

BAHAN AJAR

SMK N 1 Tambun Selatan

Firda Dea Hartini, S.Pd
201699784302



Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

XI

SMK

- Teknik dasar pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
- Penyajian kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
- Penyimpanan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar



KATA PENGANTAR

Bismillaahirrohmaanirrohiim Puji syukur hanya milik Allah semata, Tuhan semesta alam. Atas berkah, rahmat, dan karunia-Nya penyusunan Bahan Ajar Produk Cake dan Kue Indonesia Materi Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar untuk Kelas XI pada tingkat SMK ini dapat terselesaikan. Sholawat beserta salam semoga terlimpahkan keharibaan baginda Nabi Muhammad SAW, keluarga, dan para sahabatnya, sampai kepada kita selaku umatnya. Aamiin.

Bahan ajar ini disusun sebagai salah satu sumber belajar dalam pelaksanaan belajar mengajar Produk Cake dan Kue Indonesia. Bahan ajar ini juga dilengkapi dengan contoh-contoh soal latihan. Sesuai dengan tujuan penyusunan bahan ajar ini, peserta didik diharapkan mampu: 1) Menelaah kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, 2) Memilih kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, 3) Menyimpulkan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar pada kompetensi dasar 3.4 Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar. Peserta didik mampu: 1) Menyediakan bahan dan peralatan untuk membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, 2) Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, 3) Menyusun laporan tertulis praktik kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar pada kompetensi dasar 4.4 Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.

Penyusun mengharapkan saran-saran yang membangun dari pembaca agar penyusun dapat mengembangkan lebih baik lagi, karena penyusun menyadari penuh bahwa bahan ajar yang dibuat oleh penyusun belum sempurna. Penyusun berharap bahan ajar yang telah dibuat menjadi pengetahuan baru bagi peserta didik dan referensi bagi pendidik lain supaya lebih baik lagi dalam mengembangkan suatu bahan ajar.

Bekasi, 26 September 2020

Firda Dea Hartini, S.Pd

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	3
BAB I PENDAHULUAN	
A Peta Kompetensi	4
B Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar	5
C Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)	6
D Tujuan dan Manfaat Penyusunan Bahan Ajar	7
BAB II KEGIATAN BELAJAR	
A Teknik Pengolahan Kue Indonesia	9
B Penyajian Kue Indonesia	10
C Penyimpanan Kue Indonesia	11
D Tugas Diskusi	12
BAB III Rangkuman	13
TES FORMATIF	14
KUNCI JAWABAN	15
DAFTAR PUSTAKA	16

PETA KONSEP

Kue Indonesia dari Hunkue dan agar-agar

3.4 Menganalisis Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Kegiatan Pembelajaran I

- Tepung Hunkue/Hunkue/Tepung Kacang Hijau
- Agar-agar
- Kue Indonesia dari Hunkue
- Kue Indonesia dari Agar-agar
- Peralatan untuk membuat Kue Indonesia dari hunkue

Kegiatan Pembelajaran II

- Teknik dasar Pengolahan kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar
- Penyajian Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar
- Teknik Penyimpanan kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

4.4 Membuat Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Kegiatan Pembelajaran III

- Jenis- jenis kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar
- Resep Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

A. Kompetensi Inti

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.

B. Kompetensi Dasar

3.4 Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

IPK 3.4

3.4.1 Menelaah teknik dasar pengolahan dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

3.4.2 Merinci teknik penyajian dan penyimpanan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

D. Tujuan Pembelajaran

Tujuan Pembelajaran 3.4

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :

- ✓ Menelaah teknik dasar pengolahan dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
- ✓ Merinci teknik penyajian dan penyimpanan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

BAB

II

Pendahuluan

Tujuan penyusunan bahan ajar, adalah sebagai berikut :

1. Menyediakan bahan ajar yang sesuai dengan tuntutan kurikulum dengan mempertimbangkan kebutuhan siswa, sekolah, dan daerah;
2. Membantu siswa dalam memperoleh alternatif bahan ajar; dan
3. Memudahkan guru dalam melaksanakan pembelajaran”.

Manfaat Bahan Ajar bagi Peserta Didik :

1. Kegiatan pembelajaran menjadi lebih menarik;
2. Siswa lebih banyak mendapatkan kesempatan untuk belajar secara mandiri dengan bimbingan guru, dan
3. Siswa mendapatkan kemudahan dalam mempelajari setiap kompetensi yang harus dikuasai.

Manfaat Bahan Ajar bagi Guru :

1. Diperoleh bahan ajar yang sesuai tuntutan kurikulum dan kebutuhan siswa,
2. Tidak lagi tergantung pada buku teks yang terkadang sulit diperoleh,
3. Bahan ajar menjadi lebih kaya, karena dikembangkan dengan berbagai referensi,
4. Menambah khazanah pengetahuan dan pengalaman guru dalam menulis bahan ajar,
5. Bahan ajar akan mampu membangun komunikasi pembelajaran yang efektif antara guru dan siswa karena siswa merasa lebih percaya kepada gurunya,
6. Diperoleh bahan ajar yang dapat membantu pelaksanaan kegiatan pembelajaran,
7. Dapat diajukan sebagai karya yang dinilai mampu menambah angka kredit untuk keperluan kenaikan pangkat, dan
8. Menambah penghasilan guru jika hasil karyanya diterbitkan.

A. Teknik Pengolahan Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

1. Kue Indonesia yang Dikukus

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.



Gambar 2.1 Mengukus
<https://www.google.com/search?q=m>

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.

2. Kue Indonesia yang Digoreng

Menggoreng 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.



Gambar 2.2 Teknik Menggoreng
<https://www.google.com/search?q=meng>

3. 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 masaknya rata. Untuk adonan yang berbentuk bubur, api harus dijaga agar tidak gosong dan selama proses pengolahan dilakukan pengadukan terus



Gambar 2.3 Teknik Merebus
<https://www.google.com/se>

menerus supaya bagian bawahnya tidak lengket dan mengeras.

4. 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.

B. Penyajian Kue Indonesia

Penglihatan dan penciuman merupakan dua modalitas indra yang dapat menerima rangsangan jarak jauh. Dengan mencium bau harum makanan kemudian melihat warnawarni 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.



Gambar 3.4 Penyajian Kue Tradisional Indonesia
<https://www.google.com/search?q=penyajian+k>

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 di atasnya.

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.

C. 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:

1. 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.
2. 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.

TUGAS DISKUSI

1. Buatlah kelompok kecil dengan anggota 5-6 orang dan pilihlah 1 orang untuk menjadi ketua kelompok.
2. Kerjakanlah tugas pada Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) yaitu melengkapi tabel jenis kue dari hunkue dan agar-agar berisikan analisis (Teknik pengolahan, penyajian dan penyimpanan) kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.
3. Tulislah beberapa tanggapan, pertanyaan yang ditanyakan setiap anggota kelompok yang diajukan.
4. Buatlah rangkuman/ kesimpulan untuk hasil presentasi kalian dalam bentuk *word*, kemudian *upload* melalui *Google Classroom*. <https://classroom.google.com/c/MTgwMDU3MjMyODU5>
5. Pilihlah salah satu resep kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar, kemudian isilah *jobsheet* yang sudah di *upload* pada *google classroom* <https://classroom.google.com/c/MTgwMDU3MjMyODU5> sesuai dengan jenis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar yang telah disepakati.

**BAB
III**

RANGKUMAN

Teknik memasak untuk kue Indonesia dari hunkue dan agar- agar bisa menggunakan teknik mengukus, menggoreng, merebus dan membakar sesuai dengan jenis kue yang akan dibuat, apakah termasuk kedalam jenis kue basah atau kue kering.

Setiap teknik memasak dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dapat mempengaruhi hasil akhir dari kue tersebut.

Produk Cake dan Kue



Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memilih salah satu jawaban yang benar!

1



Kue Indonesia disamping adalah jenis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar yang dalam pengolahannya menggunakan teknik memasak

- A. digoreng
- B. direbus
- C. dikukus
- D. dibakar
- E. dipanggang

2

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

- A. 5-10 menit
- B. 5-30 menit
- C. 10-15 menit
- D. 10-25 menit
- E. 20-45 menit

3

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. Sebaiknya makanan yang sudah selesai diolah dilanjutkan ke tahap

- A. persiapan
- B. pengolahan
- C. pengukusan
- D. penggorengan
- E. penyajian

4

Salah satu teknik memasak dimana makanan dimatangkan dengan menggunakan minyak yang telah dipanaskan dalam wajan atau panci khusus disebut

- A. menggoreng
- B. merebus
- C. mengukus
- D. memanggang
- E. membakar

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 ,.....

- A. daun janur
- B. daun pisang
- C. daun kelapa
- D. daun pandan
- E. daun pandan duri

KUNCI JAWABAN

No	Jawaban	Skor
1	B. direbus	1
2	D. 10-15 menit	1
3	E. penyajian	1
4	A.menggoreng	1
5	B. daun pisang	1
Total Skor		5

Penilaian = Jumlah jawaban benar X 2

PENILAIAN TES FORMATIF

Balikan dan Tindak Lanjut

Cocokkan jawaban Anda dengan kunci jawaban Evaluasi Pembelajaran yang ada ada bagian belakang modul ini. Hitunglah jawaban Anda yang benar, kemudian gunakan rumus di bawah ini untuk mengetahui tingkat penguasaan anda terhadap materi Produk Cake dan Kue Indonesia.

Rumus:

$$\text{Tingkat Penguasaan} = \frac{\text{Jumlah Jawaban yang benar}}{5} \times 100\%$$

Indikator tingkat penguasaan:

- 90% – 100% = Baik sekali
- 80% – 89% = Baik
- 70% – 79% = Cukup
- < 69% = Kurang

DAFTAR PUSTAKA

Budiningsih Annayanti.2017.*Produk Cake dan Kue Indonesia*.Bogor.Yudhistira

<https://text-id.123dok.com/document/dzx045x4z-penyimpanan-kue-indonesia-kue-indonesia.html>

<https://www.pustakamadani.com/2019/09/metode-dan-teknik-pembuatan-kue.html>

Produk Cake dan Kue Indonesia