

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**



FIRDA DEA HARTINI

NUPTK: 8362768669130063

SMK NEGERI 1 TAMBUN SELATAN

Jl. Setiamekar Bulu, RT.03/RW.10, Setiamekar, Kec. Tambun Sel., Bekasi, Jawa Barat 17510

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Tambun Selatan
Kelas/Semester : XI/2
Mata Pelajaran : Produk Cake dan Kue Indonesia
Topik : Kue Indonesia dari Hunkwe dan Agar- agar
Waktu : 2JP x 45 Menit

A. Kompetensi Inti	
KI 3:	Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
KI 4:	Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
B. Kompetensi Dasar (KD)	C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
4.4 Membuat kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar	4.4.1 Membuat salah satu kue Indonesia dari tepung hunkue atau kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan standar resep 4.4.2 Mengatasi masalah pada pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar 4.4.3 Menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dengan menarik dan kreatif dari segi warna dan penampilan

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran peserta didik dapat :

- 4.4.1 Membuat salah satu kue Indonesia dari tepung hunkue atau kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan standar resep
- 4.4.2 Mengatasi masalah pada pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar
- 4.4.3 Menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dengan menarik dan kreatif dari segi warna dan penampilan

E. Materi

1. Prosedur Pembuatan Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Pembuatan kue Indonesia dari Hunkue dan agar-agar, perlu memperhatikan prosedur pembuatan yang benar. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, di antaranya:

- a) Menggunakan bahan yang berkualitas dan baik (tidak expired)
- b) Menggunakan standar resep yang telah teruji dari beberapa sumber
- c) Menimbang bahan sesuai dengan standar resep yang digunakan
- d) Menggunakan alat persiapan, alat pengolahan dalam alat penyajian sesuai dengan fungsinya
- e) Menggunakan teknik pengolahan sesuai dengan jenis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
- f) Memperhatikan sanitasi dan higiene dalam membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

2. Masalah dalam Pembuatan Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Kue Indonesia dengan bahan utama dari hunkue dan agar-agar memiliki kriteria hasil sesuai dengan teknik pengolahan yang digunakan pada pembuatan kue tersebut. Masing-masing memiliki karakteristik tersendiri. Secara umum masalah pada pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar biasanya berupa: tekstur kue keras. Tekstur kue terlalu lembek atau cair, kue gosong, rasa tidak sesuai, bentuk tidak beraturan dan alat penyajian yang tidak sesuai. Cara mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan kita memperhatikan prosedur pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dengan benar.

3. Menyajikan Kue Indonesia dari Hunkue dan agar-agar

Cara menyajikan dan peralatan yang digunakan dalam menghidangkan 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.

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

1. 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.
2. 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).
3. 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 diatasnya.
4. 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
5. 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.

F. Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : TPACK & 4C
2. Model Pembelajaran : *Blended Learning (flipped classroom)*
3. Metode : *Project Based Learning*

G. Alat/Bahan/Sumber Pembelajaran

- Alat : Laptop, HP android
 Bahan : Bahan ajar modul, media pembelajaran PPT
 Sumber : Youtube (<https://youtu.be/7mEwnGwUXfk>, <https://youtu.be/diIo0J-d6DU>), google
 Media : platform Google Classroom (<https://classroom.google.com/u/0/c/MTYwMzQwODc0NTM5>),
 WAG kelas XI Tata Boga

I. Kegiatan Pembelajaran

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
Pendahuluan	<p><u>Orientasi :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru dan peserta didik melakukan pemanasan (<i>stretching</i>) ringan dilapangan terbuka dan mencuci tangan sebelum masuk kedalam ruangan praktik 2. Guru dan peserta didik melakukan pembukaan pembelajaran praktik dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran. 3. Guru dan peserta didik memeriksa kebersihan dan kerapihan ruang praktik 4. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin. 5. Guru memeriksa kelengkapan prasyarat praktik kepada peserta didik. (<i>jobsheet, surat ijin orangtua kitchen uniform, personal hygiene</i>) <p><u>Apersepsi :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Guru mengajukan pertanyaan (masalah) kepada peserta didik untuk mengarahkan peserta didik kemateri yang sebelumnya telah dipelajari melalui kelas <i>online</i> melalui <i>zoom meeting</i> tentang teknik dasar pengolahan, teknik penyajian, dan teknik penyimpanan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dan mengaitkan dengan materi yang akan dipraktikkan. <p><u>Motivasi :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Guru memberikan penjelasan tujuan dalam praktik pembelajaran kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar 8. Guru menjelaskan poin-poin penilaian yang akan dilaksanakan selama praktik berjalan 9. Guru memberikan semangat dalam pelaksanaan praktik agar tetap hati-hati, menjaga kebersihan area kerja, memperhatikan waktu selama kegiatan praktik dan agar peserta didik kreatif dan inovatif dalam menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar yang dibuat 	10 menit
Kegiatan Inti	<p><u>Kegiatan Literasi</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyampaikan materi yang akan dipraktikkan kepada peserta didik mencakup prosedur pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, masalah dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dan penyajian kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dalam bentuk PPT yang sudah di share pada <i>google classroom</i> <p><u>Critical Thinking :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Guru menanyakan kepada peserta didik, masalah apa yang biasanya menjadi faktor keberhasilan dan kegagalan dalam pembuatan kue Indonesia dari 	65 menit

	<p>hunkue atau agar-agar yang akan dipraktikkan.</p> <p><u>Collaboration:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Guru mengelompokkan peserta didik menjadi kelompok kecil dalam kegiatan pembelajaran praktik 4. Peserta didik memulai kegiatan pembelajaran praktik dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian sampai tahap kegiatan akhir dalam membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar <p><u>Communication :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Guru meminta siswa untuk menganalisis produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar yang sedang dibuat berupa nama kue, bahan- bahan yang digunakan, peralatan yang digunakan, teknik pengolahan yang digunakan, proses pembuatan yang sedang dilakukan, hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan agar masalah dalam membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar bisa diminimalisir <p><u>Creativity :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Peserta didik mem<i>plating</i> dan meng-<i>garnish</i> kue Indonesia dari hunkue atau dari agar-agar yang telah dibuat 7. Peserta didik menyajikan kue Indonesia dari hunkue atau dari agar-agar yang telah selesai dibuat kepada guru 8. Peserta didik mempresentasikan hasil produk yang dibuat secara berkelompok secara bergantian dihadapan guru 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengecek kebersihan dan kerapihan peralatan dan area praktik yang telah selesai digunakan 2. Guru mengevaluasi hasil praktik produk kue Indonesia dari hunkue atau agar-agar yang telah selesai dibuat dan dipresentasikan 3. Guru dan siswa memberikan kesimpulan tentang produk kue Indonesia dari hunkue atau agar-agar yang telah selesai dipresentasikan dan dievaluasi 4. Guru menyampaikan materi untuk pertemuan berikutnya dan penugasan pembuatan laporan dalam bentuk <i>word</i>, kemudian diunggah pada <i>google classroom</i> 5. Guru menugaskan ketua kelompok untuk mengecek ulang kerapihan dan kebersihan alat dan area praktik sebelum berdoa 6. Guru menugaskan ketua kelas untuk memimpin doa selesai kegiatan pembelajaran, memberi salam, memotivasi untuk tetap jaga Kesehatan dan memperhatikan protokol kesehatan. 	15 menit
TOTAL		90 menit

J. Teknik Penilaian

1. Penilaian Sikap : Penilaian diri selama praktik pembelajaran (observasi virtual)
2. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis uraian dengan bentuk penilaian pengetahuan (LKPD)
3. Penilaian Keterampilan : Penilaian produk hasil Praktik

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK N 1 Tambun Selatan

Bekasi, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

N. Eti Supiati, S.Pd., M.M.
NIP. 19661210 198803 2 008

Firda Dea Hartini
NIP.-

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

No	Komponen	Indikator/Kriteria	Skor
1	Disiplin	Kriteria 1. Tertib mengikuti instruksi dalam pembelajaran. 2. Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu. 3. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta. 4. Tidak membuat kondisi pembelajaran menjadi tidak kondusif	
		Memenuhi 4 kriteria	4
		Memenuhi 3 kriteria	3
		Memenuhi 2 kriteria	2
		Memenuhi 1 kriteria	1
		Memenuhi <1 kriteria	0
2	Jujur	Kriteria 1. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya 2. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi 3. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan teman 4. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari	
		Memenuhi 4 kriteria	4
		Memenuhi 3 kriteria	3
		Memenuhi 2 kriteria	2
		Memenuhi 1 kriteria	1
		Memenuhi <1 kriteria	0
3	Tanggung Jawab	Kriteria 1. Melaksanakan kegiatan pembelajaran dengan baik sesuai aturan 2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok 3. Mengajukan usul pemecahan masalah 4. Mengerjakan tugas sesuai dengan yang ditugaskan	
		Memenuhi 4 kriteria	4
		Memenuhi 3 kriteria	3
		Memenuhi 2 kriteria	2
		Memenuhi 1 kriteria	1
		Memenuhi <1 kriteria	0
4	Kerja sama	Kriteria 1. Membantu teman yang kesulitan 2. Tidak individual 3. Mau menerima pendapat orang lain 4. Menghargai teman yang berbeda pendapat	
		Memenuhi 4 kriteria	4
		Memenuhi 3 kriteria	3
		Memenuhi 2 kriteria	2
		Memenuhi 1 kriteria	1
		Memenuhi <1 kriteria	0

Pada perhitungan skor akhir dengan menggunakan pembobotan pada masing-masing komponen penilaian sikap dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah keseluruhan (16)}}{(\text{jumlah keseluruhan} - \text{jumlah benar})} = \text{Nilai akhir sikap}$$

Keterangan nilai sikap :

- a. **Sangat baik** jika memperoleh nilai akhir 4
- b. **Baik** jika memperoleh nilai akhir 3
- c. **Cukup** jika memperoleh nilai akhir 2
- d. **Kurang** jika memperoleh nilai akhir 1

KISI-KISI PENULISAN SOAL

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Tambun Selatan
Mata Pelajaran : Produk Cake dan Kue Indonesia
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Materi : Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

Jumlah Soal : 4(empat)
 - Pilihan Ganda : 4
 - Essay : -
Alokasi Waktu : 20 menit

Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	No. Soal	Level Kognitif			Tingkat Kesukaran			Skor	
					C4	C5	C6	Mudah	Sedang	Sukar		
4.4 Membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	✓ Prosedur Pembuatan Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar	Disajikan deskripsi jenis kue Indonesia dari hunkue, peserta didik dapat memadukan kue dari tepung hunkue dengan kue Indonesia lainnya.	PG	1			√			√	10	
		Disajikan kue Indonesia dari agar-agar, peserta didik dapat memilih bahan yang digunakan.	PG	2		√			√		10	
	✓ Masalah dalam Pembuatan Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar	Disajikan gambar santan, peserta didik dapat memilih salah satu faktor santan pecah dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	PG	3	√				√		10	
	✓ Menyajikan Kue Indonesia dari Hunkue dan agar-agar	Disajikan gambar kue Indonesia dari hunkue, peserta didik dapat mengorganisasi jenis kue dengan bahan, alat dan teknik pengolahan dan penyajiannya	PG	4			√				√	10
		Disajikan resep kue Indonesia dari agar-agar, peserta didik dapat memperjelas nama kue dalam bentuk gambar	PG	5			√			√		10
Total Soal									3	2	50	

Mengetahui,
Kepala SMK N 1 Tambun Selatan

Bekasi, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran,

N. Eti Supiati, S.Pd., M.M.
NIP. 19661210 198803 2 008

Firda Dea Hartini, S.Pd
NIP. -
Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
Firda Dea Hartini, S.Pd

SOAL TEORI PRODUKTIF

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 1 Tambun Selatan
Program/Kom.Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Produk Cake dan Kue Indonesia
Kompetensi Dasar	: 4.4 Membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
Kelas / Semester	: XI/Ganjil
Materi Pokok	: Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
Alokasi Waktu	: 20 menit

PETUNJUK UMUM :

Buka Link Google Classroom berikut untuk mengakses soal

<https://docs.google.com/forms/d/1it3a1qHupfJpVuhHj1ModCEyLeZ98uuZFMm4kO480NY/edit#responses>

1. Berdoalah sebelum memulai,
2. Kerjakanlah soal dengan kejujuran dan keyakinan pada diri sendiri,
3. Isi identitas diri (nama dan kelas) yang telah disediakan pada kolom *google form*,
4. Teliti dalam waktu pengerjaan, untuk mengisi soal Produk Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar selama 20 menit dengan jumlah soal 4 dalam bentuk pilihan ganda (PG),
5. Bacalah soal dengan seksama sebelum anda menjawab soal,
6. Pilihlah jawaban yang menurut anda benar dan tepat dengan mengklik salah satu, pada tanda lingkaran (o) disebelah jawaban.
7. Periksa kembali jawaban anda sebelum mengakhiri nya.
8. Selamat mengerjakan.

PILIHAN GANDA

1. Menurut anda, dari gambar disamping adalah jenis kue Indonesia yang menggabungkan 2 jenis kue yaitu centik manis dengan



<https://www.google>

A. Lapis pandan



<https://www.google.com>

B. Getuk



<https://www.google.com/>

C. Agar-agar pandan



<https://www.google.com/search>

D. Talam pandan



<https://www.google.com>

E. Putu ayu



<https://www.google.co>

2. Bahan-bahan apa sajakah yang digunakan untuk membuat agar-agar pisang karang seperti gambar disamping

- A. air, garam, gula, pisang, telur
- B. santan, garam, agar-agar, gula merah, gula pasir, pisang ambon, telur
- C. santan kental, garam, gula merah, pisang ambon, telur
- D. santan cair, garam, agar-agar, gula merah, gula pasir, pisang ambon, telur
- E. santan kental, garam, agar-agar, gula merah, gula pasir, pisang ambon



<https://www.google.com/se>

3. Perhatikan Gambar alat disamping ini !
Salah satu jenis kue daei hunkue dibawah ini, yang menggunakan alat disamping adalah jenis kue



- A. es gabus
 - B. lapis India
 - C. es selendang mayang
 - D. agar-agar gula merah santan
 - E. agar-agar srikaya
4. Sesuai gambar disamping, tentukan nama kue, bahan, alat, teknik pengolahan, dan penyajian yang tepat
- A. telaga biru- tepung hunkue- steamer- steaming- piring ceper yang dialasi dengan daun pisang
 - B. talam biru-tepung hunkue- stock pot- boiling- tampah mini
 - C. telaga biru- tepung ketan-steamer-steaming-wadah dari daun pisang
 - D. talam biru- tepung beras- stock pot- boiling- piring ceper yang dialasi daun pisang
 - E. telaga biru- tepung hunkue- steamer- boiling-silver plater
5. Cermatilah resep dibawah ini.



<https://www.google.com/se>

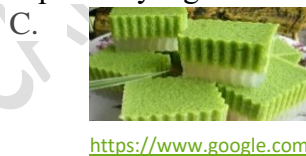
Bahan yang digunakan:

- Agar-agar bubuk 1 bungkus (pilih warna sesuka anda)
- 1/2 sdt vanilli bubuk
- Air bersih 500 mili
- 250 gram gula pasir

Cara Membuat:

- 1) Pertama-tama, silahkan tuangkan air kedalam panci lalu masukan agar-agar bubuk ke dalamnya.
- 2) Kemudian rebus diatas api berukuran sedang dan tunggu hingga mendidih dan larut.
- 3) Setelah larut, silahkan tuangkan adonan tersebut kedalam loyang berbentuk kotak.
- 4) Lalu diamkan sampai agar-agar dingin atau beku.
- 5) Selanjutnya, silahkan potong-potong dengan menggunakan pisau gerigi agar hasilnya terlihat lebih bagus.
- 6) Kemudian jemur di terik matahari hingga kering atau menjadi kristal kurang lebih 5 sampai 7 hari lamanya.
- 7) Setelah itu, silahkan masukan kedalam wadah.

Dari resep diatas, tentukan produk yang dimaksud



LEMBAR JAWABAN TEORI PRODUKTIF

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Dasar : 4.4 Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Materi : Kue Indonesia dari Kanji atau Sagu

Kelas / Semester : XI (Sebelas) / 1 (Ganjil)

Alokasi Waktu : 30 menit

Nama Lengkap : _____	Kelas / Jurusan : _____	Tanggal / Nilai : _____
--------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Berilah tanda silang (x) pada salah satu jawaban yang paling tepat

JAWABAN PESERTA					
1.	A	B	C	D	E
2.	A	B	C	D	E
3.	A	B	C	D	E
4.	A	B	C	D	E
5.	A	B	C	D	E

LEMBAR JAWABAN TEORI PRODUKTIF


Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Dasar : 4.4 Membuat Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Materi : Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Kelas / Semester : XI (Sebelas) / 1 (Ganjil)

Alokasi Waktu : 30 menit

No	Kunci Jawaban	Skor Jawaban	
		Benar	Salah
1	D. talam pandan	10	0
2	D. santan cair, garam, agar-agar, gula merah, gula pasir, pisang ambon, telur	10	0
3	B. Lapis India	10	0
4	A. telaga biru- tepung hunkue- steamer- steaming- piring ceper yang dialasi dengan daun pisang	10	0
5	<div style="display: flex; align-items: center;">  </div> <p>A.</p>	10	0
TOTAL		50	0

Penilaian / Skoring

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jawaban Benar}}{\text{Jumlah Soal}} \times 100$$

Atau

$$\text{Nilai Akhir} = \text{Jumlah Benar} \times 10$$

INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

Lembar Kerja Peserta Didik

A. Kue Indonesia dari Hunkue

No.	Nama Kue	Faktor Kegagalan dan Cara Mengatasi	Teknik Penyajian
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

B. Kue Indonesia dari Hunkue

No.	Nama Kue	Faktor Kegagalan dan Cara Mengatasi	Teknik Penyajian
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 1 TAMBUN SELATAN**

Jl. Setiamekar Bulu, RT.03/RW.10, Setiamekar,
Kec. Tambun Sel., Bekasi. Jawa Barat 17510

No.Dok:

Tgl. Pratikum:

Kelas :

Materi :

JOB SHEET TATA BOGA

Nama Hidangan :

Nama Kelompok :

- | | |
|----|----|
| 1. | 4. |
| 2. | 5. |
| 3. | 6. |

No	Bahan	Ukuran (gr)	Cara Pembuatan

PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA

--	--	--	--

Teknik Pengolahan	Hal-hal yang perlu diperhatikan

Hasil Yang Diharapkan

Warna	Rasa	Tekstur

PERSIAPAN ALAT

No	Nama Alat	Jumlah Alat
Alat Persiapan		
Alat Pengolahan		
Alat Penyajian		

TERTIB KERJA

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan	
2	Pengolahan	
3	Penyajian	
4	Kegiatan Akhir	
TOTAL WAKTU		

Foto Hasil Praktik

Lembar Penilaian Praktek

Kompetensi dasar : 4.4 Membuat kue Indonesia dari Hunkwe dan Agar-agar
 Aspek yang dinilai : Proses persiapan, proses pengolahan, proses penyajian
 Materi : Membuat kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar
 Kelas/ Semester : XI/ Ganjil

No	Aspek/ Kriteria Penilaian	Skor
1	Kesiapan diri/ chef uniform Chef Uniform Lengkap (hat, jascook putih, kerudung hitam, celana hitam bahan, apron hitam, safety shoes, cloth) a. Lengkap b. Kurang Lengkap c. Tidak Lengkap	3 2 1
2	Lembar Kerja Praktik (<i>Jobsheet</i>) a. Lengkap b. Kurang Lengkap c. Tidak Lengkap	3 2 1
3	Kesesuaian Bahan dan Alat a. Tepat b. Kurang Tepat c. Tidak Tepat	3 2 1
4	Kesesuaian Peralatan a. Tepat b. Kurang Tepat c. Tidak Tepat	3 2 1
5	Kesesuaian Cara Kerja a. Tepat b. Kurang Tepat c. Tidak Tepat	3 2 1
6	Kesesuaian Peralatan Saji a. Tepat b. Kurang Tepat c. Tidak Tepat	3 2 1
7	Platting dan Garnish Produk a. Menarik b. Kurang Menarik c. Tidak Menarik	3 2 1
TOTAL SKOR PEROLEHAN		

Skor Maksimal : 21

Skor Minimal : 7

Nilai = $\frac{\text{Jumlah yang diperoleh}}{7} \times 7$

7

RUBRIK PENSKORAN PRAKTIK

No	Komponen/ Sub Komponen	Indikator/ Kriteria Unjuk Kerja	Skor
I	Persiapan		
a	Persiapan Alat	Alat disiapkan sesuai jenis dan jumlah, dalam keadaan bersih	4
		Alat disiapkan sesuai jenis dan jumlah, namun belum bersih	3
		Alat disiapkan sesuai jenis dan jumlah masih kurang dan belum bersih	2
		Alat disiapkan tidak sesuai jenis dan jumlah dan belum bersih	1
b	Persiapan Bahan	Bahan makanan disiapkan sesuai dengan resep yang akan digunakan sesuai dengan jobsheet	4
		Bahan makanan disiapkan sesuai resep namun kurang sesuai dengan jobsheet	3
		Bahan makanan disiapkan namun takarannya tidak sesuai dengan resep	2
		Bahan makanan belum disiapkan sesuai dengan resep	1
II	Proses Kerja		
a	Sistematika Kerja	Sistematika dalam membuat makanan runtut, sesuai prosedur, dan teknik pengolahan	4
		Sistematika kerja dalam membuat makanan runtut, sesuai prosedur, namun kurang sesuai dengan teknik pengolahan	3
		Sistematika kerja dalam membuat makanan runtut, namun kurang sesuai dengan prosedur dan teknik pengolahan	2
		Sistematika kerja dalam membuat makanan tidak runtut, tidak sesuai prosedur, dan teknik pengolahan	1
b	Aspek Hygiene dan Keselamatan Kerja	Saat menimbang dan mengolah bahan makanan sampai menjadi makanan sesuai dengan takaran yang ditentukan dengan memperhatikan kebersihan alat, bahan dan personal hygiene	4
		Saat menimbang dan mengolah bahan makanan sampai menjadi makanan kurang sesuai dengan takaran yang ditentukan dengan memperhatikan kebersihan alat, bahan dan personal hygiene	3
		Saat menimbang dan mengolah bahan makanan sesuai dengan takaran yang ditentukan kurang memperhatikan kebersihan alat, bahan dan personal hygiene	2
		Saat menimbang dan mengolah bahan makanan tidak sesuai dengan takaran yang ditentukan tidak memperhatikan kebersihan alat, bahan personal hygiene	1
c	Teknik Pengolahan	Memilih dan menentukan teknik dasar memasak dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar secara tepat dan sesuai	4
		Memilih dan menentukan teknik dasar memasak dalam pembuatan kue Indonesia yang tepat namun kurang sesuai	3
		Memilih dan menentukan teknik dasar memasak dalam pembuatan kue Indonesia yang tidak sesuai dengan jobsheet	2
		Memilih dan menentukan teknik dasar memasak yang tidak sesuai dalam pembuatan kue Indonesia dari	1

		hunkue dan agar-agar	
III	Hasil		
a	Hasil	Warna, tekstur, aroma kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar sesuai dengan kriteria yang ditentukan	4
		Warna, tekstur, aroma kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar kurang sesuai dengan kriteria yang ditentukan	3
		Warna, tekstur, aroma kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar belum sesuai dengan kriteria yang ditentukan	2
		Warna, tekstur, aroma kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar tidak sesuai dengan kriteria yang ditentukan	1
b	Waktu Penyelesaian	Kurang dari 30 menit	4
		30-45 menit	3
		45-60 menit	2
		60-90 menit	1

Keterangan :

Format disesuaikan dengan karakteristik KD masing-masing Nilai perolehan digunakan berdasarkan rumus.

$$\text{Nilai Perolehan} : \sum \left(\frac{\text{Skor perolehan} \times \text{bobot}}{\text{skor maksimal} \times \text{bobot}} \times 100 \right)$$

PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA

PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA

