi/mengolah informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menyajikan hasil praktikum Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah selesai dengan standar maupun yang belum Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikan. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya ujian praktek produk cake. Menutup pelajaran dengan salam 	15 menit
TOTAL		225 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Soal tes tertulis
3.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Unjuk kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar penilaian unjuk kerja

2. Bentuk Instrumen dan instrumen

- Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktek
- Instrumen

**DAFTAR NILAI PRAKTIK SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018
MAPEL :PRODUK CAKE**

Kelas : XI BOGA 4
Menu : Red Velvet dan Black forest
Hari/Tgl : Jumat

NOMER		NAMA SISWA	Hasil Nilai Praktek (Tanggal & Bulan)			NILAI
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15 %	75 %	
Red Velvet						
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						

Kelas : XI BOGA 4
Menu : Black Forest
Hari/Tgl : Jumat

NOMER		NAMA SISWA	Hasil Nilai Praktek (Tanggal & Bulan)			NILAI
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15 %	75 %	
Black Forest						
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						

3. Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin

b) Penilaian :

- persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum
- proses kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu Pengolahan
- Hasil produk (75 poin) meliputi dari kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

Surakarta, 2 November 2017

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PLT

Erfin Dwi Priana, S.Pd
NIP. 19880419 201402 2 001

Udkhuluu Ma'ruufi
NIM. 16511247006

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 1 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

CAKE, GATEUX DAN TORTEN

A. Pengertian Cake, Gateux dan Torten

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Selain itu cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik dan baik aromanya. Sedangkan menurut Menurut U.S.Wheat Associates (1983): “*Cake* berasal dari adonan *liquid* dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu *medium wheat white*, susu, *tbm*, *cream of tar tar*, dan bahan pelengkap seperti: *cheese*, *chocolate*, buah, rempah, *ekstra* buah, dan bahan pewarna tumbuhan seperti: *chlorophyl*, *safron*, *blue*, *carmine*, *anato*, *buttercream*, *pasta almond*”

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



Gambar 1. Berbagai jenis cake

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



Gambar 2. Gateaux

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 2 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

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



Gambar 3. Torten

B. Formula dan Fungsi Bahan Pada Pembuatan Cake

Bahan utama

1. Tepung terigu

- a) Sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya, maksudnya adalah saat terigu dipanaskan dan dengan cukupnya air maka terigu akan mengalami gelatinisasi. Geatinisasi pati atau koagulasi protein akan membentuk: crumb/ badan/ isi dari cake.
- b) Tepung terigu yang sering digunakan untuk pembuatan cake
 - Terigu berprotein rendah (8-9%)
 - High ratio cake flour yaitu cake yang diputihkan dengan klorin, yang mempunyai efek melemahkan gluten dan butirannya halus. Pemutihan membantu tepung lebih mudah menerima gula, air dan lemak. Nilai ph tepung berkisar 5,2.
 - Tepung protein sedang bila ingin membuat cake dengan struktur yang kuat misalnya fruit cake.

2. Gula

- a) Menghaluskan crumb
- b) Memberi rasa manis
- c) Membantu aerasi
- d) Menjaga kelembaban
- e) Memberi warna pada kulit
- f) Melembutkan crumb
- g) Memperpanjang umur simpan
- h) Memberikan kualitas yang baik pada adonan

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake:

- 1) Gula kastor, karena mudah / cepat larut dalam adonan

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 3 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

2) Gula sirup (madu) ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama

3) Gula palm atau gula coklat apabila menggunakan gula ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

3. Telur

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

4. Lemak

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

Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni margarine, mentega, shortening dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk chiffon cake. Mentega mengandung 80-81 % lemak susu, 14% air dan titik leleh 33- 35oC. Mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa. Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang dihasilkan lemak yang memiliki daya pengekreman lebih baik.

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

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 4 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

Bahan tambahan

1) Susu

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

2) Garam

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

3) Air

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

Bahan pengembang

a) Baking powder

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

Jenis-jenis baking powder:

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

Efek baking powder Bila pH adonan tepat (6,5-6,9) maka cake: Empuk, tekstur bagus, crumb halus, dan warna cerah. Bila pH adonan rendah, maka cake volume turun, crumb rapat dan keras.

b) Baking soda

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

c) Ammonium karbonat

Biasanya digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan short crust atau cookies. Jenis pengembang ini akan menguap apabila dipanaskan sehingga tidak meninggalkan sisa padatan.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 5 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

d) Emulsifier

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

- Meningkatkan tekstur lebih halus
- Meningkatkan keempukan cake
- Memperbaiki atau menambah volume
- Memperpanjang umur simpan

Bahan pengisi

- a. Buah-buahan
- b. Rempah-rempah

C. Jenis-Jenis Cake

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

1. Batter type cake / pound cake / konvensional cake

Komposisinya tergantung dari telur, tepung , dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak persentase lemaknya. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake jenis adonan ini adalah butter cake, pound cake, layercake, dan fruit cake. Pound cake adalah jenis butter cake tradisional inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan : 1 pound tepung, 1 pound telur, 1 pound mentega, dan 1 pound gula.

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



Butter cake

Pound cake

Layer cake

Fruit cake

METODE PENCAMPURAN CAKE

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

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

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 6 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

1. Butter Cake/Pound Cake

Pada pound cake metode pencampurannya ada 4 macam yaitu :

a. Sugar Batter Method (metode adonan gula).

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

- 1) Menurut metode ini, seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut dan membentuk krem. Lemak disini yang paling sering digunakan adalah mentega atau margarin, karena memiliki sifat yang khas pada cake.
- 2) Bila adonan telah tercampur, baru kuning telur (telah dipisah dari putih telur) dimasukkan satu persatu sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi hingga menjadi adonan yang lembut, ringan dan halus.
- 3) Tahap selanjutnya ialah mencampurkan tepung ke dalam adonan. Bila ada bahan campuran lainnya berupa bubuk, sebaiknya dicampur langsung dengan tepung, agar benarbenar tercampur rata. Pengadukan dilakukan dengan menggunakan sendok karet/plastic yang besar.
- 4) Masukkan putih telur yang sudah dikocok terpisah hingga naik dan kaku, sebagian demi sebagian, lalu aduk hati-hati sampai tercampur rata.

Dalam proses pengadukan mencampur bahan digunakan teknik mengaduk dari bawah ke atas, bukan arah memutar. Dengan cara yang tepat, adonan lebih cepat tercampur rata. Juga adonan yang sudah mengembang baik, tidak terganggu lagi. Putih telur dikocok pada saat sebelum terigu bagian terakhir masuk keadonan supaya adonan tidak sempat mencair.

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

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 7 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini:

1) Bersifat plastis.

Apabila menggunakan kombinasi lemak, mentega, dan margarin, atau lemak yang kurang mampu menahan udara, sebaiknya bahan itu dipisahkan. Suhu lemak berkisar 30⁰C. Apabila suhunya terlalu dingin maka lemak akan menjadi potongan-potongan kecil yang terpentol keseluruh adonan sehingga akan mempengaruhi proses pembentukan gas. Saat terjadi pencampuran harus dihindari terjadinya gesekan-gesekan pada perputaran alat sehingga membuat suhu adonan menjadi terlalu panas. Bila hal ini terjadi akan mengakibatkan lemak atau mentega akan meleleh.

2) Gula

Gula yang digunakan adalah gula yang berkualitas baik, dengan butiran-butiran yang berukuran sedang. Bila butiran-butiran gula berukuran besar maka akan membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengkrem. Pembubuhan gula tidak boleh dilakukan sekaligus, tetapi harus secara bertahap agar pembentukan gas berjalan secara lancar.

3) Telur.

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

Waktu memasukkan telur yang sudah dikocok kedalam adonan harus dilakukan sedikit demi sedikit dan perlahan-lahan. Pencampuran yang dilaksanakan dengan baik akan mengakibatkan sel-sel udara menyebar dalam seluruh adonan. Bila kocokan telur dingin maka lemak akan menggumpal menjadi bola-bola kecil yang dilapisi oleh telur. Reaksi ini dikenal dengan istilah curdling (pembekuan adonan). Adonan yang dingin dapat diatasi dengan meletakkan adonan diatas air yang hangat. Air tidak boleh terlalu panas karena akan mengakibatkan lemak meleleh dan telur akan menggumpal. Bila adonan telur membeku karena rendahnya mutu telur, atau campuran telur tidak tepat, bubuk sedikit tepung

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 8 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

dan aduklah perlahan-lahan. Tepung akan menyerap kelebihan air dan adonan akan berubah menjadi lembut, seperti kain beledru.

4) Tepung

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

5) Bahan Pewangi/ buah-buahan.

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

6) Susu/ air.

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

b. Flour Batter Method (metode adonan tepung).

Sedangkan flour batter method, lemak dikocok sampai membentuk krim, lalu masukkan sebagian terigu secara bertahap, kocok hingga adonan tercampur rata dan lembut. Lemak harus bersifat lembut dan tepung harus dibubuhkan secara bertahap. Bahan telur dan sebagian gula dengan perbandingan yang sama dikocok tersendiri hingga mengembang, berbuih dan kaku. Campuran gula telur ini akan terkocok dengan baik bila proses pengocokan dilakukan di atas air hangat. Setelah itu, tuang dalam adonan. Sisa gula sebaiknya dilarutkan dengan cairan

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 9 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

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

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini :

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

c. Blending Method (metode pengadukan).

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

d. All-in Method (Metode proses menyeluruh)

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

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

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 10 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

lunak (soft). Bila adonan sudah tercampur rata, maka segera masukkan dalam cetak yang telah dioles dengan margarin.

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

2. Foam type cake sering disebut dengan sponge cake

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

a. Angel Food Cake

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

b. Sponge cake

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

Jenis Sponge cake:

1. Unshortened cake sponge cake Adalah sponge cake tanpa menggunakan lemak, adonan dengan pengocokan putih telur dan kuning telur secara terpisah, kuning telur dicampur dengan bahan kering, sedangkan putih telur dikocok dengan gula hingga kaku dan dimasukkan ke dalam adonan kuning telur, kemudian dibakar
2. Shortened sponge cake Adalah sponge cake yang pembuatannya menggunakan lemak, adonan dengan pengocokan bahan telur utuh bersama bahan lain hingga mengembang lalu shortening melted dicampurkan

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 11 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

Teknik Pengolahan Sponge Cake

- a) Cold Method Adalah pengocokan bahan gula dan telur kecuali lemak hingga mengembang kemudian ditambahkan bahan lainnya sampai kental lalu dimasukkan lemak yang dilelehkan dengan cara diaduk
- b) Warm Method / Genoische Methode adalah pengocokan gula dan telur dengan cara au bain marie sampai gula larut sekitar 2 menit kemudian pengocokan dilanjutkan dibawah sampai kental lalu masukkan tepung dan lemak leleh, dengan diaduk seperlunya
- c. Genoise cake merupakan sponge cake klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus.

Cara membuat sponge cake:

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

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

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

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4
SURAKARTA**

BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 12 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				



Gambar. Basic genoise cake

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

Cara membuatnya :

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



Gambar. Angel food cake

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 13 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

Hal yang harus diperhatikan:

- a. Pastikan semua bahan dalam keadaan segar dan pada suhu ruang.
- b. Wadah dan peralatan harus kering dan bersih, bebas dari residu lain seperti minyak dan air dan siapkan sebelum penimbangan.
- c. Perhatikan resepnya, takarlah bahan-bahan dengan tepat (jangan mengirangira) dan ikuti tahap pembuatannya.
- d. Siapkan peralatan sebelum membuat kue. Jangan sampai adonan Anda sudah siap sedangkan loyang belum disiapkan.
- e. Susun seluruh bahan dalam urutan penggunaannya sebelum mulai mencampur
- f. Ikuti petunjuk pencampuran secara cermat.
- g. Bila disebut kocok telur hingga kental/berjejak, artinya telur harus dikocok hingga putih dan kental, dan bila alat pengocok diangkat, adonan akan jatuh membentuk pita.
- h. Ayak tepung di atas adonan telur dengan perlahan-lahan untuk menghindari kue jadi liat. Aduk searah atau dengan teknik aduk balik.
- i. Cairkan mentega/margarin jangan sampai mendidih, karena kandungan air akan hilang dan akan merusak emulsinya. Cukup dicairkan dengan hangat saja dan angkat dari api lalu biarkan mencair sendiri. Diamkan hingghangat sebelum dicampur dengan adonan telur. Aduk dengan seksama agar tak ada lapisan mentega tertinggal yang membuat kue bantat.
- j. Khusus untuk sponge cake, udara yang berlebihan akan membuat kue mengembang berlebihan namun segera mengempis bila di luar oven. Untuk mengeluarkan sisa udara, „banting“ loyang yang sudah berisi adonan beberapa kali sebelum dipanggang. Teknik ini jangan lakukan pada butter cake karena akan membuat mentega berkumpul di dasar cake.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 14 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

- k. Panaskan oven 10 – 15 menit sebelum adonan masuk. Pastikan suhu oven pas dengan yang diperlukan. Panas ideal untuk cake antara 175 hingga 200 derajat celsius, kenali sifat-sifat oven yang digunakan. Jangan buka oven hingga setidaknya $\frac{3}{4}$ dari waktu yang diperlukan.
- l. Lakukan tes tusuk dibagian tengah dengan lidi untuk memastikan kematangan kue. Jika saat di angkat tidak ada adonan yang melekat, berarti kue sudah cukup matang. Segera keluarkan dari oven jangan didiamkan dalam oven terlalu lama, karena proses pematangan akan terus berlanjut.
- m. Diamkan kue sebentar \pm 10 menit lalu keluarkan dari loyang dan letakkan di rak hingga dingin.
- n. Jika menggunakan manisan buah sebagai penghias jangan terlalu besar/berat karena bisa kedaras/ tenggelam. Sebaiknya buah dicuci dan dikeringkan lebih dahulu. Baru kemudian taburi sedikit tepung terigu sebelum dimasukkan dalam adonan kue.
- o. Agar cake buah mudah diiris, simpan dalam lemari es dan potong selagi dingin. Irisan kue buah selanjutnya bisa disimpan dalam kotak kedap udara atau dibungkus aluminium foil.

3. Chiffon type cake

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



Gambar 4. Chiffon cake

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 15 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

Teknik Pengolahan Chiffon Prinsip Chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukkan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan.

Lebih lengkapnya teknik membuat chiffon cake adalah sebagai berikut :

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

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4
SURAKARTA**

BOG 20

PRODUK CAKE

PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN
TORTEN

HO
NO 1

Halaman 16
dari 20

Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi

D. Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Cake

No.	Nama Alat	Gambar
1	Bowl	
2	Spatula	
3	Loyang	
4	Mixer	
5	Sendok ukur	
6	Pisau roti	
7	Saringan	
8	Palet	
9	Timbangan	
10	Gelas ukur	
11	Rak kawat (cooling grid)	
12	Kuas	
13	Oven	

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 17 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

E. Proses Baking

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

Tabel 1. Suhu Dan Lama Pembakaran Cake

JENIS	SUHU	WAKTU
Cup cake	180-200°C	± 25-30 menit
Pound cake	175-180°C	± 55-60 menit
Sponge cake	175-185°C	± 30-35 menit
Chiffon cake	140-150 °C	45-55 menit
Roll cake	180-200 °C	12-15 menit

D. Aerasi Pada Cake

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

Jenis-jenis aerasi :

- a. Panary, contohnya ragi/ yeast
- b. Chemical (kimia-leavening agent) contohnya baking powder dan soda kue
- c. Physical (fisik atau mekanik)
- d. Lamination (melapisi, melipat)
- e. Combination Aerasi pada cake

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 18 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

1. Aerasi secara kimiawi
 - Terjadi oleh adanya gas CO₂ yang disebabkan adanya interaksi alkali dan asam karena panas dan lembab. Substansi ini disebut dengan baking powder
 - Gas memenuhi sel udara yang ada pada struktur protein. Gas ini akan mengembang karena panasnya oven.
2. Aerasi secara fisik
 - Udar ditangkap atau dimasukkan kedalam adonan dengan cara mengocok bahan-bahan secara manual atau dengan mesin atau mixer.
3. Aerasi secara kombinasi Adalah pengaturan keseimbangan dari formula
 - Bila telur dan lemak dikurangi dan diganti dengan cairan seperti air/susu, maka ditambahkan dengan baking powder.
 - Baking powder ditambahkan untuk kompensasi hilangnya kemampuan aerasi secara fisik atau mekanik.

Aerasi yang baik adalah :

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

E. Penilaian Cake

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

1. Simestri. Bentuk dari cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahankesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.
2. Warna. Warna keseluruhan cake adalah cerah sedangkan kerak tergantung jenis cake.
3. Volume. cake yang tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil dikategorikan cake yang baik. Volume cake berkaitan dengan susuna cake jika cake terlalu besar kemungkinan terbentuk rongga-rongga dibagian dalam semakin besar. Jika cake kecil kemungkinan diakibatkan cake bantat.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 19 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

4. Keadaan kerak. Kerak cake yang baik tidak terlalu empuk sehingga cake mudah hancur.
5. Aroma, udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni
6. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur yaitu rasa dan aroma.

H. Kesalahan Dalam Pembuatan Cake dan Penyebabnya

1. Cake anjlok saat pemanggangan
 - a. Terlalu banyak gula Dapat melemahkan protein/gluten sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selama pembakaran.
 - b. Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur
 - c. Terlalu banyak baking powder Dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan
2. Volume kurang tinggi
 - a. Kurang aerasi Kurang pengocokan menyebabkan kurangnya udara didalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak di pre condition lebih dahulu.
 - b. Pengadukan yang terlalu lama Terlalu lama pengadukan setelah memasukkan tepung mengakibatkan terbentuknya gluten yang dapat menghambat pengembangan didalam oven.
 - c. Suhu oven yang tidak tepat Suhu oven yang terlalu rendah dapat menyebabkan tidak maksimal gas yang dihasilkan oleh baking powder.
3. Kulit terlalu tebal
 - a. Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi
 - b. Kandungan gula terlalu tinggi Menyebabkan cepatnya proses karamelisasi gula yang dapat mengakibatkan bagian kulit (crust) menebal.
 - c. Suhu oven rendah Mengakibatkan waktu pembakaran yang lebih lama, sehingga mengakibatkan over baking.
4. Tekstur kasar
 - a. Terlalu banyak baking powder
 - b. Tingginya kandungan gula
 - c. Terlalu banyak lemak

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 SURAKARTA				
BOG 20	PRODUK CAKE	PRODUK CAKE, GATEAUX, DAN TORTEN	HO NO 1	Halaman 20 dari 20
Oleh: Udkhuluu Ma'ruufi				

5. Buah” tenggelam” pada fruit cake

- a. Adonan terlalu encer
- b. Kesalahan dalam pemakaian tepung
- c. Terlalu banyak gula
- d. Terlalu banyak baking powder

I. Penyimpanan Produk Cake

Produk cake dapat disimpan dalam lemari es. Penyimpanan cake dilakukan dengan membungkus cake menggunakan bahan yang kedap air agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama waktu penyimpanan. Produk cake yang telah disimpan dapat digunakan dan disajikan kembali dengan memanaskan cake. Dengan kemajuan teknologi saat ini pemanasan cake dapat dilakukan dengan menggunakan microwave untuk berbagi proses pematangan cake.

JOB SHEET

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Produk Cake	Membuat “rolled cake”	5 x 45 menit

A. Acara Praktik

1. Membuat hidangan

- Rolled Cake
- Rolled Cake Coklat

B. Tujuan

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat rolled cake dan rolled cake coklat
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat rolled cake dan rolled cake coklat
3. Siswa dapat membedakan berbagai jenis rolled cake
4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan rolled cake dan rolled cake coklat dengan tepat
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil rolled cake dan rolled cake coklat dengan tepat

C. Alat Masak dan Alat Hidang

No	Menu	Alat Masak	Alat Hidang
1	Rolled Cake	Bowl Spatula Loyang persegi empat pendek 30x40cm Mixer Sendok ukur Pisau roti Saringan Timbangan Gelas ukur Kuas Oven	Dissert Plate
2	Rolled Cake Coklat	Bowl Spatula Loyang persegi empat pendek 30x40cm Mixer Sendok ukur Pisau roti Saringan Timbangan Gelas ukur Kuas Oven	Dissert Plate

D. Bahan

No	Bahan
1	Cake flour
2	Coklat bubuk
3	Baking powder
4	Telur
5	Gula pasir halus
6	Cake emulsifier
7	Susu kental manis
8	Pasta coklat
9	Mentega
10	Fresh cream nondairy/nabati
11	Selai strawberry

E. Langkah Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan alat dan bahan	20'
2	Menyiapkan loyang, mengayak tepung, melelehkan mentega dan memanaskan oven	20'
3	Membuat rolled cake dan rolled cake coklat	40'
4	Mengoven rolled cake dan rolled cake coklat	30'
5	Membuat cream	15'
6	Menggulung rolled cake	30'
7	Menghias dan menyajikan rolled cake	10'
8	Evaluasi dan penilaian	10'
9	Berkemas	50'
Jumlah		225'

Roll Cake



Kelompok 1-4

Bahan :

Ayak

125 gram Cake Flour

20 gram susu bubuk

1 sdt/ 3 gram Baking powder

Kocok :

6 butir telur

100 gram gula pasir

15 gram cake emulsifier

Lelehkan :

100 gram mentega

filling : selai setrawberry

Cara membuat :

1. Panaskan oven sampai 190°C , lapiasi dasar loyang dengan kertas roti
2. Ayak telung, susu dan baking powder
3. Adonan : kocok telur dan gula dengan mixer kecepatan sedang hingga gula larut. Masukkan cake emulsifier dan campur tepung, kocong lagi hingga adonan mengembang (idak sampai kaku). Terakhir masukan mentega cair, aduk rata.
4. Panggang adonan dalam oven selama 20-25 menit hingga matang
5. Menggulung : keluarkan loyang dari oven dan balik diatas nampan/ rak kawat, lapiasi dengan kertas roti.
6. Bentangkan serbet bersih, ayak gula halus tipis merata diatasnya. Balik cake diatas serbet (kini bagian bawah berada dibawah) panas-panas gulung cake bersama serbet mulai dari sisi ang panjang. Diamkan dalam keadaan tergulung selama 5 menit, lalu buka gulungannya. Dinginkan dalam keadaan terbuka.
7. Olesi permukaan cake dengan selai strawberry sampai 2,5 cm dari pinggir cake. Gulung dan simpan cake dalam keadaan tertutup dilemari es.
8. Potong dan sajikan.

Roll Cake Coklat



Kelompok 5-8

Bahan

Ayak :

80 gram Cake flour

30 gram coklat bubuk

1 sdt/3 gram baking powder

Kocok :

6 butir telur

100 gram gula pasir

15 gram cake emulsifier

30 gram susu kental manis

10 gram pasta coklat

Lelehkan :

100 gram mentega

filling :

fresh cream nabati /non

Cara membuat :

1. Panaskan oven sampai 190⁰C, lapiasi dasar loyang dengan kertas roti
2. Ayak telung, susu dan baking powder
3. Adonan : kocok telur dan gula dengan mixer kecepatan sedang hingga gula larut. Masukkan cake emulsifier dan campur tepung, kocong lagi hingga adonan mengembang (idak sampai kaku). Terakhir masukan susu kental manis, pasta coklat dan mentega cair, aduk rata.
4. Panggang adonan dalam oven selama 20-25 menit hingga matang
5. Menggulung : keluarkan loyang dari oven dan balik diatas nampan/ rak kawat, lapiasi dengan kertas roti.
6. Bentangkan serbet bersih, ayak gula halus tipis merata diatasnya. Balik cake diatas serbet (kini bagian bawah berada dibawah) panas-panas gulung cake bersama serbet mulai dari sisi ang panjang. Diamkan dalam keadaan tergulung selama 5 menit, lalu buka gulungannya. Dinginkan dalam keadaan terbuka.
7. Olesi permukaan cake dengan fresh cream sampai 2,5 cm dari pinggir cake. Gulung dan simpan cake dalam keadaan tertutup dilemari es.
8. Potong dan sajikan.

Guru Pembimbing Lapangan

Surakarta, November 2017
Mahasiswa PLT

Erfin Dwi Priana, S.Pd
NIP. 19880419 201402 2 001

Udkhuluu Ma'ruufi

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2017. *Panduan PPL 2017*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2017. *Materi Pembekalan PPL 2017*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2017. *Panduan Pengajaran Mikro 2017*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta,