

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Semester Khusus Tahun Akademik 2016/2017



Disusun Oleh :

Rira Zahrotul M

NIM. 13511241039

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Pengesahan Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6
Yogyakarta

NAMA : RIRA ZAHROTUL M
NIM : 13511241039
JURUSAN : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta dari tanggal 18 Juli
2016 – 15 September 2016. Hasil kegiatan PPL tercakup dalam laporan ini.



Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL Sekolah



Drs. Rustomaji M.Pd
NIP. 19631025 198903 1 007

Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat, nikmat, karunia-Nya sehingga penulisan laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini dapat diselesaikan dengan baik. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, dan umat yang senantiasa mengikutinya.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan merupakan tugas yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Dengan adanya kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan diharapkan mahasiswa dapat memanfaatkan ilmu yang telah didapat di bangku kuliah, untuk di terapkan pada dunia pendidikan khususnya di SMK.

Penulis menyadari bahwa terselesaikannya penulisan laporan ini tidak lepas dari dukungan semua pihak yang telah membantu. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini, yaitu :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, dan jalan terbaik sehingga penulis mampu melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan hingga selesai.
2. Kedua orang tua serta kedua kakak, yang senantiasa memberikan doa dan dorongan serta memberikan bantuan.
3. Dr. Marwanti, selaku koordinator PPL jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana.
4. Dr. Badraningsih L, M.Kes, selaku dosen pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta
5. Nurul Lestari M.Pd, selaku pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang selalu membimbing dengan setulus hati.
6. Dra. Retno Sri Agustawati, MBA selaku koordinator PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
7. Drs. Rustamaji M.Pd selaku kepala sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta.
8. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah membantu dalam pelaksanaan PPL.
9. Rekan sesama mahasiswa PPL SMK Negeri 6 Yogyakarta, atas kerjasamanya dalam pelaksanaan PPL.
10. Seluruh teman-teman Pendidikan Teknik Boga kelas A 2013.

11. Semua pihak yang telah membantu dan telah memberikan dorongan, doa, serta bantuan demi terselesaikannya laporan Praktik Pengalaman Lapangan.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kemajuan dalam pembuatan laporan selanjutnya. Semoga laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 19 September 2016

Rira Zahrotul M

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ASBTRAK	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
1. Sejarah SMK Negeri 6 Yogyakarta	1
2. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta	2
3. Kondisi Fisik Sekolah	3
4. Potensi Siswa	3
5. Potensi Guru dan Siswa	3
6. Fasilitas Pembelajaran	4
7. Kegiatan Akademis	4
8. Kegiatan Kesiswaan	5
B. Rumusan Program dan Rencana Kegiatan PPL	6
1. Menyusun Persiapan Mengajar	6
2. Menyiapkan Materi Ajar	7
3. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas	7
4. Evaluasi	7
5. Menyusun Laporan PPL	7
C. Tujuan	8
D. Manfaat	8
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	9
A. Persiapan PPL	9
1. Obervasi	9
2. Pembuatan Persiapan Mengajar	11
B. Pelaksanaan PPL	12
1. Praktik Mengajar	12
a. Praktik Mengajar Terbimbing	12
2. Pemilihan Metode dan Media Pembelajaran	14
a. Metode Pembelajaran	14
b. Media Pembelajaran	15
3. Evaluasi Pembelajaran	15
C. Analisis Pelaksanaan dan Refleksi Kegiatan PPL	18
1. Analisis Hasil Pelaksanaan	18
a. Persiapan	18
b. Pelaksanaan Mengajar	18
c. Evaluasi	21
2. Refleksi Hasil Pelaksanaan	21
a. Faktor Pendukung	22
b. Faktor Penghambat	23
BAB III. PENUTUP	26
A. Kesimpulan	26
B. Saran	26
1. Bagi Pihak Sekolah	26
2. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta	27
3. Bagi Mahasiswa Peserta PPL	27
Lampiran	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Jadwal kegiatan ekstrakurikuler SMKN 6 Yogyakarta.....	6
Tabel 2.	Jadwal mengajar terbimbing di SMKN 6 Yogyakarta.....	13
Tabel 3.	Jadwal mengajar mandiri di SMKN 6 Yogyakarta.....	14
Tabel 4.	Tabel skor penilaian ketrampilan.....	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Denah Lantai 1 SMKN 6 Yogyakarta	28
Gambar 2.	Denah Lantai 2 SMKN 6 Yogyakarta	29
Gambar 3.	Denah Lantai 3 SMKN 6 Yogyakarta	30
Gambar 4.	Siswa presentasi hasil diskusi tentang kue Indonesia	31
Gambar 5.	Siswa menggunakan media pembelajaran	31
Gambar 6.	Praktikan sedang menggali pengetahuan siswa	31
Gambar 7.	Praktikan sedang mengajar teori	31
Gambar 8.	Siswa presentasi hasil diskusi tentang alat hidang, alat makan dan minum, serta lenan.	31
Gambar 9.	Siswa berdiskusi tentang kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar	31
Gambar 10.	Siswa presentasi hasil diskusi kelompok	31
Gambar 11.	Praktikan mengajari siswa dalam pengolahan produk dari hunkwe	32
Gambar 12.	Kue pisang hasil produk dari siswa	32
Gambar 13.	Telaga biru hasil produk dari siswa	32
Gambar 14.	Ongol-ongol hasil produk dari siswa	32
Gambar 15.	Marmer hunkwe hasil produk dari siswa	32
Gambar 16.	Cantik manis hasil produk dari siswa	32
Gambar 17.	Hunkwe lapis tiga warna hasil produk dari siswa	32
Gambar 18.	Mahasiswa praktikan sedang mendampingi siswa saat kelas praktik	33
Gambar 19.	Puding labu kuning hasil produk dari siswa	33
Gambar 20.	Puding mutiara hasil produk dari siswa	33
Gambar 21.	Puding lapis putih dan coklat hasil produk dari siswa	33
Gambar 22.	Puding lapis kelapa muda hasil produk dari siswa	33
Gambar 23.	Puding lapis tape ketan hasil produk dari siswa	33
Gambar 24.	Puding tape ketan hasil produk dari siswa	33
Gambar 25.	Presentasi hasil tugas diskusi oleh siswa	34
Gambar 26.	Kegiatan games <i>talking stick</i>	34
Gambar 27.	Praktikan sedang menilai produk hasil siswa	34
Gambar 28.	Arem-arem ayam produk hasil dari siswa	34
Gambar 29.	Arem-arem isi tahu dan sayur hasil produk dari siswa	34
Gambar 30.	Arem-arem kuning hasil produk dari siswa	34
Gambar 31.	Buras hasil produk dari siswa	34
Gambar 32.	Meniran hasil produk dari siswa	34
Gambar 33.	Arem-arem bungkus telur hasil produk dari siswa	34
Gambar 34.	Talam hijau produk hasil dari siswa	35
Gambar 35.	Lapis jongsong produk hasil dari siswa	35
Gambar 36.	Nagasari produk hasil dari siswa	35
Gambar 37.	Kue lapis tepung beras produk hasil dari siswa	35
Gambar 38.	Talam gurih ebi produk hasil dari siswa	35
Gambar 39.	Jongsong kopyor produk hasil dari siswa	35
Gambar 40.	Rangkaian garnish hasil buatan mahasiswa praktikan	35

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Denah Ruang
- Lampiran 2. Dokumentasi
- Lampiran 3. Daftar Ruang dan Tempat
- Lampiran 4. Agenda Kegiatan Mengajar
- Lampiran 5. Laporan Mingguan PPL
- Lampiran 6. Matriks PPL
- Lampiran 7. Administrasi Guru
- Lampiran 8. Laporan Anggaran Dana

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

**Rira Zahrotul M
13511241039**

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) mempunyai kegiatan yang berkaitan dengan proses pembelajaran dan kegiatan lain yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mempersiapkan, melaksanakan, dan mengevaluasi suatu proses pembelajaran. Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang terletak di Jl. Kenari No.4 Kota Yogyakarta. Kegiatan PPL berlangsung mulai dari tanggal 18 Agustus 2016 – 19 September 2016.

Mahasiswa memiliki tanggung jawab mengajar pada mata pelajaran Kue Indonesia untuk kelas XI Patiseri. Jam mengajar yang telah dilaksanakan mahasiswa selama 40 jam dimana setiap tatap muka berlangsung selama 5 jam. Materi yang diajarkan meliputi pengenalan macam-macam kue Indonesia, analisis kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar, analisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras. Kegiatan belajar mengajar pada XI Patiseri yaitu 3 kali kelas teori, 4 kali kelas praktik. Pelaksanaan praktik mengajar berjalan dengan evaluasi yang baik. Selain mengajar XI Patiseri, mahasiswa juga mengajar pelajaran tata hidang XI Jasa Boga 3 selama 1 kali pertemuan. Materi yang diajarkan yaitu peralatan makan, minum, tata hidang, dan lenan.

Selain kegiatan mengajar mahasiswa juga diberikan tugas untuk membantu pameran di PLS (Pengenalan Lingkungan Sekolah) yang diadakan sekolah dimana mahasiswa membantu membuat produk untuk pameran. Secara keseluruhan, pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan baik. Mahasiswa praktikan berhasil melaksanakan nya sebanyak 333 jam. Mahasiswa telah memenuhi jam minimum yang telah ditentukan pihak universitas yakni 256 jam. Praktikan mahasiswa dapat memperoleh pengalaman yang sangat berharga dari kegiatan PPL, terutama pada bidang pembelajaran dan pendidikan.

Kata kunci : PPL, SMK Negeri 6 Yogyakarta, Patiseri, Jasa Boga, Kue Indonesia, Tata hidang

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa S1 program studi kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta dengan bobot 3 SKS lapangan. PPL bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan. Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sinergi dari pihak universitas, sekolah, dan mahasiswa. Mahasiswa berperan dalam memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun peningkatan sebagai upaya untuk menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Mahasiswa dapat mengukur kesiapan dan kemampuan untuk menjadi *inovator mediator problem solver* dalam menghadapi berbagai permasalahan di sekolah melalui kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah yang dijadikan sasaran PPL oleh UNY. Sebagai sekolah yang menjadi sasaran, diharapkan setelah program PPL ini SMK Negeri 6 Yogyakarta menjadi lebih aktif dan kreatif. Pendekatan menyeluruh dilakukan dengan harapan agar sekolah menjadi tempat yang nyaman untuk proses belajar mengajar. Pada program PPL 2016, penulis mendapatkan lokasi pelaksanaan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang terletak di Jalan Kenari 4 Yogyakarta.

A. ANALISIS SITUASI

1. Sejarah SMK Negeri 6 Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta berdiri sebelum tahun 1946, dengan nama SGKP (Sekolah Guru Kependidikan Putri). Pada tahun tersebut SGKP pindah dari Jakarta karena Yogyakarta menjadi ibu kota Republik Indonesia. SGKP dahulu beralamat di Jalan Hayam Wuruk 11 dengan kepala sekolah Kartini Prawirotanoyo. Sekolah ini memiliki 3 jenis kelas, yaitu A = masak, B = menjahit, C = kerajinan.

SGKP pada tahun 1964 berganti nama menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas). SKKA menempati gedung Jalan Kenari 2, kemudian berpindah ke Jalan Kenari 4 dengan kepala sekolah Roemiyati Soegiharto pada tahun 1971. Sekolah ini memiliki jurusan tata boga, tata busana, dan tata graha.

Pada tahun 1974 nama sekolah ini bukan lagi SKKA melainkan SMKK (Sekolah Menengah Keserjateraan Keluarga). SMKK dikepalai oleh Suwarni,

sampai dengan beliau purna tugas dan dilanjutkan oleh PLH Supartini selama belum ada kepala sekolah pengganti pada tahun 1980-1990. Jurusan yang ada adalah boga, busana dan rumah tangga. SMKK berubah nama menjadi SMKN 6 (Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6) pada tahun 1996. SMKN 6 sesuai kurikulum⁹⁴ masuk dalam kelompok pariwisata dengan jurusan tata boga, tata busana, dan tata kecantikan di bawah kepemimpinan Soemarti Marjanto sampai dengan masa purna tugas dan dilanjutkan oleh PLH Soetjipto pada tahun 1991-1996.

Kepala sekolah SMKN 6 pada tahun 1996-2000 adalah Drs Rudjito, kemudian dilanjutkan oleh Dra. Ida Farida menjadi kepala sekolah pada tahun 2000-2002. Pada tahun 2002-2003 kepala sekolah diganti oleh Drs. Sumartono. Pada tahun 2003-2007 kepala sekolah diganti oleh Dra. Nur Istriatmi. Pada periode 2006/2007 membuka bidang keahlian pariwisata dengan program keahlian hotel restoran. Pada bulan Januari tahun 2008-2012, Drs Sugeng Sumiyoto, M.M menggantikan Dra Nur Istriatmi menjadi kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran 2008/2009 sekolah ini membuka program keahlian UJP di bawah bidang keahlian pariwisata. Bulan Agustus 2008, SMK Negeri 6 Yogyakarta menerapkan ISO 9001:2000. Tanggal 20 September 2008, ada peresmian dan launching hotel training center (EDOTEL Kenari). Pada tahun 2012 kepala sekolah digantikan oleh Dra. Darwestri. Untuk periode tahun 2016, kepala sekolah digantikan oleh Drs. Rustamaji M.Pd.

2. Visi dan Misi SMK N 6 Yogyakarta

Pendidikan adalah investasi sumber daya manusia jangka panjang, karena memiliki nilai strategis bagi kelangsungan peradaban manusia di dunia. SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai lembaga pendidikan memiliki komitmen yang tinggi untuk ikut serta mewujudkan generasi mendatang yang berkualitas, memiliki akhlak mulia, profesional dan tangguh dalam persaingan akademik dan dunia kerja, kreatif serta adaptif dalam menyikapi perkembangan IPTEK di era global.

Visi dan misi SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah sebagai berikut :

1. Visi SMK Negeri 6 Yogyakarta

Menjadi SMK Adiwiyata, menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

2. Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

a. Menyiapkan SDM yang produktif.

Profesional, ramah lingkungan, orientasi ke depan, dedikasi tinggi, unggul, kreatif, tangguh, inovatif.

- b. Menciptakan suasana yang beriman.

Bersih, empati, rukun, indah, menyenangkan, aman dan nyaman.

3. Kondisi Fisik Sekolah

Bangunan SMK N 6 Yogyakarta merupakan bangunan yang sudah berusia cukup lama. Namun, dalam perkembangannya, bangunan baru didirikan untuk memenuhi kebutuhan yang semakin bertambah. Lingkungan sekolah dan lingkungan dalam ruang kelas memiliki fasilitas yang terawat baik. Ruang dan tempat yang terdapat di SMK N 6 Yogyakarta secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

4. Potensi Siswa

SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki 7 kompetensi keahlian. Program keahlian tersebut meliputi Usaha Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), Jasa Boga (JB), Patiseri (Pat), Kecantikan Kulit (KK), Kecantikan Rambut (KR) dan Tata Busana (TB). Jumlah keseluruhan siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta \pm 1322 siswa yang terdiri dari kelas X, XI, dan XII.

5. Potensi Guru dan Karyawan

Potensi guru dan karyawan SMK N 6 Yogyakarta berdasarkan tujuan utama dari Sekolah Menengah Kejuruan yaitu menghasilkan tenaga kerja yang handal dan profesional, sikap kerja dengan memiliki ketrampilan dan kemampuan intelektual, sehingga mampu bersaing dengan perkembangan teknologi yang ada. Setiap guru mengampu mata pelajaran sesuai dengan kompetensi yang dimiliki. Sebagian besar guru yang mengampu mata diklat berlatar belakang pendidikan S1, dan sebagian guru berlatar belakang S2.

Dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia, SMK Negeri 6 Yogyakarta melakukan berbagai upaya. Upaya tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Mengirim guru maupun karyawan pada pelatihan/ diklat yang diadakan oleh dinas pendidikan maupun lembaga pelatihan lainnya guna meningkatkan kompetensi.
- b. Mengirim staf kepala sekolah dalam pelatihan manajemen untuk meningkatkan kualitas pengelolaan sekolah.
- c. Mengirim staf kepala sekolah dan guru dalam pelatihan bahasa Inggris.
- d. Mengadakan pelatihan-pelatihan bahasa Inggris, ketrampilan komputer maupun kompetensi lainnya untuk guru dan karyawan.

- e. Mengirim guru maupun karyawan pada seminar, loka karya, studi banding dan kunjungan industri guna menambah wawasan serta meningkatkan kinerja.
- f. Mengadakan pembinaan guru dan karyawan guna meningkatkan kinerja.

6. Fasilitas Pembelajaran

SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah pariwisata yang telah memiliki fasilitas yang memadai untuk kegiatan belajar mengajar dan praktik. SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki sebuah hotel edukasi yang bernama “Edotel”. Hotel tersebut digunakan sebagai sarana praktik siswa Akomodasi Perhotelan dalam menghadapi tamu yang sesungguhnya. SMK Negeri 6 Yogyakarta juga dilengkapi dengan restoran jamba dan restoran 2 sebagai sarana praktik siswa jasa boga dalam mata pelajaran tata hidang.

SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki fasilitas laboratorium yang sangat menunjang kegiatan praktik siswa. Laboratorium yang ada terdiri dari : ruang bordir, ruang laboratorium kecantikan rambut, training kitchen, dapur patiseri, laboratorium komputer, laboratorium bahasa, dan lain sebagainya.

7. Kegiatan Akademis

Kegiatan belajar mengajar dimulai pukul 07.15 WIB. Hari Senin, diadakan upacara bendera yang dimulai pukul 07.00 WIB. Hari Selasa, jam 07.00 diawali dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya, dilanjutkan dengan kegiatan literasi (membaca buku) oleh seluruh siswa. Hari Rabu, Kamis, dan Sabtu Pukul 07.00 WIB siswa sudah masuk ke dalam kelas, diawali dengan tadarus, kemudian diawali dengan menyanyikan lagu Indonesia raya. Hari Jumat setelah siswa masuk kelas pukul 07.00 WIB, ada kajian keagamaan dengan membaca Al-Quran dan terjemahannya untuk yang beragama Islam. Siswa yang beragama selain Islam dikondisikan di ruang tersendiri.

8. Kegiatan Kesiswaan

Selain pengembangan di bidang akademik, siswa juga dikembangkan dari sisi nonakademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu bentuk pembengambangan potensi non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler di SMK N 6 Yogyakarta antara lain :

No	Jenis Kegiatan	Pelaksanaan
A	Ekstra wajib	
	1. Pramuka kelas X	Sabtu, jam 15.30-17.15 WIB
	2. Pramuka kelas XI	Jumat, jam 15.30-17.15 WIB
B	Ekstra Pilihan	
	1. Volley	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	2. Basket	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	3. Futsal	Senin, jam 16.00-18.00 WIB
		Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	4. Desain grafis	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	5. PKS (Patroli Keamanan Sekolah)	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	6. PMR	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	7. Teater	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	8. Paduan suara	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	9. Band	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	10. Tari klasik Jogja	Rabu dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	11. Karawitan	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	12. English Club	Kamis dan Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	13. Peragaan Busana	Senin dan Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	14. Batik	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	15. Rohis	Kamis dan Minggu, jam 15.30-17.15 WIB
	16. Tonti	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	17. Qiro'ah	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	18. Bahasa Jepang	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	19. Bahasa Jerman	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	20. Bahasa Perancis	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	21. Bordir	Senin dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	22. Tata rias	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
23. Club wirausaha	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB	
24. KIR	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB	

Tabel 1. Jadwal kegiatan ekstrakurikuler SMKN 6 Yogyakarta

Berdasarkan hasil observasi/survey yang telah dilakukan oleh tim kelompok PPL yang dilakukan, maka kami bermaksud untuk melakukan berbagai pengembangan baik dari segi pembelajaran maupun peningkatan optimalisasi sarana dan prasarana yang ada yang kami wujudkan dalam bentuk program kerja KKN-PPL yang akan dilakukan dari tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 19 September 2016 atau kurang lebih selama dua bulan. Dengan berbagai keterbatasan baik waktu, tenaga dan dana yang ada sehingga kami berusaha semaksimal mungkin agar seluruh kegiatan yang akan kami laksanakan dapat terlaksana dengan baik, tentunya dengan berbagai bantuan kerjasama baik dari pihak sekolah, maupun instansi yang terkait.

B. RUMUSAN PROGRAM DAN RENCANA KEGIATAN PPL

Program PPL ini merupakan bagian dari mata kuliah dengan jumlah 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa program studi kependidikan. Materi yang ada meliputi program mengajar teori dan praktek di kelas dengan pengarahan oleh guru pembimbing. Pelaksanaan KKN-PPL di mulai sejak tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 19 September 2016. Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan ketentuan yang berlaku sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.

Berikut merupakan rumusan program dan rencana kegiatan PPL :

1. Menyusun Administrasi Mengajar

Administrasi yang diperlukan oleh mahasiswa saat menjalankan PPL diantaranya RPP (Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran), handout (materi ajar dalam pembelajaran), jobsheet (tata cara dan resep yang digunakan saat akan praktik), dan lembar penilaian. Penyusunan administrasi mengajar ini dilaksanakan sebelum melaksanakan praktik mengajar. Namun ada administrasi yang dibuat setelah praktik mengajar, yaitu evaluasi. Dalam menyusun administrasi, mahasiswa mengacu pada format yang telah ditentukan sekolah dan sesuai dengan arahan dari guru pembimbing.

2. Menyiapkan Materi Ajar

Materi ajar merupakan hal yang penting untuk dipersiapkan sebelum mengajar. Materi ajar disesuaikan dengan silabus dan RPP agar tujuan pembelajaran dapat tercapai. Bahan materi ajar yang disampaikan dapat menyesuaikan dengan materi yang telah didapatkan mahasiswa dari bangku perkuliahan. Materi ajar perlu di konsultasikan terhadap guru pembimbing lapangan agar sesuai dengan standar yang diharapkan sekolah. Materi ajar bisa didapatkan dari banyak buku, atau sumber lain seperti artikel, jurnal, dan makalah.

3. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas

Kegiatan praktik mengajar di kelas merupakan kegiatan inti dalam pelaksanaan PPL. Kegiatan ini bertujuan agar mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang yang didapat di bangku perkuliahan. Selain itu, mahasiswa juga mampu menerapkan sebagai calon pendidik dan mendapatkan pengalaman mengajar di lapangan sebelum terjun sebagai tenaga pengajar. Praktik mengahar di kelas dimulai setelah 2 minggu dimulainya tahun ajaran baru 2015/ 2016. Berdasarkan ketentuan dari Universitas Negeri Yogyakarta, setiap mahasiswa berkewajiban mengajar minimal 8 kali. Pada pelaksanaan PPL periode 2015 ini mahasiswa praktikan mengajar mata pelajaran Tata Hidang kelas XI JB 2 dan Kue Indonesia kelas XI Patiseri.

4. Evaluasi

Evaluasi merupakan tolak ukur keberhasilan proses kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta didik dalam menangkap atau memahami materi yang telah disampaikan oleh mahasiswa praktikan. Evaluasi sisapatkan dari berbagai macam metode, seperti tes tertulis, *picture and picture*, kinerja praktik, maupun laporan yang dibuat siswa.

5. Menyusun Laporan PPL

Pembuatan laporan PPL merupakan salah satu bentuk pertanggungjawaban mahasiswa terhadap pelaksanaan PPL. Laporan berisi segala sesuatu mengenai persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan PPL, serta buku administrasi guru yang dibuat oleh mahasiswa. Laporan ini digunakan sebagai penilaian kegiatan PPL mahasiswa.

C. TUJUAN

Kegiatan PPL ini bertujuan untuk :

1. Mempersiapakna segala sesuatu yang diperlukan sebelum pelaksanaan PPL. Persiapan yang dilakukan meliputi :observasi sekolah, observasi kelas, penyusunan administrasi, dan konsultasi dengan guru pembimbing.
2. Melaksanakan praktik mengajar mata pelajaran Tata Hidang untuk kelas XI JB 3 dan Kue Indonesia untuk kelas XI Patiseri sesuai jadwal yang ditentukan.
3. Mengevaluasi proses kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan pada kelas XI JB 3 dan XI Patiseri.

D. MANFAAT

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

- a. Menambah pemahaman dan penghayatan mahasiswa tentang proses pendidikan dan pembelajaran di sekolah.
- b. Memperoleh pengalaman tentang cara berfikir dan bekerja secara interdisipliner, sehingga dapat memahami adanya keterkaitan ilmu dalam mengatasi permasalahan pembelajaran di sekolah.

2. Manfaat PPL bagi SMK Negeri 6 Yogyakarta

- a. Memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru/ tenaga kependidikan yang profesional.
- b. Mendapatkan bantuan pemikiran, tenaga, media pembelajaran, ilmu dan teknologi dalam merencanakan serta melaksanakan pengembangan pembelajaran disekolah.

3. Manfaat PPL bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Memperoleh umpan balik dari sekolah guna pengembangan kurikulum dan IPTEK yang dibutuhkan oleh dunia pendidikan di sekolah, khususnya SMK.
- b. Terjalin kerjasama yang lebih baik dengan pemerintah daerah dan instansi terkait untuk pengembangan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

Kegiatan PPL ini dilaksanakan selama kurang lebih waktu aktif satu bulan, terhitung mulai tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 19 September 2016. Selain itu terdapat juga alokasi waktu untuk observasi sekolah dan observasi kelas yang dilaksanakan sebelum PPL dimulai. Program yang direncanakan untuk dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta untuk Program Individu meliputi persiapan, pelaksanaan dan analisis hasil. Uraian tentang hasil pelaksanaan program individu sebagai berikut:

A. PERSIAPAN PPL

Persiapan PPL merupakan hal yang harus dilakukan agar selalu siap ketika ada permasalahan yang timbul dalam pelaksanaannya. Mahasiswa perlu mempersiapkan diri baik dari segi kesiapan materi ajar, administrasi mengajar, dan kesiapan kepercayaan diri saat mengajar. Persiapan-persiapan yang telah dilakukan oleh siswa antara lain : 1) Observasi kelas dan sekolah; 2) Pembuatan administrasi mengajar; 3) Bimbingan dengan guru.

1. Observasi

Observasi dilaksanakan untuk mengetahui kondisi, kebiasaan serta tata tertib yang berlaku di sekolah. Kegiatan observasi dibagi menjadi dua lingkup, yaitu observasi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas.

a. Observasi Sekolah

Observasi dilaksanakan melalui pengamatan langsung di sekolah lokasi PPL. Hal-hal yang diamati antara lain kondisi sekolah, potensi siswa, potensi guru dan karyawan, fasilitas KBM, dan lain sebagainya. Hasil observasi dilakukan sebelum melaksanakan praktik pengajaran mikro (*micro teaching*). Hal ini dijadikan sebagai bahan diskusi selama perkuliahan. Mahasiswa diharapkan dapat memahami dan menyesuaikan diri dengan kebiasaan di sekolah. Sehingga mahasiswa diharapkan mampu menyiapkan diri menghadapi masalah yang mungkin akan dihadapi.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa mendapatkan gambaran mengenai tugas guru di sekolah. Observasi pembelajaran di sekolah diharapkan akan menambah wawasan mahasiswa mengenai aspek-aspek komponen kependidikan dan aturan yang berlaku di tempat PPL.

Hal-hal yang diperhatikan saat observasi antara lain perangkat pembelajarannya, proses pembelajaran, dan perilaku siswa. Perangkat

pembelajaran yang diamati adalah silabus, RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), dan administrasi mengajar lainnya. Proses pembelajaran yang diamati yaitu, cara membuka dan menutup pelajaran, cara penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak-gerik saat mengajar, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, serta cara evaluasi. Mahasiswa juga perlu mengamati perilaku siswa di dalam kelas, di luar kelas, dan pada saat proses pembelajaran berlangsung.

Berikut merupakan beberapa hal penting hasil kegiatan observasi pra PPL yang dilakukan mahasiswa praktikan di kelas XI Patiseri yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar di kelas :

- 1) Program studi keahlian tata boga terdiri dari duaprogram keahlian yaitu Jasa Boga (JB) dan Patiseri (Pat). Baik di jasa boga maupun di patiseri, metode pengajaran di ruangan diampu oleh satu orang guru saja. Hal ini setelah diberlakukannya kurikulum 2013, khususnya untuk pelajaran Kue Indonesia diampu oleh 1 guru.
- 2) Kurikulum yang diterapkan di kelas XI tahun ajaran 2016/ 2017 sudah menggunakan kurikulum 2013
- 3) Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, melakukan presensi, memberi motivasi serta apersepsi. Apersepsi tidak hanya yang terkait materi tetapi tetapi dapat juga mengenai nilai agama maupun moral. Guru memberi tugas individu untuk siswa yang harus dikumpulkan di akhir semester. Selain itu, guru juga menjelaskan peraturan yang berlaku untuk pembelajarannya 1 semester kedepan, meliputi peraturan piket saat praktik serta berbagai persiapan yang harus disiapkan.
- 4) Media pembelajaran yang digunakan guru sudah baik, yaitu menggunakan power point.
- 5) Siswa terlibat aktif saat pembelajaran, hal tersebut terbukti dengan banyaknya siswa yang bertanya pada guru. Kondisi kelas yang kondusif dapat tercipta karena seluruh handphone siswa dikumpulkan di meja guru piket.
- 6) Bahasa yang digunakan guru komunikatif, sehingga siswa dapat memahami materi yang disampaikan guru. Guru menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar, namun sesekali menggunakan bahasa jawa.

7) Penggunaan waktu cukup efisien dan efektif. Baik guru maupun siswa memasuki kelas sesuai jadwal pelajaran.

Dari hasil observasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa kegiatan belajar mengajar berjalan dengan baik. Guru berperan penting sebagai pendidik dan contoh perilaku bagi siswa. Siswa terlihat sangat menghormati guru, karena guru juga sangat menghargai siswa.

2. Pembuatan Persiapan Mengajar

Persiapan yang dilakukan setelah observasi kelas adalah penyusunan administrasi mengajar. Adapun administrasi mengajar yang dipersiapkan antara lain :

- a. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran
- b. Daftar nilai siswa
- c. Daftar hadir siswa
- d. Penilaian sikap
- e. Penilaian ketrampilan
- f. Penilaian pengetahuan
- g. Soal evaluasi
- h. Handout
- i. Jobsheet
- j. Media pembelajaran

Administrasi yang harus disiapkan mahasiswa sebelum praktik mengajar yaitu media pembelajaran, RPP, instrumen penilaian, soal evaluasi, handout dan jobsheet.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar

Pelaksanaan mengajar merupakan kegiatan inti pada saat pelaksanaan PPL. Mahasiswa praktikan mendapat tugas untuk mengajar kelas XI keahlian Patiseri, dengan mata pelajaran Kue Indonesia. Selain itu, mahasiswa praktikan mendapatkan kesempatan mengajar 1 kali pertemuan kelas XI keahlian Jasa Boga dengan mata pelajaran Tata Hidang.

Praktik mengajar dilaksanakan secara individu. Materi yang disampaikan disesuaikan dengan silabus kurikulum 2013. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar ini adalah rencana pembelajaran dan satuan pembelajaran untuk teori dan praktik dengan menggunakan format 2013. Pelaksanaan PPL menyesuaikan kalender

akademik sekolah, sehingga praktik mengajar dimulai tanggal 1 Agustus 2016. Namun, untuk memenuhi peraturan PPL, mahasiswa masih mengajar sampai tanggal 19 September 2016 untuk memenuhi waktu 8 kali mengajar. Mahasiswa praktikan mendapat jadwal mengajar 1 hari dalam seminggu, yaitu hari Senin untuk kelas XI Patiseri. Sedangkan untuk kelas XI JB 3 dilaksanakan 1 kali pertemuan pada hari Selasa, 2 Agustus 2016. Alokasi waktu pelajaran untuk mata pelajaran kue Indonesia dan tata hidang yaitu 5 jam pelajaran. Sehingga saat penerjunan hingga penarikan mahasiswa sudah mengajar selama 8 kali dalam 5 jam pelajaran.

Pada tahun ajaran 2016/2017 ini, kurikulum 2013 sudah sepenuhnya diterapkan. Selama kegiatan belajar dan mengajar (KBM) siswa dituntut lebih aktif daripada guru. Kegiatan inti dalam KBM meliputi mengamati, menanya, mengeksplorasi, mengasosiasi, dan mengomunikasi.

Praktik Mengajar Terbimbing

Fokus utama PPL mahasiswa adalah mengajar terbimbing. Mengajar terbimbing yaitu kegiatan mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa PPL dengan kemampuan mengajar secara utuh dan terintegrasi pada mata pelajaran tertentu. Pada pelaksanaannya, mahasiswa mendapatkan bimbingan guru pembimbing lapangan sekolah/ lembaga mitra. Mahasiswa mengajar dengan ditunggu oleh guru pembimbing lapangan sekolah/ lembaga mitra. Mahasiswa PPL tidak memiliki kewajiban mengajar mandiri di sekolah/ lembaga mitra. Saat mengajar terbimbing, mahasiswa sudah menyampaikan materi secara langsung dan penuh selama KBM. Guru mendampingi mulai dari awal KBM dibuka sampai ditutup. Praktik mengajar terbimbing dilaksanakan selama mengajar di kelas XI Patiseri, sedangkan praktik mengajar mandiri dilaksanakan selama mengajar di XI Jasa Boga 3.

Kegiatan awal dimulai dengan mengucapkan salam dan berdoa. Setelah itu, melakukan presensi terhadap siswa. Sebelum memulai pelajaran, siswa diberi motivasi terlebih dahulu agar meningkatkan semangat belajar sekaligus menguatkan pendidikan karakter pada siswa. Selanjutnya, mahasiswa praktikan menggali pengetahuannya siswa dengan cara membahas garis besar materi pertemuan sebelumnya, tanya jawab, dan menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan inti, yang terdiri dari : a) mengamati, b) menanya, c) mengeksplorasi, d) mengasosiasi, dan e) mengomunikasi. Hal tersebut mengacu pada kurikulum 2013, siswa berperan aktif dalam pembelajaran dan guru sebagai fasilitator. Kegiatan terakhir

dalam pembelajaran adalah penutup. Evaluasi dilakukan saat penutup, bisa dengan tes tertulis, maupun tes kinerja praktik. Setelah itu guru menyimpulkan pencapaian belajar dan memberikan sedikit gambaran tentang kegiatan belajar mengajar pada pertemuan berikutnya. Guru mengakhiri pelajaran dengan melakukan refleksi dari materi yang telah dipelajari, kemudian dilanjutkan dengan berdoa menurut agama dan kepercayaan masing-masing. Selanjutnya pelajaran ditutup dengan memberi salam.

Pada pelaksanaan PPL tahun 2016, mahasiswa praktikan memiliki jadwal mengajar. Berikut merupakan jadwal mengajar mata pelajaran Tata Hidang dan Kue Indonesia. Berikut adalah jadwal mahasiswa saat mengajar :

No	Hari/Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas	Jam ke-	Ruang
1	Senin/ Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery
2	Senin/8 Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery
3	Senin/15 Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery
4	Senin/22 Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery
5	Senin/29 Agustus 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery
6	Senin/5 September 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery
7	Senin/19 September 2016	Kue Indonesia	XI Pat	5-10	Pastry Bakery

Tabel 2. Jadwal mengajar terbimbing di SMK Negeri 6 Yogyakarta

Praktik mengajar mandiri

Fokus utama PPL mahasiswa adalah mengajar terbimbing. Mahasiswa PPL tidak memiliki kewajiban mengajar mandiri di sekolah. Namun, mahasiswa praktikan bisa melaksanakan praktik mengajar mandiri jika diperkenankan oleh guru. Mengajar mandiri yaitu kegiatan mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa PPL dengan kemampuan mengajar secara utuh dan terintegrasi pada mata pelajaran tertentu. Pada pelaksanaannya, mahasiswa tidak mendapatkan bimbingan guru pembimbing lapangan sekolah. Mahasiswa mengajar tidak ditunggu oleh guru pembimbing lapangan sekolah. Saat mengajar mandiri, mahasiswa sudah menyampaikan materi secara langsung dan penuh selama KBM. Guru mendampingi mulai dari awal KBM dibuka sampai ditutup. Praktik mengajar mandiri dilaksanakan selama mengajar di kelas XI Jasa Boga 3.

No	Hari/tanggal	Mata pelajaran	Kelas	Jam Pelajaran	Ruang
1	Selasa/2 Agustus 2016	Tata Hidang	XI JB 3	1-5	Restoran Jambu

Tabel. 3 Jadwal mengajar mandiri di SMK Negeri 6 Yogyakarta

2. Pemilihan Metode dan Media Pembelajaran

a. Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan selama kegiatan praktik mengajar adalah metode ceramah interaktif dan diskusi untuk penyampaian materi teori. Metode ceramah interaktif merupakan metode yang tepat, dimana mahasiswa praktikan menyampaikan materi dan melibatkan siswa dalam pembelajaran. Dalam metode diskusi, siswa dapat berperan aktif dalam kegiatan inti dari mengamati sampai mengomunikasi. Dengan keterlibatan siswa dalam kegiatan diskusi, diharapkan siswa mampu lebih memahami materi yang disampaikan.

Metode selanjutnya adalah *cooperative learning*, yaitu belajar dengan cara berkelompok pembelajaran yang terfokus pada penggunaan kelompok kecil siswa untuk bekerja sama dalam memaksimalkan koonidisi belajar untuk mencapai tujuan belajar. Metode pembelajaran ini membuat siswa terlatih untuk bekerjasama dalam tim. Sehingga siswa mampu belajar menyelesaikan permasalahan bersama.

Pada pelaksanaan kelas teori, diberikan soal berbentuk *make a match*. Pemberian soal ini digunakan sebagai evaluasi di akhir pembelajaran. Selain itu, juga di terapkan metode pembelajaran *talking stick*. Metode pembelajaran ini dilakukan di akhir pelajaran, dengan tujuan merefleksi hasil pembelajaran pada pertemuan tersebut serta membangkitkan kembali semangat siswa dalam belajar

b. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang tepat dipergunakan dalam mata pelajaran Kue Indonesia adalah presentasi dalam bentuk power point, video, gambar, handout dan jobsheet. Presentasi power point, video, dan gambar dapat ditayangkan menggunakan proyektor. Namun ada beberapa pertemuan yang juga menggunakan gambar berupa print out. Media video yang ditayangkan bersumber dari youtube, namun ada beberapa video yang dibuat sendiri oleh mahasiswa praktikan. Hal ini dilakukan agar siswa benar-benar memahami teknik proses pembuatan produk yang akan di praktikkan.

Pada pembelajaran teori, mahasiswa praktikan wajib menyiapkan handout yang berisi materi. Materi yang akan disampaikan didapatkan dari berbagai sumber baik dari buku maupun internet. Handout dapat berikan kepada siswa dalam bentuk *soft file* atau *hard file*. Handout bisa dicetak dengan cover yang menarik agar siswa tertarik dalam mempelajari materi. Handout bisa

diberikan saat pelajaran, sebagai materi yang akan di diskusikan oleh siswa. Pada pembelajaran praktik, mahasiswa praktikan wajib menyiapkan jobsheet. Jobsheet dibuat untuk memberi arahan tata cara praktik, serta memberikan resep untuk praktik.

3. Evaluasi Pembelajaran

Selama PPL, setiap mahasiswa mengajar di kelas selalu melakukan evaluasi pembelajaran. Pada kurikulum 2013 mencakup penilaian pada tiga aspek. Berikut adalah aspek-aspek penilaian yang digunakan :

a. Penilaian sikap

Penilaian sikap dilakukan dengan cara pengamatan saat pembelajaran berlangsung, khususnya saat kelas teori. Ada beberapa aspek pada penilaian sikap yang diamati, yaitu kejujuran, kedisiplinan, dan keaktifan. Penilaian kedisiplinan siswa ditekankan pada sikap siswa yang tidak terlambat masuk kelas, dan mengerjakan/ mengumpulkan tugas tepat waktu. Penilaian kejujuran siswa ditekankan pada sikap siswa yang tidak memberikan jawaban tugas kepada temannya, dan tidak menyontek ketika mengerjakan tugas. Penilaian keaktifan siswa ditekankan pada sikap siswa yang mampu menjawab pertanyaan yang diajukan guru ketika pelajaran, atau bertanya ketika merasa kurang jelas. Selain itu, keaktifan siswa juga bisa dinilai dari sikap siswa yang aktif berpendapat dalam diskusi kelompok. Penggunaan rubrik penilaian sikap mampu mempermudah guru saat pemberian skor ketika pembelajaran berlangsung.

b. Penilaian ketrampilan

Penilaian ketrampilan hanya dapat dilaksanakan saat praktik memasak. Penilaian dilakukan mulai dari persiapan, proses, waktu, sikap kerja, dan hasil praktik. Berikut adalah skor penilaian yang diterapkan :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0-10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	8,0-8,9

		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0-7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	0,0-6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0-50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	30,0-39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0-29,9
		Bekerja tidak sistematis	0,0-19,9
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	12,5-20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	5-12,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	0-4,9
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0-10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0-8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0-7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0-6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0-10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	8,0-8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	7,0-7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0-6,9

Tabel 4. Tabel skor penilaian ketrampilan

c. Penilaian pengetahuan

Penilaian pengetahuan adalah menilai pengetahuan yang dimiliki siswa setelah pembelajaran. Penilaian pengetahuan dilakukan dengan memberikan soal kepada siswa. Hal ini dilakukan di akhir pelajaran, guna mengukur seberapa paham siswa dengan pelajaran yang telah diajarkan pada hari itu. Skor penilaian disesuaikan dengan jenis soal dan jumlah soalnya. Pada saat pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan memberikan jenis soal pilihan ganda, soal *make a match*, dan essay. Penilaian portofolio termasuk dalam salah satu penilaian dalam kurikulum 2013. Penilaian portofolio berupa penilaian tugas-tugas yang telah dikerjakan siswa. Pada saat pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan mengambil nilai portofolio siswa dari tugas diskusi pada saat pelajaran, tugas presentasi berupa power point, dan buku oktafo yang berisi tugas persiapan praktik siswa.

C. ANALISIS HASIL DAN REFLEKSI

Pelaksanaan PPL yang dilakukan mahasiswa praktikan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Berikut merupakan analisis dan refleksi hasil pelaksanaan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

a. Persiapan

Persiapan merupakan hal terpenting yang harus dilakukan mahasiswa praktikan sebelum melaksanakan praktik mengajar. Persiapan yang dilakukan meliputi observasi dan membuat administrasi guru. Mahasiswa praktikan melakukan observasi sekolah serta melakukan observasi pembelajaran di kelas. Observasi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas telah dilakukan oleh siswa beberapa waktu sebelum PPL dimulai. Namun, untuk kesiapan yang lebih maka mahasiswa praktikan harus observasi kembali di minggu pertama dan kedua saat PPL. Mahasiswa praktikan melaksanakan observasi sekolah pada minggu pertama PPL, sekaligus membantu kegiatan pengenalan lingkungan sekolah untuk siswa baru. Pada minggu kedua, mahasiswa praktikan melakukan observasi pembelajaran pada kelas. Mahasiswa memperhatikan suasana kelas, sikap siswa, dan cara guru mengajar. Hal ini dilakukan agar mahasiswa praktikan lebih siap mengajar pada minggu berikutnya. Hasilnya, mahasiswa mampu mengetahui kondisi fisik maupun non-fisik sekolah dan mengetahui proses pembelajaran di kelas.

Administrasi guru merupakan hal yang harus dipersiapkan sebelum melakukan praktik mengajar. Mahasiswa praktikan diberi kewajiban

membuat RPP, handout, lembar penilaian dan media untuk kegiatan pembelajaran teori. Apabila kegiatan pembelajaran praktik, mahasiswa diwajibkan membuat RPP, jobsheet, dan lembar penilaian. Media pembelajaran bisa dibuat jika dibutuhkan untuk materi pembuka sebelum praktik dimulai. Administrasi guru yang dibuat mahasiswa praktikan harus dikonsultasikan terlebih dahulu kepada guru pembimbing lapangan agar sesuai dengan standar yang diharapkan oleh sekolah.

b. Pelaksanaan Mengajar

Pelaksanaan mengajar oleh mahasiswa praktikan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Mahasiswa praktikan mendapatkan kesempatan mengajar terbimbing secara langsung pada kelas XI Patiseri, setiap hari Senin selama 7 kali pertemuan. Praktik mengajar dilakukan 3 kali tatap muka untuk kelas teori, dan 4 kali tatap muka untuk kelas praktik. Selain itu, mahasiswa praktikan juga mendapat kesempatan mengajar mandiri pada kelas XI Jasa Boga 3, pada hari Selasa selama 1 kali pertemuan kelas teori. Pada program patiseri, mata pelajaran yang diajarkan adalah kue Indonesia. Sedangkan pada program jasa boga, mata pelajaran yang diajarkan adalah tata hidang. Mahasiswa praktikan memiliki durasi 5 jam pelajaran tiap tatap muka. Berikut adalah analisis hasil pelaksanaan praktik mengajar:

1) Kelas XI Patiseri

Pelaksanaan pembelajaran di kelas XI Patiseri berjalan dengan baik dan lancar. Sebagian besar siswa aktif selama proses pembelajaran berlangsung, namun beberapa siswa ada yang kurang aktif. Mahasiswa praktikan telah melaksanakan mengajar di kelas XI Patiseri sebanyak 7 kali. Selama mengajar, telah menyampaikan 7 kompetensi dasar yaitu :

- a) Memahami berbagai kue Indonesia
- b) Menganalisis kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar
- c) Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe
- d) Membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar
- e) Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras
- f) Membuat kue-kue Indonesia dari beras
- g) Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras

Berikut merupakan faktor pendukung dalam pelaksanaan praktik mengajar di kelas XI Patiseri :

- a) Sekolah memiliki LCD projector. Hal ini membantu dalam pembelajaran saat presentasi menggunakan power point, video, dan gambar terkait materi pelajaran.
- b) Jenis peralatan ruang pastry bakery untuk kebutuhan mata pelajaran kue Indonesia tergolong lengkap, sehingga mendukung kegiatan praktik.

Namun ada juga beberapa faktor penghambat dalam pelaksanaan praktik mengajar di kelas XI Patiseri :

- a) Ruang pastry bakery terletak di dekat lapangan basket. Hal ini menyebabkan kelas terganggu ketika ada kegiatan lain sedang berlangsung di lapangan. Selain itu, siswa terkadang terpancing bermain basket atau sekedar menonton basket ketika kegiatan akhir praktik berlangsung. Kondisi ini menyebabkan kegiatan berkemas di akhir kelas praktik menjadi *over time*, sehingga waktu pulang sekolah menjadi terlambat.
- b) Beberapa peralatan di ruang pastry bakery kurang cukup jumlahnya, sehingga menghambat proses pengolahan. Hal ini menyebabkan siswa harus bergantian dalam menggunakan alat.

Selama pembelajaran berlangsung sebagian besar siswa XI Patiseri terlibat aktif, namun ada beberapa siswa yang tidak terlalu aktif berpendapat saat kelas teori. Mahasiswa praktikan selalu menggunakan diskusi sebagai metode pembelajaran kelas teori, siswa XI Patiseri selalu terlihat aktif. Saat kelas praktik secara keseluruhan siswa mampu melakukan proses pembelajaran dengan baik dan tertata, namun kurang tepat waktu dalam penyelesaiannya.

2) Kelas XI JB 3

Pelaksanaan pembelajaran di kelas XI JB 3 berjalan dengan baik. Seluruh siswa mengerjakan tugas diskusi dan mengumpulkan tepat waktu. Setelah itu, siswa melakukan presentasi kelompok secara bergiliran. Mahasiswa praktikan telah melaksanakan mengajar di kelas XI JB 3 sebanyak 1 kali. Selama mengajar, telah menyampaikan 1 kompetensi dasar yaitu mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan; memilih dan menggunakan peralatan makan dan minum, alat serta lenan berdasarkan menu.

Berikut merupakan faktor pendukung dalam pelaksanaan praktik mengajar di kelas XI JB 3 :

- a) Ruangan yang luas.
- b) Anak-anak aktif bertanya dan mengerjakan tugas

Namun ada juga beberapa faktor penghambat dalam pelaksanaan praktik mengajar di kelas XI JB 3 :

- a) Siswa cenderung ramai di kelas karena kesulitan dalam memahami materi. Solusi dari kondisi ini adalah dengan cara memperbolehkan siswa menjawab soal diskusi di perpustakaan, dan diperbolehkan menggunakan handphone dalam mencari materi terkait.
- b) Mahasiswa praktikan belum mempersiapkan materi secara matang. Solusi dari kondisi ini adalah dengan cara membuat handout yang disusun dari beberapa sumber baik dari buku maupun internet. Handout kemudian diberikan kepada siswa. Sehingga siswa mampu mengejar ketertinggalan materi di pertemuan sebelumnya.

Selama pembelajaran berlangsung sebagian besar siswa XI Patiseri terlibat aktif dalam mengerjakan tugas diskusi, namun ada beberapa siswa yang tidak terlalu aktif dalam mengerjakan tugas. Saat presentasi kelompok, siswa cenderung ramai sendiri dengan temannya. Sehingga penyampaian materi kurang maksimal.

c. Evaluasi

Evaluasi pembelajaran berfungsi untuk mengetahui sejauh mana siswa telah berhasil mengikuti pelajaran yang diberikan oleh guru. Guru akan mengetahui siswa mana saja yang sudah menguasai bahan pelajarannya. Selain itu, guru akan mengetahui apakah materi yang disampaikan dan media yang digunakan sudah tepat atau belum. Dalam pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan melakukan penilaian sikap, penilaian ketrampilan, dan penilaian pengetahuan. Beberapa kendala yang terjadi saat penilaian adalah saat harus menilai sikap individu siswa. Solusinya adalah dengan cara menandai beberapa siswa yang terlihat menonjol dan tidak, kemudian siswa lainnya dinilai sesuai standar. Hal ini dilakukan kebanyakan guru untuk mempermudah proses penilaian.

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan

Mahasiswa praktikan secara keseluruhan mampu melaksanakan tahapan PPL dengan baik dan lancar. Tahapan tersebut dimulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi telah dikerjakan dengan baik. Sehingga tujuan pelaksanaan PPL dapat tercapai. Mahasiswa praktikan telah mendapatkan pengalaman berharga tentang bagaimana menjadi seorang guru. Namun, mahasiswa juga mengalami kesulitan saat menjalankan tugas sebagai guru. Mahasiswa praktikan kesulitan dalam mengendalikan kelas yang cenderung ramai ketika presentasi kelompok sedang berlangsung. Sehingga, kegiatan pembelajaran menjadi kurang kondusif. Namun hal ini mampu diatasi dengan memberikan games interaktif kepada siswa, agar siswa fokus kembali kepada pembahasan materi. Selain itu, mahasiswa praktikan masih kurang tegas dalam menegur siswa yang ramai saat diskusi berlangsung. Mahasiswa praktikan sudah menegur siswa yang ramai, namun biasanya siswa akan kembali ramai lagi. Hal ini dapat diatasi dengan memberi nasehat secara personal. Siswa yang telah diberi nasehat secara personal akan lebih memahami peringatan dari mahasiswa praktikan. Pengelolaan kelas dan kurang tegas terhadap siswa merupakan kesulitan umum yang terjadi saat mengajar, namun secara perlahan mampu teratasi pada pertemuan-pertemuan berikutnya. Kedekatan mahasiswa praktikan dengan siswa mampu mengatasi permasalahan-permasalahan tersebut. Karena jika sudah kenal, maka siswa akan lebih menghargai dan menghormati mahasiswa praktikan.

Berikut adalah faktor pendukung dan faktor penghambat dalam pelaksanaan PPL :

a. Faktor Pendukung

Pelaksanaan PPL dapat mencapai tujuan karena adanya beberapa faktor pendukung, antara lain :

- 1) Warga SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki keterbukaan yang baik, sehingga mereka dapat menerima dan membantu pelaksanaan PPL.
- 2) Guru pembimbing lapangan yang selalu memberi perhatian dalam setiap bimbingannya. Mahasiswa praktikan dimudahkan dalam setiap konsultasi terkait pembuatan persiapan administrasi guru. Guru pembimbing lapangan juga selalu mendampingi ketika sedang melaksanakan praktik mengajar baik itu teori maupun praktik pada kelas XI Patiseri. Sehingga ketika mahasiswa mengalami kesulitan, bisa langsung bertanya kepada guru pembimbing lapangan. Hal ini membuat guru pembimbing dan

mahasiswa praktikan mengetahui perkembangan dari tiap pertemuan. Sehingga guru pembimbing mampu selalu memberikan masukan ataupun evaluasi agar mahasiswa mampu mengajar lebih baik lagi pada pertemuan berikutnya. Bimbingan dari guru sangat membantu dalam pelaksanaan PPL.

- 3) Dosen pembimbing lapangan yang sangat membantu mahasiswa dalam mempersiapkan diri sebelum diterjunkan ke sekolah. Dosen pembimbing lapangan selalu mendampingi saat awal observasi sebelum PPL, penerjunan mahasiswa PPL, monitoring mahasiswa saat melaksanakan PPL, serta mendampingi saat penarikan PPL. Dosen pembimbing lapangan juga selalu membimbing dalam penyusunan laporan PPL hingga selesai. Hal ini sangat membantu mahasiswa praktikan dalam melaksanakan rangkaian kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
- 4) Siswa yang bisa diajak kerjasama dalam proses pembelajaran. Siswa XI Partiseri menghargai apa yang disampaikan oleh mahasiswa praktikan. Mereka antusias dengan segala fasilitas media pembelajaran yang diberikan serta mau mengerjakan tugas/ post test dengan maksimal. Hal ini mempermudah mahasiswa dalam pelaksanaan PPL.

b. Faktor Penghambat

1) Hambatan dari Sekolah

Kelas XI Patiseri untuk pelajaran kue Indonesia terletak di ruang pastry bakery. Ruangan pastry bakery merupakan laboratorium praktik untuk jurusan patiseri. Tata letak ruang memang diatur sedemikianrupa untuk efisiensi ruangan praktik. Sehingga kurang mendukung untuk berlangsungnya kelas teori. Posisi duduk siswa tidak fokus ke depan, karena meja yang digunakan adalah meja yang tertata untuk meja pengolahan dan meja hidang. Kondisi ini memancing siswa untuk tidak fokus ke depan dan cenderung ramai dengan temannya. Solusi yang dilakukan dalam menyikapi kondisi ruangan, praktikan berusaha untuk mengajar dengan menggunakan media yang menarik perhatian siswa. Sehingga praktikan harus mempersiapkan media yang dibuat sendiri sehingga pembelajaran berlangsung lebih efektif. Terbukti siswa mampu fokus dengan fasilitas media yang diberikan oleh praktikan.

Hambatan lainnya adalah keterbatasan jumlah alat pada laboratoium praktik. Beberapa jenis alat memiliki keterbatasan

jumlah, seperti kompor dan risopan. Kompor pada ruang pastry bakery memiliki tungku sejumlah 10. Jumlah ini kurang sesuai dengan jumlah kelompok pada kelas XI Patiseri, yaitu 16 kelompok. Hal ini menyebabkan siswa harus bergantian dalam menggunakan kompor. Sehingga efisiensi waktu dalam praktik menjadi terhambat. Jumlah risopan/ panci kukus yang kurang juga menyebabkan proses pengolahan menjadi terlampaui lama. Siswa terpaksa harus bergantian dalam menggunakan beberapa alat yang jumlahnya terbatas. Namun hal ini mampu melatih toleransi antar teman pada siswa kelas XI Patiseri.

2) Hambatan Saat Menyiapkan Administrasi Pengajaran

Hambatan saat menyiapkan administrasi pengajaran antara lain disebabkan karena praktikan awalnya kurang memahami tentang format RPP dan Jobsheet yang digunakan sekolah. Namun hal ini telah teratasi setelah praktikan bimbingan dengan guru. Solusi yang dilakukan adalah pada saat penyiapan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang telah ada. Setelah itu berkoordinasi dengan guru pembimbing dan melakukan pelaporan terhadap apa yang telah dikerjakan atau dibuat. Segala kesalahan akan diperiksa oleh guru pembimbing, sehingga perlahan praktikan mampu memperbaiki kesalahan pembuatan administrasi pengajaran agar tidak terulang lagi.

Materi pelajaran Kue Indonesia merupakan materi yang harus dikumpulkan dari beberapa buku. Hal ini membuat praktikan harus mencari materi dari sumber sumber yang terpercaya. Sebagian besar resep yang diberikan kepada siswa untuk pembelajaran praktik juga merupakan tanggung jawab mahasiswa praktikan. Solusi yang dilakukan adalah mahasiswa mencari buku referensi dari perpustakaan SMKN 6 Yogyakarta. Kemudian merangkumnya menjadi kesatuan materi yang sesuai dengan topik pembahasan dari KD. Solusi untuk mengatasi dalam pencarian resep yang terpercaya, mahasiswa menggunakan resep baku dari tim dosen Pendidikan Teknik Boga UNY. Apabila ada resep yang kurang, mahasiswa bisa mengambil resep dari buku ataupun dari web internet dengan sumber yang terpercaya.

Hambatan lainnya adalah ada beberapa produk yang video teknik pengolahannya tidak tersedia pada *youtube.com*. Hal ini terjadi karena

makanan yang dimaksud tergolong makanan yang sudah jarang ditemui. Selain itu video yang bersumber dari *youtube.com* ada yang tidak jelas tahapnya. Solusi yang dilakukan adalah mahasiswa membuat video pembelajaran terkait produk yang akan di praktikkan oleh siswa. Mahasiswa praktikan melakukan praktik memasak, kemudian video saat praktik tersebut ditampilkan saat praktik mengajar. Video yang dibuat disesuaikan dengan tahap pengolahan yang tertulis pada resep yang telah dipelajari. Sehingga siswa mampu memahami bagaimana cara pembuatan produk kue Indonesia dengan baik dan benar.

3) Hambatan dari siswa

Siswa masih terbawa dengan kondisi ruangan dengan mengobrol bersama teman pada saat guru menjelaskan materi, ada beberapa siswa yang merasa jenuh dan merasa kelelahan, asik berbicara dengan teman saat kegiatan belajar mengajar berlangsung. Kondisi ini biasa terjadi pada pembelajaran teori. Karena waktunya adalah 5 jam pelajaran. Hal ini membutuhkan penanganan yang lebih intensif, berimbas kepada penyampaian materi yang diberikan oleh mahasiswa praktikan. Perilaku siswa yang sulit dikendalikan sehingga memerlukan penanganan khusus dalam proses pembelajaran dan memerlukan kesabaran dalam penyampaian materi yang diajarkan. Disini guru harus bisa memahami karakter siswanya dan harus bisa menjadi teman, orang tua serta guru itu sendiri sesuai dengan kondisi yang sedang berlangsung. Pemberian media yang menarik dan pembawaan cara bicara guru yang bersahabat juga menjadi solusi dalam mengatasi masalah ini.

Hambatan lainnya berhubungan dengan posisi ruang pastry bakery berada di dekat lapangan basket. Jika ada kegiatan di lapangan, ada sebagian siswa yang terpancing untuk keluar. Hal ini biasa terjadi saat pembelajaran praktik sedang berlangsung pada bagian berkemas. Siswa yang seharusnya piket membersihkan ruangan malah asik bermain basket, sehingga kegiatan berkemas tidak segera selesai. Siswa yang sering melakukan hal tersebut adalah siswa pria. Solusi yang dilakukan adalah memberi teguran kepada siswa agar tidak bermain basket sebelum pelajaran selesai.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Setelah dilaksanakannya kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6 Yogyakarta, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Seluruh kegiatan PPL mendapatkan dukungan sepenuhnya dari pihak sekolah dengan memberikan berbagai fasilitas berupa bahan dan alat kerja sehingga pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya masalah yang berarti. Dukungan moril maupun materiil diberikan oleh pihak sekolah dengan sepenuhnya, dan sekolah sangat antusias atas pelaksanaan kegiatan tersebut.
2. Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu sarana bagi mahasiswa UNY untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing-masing. Dengan terjun ke lapangan maka kita akan berhadapan langsung dengan masalah yang berkaitan dengan proses belajar mengajar di sekolah baik itu mengenai manajemen sekolah maupun manajemen pendidikan dan akan menuju proses pencarian jati diri dari mahasiswa yang melaksanakan PPL tersebut.
3. Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) akan menjadikan mahasiswa untuk dapat mendalami proses belajar mengajar secara langsung, menumbuhkan rasa tanggung jawab dan profesionalisme yang tinggi sebagai calon pendidik dan pengajar.
4. Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsur utama (guru, murid, orang tua dan perangkat sekolah) ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

B. SARAN

1. Bagi Pihak SMK Negeri 6 Yogyakarta

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY yang telah terjalin selama ini sehingga akan timbul hubungan timbal balik yang saling menguntungkan pada kedua belah pihak.
- b. Agar mempersiapkan jauh-jauh hari tentang mata pelajaran yang akan dibebankan kepada mahasiswa praktikan sehingga persiapan proses pengajaran akan lebih maksimal dan fasilitas sekolah perlu lebih

diperlengkap guna menunjang kelancaran dan keberhasilan kegiatan belajar mengajar di sekolah.

- c. Hendaknya apabila mata pelajaran Kue Indonesia untuk materi teori bisa ditempatkan pada kelas teori, bukan di laboratorium pastry bakery. Ruang kelas teori diharapkan mampu meningkatkan konsentrasi siswa ketika pelajaran berlangsung dengan kondisi tempat duduk dan fasilitas ruang yang sesuai.

2. Bagi Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat PPL, supaya terjalin kerjasama yang baik untuk menjalin koordinasi dan mendukung kegiatan praktik lapangan dan praktik mengajar, baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Program pembekalan PPL hendaknya lebih diefisienkan, dioptimalkan dan lebih ditekankan pada permasalahan yang sebenarnya yang ada dilapangan agar hasil pelaksanaan PPL lebih maksimal.
- c. Agar bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan penuh percaya diri.
- d. Hendaknya permasalahan teknik di lapangan yang dihadapi oleh mahasiswa praktikan yang melaksanakan PPL saat ini maupun sebelumnya dikaji dan dicari solusinya untuk diinformasikan kepada mahasiswa PPL yang akan datang agar mereka tidak mengalami permasalahan yang sama.

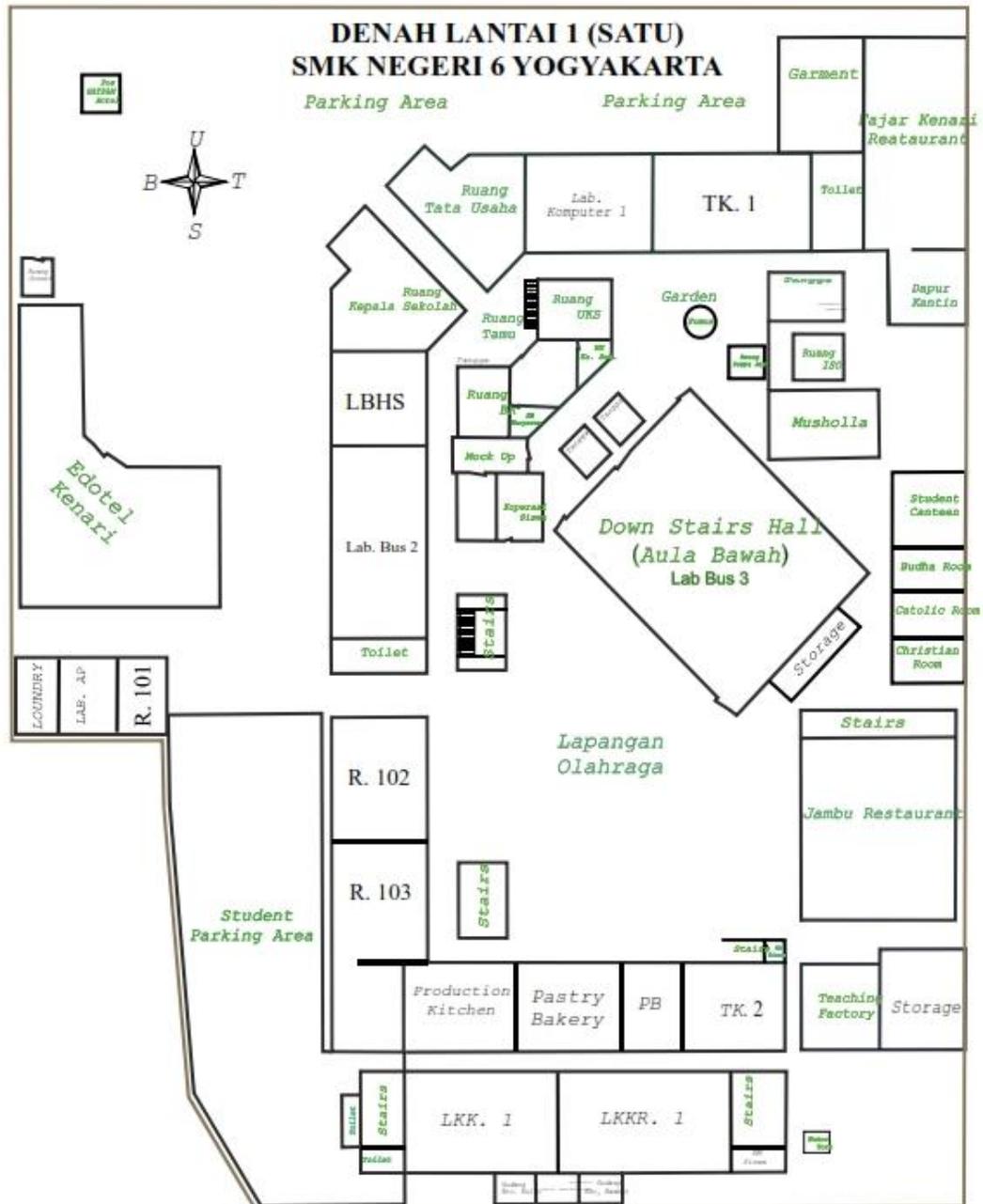
3. Bagi Mahasiswa

- a. Hendaknya sebelum mahasiswa praktikan melaksanakan PPL terlebih dahulu mempersiapkan diri dalam bidang pengetahuan teori atau praktek, keterampilan, mental dan moral sehingga mahasiswa dapat melaksanakan PPL dengan baik dan tanpa hambatan yang berarti.
- b. Hendaknya mahasiswa praktikan senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater, khususnya nama baik diri sendiri selama melaksanakan PPL dan mematuhi segala tata tertib yang berlaku pada sekolah tempat pelaksanaan PPL dengan memiliki disiplin dan rasa tanggung jawab yang tinggi.

- c. Hendaknya mahasiswa PPL memanfaatkan waktu dengan seefektif dan seefisien mungkin untuk mendapatkan pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen sekolah dan manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab.
- d. Mahasiswa praktikan harus mampu memiliki jiwa untuk menerima masukan dan memberikan masukan sehingga mahasiswa dapat melaksanakan pekerjaan-pekerjaan yang diberikan oleh pihak sekolah yang diwakili oleh guru pembimbing dan senantiasa menjaga hubungan baik antara mahasiswa dengan pihak sekolah baik itu dengan para guru, staf atau karyawan dan dengan para peserta diklat itu sendiri.
- e. Hendaknya mahasiswa PPL mempersiapkan rencana pelaksanaan pembelajaran dan materi pembelajaran beberapa hari sebelum praktik dilaksanakan sebagai pedoman dalam mengajar, supaya pada saat mengajar dapat menguasai materi dengan baik dan sering berkonsultasi pada guru dan dosen pembimbing sebelum dan sesudah mengajar, supaya bisa diketahui kelebihan, kekurangan dan permasalahan selama mengajar. Dengan demikian proses pembelajaran akan mengalami peningkatan kualitas secara terus menerus.
- f. Menjaga sikap dan tingkah laku selama berada di dalam kelas maupun didalam lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

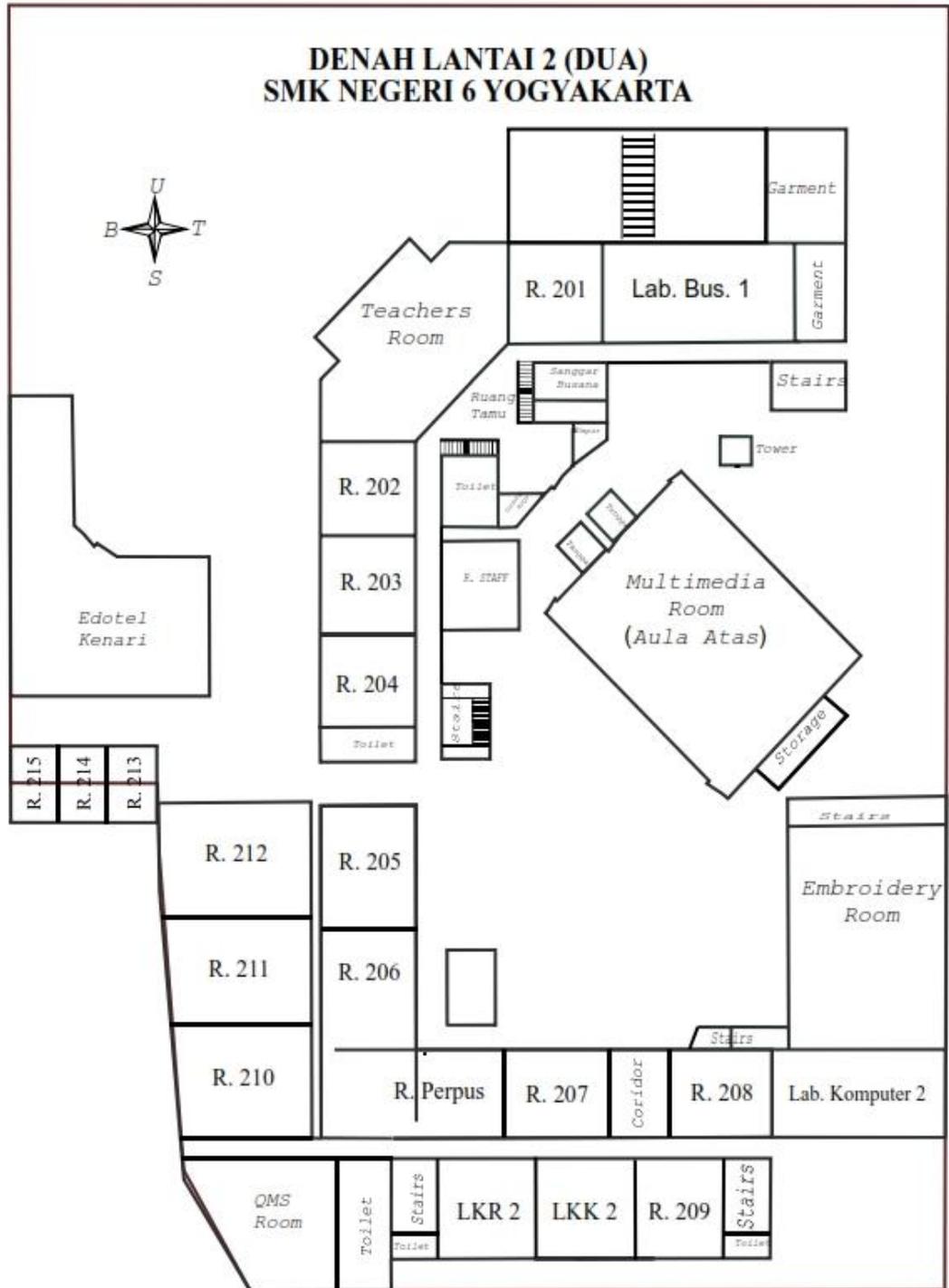
Lampiran 1. Denah Ruang

1. Denah Lantai 1 SMK Negeri 6 Yogyakarta



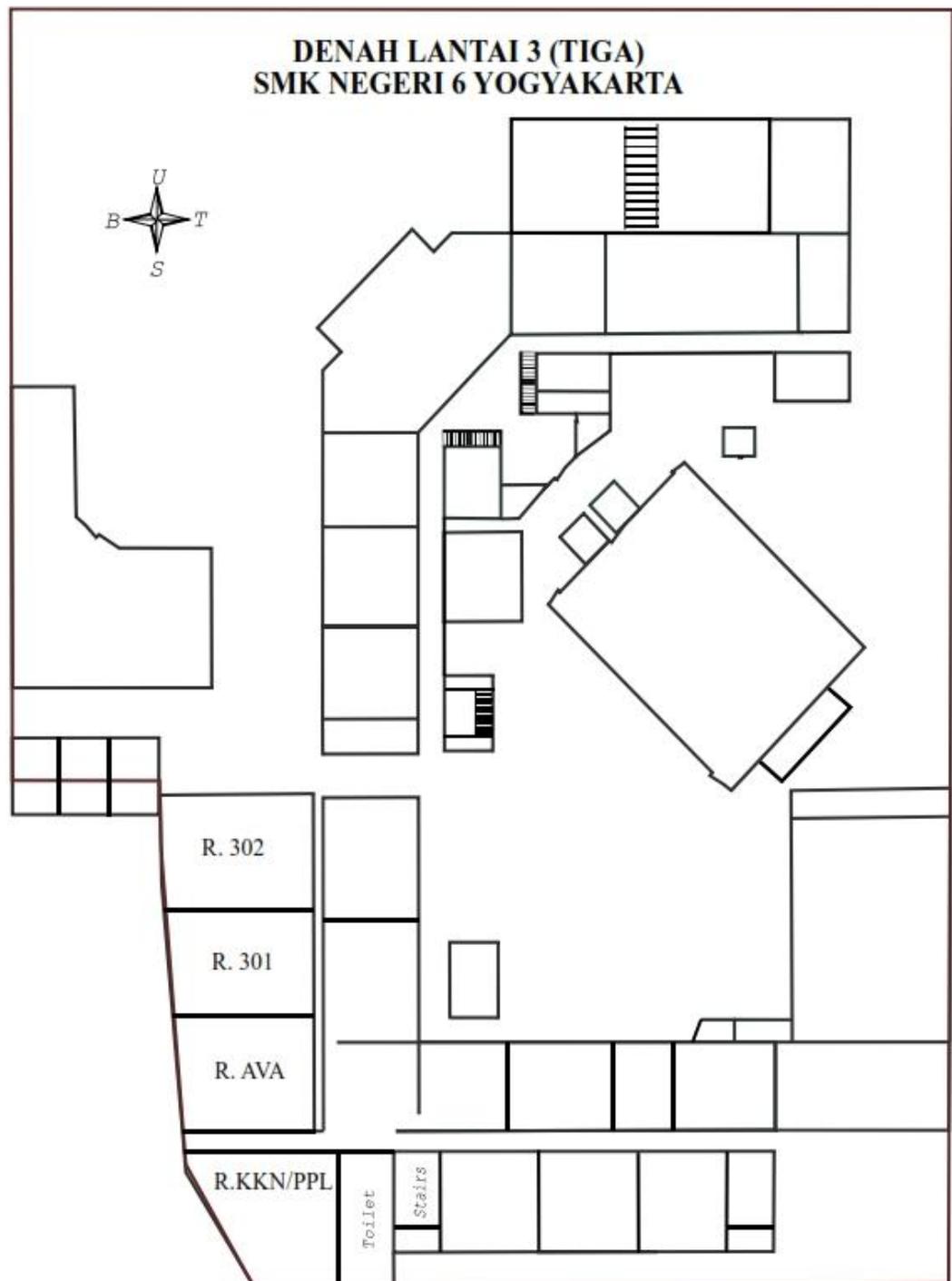
Gambar 1. Denah Lantai 1 SMKN 6 Yogyakarta

2. Denah Lantai 2 SMK Negeri 6 Yogyakarta



Gambar 2. Denah Lantai 2 SMKN 6 Yogyakarta

3. Denah Lantai 3 SMK Negeri 6 Yogyakarta



Gambar 3. Denah Lantai 3 SMKN 6 Yogyakarta

Lampiran 2. Dokumentasi

1. Dokumentasi praktik mengajar ke-1

	
Gambar 4. Siswa presentasi hasil diskusi tentang kue Indonesia	Gambar 5. Siswa menggunakan media pembelajaran
	
Gambar 6. Praktikan sedang menggali pengetahuan siswa	Gambar 7. Praktikan sedang mengajar teori

2. Dokumentasi praktik mengajar ke-2


Gambar 8. Siswa sedang presentasi tentang alat hidang, alat makan dan minum, serta lenan.

3. Dokumentasi praktik mengajar ke-3

	
Gambar 9. Siswa berdiskusi tentang kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar	Gambar 10. Siswa presentasi hasil diskusi kelompok

4. Dokumentasi praktik mengajar ke-4

	
<p>Gambar 11. Praktikan mengajari siswa dalam pengolahan produk dari hunkwe</p>	<p>Gambar 12. Kue pisang hasil produk dari siswa</p>
	
<p>Gambar 13. Telaga biru hasil produk dari siswa</p>	<p>Gambar 14. Ongol-ongol hasil produk dari siswa</p>
	
<p>Gambar 15. Marmer hunkwe hasil produk dari siswa</p>	<p>Gambar 16. Cantik manis hasil produk dari siswa</p>
	
<p>Gambar 17. Hunkwe lapis tiga warna hasil produk dari siswa</p>	

5. Dokumentasi praktik mengajar ke-5

	
<p>Gambar 18. Mahasiswa praktikan sedang mendampingi siswa saat kelas praktik</p>	<p>Gambar 19. Puding labu kuning hasil produk dari siswa</p>
	
<p>Gambar 20. Puding mutiara hasil produk dari siswa</p>	<p>Gambar 21. Puding lapis putih dan coklat hasil produk dari siswa</p>
	
<p>Gambar 22. Puding lapis kelapa muda hasil produk dari siswa</p>	<p>Gambar 23. Puding lapis tape ketan hasil produk dari siswa</p>
	
<p>Gambar 24. Puding tape ketan hasil produk dari siswa</p>	

6. Dokumentasi praktik mengajar ke-6



Gambar 25. Presentasi hasil tugas diskusi oleh siswa



Gambar 26. Kegiatan games *talking stick*

7. Dokumentasi praktik mengajar ke-7



Gambar 27. Praktikan sedang menilai produk hasil siswa



Gambar 28. Arem-arem ayam produk hasil dari siswa



Gambar 29. Arem-arem isi tahu dan sayur hasil produk dari siswa



Gambar 30. Arem-arem kuning hasil produk dari siswa



Gambar 31. Buras hasil produk dari siswa



Gambar 32. Meniran hasil produk dari siswa



Gambar 33. Arem-arem bungkus telur hasil produk dari siswa

8. Dokumentasi praktik mengajar ke -8

 <p>A white square plate with three round green tarts, each with a yellow filling, arranged in a row. A small yellow sign with the number '3' is visible in the background.</p>	 <p>A white square plate with several green, rectangular layered cakes (lapis jongsong) arranged in a row. A small yellow sign with the number '4' is visible in the background.</p>
<p>Gambar 34. Talam hijau produk hasil dari siswa</p>	<p>Gambar 35. Lapis jongsong produk hasil dari siswa</p>
 <p>A black plate with several dark green, triangular Nagasari cakes. A small yellow sign with the number '6' is visible in the background.</p>	 <p>A white square plate with a stack of colorful, layered cakes (kue lapis tepung beras) in shades of pink, orange, and yellow. A small yellow sign with the number '7' is visible in the background.</p>
<p>Gambar 36. Nagasari produk hasil dari siswa</p>	<p>Gambar 37. Kue lapis tepung beras produk hasil dari siswa</p>
 <p>A white square plate with several square, light-colored tarts topped with a yellow filling and red chili slices. A small yellow sign with the number '8' is visible in the background.</p>	 <p>A white square plate with a single piece of Jongsong Kopyor, a traditional Indonesian cake wrapped in banana leaves. A small yellow sign with the number '8' is visible in the background.</p>
<p>Gambar 38. Talam gurih ebi produk hasil dari siswa</p>	<p>Gambar 39. Jongsong kopyor</p>

9. Dokumentasi produk yang dibuat untuk pameran saat Pengenalan Lingkungan Sekolah (PLS)

 <p>A colorful and elaborate floral arrangement (garnish) featuring various flowers, including red and pink blooms, green foliage, and a small basket, all arranged in a decorative container.</p>
<p>Gambar 40. Rangkaian garnish hasil buatan mahasiswa praktikan</p>

Lampiran 3. Daftar Ruang/Area Kerja

No	Nama Ruang/Area Kerja	Jumlah
1	Ruang Kepala Sekolah dan Wakil	1
2	Ruang Guru	1
3	Ruang Pelayanan Administrasi	1
4	Ruang Perpustakaan	1
5	Ruang Unit Produksi	4
6	Ruang Ibadah	1
7	Ruang Bersama	2
8	Ruang Kantin Sekolah	1
9	Ruang Toilet	36
10	Ruang Gudang	6
11	Ruang BP/BK	1
12	Ruang OSIS	1
13	Ruang Koperasi	1
14	Ruang UKS	1
15	Ruang Pramuka	1
16	Ruang Penjaga Sekolah	1
17	Ruang Kelas	20
18	Ruang Praktik	5
19	Ruang Laboratorium Bahasa	1
20	Ruang Praktik Komputer	1
21	Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata	1
22	Ruang Praktik Jasa Boga	2
23	Ruang Praktik Patiseri	1
24	Ruang Praktik Kecantikan Kulit	1
25	Ruang Praktik Kecantikan Rambut	1
26	Ruang Praktik Busana Butik	1

Lampiran 4. Agenda Kegiatan Mengajar



Universitas Negeri Yogyakarta

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

FORM.KUR.07

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH : JL. Kenari No. 4 Yogyakarta
 GURU PEMBIMBING : Nurul Lestari, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Rira Zahrotul M
 NIM. : 13511241039
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M. Kes

No	Hari/Tanggal	Kompetensi/Sub Kompetensi/Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam ke	Nama Siswa Yang Tidak Hadir	Keterangan
1	Senin/1 Agustus 2016	Memahami berbagai kue Indonesia	a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepasi pada siswa c. Menerangkan materi d. Memberi waktu siswa untuk diskusi e. Memantau presentasi siswa f. Guru menyimpulkan materi g. Menjaga siswa mengerjakan post tes	XI PAT	5-10	Afiah Nur Azizah Mochammad Ifan	Izin Tanpa Keterangan

			<ul style="list-style-type: none"> h. Guru memberi tahu materi minggu depan i. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam 				
2	Selasa/2 Agustus 2016	Peralatan makan & minum, alat hidang, dan lenan	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepsi pada siswa c. Memberi waktu siswa untuk diskusi d. Memantau presentasi oleh siswa e. Guru menyimpulkan materi f. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam 	XI JB 2	1-5	-	
3	Senin/8 Agustus 2016	Menganalisis kue Indonesia dari agar-agar dan hunkwe	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepsi pada siswa c. Menerangkan materi d. Memberi waktu siswa untuk diskusi e. Guru memantau jalannya presentasi siswa f. Guru menyimpulkan materi g. Guru menjaga siswa mengerjakan post tes h. Guru memberi tahu materi minggu depan 	XI PAT	5-10	Dini Anindyastuti Mochammad Ifan	Izin Tanpa Keterangan

			i. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam				
4	Senin/15 Agustus 2016	Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepasi pada siswa c. Menerangkan materi d. Siswa praktik membuat produk kue Indonesia dari hunkwe e. Guru memantau seluruh siswa saat praktik f. Guru menilai produk g. Guru memantau siswa berkemas h. Guru memberi evaluasi hasil praktik i. Guru memberi tahu materi minggu depan j. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam 	XI PAT	5-10	-	
5	Senin/22 Agustus 2016	Membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepasi pada siswa c. Menerangkan materi d. Siswa praktik membuat produk kue Indonesia dari agar-agar e. Guru memantau seluruh siswa saat praktik 	XI PAT	5-10	-	

			<ul style="list-style-type: none"> f. Guru menilai produk siswa g. Guru memantau siswa berkemas h. Evaluasi hasil praktik i. Guru memberi tahu materi minggu depan j. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam 				
6	Senin/29 Agustus 2016	Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepasi pada siswa c. Guru menerangkan materi d. Guru memberi waktu siswa untuk diskusi e. Guru memantau presentasi siswa f. Guru menyimpulkan materi g. Guru menjaga siswa mengerjakan post tes h. Guru memberi tahu materi minggu depan\ i. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam 	XI PAT	5-10	Muhammad Rizky Mochammad Ifan	Tanpa keterangan Tanpa keterangan
7	Senin/5 September 2016	Membuat kue-kue Indonesia dari beras	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepasi pada siswa 	XI PAT	5-10	-	

			<ul style="list-style-type: none"> c. Guru menerangkan materi d. Siswa praktik membuat produk kue Indonesia dari beras e. Guru memantau seluruh siswa saat praktik f. Guru melakukan penilaian produk g. Guru memantau siswa berkemas h. Guru memberi evaluasi hasil praktik i. Guru memberi tahu materi minggu depan j. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam 				
8	Senin/19 September 2016	Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras	<ul style="list-style-type: none"> a. Membuka pelajaran b. Melakukan apresepasi pada siswa c. Menerangkan materi d. Siswa praktik membuat produk kue Indonesia dari tepung beras k. Guru memantau seluruh siswa saat praktik l. Guru melakukan penilaian produk m. Guru memantau siswa 	XI PAT	5-10	Muhammad Rizky Julioo	Izin Izin

			berkemas n. Guru memberi evaluasi hasil praktik o. Guru memberi tahu materi minggu depan e. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam				
--	--	--	--	--	--	--	--

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 19 September 2016
Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

Lampiran 5. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL. Kenari No. 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Rira Zahrotul M
NIM. : 13511241039
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M. Kes

GURU PEMBIMBING : Nurul Lestari, S.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/18 Juli 2016	Upacara bendera. Penyerahan mahasiswa PPL. Pembagian mata pelajaran.	Mahasiswa mengetahui mata pelajaran yang akan diajarkan saat PPL.	Belum mengetahui guru pembimbing lapangan.	Menghafal nama siswa secara perlahan.
2	Selasa/19 Juli 2016	Pembagian guru pembimbing Piket.	Mahasiswa mendapatkan guru pembimbing lapangan.	-	-
3	Rabu/ 20 Juli 2016	Persiapan pameran pengenalan lingkungan sekolah. Menata ruang display. Membeli bunga, membuat rangkaian bunga dan rangkaian garnish sayuran.	Dihasilkan 2 rangkaian bunga dan satu rangkaian garnish sayuran	-	-
4	Kamis/ 21 Juli 2016	Pameran jurusan pengenalan siswa lingkungan sekolah	Pameran berjalan lancar	-	-

		lingkungan sekolah			
5	Jumat/ 22 Juli 2016	Piket pagi, menjaga HP siswa. Mengisi kelas kosong di kelas UPW, mata pelajaran <i>Public Relations</i> . Menjawab pertanyaan siswa terkait materi dari tugas yang diberikan guru.	Mahasiswa mampu menjawab pertanyaan-pertanyaan sehingga siswa lebih jelas dalam mengerjakan tugas dari guru.	Mahasiswa mengetahui materi pelajaran secara dadakan. Waktu pelajaran tersisa cukup lama.	Mahasiswa mempelajari materi saat mengawasi kelas kosong, dan menjelaskan garis besar materi pelajaran yang berlangsung. Setelah semua siswa selesai mengerjakan tugas, dipersilahkan tenang di kelas/ membaca buku di perpustakaan.

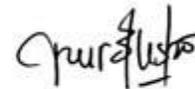
Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 2	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/25 Juli 2016	Observasi kelas XI Patiseri, Membuat kerangka RPP dan konsultasi.	Sudah mendapatkan topik apa saja yang akan dibahas selama mengajar. Perkenalan dengan siswa di kelas berlangsung dengan baik.	-	-
2	Selasa/26 Juli 2016	Mengumpulkan dan membuat materi untuk handout Kue Indonesia.	Mendapatkan materi bersumber dari beberapa buku perpustakaan.	Kurang referensi buku	Selain menggunakan sumber dari buku, materi dilengkapi dengan sumber internet yang terpercaya.
3	Rabu/27 Juli 2016	Konsultasi RPP dan handout. Merevisi RPP dan handout.	Masih ada yang perlu di revisi	Handout belum dilengkapi gambar produk	Revisi handout
4	Kamis/28 Juli 2016	Membuat media pembelajaran, revisi RPP dan media. Piket harian.	RPP dan media sudah jadi.	-	-
5	Jumat/29 Juli 2016	Piket harian.	Hp siswa terjaga, mengantar tugas ke kelas yang gurunya berhalangan hadir.	Belum hafal lokasi/ tata letak ruang kelas yang akan di tuju	Bertanya kepada guru, dan memahami tata letak ruang di sekolah.

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa .



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 3	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/1 Agustus 2016	Upacara bendera, Menyiapkan media dan soal. Praktik mengajar terbimbing "Kue Indonesia"	Siswa mengerjakan tugas dan presentasi dengan baik, media yang digunakan disukai oleh siswa. Hasil tes membuktikan bahwa siswa telah mencapai tujuan pembelajaran.	Siswa masih ada yang mengantuk.	Dilakukan diskusi dan tanya jawab agar siswa aktif di dalam kelas.
2	Selasa/2 Agustus 2016	Praktik mengajar mandiri "Tata Hidang"	Siswa mengerjakan tugas dan mampu presentasi di depan kelas.	Belum bisa mengondisikan kelas yang ramai.	Siswa didekati secara personal, agar mampu mengondisikan dirinya di kelas untuk bisa lebih tenang.
3	Rabu/3 Agustus 2016	Piket harian, membuat RPP. Mengumpulkan materi handout. Konsultasi RPP	RPP selesai dibuat. Mendapatkan materi untuk membuat handout.	RPP masih perlu revisi bagian soal tes dan rubrik penilaian.	Dilakukan revisi RPP
4	Kamis/4 Agustus 2016	Piket harian, mengumpulkan materi dan membuat handout	Materi yang terkumpul cukup banyak	Beberapa resep masih belum ditemukan	Mencari resep yang terpercaya sumbernya
5	Jumat/5 Agustus 2016	Membuat handout, membuat matriks harian.	Handout hampir selesai dibuat. Lampiran matriks kegiatan mulai dibuat.	Handout masih harus diperbaiki.	Memperbaiki handout dan melengkapi yang kurang.

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 15 September 21
Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 4	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/8 Agustus 2016	Mempersiapkan media untuk mengajar. Mengajar teori “Kue Indonesia dari agar-agar dan hunkwe”	Media siap digunakan untuk pembelajaran. Siswa diskusi sesuai tugas kelompoknya masing masing. Mampu melakukan presentasi berdasarkan hasil diskusi, suasana kelas aktif dengan aktivitas tanya jawab terkait materi. Siswa mampu menjawab soal tes dengan benar.	Ada beberapa pertanyaan yang belum bisa terjawab.	Bertanya kepada guru pembimbing.
2	Selasa/9 Agustus 2016	Menjaga ulangan siswa XI JB 3 pelajaran “tata hidang” Membuat RPP. Mencari materi handout Peralatan Makan, Minum, Alat Hidang, dan Lenan.	Ulangan siswa XI JB 3 mampu berjalan	Siswa mengeluh kurang memahami materi serta tidak siap ulangan karena terkesan mendadak.	Membuat handout kemudian nantinya akan diberikan pada siswa, untuk mengatasi ketertinggalan materi.
3	Rabu/ 10 Agustus 2016	Piket perpustakaan Membuat handout Peralatan Makan, Minum, Alat Hidang, dan Lenan.	Mengecap buku perpustakaan. Materi untuk pembuatan handout sudah terkumpul.	Mahasiswa tidak bisa fokus mengerjakan handout.	Mahasiswa mengerjakan ketika tugas piket telah selesai.
4	Kamis/ 11 Agustus 2016	Piket perpustakaan Membuat handout Peralatan Makan, Minum, Alat Hidang, dan Lenan.	Melakukan <i>book shelving</i> . Materi untuk pembuatan handout sudah siap, tinggal diketik dan disusun menjadi handout	Materi yang didapatkan sebagian besar dari sumber buku. Sehingga dalam pembuatan handout diperlukan waktu yang lama untuk mengetik materi.	Mahasiswa mengerjakan ketika tugas piket selesai.

5	Jumat/ 12 Agustus 2016	Membuat handout Peralatan Makan, Minum, Alat Hidang, dan Lenan. Koordinasi dengan siswa terkait bahan (bon bahan) yang akan digunakan untuk praktik Kue Indonesia minggu depan.	Handout yang dibuat sudah hampir selesai. Koordinasi dengan siswa terkait konsultasi bon bahan berjalan dengan lancar	Materi yang didapatkan sebagian besar dari sumber buku. Sehingga dalam pembuatan handout diperlukan waktu yang lama untuk mengetik materi.	Mahasiswa mengerjakan handout sejak pagi sampai siang.
---	------------------------	--	--	--	--

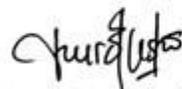
Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Yogyakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 5	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/15 Agustus 2016	Menilai laporan praktik siswa. Persiapan/ penguasaan materi (resep) praktik kue Indonesia dari agar-agar dan hunkwe. Mengajar kelas praktik XI Patiseri, Kue Indonesia dari agar dan hunkwe.	Siswa mampu praktik sesuai dengan prosedur yang ada dari resep. Produk yang dihasilkan sebagian besar sesuai dengan kriteria hasil.	Ada kesalahan dalam pembelian bahan yaitu santan, sehingga produk yang dihasilkan warnanya kurang sesuai. Ada sebagian kecil siswa yang kurang tepat dalam melakukan proses pengolahan, sehingga hasil kurang maksimal.	Beberapa siswa menggunakan santan instan. Siswa yang kurang tepat dalam proses pengolahan diberi penjelasan agar tidak mengulang kesalahan yang sama pada praktik berikutnya.
2	Selasa/16 Agustus 2016	Membuat RPP, lembar penilaian siswa, membuat handout “Menganalisis Kue Indonesia dari Beras dan Tepung Beras”	RPP dan lembar penilaian selesai dibuat.	Materi untuk handout belum selesai dicari.	Mencari data terlebih dahulu.
3	Rabu/ 17 Agustus 2016	OFF	-	-	-
4	Kamis/ 18 Agustus 2016	Piket Guru. Input nilai siswa. Mempersiapkan resep untuk 2 minggu kedepan.	Menjaga HP siswa aman. Tugas dari guru yang izin dan surat mampu diantar ke kelas yang bersangkutan. Terketik beberapa resep untuk 2 minggu kedepan.	-	-
5	Jumat/ 19 Agustus 2016	Membuat jobsheet/ resep kue Indonesia dari beras dan tepung beras. Melanjutkan dalam membuat RPP. Menyerahkan RPP, resep, dan	Jobsheet/ resep kue Indonesia dari beras dan tepung beras, lembar penilaian dan RPP kue Indonesia dari agar-agar sudah selesai, ketiganya diserahkan pada guru	Ada kesalahan dalam penulisan KD pada jobsheet	Melakukan revisi jobsheet

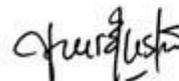
		lembar nilai kepada guru pembimbing lapangan. pembimbing. Membuat laporan harian.		
--	--	---	--	--

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 15 September 2014
Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 6	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/22 Agustus 2016	Bimbingan membahas teknik olah resep. Mengajar kelas praktik "Kue Indonesia dari Agar-Agar"	Siswa mampu praktik sesuai dengan prosedur yang ada dari resep. Produk yang dihasilkan sebagian besar sesuai dengan kriteria hasil.	Ada sebagian siswa yang kurang tepat dalam melakukan proses pengolahan, sehingga hasil kurang maksimal.	Siswa yang kurang tepat dalam proses pengolahan diberi penjelasan agar tidak mengulang kesalahan yang sama pada praktik berikutnya.
2	Selasa/23 Agustus 2016	Mengerjakan pembuatan handout dan RPP.	Handout dan RPP belum selesai	Mahasiswa praktikan sedang tidak sehat, sehingga menghambat proses pengerjaan tugas	Mahasiswa praktikan istirahat terlebih dahulu.
3	Rabu/24 Agustus 2016	Off (sakit)	-	-	-
4	Kamis/25 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Melakukan penomoran buku sejumlah ± 170 buku	Terlalu banyak buku yang diolah.	Mengerjakan tugas piket bersama teman, agar bisa diselesaikan dengan baik.
5	Jumat/26 Agustus 2016	Mengerjakan handout dan RPP Kue Indonesia untuk minggu depan. Menjaga kelas "tata hidang" saat melangsungkan remidi. Menjaga kelas praktik "Pengolahan Makanan Indonesia" ketika berkemas hingga selesai.	Handout, RPP belum selesai.	Ada materi yang belum didapatkan.	Melengkapi materi sehingga konsultasi / bimbingan dilakukan sebelum mengajar.

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 7	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/29 Agustus 2016	Bimbingan RPP, Handout, dan resep. Input nilai minggu lalu. Menyiapkan media untuk mengajar. Mengajar kelas teori “Menganalisis Kue Indonesia dari Beras dan Tepung Beras”	Siswa mengikuti pelajaran dengan baik. Metodologi pelajaran yang diterapkan disukai oleh siswa. Tes evaluasi berjalan dengan lancar.	Siswa kurang fokus saat teman lainnya sedang presentasi.	Diingatkan untuk tetap tenang dan diem berkali-kali. Didekati secara personal agar siswa bisa patuh. Diberi games yang menarik sehingga siswa mampu fokus lagi saat evaluasi berlangsung.
2	Selasa/30 Agustus 2016	Mengoreksi tugas siswa. Input nilai harian siswa. Membuat catatan mingguan. Membuat RPP	Keseluruhan nilai siswa tergolong baik. RPP hampir selesai	RPP belum selesai	Segera menyelesaikan RPP
3	Rabu/31 Agustus 2016	Piket harian. Membuat RPP dan jobsheet Membuat laporan PPL	Piket harian di depan ruang guru. Menjaga HP siswa, dan mengantarkan tugas pada kelas yang gurunya berhalangan hadir. Laporan PPL mulai dikerjakan. RPP dan jobsheet hampir selesai.	Tidak bisa fokus mengerjakan RPP, jobsheet serta laporan PPL	Mengerjakan ketika tidak ada tugas piket guru
4	Kamis/1 September 2016	Piket harian Membuat laporan PPL	Piket harian di depan ruang guru. Menjaga HP siswa, dan mengantarkan tugas pada kelas yang gurunya berhalangan hadir.	Tidak bisa fokus mengerjakan RPP, jobsheet serta laporan PPL	Mengerjakan ketika tidak ada tugas piket guru

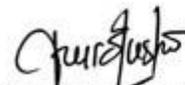
			Laporan PPL mulai dikerjakan. RPP dan jobsheet selesai.		
5	Jumat/2 September 2016	Membuat laporan PPL Konsultasi RPP dan Jobsheet	Laporan PPL dikerjakan Konsultasi RPP berjalan lancar	Ada revisi Jobsheet bagian penulisan kompetensi dasar	Segera merevisi jobsheet

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 15 September 2016

Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 8	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/5 September 2016	Membuat media pembelajaran Persiapan mengajar Mengajar kelas praktik	Video sebagai media pembelajaran telah melalui proses <i>editing</i> , dan siap ditayangkan saat pelajaran. Siswa mampu mencapai indikator keberhasilan, yaitu mampu membuat produk sesuai kriteria	Pelajaran dimulai tidak tepat waktu, karena sebelumnya ada ujian mata pelajaran seni budaya. Siswa masih belum cekatan dalam bekerja, sehingga menjadi <i>over time</i> . Kesalahan siswa pada pembelian bahan kelapa parut, sehingga warna produk tidak sesuai kriteria.	Segera mengondisikan siswa agar segera masuk kelas. Meningatkan siswa untuk gerak cepat dan memperhatikan waktu dalam bekerja. Meningatkan kembali agar tidak terjadi kesalahan dalam pembelian kelapa parut.
2	Selasa/6 September 2016	Mengerjakan laporan PPL Input data nilai hasil praktik hari Senin.	Laporan PPL sedang dalam proses pengerjaan Nilai praktik siswa sudah dimasukkan dalam file excel.	-	-
3	Rabu/7 September 2016	Piket harian di perpustakaan Mengecap dan melakukan penomoran buku,	200 buku baru sudah di olah	Terlalu banyak buku yang harus di olah	Dikerjakan bersama tim ppl agar terlaksana dengan baik
4	Kamis/8 September 2016	Piket harian di perpustakaan Mengecap dan melakukan penomoran buku,	Sekitar 120 buku baru sudah di olah	Sekitar 100 buku di hari sebelumnya terjadi kesalahan penomoran, sehingga harus membongkar dan membenarkan	Dikerjakan bersama tim ppl agar terlaksana dengan baik

				kesalahan penomoran tersebut	
5	Jumat/9 September 2016	Mengerjakan laporan PPL	Laporan PPL sedang dalam proses pengerjaan	-	-

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 15 September 2016
Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

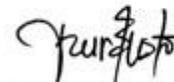
No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 9	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/12 September 2016	Off (hari libur, Idul Adha)			
2	Selasa/13 September 2016	Menyusun matriks kegiatan PPL Konsultasi dengan guru pembimbing	Matriks telah selesai dibuat. Administrasi guru telah diberi tanda tangan oleh guru pembimbing lapangan.	-	-
3	Rabu/14 September 2016	Off (sakit)			
4	Kamis/15 September 2016	Penarikan PPL	Mahasiswa resmi selesai dari kegiatan PPL di sekolah.	-	-

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L., M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 15 September 2016

Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 10	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/19 September 2016	Persiapan mengajar Mengajar kelas praktik XI Patiseri, membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras.	Siswa mampu praktik sesuai dengan prosedur yang ada dari resep. Produk yang dihasilkan sebagian besar sesuai dengan kriteria hasil.		

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 19 September 2016

Mahasiswa

Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

Lampiran 6. Laporan Matrik Pelaksanaan PPL



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MATRIK PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F01
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH	: SMK Negeri 6 Yogyakarta	NAMA MAHASISWA	: Rira Zahrotul M
ALAMAT SEKOLAH	: JL. Kenari No. 4 Yogyakarta	NIM.	: 13511241039
GURU PEMBIMBING	: Nurul Lestari, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/PTBB/PT.BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: Dr. Badraningsih L, M. Kes

No.	Kegiatan PPL	Minggu ke-										Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
1.	Pembuatan Program PPL											
	a. Observasi	3	4									7
	b. Menyusun Matriks PPL		0.5	0.5						4		5
3.	Pembelajaran Kokurikuler (Kegiatan Mengajar Terbimbing)											
	a. Persiapan											
	1) Konsultasi		0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.25	0.5	4.25
	2) Mengumpulkan Materi		8	6		1	0.5	0.5	0.5			16.5
	3) Membuat RPP		6	3	3	4	6	3	4			29
	4) Menyiapkan/Membuat Media		8	8	3	16						35
	b. Mengajar Terbimbing											
	1) Praktik Mengajar di Kelas			4.5	4.5	5	6	5.5	5		5	35.5
	2) Penilaian dan evaluasi		1	1	1	1	1	1	1		1	8

4.	Kegiatan Mengajar Mandiri										
	a. Persiapan										
	1) Konsultasi			0.25							0.25
	2) Mengumpulkan Materi			2	7						9
	3) Membuat RPP										
	4) Menyiapkan/Membuat Media			10	10						20
	b. Mengajar Mandiri										
	1) Praktik Mengajar di Kelas			4.5							4.5
	2) Penilaian dan evaluasi			1							1
5.	Kegiatan Non-mengajar										
	a. Sebagai Guru Piket	12	18	18		9		15			72
	b. Piket Perpustakaan				13		6.5		13		32.5
6.	Kegiatan Sekolah										
	a. Upacara Bendera Hari Senin	1		1		1		1	1		5
	b. Pameran Jurusan saat Pengenalan Lingkungan Sekolah	6									6
7.	Pembuatan Laporan PPL		2			2.5		12	12	14	42
	JUMLAH										333

Yogyakarta, 19 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L., M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Memahami berbagai kue Indonesia
Alokasi Waktu	: 1 x 5 x 45 menit
Tatap Muka/Pertemuan ke	: 1

I. Kompetensi Dasar :

3.1 Memahami berbagai kue Indonesia.

II. Indikator :

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian kue Indonesia
2. Siswa mampu menganalisis bahan pokok pembuatan kue Indonesia
3. Siswa mampu menjelaskan bahan cair pembuatan kue Indonesia
4. Siswa mampu menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia
5. Siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia
6. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia
7. Siswa mampu menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian kue Indonesia
2. Menganalisis bahan pokok pembuatan kue Indonesia
3. Menjelaskan bahan cair pembuatan kue Indonesia
4. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia
5. Menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia
6. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia

- Menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia

IV. Materi Pembelajaran

- Deskripsi kue Indonesia
- Deskripsi kue Indonesia berdasarkan bahan
- Deskripsi kue Indonesia berdasarkan teknik olah
- Deskripsi cara penyajian dan penyimpanan kue Indonesia

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Strategi Pembelajaran : CTL/*Cooperative Learning*.
- Pendekatan Pembelajaran : Saintifik.
- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi oleh siswa, dan ceramah.

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 1 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari d. Menyampaikan materi yang akan dipelajari e. Menyampaikan materi yang akan di diskusikan f. Menyampaikan kriteria penilaian	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Motivasi rasa ingin tahu yang tinggi b. Menghargai orang lain	20'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang: pengelompokan kue Indonesia berdasar bahan pokok, bahan cair, serta bahan penambahan rasa, warna, aroma.	a. Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi diskusi kelompok.	a. Menghargai pendapat orang lain. b. Tanggung jawab	20'

	b. Menanya : Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok apakah sudah sesuai materi yang dibahas.	Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dibahas	a. Percaya diri b. Sopan	35'
	c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok.	Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok	a. Bertanggung jawab	45'
	d. Mengkomunikasikan Guru memantau dan menilai jalannya presentasi.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.	a. Percaya diri b. Sopan	80'
Penutup	a. Menyimpulkan materi bersama siswa	a. Menyimpulkan materi	a. Tanggung jawab	35'
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya	b. Memperhatikan penjelasan	b. Disiplin	10'
	c. Guru memberikan tugas untuk dikumpulkan minggu depan			5'
	d. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			5'
Total				255'

VII. Media, Alat, dan Sumber Belajar

1. Media : Handout pengenalan kue Indonesia , gambar produk
2. Alat : Handout, soal diskusi, dan lembar jawab.
3. Sumber Belajar :

Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

- Anonim. *PENGOLAHAN KUE INDONESIA*. (<http://dokumen.tips/documents/materi-pengolahan-kue-indonesia.html>) diakses pada 26/7/2016, pukul 13.46.
- Suparmo, dkk. 1998. *Makanan Tradisional Jawa Tengah-Jogja (100 Resep makanan & minuman kudapan)*. Yogyakarta : Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT).
- Lilik S dan Maria G. 1984. *Pengetahuan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Tim Proyek Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta. 1999. *Aneka Kue dari Satu Macam Adonan Tepung Ketan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Wiwi Rusmini. 2000. *Pembuatan Kue dari Umbi dan Tepung Kanji*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Laksmi Darmayanti. 1999. *Aneka Kue Lapis Berasyang Ramah Lingkungan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

VIII. Penilaian

1. Bentuk : Tes dan Non tes
2. Bentuk Soal : Pilihan ganda

1. Penilaian Non tes

No	NIS	Nama Siswa	Disiplin		Jujur		Keaktifan		Total skor penilaian sikap
			1	2	1	2	1	2	

Keterangan Penilaian Sikap :

Skor = 2 (jika dua indikator terlihat)

Skor = 1 (jika satu indikator terlihat)

Indikator Penilaian Sikap:

Disiplin

- a. Tidak terlambat masuk kelas
- b. Mengerjakan dan mengumpulkan tugas/ kuis tepat waktu

Jujur

- a. Tidak memberikan jawaban tugas/kuis kepada temannya
- b. Tidak mencontek ketika mengerjakan tugas/kuis

Keaktifan

- a. Mampu menjawab pertanyaan yang diajukan guru ketika pelajaran, atau bertanya ketika merasa kurang jelas
- b. Aktif berpendapat dalam diskusi kelompok/ kelas

2. Penilaian Tes :

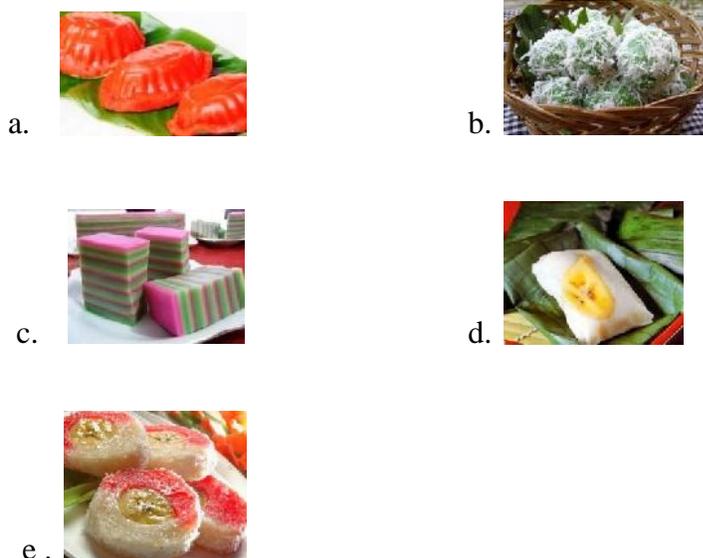
Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
Menganalisis berbagai kue Indonesia	Siswa mampu menganalisis bahan pokok pembuatan kue Indonesia	Siswa mampu menyebutkan bahan pokok kue Indonesia yang tidak berasal dari padi-padian dari pilihan jawaban yang ada.	Pilihan ganda	1. Berikut adalah bahan pokok kue Indonesia yang berasal dari padi-padian, kecuali :
	Siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia	Siswa mampu memilih jawaban mengenai produk kue Indonesia yang diolah dengan cara di kukus.		2. Produk kue Indonesia yang diolah dengan cara dikukus adalah :
	Menganalisis bahan pokok pembuatan kue Indonesia	Siswa mampu menyebutkan bahan dasar pembuatan kue telaga biru dan kue cantik manis.		3. Kue telaga biru dan kue cantik manis merupakan kue Indonesia yang dibuat menggunakan bahan dasar..
	Siswa mampu menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan	Siswa mampu menyebutkan bahan pewarna alami dalam		4. Klepon pada umumnya memiliki warna hijau,

	aroma dalam pembuatan kue Indonesia	pembuatan klepon.		ekstrak warna hijau alami bisa didapatkan dari...
	Menjelaskan pengertian kue Indonesia	Siswa mampu menentukan gambar yang tepat untuk produk nagasari.		5. Dibawah ini, apakah gambar yang tepat untuk produk bernama nagasari?

Soal Penilaian Tes :

1. Berikut adalah bahan pokok kue Indonesia yang berasal dari padi-padian, kecuali :
 - a. Tepung beras
 - b. Beras
 - c. Tepung ketan
 - d. Ketan
 - e. Tepung tapioka
2. Produk kue Indonesia yang diolah dengan cara dikukus adalah :
 - a. Kue mangkok
 - b. Onde-onde
 - c. Kue getas
 - d. Kue telaga biru
 - e. Enting-enting
3. Kue telaga biru dan kue cantik manis merupakan kue Indonesia yang dibuat menggunakan bahan dasar.....
 - a. Beras ketan
 - b. Tepung terigu
 - c. Tepung hunkwe
 - d. Beras
 - e. Tepung beras
4. Klepon pada umumnya memiliki warna hijau, ekstrak warna hijau alami bisa didapatkan dari....
 - a. Bunga telang
 - b. Daun suji dan daun pandan
 - c. Kunyit
 - d. Daun jati
 - e. Secang

5. Dibawah ini, apakah gambar yang tepat untuk produk bernama nagasari?



Keterangan Penilaian :

Nomor Soal	Jumlah Skor	Keterangan	Kunci Jawaban
1	20	Jika jawaban yang dipilih merupakan bahan pokok kue Indonesia yang tidak berasal dari padi-padian dari pilihan jawaban yang ada.	D
2	20	Jika jawaban yang dipilih merupakan produk kue Indonesia yang diolah dengan cara di kukus.	C
3	20	Jika jawaban yang dipilih merupakan bahan dasar pembuatan kue telaga biru dan kue cantik manis.	F
4	20	Jika jawaban yang dipilih merupakan bahan pewarna alami dalam pembuatan klepon.	A
5	20	Jika jawaban yang dipilih merupakan gambar yang tepat untuk produk nagasari.	G

Perhitungan nilai :

$$Nilai = \frac{\text{total skor}}{100} \times 100$$

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan

(Nurul Lestari, S.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 28 Juli 2016
Guru Bidang Studi

(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

Hand Out
PENGENALAN KUE INDONESIA

Disusun Oleh :
Rira Zahrotul M

PPL UNY 2016

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat, nikmat, karunia-Nya sehingga penulisan handout pembelajaran Pastry dan Bakery ini dapat diselesaikan dengan baik.

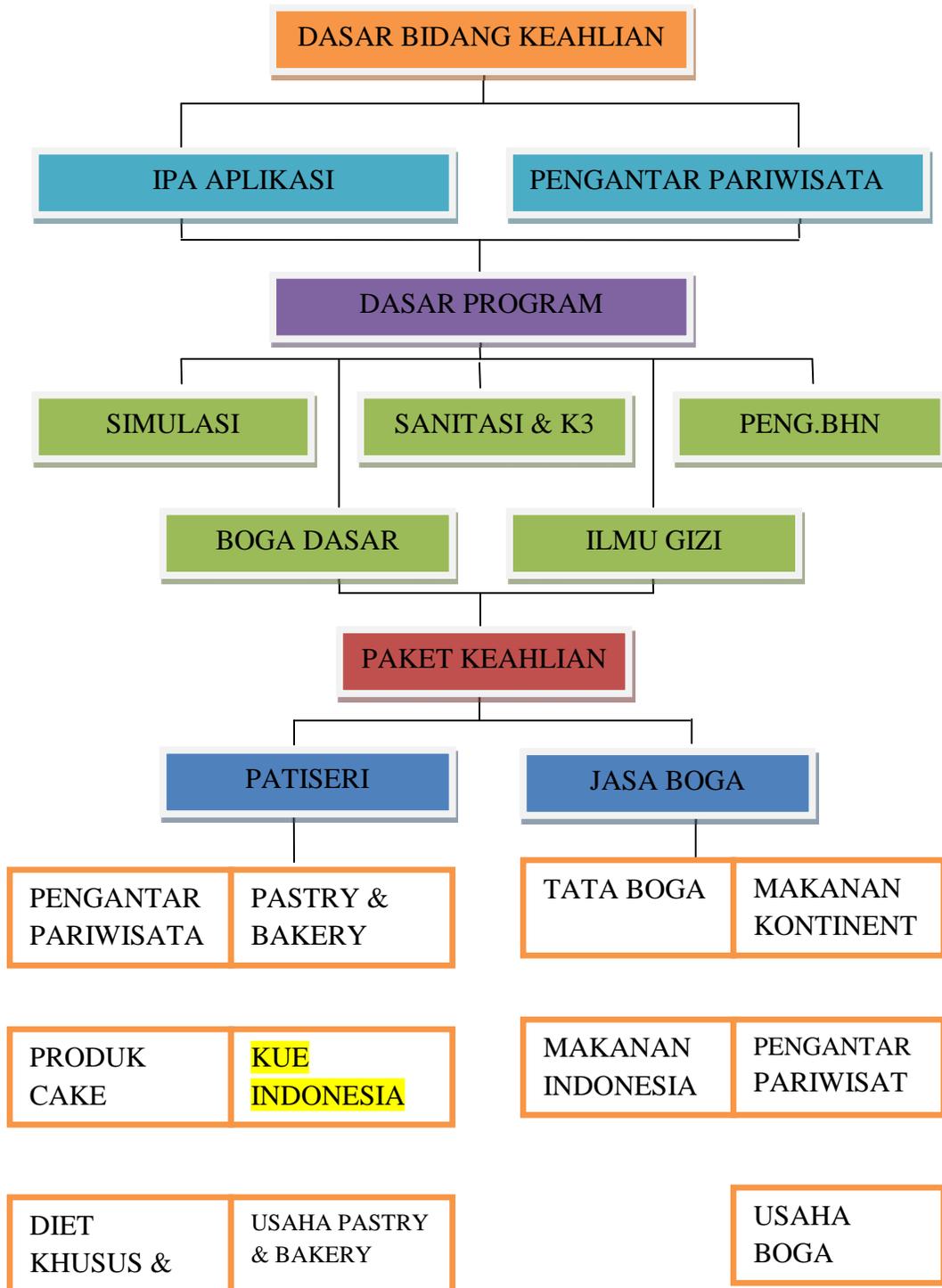
Salah satu tantangan pendidikan, termasuk pendidikan menengah kejuruan adalah bagaimana membuat pendidikan itu, terutama tamatannya selalu mutakhir sesuai dengan perkembangan dan tuntutan dunia kerja. Menghadapi tantangan untuk selalu menyesuaikan pendidikan dengan dunia kerja itu telah ditanggapi oleh Depertemen Pendidikan Nasional, khususnya Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan (Dit Dikmenjur), Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah (Ditjen Dikdasmen) melalui berbagai kebijakan dan kegiatan termasuk upaya standarisasi kompetensi profesi dan memutakhirkan kurikulum Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) berdasarkan pada kompetensi (*Competency-based Curriculum*). Salah satu sarana penting yang mutlak diperlukan untuk mencapai tujuan pendidikan tersebut adalah ketersediaan bahan ajar berupa handout untuk proses belajar dan berlatih. Pada handout ini akan dibahas mengenai kue Indonesia.

Penulis menyadari bahan ajar / handout ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karna itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kemajuan dalam pembuatan handout selanjutnya. Semoga handout Pastry dan Bakery ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Juli 2016

Penulis

PETA KEDUDUKAN HANDOUT



DESKRIPSI HANDOUT

Handout Kue Indonesia ini merupakan bahan ajar yang dibuat dalam rangka mewujudkan suatu upaya standarisasi kompetensi profesi dan memutakhirkan kurikulum Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) berdasarkan pada kompetensi (*Competency-based Curriculum*). Salah satu sarana penting yang mutlak diperlukan untuk mencapai tujuan pendidikan tersebut adalah ketersediaan bahan ajar berupa handout untuk proses belajar dan berlatih. Pada handout ini akan dibahas mengenai Pengenalan Kue Indonesia

WAKTU PEMBELAJARAN

Pengenalan Kue Indonesia = 5 x 45 menit (1 TM)

PETUNJUK PENGGUNAAN HANDOUT

Handout ini merupakan handout untuk mencapai Kompetensi Pilihan menyangkut kegiatan pada mata pelajaran Kue Indonesia, yang terdiri dari beberapa Materi Kegiatan Belajar.

a. Petunjuk Bagi Siswa

1. Handout ini disusun menjadi satu unit pembelajaran yang saling berkaitan. Siswa diwajibkan mampu menguasai masing – masing unit pembelajaran tersebut secara mandiri.
2. Unit pembelajaran berisi tentang pengertian kue Indonesia, pengelompokan bahan kue Indonesia, pengolahan kue Indonesia, penyajian kue Indonesia, dan penyimpanan kue Indonesia.
3. Setelah mampu menguasai handout ini, siswa dapat memahami serta menjelaskan materi yang diajarkan.
4. Diskusikan dengan siswa lain dan guru, mengenai masalah atau kasus yang dihadapi ketika proses memahami materi handout.
5. Siswa menjawab soal yang terdapat dalam handout.

b. Petunjuk Bagi Guru

1. Mewajibkan guru memahami seluruh materi dengan baik.
2. Membagi kelompok kerja untuk para siswa sehingga memudahkan dalam pelaksanaan kegiatan sebelum melakukan diskusi dalam membahas materi.
3. Meminta siswa mengisi soal yang ada pada handout.

KOMPETENSI DASAR

KUE INDONESIA

	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">• Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia Menanya : <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik Kue Indonesia; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue di wilayah Indonesia
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Mengumpulkan data : <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan sumber informasi.

2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan. • Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	
3.1	Memahami berbagai kue Indonesia Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya	

TUJUAN AKHIR PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian kue Indonesia
2. Menganalisis bahan pokok pembuatan kue Indonesia
3. Menjelaskan bahan cair pembuatan kue Indonesia
4. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia
5. Menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia
6. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia
7. Menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia

Pengenalan Berbagai Kue Indonesia

A. Pengertian Kue Indonesia

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

Kue Indonesia bisa disebut sebagai kudapan Indonesia. Yang termasuk kudapan adalah makanan ringan yang tidak di maksudkan untuk digunakan sebagai lauk saat makan besar. Kudapan dapat berasal dari berbagai bahan, misalnya ketan, beras, ketela pohon, ketela rambat, dan lain lain.

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

Ada juga kue yang terdapat hampir di setiap daerah Nusantara, seperti kue mangkok namun memiliki nama yang berbeda walaupun mempunyai bentuk, rupa, rasa yang sama. Dodol juga termasuk kue yang terdapat di seluruh daerah di Indonesia, namun namanya berbedabeda. Kalau di Jawa namanya dodol maka di Sumatera Barat/Minang namanya adalah kalamai, di Sulawesi Utara dinamakan koyabu sedangkan di Jawa Tengah namanya iwel-iwel. Disamping perbedaan nama, kue Indonesia dapat juga berbeda dari segi fungsi atau kegunaannya. Misalnya kue cucur di daerah tertentu mempunyai arti yang penting karena digunakan sebagai suatu hidangan pada upacara selamatan atau syukuran.

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

B. Pengelompokan Kue Indonesia berdasar Bahan :

Kue Indonesia ditinjau dari bahan dapat di klasifikasikan sebagai berikut :

a. Bahan Pokok

a) Umbi-Umbian

Jenis umbi-umbian yang sering digunakan untuk kue-kue adalah ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, garut, ganyong, dan kentang. Umbi-umbian yang digunakan untuk pembuatan kue pada umumnya umbi yang

sudah cukup tua dan disesuaikan dengan kegunaannya. Umbi yang terlalu tua mengandung kadar tepung yang tinggi dan memiliki serat banyak, sedangkan umbi yang muda kadar airnya tinggi namun zat tepungnya kurang, dengan demikian keduanya kurang baik digunakan untuk pembuatan kue.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan umbi-umbian untuk dijadikan kue-kue adalah :

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

Berikut adalah contoh jenis umbi-umbian yang biasa digunakan sebagai bahan pembuatan kue Indonesia :

1. Ubi kayu

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

Jenis umbi ini walaupun harganya murah, tetapi jika dikelola dengan baik dan profesional dapat menghasilkan kue yang cukup menarik, lezat dan dapat dikomersilkan. Kue-kue dari ubi kayu sangat banyak jenisnya antara lain adalah: lemet, sentiling, kue mata roda, getuk lindri, misro, combro, dan sebagainya.

2. Ubi jalar

Daging ubi jalar berwarna putih keunguan atau kuning. Ubi yang baru dicabut rasanya kurang manis, kecuali setelah disimpan agak lama. Dipakai mentah atau dikukus dahulu, tergantung kebutuhan.

Kulit ubi jalar tipis dengan berbagai warna antara lain putih, kuning dan merah. Warna kulit ini tidak selalu sama dengan warna daging ubi. Daging ubi jalar ada yang berwarna putih, orange, dan ungu. Contoh kue yang menggunakan ubi jalar adalah klepon ubi, talam ubi, dan timus.

3. Kentang

Di Indonesia kentang digunakan sebagai bahan untuk sayur dan lauk pauk, tetapi sering juga dibuat macam-macam kue/penganan Kentang pada umumnya dibuat tepung kentang, cara membuatnya ialah dengan menggiling, menjemur dan mengayaknya. Tepung kentang mengandung banyak sekali zat pati tetapi sedikit protein. Tepung kentang digunakan sebagai bahan pengental dalam berbagai makanan antara lain sup dan saus atau puding. Jenis kue yang terbuat dari kentang adalah kue lumpur kentang.

b) Padi-Padian

Jenis padi-padian yang paling banyak digunakan dalam pembuatan kue adalah beras, beras ketan dan jagung. Bahan-bahan ini dapat digunakan dalam bentuk utuh (beras), atau berupa tepung. Berikut adalah jenis bahan padi-padian yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia:

1. Beras

Kriteria beras yang kualitasnya baik terdiri dari :

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

Contoh kue Indonesia dari beras yaitu arem-arem daging, arem-arem tempe, arem-arem bungkus telur.

2. Tepung beras

Tepung beras merupakan bahan pokok yang sangat penting dalam pembuatan kue-kue Indonesia. Dengan munculnya tepung beras yang halus dan kering dipasaran, maka tepung beras untuk pembuatan kue-kue sangat mudah untuk didapat.

Kualitas kue yang dibuat dari tepung beras yang baru ditumbuk lebih baik dibandingkan dengan kue yang dibuat dari tepung beras kering yang banyak dijual dipasaran. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemakaian tepung beras sebagai bahan dasar kue :

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

Contoh kue Indonesia yang berbahan dasar tepung beras adalah nagasari, jongkong kopyor, putu mayang, kue cucur, lapis beras, lapis jongkong, kue mangkok.

3. Beras ketan

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

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

- a) Pilihlah jenis ketan yang murni. Apabila beras ketan banyak tercampur dengan beras, kue tidak akan rata masakannya karena daya serap cairan dan kepulenan (jumlah amilosa dan amilopektin) pada beras ketan dengan beras tidak sama.
- b) Untuk kue yang tampilannya menghendaki terlihat butiran-

butirannya, pilihlah jenis beras ketan yang berbutir panjang dan utuh.

- c) Harus diingat bahwa ketan tidak menyerap cairan sebanyak beras biasa. Ketan yang akan dikukus direndam selama 4-6 jam. Dengan demikian ketan baru dapat dimasak lunak tetapi tidak lembek.

Contoh kue Indonesia yang berbahan dasar beras ketan adalah semar mendem, ketan sarikaya, jadah manten, wajik ketan, jadah, lempur, lopes.

4. Tepung ketan

Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual di pasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

- a) Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya yang baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak murni akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
- b) Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang suam-suam kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak melengket pada jari-jari, misalnya pada waktu membentuk kue kelepon.
- c) Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak seperti pada pembuatan kelepon dan kue ku.
- d) Penggunaan santan kental atau kelapa parut sangat dianjurkan agar kue tidak saling menempel dan rasanya gurih.

Contoh kue Indonesia yang berbahan dasar tepung ketan adalah klepon, putri mandi, kue bugis, kue mendut, dan kue getas.

5. Jagung

Sebagai bahan pokok pembuatan kue, jagung dapat digunakan dalam bentuk : utuh, butir atau menir, tepung, sari tepung. Jagung dapat pula diolah dalam keadaan kering atau segar. Jagung yang segar dan baru dipetik akan menghasilkan kue yang enak karena rasa aslinya masih tetap. Pemilihan jagung dapat pula dilakukan sesuai dengan kegunaannya

atau jenis kue yang akan dibuat seperti jagung yang tua atau sedang atau muda. Jagung tua mengandung lebih banyak zat tepung, rasa manisnya kurang dibandingkan dengan jagung muda.

Teknik dasar pengolahan jagung segar

- a) Gunakan selalu dalam keadaan segar agar rasa asli jagung tetap menonjol.
- b) Penggunaan jagung muda dalam keadaan halus sebaiknya ditambah dengan tepung beras atau tepung kanji sebagai zat pengikat karena kadar airnya cukup tinggi.
- c) Kadar air jagung tua cukup rendah. Oleh sebab itu penggunaan jagung tua yang dihaluskan perlu penambahan cairan agar kue yang dihasilkan tidak keras.
- d) Untuk rasa manis dilakukan penambahan gula secukupnya agar rasa manis asli dari jagung tidak hilang.
- e) Rasa gurih diperoleh dengan menambahkan kelapa muda yang diparut atau santan.
- f) Bila kita menghendaki kue dari tepung jagung yang segar, saringlah setelah dihaluskan dengan ayakan atau gunakan saringan dari kain.

Teknik dasar pengolahan jagung kering.

Secara garis besar pengolahannya hampir sama dengan pengolahan jagung segar. Karena jagung yang kering sangat keras, maka pada waktu mengolahnya perlu diperhatikan beberapa hal, yaitu :

- a) Waktu perendaman cukup lama, kemudian kulit arinya dilepaskan dan dibersihkan. Setelah itu baru dapat didirebus sampai lunak atau ditumbuk menjadi tepung.
- b) Sifat jagung yang menjadi keras dan tidak kompak (berderai) kalau sudah dingin, menjadikan kue yang terbuat dari jagung lebih baik dimakan dalam keadaan panas kecuali yang diolah menjadi kue kering.

Contoh kue Indonesia yang berbahan dasar jagung adalah puding jagung, apam jagung dan puding lapis jagung.

c) Kacang-Kacangan

Di Indonesia terdapat berbagai macam kacang-kacangan dan hampir semuanya dapat digunakan untuk membuat panganan atau kue-kue, baik

untuk panganan kering ataupun basah. Beberapa macam kacang-kacangan adalah :

1. Kacang tanah

Kacang tanah digunakan sebagai bahan pokok untuk kue kering dan sebagai bahan isi kue. Teknik dasar pengolahannya adalah sebagai berikut :

- Gunakan kacang tanah yang baru dan cukup tua.
- Pengupasan kulit arinya dapat dilakukan dengan dua cara yaitu : dengan cara dijemur atau disangrai, dan dengan diseduh menggunakan air mendidih kemudian dikuliti.
- Kacang tanah digoreng atau digongseng sampai kecokelatan agar menjadi gurih dan harum.
- Kalau kacang perlu dihaluskan, maka tumbuk dengan pelan supaya minyaknya tidak keluar atau dengan menggunakan blender

Kue-kue yang terbuat dari kacang tanah antara lain adalah : kipang kacang, kacang bawang, kacang telur, enting-enting.

2. Kacang hijau

Kacang hijau sering digunakan sebagai bahan isi macam-macam kue/panganan yang disebut dengan kumbu misalnya: onde-onde, kue ku, bakpau. Apabila kacang hijau dijadikan tepung dan disaring halus, biasanya dijadikan bahan pokok untuk pembuatan kue satu atau koya kacang hijau.

3. Kacang tolo

Jenis kacang ini biasanya hanya digunakan sebagai bahan pengisi kue-kue lain seperti halnya kacang hijau. Kulitnya dapat dipisahkan atau tidak tergantung mutu dan harga jual kue. Untuk campuran lepet, kacang tolo cukup dicuci bersih. Penggunaan tepung kacang tolo, biasa dengan pemakaian gula merah sebagai bahan pemanisnya karena tepung kacang tolo berwarna kecokelatan

d) Lain-lain

1. Tepung terigu

Kue indonesia yang terbuat dari tepung terigu antara lain :

Kue putri ambon, kue dadar gulung, bolu kukus, marmer kukus, bolu batik, dan bolu zebra.

2. Agar-agar

Kue Indonesia yang terbuat dari agar-agar antara lain yaitu puding jeruk, puding leci, puding kaca, puding tape hijau, puding buah.

3. Hunkwe

Kue Indonesia yang terbuat dari tepung hunkwe antara lain : kue telaga biru, kue pisang, kue pelangi, kue cantik manis.

b. Bahan Cair

a) Air

Air yang digunakan dalam pembuatan adonan kue dapat berupa: air dingin, air suam kuku, air mendidih, dan air es. Sedangkan penggunaan air tergantung jenis bahan dasar yang digunakan dan kue yang akan dibuat. Contohnya untuk pembuatan adonan dari tepung ketan digunakan air suam-suam kuku, untuk pembuatan adonan dari tepung beras (carabikang) digunakan air mendidih.

b) Air kelapa

Kandungan hidrat arang di dalam air kelapa, terutama kelapa muda, akan menghasilkan CO₂ pada proses fermentasi. Oleh sebab itu air kelapa lebih disukai untuk pembuatan adonan beragi seperti kue apem, kue mangkok. Air kelapa harus segera digunakan dalam keadaan segar karena cepat rusak. Kerusakan biasanya berlendir dan rasa asam yang disebabkan kuman-kuman disekitar dan suhu panas.

c) Santan

Jenis santan yang digunakan ada dua macam yaitu santan kental, santan cair dan santan berminyak tergantung jenis kue yang akan dibuat. Apabila di dalam resep tertulis:

- 1) Santan kental ; artinya adalah santan yang sudah dipanaskan, diangkat dari perapian kemudian dibiarkan sebentar lalu diambil bagian atasnya saja.
- 2) Santan berminyak ; berarti bahwa santan yang dimaksud adalah santan yang kental dipanaskan lagi sampai terbit minyak misalnya dalam pembuatan bika ambon dan kue ku.
- 3) Santan cair adalah cairan setelah diambil bagian yang kentalnya.

Kandungan santan masih cukup banyak tetapi cair, misalnya santan untuk membuat kue dadar dan saos serabi.

Penggunaan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan kue dapat dalam keadaan dingin, suam-suam atau panas (mendidih). Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan santan adalah : Cara memilih dan mendapatkan santan kelapa.

- 1) Kelapa yang tua dan agak kering untuk santan yang berminyak
- 2) Kelapa yang sedang tuanya untuk santan yang kental
- 3) Jangan menggunakan kelapa hijau karena warna santan dan kue yang dihasilkan akan menjadi kebiru-biruan
- 4) Untuk kue yang putih atau bewarna muda, kelapa tidak boleh diparut sampai ke kulit arinya, sedangkan untuk kue yang tidak memerlukan santan putih parut kelapa sampai ke kulit arinya karena di bawah kulit ari terdapat kadar minyak yang banyak.
- 5) Gunakan parutan yang halus supaya dapat menghasilkan santan yang banyak.
- 6) Tuangkan air suam sedikit demi sedikit ke dalam kelapa parut sambil diuli kuat untuk mengeluarkan santan sebanyak-banyaknya, lalu peras dan saring.
- 7) Ulangi cara demikian sampai 3 atau 4 kali sampai hasil perasannya jernih. Hasil perasan yang pertama dan kedua menghasilkan santan yang kental, sedang yang ketiga dan keempat santannya cair.

c. Bahan Tambahan, Rasa, dan Aroma

a) Gula pasir

Gula pasir terbuat dari tebu, berbentuk kubus/kristal agak halus seperti pasir, yang berfungsi sebagai pemanis. Gula ini dapat digunakan dalam bentuk gula pasir atau gula bubuk bahkan kadang-kadang dalam bentuk simple sirup.

b) Gula merah

Gula merah dibuat atau berasal dari tumbuh-tumbuhan palma. Ciri-cirinya padat atau gumpalan dicetak kedalam cetakan, bewarna cokelat atau cokelat kehitaman. Perbedaan warna ini mempunyai kegunaan dan keunggulan masing-masing. Mempunyai rasa manis dan khas berbeda dengan gula pasir, sehingga kue-kue yang harus dibuat dengan gula merah tidak bisa diubah dengan gula pasir.

c) Garam

Selain memberikan rasa asin pada makanan, garam juga dapat memperkuat rasa gurih pada kue Indonesia. Biasa dicampurkan pada olahan santan.

d) Kelapa

Ada beberapa kelompok kelapa yang ada di Indonesia yaitu :

1. Kelapa Tua, kulit arinya bewarna coklat kehitaman, kandungan minyaknya tinggi, banyak digunakan dalam masakan atau gulai-gulai di Indonesia.
2. Kelapa Sedang, kulitnya bewarna coklat kekuningan, santannya banyak tetapi kurang berminyak, cocok untuk membuat kue-kue.
3. Kelapa Muda, kulit arinya bewarna coklat muda keputihan, bila ditekan dagingnya lunak, hampir tidak mengandung minyak. Kelapa muda tidak diambil santannya melainkan diambil hasil parutannya yang digunakan sebagai urap baik urap sayuran maupun urap kue-kue serta enten-enten untuk isi kue.

e) Vanili

Ada dua jenis vanili yaitu:

- 1) Vanili yang alamiah berbentuk batang, penggunaannya dengan cara dibelah untuk mengeluarkan butir vanilla yang sangat halus dan berwarna hitam. Baik isi maupun batangnya dapat memberi aroma pada kue
- 2) Vanili sintetis, dapat berupa cairan (essence) atau serbuk. Penggunaan terlalu banyak dapat menimbulkan rasa pahit.

Perbedaan cara menggunakan kedua jenis vanili adalah:

- 1) Untuk vanili dalam bentuk batang digunakan dengan cara direbus pakai api kecil agar aroma dapat keluar semaksimal mungkin.
- 2) Untuk vanili sintetis, sedapat mungkin ditambahkan pada akhir proses pembuatan kue karena aromanya cepat menguap.

f) Pandan

Daun pandan memberi warna hijau yang tidak terlalu pekat tetapi aroma wanginya kuat. Cara mendapatkan warna hijau dari daun pandan tersebut, yaitu iris kasar 15 lembar daun pandan wangi, tumbuk hingga halus, lalu tuangi 50 ml air matang, maka anda akan mendapatkan 50 ml

cairan hijau dari pandan. Jika perlu, tambahkan beberapa tetes warna artifisial untuk mempertajam warna.

g) Daun suji

Daun suji memberi warna hijau lebih pekat dari daun pandan. Caranya sama seperti membuat cairan hijau dari pandan, 15 lembar daun dan 50 ml air matang diblender, hanya saja untuk pembuatan air daun suji perlu ditambahkan 1 sdt air kapur sirih.

h) Pewarna sintentis

Pewarna sintetis yang banyak digunakan adalah pewarna cair, bubuk, dan pasta. Bahan pewarna hanya memberikan warna pada kue sedangkan pasta selain memberikan warna juga memberikan rasa pada kue.

i) Buah-buahan

Buah-buahan yang banyak digunakan sebagai bahan pokok untuk kue adalah berbagai jenis pisang dan labu kuning/waluh. Jenis buah yang sering digunakan untuk memberi aroma atau rasa pada kue adalah nangka dan durian. Disamping fungsinya sebagai pemberi rasa dan aroma, buah ini juga dapat digunakan sebagai bahan campuran kue tersebut.

C. Alat Cetakan Pembuatan Kue Indonesia

Ada jenis kue yang perlu dibentuk dahulu dengan tangan lalu dicetak, misalnya kue ku. Kue yang dibentuk dengan cetakan khusus sambil dimatangkan, misalnya carabikang, serabi, kue lumpur. Adapula kue yang dibentuk setelah dimatangkan, misalnya getuk.

Berikut adalah contoh beberapa alat cetakan yang diperlukan pada pembuatan kue Indonesia :

No	Nama hasil produk	Gambar alat
1	Cetakan kueh ku	

2	Cetakan kembang goyang	
3	Cetakan putu ayu	
4	Cetakan kue lumpur	
5	Cetakan serabi	
6	Cetakan kue mangkok dan kue kukus	

D. Pengolahan Kue Indonesia

a. Kue Indonesia yang Dikukus

Teknik pengolahan kue Indonesia yang sering digunakan adalah teknik mengukus. Mengukus adalah teknik mematangkan makanan menggunakan uap air yang mendidih. Mengukus termasuk teknik memasak menggunakan cairan atau uap air (*moist cooking method*). Prinsip dasarnya, makanan tidak boleh bersentuhan langsung dengan air mendidih yang berada di bawah saringan. Makanan/kue yang dihasilkan dari teknik memasak ini biasanya basah/lembab dan lunak/lembut.

Dilihat dari segi teknik, mengukus tergolong cara memasak yang mudah. Pengerjaannya cukup dengan satu kali menyiapkan saja atau membumbui bahan makanan, didihkan air dalam panci pengukus, masukkan bahan ke dalamnya, lalu kukus sampai masak dengan tidak perlu membalik-balik atau mengaduk-aduknya. Agar mendapatkan hasil yang memuaskan, perlu diketahui teknik mengukus yang benar, karena mengukus bahan makanan tertentu membutuhkan alat pengukus dan cara tertentu pula.

Hal-hal yang harus diperhatikan pada waktu memasak makanan dengan cara mengukus adalah :

1. Pastikan air dalam panci pengukus sudah mendidih sebelum makanan dimasukkan. Bila air dalam panci pengukus belum mendidih, hasil makanan yang dikukus tidak akan sempurna. Misalnya warna kue yang dihasilkan tidak cerah karena selama proses menunggu air mendidih kue telah terkena uap panas terlebih dahulu.
2. Isi panci pengukus dengan air 2,5 cm di bawah garis batas agar saat air mendidih tidak menyentuh makanan yang ada di atas saringan. Batas garis ini adalah merupakan tempat saringan diletakkan.
3. Meskipun makanan yang dikukus cepat matang, sebaiknya tetap isi air hingga 2,5 cm di bawah garis batas, karena air tersebut berfungsi untuk menghasilkan panas yang stabil dan mencapai suhu maksimal. Bila air tinggal sedikit sementara makanan belum matang, tambahkan air mendidih ke dalam panci pengukus. Jangan menambahkan air dingin karena suhu akan turun secara drastis yang bisa mempengaruhi kue yang sedang dikukus.
4. Usahakan agar makanan yang dikukus memiliki ukuran/potongan atau bungkusannya maupun cetakan sama besar agar matang bersamaan. Beri jarak makanan agar terbuka jalan bagi uap panas naik ke atas sehingga bisa mematangkan makanan dengan lebih efisien.
5. Tutup panci pengukus dengan rapat agar uap panas tetap berada di dalam. Bila uap panas keluar melalui celah tutup panci, panas di dalam panci pengukus tidak akan maksimal, dan menambah waktu mengukus.
6. Bila mengukus makanan yang dibungkus daun, setelah bungkusannya dimasukkan ke dalam panci pengukus tunggu hingga air mendidih kembali, baru tutup panci dengan rapat. Kalau langsung ditutup, maka pada saat matang akan terlihat bercak-bercak putih menempel pada daun pembungkus yang mengganggu penampilan makanan.
7. Usahakan selama mengukus panci tidak sering dibuka, karena hal ini akan mempengaruhi kualitas makanan yang dikukus.
8. Kalau mengukus kue, bungkuslah tutup panci pengukus dengan kain atau serbet agar uap air tidak jatuh mengenai kue dan akan mempengaruhi penampilan kue.

Berikut adalah Kue Indonesia yang pengolahannya dengan cara dikukus:

1. Kue mangkok

2. Apem kukus
3. Putu mayang (pertola)
4. Kue pare
5. Kue itak (Tapanuli)
6. Lemper
7. Semar mendem
8. Kueh ku
9. Kue bugis
10. Kue mendut
11. Kue sengkulun
12. Kue putu
13. Lepat jagung
14. Awuk-awuk
15. Lopis

b. Kue Indonesia yang Digoreng

Meng goreng merupakan teknik dasar dalam masak memasak. Pada cara ini makanan dimatangkan dengan menggunakan minyak yang telah dipanaskan dalam wajan atau panci khusus. Tetapi hasil akhir gorengan yang kita inginkan membutuhkan teknik menggoreng yang khusus pula. Ada yang menggunakan minyak banyak (*deep frying*), misalnya untuk menggoreng kue kembang goyang, onde-onde, telur gabus, dan keripik. Ada juga yang menggunakan minyak sedikit, asalkan bahan terendam (*shallow frying*) misalnya, untuk menggoreng kue cucur.

Untuk kue-kue yang digoreng, hal yang perlu diperhatikan adalah suhu minyak goreng harus sesuai dengan jenis makanan yang digoreng. Ada yang memerlukan minyak panas dan ada pula yang harus digoreng dengan menggunakan minyak dingin terlebih dahulu. Namun pada umumnya diperlukan api besar pada permulaan menggoreng dan setelah kue setengah kering api perlu dikurangi agar kue dapat menjadi kering tetapi tidak berwarna tua (gosong). Kue yang termasuk jenis ini adalah :

1. Kue cucur
2. Onde-onde
3. Kembang goyang
4. Kue getas
5. Kue bidadaran/widaran
6. Kue kembang jambu

7. Kue keciprut

c. Kue Indonesia yang Direbus

Untuk kue yang direbus, hal yang perlu diperhatikan adalah jumlah air perebusannya. Air perebus harus dapat merendam seluruh permukaan kue, agar masaknyanya rata. Untuk adonan yang berbentuk bubur, api harus dijaga agar tidak gosong dan selama proses pengolahan dilakukan pengadukan terus menerus supaya bagian bawahnya tidak lengket dan mengeras.

Contoh kue Indonesia yang diolah dengan cara direbus adalah :

1. Klepon
2. Poding jagung
3. Kue telaga biru
4. Kue pisang
5. Kue pelangi
6. Kue cantik manis.

d. Kue Indonesia yang Dipanggang/ Dibakar

Pengolahan kue Indonesia dengan cara dipanggang ada dua macam, yaitu memanggang dengan menggunakan oven dan memanggang menggunakan cetakan langsung di atas kompor. Pematangan kue dengan cara dipanggang harus menggunakan api yang panas secara matang agar kue matang dengan baik. Contoh kue yang dipanggang menggunakan oven yaitu, bika ambon, klapertart, aneka bolu. Contoh kue yang dipanggang menggunakan cetakan langsung di atas kompor yaitu, kue lumpur, carabikang, kue pukis, dan serabi.

e. Kue Indonesia dengan Kombinasi Teknik Olah

a) Direbus dan Dikukus

1. Meniran
2. Naga sari
3. Kue sumping
4. Kue mento
5. Kue jongkong
6. Kue talam
7. Lapis jagung

b) Direbus dan Dikentalkan

1. Dodol
2. Krasikan

E. Penyajian Kue Indonesia

Penglihatan dan penciuman merupakan dua modalitas indra yang dapat menerima rangsangan jarak jauh. Dengan mencium bau harum makanan kemudian melihat warna-warni makanan yang menarik, seseorang akan tertarik perhatian dan tergugah selera untuk makan. Sebaliknya jika penyajian tak menarik atau aroma tidak disukai, maka selera makan akan terhambat, dan keinginan untuk mengkonsumsi makanan tersebut menurun, bahkan dapat hilang sama sekali.

Cara menyajikan dan peralatan yang digunakan dalam menghadirkan makanan ikut berpengaruh pada penerimaan makanan tersebut. Penghidangan dan penggunaan peralatan harus sesuai dengan tingkat sosial dari calon konsumen. Tingkat kualitas peralatan juga harus sesuai dengan tingkat kualitas makanannya.

Pada prinsipnya penyajian kue Indonesia didasarkan pada karakteristik kue, yaitu kue basah atau kue kering. Hal ini sangat penting karena kedua kue mempunyai karakteristik yang berbeda, sehingga bentuk penataan dan penyajiannya juga berbeda. Alat (wadah) yang digunakan dapat sama ataupun berbeda.

1. Kue basah

Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Penataan dan penyajiannya sebagai berikut:

Kue basah yang bentuknya besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Wadah yang digunakan dapat berupa tampah atau piring ceper besar bentuk bulat atau lonjong. Kue basah yang dipotong-potong atau utuh dapat langsung disusun di atas tampah yang telah dialas dan dihias daun pisang dengan bentuk yang rapi dan menarik. Diakhiri dengan memberikan hiasan (garnish). Garnish disini harus memenuhi syarat yaitu sederhana, menarik, dan terbuat dari bahan yang dapat dimakan seperti buah-buahan yang berasa manis misalnya buah cherry.

Bila menggunakan piring ceper besar, bentuknya tergantung dari bentuk kue yang akan ditata. Piring ceper diberi alas daun pisang atau daun pandan, kemudian letakkan kue di atasnya. Bila piring ceper yang digunakan polos atau tidak bermotif, maka dalam menata kue pada piring perlu ditambahkan hiasan (garnish). Sedangkan bila menggunakan piring ceper bermotif, maka dalam penataannya tidak perlu diberikan hiasan (garnish) yang banyak.

Pada kue basah yang telah dikemas/dibungkus, maka penyajiannya dapat menggunakan keranjang yang telah dihias, kemudian disusun rapi dan diberi hiasan seperti pita, bunga atau ornamen lainnya. Pada kue basah yang bentuknya kecil-kecil dapat disajikan dengan daun pisang yang telah dibentuk (takir dan sudi). Dimana takir dan sudi dibuat dengan bentuk yang kecil (untuk perorangan) berukuran diameter hampir sama dengan piring kue/dessert plate.

2. Kue kering

Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar. Dalam penataan dan penyajiannya sedikit berbeda dengan kue basah, yaitu sebagai berikut: Pada kue kering berbentuk besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara.

Untuk kue yang berbentuk utuh dapat digunakan wadah berupa tampah. Tampah terlebih dahulu diberi styrofoam dan dibungkus dengan kertas timah (aluminium foil). Kemudian tampah dihias dengan guntingan kertas roti yang menarik atau kertas minyak berwarna-warni. Atau dapat juga dengan kertas dekorasi yang telah jadi dan siap beli.

Bila menggunakan piring ceper besar bermotif atau tidak bermotif, piring cukup dialas dengan kertas roti atau kertas dekorasi siap beli. Letakkan kue utuh di atasnya, lalu di beri hiasan berupa potongan daun pandan, daun mint atau buah cherry.

Untuk kue yang berbentuk kecil atau telah dipotong-potong, dapat digunakan tampah atau piring ceper besar. Sebelum ditata di atas piring, kue terlebih dahulu ditempatkan dalam paper cup yang ukurannya sesuai dengan bentuk ukuran kue. Kemudian susun kue di atas tampah atau piring. Dalam penyajian untuk perorangan, kue dengan bentuk kecil atau yang telah dipotong dapat langsung ditata dan disajikan menggunakan piring kue (*dessert plate*).

Pada kesempatan sehari-hari kue dapat juga disajikan sebagai *snack* atau teman minum teh baik pada pagi maupun pada sore hari. Kue-kue Indonesia yang dapat disajikan sebagai *snack* sangat banyak macamnya baik yang mempunyai rasa manis maupun gurih. Cara penyajiannya bermacam-macam antara lain:

- a. Untuk perorangan disajikan dalam piring ceper kecil/piring kue dan dalam kotak.
- b. Untuk jumlah banyak diletakkan dalam piring ceper besar.

c. Disajikan dalam satu tampah dengan bermacam-macam kue.

F. Penyimpanan Kue Indonesia

Penyimpanan kue Indonesia sangatlah tergantung kepada karakteristik kue itu sendiri. Umumnya kue yang diolah dengan teknik dikukus harus disimpan secara teliti. Caranya: kue dalam keadaan dingin dibungkus menggunakan plastik dan ditutup rapat, kemudian disimpan dalam lemari pendingin sampai pada waktu yang diperlukan. Selain itu dapat pula disimpan menggunakan wadah plastik kedap udara dan disimpan dalam lemari pendingin.

Ketika kue akan disajikan, keluarkan kue dari lemari pendingin kemudian dipanaskan kembali sesuai dengan teknik pembuatannya. Apabila kue diolah dengan teknik dikukus, maka dapat dipanaskan kembali dengan cara mengukusnya selama 10 – 15 menit. Cara ini juga dapat digunakan pada beberapa kue yang direbus. Sedangkan untuk kue yang digoreng dapat dipanaskan kembali dengan menggoreng kue tersebut ke dalam minyak panas dalam waktu singkat.

Gambar Kue-Kue Indonesia





Keterangan Gambar :

Keterangan :

- | | | |
|----------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1. Apam jagung | 23. Kue lumpur | 46. Poding jagung |
| 2. Apem kukus | 24. Kue mangkok | 47. Puding jeruk |
| 3. Arem-arem bungkus telur | 25. Kue mendhut | 48. Puding kaca |
| 4. Arem-arem daging | 26. Kue mento | 49. Puding lapis jagung |
| 5. Awuk-awuk | 27. Kue pandan pisang | 50. Puding tape hijau |
| 6. Combro | 28. Kue pare | 51. Putri mandi |
| 7. Dadar gulung | 29. Kue putu | 52. Putu mayang |
| 8. Dodol | 30. Kue sumping talas | 53. Semar mendem |
| 9. Enting-enting | 31. Kue talam ubi ungu | 54. Sengkulun |
| 10. Gethuk lindri | 32. Kue zebra | 55. Sentiling |
| 11. Jongkong kopyor | 33. Kueh ku | 56. Telaga biru |
| 12. Keciprut | 34. Lapis beras | 57. Timus |
| 13. Kembang goyang | 35. Lapis jongkong | 58. Wajik ketan |
| 14. Ketan sarikaya | 36. Lemet | 59. Widaran/ bidadaran |
| 15. Kipang kacang | 37. Lemper ayam | |
| 16. Klepon ubi | 38. Lepat jagung | |
| 17. Krasikan | 39. Lopes | |
| 18. Kue bugis | 40. Marmer kukus | |
| 19. Kue cantik manis | 41. Mata roda | |
| 20. Kue cucur | 42. Meniran | |
| 21. Kue getas | 43. Misro | |
| 22. Kue kembang jambu | 44. Nagasari | |
| | 45. Onde-onde | |

Daftar Pustaka

- Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Anonim. *PENGOLAHAN KUE INDONESIA*. (<http://dokumen.tips/documents/materi-pengolahan-kue-indonesia.html>) diakses pada 26/7/2016, pukul 13.46.
- Suparmo, dkk. 1998. *Makanan Tradisional Jawa Tengah-Jogja (100 Resep makanan & minuman kudapan)*. Yogyakarta : Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT).
- Lilik S dan Maria G. 1984. *Pengetahuan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Tim Proyek Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta. 1999. *Aneka Kue dari Satu Macam Adonan Tepung Ketan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Wiwi Rusmini. 2000. *Pembuatan Kue dari Umbi dan Tepung Kanji*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Laksmi Darmayanti. 1999. *Aneka Kue Lapis Berasyang Ramah Lingkungan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Menganalisis kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
Tatap Muka/Pertemuan ke	: 2

I. Kompetensi Dasar :

3.2 Menganalisis kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar

II. Indikator :

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian agar-agar dan tepung hunkwe.
2. Siswa mampu mendeskripsikan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe.
3. Siswa mampu menyebutkan bahan cair pembuatan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
4. Siswa mampu menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe.
5. Siswa mampu menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
6. Siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
7. Siswa mampu menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
8. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
9. Siswa mampu menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian agar-agar dan tepung hunkwe.
2. Mendeskripsikan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe.
3. Menyebutkan bahan cair pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
4. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe.
5. Menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
6. Menjelaskan teknik pengolahan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
7. Menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
8. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
9. Menjelaskan cara penyimpanan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

IV. Materi Pembelajaran

1. Deskripsi agar-agar dan tepung hunkwe
2. Deskripsi kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
3. Jenis alat yang digunakan dalam mengolah kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
4. Deskripsi teknik olah dan karakteristik hasil kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe
5. Deskripsi cara penyajian dan penyimpanan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL/*Cooperative Learning*.
2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik.

3. Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi oleh siswa, dan ceramah.

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 1 Pendahuluan	<p>Melakukan Apresepsi :</p> <p>a. Memberi salam</p> <p>b. Pelajaran diawali dengan berdoa</p> <p>c. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari</p> <p>d. Menyampaikan materi yang akan dipelajari</p> <p>e. Menyampaikan materi yang akan di diskusikan</p> <p>f. Menyampaikan kriteria penilaian</p>	<p>e. Menjawab salam</p> <p>a. Berdoa</p> <p>b. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru</p> <p>c. Menanyakan hal yang belum jelas</p>	<p>a. Motivasi rasa ingin tahu yang tinggi</p> <p>b. Menghargai orang lain</p>	20'
Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati :</p> <p>Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang: pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar di wilayah Indonesia.</p>	<p>Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi diskusi kelompok.</p>	<p>a. Menghargai pendapat orang lain.</p> <p>b. Tanggung jawab</p>	20'
	<p>b. Menanya :</p> <p>Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok apakah sudah sesuai materi yang dibahas.</p>	<p>Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi</p>	<p>a. Percaya diri</p> <p>b. Sopan</p>	35'

		kelompok sesuai dibahas		
	c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok.	Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok	Bertanggungjawab	45'
	d. Mengkomunikasikan Guru memantau dan menilai jalannya presentasi.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.	a. Percaya diri b. Sopan	80'
Penutup	a. Menyimpulkan materi bersama siswa	a. Menyimpulkan materi	a. Tanggung jawab	35'
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya	b. Memperhatikan penjelasan	b. Disiplin	10'
	c. Guru memberikan tugas untuk dikumpulkan minggu depan			5'
	d. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			5'
Total				255'

VII. Media, Alat, dan Sumber Ajar

- Media : Power point, handout Kue Indonesia dari Agar-Agar dan Tepung Hunkwe, video pembuatan Kue Indonesia dari Tepung Hunkwe, gambar.
- Alat : *LCD projector*

3. Sumber Ajar :
- Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Anonim. *PENGOLAHAN KUE INDONESIA*. (<http://dokumen.tips/documents/materi-pengolahan-kue-indonesia.html>) diakses pada 26/7/2016, pukul 13.46.
- Aneka Puding*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. (<http://food.detik.com/read/2010/08/27/113906/1429240/312/tepung-hunkwe>). *Tepung Hunkwe*. diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.16
- Hindah Muaris. *Seputar Agar-Agar*. (<http://www.tabloid-nakita.com/read/347/seputar-agar-agar>) diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.20.
- (http://www.superindo.co.id/hidup_sehat/info_sehat/mengenal_agar-agar_dan_jelly). *Mengenal Agar-Agar dan Jelly*. Diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.23
- (*Hunkwe.com*). diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.10.

VIII. Penilaian

3. Bentuk : Tes dan Non tes
4. Bentuk Soal : *Make a match*

1. Penilaian Non tes

No	NIS	Nama Siswa	Disiplin		Jujur		Keaktifan		Total skor penilaian sikap
			1	2	1	2	1	2	

Keterangan Penilaian Sikap :

2 = jika dua indikator terlihat

1 = jika satu indikator terlihat

Indikator Penilaian Sikap:

Disiplin

- a. Tidak terlambat masuk kelas
- b. Mengerjakan dan mengumpulkan tugas/ kuis tepat waktu

Jujur

- a. Tidak memberikan jawaban tugas/kuis kepada temannya
- b. Tidak mencontek ketika mengerjakan tugas/kuis

Keaktifan

- a. Mampu menjawab pertanyaan yang diajukan guru ketika pelajaran, atau bertanya ketika merasa kurang jelas
- b. Aktif berpendapat dalam diskusi kelompok/ kelas

2. Penilaian Tes Pemahaman

Soal Penilaian Tes :

Jodohkanlah gambar dengan keterangan yang cocok!

6. Kue pandan pisang		A. 
7. Ongol-ongol		B. 
8. Puding lapis kelapa muda		C. 
4. Cantik manis		D. 
4. Puding lapis tape ketan		E. 
5. Puding lapis putih dan coklat		F. 
6. Telaga biru		G. 

7. Puding mutiara		 H.
8. Kue marmer hunkwe		 I.
9. Puding labu kuning		 J.
10. Puding tape ketan		 K.
11. Lapis hunkwe tiga warna		 L.

Keterangan Penilaian Tes Pemahaman :

Nomor Soal	Jumlah Skor	Keterangan	Kunci Jawaban
1	1	Jika bisa menunjukkan produk kue pandan pisang dengan tepat.	D
2	1	Jika bisa menunjukkan produk ongol-ongol	C
3	1	Jika bisa menunjukkan produk puding lapis kelapa muda	F
4	1	Jika bisa menunjukkan produk cantik manis	A
5	1	Jika bisa menunjukkan produk puding lapis tape ketan	G
6	1	Jika bisa menunjukkan produk puding lapis putih dan cokelat	B
7	1	Jika bisa menunjukkan produk telaga biru	E
8	1	Jika bisa menunjukkan produk puding mutiara	K
9	1	Jika bisa menunjukkan produk hunkwe marmer	J
10	1	Jika bisa menunjukkan produk puding labu kuning	L

11	1	Jika bisa menunjukkan produk puding tape ketan	I
12	1	Jika bisa menunjukkan produk lapis hunkwe tiga warna	H

Perhitungan nilai =

$$Nilai = \frac{\text{total skor}}{12} \times 100$$

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, M.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 6 Agustus 2016
Guru Bidang Studi



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

Hand Out

**KUE INDONESIA DARI AGAR-AGAR
DAN TEPUNG HUNKWE**

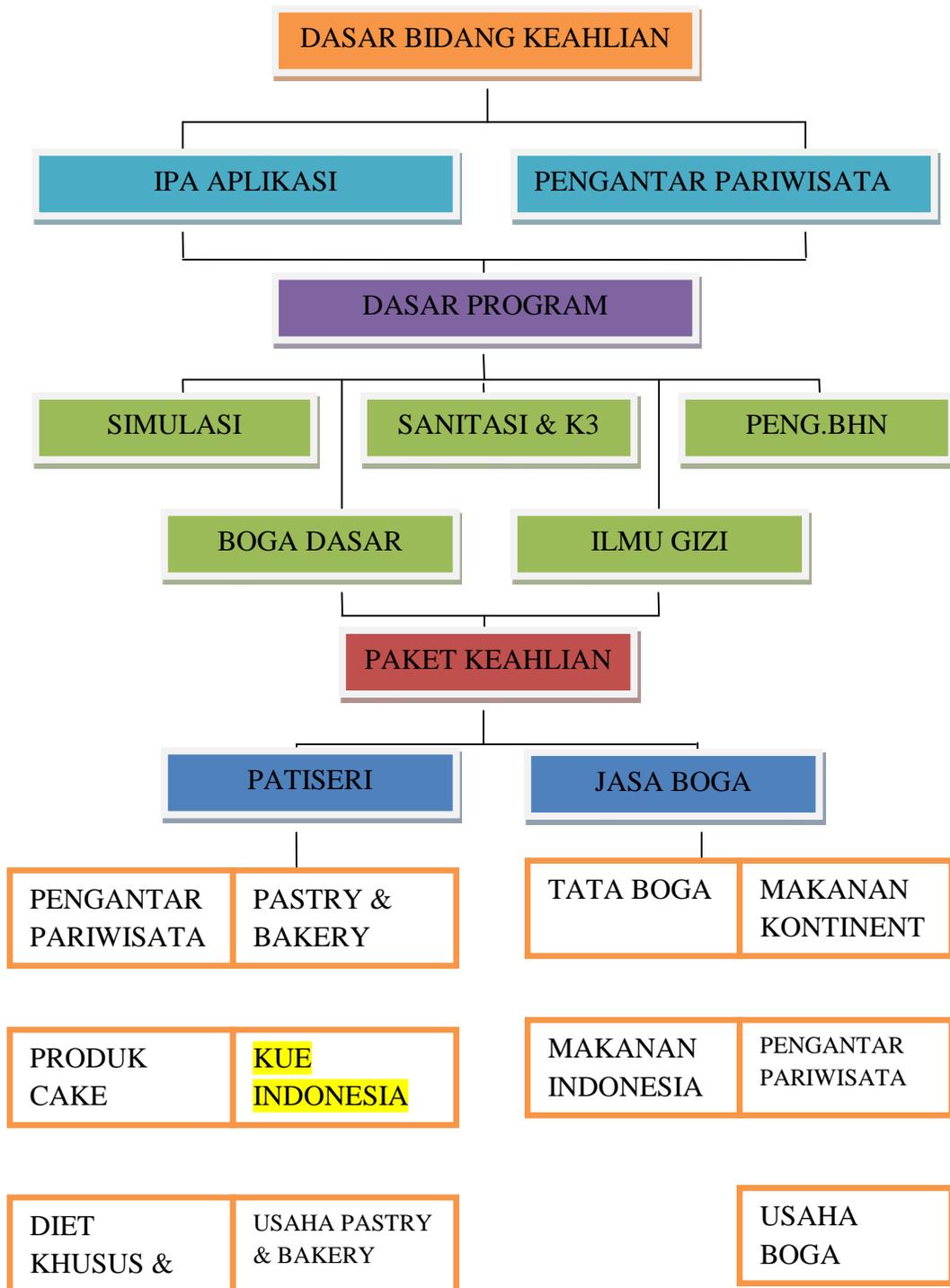
Disusun Oleh :

Rira Zahrotul M

Praktik Pengalaman Lapangan UNY

2016

PETA KEDUDUKAN HAND OUT



DESKRIPSI HAND OUT

Hand out Kue Indonesia dari Agar-Agar dan Tepung Hunkwe ini merupakan bahan ajar yang dibuat dalam rangka mewujudkan suatu upaya standarisasi kompetensi profesi dan memutakhirkan kurikulum Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) berdasarkan pada kompetensi (*Competency-based Curriculum*). Salah satu sarana penting yang mutlak diperlukan untuk mencapai tujuan pendidikan tersebut adalah ketersediaan bahan ajar berupa hand out untuk proses belajar dan berlatih. Pada hand out ini akan dibahas mengenai Kue Indonesia dari Agar-Agar dan Tepung Hunkwe.

WAKTU PEMBELAJARAN

Pengenalan Kue Indonesia = 5 x 45 menit (1 TM)

PETUNJUK PENGGUNAAN HAND OUT

Hand out ini merupakan hand out untuk mencapai Kompetensi Pilihan menyangkut kegiatan pada mata pelajaran Kue Indonesia, yang terdiri dari beberapa Materi Kegiatan Belajar.

a. Petunjuk Bagi Siswa

1. Hand out ini disusun menjadi satu unit pembelajaran yang saling berkaitan. Siswa diwajibkan mampu menguasai masing – masing unit pembelajaran tersebut secara mandiri.
2. Unit pembelajaran berisi tentang pengertian kue Indonesia, peengelompokan bahan kue Indonesia, pengolahan kue Indonesia, penyajian kue Indonesia, dan penyimpanan kue Indonesia yang berbahan dasar agar-agar dan tepung hunkwe.
3. Setelah mampu menguasai hand out ini, siswa dapat memahami serta menjelaskan materi yang diajarkan.
4. Diskusikan dengan siswa lain dan guru, mengenai masalah atau kasus yang dihadapi ketika proses memahami materi hand out.
5. Siswa menjawab soal yang terkait dalam hand out.

b. Petunjuk Bagi Guru

1. Mewajibkan guru memahami seluruh materi dengan baik.
2. Membagi kelompok kerja untuk para siswa sehingga memudahkan dalam pelaksanaan kegiatan sebelum melakukan diskusi dalam membahas materi.
3. Meminta siswa mengisi soal tes yang terkait pada hand out.

KOMPETENSI DASAR

KUE INDONESIA

	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">• Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia Menanya : <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik Kue Indonesia dari tepung hunkwe dan agar-agar; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue di wilayah Indonesia
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan	Mengumpulkan data : <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan

	makanan	<p>pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan sumber informasi.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan. • Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	
3.1	Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	

TUJUAN AKHIR PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian agar-agar dan tepung hunkue.
2. Mendeskripsikan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue.
3. Menyebutkan bahan cair pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue
4. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue.
5. Menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue
6. Menjelaskan teknik pengolahan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue
7. Menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue
8. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue
9. Menjelaskan cara penyimpanan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkue

KUE INDONESIA DARI AGAR-AGAR DAN TEPUNG HUNKWE

1. Pengertian agar-agar dan tepung hunkwe

a. Agar-agar

Agar-agar adalah gel yang diolah dari rumput laut atau alga. Di Jepang dikenal dengan nama kanten. Jenis rumput laut yang diolah biasanya *Eucheuma spinosum* (Rhodophycophyta), golongan Phaeophycophyta (*Gracilaria* dan *Gelidium*) ini juga dapat dipakai sebagai sumber agar-agar.

Umumnya agar-agar dijual dalam bentuk bubuk. Pada saat bubuk itu dipanaskan dalam air, molekul agar-agar dan air bergerak bebas. Ketika didinginkan, molekul-molekul agar-agar mulai saling merapat, memadat dan membentuk kisi-kisi yang mengurung molekul-molekul air, sehingga terbentuk sistem koloid padat—cair. Kisi-kisi ini dimanfaatkan dalam elektroforesis gel agarosa untuk menghambat pergerakan molekul objek akibat perbedaan tegangan antara dua kutub. Apabila dilarutkan dalam air panas dan didinginkan, agar-agar bersifat seperti gelatin: padatan lunak dengan banyak pori-pori di dalamnya sehingga bertekstur kenyal. Agar-agar mulai mencair pada suhu 85°C dan mulai memadat pada suhu 32-40°C.

b. Tepung hunkwe

Tepung hunkwe merupakan tepung dari kacang hijau. Tepung ini berwarna putih dan biasanya dikemas dengan kertas berbentuk silender sekitar 18 cm. Jika dimasak tepung ini aromanya harum dan berwarna bening dan kenyal teksturnya. Biasanya diolah menjadi cendol, kue pisang atau puding. Karena agak unik aromanya maka tepung ini sulit diganti dengan tepung lain.

2. Kue indonesia dari tepung hunkwe dan agar-agar.

a. Kue Indonesia dari tepung hunkwe

No	Nama Produk dan Gambar	Deskripsi
1	Kue pandan pisang 	Kue pandan pisang berwarna hijau (adonan) dan kuning (dari pisang). Rasanya manis, dan memiliki aroma khas pandan. Bentuk kue pisang yaitu persegi/ persegi panjang bisa dibungkus daun pisang atau plastik (agak tebal).

2	<p>Cantik Manis</p> 	<p>Kue cantik berwarna merah muda dengan butiran butiran mutiara. Rasanya manis, dan memiliki aroma khas pandan dan vanilli. Bentuk kue cantik manis yaitu persegi panjang dan dibungkus plastik dengan garnish daun pandan.</p>
3	<p>Telaga biru</p> 	<p>Kue telaga biru memiliki dua bagian warna, yaitu biru dan putih. Rasanya manis(bagian biru) dan gurih dari santan (bagian putih). Bentuk telaga biru yaitu persegi panjang dan dibungkus plastik.</p>
4	<p>Kue marmer hunkwe</p> 	<p>Kue marmer memiliki warna putih dengan semburat coklat. Rasanya manis dan memiliki rasa coklat pada bagian yang berwarna coklat. Bentuk kue marmer yaitu berupa potongan persegi panjang.</p>
5	<p>Kue lapis tiga warna</p> 	<p>Kue lapis tiga warna berwarna merah, kuning, dan hijau. Rasanya manis dan gurih, serta memiliki aroma vanilli. Bentuk kue lapis tiga warna yaitu berbentuk potongan baik persegi panjang maupun setengah lingkaran menyerupai puding.</p>
6	<p>Ongol-ongol</p> 	<p>Ongol-ongol memiliki warna coklat tua dan putih (dari kelapa kukus). Rasanya manis khas gula merah, dan memiliki aroma khas kelapa. Bentuk ongol-ongol yaitu berupa potongan berbentuk persegi.</p>

b. Kue Indonesia dari agar-agar

No	Nama Produk dan Gambar	Deskripsi
1	<p>Puding lapis putih dan coklat</p> 	<p>Puding ini memiliki lapisan warna putih dan coklat. Rasanya manis dan memiliki rasa khas dari coklat dan susu. Bentuk puding lapis putih dan coklat adalah berupa potongan baik berbentuk persegi panjang atau mengikuti bentuk cetakan puding.</p>
2	<p>Puding lapis kelapa muda</p> 	<p>Puding ini memiliki lapisan merah dan putih. Rasanya manis dan gurih khas kelapa. Bentuk puding berupa potongan baik berbentuk persegi/ persegi panjang.</p>
3	<p>Puding lapis tape ketan</p> 	<p>Puding ini memiliki lapisan putih dan hijau dan bertekstur dari tape ketan. Rasanya manis dan sedikit asam(dari tape). Bentuk puding ini adalah berupa potongan baik berbentuk persegi panjang atau mengikuti bentuk cetakan puding.</p>
4	<p>Puding tape hijau</p> 	<p>Puding ini memiliki warna hijau muda dan bertekstur dari tape ketan yang merata. Rasanya manis dan khas tape. Bentuk puding ini adalah berupa potongan baik berbentuk persegi panjang atau mengikuti bentuk cetakan puding yang digunakan.</p>
5	<p>Puding labu kuning</p> 	<p>Puding labu kuning memiliki warna kuning khas labu dan bertekstur halus. Rasanya manis, dan berbentuk berupa potongan baik berbentuk persegi panjang atau mengikuti bentuk cetakan puding.</p>

6	<p>Puding mutiara</p> 	<p>Puding ini memiliki lapisan putih merah muda(dari mutiara). Rasanya manis dan gurih. Bentuk puding ini adalah berupa potongan baik berbentuk persegi panjang atau bisa juga dicetak per porsi dengan cetakan yang berukuran kecil.</p>
---	---	---

3. Bahan cair pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

- a. Air
- b. Santan cair
- c. Santan kental
- d. Susu
- e. Telur

4. Bahan penambahan rasa, warna, aroma dan bahan tambahan/isian dalam pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe.

- a. Daun suji
- b. Daun pandan
- c. Tape ketan
- d. Kelapa muda
- e. Labu kuning
- f. Kelapa parut
- g. Gula pasir
- h. Vanili
- i. Pewarna makanan

5. Alat-alat untuk pembuatan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

- a. Panci
- b. Kom adonan
- c. Loyang
- d. Cetakan pudding
- e. Sendok kayu
- f. Gelas ukur
- g. Panci kukus
- h. Ballon wisk
- i. Spatula

6. Teknik pengolahan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

a. Teknik olah produk tepung hunkwe

- a) Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam mengolah tepung hunkwe
 - 1) Larutkan/ cairkan tepung hunkwe pada sebagian bahan cair sebelum dimasukkan pada cairan mendidih.
 - 2) Ketika direbus, diaduk terus hingga matang dan menggumpal
 - 3) Segera lakukan proses pembentukan beberapa saat setelah mendidih.

b) Teknik olah Beberapa Produk Tepung Hunkwe

1. Kue Pisang

Teknik olah : direbus

- Pisang yang telah direbus, di iris terlebih dahulu.
- Tepung hunkwe dilarutkan dalam santan sampai cair (suhu ruang)
- Masukkan larutan tepung hunkwe pada cairan santan, gula pasir, garam, vanilli yang sudah mendidih.
- Rebus sambil diaduk terus hingga matang dan mengental, matikan.
- Cara membentuk :

Ambil selemba daun pisang/ plastik agak tebal, letakkan irisan pisang dan potongan daun pandan di tengah, beri satu sendok adonan selagi panas.

Lipat plastik/daun pisang menjadi ukuran $\pm 7 \times 4$ cm.

Diamkan hingga dingin dan mengeras.

2. Cantik manis

Teknik olah : direbus

- Rebus biji pacar cina, angkat dan tiriskan.
- Larutkan tepung hunkwe pada sebagian cairan santan.
- Rebus santan, gula pasir, dan daun pandan hingga mendidih. Kemudian masukkan larutan tepung hunkwe dan biji pacar cina. Aduk hingga mengental. Angkat dari kompor.
- Cara membentuk :
Ambil selemba plastik agak tebal, letakkan irisan pisang dan potongan daun pandan di tengah, beri satu sendok adonan selagi panas.

Lipat plastik menjadi ukuran $\pm 7 \times 4$ cm.

Diamkan hingga dingin dan mengeras.

3. Telaga biru

Teknik olah : direbus

- Bagi tepung hunkwe menjadi 2 bagian (2/3 bagian untuk warna yang biru, 1/3 bagian untuk warna putih)
- Larutkan tepung hunkwe pada sebagian cairan santan.
- Rebus air, gula pasir, hingga mendidih mendidih. Kemudian masukkan larutan tepung hunkwe yang telah diberi pewarna biru. Aduk hingga mengental.
- Sementara masak pula pada panci yang berbeda 1/3 tepung hunkwe dengan santan kental. Masak dan aduk hingga mengental.
- Siapkan plastik agak tebal, letakkan potongan daun pandan, susun adonan dua warna.
- Bungkus adonan berbentuk persegi, biarkan dingin dan mengeras.

4. Ongol-Ongol

Teknik olah : direbus

- Kukus kelapa dan garam 15 menit, bagi dua
- 1 bagian ditaburkan didasar loyang 18 x 18 x 4 cm
- Rebus gula merah, gula pasir, gram dan air. Saring. Dinginkan
- Tuang kedalam tepung hunkwe. Aduk rata.
- Masak hingga mendidih dan kental
- Tuang ke loyang. Taburkan sisa kelapa, tekan-tekan, dinginkan.

5. Lapis Hunkwe Tiga Warna

Teknik Olah : rebus

- Larutkan tepung hunkwe pada 1/3 bagian santan dari resep.
- Didihkan sisa santan dengan gula pasir. Masukkan larutan hunkwe sambil diaduk hingga matang dan meletup-letup.
- Bagi menjadi 3 bagian. Satu bagian ditambahkan pasta pandan, satu bagian ditambahkan pewarna kuning, dan satu bagian lagi ditambahkan pewarna merah muda.

- Tuang adonan hijau ke dalam loyang tulban diameter 20 cm yang dioles dengan sedikit minyak. Tuangkan adonan kuning, ratakan. Tuang adonan merah muda, ratakan lalu dinginkan.
- Keluarkan dari loyang, potong-potong, lalu lapis hunkwe siap disajikan.

6. Marmer Hunkwe

- Campur hunkwe dengan santan, gula, dan garam. Masak diatas api sambil terus diaduk hingga mendidih dan meletup-letup.
- Tuang adonan ke dalam cetakan segi empat ukuran 14 x 14 cm. Sisakan $\frac{1}{4}$ bagian dalam panci.
- Masukkan cokelat bubuk kakau yang telah dicairkan kedalamnya. Aduk-aduk kembali diatas api hingga rata.
- Tuang adonan cokelat diatas adonan putih, aduk-aduk dengan bantuan sendok hingga menyerupai marmer. Dinginkan dan potong-potong.

b. Teknik olah produk agar-agar

- a) Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam mengolah agar-agar
 - 1) Ukuran cairan/air yang digunakan sangat memengaruhi agar-agar yang dihasilkan.
 - 2) Untuk mencampur dengan santan atau susu, sebaiknya gunakan suhu pemanasan rendah hingga sedang. Jangan lupa untuk terus mengaduknya.
 - 3) Jika akan dicampur dengan bahan berasa masam (buah atau jus buah) sebaiknya jangan mengolahnya dalam waktu bersamaan. Setelah agar-agar diangkat dari api, baru ditambahkan bahan tersebut.
 - 4) Jika akan dicampur dengan putih telur kocok, sebaiknya agar-agar didiamkan dulu hingga uap panasnya hilang
 - 5) Jika akan dicampur kuning telur, sebaiknya sebelum agar-agar diangkat, kuning telur dicampur lebih dulu dengan sedikit cairan agar-agar, lalu masukkan kembali dan masak hingga matang.
 - 6) Jika puding terdiri dari adonan yang menggunakan telur, maka saat mengocok adonan (telur, gula, vanilli) dengan kecepatan penuh supaya adonan cepat mengembang dan maksimal.

- 7) Jika memasukkan cuka harus saat keadaan adonan sudah mengembang. Memasukkan cuka terlalu awal akan menyebabkan adonan susah mengembang.
- 8) Merebus agar-agar harus benar-benar mendidih. Agar-agar yang belum mendidih akan sukar mengeras.
- 9) Mencampur adonan puding dengan bahan isian yang berbentuk kasar, dilakukan pada proses akhir dan cukup diaduk dengan spatula saja senelum dimasukkan ke dalam cetakan.
- 10) Mengeluarkan puding dari cetakan harus pada saat puding sudah benar-benar mengeras agar tidak merusak bentuk.

Saos pendamping biasa digunakan dalam penyajian puding. Berikut adalah hal yang harus diperhatikan dalam membuat saos pendamping, yaitu saos vanilla.

1. Tepung maizena yang telah dicairkan hanya boleh dimasukkan dalam rebusan susu setelah susu masak (40 – 60 °C)
2. Pemberian aroma dikerjakan setelah saos benar-benar dingin. Jika dimasukkan saat saos masih panas, aroma akan menguap bersama uap panas dari saos.

b) Teknik Olah Beberapa Produk Agar-Agar

1) Puding lapis putih dan coklat

Teknik olah : rebus

- Rebus semua bahan (A dan B) sampai mendidih, kemudian tuangkan pudding ke dalam cetakan selapis demi selapis antar putih dan coklat.
- Dinginkan dan hidangkan dengan saus vanilla

2) Puding lapis kelapa muda

- Rebus semua bahan (A dan B) sampai mendidih, kemudian tuangkan pudding ke dalam cetakan selapis demi selapis antar putih dan merah. Di antara lapisan beri isian kelapa muda.
- Dinginkan dan hidangkan.

3) Puding lapis tape ketan

- Rebus semua bahan (A dan B) sampai mendidih, kemudian tuangkan pudding ke dalam cetakan selapis demi selapis antar putih dan hijau. Diantara lapisan beri isian tape ketan hijau.
- Dinginkan dan hidangkan dengan saus nangka.

4) Puding tape hijau

- Blender tape ketan hijau hingga halus.
- Rebus 1/3 agar-agar dengan 150 cc air hingga mendidih. Masukkan tape ketan hijau yang tidak diblender. Tuangkan ke dalam cetakan.
- Kocok gula, vanili, dan telur hingga mengembang dan putih. Masukkan cuka sambil adonan terus dikocok.
- Rebus agar-agar dan pewarna dengan air hingga mendidih.
- Tuangkan agar-agar panas ke dalam kocokan telur sambil terus diaduk.
- Masukkan susu kental manis dan sari jeruk nipis, adonan terus diaduk.
- Masukkan tape hijau yang telah diblender ke dalam adonan dan terus diaduk.
- Masukkan adonan pudding ke dalam cetakan kemudian dinginkan.
- Lepaskan puding dari cetakan, potong dan hidangkan.

5) Puding labu kuning

- Agar-agar dicairkan dengan ½ gelas air.
- Labu kuning dikukus kemudian dihaluskan dengan blender.
- Susu bubuk dicairkan dengan ½ gelas air.
- Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga rata, masak di atas api sedang, aduk terus sampai mendidih. Setelah mendidih, angkat dan tuang ke dalam loyang / cetakan, dinginkan.

6) Puding mutiara

- Siapkan loyang ukuran 20 cm x 20 cm x 3 cm, perciki dengan air matang.
- Adonan I : masak santan, agar-agar, gula, garam, dan daun pandan. Didihkan sambil diaduk. Kalau sudah mendidih,

keluarkan daun pandan, masukkan biji mutiara, aduk rata, masukkan pewarna, dan aduk kembali, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, biarkan sampai agak mengental.

- Adonan II : campur santan, agar-agar, dan garam, masak hingga mendidih. Kemudian masukkan larutan tepung beras, aduk terus hingga mendidih dan mengental.
- Tuangkan adonan II ke dalam loyang di atas adonan I yang sudah agak mengental. Biarkan hingga seluruhnya mengeras. Keluarkan puding dari loyang dan potong ukuran 4 cm x 6 cm

7. Karakteristik hasil pengolahan kue Indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

No	Nama Produk dan Gambar	Deskripsi
1	Kue pisang	Bentuk : persegi panjang
		Tekstur : lembut dan kenyal
		Rasa : gurih dan manis
		Warna : putih dan kuning
		Aroma : daun pandan dan santan
2	Cantik Manis	Bentuk : persegi panjang
		Tekstur : lembut kenyal dan bertekstur butiran dari mutiara.
		Rasa : manis
		Warna : merah muda
		Aroma : khas vanilli
3	Telaga biru	Bentuk : persegi panjang/persegi
		Tekstur : lembut dan kenyal
		Warna : biru dan putih
		Rasa : manis dan gurih
		Aroma : khas santan.
4	Kue marmer hunkwe	Bentuk : potongan persegi panjang
		Tekstur : lembut dan kenyal
		Warna : putih semburat coklat
		Rasa : gurih, dan sebagian memiliki rasa coklat.
		Aroma : khas coklat
5	Kue lapis tiga warna	Bentuk : potongan sesuai cetakan
		Tekstur : lembut dan kenyal

		Warna : berlapis merah kuning hijau
		Rasa : manis dan gurih
		Aroma : khas pandan dan vanilli
6	Ongol-ongol	Bentuk : potongan persegi
		Tekstur : lembut dan kenyal
		Warna : coklat tua dan putih (dari kelapa parut)
		Rasa : manis khas gula merah dan gurih dari kelapa parut
		Aroma : khas kelapa dan gula merah
7	Puding lapis putih dan coklat	Bentuk : berupa potongan persegi panjang/ mengikuti bentuk cetakan
		Tekstur : halus, padat dan ringan, lapisan terlihat jelas.
		Rasa : susu dan coklat
		Warna : berlapis putih dan coklat
		Aroma : khas susu / vanilli
8	Puding lapis kelapa muda	Bentuk : berupa potongan persegi panjang/ persegi.
		Tekstur : halus, padat, dan ringan. Lapisan terlihat jelas, ada tekstur yang berbeda dari kelapa muda.
		Warna : berlapis putih dan merah.
		Rasa : manis dan gurih
		Aroma : khas kelapa
9	Puding lapis tape ketan	Bentuk : potongan persegi panjang
		Tekstur : halus, padat, ringan, namun ada tekstur kasar dari tape ketan. Lapisan warna terlihat jelas.
		Warna : hijau muda dan putih.
		Rasa : manis dan khas tape ketan
		Aroma : khas tape ketan
10	Puding tape hijau	Bentuk : potongan persegi panjang / setengah lingkaran (sesuai cetakan)
		Tekstur : lembut, padat, namun bertekstur dari tape ketan yang

		merata.
		Warna : hijau muda
		Rasa : manis, sedikit asam dari tape ketan
		Aroma : khas tape ketan
11	Puding labu kuning	Bentuk : potongan menyesuaikan dari bentuk cetakan.
		Tekstur : lembut dan padat
		Warna : kuning
		Rasa : manis
		Aroma : khas labu
12	Puding mutiara	Bentuk : berupa potongan/ sudah berbentuk sesuai cetakan untuk per porsi.
		Tekstur : lembut dan berbutir (dari mutiara nya)
		Warna : merah muda
		Rasa : manis dan gurih
		Aroma : khas vanilli.

8. Cara penyajian berbagai kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

Cara penyajian berbagai kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe bisa disesuaikan dengan kebutuhan. Biasanya produk disajikan di atas piring dengan bentuk dan ukuran sesuai kebutuhan. Produk hunkwe seperti kue pisang, kue telaga biru, kue cantik manis biasa disusun rapi di atas piring. Hal ini dirasa sudah aman karena produk tersebut telah dikemas rapi dan tertutup oleh plastik. Untuk produk tepung hunkwe seperti ongol-ongol, kue marmer, dan lapis tiga warna bisa disajikan di atas piring secara rapi. Bisa disajikan begitu saja, namun akan lebih aman apabila dibalut dengan plastik agar lebih terjaga kebersihannya. Apabila digunakan untuk snack box, produk bisa dibalut dengan plastik, dimasukkan ke dalam mika plastik, atau dimasukkan ke dalam plastik dengan ukuran yang sesuai. Garnish yang biasa digunakan adalah daun pandan.

Begitu pula dengan produk agar-agar. Produk ini biasa disajikan berupa potongan dan disusun rapi di atas piring. Jika untuk snack box, biasa dicetak langsung pada cup kecil lalu ditutup agar bersih dan terjaga. Selain itu bisa juga dibalut / dimasukkan di dalam plastik dengan ukuran tertentu. Namun, agar-agar

lebih baik dimasukkan di dalam plastik agar jika mencair tidak mengotori snack box. Penyajian agar-agar bisa dilengkapi dengan saus sesuai selera, seperti saus nangka dan saus vanilla. Garnish yang digunakan daun pandan, cerry, dan kadang menggunakan krim jika dibutuhkan.

Dalam penyajian produk agar-agar dan tepung hunkwe, diatas piring bisa diberi alas daun pisang atau daun pandan untuk menambah kesan tradisional dari produk.

9. Cara penyimpanan kue indonesia dari agar-agar dan tepung hunkwe

Produk dari agar-agar dan tepung hunkwe tergolong kue basah, sehingga daya simpannya tidak bisa terlalu lama. Untuk produk yang menggunakan cairan santan dan menggunakan tambahan bahan kelapa, memiliki daya simpan yang lebih cepat. Pada umumnya kue basah mampu disimpan kurang lebih dalam waktu satu hari (untuk suhu ruang) dan maksimal 2-3 hari di chiller.

Produk dari agar-agar bisa disimpan di dalam refrigerator, dan hindari dari suhu yang panas. Karena produk agar-agar bisa mencair pada suhu 85°C. Penyimpanan pada refrigerator dianjurkan memasukkannya ke dalam wadah tertutup terlebih dahulu, agar tidak terkontaminasi dengan produk lain yang ada di lemari es. Puding jangan disimpan di dalam freezer karena akan merusak tekstur puding. Penyimpanan puding dalam chiller mampu bertahan hingga 2-3 hari.

Untuk Produk tepung hunkwe jangan disimpan terlalu lama, karena jika tanpa menggunakan bahan pengawet produk ini hanya mampu bertahan 1 hari (di suhu ruang) sampai 2 hari saja (di dalam chiller). Kue dari tepung hunkwe lebih mudah basi karena bakteri akan mudah berkembang biak di media basah/ cair, terutama yang menggunakan bahan santan sebagai bahan cair pada proses pembuatannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Anonim. *PENGOLAHAN KUE INDONESIA*. (<http://dokumen.tips/documents/materi-pengolahan-kue-indonesia.html>) diakses pada 26/7/2016, pukul 13.46.
- Aneka Puding*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- (<http://food.detik.com/read/2010/08/27/113906/1429240/312/tepung-hunkwe>).
Tepung Hunkwe. diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.16
- Hindah Muaris. *Seputar Agar-Agar*. (<http://www.tabloid-nakita.com/read/347/seputar-agar-agar>) diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.20.
- (http://www.superindo.co.id/hidup_sehat/info_sehat/mengenal_agar-agar_dan_jelly).
Mengenal Agar-Agar dan Jelly. Diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.23
- (*Hunkwe.com*). diakses pada 4 Agustus 2016 pukul 9.10.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
Tatap Muka/Pertemuan ke	: 3

I. Kompetensi Dasar :

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

II. Indikator :

1. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari tepung hunkwe sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Siswa mampu menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari tepung hunkwe
3. Siswa mampu menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe
4. Siswa mampu menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe
5. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari tepung hunkwe dengan baik

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Membuat kue Indonesia dari tepung hunkwe sesuai dengan kriteria yang diharapkan.
2. Menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari tepung hunkwe
3. Menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe
4. Menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe
5. Menyajikan kue Indonesia dari tepung hunkwe dengan baik

IV. Materi Pembelajaran

1. Resep kue-kue Indonesia dari hunkwe

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 3 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Pengondisian kelas d. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari e. Cek persiapan praktik siswa dengan tanya jawab.	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menjawab e. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Rasa ingin tahu b. Toleransi c. Menghargai orang lain.	30'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue Indonesia dari hunkwe	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe.	a. Rasa ingin tau b. Rajin c. Terampil d. Tertib e. Kerjasama f. Toleransi g. Peduli lingkungan	195'
	b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.		
	c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia dari hunkwe	Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.		
	d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh		

		kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.		
Penutup	Menutup pelajaran :	a. Memperhatikan guru	a. Menghargai orang lain	30'
	a. Guru mengevaluasi hasil praktik	b. Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	b. Cermat c. Tanggung jawab.	
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.			
	c. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			
Total				255'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Resep kue Indonesia dari hunkwe
2. Alat/ bahan : Peralatan praktik dan bahan untuk membuat kue Indonesia dari hunkwe.
3. Sumber belajar :
 - Tim Pengampu. 2014. Jobsheet Praktikum Pengolahan Kue Nusantara I. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Yogyakarta.
 - Anonim. 2013. Hunkwe tiga warna. (www.sajiansedap.com) diakses pada 5 Agustus 2016 pukul 9.30.
 - Anonim. 2011. Ongol-Ongol. (www.sajiansedap.com) diakses pada 5 Agustus 2016 pukul 9.10.
 - Anonim. 2010. Cake Lapis Hunkwe Marmer. (www.sajiansedap.com) diakses pada 5 Agustus 2016 pukul 9.30.

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non Tes
2. Bentuk soal : Unjuk Kerja

1. Penilaian Praktik/ Unjuk Kerja :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
TAHUN AJARAN 2016/2017									
Kelas : XI Patiseri			Hari/ tanggal : Senin/ 15-8-2016						
Mapel : Kue Indonesia			Topik/KD : Kue Indonesia dari hunkwe						
No	Nama Siswa	G	Masakan	Skor					Total Skor
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap	Waktu	

Keterangan Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0-10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	8,0-8,9

		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0-7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	0,0-6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0-50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	30,0-39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0-29,9
		Bekerja tidak sistematis	0,0-19,9
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	12,5-20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	5-12,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	0-4,9
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0-10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0-8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0-7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0-6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0-10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	8,0-8,9

		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	7,0-7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0-6,9

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, M.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 11 Agustus 2016
Guru Bidang Studi



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

JOBSHEET PRAKTIKUM KE-1

Hari/ Tanggal : Senin/ 15 Agustus 2016

Satuan pendidikan	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	Patiseri
Kelas/ Semester	XI/ Gasal
Mata Pelajaran	Kue Indonesia
Tema/ Topik	Kue Indonesia dari tepung hunkwe
Alokasi Waktu	1 x 5 x 45
KD	4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari tepung hunkwe Membuat kue Indonesia dari agar-agar
Indikator	Siswa mampu membuat kue-kue Indonesia dari tepung hunkwe

I. Acara praktek

1. Membuat kue pisang
2. Membuat kue cantik manis
3. Membuat kue telaga biru
4. Membuat ongol-ongol
5. Membuat lapis hunkwe tiga warna
6. Membuat kue marmer hunkwe

II. Tujuan pembelajaran

1. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari tepung hunkwe sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Siswa mampu menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari tepung hunkwe
3. Siswa mampu menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe
4. Siswa mampu menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe
5. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari tepung hunkwe dengan baik

III. Bahan

1. Kue pisang

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Pisang kepok	4	Buah	Dikukus/ direbus
3	Gula pasir	200	Gram	
4	Vanili	¼	Sdt	

5	Garam	¼	Sdt	
	Santan kental	1000	MI	
6	Plastik pembungkus/ daun pisang	secukupnya		Plastik agak tebal

2. Kue cantik manis

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Biji pacar cina	100	Gram	
3	Santan	750	MI	
4	Gula pasir	150	Gram	
5	Daun pandan	2	Lembar	
6	Pewarna merah	Secukupnya		
7	Plastik pembungkus	Secukupnya		

3. Telaga biru

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Gula pasir	100	Gram	
3	Santan cair	700	MI	
4	Daun pandan	2	Lembar	
5	Garam	Secukupnya		
6	Pewarna biru	Secukupnya		
7	Santan kental	300	MI	
8	Plastik pembungkus	Secukupnya		

4. Ongol-ongol

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Gula merah	125	Gram	
3	Gula pasir	115	Gram	
4	Garam	½	Sdt	
5	Air	800	MI	
Taburan				
6	Kelapa	200	Gram	Parut kasar
7	Garam	¼	Sdt	

5. Lapis hunkwe tiga warna

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Gula pasir	225	Gram	
3	Santan	1500	ml	
4	Garam	½	Sdt	
5	Pasta pandan	1/8 sdt		
6	Pewarna kuning	5	Tetes	
7	Pewarna merah muda	5	Tetes	

6. Kue marmer hunkwe

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Santan sedang	1200	ml	
3	Gula pasir	175	Gram	
4	Daun pandan	2	Lembar	
5	Garam	½	Sdt	
6	Coklat bubuk	1	Sdm	Larutkan
7	Air panas	1	Sdm	

IV. Alat dan fungsi

Nama alat	Fungsi
Kompore	Digunakan sebagai pemanas
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan dan produk hasil yang akan digunakan dalam pembuatan kue Indonesia
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong
Wooden spatula	Untuk mengaduk makanan saat di rebus
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicip atau mengambil bahan
Panci	Digunakan untuk merebus adonan
Panci kukus	Digunakan untuk mengukus produk
Piring saji	Digunakan untuk menyajikan produk kue Indonesia dari tepung hunkwe

V. Petunjuk K3

No	K3
1	Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja
2	Pakai sepatu hak rendah dan tidak licin
3	Patuhi tata tertib yang ada

VI. Langkah kerja

No	Langkah kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	15'
2	Membaca jobsheet dan menyampaikan materi	15'
3	Menyiapkan alat	15'
4	Menyiapkan bahan	20'
5	Mempraktikkan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkwe	140'
6	Berkemas I	15'
7	Penyajian	10'
8	Berkemas II	15'
9	Evaluasi	10'

VII. Indikator keberhasilan

1. Siswa mampu membuat kue pisang
2. Siswa mampu membuat kue cantik manis
3. Siswa mampu membuat kue telaga biru
4. Siswa mampu membuat ongol-ongol
5. Siswa mampu membuat lapis hunkwe tiga warna
6. Siswa mampu membuat kue marmer hunkwe

VIII. Resep

1. Kue pisang

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Pisang kepok	4	Buah	Dikukus/ direbus
3	Gula pasir	200	Gram	
4	Vanili	$\frac{1}{4}$	Sdt	
5	Garam	$\frac{1}{4}$	Sdt	
	Santan kental	1000	ml	
6	Plastik pembungkus/ daun pisang	secukupnya		Plastik agak tebal

Teknik olah : direbus

- a. Pisang yang telah direbus, di iris terlebih dahulu.
- b. Tepung hunkwe dilarutkan dalam santan sampai cair (suhu ruang)
- c. Masukkan larutan tepung hunkwe pada cairan santan, gula pasir, garam, vanilli yang sudah mendidih.
- d. Rebus sambil diaduk terus hingga matang dan mengental, matikan.
- e. Cara membentuk :

Ambil selembar daun pisang/ plastik agak tebal, letakkan irisan pisang dan potongan daun pandan di tengah, beri satu sendok adonan selagi

panas. Lipat plastik/daun pisang menjadi ukuran $\pm 7 \times 4$ cm. Diamkan hingga dingin dan mengeras.

2. Kue cantik manis

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Biji pacar cina	100	Gram	
3	Santan	750	ml	
4	Gula pasir	150	Gram	
5	Daun pandan	2	Lembar	
6	Pewarna merah	Secukupnya		
7	Plastik pembungkus	Secukupnya		

Teknik olah : direbus

- Rebus biji pacar cina, angkat dan tiriskan.
- Larutkan tepung hunkwe pada sebagian cairan santan.
- Rebus santan, gula pasir, dan daun pandan hingga mendidih. Kemudian masukkan larutan tepung hunkwe dan biji pacar cina. Aduk hingga mengental. Angkat dari kompor.
- Cara membentuk :

Ambil selembar plastik agak tebal, letakkan irisan pisang dan potongan daun pandan di tengah, beri satu sendok adonan selagi panas. Lipat plastik menjadi ukuran $\pm 7 \times 4$ cm. Diamkan hingga dingin dan mengeras.

7. Telaga biru

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Gula pasir	100	Gram	
3	Santan cair	700	ml	
4	Daun pandan	2	Lembar	
5	Garam	Secukupnya		
6	Pewarna biru	Secukupnya		
7	Santan kental	300	ml	
8	Plastik pembungkus	Secukupnya		

Teknik olah : direbus

- a. Bagi tepung hunkwe menjadi 2 bagian ($\frac{2}{3}$ bagian untuk warna yang biru, $\frac{1}{3}$ bagian untuk warna putih)
- b. Larutkan tepung hunkwe pada sebagian cairan santan.
- c. Rebus air, gula pasir, hingga mendidih mendidih. Kemudian masukkan larutan tepung hunkwe yang telah diberi pewarna biru. Aduk hingga mengental.
- d. Sementara masak pula pada panci yang berbeda $\frac{1}{3}$ tepung hunkwe dengan santan kental. Masak dan aduk hingga mengental.
- e. Siapkan plastik agak tebal, letakkan potongan daun pandan, susun adonan dua warna.
- f. Bungkus adonan berbentuk persegi, biarkan dingin dan mengeras.

8. Ongol-ongol

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Gula merah	125	Gram	
3	Gula pasir	115	Gram	
4	Garam	$\frac{1}{2}$	Sdt	
5	Air	800	ml	
Taburan				
6	Kelapa	200	Gram	Parut kasar
7	Garam	$\frac{1}{4}$	Sdt	

Teknik olah : direbus

- a. Kukus kelapa dan garam 15 menit, bagi dua
- b. 1 bagian ditaburkan didasar loyang 18 x 18 x 4 cm
- c. Rebus gula merah, gula pasir, gram dan air. Saring. Dinginkan
- d. Tuang kedalam tepung hunkwe. Aduk rata.
- e. Masak hingga mendidih dan kental
- f. Tuang ke loyang. Taburkan sisa kelapa, tekan-tekan, dinginkan.

9. Lapis hunkwe tiga warna

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Gula pasir	225	Gram	
3	Santan	1500	ml	
4	Garam	$\frac{1}{2}$	Sdt	
5	Pasta pandan	$\frac{1}{8}$ sdt		
6	Pewarna	5	Tetes	

	kuning			
7	Pewarna merah muda	5	Tetes	

Teknik Olah : rebus

- Larutkan tepung hunkwe pada 1/3 bagian santan dari resep.
- Didihkan sisa santan dengan gula pasir. Masukkan larutan hunkwe sambil diaduk hingga matang dan meletup-letup.
- Bagi menjadi 3 bagian. Satu bagian ditambahkan pasta pandan, satu bagian ditambahkan pewarna kuning, dan satu bagian lagi ditambahkan pewarna merah muda.
- Tuang adonan hijau ke dalam loyang tulban diameter 20 cm yang dioles dengan sedikit minyak. Tuangkan adonan kuning, ratakan. Tuang adonan merah muda, ratakan lalu dinginkan.
- Keluarkan dari loyang, potong-potong, lalu lapis hunkwe siap disajikan.

10. Kue marmer hunkwe

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung hunkwe	1	Bungkus	
2	Santan sedang	1200	ml	
3	Gula pasir	175	Gram	
4	Daun pandan	2	Lembar	
5	Garam	½	Sdt	
6	Coklat bubuk	1	Sdm	Larutkan
7	Air panas	1	Sdm	

- Campur hunkwe dengan santan, gula, dan garam. Masak diatas api sambil terus diaduk hingga mendidih dan meletup-letup.
- Tuang adonan ke dalam cetakan segi empat ukuran 14 x 14 cm. Sisakan ¼ bagian dalam panci.
- Masukkan cokelat bubuk kakau yang telah dicairkan kedalamnya. Aduk-aduk kembali diatas api hingga rata.
- Tuang adonan cokelat diatas adonan putih, aduk-aduk dengan bantuan sendok hingga menyerupai marmer. Dinginkan dan potong-potong.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar
Alokasi Waktu	: 1 x 5 x 45 menit
Tatap Muka/Pertemuan ke	: 4

I. Kompetensi Dasar :

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

II. Indikator :

1. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Siswa mampu menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari agar-agar
3. Siswa mampu menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari agar-agar
4. Siswa mampu menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari agar-agar
5. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari agar-agar dengan baik

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Membuat kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari agar-agar
3. Menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari agar-agar
4. Menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari agar-agar
5. Menyajikan kue Indonesia dari agar-agar dengan baik

IV. Materi Pembelajaran

1. Resep kue-kue Indonesia dari agar-agar

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 3 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Pengondisian kelas d. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari e. Cek persiapan praktik siswa dengan tanya jawab.	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menjawab e. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Rasa ingin tahu b. Toleransi c. Menghargai orang lain.	30'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue indonesia dari agar-agar	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar.	a. Rasa ingin tau b. Rajin c. Terampil d. Tertib e. Kerjasama f. Toleransi g. Peduli lingkungan	195'
	b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.		
	c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar	Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.		

	d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.		
Penutup	Menutup pelajaran :	a. Memperhatikan guru	a. Menghargai orang lain	30'
	a. Guru mengevaluasi hasil praktik	b. Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	b. Cermat c. Tanggung jawab.	
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.			
	c. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			
Total				255'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Resep kue Indonesia dari agar-agar
2. Alat/ bahan : Peralatan praktik dan bahan untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar.
3. Sumber belajar :
Tim Pengampu. Jobsheet Pengolahan Kue Indonesia KD 02, 03, 04. SMK N 6 Yogyakarta.

VIII. Penilaian

- Bentuk tes : Non Tes
Bentuk soal : Unjuk Kerja

		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	8,0-8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0-7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	0,0-6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0-50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	30,0-39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0-29,9
		Bekerja tidak sistematis	0,0-19,9
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	12,5-20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	5-12,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	0-4,9
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0-10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0-8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0-7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0-6,9
V	Waktu		

		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0-10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	8,0-8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	7,0-7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0-6,9

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, M.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 19 Agustus 2016
Guru Bidang Studi



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

JOBSHEET PRAKTIKUM KE-2

Hari/ Tanggal : Senin/ 22 Agustus 2016

Satuan pendidikan	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	Patiseri
Kelas/ Semester	XI/ Gasal
Mata Pelajaran	Kue Indonesia
Tema/ Topik	Kue Indonesia dari agar-agar
Alokasi Waktu	1 x 5 x 45
KD	4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari tepung hunkwe Membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar
Indikator	Siswa mampu membuat kue-kue Indonesia dari agar-agar

I. Acara praktek

1. Membuat puding lapis putih dan cokelat
2. Membuat puding lapis kelapa muda
3. Membuat puding lapis tape ketan
4. Membuat puding tape ketan hijau
5. Membuat puding labu kuning
6. Membuat puding mutiara

II. Tujuan pembelajaran

1. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Siswa mampu menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari agar-agar
3. Siswa mampu menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari agar-agar
4. Siswa mampu menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari agar-agar
5. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari agar-agar dengan baik

III. Bahan

1. Puding lapis putih dan cokelat

ITEM			PUDING LAPIS (PUTIH DAN COKLAT)
KODE	JML	UNIT	BAHAN
Coklat	750	Cc	Susu
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	2,5	Gram	Coklat bubuk
	10	Gram	Maizena
	25	Gram	Coklat batang
Putih	750	Cc	Susu

	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	10	Gram	Maizena
	25	Gram	Coklat batang (putih)

2. Puding lapis kelapa muda

ITEM			PUDING LAPIS KELAPA MUDA
KODE	JML	UNIT	BAHAN
Putih	750	Cc	Santan
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	½	Sdm	Vanili bubuk
Merah	750	Cc	Air
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
		Sck	Pewarna merah
Isian			Kelapa muda (dikerok)

3. Puding lapis tape ketan

ITEM			PUDING LAPIS TAPE KETAN
KODE	JML	UNIT	BAHAN
Putih	750	Cc	Santan
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	½	Sdm	Vanili bubuk
Hijau	750	Cc	Air
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
		Sck	Pewarna hijau
Isian			Tape ketan hijau

4. Puding tape ketan hijau

JML	UNIT	BAHAN
3 1/3	Bks	Agar-agar
3	Btr	Telur ayam
100	Gram	Gula pasir
¼	Sdt	Vanili bubuk
3	Buah	Jeruk nipis
½	Sdt	Cuka
750	Cc	Air
150	Cc	Susu kental manis
½	Sdt	Pewarna hijau
300	Gram	Tape ketan hijau

5. Puding labu kuning

JML	UNIT	BAHAN
2	Bks	Agar-agar warna putih /kuning
5	Gls	Santan dari 1 btr kelapa
250	Gram	Labu kuning
10	Sdm	Gula pasir
½	Sdt	Vanili bubuk
5	Sdm	Susu bubuk
	Sck	Garam

6. Puding mutiara

JML	UNIT	BAHAN
500	ml	Santan dari ½ btr kelapa
1	Bks	Agar-agar putih
125	Gram	Gula pasir
¼	Sdt	Garam
4 – 5	Lbr	Daun pandan
100	Gram	Sagu mutiara (rebus sampai matang dan bening)
	Sck	Pewarna merah muda
300	ml	Santan kental
½	Bks	Agar-agar putih
½	Sdt	Garam
2	Sdm	Tepung beras larutkan dalam sedikit air

IV. Alat dan fungsi

Nama alat	Fungsi
Kompore	Digunakan sebagai pemanas
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan dan produk hasil yang akan digunakan dalam pembuatan kue Indonesia
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong
Wooden spatula	Untuk mengaduk makanan saat di rebus
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicip atau mengambil bahan
Panci	Digunakan untuk merebus adonan
Panci kukus	Digunakan untuk mengukus produk
Piring saji	Digunakan untuk menyajikan produk kue Indonesia dari tepung hunkwe

V. Petunjuk K3

No	K3
1	Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja
2	Pakai sepatu hak rendah dan tidak licin
3	Patuhi tata tertib yang ada

VI. Langkah kerja

No	Langkah kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	15'
2	Membaca jobsheet dan menyampaikan materi	15'
3	Menyiapkan alat	15'
4	Menyiapkan bahan	20'
5	Mempraktikkan pembuatan kue Indonesia dari agar-agar	140'
6	Berkemas I	15'
7	Penyajian	10'
8	Berkemas II	15'
9	Evaluasi	10'

VII. Indikator keberhasilan

1. Siswa mampu membuat puding lapis putih dan coklat
2. Siswa mampu membuat puding lapis kelapa muda
3. Siswa mampu membuat puding lapis tape ketan
4. Siswa mampu membuat puding tape ketan hijau
5. Siswa mampu membuat puding labu kuning
6. Siswa mampu membuat puding mutiara

VIII. Resep

1. Resep Puding Lapis Putih dan Coklat

Item			Puding Lapis (Putih Dan Coklat)
Kode	Jml	Unit	Bahan
A. Coklat	750	Cc	Susu
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	2,5	Gram	Coklat bubuk
	10	Gram	Maizena
	25	Gram	Coklat batang
B. Putih	750	Cc	Susu
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	10	Gram	Maizena
	25	Gram	Coklat batang (putih)

Cara Membuat :

- a. Rebus semua bahan (A dan B) sampai mendidih, kemudian tuangkan pudding ke dalam cetakan selapis demi selapis antar putih dan coklat.
- b. Dinginkan dan hidangkan dengan saus vanilla.

2. Resep Puding Lapis Kelapa Muda

ITEM			PUDING LAPIS KELAPA MUDA
KODE	JML	UNIT	BAHAN
A. Putih	750	Cc	Santan
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	½	Sdm	Vanili bubuk
B. Merah	750	Cc	Air
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
		Sck	Pewarna merah
Isian			Kelapa muda (dikerok)

Cara Membuat :

- a. Rebus semua bahan (A dan B) sampai mendidih, kemudian tuangkan pudding ke dalam cetakan selapis demi selapis antar putih dan merah. Dia antara lapisan beri isian kelapa muda.
- b. Dinginkan dan hidangkan.

3. Resep Puding Lapis Tape Ketan

ITEM			PUDING LAPIS TAPE KETAN
KODE	JML	UNIT	BAHAN
A. Putih	750	Cc	Santan
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
	½	Sdm	Vanili bubuk
B. Hijau	750	Cc	Air
	1	Bks	Agar-agar
	200	Gram	Gula pasir
		Sck	Pewarna hijau
Isian			Tape ketan hijau

Cara Membuat :

- a. Rebus semua bahan (A dan B) sampai mendidih, kemudian tuangkan pudding ke dalam cetakan selapis demi selapis antar putih dan hijau. Dia antara lapisan beri isian tape ketan hijau.
- b. Dinginkan dan hidangkan dengan saus nangka.

4. Puding tape ketan hijau

JML	UNIT	BAHAN
3 1/3	Bks	Agar-agar
3	Btr	Telur ayam
100	Gram	Gula pasir
1/4	Sdt	Vanili bubuk
3	Buah	Jeruk nipis
1/2	Sdt	Cuka
750	Cc	Air
150	Cc	Susu kental manis
1/2	Sdt	Pewarna hijau
300	Gram	Tape ketan hijau

Cara Membuat :

- a. Blender 200 gram tape ketan hijau hingga halus.
- b. Rebus 1/3 agar-agar dengan 150 cc air hingga mendidih. Masukkan tape ketan hijau yang tidak diblender. Tuangkan ke dalam cetakan.
- c. Kocok gula, vanili, dan telur hingga mengembang dan putih. Masukkan cuka sambil adonan terus dikocok.
- d. Rebus 3 bks agar-agar dan pewarna dengan 600 cc air hingga mendidih.
- e. Tuangkan agar-agar panas ke dalam kocokan telur sambil terus diaduk.
- f. Masukkan susu kental manis dan sari jeruk nipis, adonan terus diaduk.
- g. Masukkan tape hijau yang telah diblender ke dalam adonan dan terus diaduk.
- h. Masukkan adonan pudding ke dalam cetakan kemudian dinginkan.
- i. Lepaskan puding dari cetakan, potong dan hidangkan.

5. Puding labu kuning

JML	UNIT	BAHAN
2	Bks	Agar-agar warna putih /kuning
5	Gls	Santan dari 1 btr kelapa
250	Gram	Labu kuning
10	Sdm	Gula pasir
1/2	Sdt	Vanili bubuk
5	Sdm	Susu bubuk
	Sck	Garam

Cara Membuat :

- a. Agar-agar dicairkan dengan 1/2 gelas air.
- b. Labu kuning dikukus kemudian dihaluskan dengan blender.
- c. Susu bubuk dicairkan dengan 1/2 gelas air.

- d. Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga rata, masak di atas api sedang, aduk terus sampai mendidih. Setelah mendidih, angkat dan tuang ke dalam loyang / cetakan, dinginkan.

6. Puding mutiara

JML	UNIT	BAHAN
500	ML	Santan dari ½ btr kelapa
1	Bks	Agar-agar putih
125	Gram	Gula pasir
¼	Sdt	Garam
4 – 5	Lbr	Daun pandan
100	Gram	Sagu mutiara (rebus sampai matang dan bening)
	Sck	Pewarna merah muda
300	ML	Santan kental
½	Bks	Agar-agar putih
½	Sdt	Garam
2	Sdm	Tepung beras larutkan dalam sedikit air

Cara membuat :

- a. Siapkan loyang ukuran 20 cm x 20 cm x 3 cm, perciki dengan air matang.
- b. Adonan I : masak santan, agar-agar, gula, garam, dan daun pandan. Didihkan sambil diaduk. Kalau sudah mendidih, keluarkan daun pandan, masukkan biji mutiara, aduk rata, masukkan pewarna, dan aduk kembali, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, biarkan sampai agak mengental.
- c. Adonan II : campur santan, agar-agar, dan garam, masak hingga mendidih. Kemudian masukkan larutan tepung beras, aduk terus hingga mendidih dan mengental.
- d. Tuangkan adonan II ke dalam loyang di atas adonan I yang sudah agak mengental. Biarkan hingga seluruhnya mengeras. Keluarkan puding dari loyang dan potong ukuran 4 cm x 6 cm

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras
Alokasi Waktu	: 1 x 5 x 45 menit
Pertemuan ke	: 5

I. Kompetensi Dasar :

3.2 Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

II. Indikator :

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian beras dan tepung beras..
2. Siswa mampu menyebutkan kue Indonesia dari beras dan tepung beras..
3. Siswa mampu menyebutkan bahan cair pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
4. Siswa mampu menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras..
5. Siswa mampu menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
6. Siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
7. Siswa mampu menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
8. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
9. Siswa mampu menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif

dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian beras dan tepung beras..
2. Mendeskripsikan kue indonesia dari beras dan tepung beras..
3. Menyebutkan bahan cair pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras.
4. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras..
5. Menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras.
6. Menjelaskan teknik pengolahan kue indonesia dari beras dan tepung beras.
7. Menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue indonesia dari beras dan tepung beras.
8. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue indonesia dari beras dan tepung beras.
9. Menjelaskan cara penyimpanan kue indonesia dari beras dan tepung beras.

IV. Materi Pembelajaran

1. Deskripsi beras dan tepung beras.
2. Kue indonesia dari beras dan tepung beras.
3. Jenis alat yang digunakan dalam mengolah kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
4. Deskripsi teknik olah dan karakteristik hasil kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
5. Deskripsi cara penyajian dan penyimpanan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL/*Cooperative Learning*.
2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik.
3. Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi oleh siswa, ceramah, *talking stick*

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 5 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari d. Menyampaikan materi yang akan dipelajari e. Menyampaikan materi yang akan di diskusikan f. Menyampaikan kriteria penilaian	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Motivasi rasa ingin tahu yang tinggi b. Menghargai orang lain	20'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menyampaikan materi pembuka sebelum presentasi dilakukan oleh siswa. Materi pembuka meliputi pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan macam-macam kue Indonesia dari beras dan tepung beras.	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi pembuka	a. Menghargai pendapat orang lain. b. Tanggung jawab	20'
	b. Menanya : Guru memantau siswa dalam presentasi dan diskusi kelompok apakah sudah sesuai materi yang dibahas.	Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dibahas	a. Percaya diri b. Sopan	35'

	c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok.	Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok	Bertanggungjawab	45'
	d. Mengkomunikasikan Guru memantau dan menilai jalannya presentasi.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.	a. Percaya diri b. Sopan	80'
Penutup	a. Menyimpulkan materi bersama siswa, dengan metodologi pembelajaran <i>talking stick</i>	a. Menyimpulkan materi b. Memperhatikan penjelasan	a. Tanggung jawab b. Disiplin	35'
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya			10'
	c. Guru memberikan tugas untuk dikumpulkan minggu depan			5'
	d. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			5'
Total				255'

VII. Media, Alat, dan Sumber Ajar

- Media : Power point, handout kue Indonesia dari beras dan tepung beras, video pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras, soal dan benda untuk *talking stick*.
- Alat : *LCD Projector*, gitar dan spidol (peralatan untuk *talking stick*)

3. Sumber Ajar :

Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

Anonim. *PENGOLAHAN KUE INDONESIA*. (<http://dokumen.tips/documents/materi-pengolahan-kue-indonesia.html>) diakses pada 26/7/2016, pukul 13.46.

Tim Pengampu. 2014. Jobsheet Praktikum Pengolahan Kue Nusantara I. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Dapur Esensi. 2008. Camilan Manis Nusantara. Jakarta : Erlangga
Departemen Pertanian. 1967. Mustika Rasa. Departemen Pertanian RI.

Anonim. 2011. Buras. (www.sajiansedap.com) diakses pada 20 Agustus 2016, pukul 12.19

Anonim. 2011. Meniran. (www.sajiansedap.com) diakses pada 20 Agustus 2016, pukul 12.25

Anonim. 2012. Arem-Arem. (www.sajiansedap.com) diakses pada 20 Agustus 2016. Pukul 7:35.

VIII. Penilaian

1. Bentuk : Tes dan Non tes
2. Bentuk Soal : Soal Esay

1. Penilaian Non tes

No	NIS	Nama Siswa	Disiplin		Jujur		Keaktifan		Total skor penilaian sikap
			1	2	1	2	1	2	

Keterangan Penilaian Sikap :

Skor = 2 (jika dua indikator terlihat)

Skor = 1 (jika satu indikator terlihat)

Indikator Penilaian Sikap:

Disiplin

- a. Tidak terlambat masuk kelas
- b. Mengerjakan dan mengumpulkan tugas/ kuis tepat waktu

Jujur

- a. Tidak memberikan jawaban tugas/kuis kepada temannya
- b. Tidak mencontek ketika mengerjakan tugas/kuis

Keaktifan

- a. Mampu menjawab pertanyaan yang diajukan guru ketika pelajaran, atau bertanya ketika merasa kurang jelas
- b. Aktif berpendapat dalam diskusi kelompok/ kelas

2. Penilaian Pengetahuan :

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis soal	Soal
Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras	<ul style="list-style-type: none">1. Mendeskripsikan kue indonesia dari beras dan tepung beras..2. Menyebutkan bahan cair pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras.3. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras..4. Menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras.5. Menjelaskan teknik pengolahan kue indonesia dari	<ul style="list-style-type: none">1. Siswa mampu menyebutkan kue Indonesia dari beras dan tepung beras..2. Siswa mampu menyebutkan bahan cair pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.3. Siswa mampu menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia	Esay	<ul style="list-style-type: none">1. Sebutkan masing-masing 3 produk yang berbahan dasar beras dan tepung beras!2. Sebutkan 3 bahan cair pada pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras!3. Dalam pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras, kadang menggunakan bahan penambahan rasa, warna dan aroma. Sebutkan masing-masing satu bahan!

	<p>beras dan tepung beras.</p> <p>6. Menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>7. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>8. Menjelaskan cara penyimpanan kue indonesia dari beras dan tepung beras.</p>	<p>dari beras dan tepung beras..</p> <p>4. Siswa mampu menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>5. Siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>6. Siswa mampu menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>7. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>8. Siswa mampu menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p>	<p>4. Apa saja alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras? Sebutkan minimal 3.</p> <p>5. Apa saja teknik olah yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras? Sebutkan minimal 3 teknik olah, disertai produk yang dihasilkan.</p> <p>6. Bagaimanakah karakteristik hasil dari produk nagasari, dari segi rasa, tekstur, bentuk, aroma, dan warna ?</p> <p>7. Bagaimana cara penyajian putu mayang ?</p> <p>8. Bagaimana cara penyimpanan produk arem-arem?</p>
--	---	---	---

Keterangan : Pedoman penilaian pengetahuan

Nomor Soal	Jumlah Skor	Keterangan
1	6	Jika produk yang disebutkan benar dan lengkap
	5	Jika 1 produk yang disebutkan tidak tepat
	4	Jika 2 produk yang disebutkan tidak tepat
	3	Jika 3 produk yang disebutkan tidak tepat
	2	Jika 4 produk yang disebutkan tidak tepat
2	1	Jika 5 produk yang disebutkan tidak tepat
	3	Jika bahan yang disebutkan benar dan lengkap
	2	Jika 1 bahan yang disebutkan tidak tepat
3	1	Jika 2 bahan yang disebutkan tidak tepat
	3	Jika bahan yang disebutkan benar dan lengkap
4	2	Jika 1 bahan yang disebutkan tidak tepat
	1	Jika 2 bahan yang disebutkan tidak tepat
	3	Jika alat yang disebutkan benar dan lengkap
5	2	Jika 1 alat yang disebutkan tidak tepat
	1	Jika 2 alat yang disebutkan tidak tepat
	6	Jika teknik olah dan contoh produk disebutkan dengan tepat dan lengkap
	5	Jika 1 teknik olah/ contoh produk disebutkan tidak tepat
6	4	Jika 2 teknik olah/ contoh produk disebutkan tidak tepat
	3	Jika 3 teknik olah/ contoh produk disebutkan tidak tepat
	2	Jika 4 teknik olah/ contoh produk disebutkan tidak tepat
	1	Jika 5 teknik olah/ contoh produk disebutkan tidak tepat
	5	Jika kriteria rasa, tekstur, bentuk, aroma, dan warna disebutkan dengan tepat dan lengkap
7	4	Jika 1 kriteria tidak tepat
	3	Jika 2 kriteria tidak tepat
	2	Jika 3 kriteria tidak tepat
	2	Jika 4 kriteria tidak tepat
8	2	Jika penjelasan tepat dan lengkap
	1	Jika penjelasan kurang lengkap
9	2	Jika penjelasan tepat dan lengkap
	1	Jika penjelasan kurang lengkap

Kunci jawaban.

1. Produk dari beras : arem-arem ayam, arem-arem daging, arem-arem kuning, arem-arembungkus telur, buras, meniran
Produk dari tepung beras : kue lapis tepung beras, lapis jongkong, nagasari, talam gurih, talam hijau, pipes kopyor, kembang goyang, kue cucur, kue mangkok, carabikang, putu mayang, clorot, apem, putu.
2. a) air
b) air kelapa
c) santan
3. a) penambahan rasa : garam, gula pasir, gula merah
b) warna : daun suji, pewarna makanan
c) aroma : vanilli, daun pandan
4. a. Panci
b. Panci kukus
c. Spatula kayu
d. Wajan
e. Alat pemanggang apem, carabikang
5. a. goreng : kembang goyang, kue cucur
a. kukus : kue mangkok, kue talam, kue lapis, lapis jongkong, putu ayu, putu
b. panggang : carabikang, apem
c. rebus dan kukus : nagasari, arem arem, meniran
d. rebus : buras
6. a. Tekstur : lembut dan kenyal
b. Rasa : gurih sedikit manis
c. Warna : putih dan kuning (dari pisang)
d. Bentuk : persegi panjang (sekitar 7x4 cm), dibungkus dengan daun pisang.
e. Aroma : khas pandan dan vanili.

7. Cara penyajian :

Cara 1 : Letakkan putu mayang pada mangkok. Siram dengan juruh secukupnya, beri garnish daun pandan.

Cara 2 : letakkan putu mayang pada mangkok. Juruh dipisahkan tersendiri pada plastik atau mangkok kecil.

8. Disimpan dalam refrigerator atau dikukus selama 15 menit.

Bertahan sekitar 2 hari.

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, M.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 6 Agustus 2016
Guru Bidang Studi



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

Hand Out

**KUE INDONESIA DARI BERAS
DAN TEPUNG BERAS**

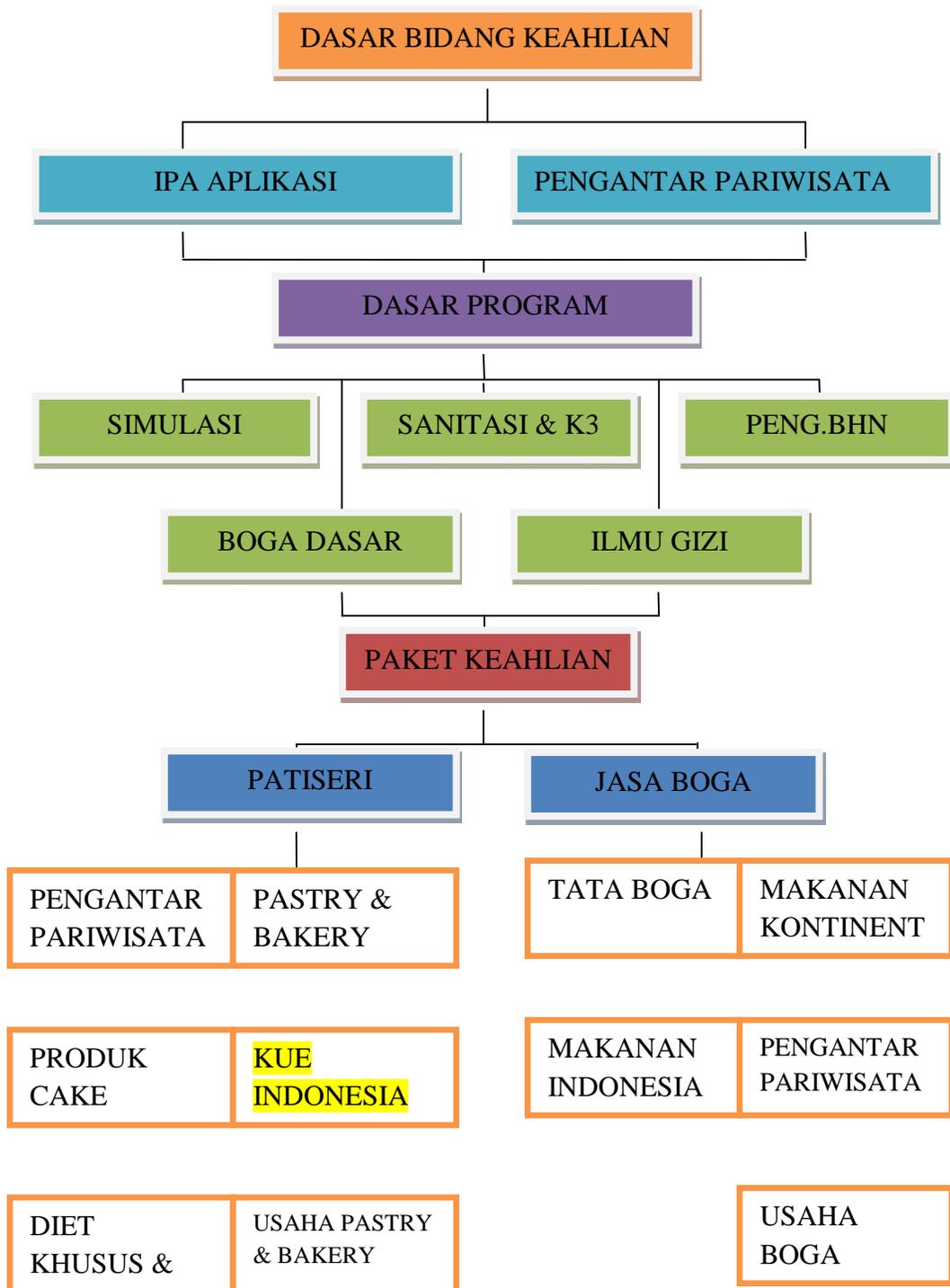
Disusun Oleh :

Rira Zahrotul M

Praktik Pengalaman Lapangan UNY

2016

PETA KEDUDUKAN HAND OUT



DESKRIPSI HAND OUT

Hand out Kue Indonesia dari Agar-Agar dan Tepung Hunkwe ini merupakan bahan ajar yang dibuat dalam rangka mewujudkan suatu upaya standarisasi kompetensi profesi dan memutakhirkan kurikulum Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) berdasarkan pada kompetensi (*Competency-based Curriculum*). Salah satu sarana penting yang mutlak diperlukan untuk mencapai tujuan pendidikan tersebut adalah ketersediaan bahan ajar berupa hand out untuk proses belajar dan berlatih. Pada hand out ini akan dibahas mengenai Kue Indonesia dari Beras dan Tepung Beras

WAKTU PEMBELAJARAN

Pengenalan Kue Indonesia = 5 x 45 menit (1 TM)

PETUNJUK PENGGUNAAN HAND OUT

Hand out ini merupakan hand out untuk mencapai Kompetensi Pilihan menyangkut kegiatan pada mata pelajaran Kue Indonesia, yang terdiri dari beberapa Materi Kegiatan Belajar.

a. Petunjuk Bagi Siswa

1. Hand out ini disusun menjadi satu unit pembelajaran yang saling berkaitan. Siswa diwajibkan mampu menguasai masing – masing unit pembelajaran tersebut secara mandiri.
2. Unit pembelajaran berisi tentang pengertian kue Indonesia, peengelompokan bahan kue Indonesia, pengolahan kue Indonesia, penyajian kue Indonesia, dan penyimpanan kue Indonesia yang berbahan dasar beras dan tepung beras.
3. Setelah mampu menguasai hand out ini, siswa dapat memahami serta menjelaskan materi yang diajarkan.
4. Diskusikan dengan siswa lain dan guru, mengenai masalah atau kasus yang dihadapi ketika proses memahami materi hand out.
5. Siswa menjawab soal yang terkait dalam hand out.

b. Petunjuk Bagi Guru

1. Mewajibkan guru memahami seluruh materi dengan baik.
2. Membagi kelompok kerja untuk para siswa sehingga memudahkan dalam pelaksanaan kegiatan sebelum melakukan diskusi dalam membahas materi.
3. Meminta siswa mengisi soal tes yang terkait pada hand out.

KOMPETENSI DASAR

KUE INDONESIA

	Kompetensi Dasar	Pembelajaran
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">• Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia Menanya : <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik Kue Indonesia dari beras dan tepung beras; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue di wilayah Indonesia
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Mengumpulkan data : <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan

2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	<p>menggunakan sumber informasi.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan. • Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	
3.1	Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras	

TUJUAN AKHIR PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia dari beras dan tepung beras, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian beras dan tepung beras
2. Menyebutkan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
3. Menyebutkan bahan cair pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras
4. Menyebutkan bahan penambahan rasa, warna dan aroma dalam pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
5. Menyebutkan alat-alat untuk pembuatan kue Indonesia dari beras dan tepung beras
6. Menjelaskan teknik pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras
7. Menjelaskan karakteristik hasil pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras
8. Menjelaskan cara penyajian berbagai kue Indonesia dari beras dan tepung beras
9. Menjelaskan cara penyimpanan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

KUE INDONESIA DARI BERAS DAN TEPUNG BERAS

1. Pengertian beras dan tepung beras

a. Beras

Beras adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah yang berwarna putih, kemerahan, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

Kriteria beras yang kualitasnya baik terdiri dari :

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

Contoh kue Indonesia dari beras yaitu arem-arem daging, arem-arem tempe, arem-arem kuning, arem-arem bungkus telur, buras, dan meniran.

b. Tepung beras

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras tidak sama dengan pati beras yang dibuat dengan merendam beras dalam larutan alkali.

Tepung beras merupakan bahan pokok yang sangat penting dalam pembuatan kue-kue Indonesia. Dengan munculnya tepung beras yang halus dan kering dipasaran, maka tepung beras untuk pembuatan kue-kue sangat mudah untuk didapat.

Kualitas kue yang dibuat dari tepung beras yang baru ditumbuk lebih baik dibandingkan dengan kue yang dibuat dari tepung beras kering yang banyak dijual dipasaran. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemakaian tepung beras sebagai bahan dasar kue :

- a) Sebaiknya menggunakan tepung yang halus dan baru ditumbuk. Agar tepung tidak cepat menjadi asam, letakkan beberapa lombok merah utuh atau sobekan-sobekan daun pisang di dalam tepung.

- b) dari tepung beras sebaiknya dibuat dengan menggunakan cairan panas agar kue yang dihasilkan tidak keras dan adonan tidak mengendap.
 - c) Untuk adonan dari tepung beras jenis keras, tambahkan sedikit tepung kanji supaya tidak kaku.
 - d) Memasak kue dari tepung beras harus sampai tanak betul agar enak, kenyal dan tidak cepat basi.
- Contoh kue Indonesia yang berbahan dasar tepung beras adalah nagasari, jongkong kopyor, putu mayang, kue cucur, lapis beras, lapis jongkong, kue mangkok.

2. Kue indonesia dari beras dan tepung beras

a. Kue Indonesia dari beras

No	Nama Produk	Gambar
1	Arem-arem ayam/ daging	
2	Arem-arem kuning	
3	Arem-arem bungkus telur	
4	Buras	

5	Meniran	
---	---------	--

- b. Kue Indonesia dari tepung beras
(lapis tepung beras, talam gurih 'ebi', kue talam hijau, lapis jongkong, pipis kopyor/ pipes kopyor, nagassari)

No	Nama Produk	Gambar
1	Kue lapis (tepung beras)	
2	Talam gurih 'ebi'	

3	Kue talam hijau (pandan gula merah)	
4	Lapis jongkong	
5	Pipes kopyor	
6	Nagasari	
7	Kue cucur	
8	Kue mangkok	

9	Carabikang	
10	Putu mayang	
11	Clorot	
12	Apem	
13	Kembang goyang	

14	Putu	
----	------	--

3. Bahan cair pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras

- a. Air
Untuk mengukus arem-arem.
- b. Santan cair
Untuk merebus buras, dan membuat juruh atau kinca.
- c. Santan kental
Untuk mengaron beras arem-arem.
Digunakan dalam pembuatan kue lapis beras, talam gurih 'ebi', kue talam pandan, lapis jongkong, pipes kopyor, nagasari.
- d. Santan sedang
Untuk memasak isian arem-arem

4. Bahan penambahan rasa, warna, aroma dan bahan tambahan/isian dalam pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras.

- a. Daun pandan
- b. Daun salam
- c. Pewarna makanan
- d. Gula pasir
- e. Gula jawa
- f. Garam
- g. Vanili
- h. Kelapa muda
- i. Daging ayam, daging sapi, tahu, sayuran
- j. Kelapa parut (isian)

5. Alat-alat untuk pembuatan kue indonesia dari beras dan tepung beras.

- a. Panci
- b. Panci kukus
- c. Wajan

- d. Kom adonan
- e. Sendok kayu
- f. Gelas ukur
- g. Panci kukus
- h. Spatula

6. Teknik pengolahan kue indonesia dari beras dan tepung beras.

a. Teknik olah produk beras

1. Arem-arem isi ayam

Teknik olah : di rebus, dan di kukus.

- a. Masak beras bersama-sama santan, garam, dan daun salam sampai menyusut.
- b. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak diatas daun pisang tersebut, kemudian isi seperti emper tetapi berbentuk lebih besar (panjang 7 cm, diameter 3 cm)
- c. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
- d. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit)

Teknik olah pembuatan isi arem-arem : tumis, dan simmer.

- a. Tumis bumbu halus, tambahkan ayam, lengkuas, sereh, daun salam dan dimasak sebentar
- b. Tambahkan kentang goreng dan santan masak sampai mengental
- c. Cicip rasanya, tambahkan gula pasir secukupnya

2. Arem-arem kuning

Teknik olah : direbus dan dikukus.

- a. Masak beras bersama-sama santan, kunir, garam, dan daun salam sampai menyusut.
- b. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak diatas daun pisang tersebut, kemudian isi seperti lemper tetapi berbentuk lebih besar (panjang 7 cm, diameter 3 cm)
- c. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
- d. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit)

Teknik olah pembuatan isi arem-arem kuning : tumis, dan simmer.

- a. Tumis bumbu halus, tambahkan rempelo dan hati ayam, lengkuas, sereh, daun salam, dan dimasak sebentar
- b. Tambahkan kentang dan santan sampai masak dan santan mengental
- c. Cicipi rasanya, tambahkan sedikit gula.

3. Arem-arem daging

Teknik olah : direbus dan di kukus.

- a. Masak beras bersama-sama santan, kunir, garam, dan daun salam sampai menyusut.
- b. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak diatas daun pisang tersebut, kemudian isi sepertilempeng tetapi berbentuk lebih besar (panjang 7 cm, diameter 3 cm)
- c. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
- d. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit)

Teknik olah pembuatan isi arem-arem : tumis, dan simmer.

- a. Tumis bumbu halus masukkan daging cincang, lengkuas, sereh, daun salam, dan dimasak sebentar
- b. Tambahkan kentang dan santan sampai masak dan santan mengental
- c. Cicipi rasanya, tambahkan sedikit gula.

4. Arem-arem bungkus telur

a. Membuat isi :

Teknik olah : tumis dan simmer.

Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai sampai harum. Tambahkan daging ayam giling, aduk sampai berubah warna. masukkan santan , garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai meresap.

b. Membuat dadar :

Teknik olah : pan fry

kocok lepas telur, air, dan garam. Buat dadar tipis-tipis di wajan dadar diameter 10 cm. Sisihkan.

c. Memasak beras :

Teknik olah : direbus dan dikukus.

Rebus santan, cengkeh, garam, dan daun salam sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan beras, aduk sampai meresap. Ambil aronan beras.

Beri isi. Padatkan. Bentuk lonjong. Bungkus dengan dadar, kemudian bungkus dengan daun pisang. Semat dengan lidi. Kukus di atas api sedang 45 menit sampai matang.

5. Arem-arem isi tahu dan sayur

a. Membuat isi :

Teknik olah : tumis dan simmer.

Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Masukkan tahu, wortel, dan buncis. Aduk rata. Masukkan santan, lalu masak sampai meresap. Angkat, dan dinginkan.

b. Memasak beras :

Teknik olah : rebus dan kukus.

Cuci beras sampai bersih, sisihkan. Rebus santan, garam, dan daun salam sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan beras, aduk sampai santan terserap. Ambil selembur daun, beri sedikit nasi aron, tambahkan isian, bentuk oval. Bungkus seperti lontong, sematkan dengan lidi. Kukus 40 menit sampai matang.

6. Buras

Teknik olah : rebus

- a. Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil di aduk sampai mendidih.
- b. Masukkan beras, aduk di atas api sedang sampai meresap, angkat.
- c. Ambil 1 lembar daun pisang, sendokkan aronan. Bungkus seperti kue pisang. Lakukan hal yang sama pada semua aron.
- d. Tempelkan tiap dua bungkus aronan. Ikat dengan benang kasur.
- e. Rebus 3 jam dalam santan cair mendidih yang ditambah dengan daun pandan sampai matang.

7. Meniran

Teknik pengolahan beras meniran : rebus dan kukus.

- a. Tumbuk kasar beras yang sudah direndam.
- b. Rebus santan kental dan $\frac{1}{4}$ sdt garam sampai mendidih dan agak mengental. Ukur lagi santan 300 ml, sisihkan.
- c. Campur santan encer, beras, dan garam. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai kental.

- d. Ambil selembar daun pisang, letakkan sepotong pandan, masukkan 1 sendok makan adonan beras, pipihkan, beri isian ‘sambal poyah’ di tengahnya. Lalu masukkan 2 sdm santan kental.
- e. Bungkus tum, kukus 30 menit sampai matang.

Teknik pengolahan isian “sambal poyah” : sangrai

- a. Campur bawang merah, bawang putih, cabai, kencur, daun jeruk, dan kelapa parut. Sangrai di atas api kecil sampai kering.
- b. Angkat, pisahkan kelapa parut. Biarkan dingin.
- c. Blender seluruh bumbu hingga halus. Sisihkan.
- d. Uleg halus bumbu terasi, garam, dan gula.
- e. Aduk rata bumbu dengan kelapa sangrai yang sudah di haluskan.

b. Teknik olah produk tepung beras

1. Kue lapis tepung beras

Teknik olah pembuatan kue lapis beras : kukus

- a. Didihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam, dan vanili sehingga mendidih, aduk jangan sampai pecah, diamkan hingga dingin.
- b. Tambahkan tepung beras, kanji ke dalam santan sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis. (santan masuk didalam tepung agar tidak berbutir = bahan cair masuk ke bahan padat)
- c. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri warna sesuai selera.
- d. Siapkan cetakan kotak ukuran 7x7x15 cm olesi minyak goreng, beri lapisan plastik di atasnya yang rapi, panaskan dalam langseng.
- e. Jika sudah mendidih masukkan adonan secara bergantian adonan hijau masukkan lalu tutup sebentar sampai warnanya bening tambahkan adonan warna merah secara berselang-seling tambahkan adonan hingga cetakan penuh. Terakhir kukus selama 25 menit. (perhatikan saat memberikan lapisan jangan terlalu lama karena bisa tidak melekat dan kalau terlalu cepat adonan tercampur).
- f. Jika sudah matang keluarkan dari langseng, dinginkan baru dikeluarkan dari cetakan.

Sajikan dengan dipotong kotak dan dibungkus plastik tebal (0.8 mm)

2. Talam gurih 'ebi'

Teknik olah talam gurih 'ebi' : kukus

- a. **Taburan Ebi** : tumis bawang merah dan cabe, tambahkan ebi, gula dan garam, aduk rata masak hingga matang.
- b. **Adonan I** : didihkan santan dengan gula pasir, garam, sampai mendidih, aduk jangan sampai santan pecah, diamkan hingga dingin.
- c. Tambahkan santan ke dalam tepung beras sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis.
- d. **Adonan II** : didihkan santan dan garam, aduk jangan sampai santan pecah, diamkan hingga dingin.
- e. Tambahkan santan ke dalam tepung sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis. (santan masuk di dalam tepung agar tidak berbutir = bahan cair masuk ke bahan padat)
- f. Siapkan cetakan cacing kecil olesi minyak goreng, panaskan dalam langsung.
- g. Jika sudah mendidih, masukkan adonan I hingga $\frac{2}{3}$ cetakan tutup sebentar sampai warnanya bening tambahkan adonan II hingga cetakan penuh. Terakhir, kukus selama 20 menit. (perhatikan saat memberikan lapisan jangan terlalu lama karena bisa tidak melekat dan kalau terlalu cepat adonan akan tercampur)
- h. Jika sudah matang keluarkan darilangseng, dinginkan baru keluarkan dari cetakan. Sajikan dengan dialas "cake case" hiasi dengan ebi di atasnya.

3. Kue talam hijau

Teknik olah : kukus

a. Lapisan hijau :

Didihkan santan, gula, air daun suji,, daun pandan, pewarna dan garam. Aduk.

Setelah hangat suam-suam kuku, tuang ke campuran tepung beras dan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil di uleni sampai jadi adonan yang licin.

Tuang ke cetakan kue mangkuk hingga $\frac{3}{4}$ tinggi cetakan. Kukus 20 menit.

b. Lapisan cokelat :

Rebus santan, gula merah, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Saring.

Aduk tepung beras dengan air panas.

Masukkan ke campuran gula merah, aduk rata. Tuangkan ke atas tepung kanji, aduk rata.

Tuang ke atas lapisan hijau. Kukus 15 menit.

4. Lapis jongkong

Teknik olah : kukus

- a. Dididihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam, dan vanili hingga mendidih, aduk jangan sampai santan pecah, diamkan hingga dingin.
- b. Tambahkan tepung beras, kanji ke dalam santan sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis. (santan masuk di dalam tepung agar tidak berbutir = bahan cair masuk ke bahan padat)
- c. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri warna hitam dan hijau.
- d. Siapkan cetakan cacing kecil olesi minyak goreng, panaskan dalam langseng.
- e. Jika sudah mendidih masukkan adonan secara bergantian, adonan hijau masukkan lalu tutup sebentar sampai warnanya bening. Tambahkan adonan warna hitam secara berselang-seling hingga cetakan penuh. Terakhir kukus selama 15 menit. (perhatikan saat memberikan lapisan jangan terlalu lama karena bisa tidak melekat dan kalau terlalu cepat adonan tercampur)
- f. Jika sudah matang keluarkan dari langseng, dinginkan baru keluarkan dari cetakan. Sajikan dengan alas "cake case" hiasi dengan kelapa parut di atasnya.

5. Pipes kopyor

Teknik olah : rebus dan kukus

- a. Adonan A (tepung) : campur tepung beras, santan, gula pasir, vanili, garam dan pewarna hijau.
- b. Masak hingga mengental, angkat, dan sisihkan.
- c. Adonan B (santan) : masak santan, gula pasir, dan garam hingga gula larut, angkat.
- d. Siapkan daun pisang, taruh 1 sdm adonan A (tepung), tambahkan kelapa muda (degan), dan daun pandan. Tambahkan adonan santan 2 sdm.
- e. Bungkus bentuk tum dan semat dengan lidi.
- f. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

6. Nagasari

Teknik olah : rebus dan kukus

- a. Cairkan tepung beras dan kanji dengan sebagian santan, aduk sampai tidak berbutir.
- b. Didihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam dan vanili hingga mendidih
- c. Masukkan adonan tepung kedalam santan sambil di aduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis
- d. Bungkus adonan dengan daun pisang. Dengan cara meletakkan 1 sendok adonan dan tambahkan pisang di atasnya, bungkus seperti membungkus tempe daun.
- e. Kukus adonan hingga matang (30 menit)

7. Kue mangkok

Teknik olah : kukus

- a. Buang serat tape, haluskan. Campur tepung beras dan baking powder, ayak. Taruh tepung beras, tepung terigu, dan tape singkong dalam mangkok. Tuangkan air kelapa sambil di uleni hingga adonan bercampur rata dan halus.
- b. Sambil terus diuleni, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit. Pastikan semua gula terlarut. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Aduk rata
- c. Diamkan adonan selama 30 menit supaya mengembang. Sementara itu, panaskan cetakan kue mangkok dalam dandang panas.
- d. Bagi adonan menjadi empat bagian. Satu bagian biarkan tanpa warna, tiga bagian lainnya diberi pewarna. Aduk rata
- e. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga penuh. Kukus kue hingga matang dan merekah, kurang lebih 30 menit.
- f. Angkat dan biarkan hingga dingin. Setelah dingin keluarkan dari cetakan.

8. Carabikang

Teknik olah : panggang.

- a. Larutkan 3 sdm tepung beras dengansebagiaian santan (sekitar 150 ml). Masukkan hingga mendidih dan mengental. Angkat.
- b. Campur sisa tepung beras dengan tepung terigu, gula pasir, garam, vanilli. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam larutan sebelumnya, aduk rata.
- c. Sambil terus diaduk, masukkan sisa santan sedikit demi sedikit. Tepuk-tepuk adonan dengan telapak tangan selama 30 menit hingga adonan terasa ringan. Diamkan selama 45 menit.
- d. Ambil separoh adonan, bagi sebanyak jenis warna yang digunakan.
- e. Panaskan cetakan carabikang. Setelah cetakan benar-benar panas, masukkan adonan putih, lalu sedikit adonan yang bewarna. Pastikan adonan hanya mencapai setengah tinggi cetakan
- f. Panggang kue tanpa ditutup. Setelah muncul gelembung-gelembung di permukaan kue, beri sedikit santan kental di atasnya. Bila santan sudah tampak mengering, cungkil kue dari salah satu sisinya, sambil agak menekan ke atas hingga kue merekah. Angkat.

9. Kue cucur

Teknik olah : goreng

- a. Campur tepung beras dan gula merah. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan licin dan tidak berbutir. Saring untuk memastikan adonan benar-benar halus. Aduk-aduk adonan sampai berbuih (sekitar 20 menit)
- b. Panaskan minyak dengna api sedang. Setelah minyak panas, tuang satu sendok sayur adonan di tengah wajan. Kue harus terendam dalam minyak.
- c. Siram-siram seluruh bagian kue dengan minyak. Tusuk tengahnya yang mengembung dengan lidi/ tusuk sate agar matang.
- d. Bila pinggir kue telah tampak mengembang dan bersarang, pertanda kue matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. (goreng kue cucur satu per satu)

10. Putu mayang

Teknik olah : kukus

- a. Campur tepung beras dan garam. Tuangkan santan sambil diaduk hingga campuran rata dan halus. Jerang dia tas api kecil. Aduk-aduk sampai adonan mengental. Angkat dan dinginkan.
- b. Taburkan tepung kanji di atas adonan masak. Uleni sampai kalis. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian biarkan putih. Satu bagian diberi warna merah, dan satu bagian kainnya diberi air daun suji / pasta pandan.
- c. Masukkan adonan ke dalam cetakan putu mayang, tekan pencetak, dan tampung hasilnya selebar daun pisang atau alumunium foil yang sudah diolesi minyak sayur.
- d. Panaskan dandang. Susun kue dalam dandang. Kukus selama 10-15 menit. Angkat, sisihkan.
- e. Cara membuat juruh : campur semua bahan, masak hingga mendidih. Angkat dan saring.

11. Clorot

Teknik olah : kukus

- a. Masak gula merah dengan air hingga mendidih. Angkat, saring dan biarkan dingin.
- b. Campur tepung beras dan ta[i]oka. Tuangkan santan, sambil diaduk rata. Masukkan larutan gula merah sedikit demi sedikit. Aduk hingga rata.
- c. Lilitkan janur hingga membentuk kerucut, lalu isi dengan adonan
- d. Beri ampas kelapa di dasar kukusan. Tempatkan clorot mentah dengan posisi berdiri. Kukus hingga matang.

12. Kembang goyang wijen

Teknik olah : goreng

- a. Kocok telur bersama gula dan garam. Masukkan tepung beras sedikit demi sedikit. Aduk hingga adonan tidak berbutir. Sambil di aduk, masukkan santan sedikit demi sedikit. Aduk terus sampai adonan tercampur rata, lalu saring (untuk memastikan tidak ada butiran adonan). Masukkan wijen, aduk rata.

- b. Panaskan minyak dalam wajan/ panaskan cetakan kembang goyang di dalam minyak panas, angkat. Celupkan cetakan kembang goyang ke dalam adonan hingga mencapai setengah tinggi cetakan.
- c. Celupkan kembali cetakan ke dalam minyak panas. Goyang-goyang cetakan sampai kembang goyang terlepas. Goreng hingga matang dan berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan. Setelah benar-benar dingin, simpan dalam wadah kedap udara.

13. Putu

Teknik olah : kukus

- a. Masak air, garam, daun pandan, dan air daun suji hingga mendidih. Angkat, biarkan sampai suam-suam kuku.
- b. Tempatkan tepung beras ke dalam wadah. Sedikit demi sedikit, tuangkan air pandan hangat ke dalam tepung sambil diaduk dengan tangan hingga tepung berbutir. Lakukan prosedur ini sampai air habis. Haluskan adonan tepung dengan menggunakan saringan kawat.
- c. Sementara itu, panaskan dandang hingga mendidih.
- d. Ambil cetakan putu, isi sepertiga bagian cetakan dengan adonan tepung, masukkan gula merah, tutup dengan adonan tepung, ratakan. Atur letak putu di dalam dandang. Adonan putu harus langsung terkena uap dan upayakan jangan terlalu banyak lubang saringan dandang yang terbuka.
- e. Kukus (jangan ditutup) selama 15-20 menit, angkat. Keluarkan putu dari cetakannya (dorong putu selagi hangat dari salah satu ujung cetakan). Sajikan putu selagi hangat dengan taburan kelapa parut.

7. Karakteristik hasil pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras

No	Nama Produk dan Gambar	Karakteristik
1	Arem-arem	<ul style="list-style-type: none"> a. Arem arem ayam Tekstur : empuk, lunak, ada tekstur berserat dari ayam. Rasa : gurih Warna : putih, oranye (dari isinya) Bentuk : lonjong, dibungkus daun pisang. Aroma : santan b. Arem arem daging Tekstur : empuk, lunak, ada

		<p>tekstur kasar dari daging . Rasa : gurih Warna : putih, coklat (dari isinya) Bentuk : lonjong, dibungkus daun pisang. Aroma : santan</p>
		<p>c. Arem arem kuning Tekstur : empuk, lunak, ada tekstur berserat dari ampela dan hati. Rasa : gurih Warna : kuning, oranye (dari isinya) Bentuk : lonjong, dibungkus daun pisang. Aroma : santan</p>
		<p>d. Arem arem bungkus telur Tekstur : empuk, lunak, ada tekstur berserat dari isiannya. Rasa : gurih Warna : kuning (dari dadar) namun dalamnya tetap putih, oranye (dari isinya). Bentuk : lonjong, dibungkus daun pisang. Aroma : santan</p>
2	Buras	<p>Tekstur : lembut, lunak Rasa : gurih sedikit asin Warna : putih Bentuk : persegi panjang (dibungkus dengan daun pisang berbentuk seperti tempe) Aroma : santan</p>
3	Meniran	<p>Tekstur : lembut, lunak Rasa : gurih sedikit asin Warna : putih Bentuk : tum (dibungkus dengan daun pisang berbentuk tum) Aroma : santan</p>
4	Kue lapis tepung beras	<p>Tekstur : berlapis minimal sekitar 8 lapis, lapisannya jelas namun tidak terlepas, lembut dan kenyal Rasa : manis, gurih Warna : sesuai selera, minimal 2</p>

		warna yang berbeda, warna tidak tercampur, terlihat jelas warnanya.
		Bentuk : berupa irisan berbentuk persegi panjang
		Aroma : santan, pandan, vanili
5	Kue talam gurih	Tekstur : terdiri dari 2 lapis, lembut dan kenyal
		Rasa : gurih, asin, sedikit pedas
		Warna : putih (dari talam) dan coklat dari ebi.
		Bentuk : berbentuk menyesuaikan dengan cetakan. Biasanya berbentuk cetakan kucing.
		Aroma : khas santan dan ebi
6	Talam pandan dan gula merah	Tekstur : terdiri dari 2 lapisan, lembut dan kenyal
		Rasa : manis
		Warna : hijau dan coklat, warna lapisan terlihat jelas dan tidak tercampur warnanya.
		Bentuk : berbentuk menyesuaikan dengan cetakan. Biasanya berbentuk cetakan kucing.
		Aroma : khas pandan
7	Nagasari	Tekstur : lembut dan kenyal
		Rasa : gurih sedikit manis
		Warna : putih dan kuning (dari pisang)
		Bentuk : persegi panjang, dibungkus dengan daun pisang.
		Aroma : khas pandan dan vanili.
8	Pipes kopyor	Tekstur :lembut dan berair
		Rasa : gurih dan sedikit manis
		Warna : putih
		Bentuk : tum (dibungkus dengan daun pisang berbentuk tum)
		Aroma : khas kelapa
9	Lapis jongsong	Tekstur : berlapis,lembut dan kenyal.
		Rasa : manis dan gurih.
		Warna : hijau dan coklat / hitam.
		Bentuk : berupa potongan persegi panjang, atau berbentuk menyesuaikan dengan bentuk cetakannya seperti kucing.

		Aroma : khas kelapa, dan pandan
10	Kue mangkok	Tekstur : mengembang, rongganya kecil kecil dan merekah, tidak bantat
		Rasa : manis
		Warna : sesuai selera
		Bentuk : merekah dan sesuai seperti mangkok.
		Aroma : khas vanili, pandan, dan santan
11	Carabikang	Tekstur : berserat dan merekah
		Rasa : manis dan gurih
		Warna : putih, ada juga yang diberi warna sesuai selera
		Bentuk : lingkaran, dan merekah, serat kue terlihat jelas
		Aroma : pandan, vanili, santan
12	Kue cucur	Tekstur : bagian dalam lembut, bagian luar sedikit kering
		Rasa : manis
		Warna : coklat keemasan
		Bentuk : lingkaran
		Aroma : khas gula jawa
13	Putu mayang	Tekstur : kenyal dan lembut
		Rasa : manis
		Warna : bisa putih, bisa berwarna sesuai selera.
		Bentuk : seperti mi yang dibentuk bulat. Disajikan dengan juruh
		Aroma : aroma santan, dan pandan
14	Clorot	Tekstur : kenyal
		Rasa : manis
		Warna : coklat
		Bentuk : seperti kerucut
		Aroma : santan
15	Kembang goyang wijen	Tekstur : renyah dan kasar dari wijen
		Rasa : manis
		Warna : coklat keemasan
		Bentuk : bunga (sesuai cetakan kembang goyang)
		Aroma : khas kembang goyang
16	Putu	Tekstur : tidak padat, sedikit lembut, sedikit basah dari lelehan gula jawa.
		Rasa : gurih dan manis

		Warna : putih, coklat dari gula jawa. Bisa juga bewarna hijau, jika diberi pewarna hijau.
		Bentuk : seperti tabung pipa kecil.
		Aroma : kelapa

7. Cara penyajian dan penyimpanan berbagai kue indonesia dari beras dan tepung beras

Cara penyajian berbagai kue indonesia dari beras dan tepung beras bisa disesuaikan dengan kebutuhan. Biasanya produk disajikan di atas piring dengan bentuk dan ukuran sesuai kebutuhan. Produk dari beras arem-arem, buras, meniran biasa disusun rapi di atas piring. Hal ini dirasa sudah aman karena produk tersebut telah dikemas rapi dan tertutup oleh daun pisang. Untuk produk beras yang berupa arem-arem, biasa disajikan dengan salah satu produk diiris agar terlihat bagian isiannya. Untuk buras, biasa disajikan dengan hidangan pendamping seperti pencop dan rempa tahu. Untuk meniran biasa disajikan dengan sambal poyah, bisa dimasukkan sebagai isian meniran, bisa juga disajikan di samping meniran.

Begitu pula dengan produk dari tepung beras. Produk ini biasa disajikan dengan cara disusun rapi di atas piring. Jika untuk snack box, biasa di kemas dengan mika atau plastik. Kue dari tepung beras sangat beragam baik dari segi warna, rasa, dan teknik olah. Khusus untuk produk kering seperti kembang goyang, disajikan di dalam plastik tertutup atau pada toples agar tidak *mlempem*. Beberapa produk ada yang disajikan dengan juruh/ kinca, misalnya putu mayang. Cara penyajiannya bisa dipisahkan dengan plastik atau mangkok kecil, namun juga bisa disajikan bersama dalam satu mangkok per porsinya. Beberapa produk ada yang disajikan dengan taburan kelapa parut, seperti lapis jongkong dan kue putu. Pemberian kelapa parut bisa ditata dengan rapi agar bisa juga sebagai garnish sehingga produk terlihat menarik selera. Dalam penyajian produk beras dan tepung beras, diatas piring bisa diberi alas daun pisang atau daun pandan untuk menambah kesan tradisional dari produk.

8. Cara penyimpanan kue indonesia dari beras dan tepung beras.

Produk dari beras dan tepung tergolong kue basah, sehingga daya simpannya tidak bisa terlalu lama. Walaupun ada beberapa produk yang tergolong kering, sebagai contoh : kue kembang goyang. Untuk produk yang menggunakan cairan santan dan menggunakan tambahan bahan kelapa, memiliki daya simpan yang lebih cepat. Pada umumnya kue basah mampu disimpan kurang lebih dalam

waktu satu hari (untuk suhu ruang) dan 2 hari pada refrigerator. Pada produk dari beras seperti arem-arem, meniran, dan buras, dapat diperpanjang masa simpannya dengan cara di kukus selama kurang lebih 15 menit.

Pada produk tepung beras seperti nagasari yang dikukus, bisa disimpan juga pada refrigerator sehingga masa simpannya bisa mencapai 2 hari. Untuk produk yang diolah dengan cara dikukus, bisa diawetkan dengan cara di kukus juga selama 15 menit. Hal ini mampu menambah masa simpan produk, namun mampu merubah tekstur, rasa, dan warna dari produk. Semakin sering di kukus kembali, kualitas produk akan menurun. Pada produk dengan teknik di goreng seperti kue cucur, bisa diawetkan dengan cara di goreng kembali, namun akan tekstur dan warna produk. Pada penyimpanan kue kembang goyang lebih baik tidak digoreng kembali, karena bisa mengubah warna rasa, dan menambah kadar minyak dari produk. Lebih baik produk kembang goyang disimpan pada wadah tertutup atau kedap udara sehingga tidak melempem.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Anonim. *PENGOLAHAN KUE INDONESIA*. (<http://dokumen.tips/documents/materi-pengolahan-kue-indonesia.html>) diakses pada 26/7/2016, pukul 13.46.
- Tim Pengampu. 2014. Jobsheet Praktikum Pengolahan Kue Nusantara I. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Dapur Esensi. 2008. Camilan Manis Nusantara. Jakarta : Erlangga
- Departemen Pertanian. 1967. Mustika Rasa. Departemen Pertanian RI.
- Anonim. 2011. Buras. (www.sajiansedap.com) diakses pada 20 Agustus 2016, pukul 12.19
- Anonim. 2011. Meniran. (www.sajiansedap.com) diakses pada 20 Agustus 2016, pukul 12.25
- Anonim. 2012. Arem-Arem. (www.sajiansedap.com) diakses pada 20 Agustus 2016. Pukul 7:35.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Membuat kue-kue Indonesia dari beras
Alokasi Waktu	: 1 x 5 x 45 menit
Tatap Muka/Pertemuan ke	: 6

I. Kompetensi Dasar :

4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari beras

II. Indikator :

1. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari beras sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Siswa mampu menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari beras
3. Siswa mampu menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari beras
4. Siswa mampu menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari beras
5. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari beras dengan baik

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Membuat kue Indonesia dari beras sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari beras
3. Menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari beras
4. Menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari beras
5. Menyajikan kue Indonesia dari beras dengan baik

IV. Materi Pembelajaran

1. Resep kue-kue Indonesia dari beras

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL/ Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 3 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Pengondisian kelas d. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari e. Cek persiapan praktik siswa dengan tanya jawab.	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menjawab e. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Rasa ingin tahu b. Toleransi c. Menghargai orang lain.	30'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue Indonesia dari beras	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari beras.	a. Rasa ingin tau b. Rajin c. Terampil d. Tertib e. Kerjasama f. Toleransi g. Peduli lingkungan	195'
	b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.		
	c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia	Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.		

	dari beras			
	d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.		
Penutup	Menutup pelajaran dengan :	a. Memperhatikan guru	a. Menghargai orang lain	30'
	a. Guru mengevaluasi hasil praktik	b. Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	b. Cermat c. Tanggung jawab.	
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.			
	c. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			
Total				255'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Resep kue Indonesia dari beras, video proses pembuatan arem-arem, buras, dan meniran.
- Alat/ bahan : Peralatan praktik dan bahan untuk membuat kue Indonesia dari beras.
- Sumber belajar :
Tim Pengampu. 2014. Jobsheet Praktikum Pengolahan Kue Nusantara I. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Yogyakarta.
Anonim. 2011. Buras.(www.sajiansedap.com). Diakses pada 20 Agustus 2016. Pukul 12.19 WIB
Anonim. 2011. Meniran.(www.sajiansedap.com). Diakses pada 20 Agustus 2016. Pukul 12.25 WIB
Anonim. 2011. Arem-Arem.(www.sajiansedap.com). Diakses pada 20 Agustus 2016. Pukul 7.35 WIB

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non Tes
2. Bentuk soal : Unjuk Kerja

1. Penilaian Praktik/ Unjuk Kerja :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
TAHUN AJARAN 2016/2017									
Kelas : XI Patiseri			Hari/ tanggal : Senin/ 5-9-2016						
Mapel : Kue Indonesia			Topik/KD : Kue Indonesia dari beras						
No	Nama Siswa	G	Masakan	Skor					Total Skor
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap	Waktu	

Kriteria Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0-10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	8,0-8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-	7,0-7,9

		bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	0,0-6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	30,0-40
		Bekerja secara sistematis dan efisien	20,29,9
		Bekerja secara sistematis	10,0-19,9
		Bekerja tidak sistematis	0,0-9,9
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	22,5-30
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	15-22,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	7,5-14,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak sesuai kriteria hasil, presentasi hasil tidak baik	00,0-7,4
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0-10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0-8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0-7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0-6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0-10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	8,0-8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi	7,0-7,9

		yang telah ditentukan	
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0-6,9

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, S.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 31 Agustus 2016
Guru Bidang Studi



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

JOBSHEET PRAKTIKUM KE-3

Hari/ Tanggal : Senin/ 5 September 2016

Satuan pendidikan	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	Patiseri
Kelas/ Semester	XI/ Gasal
Mata Pelajaran	Kue Indonesia
Tema/ Topik	Kue Indonesia dari beras
Alokasi Waktu	1 x 5 x 45
KD	4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari beras Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras
Indikator	Siswa mampu membuat kue-kue Indonesia dari beras

I. Acara praktek

1. Membuat arem-arem ayam
2. Membuat arem-arem kuning
3. Membuat arem-arem bungkus telur
4. Membuat arem-arem tahu dan sayur
5. Membuat buras
6. Membuat meniran

II. Tujuan pembelajaran

1. Membuat kue Indonesia dari beras sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari beras
3. Menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari beras
4. Menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari beras
5. Menyajikan kue Indonesia dari beras dengan baik

III. Bahan

1. Arem-arem ayam

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan dasar			
1	Beras	250	Gram	Direndam 30 menit
2	Santan kental	750	ml	Disesuaikan dengan berasnya
3	Garam	½	Sdt	
4	Daun salam	2	Lembar	
	Bahan isi			
5	Kentang	200	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mm x 6 mm direbus dan digoreng.

6	Daging ayam	100	Gr	Direbus, disuwir-suwir, dihaluskan.
7	Bawang putih	2	Siung	Dihaluskan
8	Garam		Secukupnya	
9	Sereh	1	Batang	Dimemarkan
10	Cabe merah	5	Buah	Direbus, dihaluskan
11	Bawang merah	3	Buah	Dihaluskan
12	Lengkuas	1	Cm	Dimemarkan
13	Santan	100	Cc	
14	Daun salam	1	Lembar	

2. Arem-arem kuning

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan dasar :			
1	Beras	250	Gr	Rendam 30 menit
2	Santan kental	750	ml	Disesuaikan dengan berasnya
3	Daun salam	2	Lembar	
4	Daun salam	2	Lembar	
5	Kunir	3	Ruas jari	
	Bahan isi :			
6	Kentang	200	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mmx 6 mm direbus dan digoreng.
7	Rempelo / hati ayam	150	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mmx 6 mm direbus dan digoreng.
8	Bawang putih	2	Siung	
9	Garam		Secukupnya	
10	Sereh	1	Batang	
11	Cabe merah	5	Buah	
12	Bawang merah	3	Buah	
13	Lengkuas	1	Cm	
14	Santan	100	ml	
15	Daun salam	1	Lembar	

3. Arem-arem bungkus telur

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	250	Gram	Direndam 30 menit
2	Santan	600	ml (dari ½ butir kelapa)	Disesuaikan dengan berasnya
3	Cengkeh	2	Butir	
4	Garam	1	Sdt	
5	Daun salam	1	Lembar	
	Bahan dasar :			
6	Telur	3	Butir	
7	Air	2	Sdm	
8	Garam	¼	Sdt	
	Bahan isian :			
9	Ayam giling	100	Gram	Giling
10	Udang	100	Gram	Dicincang kasar
11	Daun salam	1	Lembar	
12	Serai	1	Batang	Diambil bagian putihnya, memarkan
13	Tomat merah kecil	1	Buah	Di potong-potong dadu
14	Garam	¾	Sdt	
15	Merica	¼	Sdt	
16	Gula pasir	¾	Sdt	
17	Santan	100	ml	Dari ¼ butir kelapa
18	Daun bawang	1	Batang	Diiris halus
19	Minyak	2	Sdt	Untuk menumis
	Bumbu halus :			
20	Bawang merah	2	Butir	
21	Bawang putih	1	Butir	
22	Kemiri	2	Butir	Sangrai
23	Cabai merah keriting	3	Buah	
	Daun pisang			Untuk membungkus

4. Arem-arem tahu dan sayur

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	200	Gram	Direndam 30 menit
2	Santan	600	ml	Disesuaikan dengan berasnya
3	Garam	1 ¼	Sdt	
4	Daun salam	1	Lembar	
	Bahan isi :			
5	Tahu	200	Gram	Potong kecil
6	Wortel	50	Gram	Potong kecil
7	Buncis	50	Gram	Potong kecil ½ cm
8	Santan	100	ml	½ butir kelapa
9	Daun salam	1	Lembar	
10	Lengkuas	1	Cm	
11	Minyak	1	Sdm	Untuk menumis
	Bumbu halus			
12	Bawang merah	4	Butir	
13	Bawang putih	2	Siung	
14	Cabai merah	2	Buah	
15	Garam	¾	Sdt	
16	Gula pasir	¼	Sdt	

5. Buras

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	250	Gram	
2	Santan	350	ml	Dari ½ butir kelapa
3	Daun pandan	1	Lembar	Disimpulkan
4	Garam	½	Sdt	
5	Santan cair		Secukupnya	Untuk merebus buras
6	Daun pisang			
7	Benang kasur			

6. Meniran

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	200	Gram	Rendam 2 jam
2	Santan kental	350	Ml	Dari ½ butir kelapa
3	Santan encer	250	Ml	Dari ¼ butir kelapa
4	Garam	1 ¼	sdt	
6	Garam	1	sdt	Direbus dengan santan kental
7	1 lembar daun pandan			
8	Daun pisang			
	Isian: “Sambal poyah”			
9	Bawang merah	1	Siung	
10	Bawang putih	1	Siung	
11	Cabai rawit merah utuh	2	Buah	Dibelah bagian 2
12	Kencur	1	Cm	Dibuang tulangnya
13	Kelapa	50	Gram	Diparut memanjang
14	Terasi	¼	sdt	Dibakar
15	Gula pasir	1/8	sdt	
16	Garam	1/8	sdt	

IV. Alat dan fungsi

Nama alat	Fungsi
Kompor	Digunakan sebagai pemanas
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue Indonesia
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong
Cobek dan munthu	Untuk menghaluskan bumbu
Wooden spatula	Untuk mengaduk makanan saat di rebus
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicip atau memberikan isian
Panci	Digunakan untuk merebus beras
Wajan	Digunakan untuk memasak isian arem-arem dan memasak sambel poyah
Panci kukus	Digunakan untuk mengukus produk
Piring saji	Digunakan untuk menyajikan produk kue Indonesia dari beras

V. Petunjuk K3

No	K3
1	Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja
2	Pakai sepatu hak rendah dan tidak licin
3	Patuhi tata tertib yang ada

VI. Langkah kerja

No	Langkah kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	15'
2	Membaca jobsheet dan menyampaikan materi	15'
3	Menyiapkan alat	15'
4	Menyiapkan bahan	20'
5	Mempraktikkan pembuatan kue Indonesia dari beras	150'
6	Berkemas I	15'
7	Penyajian	10'
8	Berkemas II	15'
9	Evaluasi	

VII. Indikator keberhasilan

1. Siswa mampu membuat arem-arem ayam
2. Siswa mampu membuat arem-arem kuning
3. Siswa mampu membuat arem-arem bungkus telur
4. Siswa mampu membuat arem-arem tahu dan sayur
5. Siswa mampu membuat buras
6. Siswa mampu membuat meniran

VIII. Resep

1. Arem-arem ayam

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan dasar			
1	Beras	250	Gram	Direndam 30 menit
2	Santan kental	750	ml	Disesuaikan dengan berasnya
3	Garam	½	Sdt	
4	Daun salam	2	Lembar	
	Bahan isi			
5	Kentang	200	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mm x 6 mm direbus dan digoreng.
6	Daging ayam	100	Gr	Direbus, disuwir-suwir, dihaluskan.
7	Bawang putih	2	Siung	Dihaluskan

8	Garam		Secukupnya	
9	Sereh	1	Batang	Dimemarkan
10	Cabe merah	5	Buah	Direbus, dihaluskan
11	Bawang merah	3	Buah	Dihaluskan
12	Lengkuas	1	Cm	Dimemarkan
13	Santan	100	Cc	
14	Daun salam	1	Lembar	

Cara membuat :

- a. Masak beras bersama-sama santan, garam, dan daun salam sampai menyusut.
- b. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak diatas daun pisang tersebut, kemudian isi seperti emper tetapi berbentuk lebih besar (panjang 7 cm, diameter 3 cm)
- c. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
- d. Masukkan ke dalam langsens, dan kukus sampai matang (45 menit)

Isi :

- a. Tumis bumbu halus, tambahkan ayam, lengkuas, sereh, daun salam dan dimasak sebentar
- b. Tambahkan kentang goreng dan santan masak sampai mengental
- c. Cicip rasanya, tambahkan gula pasir secukupnya

2. Arem-arem kuning

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan dasar :			
1	Beras	250	Gr	Rendam 30 menit
2	Santan kental	750	MI	Disesuaikan dengan berasnya
3	Daun salam	2	Lembar	
4	Daun salam	2	Lembar	
5	Kunir	3	Ruas jari	
	Bahan isi :			
6	Kentang	200	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mmx 6 mm direbus dan digoreng.
7	Rempelo / hati ayam	150	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mmx 6 mm direbus dan digoreng.
8	Bawang putih	2	Siung	
9	Garam		Secukupnya	
10	Sereh	1	Batang	

11	Cabe merah	5	Buah	
12	Bawang merah	3	Buah	
13	Lengkuas	1	Cm	
14	Santan	100	MI	
15	Daun salam	1	Lembar	

Cara membuat :

- a. Masak beras bersama-sama santan, kunir, garam, dan daun salam sampai menyusut.
- b. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak diatas daun pisang tersebut, kemudian isi seperti lemper tetapi berbentuk lebih besar (panjang 7 cm, diameter 3 cm)
- c. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
- d. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit)

Isi :

- a. Tumis bumbu halus, tambahkan rempelo dan hati ayam, lengkuas, sereh, daun salam, dan dimasak sebentar
- b. Tambahkan kentang dan santan sampai masak dan santan mengental
- c. Cicipi rasanya, tambahkan sedikit gula.

3. Arem-arem daging

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan dasar :			
1	Beras	250	Gr	Rendam 30 menit
2	Santan kental	750	MI	Disesuaikan dengan berasnya
3	Daun salam	2	Lembar	
4	Daun salam	2	Lembar	
	Bahan isi :			
5	Kentang	200	Gr	Dikupas, potong dadu 6 mm x 6 mm
6	Daging sapi	100	Gr	Dicincang
7	Bawang putih	2	Siung	Dihaluskan
8	Garam		Secukupnya	
9	Sereh	1	Batang	Dimemarkan
10	Cabe merah	3	Buah	Dihaluskan
11	Bawang merah	5	Buah	Direbus dan dihaluskan
12	Lengkuas	1	Cm	Dimemarkan
13	Santan	100	MI	
14	Daun salam	1	Lembar	

Cara membuat :

- a. Masak beras bersama-sama santan, kunir, garam, dan daun salam sampai menyusut.
- b. Ambil daun pisang, isikan beras yang sudah dimasak diatas daun pisang tersebut, kemudian isi sepertilemper tetapi berbentuk lebih besar (panjang 7 cm, diameter 3 cm)
- c. Bungkus bentuk silinder dan tekan adonan dengan pelepah pisang supaya adonan padat.
- d. Masukkan ke dalam langseng, dan kukus sampai matang (45 menit)

Isi :

- a. Tumis bumbu halus masukkan daging cincang, lengkuas, sereh, daun salam, dan dimasak sebentar
- b. Tambahkan kentang dan santan sampai masak dan santan mengental
- c. Cicipi rasanya, tambahkan sedikit gula.

4. Arem-arem bungkus telur

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	250	Gram	Direndam 30 menit
2	Santan	600	Ml (dari ½ butir kelapa)	Disesuaikan dengan berasnya
3	Cengkeh	2	Butir	
4	Garam	1	Sdt	
5	Daun salam	1	Lembar	
	Bahan dasar :			
6	Telur	3	Butir	
7	Air	2	Sdm	
8	Garam	¼	Sdt	
	Bahan isian :			
9	Ayam giling	100	Gram	Giling
10	Udang	100	Gram	Dicincang kasar
11	Daun salam	1	Lembar	
12	Serai	1	Batang	Diambil bagian putihnya, memarkan
13	Tomat merah kecil	1	Buah	Di potong-potong dadu
14	Garam	¾	Sdt	
15	Merica	¼	Sdt	
16	Gula pasir	¾	Sdt	
17	Santan	100	Ml	Dari ¼ butir kelapa
18	Daun bawang	1	Batang	Diiris halus
19	Minyak	2	Sdt	Untuk menumis

	Bumbu halus :			
20	Bawang merah	2	Butir	
21	Bawang putih	1	Butir	
22	Kemiri	2	Butir	Sangrai
23	Cabai merah keriting	3	Buah	
	Daun pisang			Untuk membungkus

Cara membuat :

- Membuat isi :** tumis bumbu halus, daun salam, dan serai sampai harum. Tambahkan daging ayam giling, aduk sampai berubah warna.
- masukkan santan , garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai meresap.
- Membuat dadar :** kocok lepas telur, air, dan garam. Buat dadar tipis-tipis di wajan dadar diameter 10 cm. Sisihkan.
- Memasak beras :** rebus santan, cengkeh, garam, dan daun salam sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan beras, aduk sampai meresap.
- Ambil aronan beras. Beri isi. Padatkan. Bentuk lonjong.
- Bungkus dengan dadar, kemudian bungkus dengan daun pisang. Semat dengan lidi.
- Kukus di atas api sedang 45 menit sampai matang.
(untuk 12 porsi)

5. Arem-arem isi tahu dan sayur

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	200	Gram	Direndam 30 menit
2	Santan	600	ml	Disesuaikan dengan berasnya
3	Garam	1 ¼	Sdt	
4	Daun salam	1	Lembar	
	Bahan isi :			
5	Tahu	200	Gram	Potong kecil
6	Wortel	50	Gram	Potong kecil
7	Buncis	50	Gram	Potong kecil ½ cm
8	Santan	100	ml	½ butir kelapa
9	Daun salam	1	Lembar	
10	Lengkuas	1	Cm	
11	Minyak	1	Sdm	Untuk menumis
	Bumbu halus			
12	Bawang merah	4	Butir	
13	Bawang	2	Siung	

	putih			
14	Cabai merah	2	Buah	
15	Garam	3/4	Sdt	
16	Gula pasir	1/4	Sdt	

Cara membuat :

- a. **Membuat isi :** tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Masukkan tahu, wortel, dan buncis. Aduk rata. Masukkan santan, lalu masak sampai meresap. Angkat, dan dinginkan.
- b. **Memasak beras :** cuci beras sampai bersih, sisihkan. Rebus santan, garam, dan daun salam sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan beras, aduk sampai santan terserap. Ambil selembar daun, beri sedikit nasi aron, tambahkan isian, bentuk oval. Bungkus seperti lontong, sematkan dengan lidi. Kukus 40 menit sampai matang. (untuk 15 porsi)

6. Buras

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	250	Gram	
2	Santan	350	ml	Dari ½ butir kelapa
3	Daun pandan	1	Lembar	Disimpulkan
4	Garam	½	Sdt	
5	Santan cair		Secukupnya	Untuk merebus buras
6	Daun pisang			
7	Benang kasur			

Cara membuat :

- a. Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil di aduk sampai mendidih.
- b. Masukkan beras, aduk di atas api sedang sampai meresap, angkat.
- c. Ambil 1 lembar daun pisang, sendokkan aronan. Bungkus seperti kue pisang. Lakukan hal yang sama pada semua aron.
- d. Tempelkan tiap dua bungkus aronan. Ikat dengan benang kasur.
- e. Rebus 3 jam dalam santan cair mendidih yang ditambah dengan daun pandan sampai matang. (untuk 6 porsi)

7. Meniran

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Beras	200	Gram	Rebam 2 jam
2	Santan kental	350	ml	Dari ½ butir kelapa
3	Santan encer	250	ml	Dari ¼ butir kelapa
4	Garam	1 ¼	sdt	
6	Garam	1	sdt	Direbus dengan

				santan kental
7	1 lembar daun pandan			
8	Daun pisang			
	Isian: "Sambal poyah"			
9	Bawang merah	1	Siung	
10	Bawang putih	1	Siung	
11	Cabai rawit merah utuh	2	Buah	Dibelah 2 bagian
12	Kencur	1	Cm	Dibuang tulangnya
13	Kelapa	50	Gram	Diparut memanjang
14	Terasi	¼	sdt	Dibakar
15	Gula pasir	1/8	sdt	
16	Garam	1/8	sdt	

Cara membuat meniran :

- a. Tumbuk kasar beras yang sudah direndam.
- b. Rebus santan kental dan 1 sdt garam sampai mendidih dan agak mengental.
- c. Campur 250 ml santan encer, beras, dan garam. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai kental.
- d. Ambil selebar daun pisang ukuran 18x12 cm, letakkan 1 lembar daun opisang ukuran 12x6 cm dibagian tengah. Masukkan 1 sendok makan adonan beras, pipihkan, beri isian 'sambal poyah' di tengahnya. Lalu masukkan 1 ½ sdm santan kental, beri potongan pandan di atasnya.
- e. Bungkus tum, kukus 45 menit sampai matang.

Cara membuat isian "sambal poyah" :

- a. Campur bawang merah, bawang putih, cabai, kencur, daun jeruk, dan kelapa parut. Sangrai di atas api kecil sampai kering.
- b. Angkat, pisahkan kelapa parut. Biarkan dingin.
- c. Haluskan seluruh bumbu hingga halus. Sisihkan.
- d. Aduk rata bumbu dengan kelapa sangrai yang sudah di haluskan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Ganjil
Materi Ajar/Topik/Tema	: Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras
Alokasi Waktu	: 1 x 5 x 45 menit
Tatap Muka/Pertemuan ke	: 7

I. Kompetensi Dasar :

4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras

II. Indikator :

1. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari tepung beras sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Siswa mampu menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari tepung beras
3. Siswa mampu menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari tepung beras
4. Siswa mampu menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung beras
5. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Membuat kue Indonesia dari tepung beras sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari tepung beras
3. Menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari tepung beras
4. Menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung beras
5. Menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

IV. Materi Pembelajaran

1. Resep kue-kue Indonesia dari tepung beras

V. Model/ Strategi Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL/ Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 3 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Pengondisian kelas d. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari e. Cek persiapan praktik siswa dengan tanya jawab.	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menjawab e. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Rasa ingin tahu b. Toleransi c. Menghargai orang lain.	30'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue Indonesia dari tepung beras	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras.	a. Rasa ingin tau b. Rajin c. Terampil d. Tertib e. Kerjasama f. Toleransi g. Peduli lingkungan	195'
	b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.		
	c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras	Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.		

	d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.		
Penutup	Menutup pelajaran :	a. Memperhatikan guru b. Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	a. Menghargai orang lain b. Cermat c. Tanggung jawab.	30'
	a. Guru mengevaluasi hasil praktik			
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.			
	c. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			
Total				255'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Resep kue Indonesia dari tepung beras
2. Alat/ bahan : Peralatan praktik dan bahan untuk membuat kue Indonesia dari tepung beras
3. Sumber belajar :
Tim Pengampu. 2014. *Jobsheet Praktikum Pengolahan Kue Nusantara I*. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Yogyakarta.
Tuti Soenardi. 2008. *100 Resep Hidangan Lezat dan Sehat dari Bumi Indonesia*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka
TIM dapur Esensi. 2008. *Camilan Manis Nusantara*. Jakarta: Erlangga.

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non Tes
2. Bentuk penilaian : Unjuk Kerja

1. Penilaian unjuk kerja

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK TAHUN AJARAN 2016/2017									
Kelas : XI Patiseri			Hari/ tanggal : Senin/19-9-2016						
Mapel : Kue Indonesia			Topik/KD : Kue Indonesia dari tepung beras						
No	Nama Siswa	G	Masakan	Skor					Total Skor
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap	Waktu	

Keterangan Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0-10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	8,0-8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0-7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	0,0-6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0-50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	30,0-39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0-29,9
		Bekerja tidak sistematis	0,0-19,9

III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	12,5-20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	5-12,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	0-4,9
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0-10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0-8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0-7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0-6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0-10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	8,0-8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	7,0-7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0-6,9

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, 31 Agustus 2016
Guru Bidang Studi



(Nurul Lestari, S.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

JOBSHEET PRAKTIKUM KE-4

Hari/ Tanggal : Senin/ 19 September 2016

Satuan pendidikan	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	Patiseri
Kelas/ Semester	XI/ Gasal
Mata Pelajaran	Kue Indonesia
Tema/ Topik	Kue Indonesia dari tepung beras
Alokasi Waktu	1 x 5 x 45
KD	4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari beras Membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras
Indikator	Siswa mampu membuat kue-kue Indonesia dari tepung beras

I. Acara praktek

1. Membuat kue lapis tepung beras
2. Membuat talam hijau
3. Membuat talam gurih ebi
4. Membuat lapis jongsong
5. Membuat pipes kopyor
6. Membuat nagasari

II. Tujuan pembelajaran

1. Membuat kue Indonesia dari tepung beras sesuai dengan kriteria yang diharapkan
2. Menyebutkan tentang karakteristik kue Indonesia dari tepung beras
3. Menentukan alat pembuatan kue Indonesia dari tepung beras
4. Menentukan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung beras
5. Menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

III. Bahan

1. Kue lapis tepung beras

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	125	Gram	
2	Tepung kanji	100	Gram	
3	Gula pasir	225	Gram	
4	Santan kental	625	ml	
5	Pewarna		Secukupnya	3 warna, sesuai selera
6	Garam	½	Sdt	
7	Vanili	¼	Sdt	
8	Daun pandan	1	Lembar	

2. Kue talam gurih 'ebi'

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Adonan I			
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Gula pasir	50	Gram	
3	Santan kental	300	MI	
4	Garam	¼	Sdt	
	Adonan II			
5	Tepung beras	100	Gram	
6	Santan kental	300	MI	
7	Garam	¼	Sdt	
	Bahan taburan			
8	Ebi	30	Gram	
9	Cabe merah	1	Buah	
10	Bawang putih	½	Siung	
11	Gula pasir	¼	Sdt	
12			Secukupnya	

3. Kue talam hijau

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan lapisan hijau :			
1	Tepung beras	225	Gram	
2	Tepung kanji	75	Gram	
3	Santan	1050	MI (dari 1 ½ butir kelapa)	
4	Gula pasir	300	Gula pasir	
5	Daun suji	100	ml	Dari 80 lembar daun suji
6	Daun pandan	1	Lembar	
7	Garam	½	sdt	
8	Pewarna hijau tua	2	Tetes	
	Bahan lapisan coklat :			
9	Santan	450	MI	Dari ½ butir kelapa
10	Gula merah	225	gram	Disisir
11	Daun pandan	2	Lembar	
12	Tepung beras	2	Sdt	
13	Air panas	75	MI	
14	Tepung kanji	75	Gram	

4. Kue lapis jongkong

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Tepung kanji	100	Gram	
3	Gula pasir	200	Gram	
4	Santan kental	600	MI	
5	Pewarna hitam dan hijau		Secukupnya	
6	Garam	½	Sdt	
7	Vanili	¼	Sdt	
8	Daun pandan	1	Lembar	
9	Kelapa sedang (agak muda)	¼	Butir	

5. Pipes kopyor

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Adonan A			
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Santan kental	300	Gram	
3	Gula pasir	75	Gram	
4	Vanili	¼	Sdt	
5	Garam	Secukupnya		
6	Pewarna hijau	Secukupnya		
	Adonan B			
7	Santan kental	400	Gram	
8	Garam	Secukupnya		
9	Gula pasir	75	Gram	
10	Daun pandan	Secukupnya	Dipotong-potong	
	Isi tambahan :			
11	Kelapa muda (degan)	250	Gram	Dikerok lebar.
12	Daun pisang dan semat lidi	Secukupnya		

6. Nagasari

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Tepung kanji	100	Gram	
3	Gula pasir	200	Gram	
4	Santan kental	600	MI	
5	Pisang kapok		Secukupnya	Dikukus, di

	kuning			potong serong
6	Garam	½	Sdt	
7	Vanilli	¼	Sdt	
8	Daun pandan	1	Lembar	
9	Daun pisang	¼	Butir	Untuk membungkus

IV. Alat dan fungsi

Nama alat	Fungsi
Kompor	Digunakan sebagai pemanas
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue Indonesia
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong
Cobek dan munthu	Untuk menghaluskan bumbu dan membuat topping talam gurih ebi.
Wooden spatula	Untuk mengaduk makanan saat di rebus
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicip atau memberikan isian serta pemorsian
Panci	Digunakan untuk merebus saat proses pengolahan
Wajan	Digunakan untuk memasak isian arem-arem dan memasak sambel poyah
Panci kukus	Digunakan untuk mengukus produk
Piring saji	Digunakan untuk menyajikan produk kue Indonesia dari tepung beras

V. Petunjuk K3

No	K3
1	Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja
2	Pakai sepatu hak rendah dan tidak licin
3	Patuhi tata tertib yang ada

VI. Langkah kerja

No	Langkah kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	15'
2	Membaca jobsheet dan menyampaikan materi	15'
3	Menyiapkan alat	15'
4	Menyiapkan bahan	20'
5	Mempraktikkan pembuatan kue Indonesia dari tepung beras	140'
6	Berkemas I	15'
7	Penyajian	10'
8	Berkemas II	15'
9	Evaluasi	10'

VII. Indikator keberhasilan

1. Siswa mampu membuat lapis tepung beras
2. Siswa mampu membuat talam gurih ebi
3. Siswa mampu membuat talam hijau
4. Siswa mampu membuat lapis jongkong
5. Siswa mampu membuat pipes kopyor
6. Siswa mampu membuat nagasari

VIII. Resep

1. Lapis tepung beras

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	125	Gram	
2	Tepung kanji	100	Gram	
3	Gula pasir	225	Gram	
4	Santan kental	625	ml	
5	Pewarna		Secukupnya	3 warna, sesuai selera
6	Garam	$\frac{1}{2}$	Sdt	
7	Vanili	$\frac{1}{4}$	Sdt	
8	Daun pandan	1	Lembar	

Cara membuat :

- a. Didihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam, dan vanili sehingga mendidih, aduk jangan sampai pecah, diamkan hingga dingin.
- b. Tambahkan tepung beras, kanji ke dalam santan sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis. (santan masuk didalam tepung agar tidak berbutir = bahan cair masuk ke bahan padat)
- c. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri warna sesuai selera.
- d. Siapkan cetakan kotak ukuran 7x7x15 cm olesi minyak goreng, beri lapisan plastik di atasnya yang rapi, panaskan dalam langseng.
- e. Jika sudah mendidih masukkan adonan secara bergantian adonan hijau masukkan lalu tutup sebentar sampai warnanya bening tambahkan adonan warna merah secara berselang-seling tambahkan adonan hingga cetakan penuh. Terakhir kukus selama 25 menit. (perhatikan saat memberikan lapisan jangan terlalu lama karena bisa tidak melekat dan kalau terlalu cepat adonan tercampur).
- f. Jika sudah matang keluarkan darilangseng, dinginkan baru dikeluarkan dari cetakan.
- g. Sajikan dengan dipotong kotak dan dibungkus plastik tebal (0.8 mm)

2. Talam gurih (ebi)

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Adonan 1			
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Gula pasir	50	Gram	
3	Air mendidih	300	ml	
4	Garam	$\frac{1}{4}$	Sdt	

5	Tepung tapioka	25	Gram	
6	Tepung terigu	50	Gram	
7	Santan encer	250	ml	
	Adonan II			
8	Tepung beras	3	sdm	
9	Air	50	ml	
10	Tepung tapioka	2	Sdm	
11	Gula pasir	25	Gram	
12	Santan kental	200	ml	
	Bahan taburan			
13	Ebi	50	Gram	
14	Bawang putih	3	sdt	Cincang halus
15	Kencur	1	sdt	Cincang halus
16	Daun jeruk	2	Lembar	
17	Cabai merah keriting	1	sdm	Cincang halus
18	Gula pasir	1	Sdt	

Cara membuat :

a. Adonan I (dari bahan I)

Seduh tepung beras dengan air mendidih, lalu dicampur tepung tapioka, tepung terigu, gula, garam, dan santan. Lalu diaduk hingga rata lalu saring. Tuang ke dalam mangkuk kecil, kukus selama 10 menit.

b. Adonan II (dari bahan II)

Masak air sampai mendidih, lalu tuang ke tepung beras, aduk rata, angkat, dinginkan sebentar. Kemudian campur dengan tepung tapioka, gula dan santan, aduk sampai rata, setelah itu disaring. Sisihkan.

c. Taburan Ebi

Campur dan blender semua bahan, lalu disangrai sampai kering.

d. Setelah adonan I matang, tuang adonan II di atasnya, kemudian kukus selama 10 menit, angkat. Jika sudah dingin keluarkan dari cetakan dan beri taburan ebi, hidangkan.

3. Kue talam hijau

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Bahan lapisan hijau :			
1	Tepung beras	225	Gram	
2	Tepung kanji	75	Gram	
3	Santan	1050	ml (dari 1 ½ butir kelapa)	
4	Gula pasir	300	Gula pasir	
5	Daun suji	100	ml	Dari 80

				lembar daun suji
6	Daun pandan	1	Lembar	
7	Garam	½	sdt	
8	Pewarna hijau tua	2	Tetes	
	Bahan lapisan coklat :			
9	Santan	450	ml	Dari ½ butir kelapa
10	Gula merah	225	gram	Disisir
11	Daun pandan	2	Lembar	
12	Tepung beras	2	Sdt	
13	Air panas	75	ml	
14	Tepung kanji	75	Gram	

Cara membuat :

c. Lapisan hijau :

Didihkan santan, gula, air daun suji,, daun pandan, pewarna dan garam. Aduk.

Setelah hangat suam-suam kuku, tuang ke campuran tepung beras dan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil di uleni sampai jadi adonan yang licin.

Tuang ke cetakan kue mangkuk hingga ¾ tinggi cetakan. Kukus 20 menit.

d. Lapisan coklat :

Rebus santan, gula merah, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Saring.

Aduk tepung beras dengan air panas.

Masukkan ke campuran gula merah, aduk rata. Tuangkan ke atas tepung kanji, aduk rata.

Tuang ke atas lapisan hijau. Kukus 15 menit.

(untuk 60 buah)

4. Lapis jongsong

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Tepung kanji	100	Gram	
3	Gula pasir	200	Gram	
4	Santan kental	600	ml	
5	Pewarna hitam dan hijau		Secukupnya	
6	Garam	½	Sdt	
7	Vanili	¼	Sdt	
8	Daun pandan	1	Lembar	
9	Kelapa sedang	¼	Butir	

Cara membuat :

- a. Didihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam, dan vanili hingga mendidih, aduk jangan sampai santan pecah, diamkan hingga dingin.
- b. Tambahkan tepung beras, kanji ke dalam santan sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis. (santan masuk di dalam tepung agar tidak berbutir = bahan cair masuk ke bahan padat)
- c. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri warna hitam dan hijau.
- d. Siapkan cetakan cacing kecil olesi minyak goreng, panaskan dalam langseng.
- e. Jika sudah mendidih masukkan adonan secara bergantian, adonan hijau masukkan lalu tutup sebentar sampai warnanya bening. Tambahkan adonan warna hitam secara berselang-seling hingga cetakan penuh. Terakhir kukus selama 15 menit. (perhatikan saat memberikan lapisan jangan terlalu lama karena bisa tidak melekat dan kalau terlalu cepat adonan tercampur)
- f. Jika sudah matang keluarkan dari langseng, dinginkan baru keluarkan dari cetakan. Sajikan dengan alas “cake case” hiasi dengan kelapa parut di atasnya.

5. Pipis kopyor

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
	Adonan A			
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Santan kental	300	Gram	
3	Gula pasir	75	Gram	
4	Vanili	¼	Sdt	
5	Garam	Secukupnya		
6	Pewarna hijau	Secukupnya		
	Adonan B			
7	Santan kental	400	Gram	
8	Garam	Secukupnya		
9	Gula pasir	75	Gram	
10	Daun pandan	Secukupnya	Dipotong-potong	
	Isi tambahan :			
11	Kelapa muda (degan)	250	Gram	Dikerok lebar.
12	Daun pisang dan semat lidi	Secukupnya		

Cara membuat :

- a. Adonan A (tepung) : campur tepung beras, santan, gula pasir, vanili, garam dan pewarna hijau.
- b. Masak hingga mengental, angkat, dan sisihkan.
- c. Adonan B (santan) : masak santan, gula pasir, dan garam hingga gula larut, angkat.
- d. Siapkan daun pisang, taruh 1 sdm adonan A (tepung), tambahkan kelapa muda (degan), dan daun pandan. Tambahkan adonan santan 2 sdm.
- e. Bungkus bentuk tum dan semat dengan lidi.
- f. Kukus selama 20 menit hingga matang.
- g. Angkat dan sajikan.

6. Nagasari

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Tepung kanji	100	Gram	
3	Gula pasir	200	Gram	
4	Santan kental	600	ml	
5	Pisang kapok kuning		Secukupnya	Dikukus, di potong serong
6	Garam	½	Sdt	
7	Vanilli	¼	Sdt	
8	Daun pandan	1	Lembar	
9	Daun pisang	¼	Butir	Untuk membungkus

Cara membuat :

- a. Cairkan tepung beras dan kanji dengan sebagian santan, aduk sampai tidak berbutir.
- b. Didihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam dan vanili hingga mendidih
- c. Masukkan adonan tepung kedalam santan sambil di aduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis
- d. Bungkus adonan dengan daun pisang. Dengan cara meletakkan 1 sendok adonan dan tambahkan pisang diatasnya, bungkus seperti membungkus tempe daun.
- e. Kukus adonan hingga matang (30 menit)

7. Kue mangkok

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	350	Gram	
2	Tepung terigu	60	Gram	
3	Tape singkong	200	Gram	
4	Air kelapa	250	ml	

5	Gula pasir	400	Gram	
6	Baking powder	1	Sdt	
7	Air hangat	400	ml	
8	Pewarna makanan		Secukupnya	

Cara membuat :

- a. Buang serat tape, haluskan. Campur tepung beras dan baking powder, ayak. Taruh tepung beras, tepung terigu, dan tape singkong dalam mangkok. Tuangkan air kelapa sambil di uleni hingga adonan bercampur rata dan halus.
- b. Sambil terus diuleni, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit. Pastikan semua gula terlarut. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Aduk rata
- c. Diamkan adonan selama 30 menit supaya mengembang. Sementara itu, panaskan cetakan kue mangkok dalam dandang panas.
- d. Bagi adonan menjadi empat bagian. Satu bagian biarkan tanpa warna, tiga bagian lainnya diberi pewarna. Aduk rata
- e. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga penuh. Kukus kue hingga matang dan merekah, kurang lebih 30 menit.
- f. Angkat dan biarkan hingga dingin. Setelah dingin keluarkan dari cetakan.

8. Carabikang

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	350	Gram	
2	Santan kental	500	ml	Sisihkan 4-5 sdm santan untuk sapuan
3	Tepung terigu	2	Sdm	
4	Gula pasir	150	Gram	
5	Garam	1/4	Sdt	
6	Vanili	1/2	Sdt	
7	Pewarna makanan		Secukupnya	

Cara membuat :

- a. Larutkan 3 sdm tepung beras dengan santan (sekitar 150 ml). Masukkan hingga mendidih dan mengental. Angkat.
- b. Campur sisa tepung beras dengan tepung terigu, gula pasir, garam, vanilli. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam larutan sebelumnya, aduk rata.
- c. Sambil terus diaduk, masukkan sisa santan sedikit demi sedikit. Tepuk-tepuk adonan dengan telapak tangan selama 30 menit hingga adonan terasa ringan. Diamkan selama 45 menit.
- d. Ambil separoh adonan, bagi sebanyak jenis warna yang digunakan.

- e. Panaskan cetakan carabikang. Setelah cetakan benar-benar panas, masukkan adonan putih, lalu sedikit adonan yang bewarna. Pastikan adonan hanya mencapai setengah tinggi cetakan
- f. Panggang kue tanpa ditutup. Setelah muncul gelembung-gelembung di permukaan kue, beri sedikit santan kental di atasnya. Bila santan sudah tampak mengering, cungkil kue dari salah satu sisinya, sambil agak menekan ke atas hingga kue merekah. Angkat.

9. Kue cucur

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	250	Gram	
2	Gula merah	200	Gram	Sisir halus
3	Air	300	ml	
4	Minyak		secukupnya	Untuk menggoreng

Cara membuat :

- a. Campur tepung beras dan gula merah. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan licin dan tidak berbutir. Saring untuk memastikan adonan benar-benar halus. Aduk-aduk adonan sampai berbuih (sekitar 20 menit)
- b. Panaskan minyak dengan api sedang. Setelah minyak panas, tuang satu sendok sayur adonan di tengah wajan. Kue harus terendam dalam minyak.
- c. Siram-siram seluruh bagian kue dengan minyak. Tusuk tengahnya yang mengembang dengan lidi/ tusuk sate agar matang.
- d. Bila pinggir kue telah tampak mengembang dan bersarang, pertanda kue matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. (goreng kue cucur satu per satu)

10. Putu mayang

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Bahan putu :			
2	Tepung beras	400	Gram	
3	Santan encer	500	ml	Dari ¼ butir kelapa
4	Tepung kanji	100	Gram	
5	Garam	1/2	Sdt	
6	Pewarna merah		Secukupnya	
7	Air daun suji/ pasta pandan	2	Sdt	
	Bahan juruh :			
8	Santan	500	ml	¾ butir
9	Gula merah	150	Gram	Sisir
10	Gula pasir	2	Sdm	
11	Garam	¼	Sdt	
	Daun pandan	2	Helai	

Cara membuat :

- a. Campur tepung beras dan garam. Tuangkan santan sambil diaduk hingga campuran rata dan halus. Jerang dia tas api kecil. Aduk-aduk sampai adonan mengental. Angkat dan dinginkan.
- b. Taburkan tepung kanji di atas adonan masak. Uleni sampai kalis. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian biarkan putih. Satu bagian diberi warna merah, dan satu bagian kainnya diberi air daun suji / pasta pandan.
- c. Masukkan adonan ke dalam cetakan putu mayang, tekan pencetak, dan tampung hasilnya selebar daun pisang atau alumunium foil yang sudah diolesi minyak sayur.
- d. Panaskan dandang. Susun kue dalam dandang. Kukus selama 10-15 menit. Angkat, sisihkan.
- e. Cara membuat juruh : campur semua bahan, masak hingga mendidih. Angkat dan saring.

11. Clorot

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras kualitas baik	220	Gram	
2	Tepung kanji (tapioka)	180	Gram	
3	Gula merah	400	Gram	
4	Santan kental	1	Liter	
5	Air	200	ml	
6	Janur			Untuk membungkus
7	Ampas kelapa			

Cara membuat :

- a. Masak gula merah dengan air hingga mendidih. Angkat, saring dan biarkan dingin.
- b. Campur tepung beras dan tapioka. Tuangkan santan, sambil diaduk rata. Masukkan larutan gula merah sedikit demi sedikit. Aduk hingga rata.
- c. Lilitkan janur hingga membentuk kerucut, lalu isi dengan adonan
- d. Beri ampas kelapa di dasar kukusan. Tempatkan clorot mentah dengan posisi berdiri. Kukus hingga matang.

12. Kembang goyang wijen

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	100	Gram	
2	Santan encer	150	ml	
3	Telur	1	Butir	
4	Wijen	25	Gram	
5	Gula halus	25	Gram	
6	Garam	¼	Sdt	
7	Minyak		secukupnya	

Cara membuat :

- a. Kocok telur bersama gula dan garam. Masukkan tepung beras sedikit demi sedikit. Aduk hingga adonan tidak berbutir. Sambil di aduk, masukkan santan sedikit demi sedikit. Aduk terus sampai adonan tercampur rata, lalu saring (untuk memastikan tidak ada butiran adonan). Masukkan wijen, aduk rata.
- b. Panaskan minyak dalam wajan/ panaskan cetakan kembang goyang di dalam minyak panas, angkat. Celupkan cetakan kembang goyang ke dalam adonan hingga mencapai setengah tinggi cetakan.
- c. Celupkan kembali cetakan ke dalam minyak panas. Goyang-goyang cetakan sampai kembang goyang terlepas. Goreng hingga matang dan berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan. Setelah benar-benar dingin, simpan dalam wadah kedap udara.

13. Putu

No	Nama bahan	Jumlah		Perlakuan
		Ukuran	Satuan	
1	Tepung beras	375	Gram	
2	Gula merah	125	Gram	Sisir halus
3	Air	300	ml	
4	Garam	½	Sdt	
5	Daun pandan	2	Lembar	
6	Air daun suji	½ sdt		
7	Kelapa setengah tua	150	Gram	Parut memanjang, kukus dengan garam.

Cara membuat :

- a. Masak air, garam, daun pandan, dan air daun suji hingga mendidih. Angkat, biarkan sampai suam-suam kuku.
- b. Tempatkan tepung beras ke dalam wadah. Sedikit demi sedikit, tuangkan air pandan hangat ke dalam tepung sambil diaduk dengan tangan hingga tepung berbutir. Lakukan prosedur ini sampai air habis. Haluskan adonan tepung dengan menggunakan saringan kawat.
- c. Sementara itu, panaskan dandang hingga mendidih.
- d. Ambil cetakan putu, isi sepertiga bagian cetakan dengan adonan tepung, masukkan gula merah, tutup dengan adonan tepung, ratakan. Atur letak putu di dalam dandang. Adonan putu harus langsung terkena uap dan usahakan jangan terlalu banyak lubang saringan dandang yang terbuka.
- e. Kukus (jangan ditutup) selama 15-20 menit, angkat. Keluarkan putu dari cetaknya (dorong putu selagi hangat dari salah satu ujung cetakan). Sajikan putu selagi hangat dengan taburan kelapa parut.

Hand Out

PERALATAN MAKAN & MINUM, ALAT HIDANG, DAN LENAN

Disusun Oleh :

Rira Zahrotul M

Praktik Pengalaman Lapangan UNY

2016

DESKRIPSI HAND OUT

Hand out Peralatan Makan & Minum, Alat Hidang, dan Lenan ini merupakan bahan ajar yang dibuat dalam rangka mewujudkan suatu upaya standarisasi kompetensi profesi dan memutakhirkan kurikulum Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) berdasarkan pada kompetensi (*Competency-based Curriculum*). Salah satu sarana penting yang mutlak diperlukan untuk mencapai tujuan pendidikan tersebut adalah ketersediaan bahan ajar berupa hand out untuk proses belajar dan berlatih. Pada hand out ini akan dibahas mengenai Peralatan Makan & Minum, Alat Hidang, dan Lenan

WAKTU PEMBELAJARAN

Pengenalan Kue Indonesia = 5 x 45 menit (1 TM)

PETUNJUK PENGGUNAAN HAND OUT

Hand out ini merupakan hand out untuk mencapai Kompetensi Pilihan menyangkut kegiatan pada mata pelajaran Tata Hidang, yang terdiri dari beberapa Materi Kegiatan Belajar.

c. Petunjuk Bagi Siswa

6. Hand out ini disusun menjadi satu unit pembelajaran yang saling berkaitan. Siswa diwajibkan mampu menguasai masing – masing unit pembelajaran tersebut secara mandiri.
7. Unit pembelajaran berisi tentang Peralatan Makan & Minum, Alat Hidang, dan Lenan.
8. Setelah mampu menguasai hand out ini, siswa dapat memahami serta menjelaskan materi yang diajarkan.
9. Diskusikan dengan siswa lain dan guru, mengenai masalah atau kasus yang dihadapi ketika proses memahami materi hand out.
10. Siswa menjawab soal yang terkait dalam hand out.

d. Petunjuk Bagi Guru

4. Mewajibkan guru memahami seluruh materi dengan baik.
5. Membagi kelompok kerja untuk para siswa sehingga memudahkan dalam pelaksanaan kegiatan sebelum melakukan diskusi dalam membahas materi.
6. Meminta siswa mengisi soal tes yang terkait pada hand out.

KOMPETENSI DASAR

- Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.
- Memilih dan menggunakan peralatan makan dan minum, alat serta lenan berdasarkan menu.

TUJUAN AKHIR PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif/ kelompok dalam pembelajaran tentang Memilih dan menggunakan peralatan makan dan minum, alat serta lenan berdasarkan menu, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mengidentifikasi peralatan makan, minum alat hidang serta lenan sesuai standar perusahaan.
2. Menggunakan peralatan makan, minum alat hidang serta lenan sesuai standar perusahaan.
3. Merawat peralatan makan, minum alat hidang serta lenan sesuai standar perusahaan.
4. Menyimpan peralatan makan, minum alat hidang serta lenan sesuai standar perusahaan.
5. Memilih dan menggunakan peralatan makan dan minum, alat serta lenan berdasarkan menu.

BERBAGAI PERALATAN MAKAN & MINUM, ALAT HIDANG, DAN LENAN

A. Perabot

Perabot (*furniture*) untuk restoran harus benar-benar dipilih yang tepat sehingga dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhan. Perabot seharusnya praktis, enak dipakai, dan modelnya *up to date*. Perabot kebanyakan dibuat dari kayu karena kayu banyak macamnya, permukaannya kuat, tidak mudah melengkung, dan warnanya tidak berubah.

Ada kalanya perabot yang dibuat dari bahan kayu pada bagian tepi dan sudutnya dilapisi dengan logam, formika, atau plastik. Lapisan ini dapat juga berfungsi sebagai penutup bagian atas permukaan meja makan. Ini sangat efisien dalam pemakaian karena meja akan mudah dibersihkan, kotoran tidak meresap kedalam kayu, dan dapat memperindah meja.

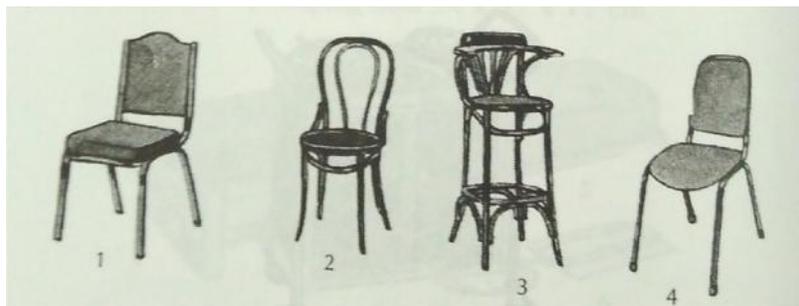
Perabot yang akan dibahas yaitu :

1. Kursi makan

Kursi yang digunakan di restoran terdiri dari aneka ragam corak, baik dari model maupun warnanya. Kursi-kursi itu bervariasi baik dari segi bentuk, tinggi dan lebarnya.

Ukuran kursi yang umum digunakan ialah tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai, lebar tempat duduk 46 cm, tingi sandaran kursi dari lantai 1 m.

Apabila kursi untuk bar ukurannya lebih tinggi dengan sandaran maupun tanpa sandaran.



keterangan : (1) *Restaurant chair*, (2) *Restaurant chair*, (3) *Children chair*, (4) *Restaurant chair*

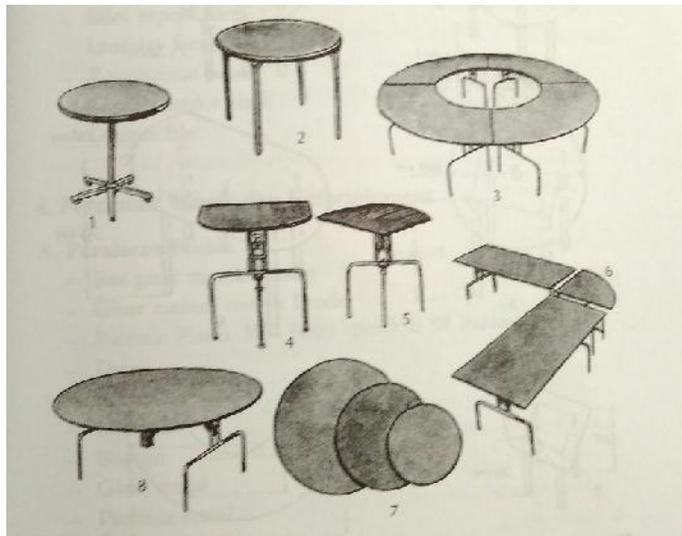
2. Meja makan

Bentuk meja makan ada bermacam-macam, yaitu persegi panjang, segi empat, dan bulat. Selain itu, meja juga memiliki ukuran yang bermacam-macam, disesuaikan dengan kapasitas orang nya

Ukuran meja :

Kapasitas	Standar ukuran tiap bentuk meja		
	Persegi empat	Persegi panjang	Bulat
2 orang	90x90 cm	75x90 cm	90 cm
4 orang	100x100 cm	90x120 cm	120 cm
6 orang	125x125 cm	105x180 cm	135 cm
8 orang	-	105x240 cm	165 cm

Meja dapat digunakan dengan bermacam-macam bentuk yang sesuai dengan ruangan atau jenis kegiatannya.



Keterangan gambar :

(1) Round table, (2) round table empat kaki, (3) croissant table, (4) half oval table, (5) banquet table, (6) quarter table, (7) round table, (8) big round table

3. Lemari persediaan

Lemari persediaan (*side board*) adalah semacam lemari yang mempunyai bagian-bagian seperti rak-rak dan laci. Lemari persediaan diletakkan di dekat meja makan. Bagian atas lemari dapat digunakan sebagai tempat meletakkan atau mempersiapkan beberapa alat makan.

Side board berfungsi sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu pelayanan.



B. Lenan

Lenan meja terbuat dari macam-macam bahan seperti bahan kapas, lenan, rayon, tetoron. Ada yang putih, namun ada juga yang bewarna, yang bercorak dan yang berpola damast. Lenan meja yang digunakan harus sesuai dengan tujuan penataan meja. Selain itu juga harus diperhatikan keserasian warnanya.

Lenan meja makan tidak kalah pentingnya dengan peralatan yang lain. Lenan meja makan ada beberapa macam, yaitu :

1. Taplak meja perorangan (*place mate*)



Place mate adalah pengganti taplak meja makan. *Place mate* terbuat dari kertas, plastik, kain, atau anyaman. Apabila *place mats* digunakan sebagai alas meja makan, permukaan meja harus mengkilap, di plitur, di lapis kaca, atau di formika. *Place mate* dapat digunakan pada acara makan pagi dan makan siang. *Place mate* dijual dengan bermacam desain, ukuran, dan warna.

2. Taplak meja makan (*table cloth*)



Table cloth dapat dibuat dari bahan kapas, sintetis, dan plastik. Warna taplak meja disesuaikan dengan warna ruang makan. Warna putih banyak digunakan dalam acara perjamuan resmi.

Berikut adalah ukuran taplak meja makan :

Standar Taplak Meja Makan	Meja Segi Empat	Meja Persegi Panjang	Meja Bulat
135x135 cm	2 orang	-	4 orang
157x157 cm	4 orang	-	4 orang
135x185 cm	-	4 orang	-
180x240 cm	-	6 orang	-
202x202 cm	-	-	6 orang
227x227 cm	-	6 orang	6 orang

3. Taplak meja hiasan (*slip cloth, top cloth*)



Dua taplak meja yang berlainan warnanya bisa digunakan dalam upaya membuat meja lebih menarik. Taplak meja yang diatas lebih kecil dari taplak meja di bawahnya.

4. Sarung kursi

Sarung kursi biasa digunakan pada kursi-kursi mahal yang digunakan pada restoran-restoran yang mahal. Ukurannya disesuaikan dengan lebar sandaran kursi. Fungsi sarung kursi selain sebagai hiasan juga untuk melindungi sandaran kursi supaya sandaran kursi tidak lekas kotor.



5. Molton (*silence cloth*)



Sebelum taplak meja dipasang, molton perlu dipasang terlebih dahulu. Kegunaan dari molton adalah untuk melindungi meja terhadap panas agar tidak merusak plitur meja makan. Selain itu, molton berguna untuk mengurangi bunyi [iring dan alat-alat penghidang lain pada saat diletakkan. Ukuran molton harus lebih kecil daripada taplak meja/ agar tidak mudah bergeser, molton diberi tali yang diikat satu sama lain di bawah meja.

6. Serbet untuk tangan (*napkin*)

Napkin dibuat dari bahan lenan atau kapas. Serbet tangan (*napkin*) dari ekrtas hanya digunakan di restoran yang informal. Fungsi napkin adalah sebagai hiasan, penutup baju ketika makan supaya tidak kotor dan untuk

membersihkan mulut. Sebagai hiasan, napkin bisa dilipat menjadi bermacam-macam bentuk.



7. Serbet untuk gelas (*glass towel*)

Glass towel berguna untuk mengeringkan cangkir dan gelas. Serbet ini dibuat dari bahan kapas (*cotton*) karena mudah meresap air dan tidak berbulu.



8. Serbet untuk pramusaji (*arm towel, service cloth*)

Serbet untuk pramusaji dipakai oleh setiap pramusaji untuk melindungi tangan agar tidak kena panas dari piring makan dan untuk menahan air yang menetes dari karaf waktu menuangkan air ke dalam gelas.

Ukuran serbet pramusaji ialah 46x50 cm dan 36x42 cm.



9. Alas baki (*tray cloth*)



Alas baki daapt dibuat dari kain, renda, plastik, atau kertas agar tidak licin waktu membawa alat-alat. Ukuran dan bentuknya bermacam-macam sesuai dengan bentuk baki.

10. Rok meja (*skirting*)



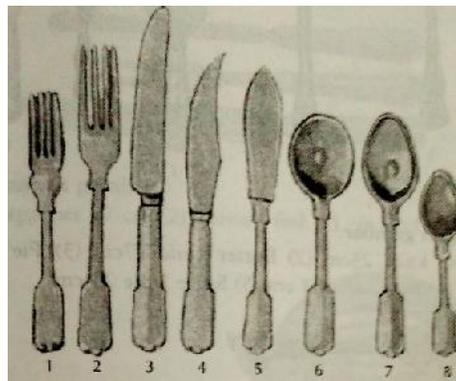
Skirting cloth berguna untuk menutup keliling bagian kaki meja sehingga kelihatan rapih. Rok meja ada yang polos dan ada yang bermotif. Agar mudah pemeliharaannya, *skirting cloth* dibuat dengan ukuran panjang 5 m sampai 6 m per potong.

C. Silver Ware

1. Cutlery

Cutlery adalah alat makan dan minuman yang berfungsi memindahkan sesuatu makanan atau minuman dari piring atau dari gelas ke mulut. Alat ini ada yang terbuat dari perak yang disebut *Silverware*, sedangkan alat yang terbuat dari keramik disebut *Chinaware*, namun pada umumnya *Cutlery* ini terbuat dari *Stainless steel*.

a. Model Klasik



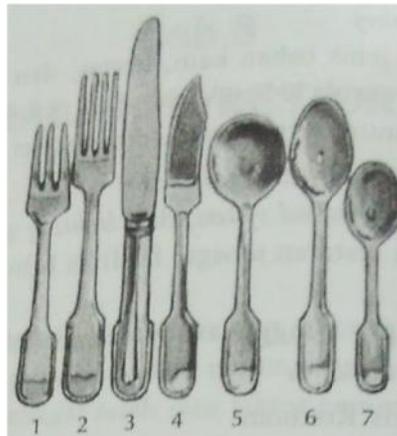
Keterangan gambar :

- (1)Dessert fork 17,8 cm : garpu untuk dessert dan appetizer
- (2) Dinner fork 20,5 cm : garpu untuk hidangan utama
- (3) Dinner knife 22,6 cm : pisau untuk hidangan utama
- (4) Steak knife : pisau untuk hidangan steak
- (5) fish knife 21,4 cm : pisau untuk hidangan ikan
- (6) Soup spoon 17,4 cm : sendok untuk hidangan sup

(7) Dinner spoon 20,2 cm : sendok untuk hidangan utama

(8) Dessert spoon 17,7 cm : sendok untuk hidangan pembuka / penutup

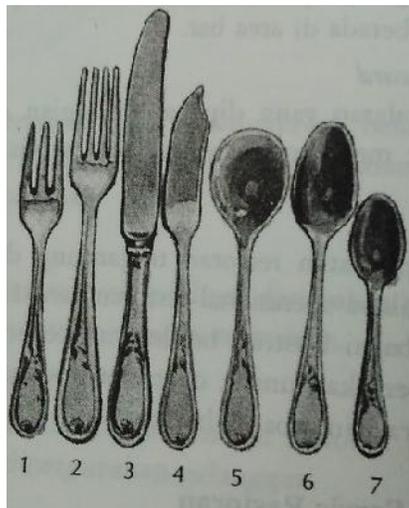
b. Model modern



Keterangan gambar :

(1)Dessert fork 17,8 cm (2) Dinner fork 20,5 cm (3) Dinner knife 22,6 cm (4) Fish knife 21,4 cm (5) Soup spoon 17,4 cm (6) Dinner spoon 20,2 cm (7) Dessert spoon 17,7 cm.

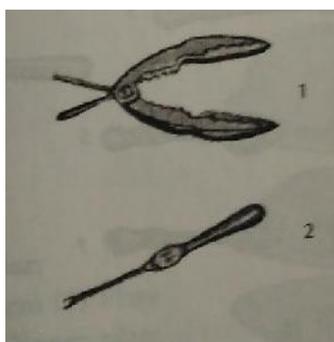
c) Model Eksklusif



Keterangan gambar :

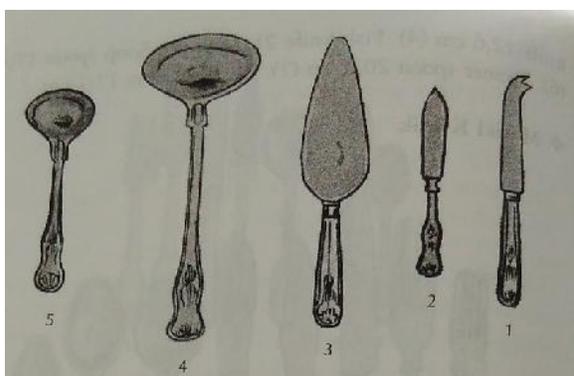
(1)Dessert fork 17,8 cm (2) Dinner fork 20,5 cm (3) Dinner knife 22,6 cm (4) fish knife 21,4 cm (5) Soup spoon 17,4 cm (6) Dinner spoon 20,2 cm (7) Dessert spoon 17,7 cm.

Selain sendok, garpu, dan pisau, berikut adalah contoh *silverware / cutlery* lainnya.



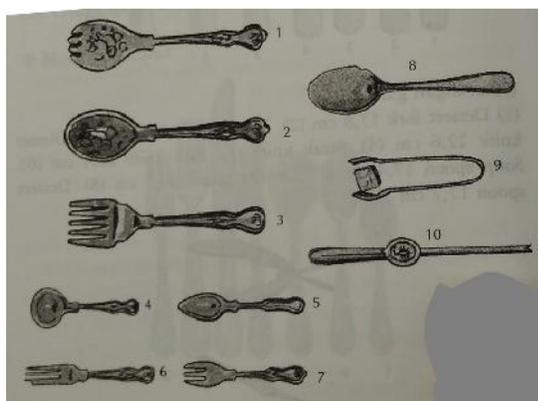
Keterangan gambar :

- (1) Lobster cracker : alat untuk memecah cangkang lobster
- (2) Lobster pick : alat untuk memakan lobster



Keterangan gambar:

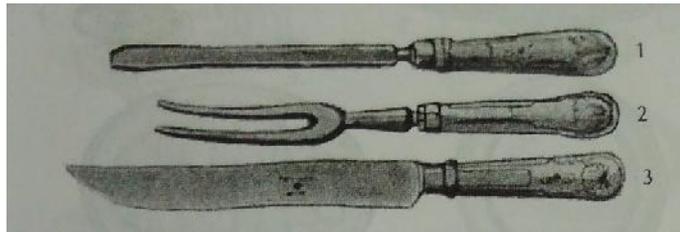
- (1) Cheese knife 23 cm : alat untuk mengambil/ mengoleskan keju
- (2) Butter knife 17 cm : alat untuk mengoleskan butter pada roti
- (3) Pie Server 21,8 cm : alat untuk menyajikan pie
- (4) Soup Ladle 33 cm : alat untuk mengambil soup
- (5) Sauce ladle 23 cm : alat untuk mengambil saus



Keterangan gambar :

- (1) Salad server : alat untuk menyajikan salad
- (2) Salad server
- (3) cold meat fork
- (4) ladle : alat untuk mengambil hidangan berkuah
- (5) grapefruit spoon
- (6) pastry fork : garpu untuk hidangan pastry
- (7) oyster fork : garpu untuk hidangan seafood
- (8) saucier spoon

(9) sugar cube tongs: alat untuk mengambil gula(berbentuk kubus kecil) (10)
lobster pick : alat untuk memakan daging lobster



Keterangan gambar :

(1) Sharpener 27 cm : alat untuk mengasah pisau

(2) carving fork 25 cm : sendok yang digunakan dalam proses carving

(3) carving knife 37 cm : pisau untuk carving

2. Macam-macam pisau



Dapat terbuat dari bahan perak, stainless steel, chrom, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah stainless steel karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

- 1) *Dinner knife* : pisau untuk menyantap hidangan utama
- 2) *Dessert knife* : pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup
- 3) *Steak knife* : pisau untuk menyantap hidangan steak
- 4) *Fish knife* : pisau untuk menyantap hidangan ikan
- 5) *Butter knife* : pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut butter spreader
- 6) *Cheese knife* : pisau untuk memotong dan makan keju
- 7) *Cake knife* : pisau panjang untuk memotong kue
- 8) *Fruit knife* : pisau untuk makan buah

3. Macam-macam garpu :

<p>1) <i>Dinner fork</i> : Garpu untuk menyantap hidangan utama</p>	
<p>2) <i>Dessert fork</i> : Garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup.</p>	
<p>3) <i>Oyster fork</i> : Garpu untuk makan hidangan seafood</p>	
<p>4) <i>Fish fork</i> : Garpu untuk makan hidangan ikan.</p>	
<p>5) <i>Cake fork</i> : Garpu untuk menyantap hidangan cake</p>	
<p>6) <i>Snail fork</i> : Garpu untuk makan hidangan kerang</p>	
<p>7) <i>Fruit fork</i> : Garpu untuk makan buah</p>	
<p>8) <i>Serving fork</i> : Garpu besar untuk penyajian makanan</p>	
<p>9) <i>Steak fork</i> : Garpu untuk menyantap hidangan steak</p>	

4. Macam-macam sendok :

- 1) *Soup spoon* : Sendok sup



- 2) *Dinner spoon* : Sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti serving spoon



- 3) *Dessert spoon* : Sendok untuk menyantap hidangan penutup



- 4) *Coffee or tea spoon* : Sendok kopi atau sendok teh



- 5) *Demintasse spoon* : Sendok untuk kopi atau selai

- 6) *Ice cream spoon* : Sendok es krim



- 7) *Long spoon* : Sendok es teh atau jus



- 8) *Serving spoon* : Sendok makan besar untuk penyajian makanan, memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan dengan serving fork



D. Glass Ware

Pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut, harga dari makanan dan minuman yang dijual serta jenis function atau acara yang diselenggarakan. Yang umum dipergunakan adalah gelas tanpa warna, jadi putih bersih dan tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya. Gelas yang dipergunakan dapat dibedakan menjadi **dua tipe**, yaitu

a) Gelas yang bertangkai (*stemglass*)

Merupakan gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman dingin tapi tanpa es agar minuman tersebut suhunya tidak berubah saat orang memegang tangkai gelas atau gelas berkaki.

- 1) *Water goblet* : gelas untuk menyajikan air es
- 2) *Red wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur merah
- 3) *White wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur putih
- 4) *Saucer Champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- 5) *Tulip champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye
- 6) *Cocktail glass* : gelas untuk menyajikan koktil
- 7) *Milk shakes glass* : gelas untuk menyajikan milk shake
- 8) *Sour glass*
- 9) *Cardinal glass*

Macam – Macam Steam Glass

Wine glass

Bagian bibir gelas lebih kecil daripada badan gelas. Untuk gelas *white wine* ukurannya lebih kecil daripada *red wine*, supaya *white wine* bertahan dingin lebih lama. *White wine* disajikan dengan temperatur 10 -12 C sedangkan *red wine* 18 -20 C.



Wine Glass

Brandy Snifter

Untuk menyajikan Spirit jenis Brandy atau Cognac dengan atau tanpa es biasanya gelasnya dipanaskan terlebih dahulu sebelum brandy atau cognac dituangkan, agar aroma *Brandy* terutama *Cognac* saat di sajikan akan keluar.



Brandy Glass

Champagne Glass



Champagne Glass

Cocktail or Martini Glass



Cocktail glass

Poco Grande : untuk menyajikan minuman campuran hasil kreasi bartender

Irish Coffee Glass untuk menyajikan special hot coffee drink



Poco Grande Glass



Irish Coffee Glass

b) Gelas yang tidak bertangkai (*unstemglass*)

Merupakan gelas yang di gunakan untuk menyajikan minuman yang di campur es.

- 1) *Beer mug* : gelas untuk menyajikan bir
- 2) *Juice glass* : gelas untuk menyajikan jus
- 3) *High ball glass* : gelas untuk menyajikan soft drink
- 4) *Punch glass* : gelas untuk menyajikan punch
- 5) *Ice tea glass* : gelas untuk menyajikan es teh
- 6) *Shot glass* : gelas kecil untuk mengukur
- 7) *Collin glass* : gelas untuk menyajikan mixed drink

Macam macam Unsteam Glass

Old Fashioned adalah *unstem glass* yang lebih pendek, dengan ukuran antara 7 – 10 oz. Gelas ini digunakan untuk menyajikan minuman kerasdistilasi(spirit)dengan es.



Old Fashioned glass (Luminarc – Sterling)



Old Fashioned Glass (Luminarc – Shetland)

High Ball

Unstem Glass yang lebih tinggi, untuk menyajikan spirit with mixer seperti *Whisky coke, Vodka tonic, Gin Tonic*.



High Ball Glass (Luminarc – Islande)



High Ball Glass (Luminarc – Granity)

Shot Glass untuk menyajikan spirit tanpa es atau straight, plain , pure atau neat. Ukuran 1 Oz – 2 Oz



Shot Glass

Pilsner Glass dan BeerMug untuk menyajikan bir



Pilsner Beer Glass



Beer Mug

E. China Ware

Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal. Pemeliharaan china ware sangat penting karena berhubungan dengan keamanan dan kebersihan. Bentuk dan ukuran chinaware bermacam-macam modelnya yang merupakan seni dari pabrik yang membuat.

Secara keseluruhan chinaware dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

a) Platter

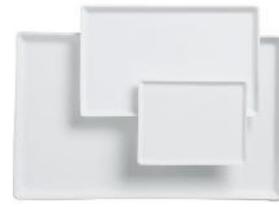
Platter adalah piring lodor dengan berbagai ukuran yaitu *small*, *medium* dan *large*. Mempunyai tiga bentuk, ada yang berbentuk lonjong (*oval platter*), bulat (*round platter*) dan persegi panjang (*rectangular platter*).



Round Platter



Oval Platter



Rectangular Platter

b) Plates

Plates terdiri dari :

- 1) *Dinner plate*, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.
- 2) *Soup plate*, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari – hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.
- 3) *Dessert plate*, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang – kadang sebagai *underliner* atau alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka atau penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.
- 4) *B & B plate (Butter and Bread)*, yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (*dinner fork*). Diameternya sekitar 15 cm.
- 5) *Fish plate*, yaitu piring untuk menyajikan hidangan ikan.
- 6) *Breakfast plate*, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.
- 7) *Show plate*, yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada *dinner plate*, diberi dekorasi yang bagus untuk show.

c) Cups

Terdiri dari :

- 1) *Soup cup*, adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.
- 2) *Tea cup*, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.
- 3) *Coffee cup*, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.

- 4) *Demitasse cup*, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.
- 5) *Egg dish*, disebut juga dengan *egg stand*. Dipergunakan untuk menyajikan telur rebus.

No	Nama	Gambar
1	<i>Soup Cup</i>	
2	<i>Tea/ Coffee cup</i>	
3	<i>Demintasse Cup</i>	
4	<i>Egg Dish</i>	

d) *Saucer*

Terdiri dari :

- 1) *Soup saucer*, adalah tatakan soup cup dengan diameter 14 cm.
- 2) *Tea saucer*, adalah tatakan tea cup dengan diameter 14 cm.
- 3) *Coffee saucer*, adalah tatakan coffee cup dengan diameter 14 cm.
- 4) *Demitasse saucer*, adalah tatakan demitasse cup dengan diameter 11 cm.
- 5) *Breakfast saucer*, adalah tatakan breakfast cup dengan diameter 14 cm

No	Nama	Gambar
1	<i>Soup Saucer</i>	

2	<i>Tea/ Coffee Saucer</i>	
3	<i>Demintasse Saucer</i>	

e) Pots

Terdiri dari :

- 1) *Tea pot*, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.
- 2) *Coffee pot*, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas.



Tea Pot/ Coffee Pot

f) Jugs

Terdiri dari :

- 1) *Milk jug*, adalah poci kecil untuk menyajikan susu atau krim.
- 2) *Water jug*, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan room service.



Jug

g) Bowl

Terdiri dari :

- 1) *Soup bowl*, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.
- 2) *Cereal bowl*, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal.
- 3) *Finger bowl*, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.
- 4) *Sugar bowl*, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.
- 5) *Supreme bowl*, adalah tempat untuk menyajikan shrimp cocktail, ice cream di dalam kamar.
- 6) *Butter bowl*, adalah tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan.

No	Nama	Gambar
1	<i>Soup Bowl</i>	
2	<i>Cereal Bowl</i>	
3	<i>Finger Bowl</i>	
4	<i>Sugar Bowl</i>	
5	<i>Butter Bowl</i>	 <small>Butter Bowl: 50658032A d 60mm x h 45mm 50ml</small>

F. Table Accesories

Table accesories adalah barang-barang yang menyertai perlengkapan meja makan yang memiliki fungsi masing-masing.

1) *Table number* : nomor meja



2) *Flower vase* : vas bunga



3) *Cruet set/ salt & pepper shaker* : tempat lada dan garam



4) *Candle holder* : tempat lilin



5) *Astray* : asbak



6) *Tooth pick holder* : tempat tusuk gigi



G. Other Equipment

Selain dari chinaware, silverware, glassware dan table accesories, masih ada perlengkapan lain (other equipment) yang tidak kalah pentingnya. Peralatan-peralatan ini ada yang terbuat dari perak, stainless steel, porselin, gelas, kayu. Berikut merupakan contoh other equipment :

- 1) *Tray (square, round, rectangle)* : untuk membawa alat/hidangan



- 2) *Bread basket* : keranjang roti



- 3) *Chafing dish* : pemanas hidangan buffet



- 4) *Sauce boat* : tempat saus



- 5) *Cheese/ jam pot* : tempat keju/ jam



- 6) *Bill tray* : tray untuk membawa nota



H. Hallow Ware

Hallow ware adalah beberapa alat lain yang tidak termasuk ke dalam peralatan kelompok di atas, tapi keberadaannya sangat menunjang restoran. Peralatan ini berbentuk bahan dari kayu, bambu, rotan, tembikar. Contoh :

- 1) Bread basket



- 2) Wine basket vegetable dish dari kayu/ bambu



CARA MERAWAT PERALATAN MAKAN, MINUM; ALAT SESUAI STANDAR PERUSAHAAN

Kebersihan dan peralatan yang digunakan di dalam restaurant harus dijaga setiap saat dengan beberapa cara yang disesuaikan dengan kondisi dari alat-alat tersebut, karena faktor kebersihan memegang peran penting dalam pelaksanaan pelayanan di perusahaan.

Cara membersihkan yang umum dilakukan di hotel adalah :

- a. Washing Restaurant Equipment manual method (pencucian secara manual)
- b. Washing Restaurant Equipment Electrical Method (Pencucian dengan mesin)
- c. Polishing peralatan.

Berikut merupakan penjelasannya :

1. Pencucian :

Prinsip pencucian : Cepat, tepat, bersih, sanitasi terjaga (bebas dari kuman)

Prinsip pencucian dengan manual :

- a. Bersihkan sisa makanan
- b. Kelompokkan alat-alat sesuai jenisnya
- c. Rendam sesuai jenisnya dengan air panas 30-35C
- d. Gosok dengan spon alat-alat sesuai jenisnya
- e. Bilas dengan air panas suhu 40-60C

- f. Periksa apakah masih ada alat-alat yang kurang bersih
 - g. Keringkan alat-alat dalam rak peniris, jangan di lap dengan serbet.
2. Proses pencucian dengan mekanik
- a. Bersihkan sisa makanan
 - b. Kelompokkan alat-alat sesuai jenisnya
 - c. Rendam sesuai jenisnya dengan air panas 30-35C
 - d. Masukkan alat dalam rak mesinAktifkan mesin pencuci alat
 - e. Keluarkan dari mesin dan langsung di poles untuk glassware dan silverware, untuk chinaware cukup di lap kering

3. Polishing

Peralatan tata hidang yang sudah mengalami proses pencucian, penyimpanan dan pemeliharaan apabila akan digunakan kembali tidak perlu dicuci kembali, tetapi cukup dibersihkan dengan uap air panas.

- a. Cara penguapan
 - a) Kelompokkan alat sesuai dengan jenisnya di atas tray
 - b) Siapkan glass towel dan tray kosong yang dialasi dengan tray cloth
 - c) Siapkan kom dengan air panas yang ditambah cuka/air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis
 - d) Alat yang dibersihkan dahulu adalah glassware, agar uap air panas bisa maksimal digunakan.

Peralatan yang digunakan :

Alat untuk polishing = glass towel, kom adonan yang digunakan/ tempat air panas, tray untuk tempat alat yang akan dipoles dan alat sesudah dipoles, tray cloth 2 buah

Alat yang akan di poles :

Goblet Glass, cutleries

Alat yang di dusting/di lap kering :

B&B plate, assesories meja.

Bahan yang digunakan :

Air panas, air jeruk nipis 1 sdt (bisa diganti air cuka dixi 2 tetes)
Selain bahan diatas, jika alat terlalu kotor atau banyak nodanya, ditambahkan v₂.

Air panas disiapkan segera saat akan polishing agar uap air panas dapat digunakan untuk polishing agar uap air panas dapat digunakan untuk polishing glassware dan silverware.

b. Teknik Polishing

Persiapan :

1. Menyiapkan din
2. Menyiapkan area kerja
3. Menyiapkan alat dan bahan

Proses :

1. Jepit kuat satu sudlit glass towel dengan telunjuk dan jari tengah tangan kiri.
2. Alat yang pertama dibersihkan adalah glassware goblet glass (diuapkan), silverware (dip) dicelupkan, chinaware dan accesories di dusting (di lap dengan lap kering)
3. Ambil goblet glass dengan tangan kiri yang ber alas glass towel, uapkan di atas kom hingga uap masuk ke bagian dalam dan luar gelas, lap dengan glass towel bagian dalam gelas dengan cara memutar-mutar, dilanjutkan bagian luar. Terawang gelas untuk mengetahui apakah sudah bersih di tray dengan tangan beralas glass towel (alat sejenis).
4. Ambil silverware dengan tangan yang beralas glass towel, celupkan dalam air panas bagian atas, lap dengan arah ke atas dan bawah maksimal 2x (lap ditekan pada alat).
5. Kelompok Glass ware :
Ambil gelas, beri uap di atas kom yang berisi air panas sampai uapnya masuk ke dalam gelas, bersihkan gelas dengan glass towel, lalu letakkan gelas di atas tray yang kosong dengan posisi telingkup.
6. Kelompok Silverware
Tangan kita diselimuti oleh glass towel, ambil minimal 3 buah silverware, masukkan ke dalam kom yang berisi air panas, biarkan beberapa saat, lalu bersihkan dengan glass towel, setelah bersih letakkan di atas tray. Kusus untuk pisau, di lap dengan posisi pisau menghadap ke dalam (kiri) badankita, agar tidak merusak lap.
7. Kelompok chinaware

Kedua tangan kita diselimuti oleh glass towel, lalu bersihkan piring dengan cara melingkar, kemudian lap bagian bawah piring, setelah bersih letakkan di atas tray.

Polishing Cutlery

Standar :

Aneka jenis pisau dan sendok-garpu harus dalam keadaan mengkilap. Karena itu, gosok cutlery sesuai standar kebersihan dan kesehatan yang berlaku. Pastikan hal ini dilakukan setiap hari setelah dapur tutup di malam hari.

Prosedur :

1. Pastikan semua cutlery sudah dicuci sesuai standar kebersihan yang berlaku.
3. Rendam semua cutlery selama beberapa jam di dalam air panas yang mengandung cairan khusus sesuai standar kebersihan.
4. Siapkan material khusus untuk menggosok, yang tidak boleh digunakan untuk keperluan lain.
5. Angkat semua cutlery dan gosok satu persatu hingga kering dan mengkilap.
6. Materi penggosok yang sudah basah tidak boleh digunakan untuk menggosok cutlery yang lain.
7. Pastikan tidak ada noda pada cutlery yang telah digosok.

Handling operating equipment (merawat peralatan)

Standar :

Sudah menjadi keharusan untuk menjaga dan merawat peralatan yang ada. Peralatan harus secara rutin dibersihkan dan dijaga dari kerusakan. Jalankan peralatan berdasarkan panduan / pedoman untuk menjaganya agar selalu dalam keadaan baik.

Prosedur :

- 1) Bersihkan peralatan hingga :
 - a. Tidak ada air/ bekas jari tangan.
 - b. Berkilau (disarankan untuk menggosoknya)
- 2) Periksa peralatan, agar :
 - a. Selalu terpelihara
 - b. Selalu kelihatan baru
 - c. Tidak berkarat
 - d. Tidak peot/ bengkok
 - e. Tidak bernoda

- 3) Gunakan peralatan secara semestinya :
 - a. Gunakan petunjuk penggunaan/ pedoman ketika menggunakan peralatan
 - b. Lakukan secara berhati-hati dan tepat
 - c. Jangan membuang peralatan setelah digunakan
 - d. Jauhkan dari panas secara langsung
 - e. Gunakan air kimia jika hendak membersihkannya.

Menggosok barang pecah belah

Standar :

Sudah menjadi standar untuk menggosok pecah belah sesuai standar kebersihan dan kesehatan yang berlaku. Pastikan penggosokan dilakukan setiap hari setelah restoran/ bar ditutup saat malam hari.

Prosedur :

- a. Pastikan semua barang pecah belah telah dicuci sesuai prosedur kebersihan yang berlaku
- b. Rendam semua pecah belah beberapa waktu di dalam air panas yang telah mengandung klorin/ cairan suci hama sesuai standar kebersihan.
- c. Siapkan material khusus untuk menggosok dan tidak boleh digunakan untuk keperluan lain.
- d. Angkat semua barang pecah belah secara hati-hati dan gosok satu persatu hingga mengkilat.
- e. Kain penggosok yang sudah basah tidak boleh digunakan untuk menggosok barang pecah belah lainnya.
- f. Pada waktu menggosok, jangan pegang mulut gelas dengan tangan untuk menghindari bekas jari tangan.
- g. Pastikan tidak ada bekas jari tangan atau noda pada pecah belah yang telah digosok.

**CARA MENYIMPAN PERALATAN MAKAN, MINUM SESUAI STANDAR
PERUSAHAAN**

1. Cara menyimpan dan menyusun barang pecah belah (racking and storing glassware)

Standar : semua pecah belah yang dikembalikan dari stewarding area diatur untuk menjaga :

- a. Tidak mudah pecah
- b. Mudah disimpan
- c. Tidak makan tempat
- d. Mudah dipindahkan
- e. Cepat disiapkan saat ramai dan dibutuhkan segera
- f. Mudah diambil satu persatu
- g. Jika hilang langsung ketahuan

Prosedur :

- a. Ambil rak yang kering dan bersih sesuai jenis gelas yang akan disusun di dalamnya dari stewarding area.
- b. Periksa ukuran rak sebelum menempatkan barang-barang di dalamnya.
- c. Gosok gelas hingga mengkilat sebelum diletakkan dalam rak.
- d. Letakkan gelas dalam posisi tertelungkup untuk menjaga kebersihan agar debu tidak masuk ke dalam gelas.
- e. Dalam rak stacking maksimal dapat menampung 5 rak pada setiap pegangannya.
- f. Letakkan rak di tempat yang kering, bersih dan aman.

Berikut merupakan cara penyimpanan berdasarkan kelompok alat :

No	Kelompok alat	Cara penyimpanan
1	Perabot	Jika bisa dilipat rapi, letakkan pada gudang alat dalam keadaan bersih
2	Lenan	Disimpan di almari lenan dalam keadaan bersih dan posisi lipatan berjumlah 1, diletakkan di bagian depan agar lebih mudah dalam penyimpanan dan pengambilan.
3	Glassware	Setelah dipoles disimpan dalam rak gelas dalam posisi telungkup.
4	Silverware	Setelah di poles disimpan dalam side board/ box alat
5	Chinaware	Barang pecah belah sebaiknya disimpan di lemari alat tertutup yang letaknya tidak terlalu tinggi. Untuk jumlah yang banyak disimpan di rak yang terbuat dari plastik/ kayu yang kuat.
6	Table asesories	Setelah digunakan dilap kering kemudian disimpan di rak alat
7	Other equipment	Setelah digunakan dilap kering kemudian disimpan di gudang peralatan restaurant
8	Hallow ware	Setelah digunakan dilap kering kemudian disimpan di rak alat

**MEMILIH DAN MENGGUNAKAN PERALATAN MAKAN DAN MINUM,
ALAT SERTA LENAN BERDASARKAN MENU**

Berikut adalah contoh alat hidang dan lenan sesuai menu :

1. Daftar alat hidangan dan alat makan siang atau malam secara oriental dengan tiga hidangan untuk 4 orang.

Menu	Alat hidangan	Jumlah	Alat makan/minum	Jumlah	Lenan dan perlengkapan meja lainnya	Jumlah
Soto madura			Soup cup	4	Tempat jeruk	1
			Cup saucer	4		
			Soup spoon	4	Vas bunga	1
					Astray	1
Ayam rica-rica Cah cap-cay Nasi putih	-		Dinner plate	4	Salt & pepper shaker	1
			Dinner fork	4		
			Dinner knife	4		
Puding sarikaya	-		Pudding plate	4	Napkin	4
			Dessert spoon	4	Molton	1
Air putih	Karaf air/ pitcher	1	Goblet glass	4	Table cloth	1
Teh/kopi	Teko teh	1	Tea cup	4		
	Teko kopi	1	Cup saucer	4		
	Tempat gula	1	Tea spoon	4		
	Sendok gula	1				
	Tempat susu	1				

2. Daftar alat hidangan dan alat makan siang/ malam kontinental 3 hidangan untuk 4 orang.

Menu	Alat hidangan	Jumlah	Alat makan/minum	Jumlah	Lenan dan perlengkapan meja lainnya	Jumlah
Bread	Basket bread	1	B&B plate	4	Vas bunga	1
	Tempat mentega	1	Butter spreader	4		
	Butter knife	1			Astray	1
					Salt&pepper shaker	1
Shrimp Cocktail			Cocktail glass	4	Molton	1
			Dessert fork	4		
Chicken steak			Dinner plate	4	Taplak meja	1
Buttered green bean			Dinner fork	4		
Parsley potatoes			Dinner knife	4		
Lava cake			Dessert plate	4		
			Dessert spoon	4		
Air putih	Karaf air/ pitcher	1	Goblet glass	4		
Teh/kopi	Teko kopi/ teh	1	Tea cup	4		
	Sugar bowl	1	Cup soucer	4		
	Milk jug	1	Tea spoon	4		

DAFTAR PUSTAKA

- Soekresno. 2000. *Manajemen Food & Beverage, Service Hotel (Buku Panduan Sekolah Tinggi Pariwisata Restaurant Supervisor & Manager)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. 1982. *Tata Hidangan Untuk SMTK/SMKK*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Yuli Unggul Saptariwati. 2011. *Modul Operasional Peralatan Layanan Makan dan Minum*.
- Mutiara Diva & Deandra Derisa. 2016. *Handout Tata Hidang*. Magelang: SMK N 3 Magelang.
- Masye Manaffe Sondakh. *Tata Hidangan 1*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Rymbertus A. Amakora Andrikus. *Pelaksanaan Standard Operation Procedures di Departemen Food and Beverages*. 2000. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

TUGAS DISKUSI KELOMPOK

Cara pembagian kelompok :

Siswa satu kelas dibagi menjadi 8 kelompok. Setiap kelompok memiliki topik pembahasan yang berbeda sesuai dengan nomor kelompoknya. Pembagian topik pembahasan adalah sebagai berikut :

Kelompok 1	Perabot
Kelompok 2	Lenan
Kelompok 3	Glassware
Kelompok 4	Silverware
Kelompok 5	chinaware
Kelompok 6	Table asesoris
Kelompok 7	Other equipment
Kelompok 8	Hallow ware

Carilah materi tentang identifikasi serta penggunaan peralatan makan minum, alat hidang, serta lenan, dengan rincian sebagai berikut :

No	Kelompok alat	Nama alat (dalam bahasa Inggris dan Indonesia)	Fungsi	Cara menggunakannya	Gambar

Setelah diskusi kelompok, dilakukan presentasi di depan kelas. Kegiatan presentasi dilanjutkan dengan tanya-jawab.

LEMBAR PENILAIAN KELAS TEORI

TH : 2016-2017

Kelas : XI Patiseri

Hari/ tanggal : Senin, 1/8/ 2016

Mapel : Kue Indonesia

Topik /KD : Menganalisis Macam-Macam Kue Indonesia

NO	NAMA	Penilaian Keaktifan Siswa						Total skor	Total skor tes harian	Total skor tugas kelompok
		Disiplin		Jujur		Keaktifan				
		1	2	1	2	1	2			
1	ADINDA KHOIRIYAH		2		2	1		5	10	10
2	AFIAH NUR AZIZAH							0	10	
3	ANIS HIDAYAH		2		2		2	6	10	9
4	ANISA PANGESTIKA		2		2		2	6	10	9
5	AULIA ANNIS SALMIA		2		2		2	6	10	9
6	BESTY SEKAR KINANTI		2		2		2	6	10	9
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH		2		2		2	6	10	10
8	CITRA EKA MELIANA DEWI		2		2		2	6	10	10
9	DHINA NUR MAYASARI		2		2		2	6	10	10
10	DIAH DWI WAHYUNI		2		2		2	6	10	10
11	DIAS PUSPITA SARI		2		2		2	6	10	10
12	DINI ANINDYASTUTI		2		2		2	6	10	9
13	DWI SULISTYOWATI		2		2	1		5	10	10
14	DWI USWATUN KHASANAH		2		2		2	6	8	10
15	ELSAFANI DEWANTARI		2		2	1		5	10	10
16	GALUH AYU OKTAVIANA		2		2		2	6	10	10
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI		2		2		2	6	10	10
18	HELGA LIA IRBAH		2		2		2	6	10	10
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA		2		2		2	6	10	10
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	1			2		2	5	10	10
21	LARABELLA AMANDA		2		2		2	6	8	9
22	MAULANA ISKANDAR ZULKARNAEN	1			2		2	5	10	10
23	MOCHAMMAD IFAN							0	10	
24	NADIEKA NOURKA NAFLAGILAN		2		2		2	6	8	10
25	OKTAVIANA NUR AINI		2		2		2	6	10	10
26	PUJI FENIYANTI		2		2		2	6	10	10
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY		2		2		2	6	10	9
28	RADEN RORO VERONICA WIDYA. S		2		2		2	6	10	9
29	TAMARA DYAH AYU ASMARAWATI P.		2		2		2	6	10	10
30	TANTRI KARTIKO SARI		2		2		2	6	10	10
31	WINDI KARDILA		2		2		2	6	10	10

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

TH : 2016-2017

Kelas : XI Patiseri

Hari/ tanggal : Senin, 15/ 8/ 2016

Mapel : Kue Indonesia

Topik /KD : Kue Indonesia dari hunkwe

NO	NAMA	G	NAMA MAKANAN	SKOR					TOTAL SKOR
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap Kerja	Waktu	
				10	50	20	10	10	
1	ADINDA KHOIRIYAH	15	telaga biru	10	50	18	10	2	90
2	AFIAH NUR AZIZAH	10	marmer hunkwe	8	50	18	10	3	89
3	ANIS HIDAYAH	14	cantik manis	10	50	17	10	3	90
4	ANISA PANGESTIKA	9	telaga biru	7	50	14	10	6	87
5	AULIA ANNIS SALMIA	10	marmer hunkwe	10	50	18	10	3	91
6	BESTY SEKAR KINANTI	11	hunkwe tiga warna	7	50	10	10	3	80
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	4	marmer hunkwe	7	48	12	9	4	80
8	CITRA EKA MELIANA DEWI	12	ongol-ongol	10	50	19	10	3	92
9	DHINA NUR MAYASARI	14	cantik manis	10	50	17	10	3	90
10	DAH DWI WAHYUNI	7	kue pisang	8	50	17	10	3	88
11	DIAS PUSPITA SARI	1	kue pisang	8	50	17	10	3	88
12	DINI ANINDYASTUTI	9	telaga biru	10	50	14	10	6	90
13	DWI SULISTYOWATI	16	marmer hunkwe	10	50	18	10	4	92
14	DWI USWATUN KHASANAH	11	hunkwe tiga warna	10	47	10	10	3	80
15	ELSAFANI DEWANTARI	3	telaga biru	10	50	18	10	2	90
16	GALUH AYU OKTAVIANA	15	telaga biru	10	50	18	10	2	90
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	5	hunkwe tiga warna	10	47	10	10	3	80
18	HELGA LIA IRBAH	8	cantik manis	10	50	18	10	3	91
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA	2	cantik manis	10	50	20	10	3	93
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	12	ongol-ongol	10	50	19	10	3	92
21	LARABELLA AMANDA	4	marmer hunkwe	10	45	12	9	4	80
22	MAULANA ISKANDAR ZULKARNAEN	13	kue pisang	10	50	17	8	3	88
23	MOCHAMMAD IFAN	13	kue pisang	8	50	17	8	3	86
24	NADIEKA NOURKA NAFLAGILAN	5	hunkwe tiga warna	10	47	10	10	3	80
25	OKTAVIANA NUR AINI	3	telaga biru	10	50	18	10	3	91
26	PUJI FENIYANTI	1	kue pisang	10	50	17	10	3	90
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY	2	cantik manis	8	50	20	10	3	91
28	RADEN RORO VERONICA WIDYA. S	7	kue pisang	10	50	17	10	3	90
29	TAMARA DYAH AYU ASMARAWATI P.	6	ongol-ongol	8	50	18	10	3	89
30	TANTRI KARTIKO SARI	6	ongol-ongol	10	50	18	10	3	91
31	WINDI KARDILA	8	cantik manis	10	50	18	10	3	91

LEMBAR PENILAIAN KELAS TEORI

TH : 2016-2017

Kelas : XI Patiseri

Hari/ tanggal : Senin,8/8/ 2016

Mapel : Kue Indonesia

Topik /KD : Menganalisis Kue Indonesia dari tepung beras

NO	NAMA	Penilaian Keaktifan Siswa						Total skor	Total skor tes harian	Total skor tugas kelompok
		Disiplin		Jujur		Keaktifan				
		1	2	1	2	1	2			
1	ADINDA KHOIRIYAH		2		2	1		5	86	90
2	AFIAH NUR AZIZAH		2		2	1		5	96	83
3	ANIS HIDAYAH		2		2		2	6	100	85
4	ANISA PANGESTIKA		2		2		2	6	100	90
5	AULIA ANNIS SALMIA		2		2	1		5	100	83
6	BESTY SEKAR KINANTI		2		2		2	6	96	90
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	1			2		2	5	96	83
8	CITRA EKA MELIANA DEWI		2		2		2	6	100	85
9	DHINA NUR MAYASARI		2		2		2	6	100	85
10	DIAH DWI WAHYUNI		2		2		2	6	100	80
11	DIAS PUSPITA SARI	1			2		2	5	93	80
12	DINI ANINDYASTUTI		2		2		2	6	90	90
13	DWI SULISTYOWATI		2		2		2	6	93	83
14	DWI USWATUN KHASANAH		2		2		2	6	96	90
15	ELSAFANI DEWANTARI		2		2		2	6	100	90
16	GALUH AYU OKTAVIANA		2		2		2	6	100	90
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI		2		2		2	6	100	90
18	HELGA LIA IRBAH		2		2		2	6	91	85
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA		2		2	1		5	90	85
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	1			2	1		4	100	85
21	LARABELLA AMANDA		2		2		2	6	100	83
22	MAULANA ISKANDAR ZULKARNAEN	1		1		1		3	93	80
23	MOCHAMMAD IFAN							0	100	80
24	NADIEKA NOURKA NAFLAGILAN	1		1		1		3	100	90
25	OKTAVIANA NUR AINI		2		2	1		5	100	90
26	PUJI FENIYANTI		2		2			4	80	80
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY							0	100	85
28	RADEN RORO VERONICA WIDYA. S		2		2		2	6	100	80
29	TAMARA DYAH AYU ASMARAWATI P.		2		2	1		5	96	85
30	TANTRI KARTIKO SARI		2		2	1		5	96	85
31	WINDI KARDILA		2		2		2	6	96	85

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

TH : 2016-2017

Kelas : XI Patiseri	Hari/ tanggal : Senin, 5/9/ 2016
Mapel : Kue Indonesia	Topik /KD : Kue Indonesia dari beras

NO	NAMA	G	NAMA MAKANAN	SKOR					TOTAL SKOR
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap Kerja	Waktu	
				10	50	20	10	10	
1	ADINDA KHOIRIYAH	15	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
2	AFIAH NUR AZIZAH	10	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
3	ANIS HIDAYAH	14	Arem-arem	10	40	17	9	7,9	83,9
4	ANISA PANGESTIKA	9	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
5	AULIA ANNIS SALMIA	10	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
6	BESTY SEKAR KINANTI	11	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	4	Arem-arem	10	41	18	9	6,9	84,9
8	CITRA EKA MELIANA DEWI	12	Arem-arem	10	41	17	9	6,9	83,9
9	DHINA NUR MAYASARI	14	Arem-arem	10	41	17	9	6,9	83,9
10	DIAH DWI WAHYUNI	7	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
11	DIAS PUSPITA SARI	1	Arem-arem	7	41	19	9	6,9	82,9
12	DINI ANINDYASTUTI	9	Arem-arem	9	41	19	9	7,9	85,9
13	DWI SULISTYOWATI	16	Arem-arem	10	40	19	9	6,9	84,9
14	DWI USWATUN KHASANAH	11	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
15	ELSAFANI DEWANTARI	3	Arem-arem	10	41	17	9	6,9	83,9
16	GALUH AYU OKTAVIANA	15	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	5	buras	10	41	18	9	6,9	84,9
18	HELGA LIA IRBAH	8	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA	2	Arem-arem	6	41	19	9	6,9	81,9
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	12	Arem-arem	6	41	17	9	6,9	79,9
21	LARABELLA AMANDA	4	Arem-arem	10	41	18	9	6,9	84,9
22	MAULANA ISKANDAR ZULKARNAEN	13	Arem-arem	6	40	19	9	6,9	80,9
23	MOCHAMMAD IFAN	13	Arem-arem	6	41	19	9	6,9	81,9
24	NADIEKA NOURKA NAFLAGILAN	5	buras	7	41	18	9	6,9	81,9
25	OKTAVIANA NUR AINI	3	Arem-arem	10	41	17	9	6,9	83,9
26	PUJI FENIYANTI	1	Arem-arem	9	41	19	9	6,9	84,9
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY	2	Arem-arem	7	41	19	9	6,9	82,9
28	RADEN RORO VERONICA WIDYA. S	7	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9
29	TAMARA DYAH AYU ASMARAWATI P.	6	meniran	10	41	18	9	6,9	84,9
30	TANTRI KARTIKO SARI	6	meniran	10	41	18	9	6,9	84,9
31	WINDI KARDILA	8	Arem-arem	10	41	19	9	6,9	85,9

LEMBAR PENILAIAN TEORI

Kelas : XI JB 3
 Mapel : Tata Hidang

Hari/ tanggal : Selasa/ 2 Agustus 2016
 Topik/ KD : Alat makan, minum,
 hidang, lenan, dan cara perawatannya

No	Nama Siswa	Kelompok Diskusi	Nilai
1	Aldilla Tasya M	2	94
2	Alfia Rahmawati	6	98
3	Andini Meiliwati	1	83
4	Anisa Putri N.P	2	94
5	Annisa Nur Afifah		
6	Berlian Nur A	2	94
7	Bima Nova Aminullah	4	85
8	Candrika Tiara Sasongko	3	93
9	Chariza Nindya Q	8	76
10	Dhiya Ulhaq I.H	3	93
11	Dita Indah Pratiwi	5	96
12	ErfinaAldi Ramadhani	8	76
13	Erlina Fajarwati	1	83
14	Febri Aningsih	6	98
15	Fitri Aisyah	8	76
16	Heri Kurniawan	4	85
17	Indah Desmiyati K	7	89
18	Linda Putri I	2	94
19	Miftahul Janah	7	89
20	Nur Fajri Oktavina	6	98
21	Nur Hidayati Dwi A	3	93
22	Rahaditya Aldi H	4	85
23	Ramadhani Wahyuningtyas	8	76
24	Rapsanjani	4	85
25	Riana Nur Isnaini	3	93
26	Rofifah Syani H	7	89
27	Shevi Fatonah	5	96
28	Sri Aswati	5	96
29	Steny Maheswara Halim	7	89
30	Wiena Mardhina P	6	98
31	Windy Prissila	1	83
32	Yuli Wulandari	5	96

Lampiran 8. Laporan dana pelaksanaan PPL

F03

Untuk Mahasiswa



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL
TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL. Kenari No. 4 Yogyakarta
GURU PEMBIMBING : Nurul Lestari, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Rira Zahrotul M
NIM. : 13511241039
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT.BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M. Kes

No	Nama kegiatan	Hasil kuantitatif/ kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)		
			Swadaya/ Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Jumlah
1	Dekorasi bunga untuk pameran pengenalan dunia sekolah. Dekorasi garnish sayuran	2 rangkaian bunga 1 rangkaian garnish sayuran	Rp 65.000		Rp 65.000
2	Praktik mengajar 1	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, lembar penilaian, kertas folio, media ajar, fotokopi buku sumber ajar		Rp 61.000	Rp 61.000
3	Praktik mengajar 2	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar penilaian, kertas folio, post test, media ajar		Rp 20.000	Rp 20.000
4	Praktik mengajar 3	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar		Rp 7.000	Rp 7.000

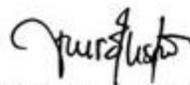
5	Praktik mengajar 4	Administrasi mengajar meliputi RPP, Resep/ Jobsheet, lembar penilaian		Rp 15.000	Rp 15.000
6	Praktik mengajar 5	Administrasi mengajar meliputi RPP, Resep/ Jobsheet, lembar penilaian		Rp 15.000	Rp 15.000
7	Praktik mengajar 6	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, Resep, lembar penilaian, soal post test, media ajar		Rp 15.000	Rp 15.000
8	Praktik mengajar 7	Administrasi mengajar meliputi RPP, Resep/ Jobsheet, lembar penilaian, pembuatan media produk kue Indonesia dari beras		Rp 45.000	Rp 45.000
9	Praktik mengajar 8	Administrasi mengajar meliputi RPP, Resep/ Jobsheet, lembar penilaian		Rp 15.000	Rp 15.000
TOTAL					Rp 243.000

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing Lapangan



Nurul Lestari, S.Pd
NIP. 19770910 200604 2 009

Yogyakarta, 15 September 2016
Mahasiswa



Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

