



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016**

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN PATISERI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Dra. Harteti, dkk

**KELOMPOK KOMPETENSI G
PRODUK PASTRY, MENGHIAS KUE,
KUE INDONESIA DARI SERELIA**

KOMUNIKASI EFEKTIF





MODUL GURU PEMBELAJAR

**Paket Keahlian Patiseri
Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)**

KELOMPOK KOMPETENSI G



Penanggung Jawab :

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

KOMPETENSI PROFESIONAL

Penulis:

Dra. Harteti

0816354314

harteti@yahoo.co.id

Dra. Siti Ariatmi

081266799079

smkn6_pdg@yahoo.co.id

Tantri Miharti, S.Pd

081513284989

tantrimiharti@gmail.com

Penelaah:

Dra. Laksmi Dharmayanti, M.M

089664975812

laksmidharmayanti@gmail.com

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Drs. Ahmad Hidayat, M.Si.

08158178384

hidayat.ahmad96@yahoo.com

Penelaah:

Drs. Sanusi, M.M

085883483492

sanusisri@gmail.com

Layout & Desainer Grafis:

Tim

GURU PEMBELAJAR
MODUL PAKET KEAHLIAN
PATISERI
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)

Kelompok Kompetensi G

Kompetensi Profesional:
PRODUK PASTRY,
MENGHIAS KUE, KUE
INDONESIA DARI
SERELIA

Kompetensi Pedagogik:
KOMUNIKASI EFEKTIF

Copyright © 2016

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga
Kependidikan Bisnis dan Pariwisata
Direktorat Jenderal Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Dilarang mengcopy sebagian atau keseluruhan isi buku ini untuk
kepentingan komersial tanpa izin tertulis dari Kementerian Pendidikan dan
Kebudayaan

Kata Sambutan

Peran guru profesional dalam proses pembelajaran sangat penting sebagai kunci keberhasilan belajar siswa. Guru Profesional adalah guru yang kompeten membangun proses pembelajaran yang baik sehingga dapat menghasilkan pendidikan yang berkualitas. Hal tersebut menjadikan guru sebagai komponen yang menjadi fokus perhatian pemerintah pusat maupun pemerintah daerah dalam peningkatan mutu pendidikan terutama menyangkut kompetensi guru.

Pengembangan profesionalitas guru melalui program Guru Pembelajar (GP) merupakan upaya peningkatan kompetensi untuk semua guru. Sejalan dengan hal tersebut, pemetaan kompetensi guru telah dilakukan melalui uji kompetensi guru (UKG) untuk kompetensi pedagogik dan profesional pada akhir tahun 2015. Hasil UKG menunjukkan peta kekuatan dan kelemahan kompetensi guru dalam penguasaan pengetahuan. Peta kompetensi guru tersebut dikelompokkan menjadi 10 (sepuluh) kelompok kompetensi. Tindak lanjut pelaksanaan UKG diwujudkan dalam bentuk pelatihan paska UKG melalui program Guru Pembelajar. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi guru sebagai agen perubahan dan sumber belajar utama bagi peserta didik. Program Guru Pembelajar dilaksanakan melalui pola tatap muka, daring (*online*), dan campuran (*blended*) tatap muka dengan online.

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PPPPTK), Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Kelautan Perikanan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LP3TK KPTK), dan Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Kepala Sekolah (LP2KS) merupakan Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan yang bertanggung jawab dalam mengembangkan perangkat dan melaksanakan peningkatan kompetensi guru sesuai bidangnya. Adapun perangkat pembelajaran yang dikembangkan tersebut adalah modul untuk program Guru Pembelajar (GP) tatap muka dan GP online untuk semua mata pelajaran dan kelompok kompetensi. Dengan modul ini diharapkan program GP memberikan sumbangan yang sangat besar dalam peningkatan kualitas kompetensi guru.

Mari kita sukseskan program GP ini untuk mewujudkan Guru Mulia Karena Karya.

Jakarta, Februari 2016
Direktur Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan,

Sumarna Surapranata, Ph.D.
NIP. 1959080119850

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas selesainya penyusunan Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dalam rangka Pelatihan Guru Pasca Uji Kompetensi Guru (UKG). Modul ini merupakan bahan pembelajaran wajib, yang digunakan dalam pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK. Di samping sebagai bahan pelatihan, modul ini juga berfungsi sebagai referensi utama bagi Guru SMK dalam menjalankan tugas di sekolahnya masing-masing.

Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Patiseri SMK ini terdiri atas 2 materi pokok, yaitu: materi profesional dan materi pedagogik. Masing-masing materi dilengkapi dengan tujuan, indikator pencapaian kompetensi, uraian materi, aktivitas pembelajaran, latihan dan kasus, rangkuman, umpan balik dan tindak lanjut, kunci jawaban serta evaluasi pembelajaran.

Pada kesempatan ini saya sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan atas partisipasi aktif kepada penulis, editor, reviewer dan pihak-pihak yang terlibat di dalam penyusunan modul ini. Semoga keberadaan modul ini dapat membantu para narasumber, instruktur dan guru pembelajar dalam melaksanakan Pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK.

Jakarta, Februari 2016

Kepala PPPPTK Bisnis dan Pariwisata

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

NIP.195908171987032001

Daftar Isi

	Halaman
Kata Sambutan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	viii
Bagian I Kompetensi Profesional.....	9
Pendahuluan	2
A. Latar Belakang	2
B. Tujuan	4
C. Peta Kompetensi	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Saran Cara Penggunaan Modul	5
Kegiatan Pembelajaran 1 Membuat dan Menyajikan Produk pastry dan bakery ..	7
A. Tujuan	7
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	8
C. Uraian Materi	9
D. Aktivitas Pembelajaran	23
E. Latihan/Kasus/Tugas	26
F. Rangkuman	27
G. Umpan Balik/ Tindak Lanjut	28
Kegiatan Belajar 2 Menghias Produk Cake.....	30
A. Tujuan	30
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	30
C. Uraian Materi	30
D. Aktifitas Pembelajaran	42
E. Latihan/ Kasus/Tugas	45
F. Rangkuman	45
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	46
Kegiatan Belajar 3 Membuat dan menyajikan kue Indonesia	48
A. Tujuan	48

B. Indikator Pencapaian Kompetensi	48
C. Uraian Materi	49
D. Aktifitas Pembelajaran	63
E. Latihan/ Kasus/Tugas	67
F. Rangkuman	70
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	71
Kunci jawaban	72
Evaluasi	76
Daftar Pustaka	82
Glosarium	83
Bagian II Kompetensi Pedagogik	97
Pendahuluan	98
A. Latar Belakang	98
B. Tujuan	99
C. Peta Kompetensi	100
D. Ruang Lingkup	101
E. Cara Penggunaan Modul	101
Kegiatan Pembelajaran 1 Strategi Komunikasi yang Efektif	103
A. Tujuan	103
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	103
C. Uraian Materi	104
D. Aktivitas Pembelajaran	112
E. Latihan/Kasus/Tugas	113
F. Rangkuman	114
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	115
Kegiatan Pembelajaran 2 Strategi Komunikasi dalam Pembelajaran	118
A. Tujuan	118
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	118
C. Uraian Materi	119
D. Aktivitas Pembelajaran	131
E. Latihan/Kasus/Tugas	131
F. Rangkuman	132
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	133
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	135

Penutup.....	136
Evaluasi.....	137
Glosarium.....	141
Daftar Pustaka.....	143
Lampiran	144

Daftar Gambar

Halaman

Kompetensi Profesional

Gambar 1. Disain hiasan kue.....	35
Gambar 2. Contoh menggambar dengan garis dalam dekorasi kue	36
Gambar 3. Contoh menggambar garis lengkung berkesinambungan dalam dekorasi kue	37
Gambar 4. Bentuk hiasan renda sederhana.....	37
Gambar 5. Bentuk hiasan rumah kerang	38
Gambar 6. Hiasan bentuk figur dalam dekorasi kue.....	39
Gambar 7. Posisi spatula tegak lurus saat merapikan buttercream.....	40
Gambar 8. Buttercream dengan teknik siram.....	40
Gambar 9. Bahan untuk pembuatan kue dari beras ketan	51
Gambar 10. Kue dari beras ketan.....	52
Gambar 11. Contoh kue dari tepung ketan	54
Gambar 12. Contoh Kue Indonesia dari beras	56
Gambar 13. Beberapa contoh kue yang terbuat dari tepung beras	59

Kompetensi Pedagogik

Gambar 1. Proses Penyampaian Pesan	103
Gambar 2. Komunikator.....	105
Gambar 3. Komunikasi Sebagai Pesan Abstrak Dan Kongkret.....	106
Gambar 4. Media Komunikasi.....	106
Gambar 5. Komunikan.....	106
Gambar 6. Proses Pemindahan Pesan/Informasi	107
Gambar 7. Proses Komunikasi Formal	118
Gambar 8. Proses Belajar Mengajar Di Kelas.....	120
Gambar 9. Proses Encoding dan Decoding	121
Gambar 10. Kerucut Pengalaman Belajar	123
Gambar 11. Gangguan Berkomunikasi	125
Gambar 12. Umpan Balik.....	126
Gambar 13. Komunikasi satu arah.....	129
Gambar 14. Komunikasi dua arah	130

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Pendidik adalah tenaga kependidikan yang berkualifikasi sebagai guru, dosen, konselor, pamong belajar, widyaiswara, tutor, instruktur, fasilitator, dan sebutan lain yang sesuai dengan kekhususannya, serta berpartisipasi dalam menyelenggarakan pendidikan. Guru dan tenaga kependidikan wajib melaksanakan kegiatan pengembangan keprofesian secara berkelanjutan agar dapat melaksanakan tugas profesionalnya. Program Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB) adalah pengembangan kompetensi Guru dan Tenaga Kependidikan yang dilaksanakan sesuai kebutuhan, bertahap, dan berkelanjutan untuk meningkatkan profesionalitasnya.

Pengembangan keprofesian berkelanjutan sebagai salah satu strategi pembinaan guru dan tenaga kependidikan diharapkan dapat menjamin guru dan tenaga kependidikan mampu secara terus menerus memelihara, meningkatkan, dan mengembangkan kompetensi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pelaksanaan kegiatan PKB akan mengurangi kesenjangan antara kompetensi yang dimiliki guru dan tenaga kependidikan dengan tuntutan profesional yang dipersyaratkan.

Salah satu bentuk pengembangan keprofesian berkelanjutan adalah dengan mengikuti kegiatan diklat dengan meningkatkan pemahaman dan ketrampilan dalam bidang patiseri yang merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue.

Patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu “*Patissirie*” yang artinya aneka kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue Kontinental, Oriental maupun Indonesia. Mulai persiapan, pengolahan sampai penyajiannya. Sesuai dengan perkembangan teknologi yang diibaratkan seperti deret hitung, *patiseri* dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai aneka macam kue baik kue tradisional maupun kue

modern. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, kue juga berfungsi sebagai dekorasi atau hiasan dalam penyajian makanan.

Pengolahan dan penyajian patiseri dapat menambah dan mencampurkan bermacam-macam bahan dan aroma makanan, sehingga dapat menghasilkan berbagai variasi produk *patiseri* yang lebih menarik. Variasi produk *patiseri* juga dapat dibentuk dengan berbagai metoda pengolahan yang berbeda sehingga menghasilkan bentuk kue yang menarik.

Kue yang termasuk ke dalam kelompok *Produk pastry dan bakery* diantaranya adalah; *strudel, pie dough, sugar dough, choux paste*, sedangkan kue yang masuk kedalam kelompok kue Indonesia salah satunya adalah kue-kue yang berasal dari bahan serelia yaitu dari bahan beras ketan, tepung ketan, beras, tepung beras dan tepung terigu.

Selain mampu mengolah berbagai kue continental dan kue Indonesia seseorang yang menggeluti profesi di bidang patiseri diharapkan juga mampu untuk membuat dan menghias cake. Menghias cake adalah menutup kue/ cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/ cake yang bertujuan untuk :

- a. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
- b. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
- c. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat).
- d. Menjadi pusat perhatian (*centre of interest*).

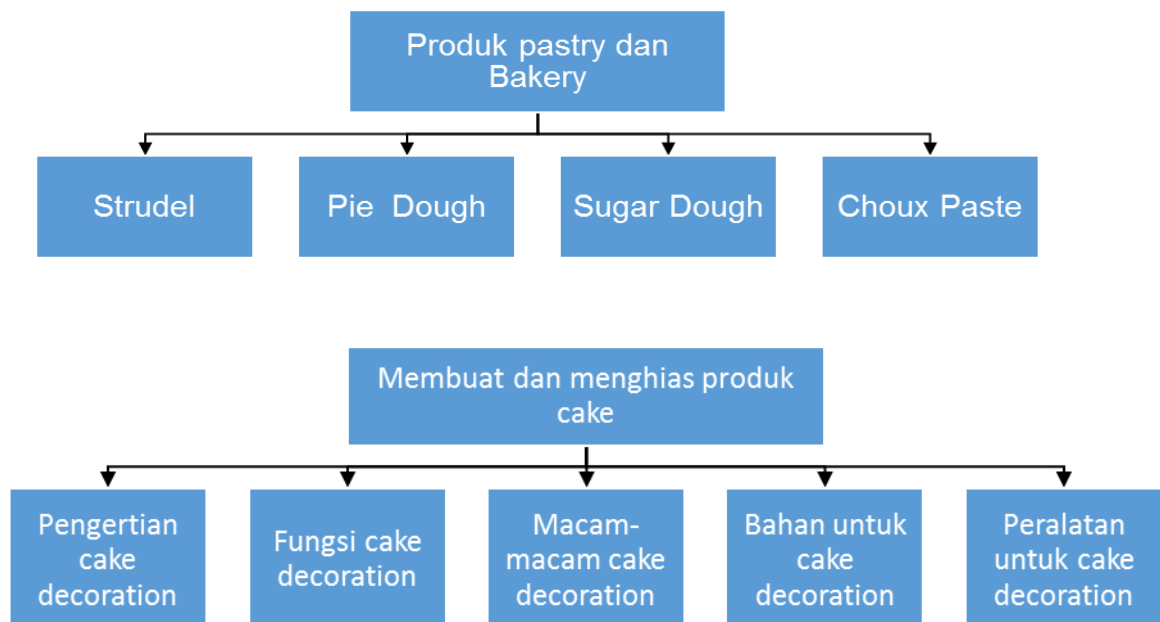
Untuk membuat dan menyajikan serta menghias kue Kontinental dan Indonesia diperlukan berbagai bahan dan peralatan yang merupakan factor penting dalam menghasilkan produk yang berkualitas. Peralatan dan bahan yang digunakan harus sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya, serta memenuhi standar sanitasi hygiene. Hal yang tak kalah pentingnya dalam pengolahan berbagai produk patiseri adalah penggunaan teknik pengolahan yang tepat sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan standar industri.

B. Tujuan

Dengan mempelajari modul diklat Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB) Patiseri 7 ini diharapkan guru pembelajar mampu memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah dalam bidang patiseri khususnya tentang Produk pastry dan bakery, membuat dan menghias produk cake, Kue Indonesia dari serelia yang digunakan bagi Industri perhotelan pada bagian food and beverage umumnya dan patiseri khususnya.

C. Peta Kompetensi

Berikut adalah peta kedudukan Modul Diklat PKB Grade 7 dengan modul-modul lainnya :





D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam modul diklat PKB Patiseri Grade 7 ini berisi pembelajaran secara mandiri mengenai :

- Membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery
- Membuat dan menghias produk cake
- Membuat dan menyajikan kue Indonesia dari serelia dan hasil olahnya

E. Saran Cara Penggunaan Modul

Untuk mendapatkan hasil penguasaan belajar yang maksimal, anda diminta untuk mengikuti saran cara menggunakan modul ini sebagai berikut:

1. Bacalah pendahuluan dari modul ini agar anda dapat mengetahui maksud dan tujuan serta cakupan pembahasan materi dalam modul ini. Untuk tujuan pembelajaran yang lebih spesifik bacalah tujuan pembelajaran dan Indikator Pencapaian Kompetensi yang terdapat tiap bab kegiatan pembelajaran.
2. Disarankan agar anda telah menguasai modul diklat PKB guru Patiseri grade 1 sampai dengan 6 untuk dapat mempelajari modul diklat PKB guru patiseri grade 7 ini.
3. Pahami dan pelajari uraian materi, bila anda menemukan kata yang baru anda kenal dan belum mengerti definisi kata itu, anda dapat membuka halaman glosarium pada akhir modul ini.
4. Kerjakan setiap aktivitas, latihan, kasus dan tugas yang terdapat pada modul ini dengan seksama, bila menemui kesulitan, anda dapat

berdiskusi dengan teman atau siapapun yang anda anggap dapat memberi pemahaman lebih jelas.

5. Untuk menyamakan persepsi pemahaman anda, bacalah rangkuman pada tiap modulnya.
6. Pelajarilah umpan balik dan tindak lanjut pembelajaran pada tiap modul.
7. Untuk mengetahui hasil pembelajaran anda dapat membuka kunci jawaban dan mengecek kebenaran jawaban anda, minimalisirlah membuka bagian kunci jawaban pada saat anda mengerjakan aktivitas, latihan, kasus dan tugas.
8. Hitunglah skor jawaban anda yang terdapat pada bagian kunci jawaban.

Kegiatan Pembelajaran 1

Membuat dan Menyajikan Produk pastry dan bakery

A. Tujuan

Setelah mempelajari modul, diharapkan guru pembelajar dapat :

1. Menjelaskan pengertian *Produk pastry dan bakery* dengan santun
2. Menjelaskan macam-macam *Produk pastry dan bakery* dengan benar
3. Menjelaskan metode pada pengolahan *Produk pastry dan bakery* dengan rasa ingin tahu
4. Menguraikan langkah dalam pembuatan *Produk pastry dan bakery* dengan rasa ingin tahu
5. Menjelaskan kriteria *Produk pastry dan bakery* yang baik dengan tepat
6. Menguraikan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Produk pastry dan bakery*
7. Menyiapkan bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Produk pastry dan bakery* sesuai standar resep dengan jujur
8. Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat *Produk pastry dan bakery* sesuai standar resep dengan jujur
9. Membuat berbagai macam jenis *Produk pastry dan bakery* dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, prosedur kerja, teknik pengolahan sesuai dengan standar resep dan kriteria hasil dengan rasa ingin tahu
10. Menyajikan *Produk pastry dan bakery* dengan memperhatikan aspek sanitasi, kecocokan alat hidang, garnis yang digunakan sesuai dengan resep dengan sopan

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Indikator Pencapaian Kompetensi yang harus dikuasai oleh guru pembelajar setelah mengikuti kegiatan belajar adalah:

- 20.7.1 Menyiapkan bahan untuk membuat strudel sesuai dengan jenis strudel yang akan dibuat
- 20.7.2 Menyiapkan alat untuk membuat strudel sesuai dengan jenis strudel yang akan dibuat
- 20.7.3 Membuat strudel sesuai dengan jenis strudel yang akan dibuat
- 20.7.4 Menyiapkan bahan untuk membuat pie dough sesuai dengan jenis strudel yang akan dibuat
- 20.7.5 Menyiapkan alat untuk membuat pie dough sesuai dengan jenis pie dough yang akan dibuat
- 20.7.6 Membuat pie dough sesuai dengan jenis pie dough yang akan dibuat
- 20.7.7 Menyiapkan bahan untuk membuat sugar dough sesuai dengan jenis sugar dough yang akan dibuat
- 20.7.8 Menyiapkan alat untuk membuat sugar dough sesuai dengan jenis sugar dough yang akan dibuat
- 20.7.9 Membuat sugar dough sesuai dengan jenis sugar dough yang akan dibuat
- 20.7.10 Menyiapkan bahan untuk membuat choux paste sesuai dengan jenis choux paste yang akan dibuat
- 20.7.11 Menyiapkan alat untuk membuat choux paste sesuai dengan jenis choux paste yang akan dibuat
- 20.7.12 Membuat choux paste sesuai dengan jenis choux paste yang akan dibuat

C. Uraian Materi

1. Perkembangan dan Pengertian Produk pastry dan bakery

Dari asal katanya pastry berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan pastry mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Produk pastry dan bakery ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk pastry dan bakery bertekstur krispy, adonan tidak kalis. Namun beberapa produk pastry dan bakery membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti Danish pastry, Croissant, Puff pastry.

2. Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Produk pastry dan bakery

a. Bahan Utama

Pastry yang berkualitas tergantung pada penggunaan bahan yang berkualitas pula. Berikut bahan-bahan untuk pembuatan adonan pastry:

1) Tepung

Bahan utama untuk membuat pastry adalah tepung terigu. Ada beberapa jenis, tergantung pada kandungan protein/glutennya. Namun khusus untuk adonan pastry yang dipakai adalah: *hard flour* (tepung terigu protein tinggi), misalnya untuk pengolahan danish pastry dan *medium flour* (tepung terigu protein sedang) misalnya untuk pengolahan puff pastry, choux pastry. Tepung terigu dalam pastry berfungsi sebagai pembentuk struktur akhir pastry.

2) Ragi

Jenis ragi yang umumnya digunakan untuk mengembangkan adonan adalah: ragi basah (*compressed yeast*), ragi kering aktif (*active dry yeast*), dan ragi kering instant (*instant dry yeast*), namun yang paling banyak digunakan adalah ragi kering instant. Ragi basah mengandung sekitar 70% kadar air, oleh karena itu ragi harus disimpan pada temperatur rendah dan merata untuk mencegah hilangnya daya pembentuk gas. Makin dekat temperatur

penyimpanan dengan 0°C, maka makin lama ragi itu bisa disimpan tanpa mengalami perubahan yang nyata. Dari hasil penelitian efek penyimpanan ragi basah selama 3 bulan paling baik pada suhu -1°C. Pada suhu tersebut ragi tidak membeku.

Ragi basah biasanya dikemas dengan berat 500 gram, dan dibungkus dengan kertas lilin. Suhu penyimpanan disarankan 1-2°C. Akan tetapi, ragi bisa tahan 48 jam pada suhu ruang. Ragi kering aktif (*Active dry yeast*), berbentuk butiran bulat kering, diperlukan air hangat untuk mengaktifkan fungsinya dengan cara direndam. Untuk menyimpan ragi disarankan di tempat yang memiliki tutup (kedap udara) disimpan di lemari pendingin atau freezer.

Ragi kering instant (*instant dry yeast*), dapat digunakan tanpa melalui proses pembasahan, dapat dicampur langsung dengan tepung terigu sebelum proses pembuatan adonan. Jika menggunakan *instant dry yeast* sebaiknya gunakan air dingin atau air es. Ragi instan ini dijual di dalam kemasan plastik atau kaleng yang kedap udara. Sekali kemasan dibuka, sebaiknya digunakan tidak lebih dari 2 minggu dan harus disimpan dalam kaleng kedap udara di dalam lemari es. Cara menangani ragi instan: ditambahkan ke dalam air dan diaduk sampai larut, tidak perlu direndam. Atau tambahkan langsung ke dalam adonan/tepung.

3) Gula

Berdasarkan bentuk fisik, ada beberapa jenis gula, di antaranya:

- a) Gula pasir (*Granulated sugar*). Gula yang dihasilkan dari pengolahan air tebu, mempunyai kristal yang besar, memerlukan waktu agak lama untuk larut dalam adonan, biasanya digunakan sebagai untuk pembuatan adonan atau taburan di atas berbagai pastry.
- b) Gula kastor (*Kastor sugar*). Gula adalah gula pasir yang butirannya halus. Faktor pemanisnya 100% dan digunakan

untuk segala jenis bakery, sebab mudah larut dalam berbagai adonan.

- c) Gula bubuk (*Icing sugar*). Gula bubuk disebut juga confectioner sugar, adalah gula pasir yang digiling halus seperti tepung. Digunakan untuk taburan/olesan pada cake, atau membuat dekorasi kue pengantin dan ulang tahun. Berbagai produk pastry dan bakery juga biasa dipoles dengan larutan gula ini (misalnya Royal Icing, Glazing)
- d) Fondant adalah gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya. Fondant harus digunakan pada suhu tubuh untuk mendapatkan penampilan yang mengilap.
- e) Brown sugar (*Palm sugar*). Brown sugar adalah gula yang diproses pembuatannya belum selesai. Atau gula yang kristalnya dilapisi *molases* (sirup berwarna cokelat yang muncul dalam proses pembuatan gula). Tingkat kemanisannya 65% dari gula kastor. Fungsi gula dalam pembuatan pastry adalah makanan bagi ragi (adonan yang memakai ragi), memberi rasa manis, memberi cita rasa, memberi warna kulit, memberi kelembutan, dan memperpanjang kualitas penyimpanan.

4) Lemak

Beberapa jenis lemak dan campuran lemak digunakan dalam *pastry*, diantaranya:

- a) Mentega (*butter*). Mentega terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Ada 2 jenis mentega, yaitu yang mengandung garam (asin) dan yang tidak mengandung garam (tawar/unsalted butter). Mentega yang mengandung garam sebaiknya hanya digunakan untuk adonan yang berair (*batter*), kenyal (*dough*) dan pasta (*paste*).
- b) Mentega putih (*shortening/vegetable shortening* = lemak yang padat). Mentega putih terbuat dari 100% lemak/minyak sayuran (*vegetable oil*) seperti minyak kelapa sawit, minyak biji kapas

atau minyak nabati lain. Dibuat sebagai pengganti lemak hewani (*lard*) yang berwarna putih. Karena murni terbuat dari lemak/minyak nabati dan tidak mengandung air, mentega putih merupakan bahan pengempuk adonan yang paling baik. Namun, mentega putih tidak mempunyai rasa (hambur). Jika ingin menggantikan *shortening* dengan mentega, perhatikan komposisi lemaknya. Perlu diingat komposisi *shortening* adalah 100% lemak sementara mentega hanya sekitar 80%.

- c) Margarin (*Margarine*), merupakan mentega sintetis, terbuat dari lemak nabati ada pula margarin yang terbuat dari lemak nabati dan susu. Margarin dapat digunakan dalam jumlah yang sama dengan mentega sepanjang kadar airnya diperhatikan.
- d) Korsevet/lemak pelapis (*roll-in fat*) merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti *puff pastry* dan *danish pastry*. Margarin ini mengandung hampir 100% lemak yang diperkeras, titik lelehnya di atas suhu tubuh. Dapat diaduk, digiling dan dilipat tanpa harus diberi pelumas. Pemakaian korsevet pada pastry ada tiga macam yaitu pastry setengah (50 % lemak), pastry tiga perempat (75% lemak), dan pastry penuh (100% lemak). Syarat-syarat lemak pelapis (*roll-in fat*) yang baik yaitu : 1) plastis, mampu digiling menjadi lembaran yang tipis. 2) dapat dipanjangkan di-roll menjadi lembaran, sangat tipis dan tidak robek. 3) titik leleh tinggi untuk mengatasi lemak akan mempengaruhi rasa dan penampilan. Jika titik leleh > 44°C menyebabkan pengangkatan yang tinggi tetapi memberikan rasa seperti lilin setelah dimakan (*waxy after taste*). Titik leleh < 39°C menyebabkan pengangkatan yang rendah, sulit ditangani tetapi rasanya enak. Jika titik leleh sekitar 39 – 44°C menyebabkan toleransi yang cukup dan pengangkatan dengan minimum after taste. 4) Kadar air rendah, kadar air yang tinggi akan memperlemah lapisan-lapisan adonan. 5) Jumlah yang digunakan tergantung pada jumlah lemak adonan yang dipakai dan richness atau kekayaan dan peningkatan yang dikehendaki.

Lemak adonan pada pembuatan pastry dapat berupa shortening, margarine, atau butter dengan fungsi memberikan kelembutan kualitas saat digigit dan memberi cita rasa, melumasi adonan, meningkatkan karakteristik pemipihan/perentangan. Jika kandungan adonan lemak tinggi menyebabkan kurangnya pengangkatan atau volume.

5) Telur (*Egg*)

Salah satu bahan yang penting dalam pembuatan pastry adalah telur. Kuning telur mengandung 30% *lecithin*, yang merupakan pembentuk emulsi yang sangat berguna. Adonan manis yang mengandung beberapa telur akan lebih ringan jika diangkat. Dengan campuran telur di dalam adonan maka *crumb* (remah roti) memiliki bentuk sel yang sangat seragam dan tekstur yang halus. Telur berfungsi sebagai penambah warna, cita rasa, kelembaban, membentuk struktur, dan menambah nilai gizi. Telur yang digunakan dalam pastry selalu telur ayam.

6) Susu

a) Jenis susu

- Whole milk (*susu utuh*)
- Pasteurised milk (*susu pasteurisasi*)
- Homogenised milk (*susu homogenisasi*), biasanya dikombinasi dengan pasteurisasi. Homogenisasi berarti bahwa percikan-percikan lemak dari susu disebar secara merata pada cairan, oleh karena itu pemisahan lemak dalam susu dicegah. Susu homogen dapat disimpan dalam kondisi tidak didinginkan sampai 6 bulan.
- Skimmed milk (*susu skim*), merupakan produk samping dari pemisahan *butter fat* (lemak mentega) dari susu utuh/ susu *full cream*, sehingga bebas dari lemak.
- Susu UHT (*Ultra High Temperature*), dibuat dari susu cair yang dipanaskan dengan suhu + 137°C. Praktis, karena awet dan tahan berbulan-bulan tanpa disimpan dalam lemari es.

Rasanya mirip susu homogen. Beberapa zat/substansi yang terkandung dalam susu mempunyai pengaruh pada adonan yaitu:

- ❖ Lemak menunjang elastisitas adonan.
- ❖ Mineral dan protein membantu dalam penguatan gluten.
- ❖ Gula susu tidak dapat dikonsumsi oleh ragi, tetapi mempengaruhi warna, roti/cake/pastry menjadi kecokelatan. Terutama susu skim menghasilkan kulit yang enak dan renyah, aroma produk yang dipanggang dan tekstur daging roti yang lembut. Nilai gizi susu juga ditingkatkan dengan adanya substansi- substansi ini dan vitamin yang larut.

b) Wujud susu

Susu yang digunakan dalam *bakery* untuk membuat roti atau pastry bisa dalam bentuk cair atau bubuk. Susu bubuk bisa dicairkan dengan menambahkan air sesuai petunjuk dalam kemasannya.

7) Garam (*Salt*)

Peran garam didalam adonan adalah menstabilkan gluten dan memungkinkan toleransi yang lebih baik pada proses fermentasi. Dalam produksi roti, garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa. Garam akan membangkitkan rasa pada bahan-bahan lainnya dan membantu membangkitkan harum dan meningkatkan sifat-sifat roti. Garam secara tidak langsung mempengaruhi warna roti dan cake. Ini karena garam menghentikan ragi mengkonsumsi gula yang berada di dalam adonan. Jika tidak ada garam yang ditambahkan ke dalam adonan maka rasanya tidak akan memuaskan. Terpisah dari interaksi dengan ragi, garam juga menutup rasa manis dan merupakan bahan pengawet. Garam berperan dalam citarasa dan memperkuat adonan. Jumlah garam yang digunakan tergantung jenis lemak yang dipakai.

8) Cairan

Cairan yang digunakan dalam pembuatan pastry bisa didapatkan dari air, susu, telur, cairan yang mengandung soda atau alcohol. Penggunaan air atau cairan pada setiap adonan berbeda tergantung kepada daya serap tepung yang digunakan. Oleh karena itu jumlah cairan yang digunakan dalam resep tidak seratus persen pasti. Biasanya hanya mendekati saja, bisa kurang atau lebih dari jumlah yang tertera pada formula.

b. Bahan Tambahan Pastry

Beberapa bahan tambahan biasanya dimasukkan ke dalam adonan untuk memperkaya cita rasa pastry, di antaranya:

1. Aroma dan essens

Aroma dapat ditambahkan untuk memberikan cita rasa pada produk pastry dan bakery. Aroma yang digemari adalah vanili, lemon (jeruk) dan almond (amandel). Aroma bisa berasal dari bahan alami atau buatan. Aroma merupakan minyak eter sederhana dari buah-buahan yang bentuknya bisa emulsi atau essens yang diikat alkohol. Vanili merupakan fermentasi polong buah (*pod*) vanili. Aroma lemon dibuat dari kulit jeruk lemon dalam bentuk emulsi. Rasa yang lebih baik diperoleh dari bentuk bubuk. Almond pahit hanya dihasilkan secara buatan, dan digunakan untuk menambah cita rasa pada isi dan cake supaya rasa almondnya lebih kuat, atau untuk menambah cita rasa marzipan.

2. Kacang-kacangan (Nuts)

Seperti almond, hazelnut, walnut, kacang tanah (peanut), kacang mete (cashewnut), digunakan untuk isi aneka danish dan puff. Dijual dalam bentuk berkulit atau tidak berkulit, cincangan, irisan atau utuh

3. Rempah-rempah (*Spices*)

- Kayu manis (*cinnamon*) cocok untuk adonan *short-crust* dan *crumble*, manisan ceri, setup apel, strudel, cake kacang, cake madu, isi *danish pastry*, juga untuk menambah aroma gula tabur.

- Pala (*nutmeg*) dapat digunakan pada semua cake padat dan sponge cake cokelat. Juga pada daging sapi cincang dan *crème royal* untuk membuat *quiche*, adonan wafel, dan beberapa jenis muffin.
 - Kapulaga (*cardamon*) merupakan rempah khas yang digunakan untuk adonan isi danish.
 - Bumbu dapur (*Herbs and spices*). Bumbu dapur yang paling populer adalah lada, paprika, bawang putih, jintan, kari, dan bumbu pizza, seperti thyme dan oregano.
4. Buah-buahan kering (*Dry fruits*). Sultana (kismis dari anggur putih tanpa biji), *raisin* (anggur yang dikeringkan), dan *currant* (anggur kecil tanpa biji yang dikeringkan) adalah buah-buahan kering yang paling populer dan yang paling banyak dipakai. Sultana memiliki warna kuning dan raisin cokelat. *Currant* memiliki ukuran yang jauh lebih kecil dan berwarna hitam atau biru gelap..
5. Manisan buah (*Candied Fruits*)
Hampir semua buah dapat dibuat manisan. Yang paling populer adalah *mixed peel*, yaitu manisan campuran dari irisan kulit jeruk manis (*orange*) dan kulit citrus hijau. Oleh karena cita rasanya khas, buah masam ini sangat disenangi untuk pembuatan cake dan pastry.
6. Liquor (minuman beralkohol).
Minuman beralkohol hanya digunakan dalam jumlah kecil sebagai bahan pengawet dan penambah aroma buah, *butter cream* dan *whipped cream*. Minuman beralkohol yang paling populer adalah rum, *kirsch*, *cointreau*, *grand marnier*, whisky, *maraschino*, *cognac*, *amaretto*, *williams christ*, dan *egg liquor*.

c. Bahan Lain (*Other Ingredients*)

Yang sering digunakan sebagai penambah cita rasa pada adonan atau isi aneka jenis pastry adalah keju, misalnya keju edam, gouda, parmesan, vla dan lain-lain. Juga aneka selai, seperti selai nanas, stroberi, kulit jeruk, cokelat, apricot dan sebagainya.

3. Peralatan Dalam Pembuatan Produk pastry dan bakery

a. Peralatan Besar

- 1) Mixer vertikal (*Planetary Mixer*)
- 2) Lemari pengembang (*Proofing cabinet*)
- 3) Penipis adonan (*Dough Sheeter*)
- 4) Oven

b. Peralatan Kecil

- 1) Penggilas adonan (*rolling pin*)
- 2) Kocokan (*whip/balloon whisk*)
- 3) Pemotong adonan (*scraper*)
- 4) Timbangan (*scale*)
- 5) Kuas (*pastry brushes*)
- 6) Rak kawat (*cooling grid*)
- 7) Croissant rolling

4. Macam-macam Produk pastry dan bakery

20.7.16 Strudel

a. Pengertian *Strudel*

Strudel adalah kue yang berlapis yang terbuat dari pastry dan diisi buah dan rasa manis. Awalnya kue ini berisi custard susu dan buah. Kue ini adalah hasil di zaman Hasburg Empire (1278-1780) di Austria.

b. Bahan Dasar *Strudel*

1) Bahan Kulit

Strudel merupakan adonan pastry yang bahan dasarnya sangat mudah yang terdiri dari terigu tinggi protein, telur, air dan minyak. Adonan ini diaduk sampai kalis sehingga apabila ditarik menjadi lapisan yang sangat tipis, transparan dan tidak putus.

2) Bahan Isi

Dengan berbagai variasi dan nama, strudel dapat diisi berupa : Buah-buahan (apple, plum, kismis, cherry dan lain-lain), sayuran, telur serta olahan daging.

c. Teknik pengolahan Strudel

Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan Strudel adalah Baking (memanggang).

d. Hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan Strudel

- Bahan harus sesuai dengan resep
- Adonan harus betul-betul kalis
- Suhu oven 180 derajat celcius

20.7.19 Bahan untuk membuat pie dough sesuai dengan jenis pie dough yang akan dibuat.

1. Pengertian

Pie dough adalah jenis pastry yang populer di Amerika. Hidangan panggang ini konon ditemukan sejak jaman Mesir kuno. Pada jaman Romawi dan pada abad Pertengahan, pie digunakan sebagai pembungkus daging dan bahan-bahan lainnya agar tetap lembab selama dimasak dan agar isinya kedap udara serta tidak mudah basi. Bahan kulit pastry ini keras dan padat, terbuat dari tepung terigu, suet (lemak daging sapi), telur dan bahan lainnya. Namun seiring dengan perkembangan dunia kuliner, lambat laun kulit pie dough pun diciptakan sedemikian rupa dengan komposisi tepung terigu yang telah ditentukan, sehingga kulit pie dough dapat ikut dikonsumsi bersama isinya

2. Perbedaan pie dough dengan sugar dough

Pie dough merupakan jenis adonan asin yang termasuk ke dalam kelompok short pastry, sedangkan sugar dough merupakan jenis adonan manis dalam pembuatan pie.

3. Teknik pengolahan Pie dough

Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan Spie dough adalah Baking (memanggang).

4. Hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan pie dough

- Bahan harus sesuai dengan resep
- Adonan harus betul-betul menyatu
- Adonan tidak boleh ditekan
- Suhu oven 180 derajat celcius.

20.7.22 Bahan untuk membuat sugar dough sesuai dengan jenis sugar dough yang akan dibuat.

1. Pengertian

Sugar dough lebih dikenal dengan sebutan pate manis. Adonan ini digunakan untuk pembuatan kue kering, alas kue dan kue pie. Selain rasanya manis, adonan juga banyak mengandung lemak, di dalam pekerjaannya harus hati-hati, tidak boleh menggunakan tepung sawu yang berlebihan karena akan mengakibatkan adonan menjadi keras, akan lebih baik jika adonan digiling diatas kain yang sudah ditaburi tepung sawur.

2. Tips Mengolah Sugar Dough

- a) Pilih tepung terigu berkualitas tinggi dengan protein sedang.
- b) Usahakan semua bahan dalam keadaan sejuk atau dingin, mulai dari tepung terigu, air, hingga mentega. Bahkan untuk mentega, sebaiknya menggunakan mentega beku.
- c) Dalam mengolah adonan, pertama-tama campurkan tepung terigu dan garam, lalu masukkan mentega sampai adonan membentuk butiran-butiran kecil (disebut juga adonan pasir), baru kemudian masukkan telur dan aduk rata.

- d) Selama menguleni adonan resep kue ini, bentuk adonan dengan lembut dan hindari membentuk adonan terlalu lama agar kulit tidak menjadi keras.
- e) Setelah adonan cukup kalis, ratakan adonan dan tutup dengan plastik, lalu simpan di lemari es selama sekitar 30 menit. Hal ini bertujuan untuk membiarkan tepung terigu menyerap semua cairan dengan maksimal dan membuat adonan lebih elastis serta bertekstur lembut saat dipanggang.
- f) Setelah selesai didiamkan, siapkan area penggilingan yang bersih dengan sedikit taburan tepung terigu. Giling adonan di area tersebut hingga mencapai ketebalan yang diinginkan dengan menggunakan alat penggiling khusus.
- g) Setelah dibentuk, letakkan pada cetakan dan tusuk dasarnya dengan garpu atau tusuk gigi agar tidak menggelembung saat dipanggang.
- h) Sebelum dipanggang, lapisi permukaan pie dengan putih telur agar isi sugar dough tidak terlalu meresap ke dalam permukaan.
- i) Setelah sugar dough selesai dipanggang, biarkan dingin baru kemudian isi dengan isian
- j) Hias sugar dough dengan berbagai pilihan seperti, coklat cair, coklat serut, taburan kacang almond, atau bahan lainnya.

3. Perbedaan Pie Dough Dengan Sugar Dough

Pie dough merupakan jenis adonan asin yang termasuk ke dalam kelompok short pasty, sedangkan sugar dough merupakan jenis adonan manis dalam pembuatan pie.

4. Teknik Pengolahan Sugar dough

Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan sugar dough adalah Baking (memanggang).

5. Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Pengolahan Sugar Dough

- Bahan harus sesuai dengan resep
- Adonan harus betul-betul menyatu

- tidak boleh ditekan kaena akan mengeluarkan minyaks
- Suhu oven 180 derajat celcius

20.7.25 Bahan untuk membuat choux paste sesuai dengan jenis choux paste yang akan dibuat.

1. Pengertian *choux paste*

Sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa. Bahkan choux paste saat ini tidak hanya diisi vla, akan tetapi juga di isi dengan berbagai macam *filling* seperti layaknya *Sandwich*.

2. Bahan *choux paste*

No	Bahan-bahan	Banyak
1	Air	250 gram
2	Tepung terigu	180 gram
3	Margarine	90 gram
4	Telur	4 butir
5	Garam	Secukupnya

3. Metode Pengolahan *Choux Paste*

- a) Dipanggang digunakan untuk kue sus, kue sus kering dan figur dekorasi dalam ukuran lebih kecil juga untuk *petit fours*.
- b) Digoreng dengan minyak digunakan untuk *syringe fritters*, dan *beignets*. Pada jenis ini susu digunakan sebagai pengganti air.
- c) Direbus dengan air ini digunakan untuk *fruit dumplings* dan *stuffed tartlets with plum jam*.

4. Langkah dalam pengolahan *Choux paste*

- ❖ Masak campuran air, margarine dan garam sampai mendidih, aduk sesekali.
- ❖ Masukkan terigu sekaligus, aduk sampai adonan tidak lengket pada dinding panci. Adanya air dan pengadukan menyebabkan protein

glutenin dan gliadin yang terdapat pada terigu membentuk protein lain yaitu gluten.

- ❖ Angkat dari atas api dan dinginkan sampai suhu 60 C atau pindahkan kebakom lain untuk mempercepat pendinginan. Pendinginan perlu dilakukan agar protein dari telur tidak menggumpal pada saat telur ditambahkan pada adonan. Jika protein telur menggumpal maka akan menghasilkan tekstur adonan yang kasar.
- ❖ Masukkan telur satu persatu kedalam adonan dan aduk sampai rata sebelum telur berikutnya dimasukkan. Jika penambahan telur dilakukan sekaligus maka adonan menjadi kurang lembut.

5. Kriteria hasil pengolahan *Choux paste*

Choux Paste umumnya berbentuk bulat atau memanjang, ringan, mengembang dan berongga dibagian tengahnya, bagian berrongga ini kemudian diisi krim atau vla susu yang lembut. Choux dikatakan sempurna jika choux atau adonan pastry sebagai kulitnya ketika dipanggang mengembang dengan cantik, ringan, lembut dan berwarna coklat keemasan.

20.7.25 Pembuatan choux paste sesuai dengan jenis choux paste yang akan dibuat.

- a. Choux Pastry (Adonan Kulit Untuk Eclairs/Kue Sus)
- b. Sus vla susu
- c. Sus Goreng renyah (Crispy Churros)
- d. Sus Chicken Mayo

D. Aktivitas Pembelajaran

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 1 selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-1.1 sampai dengan LK-1.3

Petunjuk Pengisian LK-1.1

1. Anda diminta untuk membaca uraian materi dan Anda dapat menambahkan informasi dari berbagai literatur tentang membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery
2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi bahan-bahan membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

LK 1.1. Identifikasi bahan membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery

No	Nama Produk pastry dan bakery	Gambar Produk pastry dan bakery	Komposisi bahan
1.			
2.			
dst			

Petunjuk Pengisian LK-1.2

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi yang Anda peroleh dari berbagai sumber baik media cetak maupun melalui internet, mengenai membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery
2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi bahan-bahan membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery antara lain mengenai nama alat, gambar, fungsi alat serta cara perawatannya.
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

LK-1.2 Identifikasi Peralatan membuat dan menyajikan produk pastry dan bakery

NO	Nama Alat	Gambar Alat	Fungsi alat	Cara Perawatan
1				
2				
3				
Dst..				

Petunjuk Pengisian LK-1.3

- 1) Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
- 2) Setiap kelompok diberikan tugas yang berbeda membuat kue Indonesia dari sereal, dengan pembagian tugas sebagai berikut :
Kelompok 1 : Membuat strudel

Kelompok 2 : kue dari pie dough

Kelompok 3 : kue dari choux paste

Kelompok 4 : kue dari pie dough

Kelompok 5 : kue dari choux paste

Kelompok 6 : kue dari pie dough
- 3) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang salah satu produk produk pastry dan bakery yang akan di praktekkan, resep produk pastry dan bakery, kemudian menganalisis resep tersebut
- 4) Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis dengan urutan kerja
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-3 yang sudah disediakan.
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan pengolahan produk pastry dan bakery sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar

- Mencatat hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan
- 5) Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

LK-1.3. Perencanaan Membuat Produk pastry dan bakery

MEMBUAT PRODUK PASTRY DAN BAKERY	
Bahan	: 1..... 2..... n.....
Alat	: 1. 2. 3. n
Langkah Kerja :	1. 2. n.
Kriteria Hasil :	
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan	
Pemecahan masalah/solusi	
Hasil	Membuat Produk pastry dan bakery (dokumentasi hasil praktek kelompok Anda)

E. Latihan/Kasus/Tugas

Latihan

1. Pie sangat popoular di Negara...
 - a. Inggris
 - b. Amerika serikat
 - c. Jepang
 - d. Thailand
2. Pie mulai bertransformasi dengan berbagai jenis buah-buahan sebagai isinya adalah pada tahun...
 - a. 1500
 - b. 1600
 - c. 1900
 - d. 2000
3. Diantara bahan berikut ini manakah yang bukan termasuk bahan utama dalam pembuatan Produk pastry dan bakery...
 - a. Tepung
 - b. Telur
 - c. Lemak
 - d. Buah-buahan
4. Choux Paste merupakan nama lain dari produk...
 - a. Sus
 - b. Pie
 - c. Bolu
 - d. Donat
5. Pie yang sangat terkenal dinegara Hongkong adalah...
 - a. pie buah
 - b. pie daging
 - c. pie susu
 - d. pie ayam

F. Rangkuman

Pastry merupakan hasil panggang dari kombinasi atau campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan pastry mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Produk pastry dan bakery ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk pastry dan bakery bertekstur crispy, dan adonan tidak kalis. Namun beberapa produk pastry dan bakery membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti Danish Pastry, Croissant, Puff Pastry.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan pastry terdiri dari : Bahan utama terdiri dari: tepung terigu, ragi, gula, lemak, telur, susu, dan garam. Bahan tambahan terdiri dari: aroma dan essens, kacang-kacangan, rempah-rempah, buah-buahan kering, manisan buah, dan liquor. Bahan-bahan lain untuk menambah cita rasa seperti : aneka keju, aneka selai dan sebagainya.

Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan pastry terdiri dari : Peralatan besar antara lain adalah : Mixer vertikal (*Planetary Mixer*), Lemari pengembang (*Proofing cabinet*), Penipis adonan (*Dough Sheeter*) dan Oven. Peralatan kecil antara lain adalah : Penggilas adonan (*rolling pin*), kocokan (*whip/balloon whisk*), pemotong adonan (*scraper*), timbangan (*scale*), kuas (*pastry brushes*), rak kawat (*cooling grid*), croissant rolling.

Macam-macam Produk pastry dan bakery diantaranya:

1. Strudel
2. Choux paste (Adonan sus)
3. Pie Dough
4. Sugar Dough

G. Umpan Balik/ Tindak Lanjut

Cocokkan jawaban dari masing-masing siswa terhadap kunci jawaban dari soal latihan yang ada pada modul ini. Ukurlah tingkat penguasaan materi siswa terhadap materi yang telah diberikan berdasarkan nilai yang diperoleh masing-masing siswa setelah mengerjakan soal latihan di atas.



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Belajar 2

Menghias Produk Cake

A. Tujuan

Setelah mempelajari modul, diharapkan guru pembelajar dapat :

1. Menjelaskan tentang pengertian menghias produk cake dengan tepat.
2. Menjelaskan tujuan membuat menghias produk cake dengan benar.
3. Menguraikan prinsip-prinsip menghias produk cake dengan rasa ingin tahu.
4. Menyiapkan bahan yang diperlukan dalam membuat menghias produk cake sesuai standar resep dengan jujur
5. Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat menghias produk cake sesuai standar resep dengan jujur
6. Menghias produk cake

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Indikator Pencapaian Kompetensi yang harus dikuasai oleh guru pembelajar setelah mengikuti kegiatan belajar adalah :

1. Menjelaskan pengertian menghias produk cake
2. Menjelaskan fungsi menghias produk cake
3. Menjelaskan macam-macam menghias produk cake sesuai dengan tema.
4. Menyiapkan bahan untuk menghias produk cake.
5. Menyiapkan alat menghias produk cake
6. Menghias produk cake

C. Uraian Materi

Menghias produk cake adalah menutup kue/cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/cake yang bertujuan untuk :

- a. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
- b. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.

- c. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat).
- d. Menjadi pusat perhatian (*centre of interest*).

1. Prinsip-Prinsip menghias produk cake

a. Tema

Sebelum kita akan menentukan bentuk kue serta hiasan apa yang akan kita tampilkan, maka kita harus mengetahui tema dari kue yang akan dibuat. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan sesuai dengan maksud atau tujuan dari penempatan kue dalam suatu acara.

b. Pusat perhatian

Hiasan pada kue harus merupakan penggabungan dari keindahan dan tema. Namun hiasan tersebut harus memiliki bagian tertentu yang menjadi pusat perhatian ketika orang melihat kue yang telah didekorasi. Dengan menampilkan pusat perhatian orang dapat mengetahui tema dari suatu event.

c. Serasi

Keserasian perlu diperhatikan. Keserasian bisa dari segi desain, maupun pemilihan warna yang kembali berperan pada tema.

d. Seimbang

Keseimbangan antara ukuran kue dengan dekorasi yang akan ditampilkan harus seimbang. Keseimbangan dapat dibuat dengan memperhatikan ukuran dari kue dengan ukuran hiasan yang akan dibuat. Keseimbangan juga dapat diperoleh dari motif yang dibuat.

e. Tepat

Yang dimaksud dengan tepat disini adalah tepat dalam semua hal yang menyangkut prinsip menghias kue. Hiasan kue harus tepat dengan event atau tema dari acara, tepat dalam menentukan ukuran dan bentuk kue, tepat dalam pemilihan bentuk hiasan dan tepat dalam menentukan warna. Jika semua prinsip menghias kue dapat kita ikuti dan selalu diperhatikan, maka dekorasi kue yang dibuat akan sesuai dengan tujuan.

2. Bahan Dasar Penghias Kue

Bahan penghias kue terbagi menjadi 2 (dua):

- 1) Bahan yang dapat dimakan (*edible*)
- 2) Bahan yang tidak dapat dimakan

1) Bahan hiasan yang dapat dimakan

a. Buttercream

Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula. Berbagai macam hiasan dapat dibuat dengan menggunakan buttercream. Buttercream biasanya digunakan untuk menghias kue dengan dasar sponge cake. Tetapi tidak menutup kemungkinan digunakan pada pound cake. Namun hal ini dengan pertimbangan bahwa pound cake merupakan kue yang kaya akan lemak, sehingga bila dihias menggunakan buttercream membuat rasa jenuh pada lidah.

b. Icing dan Glazes

Pengertian icing dan glazes adalah penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna sesuai kebutuhan, icing juga berfungsi untuk membuat ornamen-ornamen penghias kue.

1) Royal Icing

Icing merupakan bahan untuk menutup kue yang berfungsi sebagai hiasan atau dekorasi. Icing dapat digunakan sebagai hiasan pada kue kering maupun pada tart. Icing yang digunakan dapat juga berfungsi sebagai permen yang dapat diberi berbagai bahan rasa dan aroma. Bahan utama dalam pembuatan royal icing adalah putih telur dan gula halus, sedangkan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan icing adalah cream of tar-tar/cuka. Cream of tar-tar disini berfungsi untuk mengikat cairan yang ada pada putih telur agar menyatu dengan baik bersama komponen lain dalam putih telur dan gula.

2) Fondant

Fondant hampir seperti royal icing dimana pembuatannya dengan memasak gula pasir, air, glucose dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat.

3) Pastic Icing

Merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi. Terbuat dari gula halus. Warna putih dan teksturnya elastis.

4) Glazes

Seperti icing, glazes pun terbuat dari bahan dasar gula atau sirop gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan. Biasanya glazes akan memberikan hasil olahan yang mengkilap/ transparan pada permukaan kue. Ada tiga macam glazes, yaitu water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze.

c. Gum-Paste

Gum-Paste atau disebut juga “pastillage” dipakai untuk membuat hiasan atau model display berupa miniatur gedung, ornamen kue pengantin, binatang, juga bisa untuk membuat berbagai macam bunga.

d. Ganache

Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue.

e. Cokelat

Ada dua jenis cokelat blok yang terdapat dipasar yaitu compound dan couverture. Jenis compound bisa langsung digunakan, yaitu dengan mengetim pada suhu 30°- 32°C atau hampir sama dengan suhu tubuh normal. Couverture adalah jenis cokelat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu cokelat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C. Cokelat modeling adalah cokelat yang bisa dibentuk menjadi

bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni. Berbeda dengan cokelat biasa, cokelat modeling terbuat dari cokelat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastis yang dapat dibentuk sesuai ide dan kreatifitas.

Untuk membuat cokelat modeling, gunakan cokelat compound pekat dan putih. Untuk membuatnya berwarna sesuai dengan warna yang diinginkan, tambahkan pewarna pada cokelat putih yang digunakan. Cokelat compound dapat digunakan fungsinya seperti lem, yaitu merekatkan bagian-bagian cokelat modeling hingga diperoleh bentuk yang diinginkan atau membentuk bagian-bagian tertentu seperti mata, hidung, dan mulut pada kreasi berbentuk hewan.

2) Bahan yang tidak dapat dimakan

- a) Lilin
- b) Aneka boneka
- c) Aneka dekorasi (Balon, angka, ucapan, mainan, dll)

3. Alat-Alat yang Digunakan

- 1) Waskom, ukuran sesuai kebutuhan.
- 2) Spatula
- 3) Turn table
- 4) Pisau
- 5) Gunting
- 6) Tusuk gigi (*toothpick*)
- 7) Piping bag
- 8) Alas kue
- 9) Decorating triangle
- 10) Scraper
- 11) Smoother
- 12) Serated scraper (scraper bergerigi), dipakai untuk decor dengan buttercream.
- 13) Paku Mawar Wafer Cone
- 14) Embosser

- 15) Rolling Cutter atau Pizza Cutter
- 16) Confectionery Tool Set, untuk membentuk dan memberi motif yang lebih hidup pada fondant.
- 17) Busa
- 18) Aneka Cookie Cutter Logam
- 19) Aneka Cookie Cutter Plastik
- 20) Aneka Paku Mawar (flower nail)
- 21) Gunting Mawar
- 22) Pisau Palet
- 23) Aneka spuit

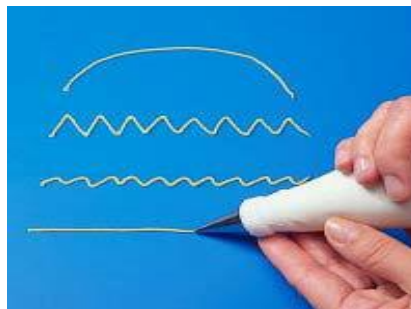
4. Teknik Menghias Kue

a. Desain "pipe work"

Hasil ini penting sekali untuk melatih menyelaraskan antara pikiran dan gerakan tangan. Mulai dengan membuat "piping bag" yang dilengkapi tube, kantung kertas setengahnya diisi icing, tutup bagian atas kantung icing dengan rapat untuk menghindari kebocoran sewaktu kita menekan kantung icing. Pegang agak kuat kantung icing dengan tangan kanan dan tangan kiri berfungsi sebagai pengatur desain, untuk latihan pergunakan cetakan kue yang dibalik, baki atau kita pergunakan triplex dimana setiap saat kita bisa menghapus royal icing tersebut. Untuk menghasilkan garis lurus, pegang kantung icing diatas permukaan, tekan pelan-pelan kemudian angkat kantung icing, gerakkan tangan pelan-pelan dan usahakan icing keluar pelan-pelan.

❖ Garis Lurus

Bentuk garis lurus pada dekorasi kue



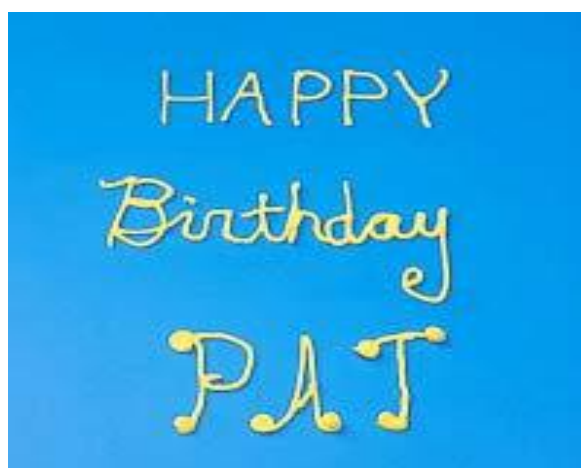
Gambar 1. Disain hiasan kue

Tempelkan ujung tube diatas permukaan tempat latihan, tekan pelan-pelan kantung icing sampai icing menempel diatas permukaan, kemudian angkat tube pelan-pelan sewaktu icing keluar. Gerakkan pelan-pelan tube yang diangkat menurut posisi dan garis yang kita inginkan. Turunkan tube, juga tekanan dikurangi untuk memberhentikan icing. Potong kedua ujung icing dengan pisau untuk hasil yang lebih baik.

❖ **Garis Kisi-kisi**

Jika latihan garis lurus telah dipahami dengan baik kita harus melatih garis kisi-kisi atau lazimnya disebut lattice work. Buat beberapa garis lurus kemudian tumpangkan garis-garis baru yang menyudut diatasnya. Hati-hati mengerjakan hal ini, kalau tiba-tiba garis yang kita buat putus ambil pelan-pelan dengan mempergunakan kuas kecil yang sedikit basah kemudian lanjutkan membuat garis icing berikutnya. Kalau kita membuat garis tersebut secara diagonal yang beraturan maka kita sebut hal ini Diamond Lattice.

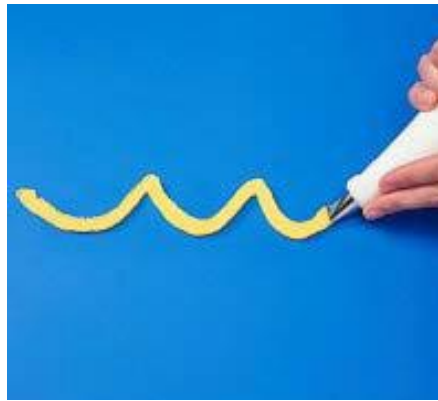
❖ **Menggambar dengan Garis**



Gambar 2. Contoh menggambar dengan garis dalam dekorasi kue

Kalau latihan membuat berbagai macam garis sudah cukup dikuasai, latihan berikutnya kita melatih keterampilan tangan kita, untuk membuat tulisan atau kerangka dari gambar atau tulisan yang kita buat diatas tempat latihan, kemudian kita ikuti menulis diatas pola atau kerangka tersebut dengan mempergunakan tube untuk menulis. Kalau kita membuat tulisan atau gambar diatas kue langsung, kita gunakan pinsil yang runcing atau benda runcing dengan menandai permukaan kue melalui tusukantusukan.

❖ Menggambar Garis Lengkung yang Berkesinambungan



Gambar 3. Contoh menggambar garis lengkung berkesinambungan dalam dekorasi kue

Hal ini memerlukan latihan khusus. Pegang tube secara vertikal diatas papan latihan sekitar 1-1.5 cm. Kemudian latih tangan kita mengikuti desain tertentu atau tanpa desain.

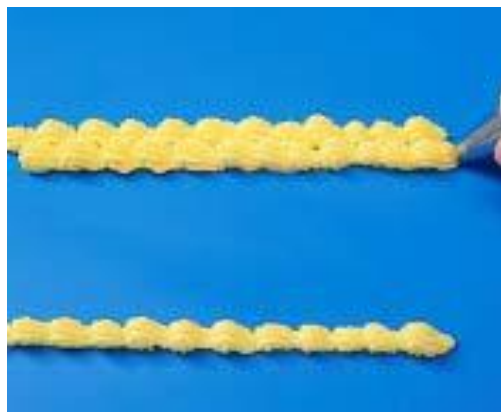
❖ Hiasan Renda Sederhana



Gambar 4. Bentuk hiasan renda sederhana

Dengan mempergunakan tube untuk menulis, kita latih tangan kita untuk membuat hiasan motif renda langsung diatas kertas minyak yang ditempel diatas papan latihan, kita harus membuat tanda dengan garis supaya hasilnya mempunyai ukuran yang sama. Hiasan renda ini kita biarkan untuk menge ring dan angkat pelan-pelan dengan bantuan pisau kecil kemudian tempelkan dengan royal icing diatas atau dibagian pinggirkue.

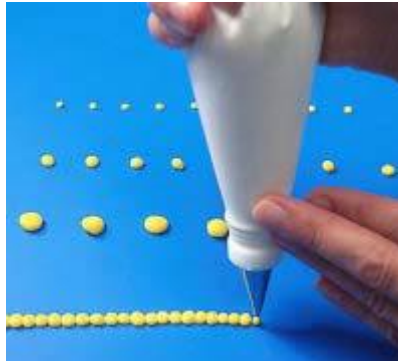
❖ Hiasan Rumah Kerang



Gambar 5. Bentuk hiasan rumah kerang

Jenis hiasan ini banyak sekali dipergunakan terutama untuk hiasan pinggir, atas kue atau menutup bagian pinggir dan bawah kue supaya kelihatan lebih rapi. Tube bintang biasanya dipakai untuk hiasan ini, kantung icing dipegang agak mendatar dan menyentuh permukaan kue atau papan latihan. Tekan kantung icing dan berhenti setelah hiasan rumah kerang terbentuk, hiasan kedua dibentuk sama dengan yang pertama dibagian ujung kertas, dan demikian seterusnya. Hiasan rumah kerang atau shell ini bisa kita bentuk dengan berbagai cara sesuai dengan penampilan yang kita inginkan.

❖ Hiasan "Bentuk"



Gambar 6. Hiasan bentuk figur dalam dekorasi kue

Untuk membuat "figure" tertentu kita kadang-kadang tidak mempergunakan tube, tetapi memasukkan langsung icing kedalam kantung kertas dan memotong ujungnya dengan gunting sesuai ukuran yang diperlukan.

b. Teknik Menghias Kue

- 1) Buat disain sesuai dengan tema.
- 2) Alas piring atau tatakan kue dengan kertas alas kue.
- 3) Letakkan kue pada posisinya.
- 4) Beri pinggiran kue dengan kertas pengaman (potongan kertas roti)
- 5) Poles permukaan kue baik bagian sisi maupun permukaan atasnya, (untuk bagian sisi – posisi spatula tegak lurus).
- 6) Buat hiasan untuk pinggiran permukaan kue.
- 7) Buat hiasan untuk dinding.
- 8) Angkat kertas pengaman dari kue.
- 9) Selesaikan hiasan pinggir baik yang di bawah maupun di atas



Gambar 7. Posisi spatula tegak lurus saat merapikan buttercream

c. Berbagai contoh teknik menutup kue

1) Menghias cake dengan buttercream siram (*Steamed Buttercream*)

Teknik buttercream siram ini sangat memerlukan ketelitian tersendiri khususnya pada saat mengetimnya.



Gambar 8. Buttercream dengan teknik siram

- a. Siapkan buttercream dalam wadah yang tahan panas air.
- b. Siapkan panci atau wadah lain yang lebih besar dibanding wadah buttercream.
- c. Letakkan wadah buttercream diatas air panas, posisi ngetim, perlahan hingga bagian pinggir buttercream mulai mencair, angkat

- sebentar aduk-aduk hingga rata. Bila masih kurang cair, tim lagi seperti cara pertama, aduk rata lagi. Sedemikian rupa sehingga didapat buttercream yang encernya sedang dan bisa disiramkan. Jaga jangan sampai buttercream terlalu cair dan menjadi minyak.
- d. Siramkan buttercream pada cake yang sudah disiapkan diatas rak kawat yang diletakkan diatas baskom, dimulai dari bagian tengah cake terus memutar hingga seluruh cake tertutup buttercream. Ketuk-ketuk cake untuk meratakan buttercream, lalu diamkan hingga buttercream membeku.
 - e. Lanjutkan mendekor sebagaimana biasa.

2) Menutup cake dengan buttercream

- a) Rapikan potongan cake bagian samping dengan pisau gerigi tajam, sesuai bentuk. Bulat, kotak, atau bentuk lainnya.
- b) Bila perlu semprot seluruh cake dengan simple syrup atau minuman lain sesuai selera. Poles cake dengan buttercream tipis-tipis saja, supaya semua remahan cake menempel sempurna pada cakenya.
- c) Setelah remahan diamankan, mulailah proses melapis selanjutnya. Masukkan buttercream kedalam plastic segitiga, semprotkan merata diseluruh dinding cake dan bagian atasnya. Rapikan.
- d) Gunakan Scrapper bermotif, atau scrapper polos untuk merapikan polesan bagian pinggir atau dinding cake dan juga bagian atasnya.
- e) Posisi scrapper 90° terhadap meja/ alas, 45° terhadap permukaan sisi kue.
- f) Gerakkan satu arah memutar (pakai lazy suzan) sampai didapat polesan yang rapi dan licin.
- g) Cake siap dihias.

3) Menutup cake dengan royal icing

- a) Kocok gula bubuk dengan putih telur dan cream tartar sampai naik dan putih. Tambahkan air jeruk nipis/cuka, dan pewarna yang dikehendaki, aduk rata.

- b) Segera oleskan pada permukaan kue dengan bantuan spatula/pisau palet, karena adonan ini cepat kering. Jika harus menunggu, tutup adonan dengan kain serbet basah.
- c) Untuk menghias, masukkan adonan glasir ini ke dalam kantong semprotan. Gunakan mata semprot yang kecil saja maka anda akan memperoleh alur-alur garis berwarna menawan.

i. Menyimpan Produk Tart

Produk tart apabila belum disajikan sebaiknya disimpan pada suhu dingin dan ditutup dengan wadah yang tidak tembus air seperti wadah dari plastik. Hal ini menghindari produk terkena tetesan air selama proses penyimpanan. Jika produk ini terkena embun selama penyimpanan di lemari es, akan merusak tampilan pada produk dan butiran air yang menempel membuat produk menjadi kusam dan membentuk lapisan yang tidak diinginkan. Saat disajikan disimpan pada suhu kamar dan tidak terkena sinar matahari, jika terkena panas matahari produk atau cream dari hiasan dapat mencair dan merusak tampilan, hal ini tidak diharapkan.

D. Aktifitas Pembelajaran

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 2 selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut:

Petunjuk Pengisian LK-2.1 dan LK-2.2

1. Anda diminta untuk membaca uraian materi yang Anda peroleh dan dapat tambahkan informasi mengenai materi menghias produk cake dari berbagai sumber/literatur
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok tentang pengertian, fungsi, macam-macam cake decoration sesuai tema (LK-2.1) dan mengidentifikasi bahan-bahan menghias produk cake. Anda dapat mencari informasinya dari berbagai sumber/literatur
3. Kemudian hasil diskusi dapat diisikan pada kolom yang tersedia berikut ini.

LK-2.1. Hasil diskusi

Kegiatan	Hasil diskusi
1. Menjelaskan pengertian menghias produk cake/cake decoration!	
2. Menjelaskan fungsi cake decoration!	
3. Menjelaskan macam-macam cake decoration sesuai dengan tema! Dan berikan gambar cake decoration sesuai tema!	

LK 2.2. Identifikasi Bahan bahan-bahan menghias produk cake

No	Nama Bahan	Fungsi alat Bahan	Komposisi bahan
1.			
2.			
Dst			

Petunjuk Pengisian LK-2.3

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi yang Anda peroleh dari berbagai sumber baik media cetak maupun melalui internet, mengenai menghias produk cake
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok mengidentifikasi peralatan menghias produk cake antara lain mengenai nama alat, gambar, fungsi alat serta cara perawatannya. Anda dapat mencari informasi ini dari berbagai literatur
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini. Dan presentasikanlah hasil diskusi kelompok Anda

LK-2.3. Identifikasi Peralatan menghias produk cake

NO	Nama Alat	Gambar Alat	Fungsi alat	Cara Perawatan
1				
2				
Dst..				

Petunjuk Pengisian LK-2.4

- 1) Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
- 2) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang menghias produk cake yang akan di praktekkan, desain hiasan cake, resep bahan penghias kemudian menganalisis resep tersebut
- 3) Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis dengan urutan kerja
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-3 yang sudah disediakan.
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan menghias produk cake sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Mencatat hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan
- 4) Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

LK-2.4. Perencanaan menghias produk cake

MEMBUAT PRODUK PASTRY DAN BAKERY	
Bahan	: 1..... 2. n.....
Alat	: 1. 2. 3. n
Langkah Kerja :	
1.	
2.	
n.	

Kriteria Hasil :

.....
.....
.....
.....

Kendala/masalah yang ditemukan saat menghias

.....
.....
.....

Pemecahan masalah/solusi

.....
.....
.....
.....

Hasil menghias produk cake
(dokumentasi hasil menghias cake)

E. Latihan/ Kasus/Tugas

Latihan untuk pengetahuan

- 1) Jelaskan apa yang dimaksud dengan menghias kue!
- 2) Sebutkan tujuan dari menghias kue!
- 3) Sebutkan dan jelaskan 5 prinsip menghias kue!
- 4) Dari materi yang sudah dipelajari terdapat 2 jenis bahan penghias kue, diantaranya?
- 5) Bagaimanakah cara menyimpan produk tart yang baik dan benar sebelum produk tersebut disajikan?

F. Rangkuman

Menghias kue adalah menutup kue/cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/cake yang bertujuan untuk:

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
3. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat).

4. Menjadi pusat perhatian (*centre of interest*).
5. Bahan dasar penghias kue terbagi 2 yaitu : a) Bahan yang dapat dimakan (*edible*) seperti butter cream, Icing dan Glazes, Gum-Paste, Marzipan, Ganache, Cokelat, dan 2) Bahan yang tidak dapat dimakan seperti Lilin, Aneka boneka, Aneka dekorasi (Balon, angka, ucapan, mainan, dll). Hal-hal yang harus diperhatikan pada waktu menghias kue adalah : penampilan, desain, tekstur, dan warna.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Cocokkan jawaban dari masing-masing siswa terhadap kunci jawaban dari soal latihan yang ada pada modul ini. Ukurlah tingkat penguasaan materi siswa terhadap materi yang telah diberikan berdasarkan nilai yang diperoleh masing-masing siswa setelah mengerjakan soal latihan di atas.



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Belajar 3

Membuat dan menyajikan kue Indonesia

A. Tujuan

Setelah mempelajari Modul ini diharapkan guru pembelajar dapat :

1. Menjelaskan pengertian dari bahan serelia dengan santun
2. Menentukan 5 bahan kue Indonesia dari serelia dan hasil olahannya dengan disiplin
3. Memberi 5 contoh kue dari masing-masing bahan dasar kelompok serelia dengan rasa tanggung jawab
4. Mengidentifikasi 4 alat masak yang digunakan dalam pembuatan kue dari serelia dan hasil olahannya berdasarkan teknik pengolahan dengan santun.
5. Menguraikan masing masing 3 hal yang harus diperhatikan dalam mengolah kue dari serelia dan hasil olahannya dengan sopan.
6. Menyiapkan bahan untuk membuat kue dari serelia dan hasil olahannya sesuai dengan resep dengan jujur
7. Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan dalam membuat kue dari serelia sesuai dengan resep dengan disiplin
8. Membuat kue dari bahan serelia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygien dan keselamatan kerja, teknik pengolahan sesuai dengan resep dan kriteria hasil dengan disiplin.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Indikator Pencapaian Kompetensi yang harus dikuasai oleh siswa setelah mengikuti kegiatan belajar adalah :

- 20.9.11. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari serealialia dan hasil olahannya sesuai dengan resep

- 20.9.12 Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya sesuai dengan resep
- 20.9.13 Membuat kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, prosedur kerja, teknik pengolahan sesuai dengan standar resep dan kriteria hasil

C. Uraian Materi

20.9.11 Bahan untuk membuat kue Indonesia dari sereal dan hasil olahannya.

Beras Ketan

a. Pengertian

Beras ketan adalah hasil dari tanaman suku rumput-rumputan (poaceae) yang cara memperolehnya sama dengan beras biasa yaitu setelah tanamannya berbuah dijemur kemudian dilepaskan kulitnya. Dari situ didapat butir-butir ketan (beras ketan). Ketan mengandung zat gelatin yang tinggi yang menyebabkan jika dimasak menjadilengket satu dengan yang lainnya. Gelatin ini sama dengan yang terdapat pada kanji. Ketan dalam nama ilmiah disebut *Oriza sativa var glutinosa*

Beras ketan (*Oriza sativa var glutinosa*) mengandung zat gelatin yang tinggi yang menyebabkan jika dimasak menjadilengket, hal ini disebabkan karena gelatin yang ada sama dengan yang terdapat pada kanji.

b. Jenis Beras Ketan

1) Ketan putih

Ketan Putih adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Beras Ketan Putih mengandung energi sebesar 362 kilokalori, protein 6,7 gram, karbohidrat 79,4 gram, lemak 0,7 gram, kalsium 12 miligram, fosfor 148 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu didalam Beras Ketan Putih juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,16 miligram dan vitamin C 0

miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Beras Ketan Putih, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

2) Ketan hitam

Ketan hitam merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam famili *Graminae*. Berdasarkan sifat fisiknya ketan hitam mempunyai warna hitam yang sangat mengkilap, dan sangat pulen atau lengket. Butir ketan hitam tersusun atas *aleurone*, *endosperm*, dan *embrio*. Dalam embrio dan aleuron terdapat komponen gizi seperti vitamin, lemak, protein, dan mineral, sedangkan pada bagian endosperm hampir seluruhnya adalah pati.

c. Ciri-ciri beras ketan yang baik

Pada saat ini banyak beras ketan yang dimanipulasi dengan bahan pemutih, oleh sebab itu perlu diteliti terlebih dahulu sebelum membeli beras ketan. Beberapa hal yang perlu kita perhatikan, sbb :

- Pilihlah beras ketan yang asli tanpa campuran dan baru, ciri-cirinya : beras ketan berwarna putih tidak transparan.
- Pilih ketan yang butirannya utuh dan tidak rapuh sehingga tidak banyak patahannya.
- Ketan yang baik, tidak terdapat campuran benda-benda asing seperti : batu, binatang dan kotoran lain yang membahayakan kesehatan tubuh.
- Jika dicium, aroma wangi beras ketan akan tetap segar seperti aroma pandan, meskipun telah dicuci dan dibilas.
- Untuk beras ketan putih jika diterawang warna putihnya pekat dan tidak berwarna kusam kekuningan.

d. Teknik pengolahan kue beras ketan

Teknik pengolahan yang sering dipakai dalam pengolahan kue Indonesia dari beras ketan adalah : Boilling (direbus) dan Steaming (kukus)

e. Hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan beras ketan

Beras dan ketan masih satu kelompok yaitu padi-padian meskipun begitu keduanya mempunyai perbedaan. Dilihat dari warnanya ketan lebih keruh dibanding beras, kalau kita olah ketan akan lebih lengket dan rasanya lebih legit. Karena ketan mempunyai kandungan amylopectin yang lebih banyak dari pada beras.

Bahan untuk pembuatan kue dari beras ketan

	
Beras ketan hitam	Beras ketan Putih
	
Santan	Kelapa parut
	
Gula merah	Gula putih
	
Pewarna	Garam

Gambar 9. Bahan untuk pembuatan kue dari beras ketan

f. Contoh Kue Indonesia dari beras ketan :

	
Wajik	Lopis
	
Lemper	Lapis sarikaya
	
Semer mendem	Ketan Inti

Gambar 10. Kue dari beras ketan

20.9.11 Bahan untuk membuat kue Indonesia dari serealialia dan hasil olahannya

Tepung Ketan

a. Pengertian

Tepung ketan terbuat dari beras ketan yang telah digiling halus. Karakteristik utama dari tepung ini sendiri ada pada sifatnya yang mudah melekat dan elastis ketika diolah. Selain itu, tepung ketan juga

sangat lembut sehingga dapat menghasilkan kudapan yang halus, kenyal, dengan tekstur sedikit lengket.

Tepung ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka makin pulen pati tersebut

b. Jenis-Jenis Tepung Ketan

- Tepung ketan putih
- Tepung ketan hitam

c. Ciri-Ciri Tepung Ketan

Tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling/ditumbuk/dihaluskan. Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat.

d. Teknik pengolahan

Teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pengolahan kue dari tepung ketan adalah boiling, steaming, frying.

e. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan

- ❖ Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak murni akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
- ❖ 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.

- ❖ Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah kerana sifat ketan cepat masak seperti pada pembuatan kelepon dan kue kue

f. Contoh Kue dari Tepung ketan

	
Kue moci	Kue pare
	
Lapek bugis	Putri mandi
	
Onde-onde wijen	Kue mendut
	
Kue ku	Kue kecipir

Gambar 11. Contoh kue dari tepung ketan

20.9.11 Bahan untuk membuat kue Indonesia dari serelia dan hasil olahannya

Beras

a. Pengertian Beras

Beras adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa merang) 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, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

b. Ciri-ciri beras yang baik

Pada saat ini banyak beras yang dimanipulasi dengan bahan pemutih dan pewangi, oleh sebab itu perlu diteliti terlebih dahulu sebelum membeli beras. Beberapa hal yang perlu kita perhatikan, sbb :

- Pilihlah beras yang asli tanpa campuran dan baru, ciri-cirinya : beras putih berwarna putih bersih dan beras merah berwarna merah kecoklatan
- Pilih beras yang butirannya utuh dan tidak rapuh sehingga tidak banyak patahannya.
- Beras yang baik, tidak terdapat campuran benda-benda asing seperti: batu, binatang dan kotoran lain yang membahayakan kesehatan tubuh.
- Jika dicium, aroma wangi beras akan tetap segar seperti aroma pandan, meskipun telah dicuci dan dibilas.

c. Hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan beras

Berikut beberapa tips yang bisa dilakukan supaya mengolah ketan menjadisukses :

- Pilihlah beras yang berkualitas. yaitu pilih beras yang butirannya utuh, mengkilat dan tidak banyak campurannya serta tidak berbau apek.

- Perhatikan teknik pemasaknya kue dari bahan beras yang dimasak dengan teknik dikukus biasanya dibungkus terlebih dahulu setelah itu baru direbus. Sedangkan dengan teknik diukus, beras harus diuwet terlebih dahulu.
- Jenis beras dan lamanya pemasakan berpengaruh terhadap penggunaan air. Karena itu pastikan takaran air yang digunakan tidak berlebih dan tidak kurang. Karena akan berpengaruh pada hasil.

d. Contoh Kue Indonesia dari beras :

	
Arem-arem	Buras
	
Renginang	Jipang

Gambar 12. Contoh Kue Indonesia dari beras

20.9.11. Bahan untuk membuat kue Indonesia dari serelia dan hasil olahannya.

Tepung Beras

a. Pengertian

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.

Tepung beras putih berasal dari beras yang digiling dan bertekstur lembut. Tepung beras memiliki kandungan protein yang sedikit tetapi tidak mengandung gluten, sehingga sering digunakan untuk membuat produk yang *gluten-free*.

b. Jenis-Jenis Tepung Beras

- Tepung Beras putih
- Tepung Beras merah

c. Ciri-ciri tepung beras yang baik

Penggunaan bahan yang baik akan berpengaruh pada hasil produk yang dibuat. Berikut adalah ciri-ciri dari tepung beras yang baik:

- ♦ Tepung beras yang baik berwarna sesuai dengan jenis beras. Tepung beras putih berwarna putih dan tepung beras merah berwarna merah kecoklatan.
- ♦ Tepung beras yang baik bertekstur halus dan tidak berbintil.
- ♦ Pada tepung beras yang baik tidak terdapat unsur kimia seperti pemutih dan pewangi serta tidak adanya benda asing yang terdapat pada tepung.
- ♦ Tepung beras yang baik beraroma khas tepung beras

d. Teknik pengolahan

Tenik pengolahan yang sering digunakan dalam pengolahan kue dari tepung beras adalah boiling, steaming, frying.

e. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan

- ♦ Pilih tepung beras yang murni tidak berasal dari beras yang tercampur dengan ketan, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue

tertentu. Tepung beras yang tidak murni akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang renyah bila digoreng.

- ♦ 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
- ♦ Untuk adonan dari tepung beras jenis keras, tambahkan sedikit tepung kanji supaya tidak kaku.
- ♦ Memasak kue dari tepung beras harus sampai tanak betul agar enak, kenyal dan tidak cepat basi.

f. Contoh Kue dari Tepung beras

Beberapa contoh kue yang terbuat dari tepung beras antara lain :

	
Kue lapis beras	Lapek Nago sari
	
kue mangkok otomatis	Kembang Goyang
	
Kue cucur	Bingkang Mawar



Gambar 13. Beberapa contoh kue yang terbuat dari tepung beras

20.9.11. Bahan untuk membuat kue Indonesia dari serelia dan hasil olahannya

Tepung Terigu

a. Pengertian

Tepung terigu adalah tepung yang terbuat dari gandum lalu diproses menjadi tepung. Didalam tepung terigu terdapat Gluten, yang secara khas membedakan tepung terigu dengan tepung tepung lainnya. Gluten adalah suatu senyawa pada tepung terigu yang bersifat kenyal dan elastis, yang diperlukan dalam pembuatan roti agar dapat mengembang dengan baik, yang dapat menentukan kekenyalan mie serta berperan dalam pembuatan kulit martabak telur supaya tidak mudah robek.

Umumnya kandungan gluten menentukan kadar protein tepung terigu, semakin tinggi kadar gluten, semakin tinggi kadar protein tepung terigu tersebut

b. Jenis-Jenis Tepung Terigu

Umumnya tepung terigu dikelompokkan berdasarkan kandungan proteinnya. Jenis yang biasanya tersedia dipasaran memiliki kandungan protein berkisar antara 8% – 9%, 10.5% – 11.5 % dan 12 % – 14 %.

Tepung terigu berprotein tinggi (*hard/strong flour*), terigu ini cocok untuk membuat aneka roti dan mie. Contoh aplikasi : Roti tawar, sandwich, burger, hot dog, mie tarik, mie ayam, mie kuning / hokian, mie instat, mie telur, mie lidi, martabak telur.

Tepung terigu dengan protein sedang(*medium flour*). Terigu untuk aneka makanan boleh dibilang ini adalah jenis terigu all purpose. Contoh aplikasi: Brownies, bolu gulung, waffle, donut, martabak manis.

Tepung terigu dengan kandungan protein rendah (*sofy/weak flour*), terigu ini cocok untuk membuat aneka kue kering, cake dan biscuit. Contoh aplikasi : sponge cake, black forest, chocolate cake, lapis legit, pancake, chiffon cake, cookies, egg drop, marie biscuit.

c. Ciri-Ciri Terigu yang Baik

Keberhasilan pembuatan resep makanan tergantung dari kualitas bahan-bahan yang digunakan. Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas tepung terigu diantaranya adalah kandungan protein, kadar air, kadar abu, dan beberapa parameter fisik, seperti *water absorption*, *mixing time*, *stability*, dan lain-lain.

Kadar Air/Moisture

Kadar air atau moisture pada tepung terigu yang mempengaruhi kualitas dari tepung terigu. Perhatikan penyimpanan tepung terigu Anda. Bila tepung terigu disimpan ditempat lembab, akan menyebabkan shelf life dari terigu berkurang, terigu akan lebih cepat rusak, berjamur dan bau apek.

Kadar Abu/Ash Content

Kadar abu atau *ash content* adalah mineral yang diperoleh jika suatu senyawa organik dibakar sampai habis. Kadar abu pada tepung terigu mempengaruhi hasil akhir produk antara lain warna produk (warna pada roti, warna mie) dan tingkat kestabilan adonan. Semakin tinggi kadar abu semakin buruk kualitas tepung. Sebaliknya semakin rendah kadar abu semakin baik kualitas tepung.

Water Absorption

Kemampuan tepung terigu menyerap air disebut *Water Absorption*. Kemampuan daya serap air pada tepung terigu berkurang bila kadar air dalam tepung *sudah* terlalu tinggi atau tempat penyimpanan yang lembab. Tepung terigu berprotein tinggi cenderung memiliki *water absorption* yang tinggi. Dalam pembuatan roti umumnya diperlukan *water absorption* yang lebih tinggi dari pada pembuatan biskuit. Dalam pembuatan roti hal ini sangat baik sebab akan meningkatkan jumlah berat dari adonan, artinya bagi penjual roti, hal ini akan menambah berat dari produk yang dihasilkan.

Mixing Time

Kecepatan tepung terigu dalam pencapaian keadaan *peak* (kalis) disebut *mixing time* atau *arrival time*. Bila waktu pengadukan kurang atau *under mixing* mengakibatkan volume roti tidak maksimal, serat/remah roti kasar, roti terlalu kenyal, aroma roti asam, texture roti lebih keras, permukaan kulit roti pecah dan tebal. Sebaliknya jika terlalu lama pengadukan atau *over mixing* yang berakibat volume roti melebar/datar, roti kurang mengembang, serat/remah roti kasar, warna kulit roti pucat, permukaan roti mengecil, permukaan kulit roti banyak gelembung dan roti tidak kenyal.

Stability

Stability yaitu kemampuan tepung terigu untuk menahan stabilitas adonan agar tetap sempurna meskipun telah melewati waktu *peak* (kalis). Stabilitas tepung pada adonan dipengaruhi beberapa hal antara lain jumlah protein, kualitas protein dan zat *additive*/tambahan.

d. Teknik pengolahan

Tenik pengolahan yang sering digunakan dalam pengolahan kue dari tepung terigu adalah boiling, steaming, frying dan baking.

e. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung Terigu

- Pilih tepung terigu yang murni tidak tercampur dengan tepung lain, halus dan sebaiknya baru.
- Adonan dari tepung beras sebaiknya dibuat dengan menggunakan cairan yang sesuai dengan jenis kue, pada jenis kue tertentu tidak bisa menggunakan cairan yang bersuhu tinggi pada proses pengadukan.
- Perhatikan tepung jenis apa yang digunakan dalam pembuatan kue, pilih kadar protein yang sesuai untuk kue yang akan dibuat
- Memasak kue dari tepung terigu, cairan dan tepung harus tercampur rata (tidak berbintil) karna tepung yang tidak tercampur dengan cairan tidak akan masak.

f. Contoh Kue dari Tepung terigu

Beberapa contoh kue yang terbuat dari tepung ketan antara lain :

	
Kue lapis terigu	Dadar Gulung
	
Kue pukis	Lapis legit

	
Putu ayu	Kue Lumpur
	
Bika Ambon	Bolu Kukus

D. Aktifitas Pembelajaran

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 3 selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-7 sampai dengan LK-9

Petunjuk Pengisian LK-3.1

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi yang Anda peroleh dari berbagai literatur tentang membuat
2. Bentuklah kelompok dengan jumlah 4 orang. Selanjutnya anda diminta untuk menganalisis berbagai jenis tepung, lakukan pengamatan dan diskusikanlah bersama kelompok anda tentang tekstur, warna dan rasa dari masing-masing tepung tersebut
3. Kemudian hasil analisis dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

LK-3.1. Analisis Tepung

No	Nama Tepung	Meraba - Tekstur	Melihat - Warna	Mencicip - Rasa
	Terigu protein tinggi			
	Terigu protein sedang			
	Terigu protein rendah			

	Tepung beras			
	Tepung ketan			
	Tepung sagu			
	Tepung maizena			
	Tepung hunkwe			

Petunjuk Pengisian LK-3.2

Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi yang Anda peroleh dari berbagai sumber baik media cetak maupun melalui internet, mengenai membuat dan menyajikan kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya

Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi peralatan membuat dan menyajikan kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya antara lain mengenai nama alat, gambar, fungsi alat serta cara perawatannya.

Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini

LK-3.2 Identifikasi Bahan kue Indonesia

No	Nama Bahan	Fungsi alat Bahan	Komposisi bahan
1			
2			
Dst			

Petunjuk Pengisian LK-3.3

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi yang Anda peroleh dari berbagai sumber baik media cetak maupun melalui internet, mengenai membuat dan menyajikan kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya
2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi peralatan membuat dan menyajikan kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya antara

lain mengenai nama alat, gambar, fungsi alat serta cara perawatannya.

3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini

LK-3.3. Identifikasi peralatan membuat dan menyajikan kue Indonesia dari serealiala dan hasil olahannya

NO	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi Alat	Cara Perawatan
1				
2				
3				
Dst..				

Petunjuk Pengisian LK-3.4

- 1) Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
- 2) Setiap kelompok diberikan tugas yang berbeda membuat kue Indonesia dari serealiala, dengan pembagian tugas sebagai berikut :
Kelompok 1 : kue dari beras ketan

Kelompok 2 : kue dari tepung ketan

Kelompok 3 : kue dari beras

Kelompok 4 : kue dari tepung beras

Kelompok 5 : kue dari tepung terigu

Kelompok 6 : kue dari tepung beras
- 3) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang resep membuat dan menyajikan kue Indonesia dari serealiala dan hasil olahannya sesuai dengan pembagian tugas yang diberikan fasilitator kemudian menganalisis resep tersebut Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis dengan urutan kerja :

- Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-3 yang sudah disediakan.
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan membuat dan menyajikan kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya
 - sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Mencatat hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan
- 4) Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

LK-3.4 Perencanaan membuat dan menyajikan kue Indonesia dari sereal dan hasil olahnya

Nama Kue.....	
Bahan	: 1..... 2. n.....
Alat	: 1. 2. n
Langkah Kerja :	
1.	
2.	
n.	

Desain membuat kue dari.....

Kriteria Hasil :

.....
.....

Kendala/masalah yang ditemukan saat menghias

.....
.....
.....

Pemecahan masalah/solusi

.....
.....

Dokumentasi hasil praktek

E. Latihan/ Kasus/Tugas

Essay :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan tepat dan benar.

Soal :

1. Beras ketan merupakan salah satu bahan dalam pembuatan kue Indonesia yang termasuk kedalam kelompok serelia. Jenis beras ketan yang beredar dipasaran yaitu ketan hitam dan ketan putih. Jelaskanlah perbedaan antara ketan hitam dan ketan putih !
2. Untuk menggunakan beras ketan sebagai bahan dalam pembuatan kue Indonesia, perlu diketahui kualitas yang baik dari beras ketan tersebut. Jelaskanlah ciri-ciri dari beras ketan yang baik !

3. Teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pengolahan kue Indonesia dari beras ketan yaitu Steaming dan boiling.
 - a. Jelaskan secara rinci tentang ke dua teknik diatas !
 - b. Teknik pengolahan apa yang digunakan dalam pembuatan lempeng dan lapis
 - c. Carilah masing-masing 4 contoh kue dari beras ketan dengan teknik boiling dan steaming !
4. Sebelum mengolah kue dari beras ketan, maka beras ketan sebaiknya direndam terlebih dahulu selama 3 jam. Mengapa hal ini dilakukan, jelaskan jawaban anda dengan jelas
5. Beras ketan berbeda dengan beras biasa, yaitu beras ketan mengandung zat gelatin. Bagaimanakah karakteristik kue dari beras ketan ditinjau dari kandungan zat tersebut ? jelaskan .
6. Keberhasilan sebuah kue tergantung dari pada bahan dan alat yang digunakan. Tuliskan bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan :
 - a. lempeng
 - b. Lapis
7. Indonesia mempunyai banyak jenis kue tradisional yang menggunakan bahan dari serelia salah satunya adalah beras. Jelaskanlah pengertian dari Beras!
8. Setiap bahan mempunyai jenis dan ciri khas masing-masing serta memiliki perbedaan. Jelaskanlah 2 jenis beras beserta perbedaannya!
9. Agar mendapatkan hasil yang baik maka pada proses pengolahan harus menggunakan bahan yang baik dan mutu terjamin. Jelaskanlah ciri-ciri beras yang baik!
10. Sebutkan dan jelaskan teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pengolahan kue serta teknik yang digunakan untuk pengolahan aren-aren!

2. TUGAS

1. Setelah mempelajari semua uraian materi di atas, anda diminta untuk mengolah dan menyajikan :
 - a. Buatlah 2 macam kue Indonesia dari beras ketan dengan rasa manis dan gurih, menggunakan metode memasak yang sesuai dengan resep yang ada.
 - Lemper
 - Lupis
 - b. Buatlah 2 macam kue Indonesia dari tepung ketan dengan menggunakan metode memasak yang tepat dan sesuai dengan resep yang ada.
 - Kue Bugis
 - Putri Mandi
 - c. Buatlah 2 macam kue Indonesia dari beras dengan menggunakan metode memasak yang tepat dan sesuai dengan resep yang ada.
 - Arem-arem
 - Rangginag beras
 - d. Buatlah kue Indonesia dari tepung beras dengan menggunakan metode memasak yang tepat dan sesuai dengan resep yang ada
 - Mangkok Otomatis
 - Lapek naga Sari
 - Kembang Goyang
 - e. Buatlah kue Indonesia dari tepung terigu dengan menggunakan metode memasak yang tepat dan sesuai dengan resep yang ada
 - Kue Lumpur pandan
 - Serabi
 - Risoles

F. Rangkuman

Kue Indonesia dari bahan serelia dan hasil olahannya merupakan salah satu asset bangsa yang perlu dilestarikan dan dibudayakan sehingga dapat menjadi kebanggaan bagi kita sebagai warga Indonesia. Bahan pokok yang digunakan untuk mengolah kue Indonesia dari serelia adalah beras ketan, tepung ketan, beras, tepung beras dan tepung terigu.

Hasil olah dari beras ketan adalah tepung ketan. Karakteristik utama dari tepung ketan mudah melekat dan elastis ketika diolah. Selain itu tepung ketan juga sangat lembut sehingga dapat menghasilkan kudapan yang halus, kenyal, dengan tekstur sedikit lengket. Untuk mengolah kue dari tepung ketan harus mempergunakan cairan suam-suam kuku, sehingga dapat menghasilkan adonan yang lembut dan dapat dibentuk..

Kriteria tepung beras yang baik ialah tepung beras bertekstur halus, tidak menggumpal, berwarna sesuai dengan jenis beras, beraroma khas beras dan tidak terdapat bahan pemutih atau pewangi pada tepung. Serta tidak terdapat benda asing seperti binatang, kotoran dan debu.

Tepung terigu adalah tepung yang terbuat dari gandum yang di proses hingga menjadi tepung yang bertekstur halus. Gandum di Indonesia tidak bisa di budidayakan karena gandum tidak cocok di tanam di daerah Indonesia. Tepung terigu mempunyai 3 jenis, yaitu tepung terigu berprotein rendah, sedang dan tinggi.

Di dalam tepung terigu terdapat Gluten, yang secara khas membedakan tepung terigu dengan tepung tepung lainnya. Gluten adalah suatu senyawa pada tepung terigu yang bersifat kenyal dan elastis, yang diperlukan dalam pembuatan roti agar dapat mengembang dengan baik, yang dapat menentukan kekenyalan mie serta berperan dalam pembuatan kulit martabak telur supaya tidak mudah robek.

Umumnya kandungan gluten menentukan kadar protein tepung terigu, semakin tinggi kadar gluten, semakin tinggi kadar protein tepung terigu tersebut. Kadar gluten pada tepung terigu, yang menentukan kualitas pembuatan suatu makanan, sangat tergantung dari jenis gandumnya

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mengerjakan soal evaluasi akhir bab ini, Anda melakukan koreksi jawaban dengan menggunakan kunci jawaban yang tersedia dalam modul ini. Jika Anda dapat menjawab 100 % benar, maka Anda dianggap memenuhi ketuntasan dalam menguasai materi modul ini. Jika Anda menjawab kurang dari 100% benar, berarti Anda perlu mempelajari kembali modul ini.

Kunci jawaban

Kegiatan 1. Membuat dan Menyajikan Produk pastry dan bakery

1. B
2. A
3. D
4. A
5. C

Kegiatan 2. Menghias Cake

1. Menghias kue adalah menutup kue/ cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/ cake.
2. Tujuan dari menghias kue :
 - a. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
 - b. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
 - c. Menyatakan ungkapan atau maksud.
 - d. Menjadi pusat perhatian
3. Prinsip-prinsip dalam menghias kue
 - a. Tema. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan sesuai dengan maksud atau tujuan dari penempatan kue dalam suatu acara.
 - b. Pusat perhatian. Dengan menampilkan pusat perhatian orang dapat mengetahui tema dari suatu event.
 - c. Serasi. Keserasian bisa dari segi desain, maupun pemilihan warna yang kembali berperan pada tema
 - d. Seimbang. Keseimbangan antara ukuran kue dengan dekorasi yang akan ditampilkan harus seimbang
 - e. Tepat. Hiasan kue harus tepat dengan event atau tema dari acara, tepat dalam menentukan ukuran dan bentuk kue, tepat dalam pemilihan bentuk hiasan dan tepat dalam menentukan warna.

4. Adapun 2 jenis bahan penghias kue, diantaranya:
 - a. Bahan yang dapat dimakan (buttercream, chocolate, dll)
 - b. Bahan yang tidak dapat dimakan (ex.lilin, patung,dll)
5. Produk tart apabila belum disajikan sebaiknya disimpan pada suhu dingin dan ditutupi dengan wadah yang tidak tembus air seperti wadah dari plastik.

Kegiatan 3. Membuat dan Menyajikan Kue Indonesia

1. Perbedaan antar ketan hitam dan putih terletak pada warna dan kandungan, ketan putih berwarna putih bersih sedangkan ketan hitam berwarna hitam mengkilap.
2. Ciri-ciri ketan yang baik adalah:
 - Beras ketan berwarna putih tidak transparan.
 - Butirannya utuh dan tidak rapuh sehingga tidak banyak patahannya.
 - Tidak terdapat campuran benda-benda asing seperti : batu,binatang dan kotoran lain yang membahayakan kesehatan tubuh.
 - Jika dicium, aroma wangi beras ketan akan tetap segar seperti aroma pandan, meskipun telah dicuci dan dibilas.
 - Untuk beras ketan putih jika diterawang warna putihnya pekat dan tidak berwarna kusam kekuningan.
3. a. Teknik pengolahan steaming adalah teknik memasak yang memanfaatkan panas uap air (mengukus), sedangkan boiling adalah teknik memasak panas basah yang memanfaatkan panas air mendidih (merebus)
- b. Teknik yang digunakan dalam pembuatan lempeng dan lapis adalah teknik steaming dan boiling
- c. semer mendem, ketan inti, wajik dan lapis srikaya
4. Tujuan dari perendaman beras ketan terlebih dahulu sebelum dimasak agar beras ketan menjadi lebih lunak dan pada saat pemasakan beras ketan menjadi matang sempurna.
5. Pada beras ketan terdapat zat gelatin hal ini menyebabkan tekstur kue dari beras ketan kenyal lengket dan elastis.
6. Bahan dan alat pada pembuatan lempeng

No	Bahan	Alat
	• Ketan • santan kental • serai (dimemarkan) • ½ sendok teh garam • Ayam isian lempur	• Kompor • kukusan • mixing bowl • sendok kayu • timbangan

Bahan dan alat pada pembuatan lopis

Bahan	Alat
1. ketan putin, 2. air kapur sirih 3. Daun pisang untuk membungkus 4. Lidi/tusuk sate Bahan Kinca : 1. gula merah 2. air 3. sck Bahan Taburan : 1. Kelapa yang agak muda, diparut 2. Garam	• Kompor • Mixing bowl • Casseroll • Saringan • timbangan

7. Beras adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Beras adalah salah satu jenis serelia yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia
8. Beras terdiri dari beras merah dan beras putih, perbedaan kedua beras tersebut terletak pada warna dan kandungannya. Namun beras yang paling sering digunakan dalam pembuatan kue Indonesia adalah beras putih.
9. Ciri-ciri beras yang baik :
 - a. beras yang asli tanpa campuran dan baru, ciri-cirinya : beras putih berwarna putih bersih dan beras merah berwarna merah kecoklatan

- b. beras yang butirannya utuh dan tidak rapuh sehingga tidak banyak patahannya.
 - c. beras yang baik, tidak terdapat campuran benda-benda asing seperti : batu, binatang dan kotoran lain yang membahayakan kesehatan tubuh.
 - d. Jika dicium, aroma wangi beras akan tetap segar seperti aroma pandan, meskipun telah dicuci dan dibilas.
10. a. Teknik memasak
- frying adalah teknik yang memanfaatkan panas dari minyak goreng, (menggoreng) jadi kue yang dibuat akan dimasak kedalam minyak sampai matang
 - steaming adalah teknik memasak yang memanfaatkan panas uap air (mengukus),
 - boiling adalah teknik memasak panas basah yang memanfaatkan panas air mendidih (merebus)
- b. Teknik pengolahan arem-arem adalah boiling

Evaluasi

Pilihan Ganda

Pilihlah salah satu jawaban yang benar diantara jawaban yang ada !

1. Tepung ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya. Hal ini menyebabkan :
 - a. Tepung ketan menjadi halus
 - b. Tepung ketan menjadi pulen
 - c. Tepung ketan menjadi lembut
 - d. Tepung ketan menjadi liat

2. Tepung ketan putih kalau dilihat secara kasat mata maka akan terlihat sama dengan tepung beras. Untuk membedakan tepung ketan dengan tepung beras bisa dilakukan dengan melarutkan dengan sedikit air.
 - a. Larutan tepung beras akan lebih encer, larutan tepung ketan akan lebih kental.
 - b. Larutan tepung beras akan lebih kental, larutan tepung ketan akan lebih encer
 - c. Larutan tepung beras dan tepung ketan sama-sama encer
 - d. Larutan tepung beras dan tepung ketan sama-sama kental

3. Teknik pengolahan yang digunakan dalam mengolah kue onde-onde wijen, putri mandi dan lepat bugis adalah :
 - a. Boilling, frying, steaming
 - b. frying, boiling, steaming
 - c. steaming, frying, boiling
 - d. frying, steaming, boiling

4. Kue-kue yang menggunakan tepung ketan sebagai bahan pokoknya adalah :
 - a. Mendut, kue ku, kue mangkok
 - b. kue ku, wingko, kue kecipir
 - c. Klepon, putri mandi, kue mata roda
 - d. kue pare, kue moci, dadar gulung
5. Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang suam-suam kuku, hal ini bertujuan untuk :
 - a. supaya adonan mudah dibentuk
 - b. Supaya tepung cepat menyatu
 - c. Supaya tidak lengket dijari
 - d. supaya adonan menjadikeras
6. Supaya kue yang terbuat dari tepung ketan berhasil sesuai dengan resep, maka pilih tepung ketan yang murni, halus dan sebaiknya baru ditumbuk, karena jika tidak maka akan menghasilkan kue :
 - a. keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
 - b. Kenyal atau lentur dan kurang mengembang bila digoreng
 - c. Lembut, dan mudah dipotong
 - d. Lengket dan merekah bila digoreng
7. Untuk mengolah kue mendut, klepon dan onde-onde wijen, diperlukan alat masak yaitu :
 - a. Steammer, casseroll, frying pan
 - b. Frying pan, casseroll, steammer
 - c. Casseroll, stock pot, steammer
 - d. Sauce pan, casseroll, steammer
8. Wadah yang digunakan untuk membuat kue putri mandi adalah :
 - a. Samir
 - b. Takir
 - c. Sudi
 - d. Pincuk

9. Sebelum kue bugis dibungkus dengan daun, maka disiram dengan santan. Santan yang digunakan adalah :
- a. Santan encer
 - b. Santan kental
 - c. Santan panas
 - d. Santan dingin
10. Hasil dari kue onde-onde wijen yang baik adalah :
- a. Warna kecoklatan dan isinya berguncang kalau digoyang
 - b. Rasa gurih, dan warna kecoklatan
 - c. Rasa manis dan isinya menyatu dengan kulit
 - d. Bentuk bulat dan isinya menyatu dengan kulit
11. Tepung beras putih lebih sering digunakan pada pembuatan kue tradisional dibandingkan tepung ketan putih. Hal ini disebabkan ?
- a. Tepung beras merah susah diolah
 - b. Tepung beras putih lebih enak rasanya dibanding beras merah
 - c. tepung beras merah memiliki kadar air yang banyak
 - d. Tepung beras putih bertekstur lebih padat
12. Perbedaan tepung beras merah dan putih secara mendasar adalah:
- a. tekstur dan rasa
 - b. Warna dan rasa
 - c. tekstur dan warna
 - d. aroma dan tekstur
13. Teknik pengolahan yang digunakan dalam mengolah kue lapis beras adalah:
- a. Boilling
 - b. frying
 - c. steaming
 - d. simering

14. Kue-kue yang menggunakan tepung beras sebagai bahan pokoknya adalah :
- a. Mendut, kue ku, kue mangkok
 - b. kue ku, wingko, kue kecipir
 - c. Klepon, putri mandi, kue mata roda
 - d. kue lapis beras, kue mangkok, lapek nagosari
15. Pembuatan adonan dari tepung beras sebaiknya menggunakan air yang mendidih, hal ini bertujuan untuk :
- a. supaya adonan mudah dibentuk
 - b. Supaya tepung cepat menyatu
 - c. Supaya tidak lengket dijari
 - d. supaya adonan menjadi keras
16. Pie sangat populer di Negara...
- a. inggris
 - b. amerika serikat
 - c. jepang
 - d. thailand
17. Pie mulai bertransformasi dengan berbagai jenis buah-buahan sebagai isinya adalah pada tahun...
- a. 1500
 - b. 1600
 - c. 1900
 - d. 2000
18. Diantara bahan berikut ini manakah yang bukan termasuk bahan utama dalam pembuatan produk pastry dan bakery...
- a. Tepung
 - b. Telur
 - c. Lemak
 - d. Buah-buahan

19. Choux Paste merupakan nama lain dari produk...

- a. Sus
- b. Pie
- c. Bolu
- d. Donat

20. Pie yang sangat terkenal dinegara hongkong adalah...

- a. pie buah
- b. pie daging
- c. pie susu
- d. pie ayam

Kunci Jawaban

1. B
2. A
3. B
4. B
5. A
6. A
7. A
8. B
9. B
10. A
11. B
12. B
13. C
14. D
15. A
16. B
17. A
18. D
19. A
20. C

Daftar Pustaka

Brook, F. dan J. Wright. 2000. *The Usborne Internet-Linked Encyclopedia*. London: Usborne.

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Glosarium

Albumen	Putih telur
Almond Paste	Pasta yang terbuat dari biji almond digiling dengan gula.
Ash Abu	sisa bahan yang tidak habis terbakar, tertinggal sesudah pembakaran suatu benda
Au bain marie	Memasak makanan dengan media air sebagai perantara sehingga makanan tidak langsung kontak dengan sumber panas. Biasa dikenal dengan istilah tim, seperti saat memasak cheese cake atau puding karamel.
Au gratin	Teknik memanggang dengan menggunakan api atas. Teknik ini selain digunakan untuk langsung mematangkan makanan, bisa juga untuk memanggang sebentar saus putih yang disiram diatas permukaan makanan hingga berwarna kecoklatan. Salah satunya yang terkenal adalah Potato Au Gratin.
Bacteri	Makhluk (hewan atau tumbuh-tumbuhan) yang sangat kecil, beraneka ragam jenis, dan erat sekali hubungannya dengan peragian atau pembusukkan makanan
Bake	Suatu sistem memasak makanan yang dimasukan dalam suatu ruangan tertutup, masakan matang akibat perambatan panas dari udara dalam ruangan yang dipanaskan dari luar. Alat pemanasnya sering disebut dengan oven
Bakery Technology	Proses lebih lanjut dari basic preparation dimana adonan akan diproses lagi melalui metode, teknik yang telah ditentukan sehingga menjadi suatu produk baik

	produk jadi maupun setengah jadi.
Baking Powder	Bahan kimia peragi kue yang dibentuk dari soda asam kering dan pati jagung (untuk menyerap air), bila basah dan dipanaskan, karbondioksida dikeluarkan untuk mengembangkan adonan sewaktu pembakaran
Basic Preparation	Persiapan dasar dalam pembuatan adonan dengan menggunakan bahan mentah atau setengah jadi melalui proses metode atau teknik yang telah ditentukan sehingga menjadi adonan yang baik.
Bench Tolerance	Kemampuan adonan yang meragi secara lambat cukup untuk menghindari adonan meragi terlalu lama pada saat adonan berada diatas meja untuk dicetak/dibentuk dan dibagi kedalam unit-unit.
Boil	Air menggelembung dan mengeluarkan uap ketika dipanaskan. Suhu didih air ialah 212°F atau 100°C
Bread	Roti istilah umum untuk makanan yang dibakar dalam oven, terbuat dari tepung-gula-lemak-garam dan air, yang diragikan.
Brulee	Istilah untuk jenis hidangan yang permukaan atasnya ditaburi gula yang dipanggang hingga gula meleleh dan membentuk karamel. Creme Brulee adalah salah satu contohnya yang paling populer.
Butter	Lemak yang terbuat dari milk atau lemak hewani yang sering disebut dengan mentega diperoleh dengan cara mengaduk cream/kepala susu manis atau asam. Apabila kena panas mencair dan terdapat cairan berwarna putih. Contoh Indomilk, Golden Churn, Orchid, dan sebagainya.
Butter Sponge	Cake yang terbuat dari adonan sponge dengan ditambahkan lemak kedalamnya.
Butterscotch	Aroma yang dibuat dengan menggunakan madu dan

	palm suicker.
Cake	Suatu hasil yang diperoleh dari pembakaran adonan yang mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma, lemak dan bahan peragi
Caramelized Sugar	Penggulalian; gula kering dipanaskan sambil diaduk terus hingga meleleh dan berwarna kecokelatan (tua); digunakan sebagai penyedap atau pewarna
Carbohydrate	Hidrat arang; gula dan pati yang terutama diperoleh dari sumber buah-buahan dan sayuran, berisikan sejumlah karbon, hidrogen dan oksigen
Carbon Dioksida	Gas tak berwarna, tak ada rasa dan dapat dimakan, timbul atau diperoleh selama dalam peragian dan atau dari kombinasi antara soda dan asam.
Carbonated Ammonia	peragi terbuat dari ammonia dan asam karbonad
Cardamon	Kapulaga; biji tanaman rempah-rempah yang dipergunakan untuk bumbu atau bahan pewangi
Casein	Zat keju; bagian utama dari susu yang mengandung nitrogen dan protein
Cinnamon	Kayu manis; kulit suatu pohon rempah-rempah (keluarga laurel). Harum dan dipergunakan sebagai rempah-rempah (bahan pewangi).
Clear Flour	Tepung dengan mutu yang lebih rendah dan persentase debu yang lebih tinggi yang tertinggal setelah tepung utama dipisahkan
Cocoa	Bubuk yang terbuat dari buah cokelat, dari mana sebagian telah disarikan menjadi mentega cokelat
Coffee Cake	Adonan beragi yang manis dibuat dengan berbagai bentuk, memakai isian atau lapisan penutup
Cokelat Blok	cokelat yang dipasarkan dalam keadaan utuh yang dibedakan oleh tiga warna (White Chocolate, Milk

	Chocolate dan Dark Chocolate) dapat dipergunakan sebagai bahan pengisi, dekorasi dan sebagai Chocolate coating.
Colour	Corak yang timbul karena menggunakan sepuhan.
Corn Dextrose	Suatu jenis gula, di bentuk dari jagung dan diragikan.
Cottage Cheese	Keju yang dibuat dari kepala susu yang terjadi karena krem yang diasamkan dan dikentalkan; lalu dipres dan diaduk hingga halus
Cream	Lemak susu sapi; krem bisa juga merupakan massa gula-telur-susu dan bahan pengental, lalu dimasak dan dikentalkan, digunakan untuk pastel dan isian kue
Cream Pie	Kue pie atau pastel berkerak dengan isian krem, biasanya ditutup dengan Slagroom atau meringue.
Cream Puff	Kue sus, biasanya di isi dengan slagroom atau custard cream.
Creaming Method	Proses pembuatan cake dengan mengaduk lebih dahulu gula dan fat sampai mengembang, baru ditambahkan telur secara bertahap, kemudian baru bahan-bahan lain.
Creaming Proses	percampuran serta pemasukan udara dalam lemak dan bahan padat seperti misalnya gula atau tepung.
Crusting	Pembentukan kerak kering di atas permukaan adonan karena air dari permukaan adonan menguap.
Cupcake	Kue berbentuk keci-kecil yang dibuat dari adonan cake dan dibakar dalam cetakan kecil-kecil.
Currant	Kismis dari sejenis buah tumbuhan semak (belukar) rasanya asam, dan biasanya di keringkan.
Custard	Adonan manis dari telur, susu, dan gula di panggang atau di masak di atas air mendidih.
Divider	Sebuah mesin yang dipergunakan untuk memotong adonan menurut ukuran atau berat yang dikehendaki.

Docking	Menusuk-nusuk/memberi lubang-lubang pada adonan atau kulit pie sebelum dipanggang untuk mengeluarkan uap dan mencegah adonan mengembang selama pemanggangan berlangsung
Dough	Suatu campuran dari terigu dan bahan-bahan lain yang digunakan dalam memasak, campuran umumnya cukup padat untuk dipotong dalam berbagai bentuk. Mengandung sedikit cairan dan umumnya mengandung sedikit lemak, gula dan cairan
Dough Room	Ruangan atau kamar khusus untuk membuat adonan roti.
Dough Temperature	Suhu adonan pada tingkat prosesing yang berlainlainan.
Dry Fruit	Buah kering; buah yang sebagian besar airnya sudah diuapkan dengan jalan di jemur atau dikeringkan.
Dry Milk	Susu yang telah diuapkan airnya dengan cara pengeringan.
Dry Yeast	Jenis ragi yang telah dikeringkan.
Dusting	Menaburkan tepung tipis-tipis atau menaburkan pati keatas acuan atau cetakan atau pada permukaan meja kerja.
Dusting Flour	Tepung yang ditaburkan pada alat pengadon agar adonan jangan sampai melekat.
Eclair	Kulit kue sus berbentuk panjang, dibuat dari pasta yang sama seperti cream puff
Emulsification	Proses percampuran lemak dan larutan bahan-bahan lain untuk menghasilkan suatu campuran yang kokoh, dan tidak akan memisah.
Evaporated Milk	Susu kaleng yang tidak bergula. Sebelum dimasukan kedalam kaleng airnya diuapkan dulu.
Extract	Sari buah atau rempah-rempah yang digunakan untuk

	pewangi.
Fermentation	Peragian; Perubahan kimiawi pada kelompok organis yang dilakukan reaksi organisme (ragi atau bakteri), dan biasanya menghasilkan gelembung udara.
Fermented Dough	Adonan yang dalam prosesnya menghendaki fermentasi agar volumenya menjadi lebih besar.
Filling	Krem manis, selai dan sebagainya diisikan diantara lapisan-lapisan cake, biskuit atau didalam roti dan kue.
Flambe	Teknik memasak dengan cara memercikkan alkohol (Brandy atau Rhum) pada permukaan wajan atau langsung pada makanan hingga alkohol habis terbakar dan api menyambar masuk serta menyala dimakanan. Hidangan terkenal yg menggunakan teknik ini misalnya Fruit Flambe; Cherry Jubilee, atau Crepes Suzette.
Flavour	Ekstrak, emulsi atau rempah-rempah yang dipergunakan untuk menghasilkan rasa yang lezat.
Flour	Bahan makanan dari butiran yang digiling halus.
Folding-in	Metode ini dipergunakan pada saat mengaduk adonan dengan cara melipat-lipat adonan dengan bantuan sendok karet/rubber spatulla atau sendok kayu untuk menghindari adonan menjadi padat.
Fondant	Cairan putih dan pekat mengandung sejumlah kecil sirup gula invert yang sudah didinginkan secara tepat sehingga kristal gula menjadi kecil-kecil.
Formula	Resep; yang menunjukkan bahan-bahan, jumlah yang harus digunakan, dan cara mengkombinasikannya.
Frosting	Lapisan kue yang tidak dimasak, terdiri dari campuran gula bubuk, mentega dan atau lemak lain, dan dikocok hingga kaku dan rata.
Germ	Bagian dari biji, merupakan awal pertumbuhan suatu tanaman.

Ginger	Jahe; dipergunakan untuk bumbu atau aroma.
Glace	Penggunaan campuran gula (icing) untuk bagian luar kue. Istilah Perancis menjelaskan : Buah-buahan yang dicelupkan ke larutan gula dan mengeras setelah dingin dan juga disebut Cake yang memiliki permukaan mengkilap dan rasa manis (icing)
Gliadin	Satu dari dua protein yang terdiri dari gluten yang memberikan kekenyalan.
Glucose	Gula sederhana, dibuat dari reaksi asam pada pati.
Gluten	Masa protein yang kenyal terbentuk waktu bahan protein dalam tepung gandum tercampur dengan air.
Glutenin	Satu dari dua protein yang terdiri dari gluten yang memberikan kekuatan.
Greasing	Mengoleskan lapisan lemak yang tipis keatas permukaan.
Hardness of Water	Suatu ukuran garam mineral yang terkandung dalam jumlah lebih daripada yang terdapat dalam air lunak.
Hearth	Permukaan lantai oven yang dipanaskan untuk pembakaran roti dan kue.
Hydrogenated Oil	Minyak murni yang telah diolah dengan zat air sampai berubah menjadi bentuk yang agak keras.
Honey	Madu; bahan berbentuk sirup yang dihasilkan oleh lebah. Rasanya manis.
Hot Cross Bun	Roti kecil berisi buah kering, berbumbu dan manis, bagian atasnya di potong silang dan biasanya diisi dengan lapisan gula.
Humidity	Biasanya dijelaskan sebagai Relative Humidity (kelembaban nisbi), yang merupakan penjelasan persentase air dalam udara sehubungan dengan kemampuan udara itu mengandung sejumlah air pada suhu tertentu.

Ice	Lapisan gula beku yang dilapiskan diatas kue.
Icing Sugar	Gula tepung atau gula pasir putih yang digrinder dipasaran lebih dikenal dengan gula halus yang sudah siap pakai.
Invert Sugar	Suatu campuran dextrose dan levulose, di buat dengan merubah sakarose dengan asam atau dengan enzyme.
Jelly	Suatu gabungan sari buah dan gula, dipekatkan oleh reaksi pectin buah akibat pemanasan.
Lactose	Gula susu.
Leavening	Pengembangan bahan oleh udara, uap atau gas (karbondioksida). Bahan untuk membangkitkan adonan biasanya ragi atau baking powder.
Levulose	Gula sederhana yang terkandung dalam madu dan buah.
Make-up	Pembentukan adonan baik dengan tangan maupun dengan mesin untuk memperoleh bentuk dan ukuran yang dikehendaki.
Malt Extract	Suatu cairan berbentuk sirop diperoleh dari campuran selai jeli (malt); diperoleh sebagai suatu hasil perobahan pati menjadi gula.
Maltose	Suatu jenis gula yang diperoleh dengan cara memanaskan kacang-kacang atau butiran gandum. Biasanya berbentuk sirop.
Margarine	Lemak pengganti mentega yang berasal dari lemak tumbuh-tumbuhan (nabati). Contoh Palmboom, Blue band, Simas, dan sebagainya.
Marshmallow	Kembang gula berwarna putih seperti adonan untuk meringue.
Marzipan	Pasta biji almond, digunakan untuk bentuk, tutupan dan lapisan.
Masking	Menutup dengan icing atau frosting.

Melting Point	Suhu pada saat benda padat berubah menjadi cair.
Menghias produk cake	Masalah bagaimana, dengan apa, harus bagaimana suatu cake/kue diberi hiasan/dekorasi sehingga dapat mencerminkan maksud dan tujuan dari cake yang bersangkutan.
Meringue	Suatu massa kocokan putih telur dan gula berbuih putih.
Middling	Butiran halus inti gandum, dihasilkan pada waktu gandum digiling.
Milk	Susu; cairan yang dikeluarkan oleh kelenjar susu binatang menyusui.
Milk Solid	Benda padat setelah air dalam susu diuapkan.
Mince meat	Isian berupa kombinasi kismis, buah apel, bumbu, lalu dimasak dengan daging cincang.
Mix peel	Gabungan buah-buahan untuk adonan roti atau adonan kue.
Mixing Bowl	Wadah yang berbentuk cekung setengah bulat, berguna untuk mengadon atau mencampur bahanbahan.
Moisture	Air yang terkandung dalam suatu bahan.
Molasses	Sirup yang berwarna coklat muda sampai coklat tua, di peroleh dari pembuatan gula tebu.
Moulder	Mesin yang membentuk potongan-potongan adonan menjadi berbagai bentuk.
No Dough Time	Metode pembuatan adonan roti secara cepat, tanpa Dough melalui proses pengembangan sesuai aturan yang ada, adonan langsung diproses lebih lanjut.
Old Dough	Adonan yang diragikan terlalu lama. Adonan ini menghasilkan remah tua, rasanya asam, volumenya rendah, butirannya kasar dan susunannya tegar.
Pan Acuan	Cetakan yang terbuat dari logam, bentuknya

	bermacam-macam, gunanya untuk memanggang atau membakar.
Petit Four	Cake/sponge yang di potong kecil-kecil. Untuk sekali masuk mulut (makan), dilumuri fondant pada bagian luarnya dan didekorasi dibagian atas, rasanya jadi manis sekali.
Pie	Kue dengan dasar adonan pastel berisi buah atau krem, bagian atasnya dilapisi meringue, slagroom atau pastry.
Piping	Merupakan proses menekan/mendorong adonan dari piping-bag dapat juga menggunakan piping Nozzle/Spoit untuk mendapatkan kesan yang indah/decorative effects.
Plasticity	Kepadatan lemak.
Proof Box	Kotak atau lemari yang tertutup rapat, yang dilengkapi dengan rak-rak papan agar panas dapat masuk dan uap air gunanya untuk meragikan adonan.
Proofing Period	Waktu pengembangan antara adonan selesai dibentuk dan waktu pembakarannya.
Puff Paste	Adonan pastry yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan. Sewaktu dalam pembakaran terjadi peragian pada adonan tersebut karena adanya uap air.
Quick Bread	Roti yang terbuat dari adonan yang tidak berlemak dan diragikan dengan ragi kimia.
Raisin	Kismis dari buah anggur manis yang telah dikeringkan, rupanya hitam atau diputihkan.
Rock	Kue kering kecil-kecil, permukaannya kasar, berisikan buah, terbuat dari adonan kaku.
Roll	Roti kecil terbuat dari adonan yang dikembangkan dengan ragi (yeast), kadang-kadang disebut bun, bisa

	berkerak lembut atau berkerak keras.
Rolling and folding	Proses penggilasan, penipisan dan pelipatan adonan yang dilakukan berkali-kali sehingga adonan menjadi berlapis-lapis. Pada saat itu ditambahkan fat/lemak, akan tercampur rata.
Royal Icing	Suatu bahan untuk dekorasi kue yang dibuat dari gula tepung, putih telur dan acid (cream of tartar atau juice lemon)
Rubbing-in	Metoda membuat adonan short atau sweet pastry. Teknik ini didahului dengan menggabungkan lemak dengan tepung terigu menjadi butiran pasir sebelum ditambahkan bahan-bahan yang lain.
Salt	Sodium chloride; garam dapur; digunakan untuk penambah rasa dan sebagai bahan pengontrol peragian.
Saturation	Kemampuan penyerapan sampai batas kapasitas.
Sautee	memasak makanan dengan sedikit minyak(menumis). Untuk mendapatkan hasil yang terbaik, masak bahan makanan dalam jumlah sedikit dengan api sedang. Untuk produk patiseri ini dilakukan saat menumis bahan isi.
Scale	Alat untuk menimbang.
Scaling	Membagi-bagi adonan roti atau kue menurut satuan beratnya.
Scoring	Menilai hasil produksi berdasarkan baik buruknya; mengiris atau memotong permukaan bagian atasnya dari potongan adonan.
Shortening	Minyak atau lemak yang digunakan sebagai bahan

	pengempuk kue atau roti. Juga digunakan untuk menggoreng.
Snack	Makanan yang dihidangkan untuk mengiringi acara minum pada acara-acara tertentu, rapat, seminar dan lain-lain. Biasanya dihidangkan pada istirahat sehingga sering disebut dengan istilah coffee break atau rehat kopi.
Snap	Kue kering kecil-kecil berbentuk gepeng selama pembakaran dan menjadi getas setelah dingin.
Solidifying Point	Suhu pada saat mana benda cair berubah menjadi beku (padat).
Special Cake Flour	Tepung yang diproses dalam pabrik dengan penambahan bahan pengembang, gula, stabilizer, warna, dan aroma. Tepung ini khusus untuk pembuatan cake.
Spices	Rempah-rempah; bahan nabati kering yang memiliki aroma, dipergunakan sebagai bumbu atau bahan pewangi.
Sponge and dough	Metode pembuatan adonan bread/roti dengan mencampur lebih dahulu yeast seluruhnya, sebagian tepung dan sebagian air menjadi adonan kemudian didiamkan 4-8 jam baru ditambah bahan-bahan lain diaduk lagi menjadi adonan baru.
Stabilizer	Bahan ini digunakan dalam meringue, isian pastel, icing dan marshmallow.
Staling	Istilah yang digunakan pada roti yang telah mengalami pengerasan
Starch Water	Campuran pati jagung dan air dengan perbandingan 1 atau 2 sendok pati jagung dengan $\pm$ 1 liter air. Air kanji dipergunakan sebagai bahan yang dioleskan diatas roti agar kerak menjadi bercahaya.

Steam	Uap air.
Straight Dough	Metode pembuatan adonan roti dengan mencampur dan mengaduk bahan-bahan yang kering sambil ditambahkan bahan-bahan cair sehingga menjadi adonan. Yeast yang digunakan harus instant yeast.
Straight Flour	Tepung gandum 100%.
Sugarcane or Beet Sucrose	Gula.
Tart	Kue-kue dengan hiasan buah-buahan atau krem.
Tea roll	Roti manis kecil.
Temperature	Tingkatan panas atau dingin.
Texture	Ukuran kelembutan lapisan dalam produksi pembakaran, dapat diketahui bila menyentuh permukaan belahan roti atau kue.
Thermometer	Alat pengukur suhu udara.
Trough	Wadah besar yang biasanya beroda digunakan untuk tempat adonan yang sedang berkembang.
Tutti Frutti	Kembang gula atau isian yang terbuat dari campuran buah-buahan.
Vegetable Colour	Cairan atau pasta dari tumbuh-tumbuhan, dipergunakan sebagai bahan pewarna.
Vienna Bread	Roti yang keraknya tebal dan kering, kadang-kadang ditaburi biji-bijian dibagian atasnya.
Wash	Suatu cairan dioleskan diatas permukaan roti atau yang belum di bakar. Bisa berupa air, susu, kanji atau cairan encer yang terbuat dari telur.
Water Absorption	Jumlah air yang ditentukan untuk memproduksi adonan roti. Kemampuan tepung menyerap air berubah-ubah, ini tergantung pada umur tepung itu, kandungan airnya, asal bahan gandum tepung itu, syarat-syarat

	penyimpanan dan proses penggilingan.
Whip	Alat pengocok berupa mesin atau untuk digunakan dengan tangan terbuat dari kawat untuk mengocok bahan-bahan, seperti kream atau putih telur sampai pada suatu kepadatan buih yang dikehendaki.
Yeast	Ragi; suatu tumbuhan mikroskopis yang berkembang biak dengan pertunasan dan menyebabkan peragian serta mengeluarkan karbon dioksida.
Young Dough	Adonan muda; diragikan dengan peragian di bawah waktu tertentu. Adonan ini menghasilkan kue atau roti yang berwarna muda, butirannya tegar dan volumenya rendah

Bagian II

Kompetensi Pedagogik



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PTK) memegang peranan penting dalam peningkatan mutu pendidikan. Salah satu unsur dari PTK adalah guru. Tugas utama guru menurut Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen adalah mendidik, mengajar, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik pada pendidikan anak usia dini jalur pendidikan formal, pendidikan dasar, dan pendidikan menengah.

Sebagai jabatan profesional guru dalam melaksanakan tugasnya memerlukan kompetensi. Kompetensi adalah seperangkat pengetahuan, keterampilan, dan perilaku yang harus dimiliki, dihayati, dan dikuasai oleh guru. Sebagai bukti keprofesionalannya pemerintah telah memberikan sertifikat pendidik kepada guru. Hal ini sesuai dengan Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen yang menjelaskan bahwa Sertifikat pendidik adalah bukti formal sebagai pengakuan yang diberikan kepada guru dan dosen sebagai tenaga profesional untuk meningkatkan martabat dan peran guru sebagai agen pembelajaran berfungsi untuk meningkatkan mutu pendidikan nasional.

Guru berkewajiban meningkatkan dan mengembangkan kualifikasi akademik dan kompetensi secara berkelanjutan sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni. Hal ini dapat dilakukan guru dengan mengikuti Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB). Pengembangan keprofesian berkelanjutan (PKB) sebagai salah satu strategi pembinaan guru dan tenaga kependidikan diharapkan dapat menjamin guru dan tenaga kependidikan mampu secara terus menerus memelihara, meningkatkan, dan mengembangkan kompetensi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pelaksanaan kegiatan PKB akan mengurangi kesenjangan antara kompetensi yang dimiliki guru dan tenaga kependidikan dengan tuntutan profesional yang dipersyaratkan.

Guru dan tenaga kependidikan wajib melaksanakan PKB, baik secara mandiri maupun kelompok. Khusus untuk PKB dalam bentuk pendidikan dan pelatihan (diklat) dilakukan oleh lembaga pelatihan sesuai dengan jenis kegiatan dan kebutuhan guru. Penyelenggaraan diklat PKB dilaksanakan oleh PPPPTK dan LPPPTK, KPTK atau penyedia layanan diklat lainnya. Pelaksanaan diklat tersebut memerlukan modul sebagai salah satu sumber belajar bagi peserta diklat. Modul merupakan bahan ajar yang dirancang untuk dapat dipelajari secara mandiri oleh peserta diklat berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang disajikan secara sistematis dan menarik untuk mencapai tingkatan kompetensi yang diharapkan sesuai dengan tingkat kompleksitasnya.

Modul diklat PKB bagi guru dan tenaga kependidikan ini merupakan acuan bagi penyelenggara pendidikan dan pelatihan dalam memfasilitasi pencapaian kompetensi dalam pelatihan yang diperlukan guru pada saat melaksanakan kegiatan PKB.

B. Tujuan

Setelah mempelajari dan menyelesaikan tugas pada modul ini, Anda diharapkan mampu :

1. Menjelaskan konsep strategi berkomunikasi yang efektif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai
2. Menerapkan berbagai strategi komunikasi dalam pembelajaran sesuai karakteristik peserta didik dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai

C. Peta Kompetensi

Peta kompetensi pedagogik dapat dilihat pada gambar di bawah ini :



D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi pembelajaran teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik adalah :

1. Konsep strategi berkomunikasi yang efektif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.
2. Penerapan strategi komunikasi dalam pembelajaran sesuai karakteristik peserta didik dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

E. Cara Penggunaan Modul

Saran penggunaan modul adalah:

- Pelajari uraian materi yang berupa paparan fakta/data, konsep, prinsip, dalil , teori, prosedur, keterampilan, hukum dan nilai-nilai.
- Kerjakan aktivitas pembelajaran untuk memantapkan pengetahuan, keterampilan serta nilai dan sikap yang terkait dengan uraian materi.
- Isi latihan untuk memfasilitasi anda menganalisis untuk berpikir dan bersikap kritis.
- Bacalah ringkasan yang merupakan sari pati dari uraian materi kegiatan pembelajaran untuk memperkuat pencapaian tujuan kegiatan pembelajaran.
- Tulislah umpan balik , rencana pengembangan dan implementasi dari kegiatan belajar pada halaman yang tersedia sebagai tindak lanjut kegiatan pembelajaran.
- Cocokkan hasil latihan/kasus/tugas pada kunci jawaban untuk mengukur tingkat pemahaman dan keberhasilan Anda.
- Bila sudah mempelajari dan berlatih seluruh kegiatan pembelajaran, isilah evaluasi akhir modul untuk mengukur tingkat penguasaan anda pada keseluruhan modul ini.

Apabila ada kesulitan terhadap istilah/kata-kata/frase yang berhubungan dengan materi pembelajaran, Anda dapat melihat pada daftar glosarium yang tersedia pada modul ini.

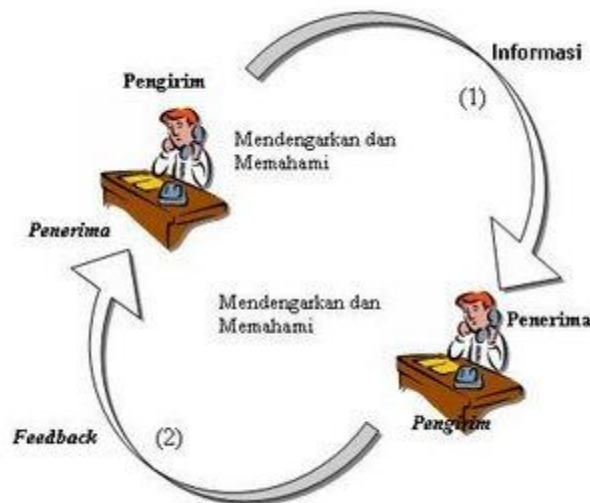


Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Strategi Komunikasi yang Efektif



Gambar 1. Proses Penyampaian Pesan

A. Tujuan

Setelah mempelajari dan menyelesaikan tugas pada modul ini Anda mampu mendeskripsikan strategi komunikasi yang efektif.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian komunikasi
2. Mengidentifikasi komponen-komponen komunikasi
3. Menentukan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penggunaan Strategi Komunikasi
4. Membedakan berbagai bentuk teknik komunikasi
5. Mengidentifikasi berbagai media dalam proses komunikasi

C. Uraian Materi

1. Pengertian Komunikasi

Banyak pendapat dari berbagai pakar mengenai definisi komunikasi, namun jika diperhatikan dengan seksama dari berbagai pendapat tersebut mempunyai maksud yang hampir sama. Menurut Hardjana, sebagaimana dikutip oleh Endang Lestari G (2003) secara etimologis komunikasi berasal dari bahasa Latin yaitu *cum*, sebuah kata depan yang artinya dengan, atau bersama dengan, dan kata *umus*, sebuah kata bilangan yang berarti satu. Dua kata tersebut membentuk kata benda *communio*, yang dalam bahasa Inggris disebut *communion*, yang mempunyai makna kebersamaan, persatuan, persekutuan, gabungan, pergaulan, atau hubungan. Karena untuk ber-*communio* diperlukan adanya usaha dan kerja, maka kata *communion* dibuat kata kerja *communicare* yang berarti membagi sesuatu dengan seseorang, tukar menukar, membicarakan sesuatu dengan orang, memberitahukan sesuatu kepada seseorang, bercakap-cakap, bertukar pikiran, berhubungan, atau berteman. Dengan demikian, komunikasi mempunyai makna pemberitahuan, pembicaraan, percakapan, pertukaran pikiran atau hubungan.

Evertt M. Rogers mendefinisikan komunikasi sebagai proses yang di dalamnya terdapat suatu gagasan yang dikirimkan dari sumber kepada penerima dengan tujuan untuk merubah perilakunya. Pendapat senada dikemukakan oleh Theodore Herbert, yang mengatakan bahwa komunikasi merupakan proses yang di dalamnya menunjukkan arti pengetahuan dipindahkan dari seseorang kepada orang lain, biasanya dengan maksud mencapai beberapa tujuan khusus. Selain definisi yang telah disebutkan di atas, pemikir komunikasi yang cukup terkenal yaitu Wilbur Schramm memiliki pengertian yang sedikit lebih detil. Menurutnya, komunikasi merupakan tindakan melaksanakan kontak antara pengirim dan penerima, dengan bantuan pesan; pengirim dan penerima memiliki beberapa pengalaman bersama yang memberi arti pada pesan dan simbol yang dikirim oleh pengirim, dan diterima serta ditafsirkan oleh penerima. (Suranto : 2005)

2. Komponen Komunikasi

Harold D. Lasswell menerangkan kegiatan komunikasi dengan menjawab pertanyaan "Who Says What Which Channel To Whom With What Effect?" Jawaban dari pertanyaan tersebut merupakan Komponen Komunikasi, yaitu :

- Who? (Siapa : komunikator)
- Says what? (mengatakan apa : Pesan)
- In which channel? (melalui saluran apa :Media)
- To whom? (kepada siapa : Komunikan)
- With what effect? (dengan efek apa :efek)

a. Who (Komunikator)

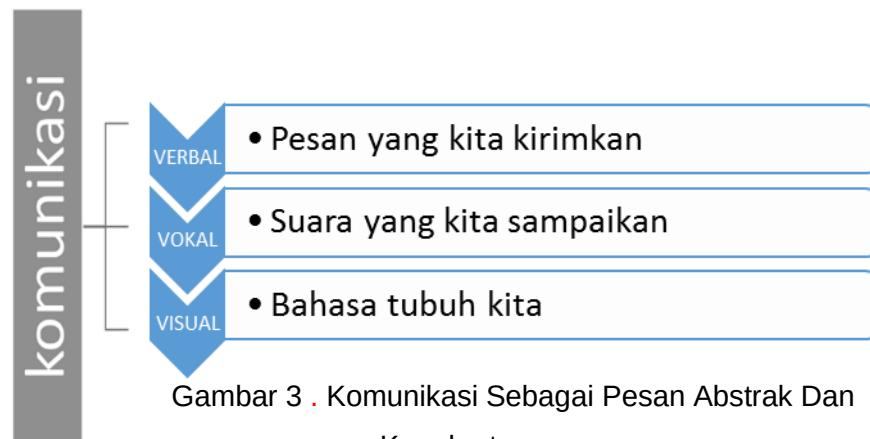


Gambar 2. Komunikator

Dalam proses komunikasi ada dua komunikator, yaitu orang yang mengirim dan menjadi sumber informasi dalam segala situasi. Penyampaian informasi yang dilakukan dapat secara sengaja maupun tidak disengaja.

b. Says What (Pesan)

Komunikator menyampaikan pesan-pesan kepada sasaran yang dituju. Pesan yaitu sesuatu yang dikirimkan atau yang disampaikan. Pesan yang disampaikan dapat secara langsung maupun tidak langsung dan bersifat verbal maupun non verbal.



Gambar 3 . Komunikasi Sebagai Pesan Abstrak Dan Kongkret

c. In which Channel (Media yang digunakan)

Dalam menyampaikan pesan-pesannya, komunikator harus menggunakan media komunikasi yang sesuai keadaan dan pesan yang disampaikan. Adapun media adalah sarana yang digunakan untuk



Gambar 4. Media Komunikasi

menyalurkan pesan-pesan yang disampaikan oleh komunikator kepada komunikan.

d. To Whom (komunikan)

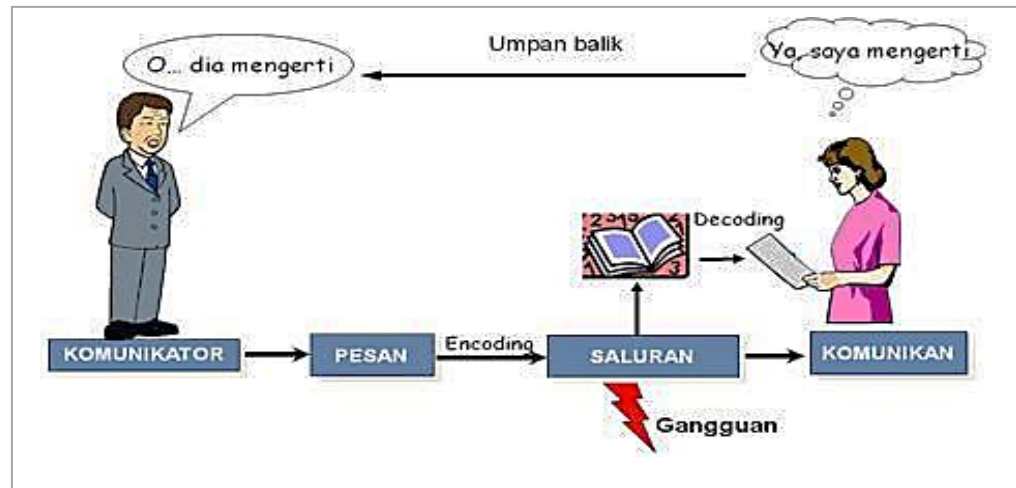


Gambar 5. Komunikan

Komunikan merupakan individu atau kelompok tertentu yang merupakan sasaran pengiriman seseorang yang dalam proses komunikasi ini sebagai penerima pesan. Dalam hal ini komunikator

harus cukup mengenal komunikan yang dihadapinya sehingga nantinya diharapkan mendauj;patkan hasil yang maksimal dari pesan yang disampaikan.

e. With What Effect (Efek)



Gambar 6. Proses Pemindahan Pesan/Informasi

Efek adalah respon, tanggapan atau reaksi komunikasi ketika ia atau mereka menerima pesan dari komunikator. Sehingga efek dapat dikatakan sebagai akibat dari proses komunikasi.

3. Faktor-Faktor yang perlu diperhatikan dalam penggunaan Strategi Komunikasi

Strategi komunikasi pada hakikatnya adalah perencanaan (planning) dan manajemen (management) untuk mencapai satu tujuan. Strategi komunikasi merupakan paduan dari perencanaan komunikasi dan manajemen komunikasi untuk mencapai suatu tujuan (Effendy, 2003 : 301)

Strategi komunikasi merupakan penentu berhasil tidaknya komunikasi secara efektif. Beberapa hal perlu diperhatikan dalam menggunakan strategi komunikasi antara lain :

a. Mengenal khalayak dan sasaran

Dalam perumusan strategi, khalayak memiliki kekuatan penangkal yang bersifat psikologi dan sosial bagi setiap pengaruh yang berasal dari luar diri dan kelompoknya. Di samping itu khalayak tidak hanya dirangsang oleh hanya satu pesan saja melainkan banyak pesan dalam waktu bersamaan. Artinya terdapat juga kekuatan pengaruh dari pesan-pesan lain yang datang dari sumber (komunikator) lain dalam waktu yang sama, maupun sebelum dan sesudahnya.

Dengan demikian pesan yang diharapkan menimbulkan efek atau perubahan pada khalayak bukanlah satu-satunya “kekuatan”, melainkan, hanya satu di antara semua kekuatan pengaruh yang bekerja dalam proses komunikasi untuk mencapai efektivitas.

b. Menyusun Pesan

Setelah mengenal khalayak dan situasinya, maka langkah selanjutnya dalam perumusan strategi, ialah menyusun pesan, yaitu menentukan tema dan materi. Syarat utama dalam mempengaruhi khalayak dari pesan tersebut, ialah mampu membangkitkan perhatian.

Perhatian adalah pengamanaan yang terpusat. Dengan demikian awal dari suatu efektivitas dalam komunikasi, ialah bangkitnya perhatian dari khalayak terhadap pesan-pesan yang disampaikan. Hal ini sesuai dengan AA Procedure atau from Attention to Action procedure. Artinya membangkitkan perhatian (Attention) untuk selanjutnya menggerakkan seseorang atau orang banyak melakukan kegiatan (Action) sesuai tujuan yang dirumuskan.

Selain AA procedure dikenal juga rumus klasik AIDDA sebagai adoption, process, yaitu Attention, Interest, Desire, Decision dan Action. Artinya dimulai dengan membangkitkan perhatian (Attention), kemudian menumbuhkan minat dan kepentingan

(Interest), sehingga khalayak memiliki hasrat (Desire) untuk menerima pesan yang dirangsangkan oleh komunikator, dan akhirnya diambil keputusan (decision) untuk mengamalkannya dalam tindakan (Action).

Jadi proses tersebut harus bermula dari perhatian, sehingga pesan komunikasi yang tidak menarik perhatian tidak akan menciptakan efektivitas. Dalam masalah ini, Wilbur Schramm mengajukan syarat-syarat untuk berhasilnya pesan tersebut (Arifin, 1994 : 68) sebagai berikut :

- 1) Pesan harus direncanakan dan disampaikan sedemikian rupa sehingga pesan itu dapat menarik perhatian sasaran yang dituju.
- 2) Pesan haruslah menggunakan tanda-tanda yang didasarkan pada pengalaman yang sama antara sumber dan sasaran, sehingga kedua pengertian itu bertemu.
- 3) Pesan harus membangkitkan kebutuhan pribadi dari pada sasaran dan menyarankan cara-cara untuk mencapai kebutuhan itu.
- 4) Pesan harus menyarankan sesuatu jalan untuk memperoleh kebutuhan yang layak bagi situasi kelompok di mana kesadaran pada saat digerakkan untuk memberikan jawaban yang dikehendaki.

4. Menetapkan Teknik

Dalam dunia komunikasi pada teknik penyampaian atau mempengaruhi itu dapat dilihat dari dua aspek yaitu : menurut cara pelaksanaan dan menurut bentuk isinya. Yang pertama melihat komunikasi itu dari segi pelaksanaannya dengan melepaskan perhatian dari isi pesannya. Sedang yang ke dua, yaitu melihat komunikasi dari segi bentuk pesan dan maksud yang dikandung. Oleh karena itu yang pertama menurut cara pelaksanaannya, dapat diwujudkan dalam dua bentuk, yaitu redundancy (repetition) dan canalizing. Sedang yang ke dua menurut bentuk isinya dikenal teknik-

teknik :informative, persuasive, educative, dan koersif (Arifin, 1994 :73)

1) Redundancy (repetition)

Redundancy atau repetition, adalah cara mempengaruhi khalayak dengan jalan mengulang-ngulang pesan kepada khalayak. Dengan teknik ini sekalian banyak manfaat yang dapat ditarik darinya. Manfaat itu antara lain bahwa khalayak akan lebih memperhatikan pesan itu, karena justru berkontras dengan pesan yang tidak diulang-ulang, sehingga ia akan lebih banyak mengikat perhatian.

2) Canalizing

Canalizing adalah memahami dan meneliti pengaruh kelompok terhadap individu atau khalayak. Untuk berhasilnya komunikasi ini, maka haruslah dimulai dari memenuhi nilai-nilai dan standard kelompok dan masyarakat dan secara berangsur-angsur merubahnya kearah tidak mungkin, maka kelompok tersebut secara perlahan-lahan dipecahkan, sehingga anggota-anggota kelompok itu sudah tidak memiliki lagi hubungan yang ketat. Dalam keadaan demikian itulah pesan-pesan akan mudah diterima oleh komunikan.

3) Informative

Teknik informative adalah suatu bentuk isi pesan, yang bertujuan mempengaruhi khalayak dengan jalan memberikan rangsangan. Penerangan berarti menyampaikan sesuatu apa adanya, apa sesungguhnya, di atas fakta-fakta dan data-data yang benar serta pendapat-pendapat yang benar pula. Atau seperti ditulis oleh Jawoto (Arifin, 1994 :74) :

- Memberikan informasi tentang fakta semata-mata, juga fakta bersifat kontropersial, atau
- Memberikan informasi dan menuntun umum ke arah pendapat.

Teknik informatif ini, lebih ditujukan pada penggunaan akal pikiran khalayak, dan dilakukan dalam bentuk pernyataan berupa : keterangan, penerangan, berita dan sebagainya.

4) *Persuasive*

Persuasif berarti, mempengaruhi dengan jalan membujuk. Dalam hal ini khalayak digugah baik pikirannya, maupun dan terutama perasaannya. Perlu diketahui, bahwa situasi mudah terkena sugesti ditentukan oleh : kecakapan untuk meng sugestikan atau menyarankan sesuatu kepada komunikan (suggestivitas), dan mereka itu sendiri diliputi oleh keadaan mudah untuk menerima pengaruh (suggestibilitas). Jadi di pihak menyugesti khalayak, dan menciptakan situasi bagaimana khalayak itu supaya mudah terkena sugesti, adalah proses kental sebagai hasil penerimaan yang tidak kritis dan direalisasikan dalam perbuatan kepercayaan atau cita-cita yang dipengaruhi orang lain.

5) *Educative*

Teknik educative, sebagai salah satu usaha mempengaruhi khalayak dari suatu pernyataan umum yang dilontarkan, dapat diwujudkan dalam bentuk pesan yang akan berisi : pendapat-pendapat, fakta-fakta, dan pengalaman-pengalaman.

Mendidik berarti memberikan sesuatu ide kepada khalayak apa sesungguhnya, di atas fakta-fakta, pendapat dan pengalaman yang dapat dipertanggungjawabkan dari segi kebenaran, dengan disengaja, teratur dan berencana, dengan tujuan mengubah tingkah laku manusia kearah yang diinginkan.

6) *Koersif*

Koersif berarti mempengaruhi khalayak dengan jalan memaksa. Teknik koersif ini biasanya dimanifestasikan dalam bentuk peraturan-peraturan, perintah-perintah dan intimidasi-

intimidasi. Untuk pelaksanaannya yang lebih lancar biasanya dibelakangnya berdiri suatu kekuatan yang cukup tangguh.

5. Penggunaan Media

Penggunaan media sebagai alat penyalur ide, dalam rangka merebut pengaruh khalayak adalah suatu hal yang merupakan keharusan, sebab media dapat menjangkau khalayak yang cukup besar. Media merupakan alat penyalur, juga mempunyai fungsi social yang kompleks.

Sebagaimana dalam menyusun pesan dari suatu komunikasi yang ingin dilancarkan, kita harus selektif, dalam arti menyesuaikan keadaan dan kondisi khalayak, maka dengan sendirinya dalam penggunaan mediaupun, harus demikian pula. Justru itu selain kita harus berfikir dalam jalinan faktor-faktor komunikasi sendiri juga harus dalam hubungannya dengan situasi sosial-psikologis, harus diperhitungkan pula. Hal ini karena masing-masing medium tersebut mempunyai kemampuan dan kelemahan-kelemahan tersendiri sebagai alat.

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas pembelajaran 1

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan pengertian komunikasi dari beberapa tokoh.
3. Catat poin-poin penting dalam lembar kerja 1.
4. Tuliskan kesimpulan pengertian komunikasi menurut kelompok Anda.
5. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas pembelajaran 2

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3-5 orang.
2. Identifikasi komponen-komponen komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada lembar kerja 2.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas pembelajaran 3

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3-5 orang.
2. Diskusikan konsep strategi komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi tersebut pada lembar kerja 3.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas pembelajaran 4

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3-5 orang.
2. Diskusikan konsep teknik-teknik komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada lembar kerja 4.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

E. Latihan/Kasus/Tugas

Kerjakan tugas di bawah ini melalui lembar kerja yang telah disediakan.

1. Bagaimana pandangan Laswell dan Schramm dalam menggambarkan proses komunikasi ?
2. Apakah efek yang dihasilkan dalam berkomunikasi ?
3. Mengapa dalam setiap berkomunikasi harus berorientasi pada audience
4. Jelaskan syarat-syarat yang harus diperhatikan dalam menyusun pesan menurut Schramm ?
5. Apa yang dimaksud redundance dalam teknik komunikasi ?

Lembar Kerja

1.
.....
.....
2.
.....
.....

3.
.....
.....
4.
.....
.....
5.
.....
.....

F. Rangkuman

- Kata atau istilah komunikasi (dari bahasa Inggris *communication*), secara etimologis atau menurut asal katanya adalah dari bahasa Latin *communicatus*, dan perkataan ini bersumber pada kata *communis*. Dalam kata *communis* ini memiliki makna ‘berbagi’ atau ‘menjadi milik bersama’ yaitu suatu usaha yang memiliki tujuan untuk kebersamaan atau kesamaan makna.
- Evertt M. Rogers mendefinisikan komunikasi sebagai proses yang di dalamnya terdapat suatu gagasan yang dikirimkan dari sumber kepada penerima dengan tujuan untuk merubah perilakunya.
- Wilbur Schramm memiliki pengertian yang sedikit lebih detil. Menurutnya, komunikasi merupakan tindakan melaksanakan kontak antara pengirim dan penerima, dengan bantuan pesan; pengirim dan penerima memiliki beberapa pengalaman bersama yang memberi arti pada pesan dan simbol yang dikirim oleh pengirim, dan diterima serta ditafsirkan oleh penerima.
- Harold D. Lasswell menerangkan kegiatan komunikasi dengan menjawab pertanyaan “Who Says What Which Channel To Whom With What Effect?”
- Pengirim pesan (komunikator) adalah manusia berakal budi yang berinisiatif menyampaikan pesan untuk mewujudkan motif komunikasinya.

- Komunikasi (penerima pesan) adalah manusia yang berakal budi, kepada siapa pesan komunikator ditujukan.
- Pesan yang dimaksud dalam proses komunikasi adalah sesuatu yang disampaikan pengirim kepada penerima.
- Komponen-komponen komunikasi antara lain: sumber, pesan, media, penerima, tanggapan balik.
- Strategi komunikasi meliputi kegiatan dalam hal : Menentukan khalayak, Menyusun pesan, Menetapkan teknik, Penggunaan Media.
- Sementara teknik komunikasi meliputi : Redundancy (repetition), Canalizing, Informative, Persuasive, Educative, Koersif.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Mohon untuk mengisi lembar umpan balik dan tindak lanjut di bawah ini berdasarkan materi pelatihan yang Bapak/Ibu sudah pelajari.

1. Hal-hal apa saja yang sudah saya pahami terkait dengan materi pelatihan ini ?

.....

.....

.....

2. Apa saja yang telah saya lakukan yang ada hubungannya dengan materi kegiatan ini tetapi belum ditulis pada materi pelatihan ini?

.....

.....

.....

3. Manfaat apa saja yang saya peroleh dari materi pelatihan ini untuk menunjang keberhasilan tugas pokok dan fungsi sebagai guru SMK?

.....
.....
.....

4. Langkah-langkah apa saja yang perlu ditempuh untuk menerapkan materi pelatihan ini dalam rangka meningkatkan mutu pembelajaran pada mata pelajaran yang saya ampu?

.....
.....
.....

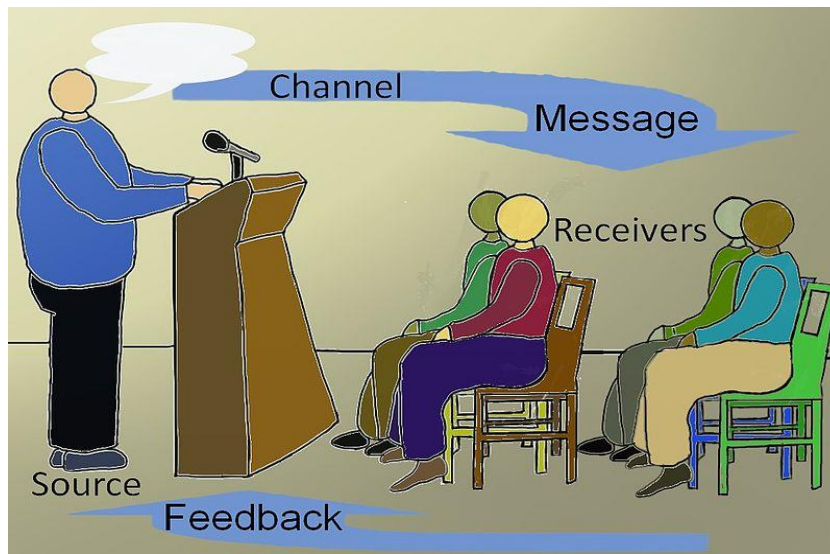


Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Strategi Komunikasi dalam Pembelajaran



Gambar 7. Proses Komunikasi Formal

A. Tujuan

Setelah mempelajari dan menyelesaikan tugas pada modul ini Anda sebagai peserta pelatihan mampu menerapkan strategi komunikasi dalam pembelajaran.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian pembelajaran
2. Menjelaskan hakekat komunikasi dalam pembelajaran
3. Membedakan proses encoding dan decoding dalam pembelajaran
4. Menjelaskan peran media dalam pembelajaran
5. Menjelaskan pola-pola komunikasi dalam pembelajaran

C. Uraian Materi

1. Pengertian Pembelajaran

Sardiman AM (2005) dalam bukunya yang berjudul “Interaksi dan Motivasi dalam Belajar Mengajar” menyebut istilah pembelajaran dengan interaksi edukatif. Menurut beliau, yang dianggap interaksi edukatif adalah interaksi yang dilakukan secara sadar dan mempunyai tujuan untuk mendidik, dalam rangka mengantar peserta didik ke arah kedewasaannya. Pembelajaran merupakan proses yang berfungsi membimbing para peserta didik di dalam kehidupannya, yakni membimbing mengembangkan diri sesuai dengan tugas perkembangan yang harus dijalani. Proses edukatif memiliki ciri-ciri :

- a. ada tujuan yang ingin dicapai ;
- b. ada pesan yang akan ditransfer ;
- c. ada pelajar ;
- d. ada guru ;
- e. ada metode ;
- f. ada situasi ada penilaian.

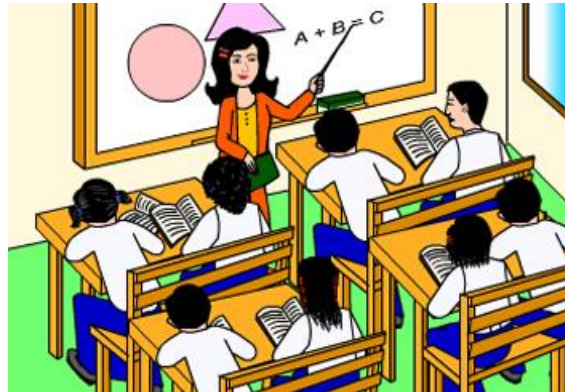
Terdapat beberapa faktor yang secara langsung berpengaruh terhadap proses pembelajaran, yaitu pengajar, siswa, sumber belajar, alat belajar, dan kurikulum (Once Kurniawan : 2005). *Association for Educational Communication and Technology (AECT)* menegaskan bahwa pembelajaran (*instructional*) merupakan bagian dari pendidikan. Pembelajaran merupakan suatu sistem yang di dalamnya terdiri dari komponen-komponen sistem instruksional, yaitu komponen pesan, orang, bahan, peralatan, teknik, dan latar atau lingkungan.

Dengan demikian pembelajaran dapat dimaknai sebagai interaksi antara pendidik dengan peserta didik yang dilakukan secara sengaja dan terencana serta memiliki tujuan yang positif. Keberhasilan pembelajaran harus didukung oleh komponen-komponen instuksional yang terdiri dari pesan berupa materi belajar, penyampai pesan yaitu pengajar, bahan untuk menuangkan pesan, peralatan yang mendukung kegiatan belajar, teknik

atau metode yang sesuai, serta latar atau situasi yang kondusif bagi proses pembelajaran.

2. Komunikasi Dalam Pembelajaran

Wilbur Schramm mengatakan bahwa “today we might define communication simply by saying that it is the sharing of an orientation toward a set of informational signs”. Dari apa yang dikemukakan oleh Schramm di atas dapat dikatakan bahwa hakikat komunikasi adalah penyampaian pesan dengan menggunakan lambang (simbol) tertentu, baik verbal maupun non



Gambar 8. Proses Belajar Mengajar Di Kelas

verbal, dengan tujuan agar pesan tersebut dapat diterima oleh penerima (audience). Dengan demikian hakikat komunikasi adalah “sharing” yang artinya pesan yang disampaikan sumber dapat menjadi milik penerima, atau dalam dunia pendidikan dan pembelajaran dikatakan agar pesan pembelajaran yang disampaikan guru dapat diserap oleh murid-muridnya.

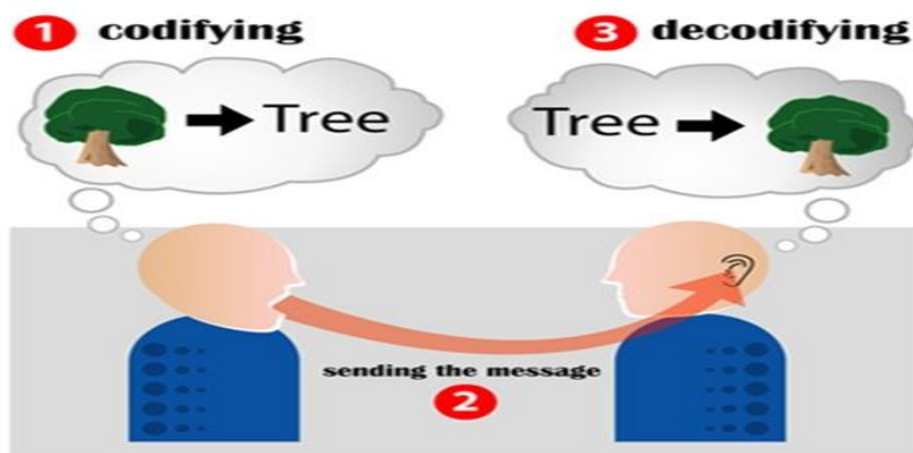
Proses belajar dapat dipandang sebagai suatu proses komunikasi dengan pengertian bahwa pesan pembelajaran yang disampaikan oleh guru dapat diterima (diserap) dengan baik atau dapat dikatakan menjadi “milik” murid-murid. Schramm mengingatkan bahwa untuk dapat mencapai “sharing” antara sumber dan penerima atas pesan yang disampaikan, perlu adanya keserupaan atau kemiripan medan pengalaman sumber dan medan pengalaman penerima. Ini dimaksudkan agar lambang yang digunakan oleh sumber benar-benar dapat dimengerti oleh murid-murid (penerima), karena sumber dan penerima mempunyai medan pengalaman yang serupa atau hampir sama. Apabila lambang yang digunakan sumber terlalu sulit bagi daya tangkap penerima, maka sharing yang diinginkan jauh dari tercapai. Guru haruslah selalu menyadari akan hal ini, yaitu bahwa di dalam

melaksanakan kegiatan belajar dan pembelajaran, sesungguhnya dia sedang melaksanakan kegiatan komunikasi.

Oleh karenanya guru harus selalu memilih dan menggunakan kata-kata yang berada dalam jangkauan/medan pengalaman murid-muridnya, agar dapat dimengerti dengan baik oleh mereka, sehingga pesan pembelajaran yang disampaikan dapat di-shared (diterima, dimiliki) oleh murid-murid dengan baik. Hal ini lebih-lebih lagi sangat berlaku apabila guru atau instruktur menggunakan metode ceramah (lecture method) dalam melaksanakan pembelajaran

3. Kegiatan “*encoding*” dan “*decoding*” dalam pembelajaran.

Dalam setiap kegiatan komunikasi terdapat dua macam kegiatan yaitu “encoding” dan “decoding”. Encoding adalah kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).



Gambar 9. Proses Encoding dan Decoding

Terdapat dua persyaratan yang harus diperhatikan untuk melakukan kegiatan “encoding” ini yaitu ;

- Dapat mengungkapkan pesan yang akan disampaikan ; dan
- Sesuai dengan medan pengalaman audience atau penerima, sehingga memudahkan penerima didalam menerima isi pesan yang disampaikan.

Salah satu kemampuan profesional seorang guru adalah kemampuan melakukan kegiatan “encoding” dengan tepat, sehingga murid-murid memperoleh kemudahan di dalam menerima dan mengerti materi/bahan pelajaran yang merupakan pesan pembelajaran yang disampaikan guru kepada murid.

Sedang kegiatan “decoding” adalah kegiatan dalam komunikasi yang dilaksanakan oleh penerima (audience, murid), dimana penerima berusaha menangkap makna pesan yang disampaikan melalui lambang-lambang oleh sumber melalui kegiatan encoding di atas. Seperti telah dikemukakan di atas bahwa kegiatan “decoding” ini sangat ditentukan oleh keadaan medan pengalaman penerima sendiri. Keberhasilan penerima di dalam proses “decoding” ini sangat ditentukan oleh kepiawaian sumber di dalam proses “encoding” yang dilakukan, yaitu di dalam memahami latar belakang pengalaman, kemampuan, kecerdasan, minat dan lain-lain dari penerima.

Suatu kekeliruan apabila di dalam proses komunikasi sumber melakukan proses “encoding” berdasarkan pada kemauan dan pertimbangan pribadi tanpa memperhatikan hal-hal yang terdapat pada diri penerima seperti yang sudah disebutkan di atas, yang dalam hal ini terutama adalah medan pengalaman mereka.

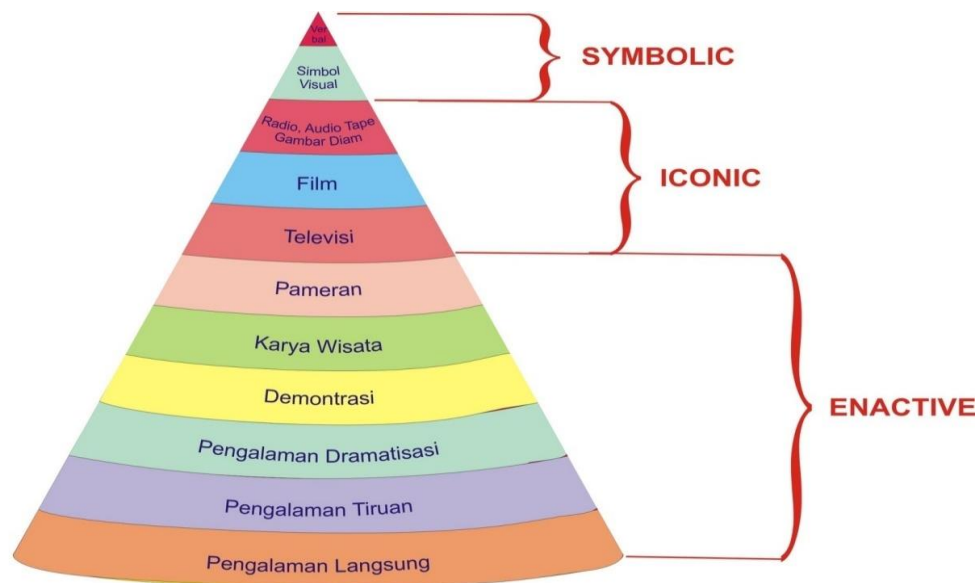
4. Peranan Alat Peraga dan Media dalam Pembelajaran.

Telah dikatakan di atas bahwa komunikasi (termasuk proses atau kegiatan pembelajaran) dilaksanakan dengan menggunakan lambang-lambang, (symbols), terutama adalah lambang verbal (kata-kata, bahasa). Keuntungan terbesar lambang verbal dalam proses komunikasi (termasuk pembelajaran) adalah sumber dapat memilih lambang secara tidak terbatas untuk menyampaikan pesan kepada penerima, sehingga sumber dapat dengan mudah menyampaikan pesan yang tidak terbatas pula kepada penerima.

Berbeda dengan lambang yang lain seperti gambar-gambar, tanda atau isyarat yang hanya mempunyai kemampuan yang terbatas untuk menyampaikan pesan-pesan tertentu kepada penerima. Misalnya untuk

menyampaikan pesan yang berkaitan dengan pindah rumah, pindah pekerjaan, memberikan berbagai nasihat, apalagi menyampaikan pesan pembelajaran dalam berbagai bidang studi, tentu saja sangat sulit apabila digunakan lambang-lambang nonverbal.

Namun demikian penggunaan lambang verbal dalam kegiatan komunikasi mempunyai juga keterbatasan atau kekurangan yang harus selalu diperhatikan oleh sumber atau guru sebagai komunikator, yaitu bahwa lambang verbal bersifat abstrak, atau jika menurut kerucut pengalaman (cone of experience) Edgar Dale lambang verbal memberikan pengalaman yang paling abstrak, jika dibandingkan dengan penggunaan lambang visual, gambar diam (still pictures), film dan televisi, penggunaan metode pameran (exhibit), karya wisata, demonstrasi, dramatisasi, pengalaman tiruan (contrived experiences) dan pengalaman langsung.



Gambar 10. Kerucut Pengalaman Belajar

Oleh karena itu dalam rangka mencapai “sharing” yang diinginkan dalam setiap kegiatan komunikasi (termasuk proses pembelajaran), guru harus selalu menyadari terhadap sifat dan karakteristik yang merupakan kekurangan utama penggunaan lambang verbal yaitu memberikan pengalaman yang paling abstrak, sehingga dapat memberikan hambatan (noise) bagi murid untuk menerima pesan yang disampaikan.

Salah satu cara untuk mengatasi hambatan tersebut, yaitu agar penyampaian pesan pembelajaran dilakukan dengan lebih konkrit dan jelas, selain dengan memilih lambang verbal yang berada di medan pengalaman murid, misalnya dengan menggunakan alat peraga dan media pembelajaran, seperti chart, diagram, grafik (visual symbols), gambar diam (still pictures), model dan “real objects”, film, pita/kaset video, VCD, DVD, dan sebagainya.

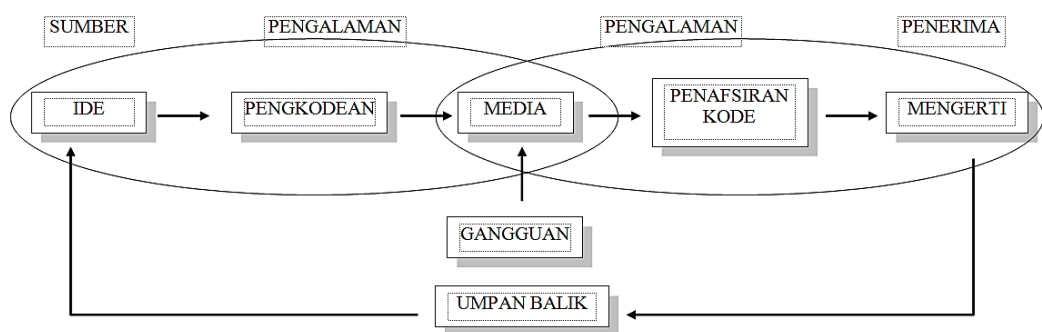
Media pembelajaran dapat digunakan dalam dua macam cara dalam proses belajar yaitu :

- a. Sebagai alat peraga atau alat bantu pembelajaran ; yang dimaksud di sini adalah bahwa alat peraga digunakan oleh guru untuk menjelaskan materi pelajaran yang disampaikan kepada murid-murid. Materi yang disampaikan ke murid menjadi bertambah jelas dan konkrit, hingga membuat murid menjadi bertambah mengerti apa yang disampaikan oleh guru. Dengan demikian “sharing” yang diinginkan dalam setiap kegiatan komunikasi (termasuk komunikasi dalam proses pembelajaran) dapat dicapai. Sebenarnya pentingnya penggunaan alat peraga dalam proses pembelajaran ini adalah merupakan akibat suatu gerakan pada tahun 1920-an di Amerika Serikat yang diberi nama “Visual Instruction” yang dilanjutkan dengan “Audio Visual Instruction Movement” yang mengajak para pendidik untuk menggunakan gambar, chart, diagram dan semacamnya bahkan sampai benda-benda yang nyata dalam proses pembelajaran agar pembelajaran menjadi lebih konkrit untuk dimengerti oleh murid-murid.
- b. Cara kedua, pemanfaatan media pembelajaran dalam proses pembelajaran adalah sebagai sarana atau saluran komunikasi. Media atau alat peraga dapat berfungsi sebagai sarana untuk menyampaikan pesan pembelajaran, dalam hal ini terutama oleh media belajar mandiri (self instructional materials), seperti modul, Computer Assisted Instruction (CAI) dan sebagainya. Dengan adanya kemampuan media pembelajaran sebagai sarana atau saluran komunikasi ini, maka dapat dilaksanakan inovasi dalam jaringan

belajar, yaitu apa yang disebut dengan sekolah terbuka, misalnya Universitas Terbuka (UT), SMP/SMA terbuka, BJJ (Belajar Jarak Jauh) dan sebagainya. Pada hakikatnya sekolah terbuka ini memanfaatkan penggunaan media belajar mandiri (self instructional materials) untuk melaksanakan kegiatan belajar siswa dengan bimbingan yang minimal dari guru pembimbing.

Berhubung saat ini penyelenggaraan kegiatan pembelajaran secara tatap muka masih cukup dominan dalam sistem pendidikan di manapun juga, termasuk di Indonesia, maka cara yang pertama penggunaan media pembelajaran, yaitu sebagai alat bantu penyampaian pesan pembelajaran menjadi bertambah jelas dan konkrit, patut mendapatkan perhatian oleh semua guru disemua tingkatan pendidikan (TK, SD, SLTP, SMA, SMK bahkan juga Perguruan Tinggi). Memang penggunaan alat peraga tersebut makin diperlukan bagi anak-anak usia muda, karena makin muda usia anak, makin bersifat konkrit, berhubung dengan pengalamannya juga masih terbatas.

5. Gangguan (Noise) Dalam Pembelajaran



Gambar 11. Gangguan Berkomunikasi

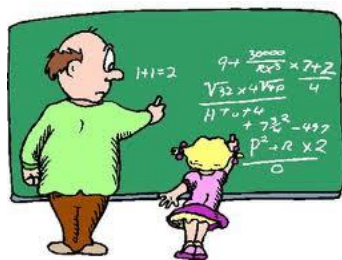
Dalam komunikasi dapat dijumpai adanya gangguan (noise) yang dapat menghalangi tercapainya “*sharing*” yang dikehendaki. Begitu juga dalam proses pembelajaran dapat terdapat “noise” yang dapat menghambat diserapnya pesan pembelajaran yang disampaikan oleh murid. Oleh karena itu, setiap guru harus waspada terhadap hal ini dan berusaha seoptimal

mungkin menghilangkan “noise” tersebut. Salah satu gangguan (“noise”) yang dapat menghambat murid di dalam menerima pesan pembelajaran yang disampaikan adalah dari penggunaan lambang (kegiatan “encoding”) yang terlalu sulit dan tidak sesuai dengan medan pengalaman murid. Hal ini dapat dipersulit dan bertambah abstrak karena guru tidak menggunakan alat peraga seperti yang sudah dijelaskan di atas. Gangguan atau “noise” ini menjadi bertambah makin banyak, karena beberapa hal seperti : guru berbicara terlalu cepat, volumenya terlalu lemah/kuat, murid dalam keadaan capai, mengantuk, kelas ribut dan sebagainya.

Sudah seharusnya guru sebagai komunikator berusaha sebaik-baiknya untuk mengurangi, kalau tidak dapat menghilangkan semua gangguan (“noise”) yang mungkin dapat dijumpai dalam penyelenggaraan kegiatan belajar dan pembelajaran.

6. Umpan Balik (*Feedback*) dalam Pembelajaran

Dalam kegiatan komunikasi, termasuk kegiatan pembelajaran, terdapat satu unsur yang harus selalu diperhatikan oleh sumber atau komunikator, yaitu umpan balik (*feedback*). Umpan balik amat penting dalam kegiatan komunikasi karena yang menjadi tujuan utama kegiatan komunikasi adalah “*sharing*”, yaitu diterimanya oleh penerima (murid) pesan yang disampaikan. Untuk itu, sementara proses komunikasi berlangsung, sumber harus selalu berusaha untuk melihat sejauh mana audience telah mencapai pesan yang disampaikan. Upaya untuk melihat sejauh mana audience telah mencapai tujuan yang diinginkan adalah dengan memperoleh *feedback* (umpan balik) dari murid sendiri.



Gambar 12 Umpan Balik

Umpan balik (*feedback*) adalah semua keterangan yang diperoleh untuk menunjukkan seberapa jauh murid telah mencapai “*sharing*” atas pesan yang telah disampaikan. Keterangan yang dimaksud dapat diperoleh melalui berbagai cara seperti misalnya pertanyaan murid terhadap materi

pelajaran yang disampaikan, jawaban murid atas pertanyaan guru, suasana kelas (seperti gaduh, sunyi, ribut dan lain-lain).

Oleh karena itu, guru tidak boleh secara satu arah saja terus menerus menyampaikan pesan pembelajaran kepada murid. Secara periodik guru harus memberikan pertanyaan kepada murid untuk memperoleh feedback tentang bagaimana atau sejauh mana mereka telah dapat menerima (sharing) tentang pesan pembelajaran yang disampaikan. Juga guru perlu melaksanakan pengamatan (observasi) secara berkelanjutan kepada bagaimana partisipasi murid dalam mengikuti kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan oleh guru. Tentu saja guru harus mengambil langkah-langkah perbaikan (remedial) yang bersumber dari hasil feedback yang telah diperoleh, sehingga dengan demikian selalu terjadi peningkatan dan perbaikan dalam penyelenggaraan proses dan kegiatan belajar dan pembelajaran berikutnya.

7. Pola Komunikasi

Tubbs dan Moss mengatakan bahwa “pola komunikasi atau hubungan itu dapat dicirikan oleh: komplementaris atau simetris. Dalam hubungan komplementer satu bentuk perilaku dominan dari satu partisipan mendatangkan perilaku tunduk dan lainnya. Dalam simetri, tingkatan sejauh mana orang berinteraksi atas dasar kesamaan. Dominasi bertemu dengan dominasi atau kepatuhan dengan kepatuhan” (Tubbs, Moss, 1996:26). Di sini kita mulai melihat bagaimana proses interaksi menciptakan struktur dan sistem, bagaimana orang merespon satu sama lain menentukan jenis hubungan yang mereka miliki. Dari pengertian di atas maka suatu pola komunikasi adalah bentuk atau pola hubungan antara dua orang atau lebih dalam proses pengiriman dan penerimaan pesan yang dikaitkan dua komponen, yaitu gambaran atau rencana yang meliputi langkah-langkah pada suatu aktifitas dengan komponen-komponen yang merupakan bagian penting atas terjadinya hubungan komunikasi antarmanusia atau kelompok dan organisasi.

Pengajaran pada dasarnya merupakan suatu proses terjadinya interaksi antara guru dengan siswa melalui kegiatan terpadu dari dua bentuk kegiatan, yakni kegiatan belajar siswa dengan kegiatan mengajar guru. Belajar pada hakikatnya adalah proses perubahan tingkah laku yang disadari. Mengajar pada hakikatnya adalah usaha yang direncanakan melalui pengaturan dan penyediaan kondisi yang memungkinkan siswa melakukan berbagai kegiatan belajar sebaik mungkin. Untuk mencapai interaksi belajar mengajar sudah barang tentu adanya komunikasi yang jelas antara guru dengan siswa sehingga terpadunya dua kegiatan yakni kegiatan mengajar (usaha guru) dengan kegiatan belajar (tugas siswa) yang berdaya guna dalam mencapai pembelajaran.

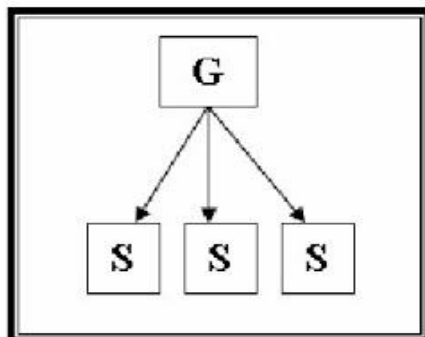
Dalam proses pembelajaran, ada pola komunikasi yang biasanya terjadi. Menurut Nana Sudjana (1989), ada tiga pola komunikasi dalam proses interaksi guru-siswa, yakni komunikasi sebagai aksi, interaksi, dan transaksi.

a. Komunikasi sebagai Aksi (Komunikasi Satu Arah)

Dalam komunikasi ini, guru berperan sebagai pemberi aksi dan peserta didik pasif. Artinya, guru adalah sektor utama sebagai sumber pesan yang ingin disampaikan. Dalam hal ini, guru memiliki peran paling penting serta memikul beban yang cukup berat. Penyebabnya adalah guru harus memposisikan dirinya sebaik mungkin dalam menyampaikan pesan.

Semua materi harus terlaksana dan terorganisir dengan baik. Posisi peserta didik yang pasif mengharuskan guru terlebih dahulu mengetahui segala kekurangan dan kelemahan para peserta didiknya. Bagian dari pesan yang dianggap sulit, seharusnya lebih ditekankan dan memiliki porsi lebih dibandingkan yang lain. Ceramah pada dasarnya merupakan contoh komunikasi satu arah, atau komunikasi sebagai aksi. Contoh komunikasi satu arah di dalam kelas adalah ketika guru memberikan arahan materi dengan metode ceramah. Ceramah dapat diartikan sebagai cara menyajikan pelajaran melalui penuturan secara lisan atau penjelasan langsung kepada sekelompok siswa.

Gambaran pola ini dapat diilustrasikan sebagai berikut :

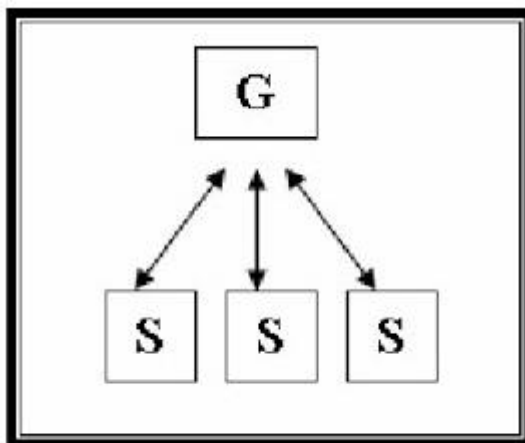


Gambar 13. Komunikasi satu arah

b. Komunikasi sebagai Interaksi (Komunikasi Dua Arah)

Pada komunikasi ini guru dan peserta didik dapat berperan sama, yaitu pemberi aksi dan penerima aksi. Antara guru dan peserta didik memiliki peran yang seimbang, keduanya sama-sama berperan aktif. Di sini sudah terlihat hubungan dua arah, artinya dalam hal ini sudah disertai *feedback* atau umpan balik dari komunikan (peserta didik). Komunikasi dengan cara seperti ini dinilai lebih efektif dibandingkan dengan metode ceramah. Peserta didik dalam hal ini bisa memposisikan dirinya untuk bertanya ketika ia tidak memahami pesan yang disampaikan oleh pendidik. Mereka mulai memiliki kesempatan untuk memberi saran atau masukan ketika merasa kurang puas atas penjelasan yang diterima. Komunikasi dua arah hanya terbatas pada guru dan siswa secara individual, antara pelajar satu dengan pelajar lainnya tidak ada hubungan. Peserta didik tidak dapat berinteraksi dengan teman lainnya. Dengan kata lain, kesempatan untuk berbagi pesan serta menerima opini teman masih belum terlaksana dalam komunikasi dua arah. Kendati demikian, komunikasi ini lebih baik dari yang pertama.

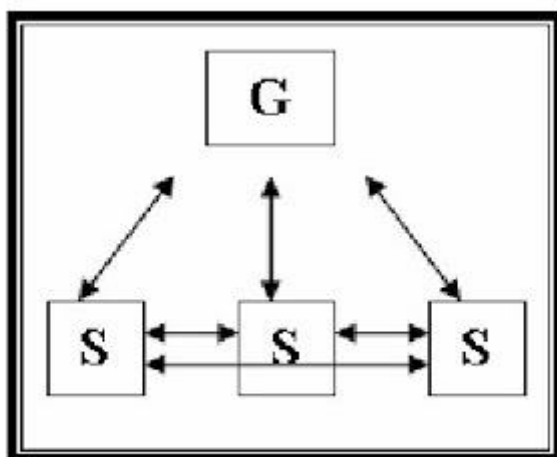
Gambaran pola tersebut dapat diilustrasikan sebagai berikut :



Gambar 14. Komunikasi dua arah

c. Komunikasi sebagai Transaksi (Komunikasi Banyak Arah)

Komunikasi ini tidak hanya melibatkan interaksi dinamis antara guru dan siswa tetapi juga melibatkan interaksi yang dinamis antara siswa dengan siswa. Proses belajar mengajar dengan pola komunikasi ini mengarah pada proses pembelajaran yang mengembangkan kegiatan siswa yang optimal, sehingga menumbuhkan siswa belajar aktif. Diskusi dan simulasi merupakan strategi yang dapat mengembangkan komunikasi ini.



Dalam kegiatan mengajar, siswa memerlukan sesuatu yang memungkinkan dia berkomunikasi secara baik dengan guru, teman, maupun dengan lingkungannya. Oleh karena itu, dalam proses belajar mengajar terdapat dua hal yang ikut menentukan keberhasilannya yaitu

pengaturan proses belajar mengajar dan pengajaran itu sendiri yang keduanya mempunyai ketergantungan untuk menciptakan situasi komunikasi yang baik yang memungkinkan siswa untuk belajar.

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas pembelajaran 1

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Pelajari konsep-konsep yang berhubungan dengan proses komunikasi dalam pembelajaran
3. Catat poin-poin penting dalam lembar kerja 5 (LK5).
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas Pembelajaran 2

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Lakukan proses pembelajaran dengan menerapkan pola-pola komunikasi.
3. Analisis proses pembelajaran yang Anda lakukan.
4. Tuliskan hasil analisis kedalam LK 6

E. Latihan/Kasus/Tugas

Kerjakan tugas di bawah ini melalui lembar kerja yang telah disediakan.

1. Mengapa sering terjadi salah persepsi tentang suatu konsep antara guru dan siswa dalam proses pembelajaran?
2. Apa yang harus dilakukan guru sebagai komunikator agar tidak terjadi salah persepsi?
3. Faktor apa saja yang dapat menjadi gangguan (noise) dalam proses pembelajaran?
4. Langkah-langkah apa saja yang dapat dilakukan guru dalam menciptakan komunikasi yang efektif dalam pembelajaran?

Lembar Kerja

1.
.....
2.
.....
.....
3.
.....
.....
4.
.....
.....
.....
.....

F. Rangkuman

- Pembelajaran merupakan proses yang berfungsi membimbing para peserta didik di dalam kehidupannya, yakni membimbing mengembangkan diri sesuai dengan tugas perkembangan yang harus dijalani.
- hakikat komunikasi adalah penyampaian pesan dengan menggunakan lambang (simbol) tertentu, baik verbal maupun non verbal, dengan tujuan agar pesan tersebut dapat diterima oleh penerima (audience).
- Encoding adalah kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
- Decoding adalah kegiatan dalam komunikasi yang dilaksanakan oleh penerima (audience, murid), dimana penerima berusaha menangkap makna pesan yang disampaikan melalui lambang-lambang oleh sumber melalui kegiatan encoding .
- Umpan balik (feedback) adalah semua keterangan yang diperoleh untuk menunjukkan seberapa jauh murid telah mencapai “sharing” atas pesan yang telah disampaikan.

- Ada tiga pola komunikasi dalam proses interaksi guru-siswa, yakni komunikasi sebagai aksi (komunikasi satu arah), interaksi (komunikasi dua arah), dan transaksi (komunikasi banyak arah).
- Pola komunikasi satu arah. Dalam komunikasi ini, guru berperan sebagai pemberi aksi dan peserta didik pasif.
- Pola Komunikasi dua arah .Pada komunikasi ini guru dan peserta didik dapat berperan sama, yaitu pemberi aksi dan penerima aksi.
- Komunikasi banyak arah. Komunikasi ini tidak hanya melibatkan interaksi dinamis antara guru dan siswa tetapi juga melibatkan interaksi yang dinamis antara siswa dengan siswa.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Mohon untuk mengisi lembar umpan balik dan tindak lanjut di bawah ini berdasarkan materi pelatihan yang Bapak/Ibu sudah pelajari.

1. Hal-hal apa saja yang sudah saya pahami terkait dengan materi pelatihan ini ?
.....
.....
.....
2. Apa saja yang telah saya lakukan yang ada hubungannya dengan materi kegiatan ini tetapi belum ditulis pada materi pelatihan ini?
.....
.....
.....
3. Manfaat apa saja yang saya peroleh dari materi pelatihan ini untuk menunjang keberhasilan tugas pokok dan fungsi sebagai guru SMK?
.....
.....
.....

4. Langkah-langkah apa saja yang perlu ditempuh untuk menerapkan materi pelatihan ini dalam rangka meningkatkan mutu pembelajaran pada mata pelajaran yang saya ampu?

.....

.....

.....

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Evertt M. Rogers mendefinisikan komunikasi sebagai proses yang di dalamnya terdapat suatu gagasan yang dikirimkan dari sumber kepada penerima dengan tujuan untuk merubah perilakunya. Sedangkan Schramm menekankan bahwa komunikasi merupakan tindakan melaksanakan kontak antara pengirim dan penerima, dengan bantuan pesan; pengirim dan penerima memiliki beberapa pengalaman bersama yang memberi arti pada pesan dan simbol yang dikirim oleh pengirim, dan diterima serta ditafsirkan oleh penerima.
2. Terjadinya perubahan tingkah laku yang meliputi perubahan pengetahuan, ketrampilan maupun sikap.
3. Harus memperhatikan siapa yang akan diajak berkomunikasi. Atas dasar itu komponen-komponen komunikasi harus disesuaikan.
4. Pesan harus direncanakan dan disampaikan sedemikian rupa sehingga pesan itu dapat menarik perhatian sasaran yang dituju.
5. Redundancy atau repetition, adalah cara mempengaruhi khalayak dengan jalan mengulang-ngulang pesan kepada khalayak.

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Adanya perbedaan latar belakang pengalaman antara sumber dan penerima dalam menafsirkan pesan-pesan yang dikomunikasikan.
2. Menggunakan media pembelajaran .
3. Komponen-komponen komunikasi seperti sumber, pesan, penerima, media yang dapat mengganggu proses komunikasi.
4. Merumuskan tujuan pembelajaran yang jelas, mengenal karakteristik siswa, mengemas materi pembelajaran yang sistematis, dan menggunakan media pembelajaran yang sesuai.

Penutup

Modul Strategi Komunikasi dalam pembelajaran membahas kompetensi inti pedagogik ketujuh, yaitu berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik. Materi-materi tersebut dijelaskan lebih rinci dalam dua kegiatan belajar.

Kegiatan belajar 1 tentang strategi komunikasi yang efektif yang memuat penjelasan tentang pengertian komunikasi, komponen-komponen komunikasi, faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penggunaan strategi komunikasi, berbagai bentuk teknik komunikasi, dan bagaimana menggunakan berbagai media dalam proses komunikasi.

Sedangkan kegiatan pembelajaran 2 tentang penerapan strategi komunikasi dalam pembelajaran memuat pengertian pembelajaran, hakekat komunikasi dalam pembelajaran, proses encoding dan decoding dalam pembelajaran, peran media dalam pembelajaran, serta pola-pola komunikasi dalam pembelajaran.

Harapan kami sebagai penulis mudah-mudahan modul ini bermamfaat bagi guru, terutama untuk meningkatkan kompetensi pedagogik di dalam menerapkan strategi komunikasi yang efektif dalam pembelajaran.

Evaluasi

Pilihlah satu jawaban yang paling tepat.

1. Formula definisi komunikasi dengan menjawab pertanyaan "Who Says What Which Channel To Whom With What Effect?" adalah pernyataan ahli....
 - A. Harrold D. Lasswell
 - B. Wilburn Schramm
 - C. Roger
 - D. Hardjana
 - E. Herbert

2. Dalam berkomunikasi, unsur penting dalam proses pemindahan informasi adalah.....
 - A. Komunikator, Komunikan, lingkungan, pesan
 - B. Komunikator, Komunikan, gangguan, pesan
 - C. Komunikator, Komunikan, iklim, pesan
 - D. Komunikator, Komunikan, saluran, pesan
 - E. Komunikator, Komunikan, teknik, pesan

3. Efektivitas komunikasi pembelajaran tergantung kepada proses encoding dan decoding. Yang dimaksud encoding adalah....
 - A. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikan (oleh siswa dalam kegiatan pembelajaran).
 - B. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
 - C. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator dan komunikan (oleh guru siswa dalam kegiatan pembelajaran).

- D. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan media pembelajaran yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
 - E. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan metode pembelajaran yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
4. Pak Didu mempunyai informasi baru. Dia ingin memberikan suatu pesan itu kepada orang lain atau sejumlah orang tentang hal-hal baru yang diketahuinya. Teknik ini disebut....
- A. Komunikasi argumentatif
 - B. Komunikasi persuasif
 - C. Komunikasi informatif
 - D. Komunikasi instruktif
 - E. Komunikasi kursif
5. Pa Sumarno adalah seorang pemimpin sebuah organisasi atau perusahaan. Dia biasanya dalam berkomunikasi cenderung instruktif atau sedikit memaksa. Teknik yang digunakan pemimpin tersebut adalah
- A. Komunikasi argumentatif
 - B. Komunikasi persuasif
 - C. Komunikasi informatif
 - D. Komunikasi instruktif
 - E. Komunikasi formatif

Jawablah soal isian di bawah ini jawaban singkat dan jelas!

1. Strategi komunikasi adalah

.....

.....

.....

2. Pola komunikasi adalah

.....

.....

.....

3. Pola komunikasi satu arah adalah

.....

.....

.....

4. Pola komunikasi dua arah adalah

.....

.....

.....

5. Pola komunikasi berbagai arah

.....

.....

.....

Kunci Jawaban

Pilihan Ganda

1. A
2. D
3. B
4. C
5. D

Glosarium

Communis	'berbagi' atau 'menjadi milik bersama' yaitu suatu usaha yang memiliki tujuan untuk kebersamaan atau kesamaan makna.
Iklim Komunikasi Organisasi	suatu set atribut organisasi, yang menyebabkan bagaimana berjalannya subsistem organisasi terhadap anggota dan lingkungannya.
Media	alat yang dapat menghubungkan antara sumber dan penerima yang sifatnya terbuka, di mana setiap orang dapat melihat, membaca, dan mendengarnya.
Komunikator	manusia berakal budi yang berinisiatif menyampaikan pesan untuk mewujudkan motif komunikasinya
Komunikasi	manusia yang berakal budi, kepada siapa pesan komunikator ditujukan.
Komunikasi formal	komunikasi yang mengikuti rantai komando yang dicapai oleh hirarki wewenang
Komunikasi informal	komunikasi yang terjadi diluar dan tidak tergantung pada herarki wewenang.
Komunikasi lateral	sejajar antara mereka yang berada tingkat satu wewenang.
Komunikasi satu arah	pengirim berita berkomunikasi tanpa meminta umpan balik.
Komunikasi dua arah	penerima dapat dan memberi umpan balik.
Pesan	sesuatu yang disampaikan pengirim kepada penerima.

SMCR	Source (pengirim), Message (pesan), Channel (saluran-media) dan Receiver (penerima).
Verbal (verbal communication)	Oral (komunikasi yang dijalin secara lisan). Written (komunikasi yang dijalin secara tulisan).
Vokal	berupa: suara, mimik, gerak-gerik, bahasa lisan, dan bahasa tulisan.
Nonverbal (nonverbal communication)	Gestural communication (menggunakan sandi-sandi -> bidang kerahasiaan).

Daftar Pustaka

Effendy, Onong Uchjana. 2007. *Ilmu Komunikasi (teori dan Praktek)*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.

Grossberg, Lawrence, Ellan Wartella, D. Charles Whitney & J. Macgregor Wise (2006). *Media Making: Mass Media in A Popular Culture*. Second Edition. London: Sage Publications.

Ibrahim, Abdul Syukur. 1994. *Panduan Penelitian Etnografi komunikasi*. Surabaya: Usaha Nasional.

Joseph A.Devito. 1994:259 *Human Communication*

McQuail, Denis (2005). *McQuail's Mass Communication Theory*. Fifth Edition. London: Sage Publications.

Mulyana, D. 2000. *Ilmu Komunikasi*. Bandung: Rosda

Rogers, Everett M. Rogers & D. Lawrence Kincaid (1980). *Communication Networks: Toward A New Paradigm for Research*. New York: the Free Press. <http://www.ut.ac.id>

Tubbs, Moss, 1996:26). *Komunikasi Pribadi Antar Manusia*

Zubair, Agustina. 2008. *Pengantar Ilmu Komunikasi*. Jakarta.

Lampiran

Lembar Kerja 1.

Petunjuk

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan pengertian komunikasi dari beberapa tokoh.
3. Catat poin-poin penting dalam format berikut.
4. Tuliskan kesimpulan pengertian komunikasi menurut kelompok Anda.
5. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

NO	TOKOH	PENDAPAT
<u>1.</u>	Lasswell	
<u>2.</u>	Roger	
<u>3.</u>	Hardjana	
<u>4.</u>	Schramm	
<u>5.</u>	Herbert	

Kesimpulan :

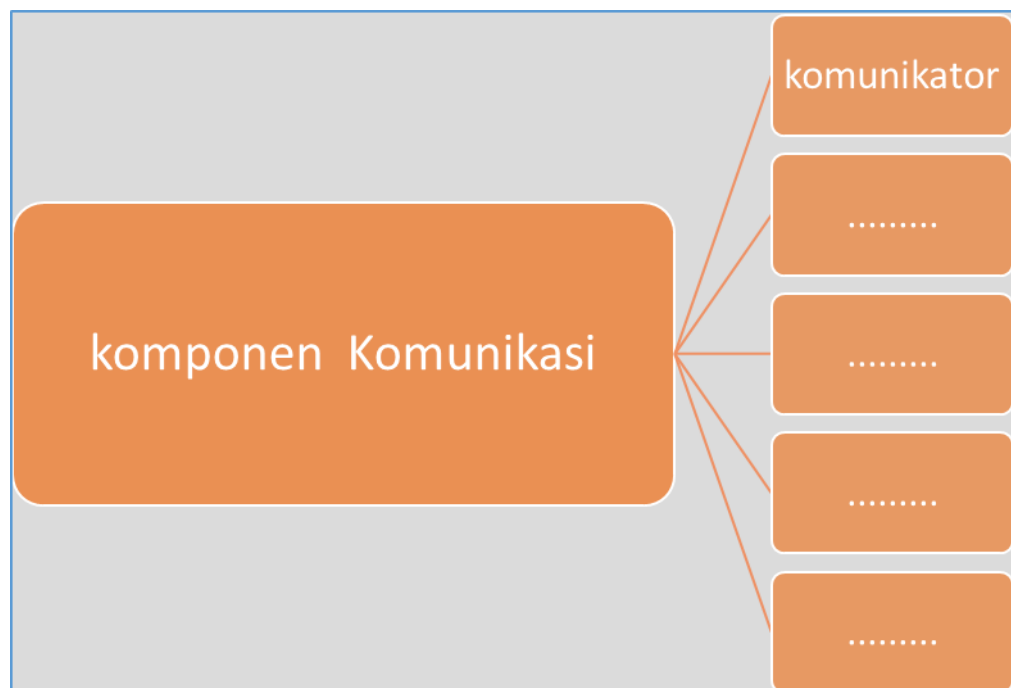
.....

.....

.....

Lembar Kerja 2

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Identifikasi komponen-komponen komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.



Lembar Kerja 3

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan strategi komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

STRATEGI KOMUNIKASI	DESKRIPSI
1. Menentukan khalayak	
2. Menyusun pesan	
3. Menetapkan teknik	
4. Penggunaan Media	

Lembar Kerja 4

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan teknik komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

TEKNIK KOMUNIKASI	DESKRIPSI
Redundancy	
Canalizing	
Informative	
Persuasive	
Educative	
Koersif	

Lembar Kerja 5

Petunjuk

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Pelajari konsep-konsep yang berhubungan dengan proses komunikasi dalam pembelajaran
3. Catat poin-poin penting dalam format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

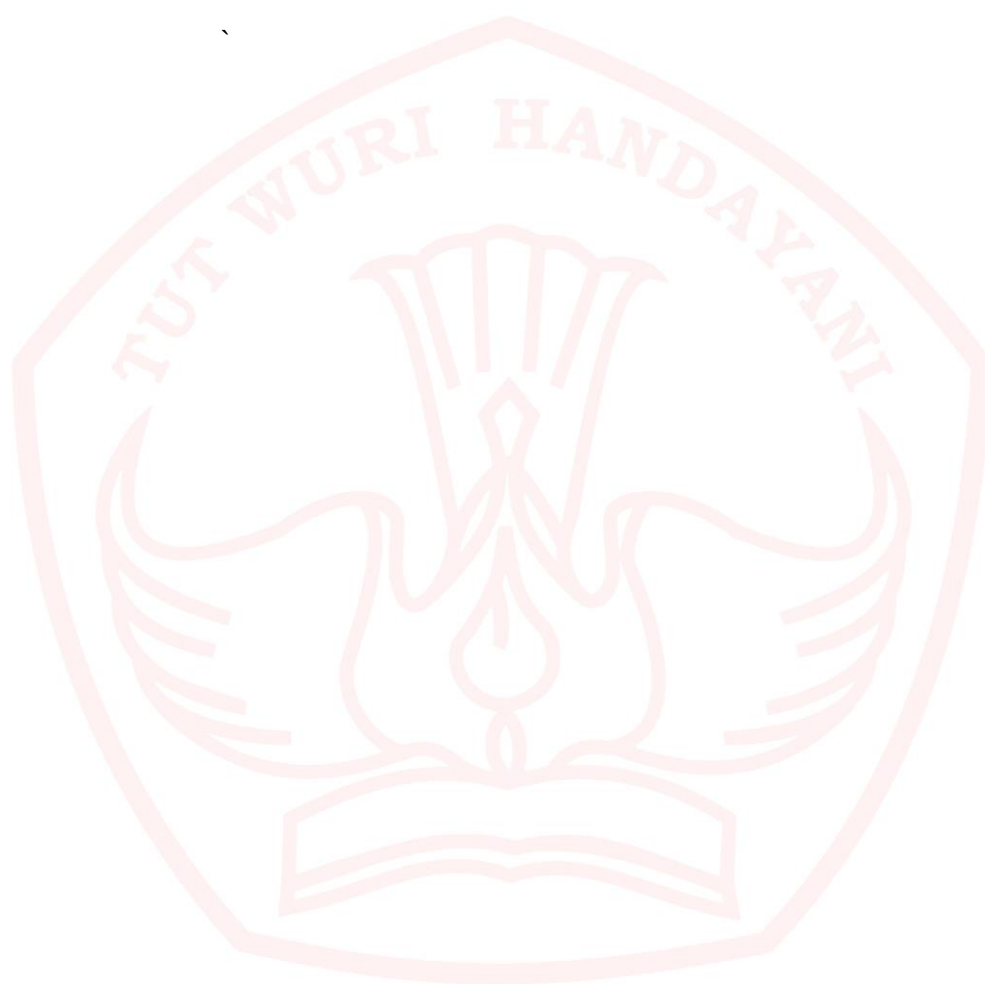
NO	KONSEP	DESKRIPSI
1.	Pengertian belajar	
2.	Encoding	
3.	Decoding	
4.	Umpan balik	
5.	Pola komunikasi satu arah	
6.	Pola komunikasi dua arah	
7.	Pola komunikasi ke berbagai arah.	

Lembar Kerja 6

Petunjuk

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Lakukan proses pembelajaran dengan menerapkan pola-pola komunikasi.
3. Analisis proses pembelajaran yang Anda lakukan.
4. Tuliskan hasil analisis kedalam format berikut

Pola komunikasi	Hasil analisis
Satu arah	
Dua arah	
Keberbagai arah	



DIREKTORAT JENDERAL
GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
2016