

LAMPIRAN

| | | |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------|
| SMK BOPKRI 2 | | |
| Jln Bintaran Tengah no 6 Yogyakarta | | |
| LEMBAR KERJA SISWA (Hand Out) | | |
| Hand Out | Mengolah Kue Indonesia | Waktu : 225 menit |
| Pertemuan ke 1 | | Semester ke 2 |

- I. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia**
- II. Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia**
- III. Sub Topic : Mengolah Kue dari bahan tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan dan buah-buahan**

IV. Tujuan :

Setelah mempelajari lembar kerja siswa ini, diharapkan siswa dapat,

1. Menjelaskan pengertian Kue Indonesia.
2. Mengklasifikasi kue Indonesia ditinjau dari bahan utama : tepung beras, tepung ketan, tepung terigu, tepung kanji, tepung maizena, hunkwe, kacang-kacangan dan buah-buahan.
3. Menjelaskan karakteristik kue Indonesia ditinjau dari adonan, rasa, tehnik pengolahan dan tekstur.
4. Menyebutkan alat-alat yang digunakan untuk mengolah kue dan alat saji.
5. Menyebutkan bahan isi (unti, enten-enten, vla, kinca, santan kanil/mata ular)

V. Uraian Materi

1. Pengertian Kue Indonesia

Kue Indonesia sering juga disebut panganan atau sedap-sedapan baik yang basah maupun yang kering dapat dihidangkan dengan minuman kopi atau teh pada pagi hari maupun sore hari. Selain itu juga dapat dihidangkan pada berbagai kesempatan seperti pada selamatn, pesta, rapat dan pertemuan, atau dapat juga dipakai sebagai makanan penutup.

Kue Indonesia merupakan salah satu kebudayaan yang dapat dibanggakan, yang mempunyai kombinasi bahan, cara memasak dan cara menyajikan yang menunjukkan budaya

bangsa tinggi. Banyak bahan yang sama terdapat diseluruh Indonesia, seperti beras ketan, macam-macam tepung, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, maka tidak heran bila terdapat kue/ penganan yang sama diberbagai tempat di Indonesia, meskipun dengan nama dan bentuk yang lain, tergantung pada kreasi dari masing-masing daerah.

2. Klasifikasi Kue Indonesia

Kue Indonesia ditinjau dari bahan utamanya dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

a. Dari tepung beras antara lain :

- 1) Bubur sumsum
- 2) Naga sari
- 3) Jongkong kopyor
- 4) Putu mayang
- 5) Kue cucur
- 6) Lapis beras
- 7) Lapis jongkong
- 8) Kue mangkok otomatis

b. Kue dari tepung ketan, antara lain :

- 1) Klepon
- 2) Putri mandi
- 3) Kue bugis
- 4) Kue mendut
- 5) Kue getas

c. Kue dari tepung terigu, antara lain :

- 1) Kue putri ambon
- 2) Kue dadar gulung
- 3) Bolu kukus
- 4) Marmer kukus
- 5) Bolu batik
- 6) Bolu zebra

d. Kue dari tepung kanji, antara lain :

- 1) Kue pepe
- 2) Kue cenil
- 3) Kue widaran keju

4) Kue telur gabus

e. Kue dari tepung hunkwe, antara lain :

- 1) Kue telaga biru
- 2) Kue pisang
- 3) Kue pelangi
- 4) Kue cente manis

f. Kue dari umbi-umbian, antara lain :

- 1) Kue kaca mata
- 2) Kue bengawan solo
- 3) Combro misro
- 4) Kue timus
- 5) Talam ubi

g. Kue dari kacang-kacangan, antara lain :

- 1) Kue gula kacang
- 2) Kue nogat
- 3) Kue enting-enting
- 4) Kacang balut coklat
- 5) Ampyang

h. Kue dari buah-buahan, antara lain :

- 1) Manisan buah pala
- 2) Gula kelapa
- 3) Geplak

3. Karakteristik kue Indonesia ditinjau dari :

A. Kue Indonesia ditinjau dari adonan cair dan padat.

Adonan cair adalah adonan yang konsistensi bahan cairnya lebih banyak daripada bahan padatnya dan tidak dapat dibentuk dengan tangan.

Adonan padat adalah adonan yang konsistensi bahan padatnya lebih banyak daripada bahan cairnya dan adonannya dapat dibentuk dengan tangan.

Adonan cair terdiri dari :

- 1) Adonan cair tidak beragi
- 2) Adonan cair beragi

Contoh kue dari adonan cair tidak beragi, antara lain:

- 1) Macam-macam bubur (bubur sumsum, bubur lemu, bubur lolos)
- 2) Nagasari
- 3) Putu mayang
- 4) Lapis santan
- 5) Lapis jongkong
- 6) Kue pepe
- 7) Kue lumpur sorga
- 8) Kue bungko pisang
- 9) Kue jongkong kopyor
- 10) Kue cucur menado
- 11) Kue cucur
- 12) Cendol
- 13) Kue cantik manis
- 14) Kue talam manis
- 15) Kue dadar gulung
- 16) Kue putri ambon
- 17) Kue lapis jongkong
- 18) Cake tape
- 19) Podeng roti tawar kukus
- 20) Marmer kukus
- 21) Kue zebra
- 22) Kue putu tegal
- 23) Kue kaca mata
- 24) Kue lemet
- 25) Kue bolu batik, dll

Contoh kue dari adonan cair beragi, antara lain :

- 1) Kue mangkok otomatis
- 2) Kue apem otomatis
- 3) Kue bika ambon
- 4) Kue bika ambon karamel
- 5) Kue martabak manis/ terang bulan
- 6) Kue pukis
- 7) Kue wafel
- 8) Kue bolu kukus
- 9) Kue apam sakura, dll

Adonan padat terdiri dari :

- 1) Adonan padat tidak beragi
- 2) Adonan padat beragi

Contoh adonan padat tidak beragi, antara lain :

- 1) Kue klepon
- 2) Kue putri mandi
- 3) Kue bugis
- 4) Kue mendut
- 5) Kue getas/gemblong
- 6) Kue wingko babat
- 7) Kue onde-onde isi kacang

Contoh adonan padat beragi, antara lain :

- 1) Donat
- 2) Panada
- 3) Onde-onde kembang

B. Rasa kue Indonesia

Kue Indonesia memiliki rasa manis dan rasa gurih/ asin.

C. Teknik pengolahan

- 1) Direbus. Contoh : macam-macam bubur.
- 2) Dikukus. Contoh : kue mangkok.
- 3) Digoreng. Contoh : combro misro.
- 4) Dioven. Contoh : wingko babat.

D. Tekstur kue

- 1) Lunak/ empuk. Contoh : macam-macam bolu.
- 2) Krispi. Contoh : kue kembang goyang.
- 3) Kenyal. Contoh : macam-macam lapis (lapis santan, lapis jongkong).

4. Alat yang digunakan pada umumnya untuk membuat kue Indonesia adalah :


- a. Timbangan.
- b. Kom adonan.
- c. Kocokan kue (Ballon wis).
- d. Tray plastik/ plastik.
- e. Serok dan susuk/ sotel.

- f. Panci.
 - g. Dandang/ kelakat.
 - h. Alat saji
 - 1) Piring kue dari gerabah/ keramik.
 - 2) Dessert plate
5. Bahan isi/ kinca, santan kanil/ mata ular, unti, enten-enten.
- a. Unti adalah kelapa yang diparut singgat, memanjang yang dimasak dengan gula putih tanpa air.
 - b. Enten-enten adalah kelapa yang diparut singgat/ memanjang dan dimasak dengan gula merah.
 - c. Kinca adalah gula merah yang direbus sampai kental.
 - d. Santan kanil/ mata ular adalah santan kental yang dimasak sampai kental sekali.
6. Soal-soal
- 6.1. Tulislah apa yang dimaksud dengan kue Indonesia.
- 6.2. Tuliskan masing-masing 2 macam kue/ kudapan dari bahan :
- a. Tepung beras.
 - b. Tepung beras ketan.
 - c. Tepung terigu.
 - d. Tepung hunkwe.
 - e. Tepung sagu.
 - f. Umbi-umbian.
 - g. Kacang-kacangan.
 - h. Buah-buahan.
- 6.3. Kue Indonesia/ kudapan Indonesia yang termasuk adonan cair (masing-masing 3 macam)
- a. Tidak beragi
 - b. Beragi

- 6.4. Kue Indonesia/ kudapan Indonesia yang termasuk adonan padat (masing-masing 3 macam)
- Tidak beragi
 - Beragi
- 6.5. Sebutkan 5 macam kue Indonesia yang mempunyai rasa manis.
- 6.6. Tulislah alat-alat memasak yang digunakan untuk mengolah Kue Indonesia yang terbuat dari bahan tepung beras dan penyelesaiannya dikukus.
- 6.7. Tulislah alat hidang yang digunakan untuk menyajikan Kue Indonesia sebagai makanan penutup dari tepung ketan.
- 6.8. Apa perbedaan unti dengan enten-enten?
- 6.9. Apa yang dimaksud dengan adonan cair dan adonan padat?
- 6.10. Apa yang dimaksud dengan :
- Santan kanil
 - Kinca

Sumber Bacaan

- Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
- Maesy Manaffe Sondakh. Pengetahuan Kue dan Roti, Penerbit Angkasa.
- Instalasi Boga-Hotel, Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti.
- Wening Palupi, Kumpulan Resep Indonesia.

| | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
|  | SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA | |
| LEMBAR KERJA SISWA (JOB SHEET) | | |
| Jobsheet | Mengolah Kue Indonesia | Waktu: 225 menit |
| Pertemuan ke 2 | Semester 2 | Tahun Pelajaran 2011/2012 |

- I. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia**
- II. Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia**
- III. Sub Topic : Mengolah Kue dari bahan tepung beras**

IV. Tujuan :

Setelah mendengarkan dan memperhatikan penjelasan guru dan berdiskusi, siswa dapat :

1. Mempersiapkan alat, bahan untuk mengolah kue Indonesia dari tepung beras.
2. Mengolah adonan kue Indonesia dari tepung beras dengan teknik yang benar dan tepat.
3. Menggunakan teknik memasak kue Indonesia dari tepung beras dengan benar dan tepat.
4. Menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan benar dan tepat sesuai standar perusahaan.
5. Mempresentasikan hasil kue Indonesia dari tepung beras sesuai dengan kriteria.

V. Alat

1. Alat masak :
 - a) Timbangan
 - b) Kom adonan

- c) Panci
 - d) Dandang/ klakat
 - e) Sendok kayu
 - f) Wajan kecil
 - g) Cetakan/ loyang
 - h) Kompor gas
2. Alat hidang
- a) Dessert plate
 - b) Mangkok kecil

VI. Bahan (terlampir pada resep) :

Bahan kue/ kudapan dari tepung beras harus bersih dan tidak berbau apek karena akan mempengaruhi hasil, bahan pelengkap seperti, kelapa/ santan harus dipilih yang masih segar. Begitu juga bahan-bahan tambahan lain seperti : gula, garam halus beryodium, pewarna (sebaiknya yang alami). Daun pembungkus yang digunakan sebaiknya daun pisang klutuk.

VII. K3 (Keamanan dan Keselamatan Kerja)

1. Gunakan pakaian kerja lengkap
2. Bersepatu rendah.
3. Rambut yang panjang melebihi bahu diikat
4. Kuku tangan dipotong pendek dan bersih
5. Perhatikan aturan pakai yang tertera pada masing-masing alat
6. Bekerja secara sistematis dan efisien
7. Ikuti petunjuk guru/ instruktur

VIII. Langkah Kerja

1. Bubur sumsum
Baca dan timbang sesuai dengan permintaan resep dan menyiapkan alat

Bahan :

| | | | |
|----------------|----------------------|-------------------|--------|
| - Tepung beras | 100 gr | Saus gula merah : | |
| - Santan | 650 – 700 cc | - Gula merah | 200 gr |
| | (dari 1 buah kelapa) | - Air | 125 cc |
| - Daun pandan | 1 lembar | | |

Ikuti prosedur kerja :

- a) Rebus gula dan air sesuai ukuran, disaring. Lanjutkan dengan merebus sampai cukup kental.
- b) Tepung beras dicairkan dengan sebagian santan.
- c) Rebus santan, garam, pandan, hingga mendidih matikan api.
- d) Masukkan campuran tepung, sambil diaduk hingga rata.
- e) Lanjutkan memasak, hingga adonan menjadi bubur yang licin, mengkilat dan kental.
- f) Angkat dan sajikan sebagai berikut :

Letakkan kinca/ sirup gula merah, lalu tuangkan bubur sumsum diatasnya, rapikan bagian atasnya agar terlihat licin.

Bubur bisa disajikan secara tradisional atau modern :

- Tradisional : dalam daun pisang yang dibuat takir.
- Modern : dalam cangkir plastik, dalam piring dessert atau mangkuk keramik, dll.

Keterangan :

- Bila diberi warna hijau dari daun suji namanya bubur lemu.
- Bila keadaan tepung sangat kering bisa ditambahkan santan.
- Dalam 100gr tepung beras bisa menggunakan cairan/santan hingga 800cc.
- Hasil 5 porsi

2. Naga Sari

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

| No | Bahan | Banyaknya | Keterangan |
|----|--------------|-----------|----------------------------------|
| 1 | Tepung beras | 125 gr | |
| 2 | Tepung kanji | 15 gr | |
| 3 | Kelapa tua | ½ butir | Dibuat santan ± 500 cc |
| 4 | Gula pasir | 100 gr | |
| 5 | Garam | ½ sdt | |
| 6 | Daun pandan | 2 lembar | |
| 7 | Pisang kepok | 3 buah | Setiap buah diiris jadi 5 irisan |
| 8 | Daun pisang | | Gunakan sebagai pembungkus |

Ikuti prosedur kerja :

- a. Campur tepung beras, garam, gula, dan tepung kanji, cairkan dengan sebagian santan dalam kom adonan.
- b. Sebagian santan direbus dengan daun pandan, masukkan kedalam kom adonan, lalu rebus lagi sampai mengental dan habis. Angkat.
- c. Siapkan selemba daun pisang, letakkan adonan sebanyak 2 sendok makan dan irisan pisang, lalu bungkus.
- d. Kukus bungkusan naga sari hingga naga sari matang.
- e. Hidangkan dalam dessert plate.

Keterangan : Hasil 15 bungkus

3. Putu Mayang

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

| No | Bahan | Banyaknya | Keterangan |
|----|---------------|-------------|--|
| 1 | Tepung beras | 105 gr | 5 gr untuk pengental saos |
| 2 | Tepung kanji | 50 gr | |
| 3 | Garam halus | ¼ sdt | |
| 4 | Air hangat | 200 cc | |
| 5 | Pewarna kue | 1 – 2 tetes | |
| 6 | Air daun suji | 10 cc | |
| 7 | Gula merah | 125 gr | Bahan untuk saos |
| 8 | Gula pasir | 50 gr | Bahan untuk saos |
| 9 | Daun pandan | 1 lembar | Bahan untuk saos |
| 10 | Santan | 300 cc | Dari ¼ butir kelapa. Bahan untuk saos |

Ikuti prosedur kerja :

- a. Masukkan tepung beras, garam, dan air hangat ke dalam panci kemudian aduk hingga rata, rebus hingga ½ matang, lalu dinginkan.
- b. Setelah dingin masukkan tepung kanji, uli hingga adonan tercampur rata.
- c. Adonan dibagi 3 bagian yang sama lalu diberi warna masing-masing merah, hijau, dan warna putih.
- d. Cetak adonan dengan cetakan putu mayang dan dialas daun pisang.
- e. Kukus adonan putu mayang hingga matang (warnanya cerah mengkilat).

Membuat adonan saos :

- a. Masukkan 500 cc santan, gula merah, gula pasir, dan daun pandan ke dalam panci.
- b. Rebus dengan api kecil hingga larut, angkat saring ke dalam kom adonan.

- c. Masukkan lagi dalam panci, rebus dengan larutan (5 gr tepung kanji + 500 cc santan), gunakan api kecil, biarkan mendidih, agak kental, angkat.
- d. Saos santan siap dihidangkan dengan putu mayang.

Keterangan :

- Bila putu mayang tidak disajikan dengan saos dapat diganti kelapa parut yang ditaburkan diatas putu mayang dan gula dimasukkan dalam adonan putu mayang.
- Hasil 10 buah.

4. Lapis Santan

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

| No | Bahan | Banyaknya | Keterangan |
|----|-------------------------------|-----------|--|
| 1 | Tepung beras | 125 gr | |
| 2 | Tepung hunkwe | 25 gr | |
| 3 | Gula pasir | 100 gr | |
| 4 | Santan kental | 250 cc | |
| 5 | Santan cair | 250 cc | Didihkan |
| 6 | Warna (coklat, merah, hijau) | 1 tetes | Masing-masing digunakan bila ingin 3 warna |

Ikuti prosedur kerja :

- a. Tepung beras, tepung hunkwe, gula, dan santan kental dicampur, setelah tercampur masukkan santan cair mendidih yang sudah diberi garam.
- b. Adonan dibagi 2 bagian (1 bagian dibiarkan putih, yang 1 diberi warna lain)
- c. Klakat dan Loyang/ cetakan yang telah diolesi minyak dipanaskan, kemudian adonan dimasukkan, dikukus berlapis lapis, tiap lapis lamanya ± 3-4 menit.
- d. Tanda masak ada gelembung-gelembung dipermukaannya.

e. Hidangkan pada dessert plate/ gerabah/ keramik lalu digarnish

Keterangan :

- Bila dicetak dengan loyang kue lapis agak lama dinginnya baru bisa dipotong-potong.
- Kalau dicetak dengan cetakan kecil dengan bentuk bermacam-macam, kue lapis cepat dingin.

5. Kue Cucur

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

| No | Bahan | Banyaknya | Keterangan |
|----|---------------|-----------|------------------|
| 1 | Tepung beras | 125 gr | |
| 2 | Santan kental | 125 cc | |
| 3 | Gula merah | 75 gr | Disisir/ diserut |
| 4 | Gula pasir | 40 gr | |
| 5 | Garam | ¼ sdt | |
| 6 | Minyak goreng | 125 cc | |

Ikuti prosedur kerja :

- a. Rebus santan, gula merah, gula pasir sampai gula hancur.
- b. Tuangkan larutan santan tersebut 75 cc kedalam tepung beras yang ada dalam kom adonan, aduk sampai licin, lalu tuangkan sisa santan sambil terus diaduk supaya berserat saat digoreng.
- c. Panaskan minyak goreng dalam wajan besi, tuangkan satu sendok sayur adonan ditengah wajan.
- d. Siram-siram dengan minyak, sambil ditusuk bagian tengahnya dengan tusuk sate, lalu diputar.
- e. Goreng sampai kuning kecoklatan dan matang, angkat dan tiriskan.
- f. Disajikan dalam dessert plate atau piring gerabah yang dialas daun pisang dan diberi garnish.

IX. Tugas

Individu / kelompok

1. Kerjakan pada lembar kerja siswa 1 dan 2.
2. Buatlah daftar belanja bahan (Daftar Rencana Belanja dan Daftar Belanja Sesungguhnya)
3. Daftar alat yang digunakan.
4. Kalkulasi harga jual produk (kue).

X. Kriteria Penilaian

| No | Kriteria | Nilai Maks | Nilai Perolehan | Ket |
|----|--|-------------------------------|-----------------|-----|
| 1 | Proses Kerja (50) a. Persiapan - Kelengkapan bahan - Kelengkapan alat b. Proses - Prepare (persiapan bahan) - Teknik mengolah adonan - Teknik penyelesaian (memasak) sesuai K3 - Teknik penyajian dan memperhatikan sanitasi hygiene. | 5 5 5 15 10 10 | | |
| 2 | Hasil Kerja (30) a. Bentuk b. Tekstur c. Warna d. Rasa | 10 10 5 5 | | |

| | | | | |
|---|------------------------------|-----|--|--|
| 3 | Sikap (20) | | | |
| | a. Kreatifitas | 5 | | |
| | b. Etos kerja/ kerja keras | 5 | | |
| | c. Kemandirian | 5 | | |
| | d. Ketepatan waktu/ disiplin | 5 | | |
| | Jumlah | 100 | | |

XI. Lembar Penilaian Unjuk Kerja

LEMBAR KERJA SISWA 1

Nama siswa :
Kelas :
Kompetensi :
Hari/ Tanggal :

PERENCANAAN

1. Menu :

2. Waktu Pengolahan :

3. Resep :

4. Daftar bahan dan alat (pengolahan dan hidang) :


5. Design hidangan :

6. Perhitungan harga jual :

LEMBAR KERJA SISWA 2

Nama siswa :
Kelas :
Kompetensi :
Hari/ Tanggal :

| Perubahan saat pengolahan/ penyajian | | | | |
|--------------------------------------|-----------|--------|-------|------------|
| | Persiapan | Proses | Hasil | Keterangan |
| Warna | | | | |
| Rasa | | | | |
| Tekstur | | | | |
| Berat | | | | |
| Jumlah/ porosi | | | | |

| | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
|  | SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA | |
| LEMBAR KERJA SISWA (JOB SHEET) | | |
| Jobsheet | Mengolah Kue Indonesia | Waktu: 225 menit |
| Pertemuan ke 2 | Semester 2 | Tahun Pelajaran 2011/2012 |

- I. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia**
- II. Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia**
- III. Sub Topic : Mengolah Kue dari bahan tepung ketan**

IV. Tujuan :

Setelah mendengarkan dan memperhatikan penjelasan guru dan berdiskusi, siswa dapat :

6. Mempersiapkan alat, bahan untuk mengolah kue Indonesia dari tepung ketan.
7. Mengolah adonan kue Indonesia dari tepung ketan dengan teknik yang benar dan tepat.
8. Menggunakan teknik memasak kue Indonesia dari tepung ketan dengan benar dan tepat.
9. Menyajikan kue Indonesia dari tepung ketan dengan benar dan tepat sesuai standar perusahaan.
10. Mempresentasikan hasil kue Indonesia dari tepung ketan sesuai dengan kriteria.

V. Alat :

1. Alat Masak :

| | |
|---------------|-------------------|
| a) Timbangan | f) Sendok kayu |
| b) Kom adonan | g) Cetakan/Loyang |
| c) Panci | h) Kompor gas |

d) Dandang/klakat

i) Saringan kelapa

e) Wajan

2. Alat Hidang :

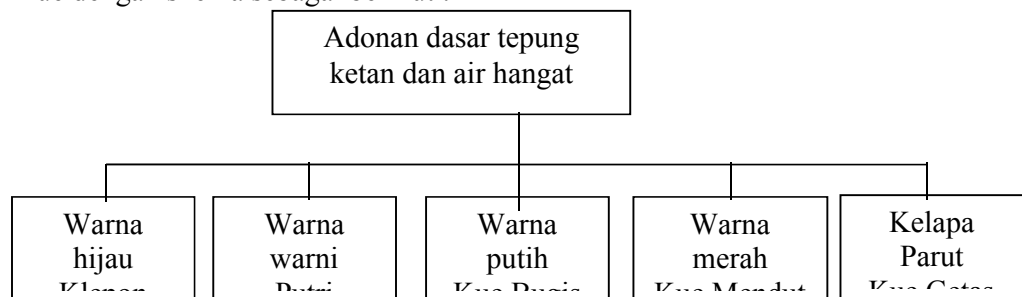
a) Dessert plate

b) Piring cekung kecil

c) Cup sup

VI. Pengetahuan Bahan

Tepung ketan harus bersih dan tidak berbau apek. Tepung ketan mempunyai sifat sulit dibentuk jika dicampur air dingin, bila dicampur air panas akan lengket dan susah dibentuk, namun bila dicampur air hangat akan mudah dibentuk. Dari bahan tepung ketan dapat diolah berbagai kue, antara lain : klepon, puteri mandi, kue bugis, mendut dan getas. Tepung ketan bisa diolah dengan teknik direbus, dikukus, dan digoreng. Dari satu macam adonan tepung ketan bisa dibuat 5 macam kue dengan skema sebagai berikut :



Kiat-kiat membuat adonan dari tepung ketan :

- Air yang digunakan harus air hangat agar adonan mudah dibentuk.
- Jumlah air harus cukup agar adonan tidak pecah-pecah.
- Pengolahan kue dari tepung ketan jangan terlalu lama, karena bentuk menjadi kurang menarik.

VII. K3 (Keamanan dan Keselamatan Kerja)

8. Gunakan pakaian kerja lengkap

9. Bersepatu rendah.

10. Rambut yang panjang melebihi bahu diikat

11. Kuku tangan dipotong pendek dan bersih

12. Perhatikan aturan pakai yang tertera pada masing-masing alat

13. Bekerja secara sistematis dan efisien

14. Ikuti petunjuk guru/ instruktur

VIII. Langkah Kerja

Adonan dasar (kue klepon, putri mandi, bugis, mendut, getas)

Baca dan timbang sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

| No | Bahan Makanan | Banyaknya | Keterangan |
|----|----------------------------------|--------------|------------|
| 1 | Tepung ketan | 500 gr | |
| 2 | Air hangat ($\pm 50^{\circ}C$) | 250 – 300 cc | |
| 3 | Garam halus | 1 sdt | |
| 4 | Vanili | 1 sdt | |

Ikuti prosedur kerja :

1. Tepung ketan , garam, dan vanili diaduk rata.
2. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan kalis (tidak lengket ditangan).
3. Adonan siap dibuat/ dikembangkan menjad 5 macam kue

A. Kue Klepon

| No | Bahan Makanan | Banyaknya | Keterangan |
|----|------------------------|-------------------|--|
| 1 | Adonan dasar | 1/5 resep | (100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili) |
| 2 | Terigu segitiga biru | 40 gr | |
| 3 | Tepung kanci | 20 gr | |
| 4 | Gula pasir | 12 gr | |
| 5 | Air daun suji/ pewarna | 25 cc/ 1 tetes | |
| 6 | Gula merah | 50 gr | Diiris/ disisir |
| 7 | Daun pandan | 1 helai | |
| 8 | Garam | $\frac{1}{2}$ sdt | Dicampur lalu dikukus |
| 9 | Kelapa parut | 50 gr | |
| 10 | Daun pisang | 1 helai | Dibuat alas |

Ikuti prosedur kerja :

1. Campur adonan dasar dengan terigu, kanci, gula, dan air dau suji(pewarna) dalam kom adonan sampai bisa dibentuk (kalis).
2. Bentuk sebesar kelereng ($\pm 7 \frac{1}{2}$ gr), gepengkan lalu isi dengan gula merah, dibulatkan lagi, rebus dalam air mendidih sampai terapung.
3. Setelah adonan terapung, angkat, tiriskan lalu gulingkan dalam kelapa parut.
4. Hidangkan dengan alas daun pisang pada dessert plate.

B. Kue Putri Mandi

| No | Bahan Makanan | Banyaknya | Keterangan |
|----|-----------------------------------|---------------------|--|
| 1 | Adonan dasar | 1/5 resep | (100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili) |
| 2 | Tepung kanci | 25 gr | |
| 3 | Air hangat ($\pm 50^{\circ}$ cc) | 70 cc | |
| 4 | Air daun suji pekat | 2 sdm | |
| | ISI | | |
| 5 | Kelapa $\frac{1}{2}$ tua | $\frac{1}{4}$ butir | Parut memanjang |
| 6 | Gula merah | 50 gr | Diiris/ disisir |
| 7 | Air | 50 cc | |
| 8 | Daun pandan | 2 lembar | |
| 9 | Garam | 1/8 sdt | |
| | SAUS SANTAN/ AREH | | |
| 10 | Santan | 200 cc | Masukkan dalam panci masak sampai kental dengan api kecil (supaya tidak pecah) |
| 11 | Tepung beras | $\frac{1}{2}$ sdt | |
| 12 | Daun pandan | 1 lembar | |
| 13 | Garam halus | 1/8 sdt | |
| 14 | Daun pandan/ daun pisang | 20 x 4 cm | Untuk tempat putri mandi saat dihidangkan |

Ikuti prosedur kerja :

1. Rebus air dan daun pandan.
2. Campur adonan dasar dengan tepung kanci, air hangat, dan air daun suji pekat aduk sampai kalis, bagi 3 adonan, masing-masing diberi warna sesuai selera.
3. Semua bahan isi disatukan dalam wajan, masak sampai airnya habis, angkat, dibentuk bulat-bulat ± 10 gr.
4. Timbang adonan ± 15 gr, bulatkan dan gepengkan beri isi lalu bulatkan kembali. Masukkan dalam air mendidih sampai matang (terapung), angkat, tiriskan, masukkan dalam saus areh.
5. Hidangkan dalam takir diatas dessert plate/ piring kue

C. Kue Bugis

| No | Bahan Makanan | Banyaknya | Keterangan |
|----|--------------------------|---------------------|--|
| 1 | Adonan dasar | 1/5 resep | (100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili) |
| 2 | Tepung kanci | 25 gr | |
| 3 | Air hangat | 75 cc | |
| | ISI | | |
| 4 | Kelapa $\frac{1}{2}$ tua | $\frac{1}{4}$ butir | Diparut memanjang |
| 5 | Gula merah | 50 gr | Diiris/ disisir |
| 6 | Air | 50 cc | |

| | | | |
|----|----------------------|----------|--|
| 7 | Daun pandan | 2 lembar | |
| 8 | Garam | 1/8 sdt | |
| | SAUS SANTAN/ AREH | | |
| 9 | Santan | 200 cc | Dimasak dengan api kecil sampai kental |
| 10 | Tepung beras | 1 sdt | |
| 11 | Daun pandan | 1 lembar | |
| 12 | Garam halus | 1/8 sdt | |
| 13 | Daun pisang | 1 lembar | |

Ikuti prosedur kerja :

1. Semua bahan dasar, tepung kanci, air suji, air hangat diaduk menjadi adonan sampai kalis, lalu timbang \pm 20 gr.
2. Semua bahan isi dicampur dalam wajan, dimasak sampai airnya habis, angkat, dinginkan dan bentuk bulat-bulat seberat 10 gr.
3. Adonan diberi isi dibentuk bulat, masukkan dalam daun pisang yang sudah diberi santan kental/ areh \pm 3 sdm, dibungkus bentuk kerucut/ piramida.
4. Kukus kue bugis \pm 30 menit, sampai daun layu dan kue mengkilat, angkat dan rapikan dengan serbet bersih.
5. Hidangkan dalam piring kue/ wadah tradisional.
6. Bila pembungkus diganti plastik tebal, adonan yang sudah diberi isi direbus sampai matang, terapung dan mengkilat.
7. Bungkus bisa dibentuk empat persegi panjang.

D. Kue Mendut

| No | Bahan Makanan | Banyaknya | Keterangan |
|----|--|-----------|--|
| 1 | Adonan dasar | 1/5 resep | (100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili) |
| 2 | Tepung kanci | 20 gr | |
| 3 | Air hangat (\pm 50 ^o cc) | 125 cc | |
| 4 | Air daun suji pekat | 1 sdm | |
| 5 | Warna merah cair | 2 tetes | |
| | ISI | | |
| 6 | Kelapa ½ tua | ¼ butir | Parut memanjang |
| 7 | Gula pasir | 50 gr | Diiris/ disisir |
| 8 | Air | 50 cc | |
| 9 | Daun pandan | 2 lembar | |
| 10 | Garam | 1/8 sdt | |
| | SAUS SANTAN/ AREH | | |
| 11 | Santan | 200 cc | Masukkan dalam panci masak sampai kental |
| 12 | Tepung beras | ½ sdt | |

| | | | |
|----|-------------|----------|--|
| 13 | Daun pandan | 1 lembar | dengan api kecil (supaya tidak pecah) |
| 14 | Garam halus | 1/8 sdt | |

Ikuti Prosedur kerja :

1. Semua bahan kering dicampur, tambahkan air hangat aduk hingga kalis.
2. Adonan dibagi 2, 1 diberi warna hijau daun suji, 1 diberi warna merah.
3. Bentuk adonan bulat-bulat seberat 10 gr.
4. Semua bahan dicampur jadi satu dalam wajan, masak di api kecil sampai airnya habis, angkat sisihkan. Bentuk bulat-bulat seberat 5 gr
5. Semua bahan saus dicampur dalam panci, dimasak diatas api kecil sampai mendidih, angkat sisihkan.
6. Adonan dibungkus daun pisang bentuk tum siram santan areh 3 sdm. Semat dengan lidi.
7. Kukus selama 30 menit, sampai daun pembungkus layu dan kue mengkilat.
8. Angkat kue, rapikan dilap dengan serbet.
9. Hidangkan dalam piring kue dan semat lidi dilepas.

E. Kue Getas/ Gemblong

| No | Bahan Makanan | Banyaknya | Keterangan |
|----|-----------------|-----------|-----------------|
| 1 | Adonan dasar | 1/5 resep | |
| 2 | Tepung kanci | 20 gr | |
| 3 | Air hangat | 50 cc | |
| 4 | Air kapur sirih | 2 sdm | |
| 5 | Kelapa ½ tua | | Diparut panjang |
| 6 | Garam halus | 1 sdt | |
| 7 | Minyak goreng | 250 cc | |
| | LAPISAN GULA | | |
| 8 | Gula merah | 75 gr | |
| 9 | Gula pasir | 40 gr | |
| 10 | Air | 25 cc | |

Ikuti prosedur kerja :

1. Semua bahan kering dicampur jadi satu tambahkan air kapur sirih.
2. Tuangi air hangat, aduk rata sambil diremas, sampai kalis.
3. Timbang adonan seberat 50 gr. Bentuk bulat panjang.
4. Panaskan minyak hingga panas sedang (50° C).

5. Goreng adonan hingga warnanya kecoklatan angkat, tiriskan.
6. Rebus semua bahan lapisan gula hingga mendidih, kental, berbuih dan berambut.
7. Masukkan getas, matikan api, aduk terus sampai gula mongering dan berpasir.
8. Hidangkan dalam piring kue dialas tissue atau kertas doyle.

IX. Tugas

Individu / kelompok

5. Kerjakan pada lembar kerja siswa 1 dan 2.
6. Buatlah daftar belanja bahan (Daftar Rencana Belanja dan Daftar Belanja Sesungguhnya)
7. Daftar alat yang digunakan.
8. Kalkulasi harga jual produk (kue).

X. Kriteria Penilaian

| No | Kriteria | Nilai Maks | Nilai Perolehan | Ket |
|----|--|---|-----------------|-----|
| 1 | Proses Kerja (50) c. Persiapan - Kelengkapan bahan - Kelengkapan alat d. Proses - Prepare (persiapan bahan) - Teknik mengolah adonan - Teknik penyelesaian (memasak) sesuai K3 - Teknik penyajian dan memperhatikan sanitasi hygiene. | 5 5 5 15 10 10 | | |
| 2 | Hasil Kerja (30) | | | |

| | | | | |
|---|------------------------------|-----|--|--|
| | e. Bentuk | 10 | | |
| | f. Tekstur | 10 | | |
| | g. Warna | 5 | | |
| | h. Rasa | 5 | | |
| 3 | Sikap (20) | | | |
| | e. Kreatifitas | 5 | | |
| | f. Etos kerja/ kerja keras | 5 | | |
| | g. Kemandirian | 5 | | |
| | h. Ketepatan waktu/ disiplin | 5 | | |
| | Jumlah | 100 | | |

XI. Lembar Penilaian Unjuk Kerja

LEMBAR KERJA SISWA 1

Nama siswa :
Kelas :
Kompetensi :
Hari/ Tanggal :

PERENCANAAN

7. Menu :

8. Waktu Pengolahan :

9. Resep :

10. Daftar bahan dan alat (pengolahan dan hidang) :

11. Design hidangan :

12. Perhitungan harga jual :

LEMBAR KERJA SISWA 2

Nama siswa :
Kelas :
Kompetensi :
Hari/ Tanggal :

| Perubahan saat pengolahan/ penyajian | | | | |
|--------------------------------------|-----------|--------|-------|------------|
| | Persiapan | Proses | Hasil | Keterangan |
| Warna | | | | |
| Rasa | | | | |
| Tekstur | | | | |
| Berat | | | | |
| Jumlah/ porosi | | | | |

LEMBAR ANGKET
PENGUNAAN LEMBAR KERJA SISWA (LKS) UNTUK
MENINGKATKAN MINAT BELAJAR SISWA SMK BOPKRI 2
YOGYAKARTA PADA PEMBELAJARAN KOMPETENSI DASAR
MENGOLAH KUE INDONESIA

Nama :

Kelas :

Berilah tanda centang (√) pada kolom SS, S, TS, STS yang sudah tersedia yang sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan.

KETENTUAN SKOR PENILAIAN :

SS = Jika pernyataan sangat sesuai dengan saya maka Sangat Setuju

S = Jika pernyataan sesuai dengan saya maka Setuju

TS = Jika pernyataan tidak sesuai dengan saya maka Tidak Setuju

STS = Jika pernyataan sangat tidak sesuai dengan saya maka Sangat Tidak Setuju

| No | Pernyataan | SS | S | TS | STS |
|----|--|----|---|----|-----|
| 1 | Saya berkeinginan tiap kompetensi dasar ada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 2 | Dengan adanya Lembar Kerja Siswa memudahkan saya untuk belajar | | | | |
| 3 | Uraian materi yang ada pada LKS membuat saya mudah mengerjakan soal praktek maupun soal teori | | | | |
| 4 | Lembar Kerja Siswa memudahkan saya dalam memahami tujuan kompetensi dasar mengolah kue Indonesia | | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|
| 5 | Lembar Kerja Siswa membuat saya fokus pada materi pelajaran yang sedang dibahas | | | | |
| 6 | Dengan menggunakan Lembar Kerja Siswa tidak ada kesempatan saya untuk mengantuk | | | | |
| 7 | Lembar Kerja Siswa membuat saya termotivasi untuk membaca materi apa yang akan dibahas | | | | |
| 8 | LKS kompetensi dasar membuat kue Indonesia merangsang saya untuk mendiskusikan macam-macam kue Indonesia | | | | |
| 9 | LKS membuat saya tahu alat-alat yang digunakan untuk mengolah kue Indonesia | | | | |
| 10 | Saya menjadi tahu alat saji yang digunakan untuk menyajikan kue Indonesia | | | | |
| 11 | Saya banyak memberikan pendapat dan aktif dalam menerima materi pelajaran | | | | |
| 12 | Saya dapat mempresentasikan macam-macam kue Indonesia ditinjau dari bahan utama | | | | |
| 13 | Adanya Lembar Kerja Siswa memudahkan saya untuk mencermati resep kue Indonesia sebelum praktek | | | | |
| 14 | Dalam LKS khususnya pada kompetensi dasar membuat kue Indonesia, saya merasa nyaman karena tidak ada yang bergurau dengan teman pada waktu pembelajaran | | | | |
| 15 | Uraian materi pada Lembar Kerja Siswa terlalu rinci membuat saya rajin membaca | | | | |
| 16 | Uraian materi pada Lembar Kerja Siswa membuat saya semakin tidak jelas | | | | |
| 17 | Uraian materi pada Lembar Kerja Siswa membuat saya tidak mengantuk | | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|
| 18 | Dari Lembar Kerja Siswa membuat saya ingin mempraktekkan dirumah | | | | |
| 19 | Lembar Kerja Siswa mengurangi beban belajar saya | | | | |
| 20 | Saya senang dengan adanya Lembar Kerja Siswa memotivasi saya untuk belajar lebih tekun | | | | |
| 21 | Saya membuat kue Indonesia sesuai dengan resep yang ada dalam Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 22 | Resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa tidak sesuai dengan selera saya | | | | |
| 23 | Saya menginginkan bentuk kue yang dibuat sesuai dengan kriteria yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 24 | Saya menginginkan tekstur kue yang dibuat sesuai dengan kriteria yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 25 | Warna kue yang saya buat ingin sesuai dengan kriteria yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 26 | Rasa kue yang saya buat ingin sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 27 | Teknik penyajian kue yang saya buat disesuaikan dengan garnis yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 28 | Saya mengolah kue sesuai dengan prosedur resep dan memperhatikan keselamatan kerja | | | | |
| 29 | Saya mengolah adonan kue sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 30 | Saya membuat kue sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |
| 31 | Saya mempersiapkan bahan sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa | | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|
| 32 | Saya mempersiapkan alat-alat masak sesuai dengan kebutuhan kue yang akan diolah | | | | |
| 33 | Saya selalu menggunakan pakaian kerja lengkap pada waktu mengolah kue Indonesia | | | | |
| 34 | Dengan adanya resep kue Indonesia pada Lembar Kerja Siswa membuat saya ingin mempraktekkannya | | | | |
| 35 | Saya baru mengetahui macam-macam kue Indonesia dari Lembar Kerja Siswa pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia | | | | |

PERHITUNGAN DATA PADA ANGKET

Penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI
2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

a. Sebelum diberi lembar kerja siswa :

Jumlah pernyataan = 35 butir

Skor ideal terendah = $1 \times 35 = 35$

Skor ideal tertinggi = $4 \times 35 = 140$

Jumlah kelas (K) = 4

Menghitung rentang kelas interval (R) = $140 - 35 = 105$.

Panjang interval = $105/4 = 26,25 \rightarrow 26$

Tabel kategori skor ideal penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

| No | Kategori | Kelas Interval | Frekuensi | Persentase |
|----|---------------|----------------|-----------|------------|
| 1 | Sangat Tinggi | 115 - 141 | 0 | 0% |
| 2 | Tinggi | 88 - 114 | 14 | 35% |
| 3 | Sedang | 61 - 87 | 26 | 65% |
| 4 | Rendah | 34 - 60 | 0 | 0% |
| | Jumlah | | 40 | 100% |

Indikator sebelum menggunakan lembar kerja siswa minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia adalah 35% tinggi dan 65% sedang.

b. Setelah menggunakan lembar kerja siswa

Jumlah pernyataan = 35 butir

Skor ideal terendah = $1 \times 35 = 35$

Skor ideal tertinggi = $4 \times 35 = 140$

Jumlah kelas (K) = 4

Menghitung rentang kelas interval (R) = $140 - 35 = 105$.

Panjang interval = $105/4 = 26,25 \rightarrow 26$

Tabel kategori skor ideal penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

| No | Kategori | Kelas Interval | Frekuensi | Persentase |
|----|---------------|----------------|-----------|------------|
| 1 | Sangat Tinggi | 115 - 141 | 6 | 15% |
| 2 | Tinggi | 88 - 114 | 34 | 85% |
| 3 | Sedang | 61 - 87 | 0 | 0% |
| 4 | Rendah | 34 - 60 | 0 | 0% |
| | Jumlah | | 40 | 100% |

Indikator sesudah menggunakan lembar kerja siswa minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia adalah 15% sangat tinggi dan 85% tinggi.

Lembar Observasi
Siklus : 1

Nama : Agustina Herturkisari Tatontos
 No Mahasiswa : 08511247004
 Program/ Jurusan : S1/ Pendidikan Tehnik Boga
 Fakultas : Fakultas Tehnik (FT)
 Sekolah Mitra : SMK BOPKRI 2 Yogyakarta
 Hari/ Tanggal :
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
 Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia
 Sub Kompetensi : Mengolah Kue Indonesia dari Tepung Terigu

| No | Komponen Administrasi Pembelajaran | Kondisi | | Skor Nilai | | | | Keterangan |
|----|------------------------------------|---------|-------|------------|---|---|---|------------|
| | | Ada | Tidak | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1 | Program Tahunan | | | | | | | |
| 2 | Program Semester | | | | | | | |
| 3 | Silabus | | | | | | | |
| 4 | RPP | | | | | | | |
| 5 | Kalender Pendidikan | | | | | | | |
| 6 | Jadwal Tatap Muka | | | | | | | |
| 7 | Presensi Siswa | | | | | | | |

Keterangan

Ketercapaian
 86% - 100% = Baik
 Sekali

Nilai Akhir

Nilai Akhir $\frac{\text{Skor Perolehan} \times 100\%}{\text{Skor Maksimal}}$

70% - 85% = Baik
 55% - 69% = Cukup

Mei 2012

Yogyakarta,

Observer

.....

NIP.

Lembar Observasi

Siklus : 1

Nama : Agustina Herturkisari Tatontos
 No Mahasiswa : 08511247004
 Program/ Jurusan : S1/ Pendidikan Tehnik Boga
 Fakultas : Fakultas Tehnik (FT)
 Sekolah Mitra : SMK BOPKRI 2 Yogyakarta
 Hari/ Tanggal :
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
 Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia
 Sub Kompetensi : Mengolah Kue Indonesia dari Tepung Terigu

| No | Sub Komponen dan batir Komponen (Tatap Muka) | Kondisi | | Skor Nilai | | | |
|----|---|---------|-------|------------|---|---|---|
| | | Ada | Tidak | 4 | 3 | 2 | 1 |
| I | Kegiatan Pendahuluan | | | | | | |
| | a Menyiapkan peserta didik | | | | | | |
| | b Melakukan Apersepsi | | | | | | |
| | c Menjelaskan KD dan Tujuan yang hendak dicapai | | | | | | |
| | d Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus/ kesiapan bahan ajar | | | | | | |
| II | Kegiatan Inti Pembelajaran | | | | | | |
| | A EKSPLORASI | | | | | | |
| | 1 Melibatkan siswa dalam mencari informasi dan belajar dari aneka sumber | | | | | | |
| | 2 Menggunakan beragam pendekatan pembelajaran, media, dan sumber belajar yang lain | | | | | | |
| | 3 Memfasilitasi terjadinya interaksi antar siswa serta antara siswa dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya | | | | | | |
| | 4 Melibatkan siswa secara aktif dalam berbagai kegiatan pembelajaran | | | | | | |
| | 5 Memfasilitasi siswa melakukan percobaan di laboratorium, studio, atau lapangan | | | | | | |
| | B ELABORASI | | | | | | |
| | 1 Membiasakan siswa membaca dan menulis beragam melalui tugas-tugas tertentu yang bermakna | | | | | | |
| | 2 Memfasilitasi siswa melalui pemberian tugas, diskusi dan lainnya untuk memunculkan gagasan baru baik secara lisan maupun tertulis | | | | | | |
| | 3 Memberikan kesempatan untuk berfikir, menganalisis, menyelesaikan masalah, dan bertindak tanpa rasa takut | | | | | | |

Keterangan

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Perolehan} \times 100\%}{\text{Skor Maksimal}}$$

Ketercapaian

86% - 100% = Baik
Sekali

70% - 85% = Baik

55% - 69% = Cukup

Nilai Akhir

Mei 2012

Yogyakarta,

Observer

.....
NIP.

**HASIL OBSERVASI KETERAMPILAN (PRAKTEK) PENGGUNAAN
LEMBAR KERJA SISWA UNTUK MENINGKATKAN MINAT BELAJAR
SISWA KELAS X BOGA SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA PADA
PEMBELAJARAN KOMPETENSI DASAR MENGOLAH KUE
INDONESIA**

| NO | NAMA | L / P | KEHADIRAN | MEMBACA LKS | MEMPRAKTEKAN | SIKLUS 1 | SIKLUS 2 |
|----|-------------------|-------|-----------|-------------|--------------|----------|----------|
| 1 | Andita Eka Yuli | P | | | | 80 | 80 |
| 2 | Aprilia Kusuma | P | | | | 70 | 80 |
| 3 | Bimo Suhanggoro | L | | | | 70 | 70 |
| 4 | Deva Prasetyo | L | | | | 80 | 80 |
| 5 | Dhiajeng Dwi | P | | | | 90 | 97 |
| 6 | Diana Mulyaning | P | | | | 90 | 97 |
| 7 | Dimas Joni | L | | | | 70 | |
| 8 | Emanuel Kristian | L | | | | 67 | 70 |
| 9 | Hedwigis Rara | P | | | | 90 | 90 |
| 10 | Iis Solihah | P | | | | 67 | 70 |
| 11 | Natalia Purwanti | P | | | | 90 | 93 |
| 12 | Noftan Sari | L | | | | 72 | 80 |
| 13 | Olivia Adriene | P | | | | | |
| 14 | Ratna Alam Sari | P | | | | 90 | 97 |
| 15 | Veary Saputri | P | | | | 80 | 86 |
| 16 | Yanuarti Restu | P | | | | 90 | 90 |
| 17 | Yohana Putri | P | | | | 80 | 80 |
| 18 | Yosef Yanny | L | | | | 77 | 80 |
| 19 | Agnes Rahmawati | P | | | | 80 | 85 |
| 20 | Andes Kurniawan | L | | | | 70 | 80 |
| 21 | Antonius Yosep | L | | | | 80 | 80 |
| 22 | Bernadeta Tenot | P | | | | 77 | 80 |
| 23 | Bernadita Arum | P | | | | 73 | 80 |
| 24 | Bonaventura | L | | | | 70 | 80 |
| 25 | Daynira Menaka | P | | | | 90 | 90 |
| 26 | Deastuti Kartika | P | | | | 73 | 80 |
| 27 | Eka Anggi Dwi | P | | | | 71 | 97 |
| 28 | Emilia Vemi Aga | P | | | | 70 | 80 |
| 29 | Febe Josephine | P | | | | 90 | 100 |
| 30 | Ferryta Wulandari | P | | | | 80 | 80 |
| 31 | Gilang Sulistyia | P | | | | 83 | 80 |
| 32 | Nadia Gita Lara | P | | | | 73 | 80 |
| 33 | Octaviyani | P | | | | 80 | 83 |
| 34 | Okta Yulianingsih | P | | | | 70 | 80 |
| 35 | Putri Indah Sari | P | | | | 90 | 100 |
| 36 | Rani Royani | P | | | | 80 | 83 |
| 37 | Risca Septiani | P | | | | 90 | 90 |
| 38 | Sri Herlina | P | | | | 80 | 80 |
| 39 | Sudaryati | P | | | | 77 | 80 |
| 40 | Tenti Martha | P | | | | 67 | 70 |
| 41 | Tomy Pranata | L | | | | 67 | 70 |

Yogyakarta, Mei 2012
Observer,

.....
NIP.

**DOKUMENTASI
PENGUNAAN LEMBAR KERJA SISWA UNTUK MENINGKATKAN
MINAT BELAJAR SISWA PADA KOMPETENSI DASAR MENGOLAH
KUE INDONESIA DI SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA**

KEGIATAN PEMBELAJARAN PRAKTEK DI DAPUR



KEGIATAN PEMBELAJARAN PRAKTEK DI DAPUR



HASIL KUE INDONESIA DARI BAHAN TEPUNG BERAS



KUE PUTU MAYANG



KUE LAPIS SANTAN

HASIL KUE DARI BAHAN TEPUNG KETAN



KUE KLEPON



KUE PUTRI MANDI