BAHAN AJAR

SMK N 1 Tambun Selatan

Firda Dea Hartini, S.Pd
201699784302

Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

- Jenis- jenis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
- Resep jenis- jenis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

XI

SMK

https://classroom.google.com/c/MTgwMDU3MjMyODU5/m/MTk0Mzc3NTAyMjQ3

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**	
BAB II	**KEGIATAN BELAJAR**	
A	**Prosedur Pembuatan Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar**	**7**
B	**Masalah Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar**	**9**
F	**Tugas Praktik**	**12**
BAB III	**Rangkuman**	**13**
DAFTAR PUSTAKA		**15**

PETA KONSEP

Kue Indonesia dari Hunkue dan agar-agar

3.4 Menganalisis Kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar

Kegiatan Pembelajaran I

- Tepung Hunkwe/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

- Prosedur pembuatan kue Indonesia dari Hunkue dan Agar-agar
- Masalah 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

4.4 Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

IPK 4.4

4.4.1 Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
4.4.2 Mengatasi masalah pada pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
4.4.3 Menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

D. Tujuan Pembelajaran

Tujuan Pembelajaran 4.4

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat:

a) Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
b) Mengatasi masalah pada pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
c) Menyajikan 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.

BAB
II

Kegiatan Pembelajaran

A. Proses 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:

1. Menggunakan bahan yang berkualitas
2. Menggunakan standar resep yang telah teruji
3. Menimbang bahan sesuai dengan kebutuhan
4. Menggunakan alat persiapan, alat pengolahan dalan alat penyajian sesuai dengan fungsinya
5. Menggunakan teknik pengolahan sesuai dengan jenis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
6. Memperhatikan sanitasi dan higiene dalam membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar

B. Masalah 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.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar seperti santan. Penyebab santan pecah adalah :

a) Salah Memasukan Santan

Penyebab utama santan pecah adalah kita salah memasukan santan. Jadi, pada awal proses pemasakan, sebaiknya masukan santan encer terlebih dulu. Ketika masakan sudah 3/4 matang, kita baru bisa masukan santan kentalnya. Kalau santan kental

dimasukkan terakhir, kemungkinan santan pecah jadi lebih sedikit. Hal ini berlaku untuk sajian seperti opor, sayur godog, soto santan dan menu berkuah lainnya. Kalau masakan seperti rendang, santan kental boleh langsung dimasukkan karena rendang akan dimasak lama sampai mengering.

b) Tidak Diaduk

Kalau santan encer sudah masuk, masakan bisa kita aduk sesekali saja. Masakan boleh ditinggal, tapi tetap harus diaduk tiap minimal semenit sekali, ya. Tapi, kalau sudah masuk santan kental, pengadukan tidak boleh berhenti. Hal inilah yang sering membuat santan kental pecah saat dimasak. Ketika masuk santan kental, masakan ditinggal dan tidak diaduk. Akibatnya tentu saja santan jadi pecah.

c) Api Terlalu Besar

Masak masakan bersantan, apapun itu tidak boleh menggunakan api besar. Santan yang terlalu mendidih akan jadi pecah. Apalagi jika santannya sampai bergejolak hebat saat mendidih. Karena itu, masak menu bersantan dengan api kecil saja. Ketika mendidih, api kecil akan membuat santan hanya meletup-letup dan bukannya bergejolak.

d) Salah Proses Pemanasan

Santan sangat mudah basi. Karenanya, sayur bersantan biasanya jadi sering dipanaskan ulang. Proses pemanasan ini juga sangat mungkin mmebuat santan pecah. Kuncinya, selalu aduk makanan bersantan yang dipanaskan ulang. Proses pengadukan tidak boleh berhenti. Gunakan juga api kecil sampai sedang saja, ya.

BAB III

RANGKUMAN

Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari berbagai teknik dasar memasak. Produk hasil praktik merupakan tingkat kemampuan peserta didik dalam *skill.* Kue Indonesia berbahan dasar agar-agar tidak semuanya menggunakan agar-agar. Kecuali Ketika membuat pudding marmer, agar-agar lapis marmer, baru Sebagian besar menggunakan bahan agar-agar.

TES FORMATIF

Link Tugas Formatif :

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda (X) pada jawaban yang menurut anda benar dan pilih!

1 Salah satu jenis kue Indonesia yang menggunakan campuran pacar cina pada adonan nya adalah jenis kue …….
   A. centik manis
   B. lapis india
   C. agar-agar srikaya
   D. agar-agar gula merah
   E. selendang mayang

2 Salah satu teknik memasak dimana makanan dimatangkan dengan menggunakan cairan yang banyak yang telah dipanaskan dalam panci disebut …….
   B. menggoreng
   C. merebus
   D. mengukus
   E. memanggang
   F. membakar

3 Dibawah ini yang merupakan proses pengolahan agar-agar batangan atau lembaran adalah ….
   A. pengepresan, pengeringan, pendinginan, dan pengepakan
   B. pengeringan, pendinginan, pengepresan, dan pengepakan
   C. pendinginan, pengeringan, pengepresan, dan pengepakan
   D. pendinginan, pengepresan, pengeringan, dan pengepakan
   E. pengepresan, pendinginan, pengeringan, dan pengepakan

4 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

5 Kegunaan gambar disamping adalah …..
   A. sebagai alat yang digunakan untuk mengambil kue
   B. sebagai alat yang digunakan untuk alat hiding
   C. sebagai alat yang digunakan untuk mengukus kue
   D. alat yang digunakan untuk alas dalam memotong bahan
   E. alat yang digunakan untuk mematangkan kue

KUNCI JAWABAN

No	Jawaban	Skor
1	A. Centik Manis	1
2	B. Merebus	1
3	E. pengepresan, pendinginan, pengeringan, dan pengepakan	1
4	B. Daun Pisang	1
5	D. alat yang digunakan untuk alas dalam memotong bahan	1
Total		**5**

PENILAIAN TES FORMATIF

Balikan dan Tindak Lanjut

Cocokan 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. Perpustakaan Nasional. Yudhistira**.**
- **https://cookpad.com/id/resep/2014085-cantik-manis-mutiara**
- **https://cookpad.com/id/resep/10456643-kue-lapis-hunkuwe?via=search&search_term=kue%20lapis%20hunkue**
- **https://cookpad.com/id/resep/12747709-kue-lapis-agar-has-palembang**
- **https://cookpad.com/id/resep/8169692-kue-maksuba**
- **https://sajiansedap.grid.id/read/102164202/harus-tahu-kesalahan-sepele-ini-paling-sering-bikin-santan-pecah-sehingga-lauk-lebaran-jadi-gagal-total?page=all**