



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN PATISERI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Eyy Fardiah, S.Pd., dkk

**KELOMPOK KOMPETENSI I
KUE FUSION**

**MANFAAT PENILAIAN DALAM
PEMBELAJARAN**





MODUL GURU PEMBELAJAR

Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)

KELOMPOK KOMPETENSI I

PUSAT PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN PENDIDIK DAN
TENAGA KEPENDIDIKAN (PPPPTK) BISNIS DAN PARIWISATA
DIREKTORAT JENDERAL GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
TAHUN 2016



Penanggung Jawab :

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

KOMPETENSI PROFESIONAL

Penulis:

Evy Fardiah, S.Pd

0817192685

evyfardiah30@yahoo.co.id

Harnani Fatmawati, S.Pd

081282046812

fatmawati.harnani@gmail.com

Penelaah:

Dra. Laksmi Dharmayanti, M.M

089664975812

laksmidharmayanti@gmail.com

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Euis Siskaningrum, S.S

081319303157

siskanings2003@yahoo.com

Penelaah:

Drs. Sanusi, M.M

085883483492

sanusisri@gmail.com

Layout & Desainer Grafis:

Tim

GURU PEMBELAJAR
MODUL PAKET KEAHLIAN
USAHA PERJALANAN WISATA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)

Kelompok Kompetensi I

Kompetensi Profesional:
KUE FUSION

Kompetensi Pedagogik:
MANFAAT PENILAIAN
DALAM PEMBELAJARAN

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. 195908011985032001

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
Daftar Tabel	ix
Bagian I Kompetensi Profesional	1
Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	2
B. Tujuan	2
C. Peta Kompetensi	3
D. Ruang Lingkup	3
E. Saran Cara Penggunaan Modul	4
Kegiatan Pembelajaran 1 Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk <i>Pastry</i> dengan Teknik <i>Fusion</i>	6
A. Tujuan	6
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	7
C. Uraian Materi	9
D. Aktivitas Pembelajaran	25
E. Latihan/Kasus/Tugas	27
F. Rangkuman	28
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	30
Kegiatan Pembelajaran 2 Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk Bakery dengan Teknik Fusion	37
A. Tujuan	37
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	37
C. Uraian Materi	37
D. Aktivitas Pembelajaran	41
E. Latihan/Kasus/Tugas	43
F. Rangkuman	43
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	43

Kegiatan Pembelajaran 3 Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk Cake dengan Teknik Fusion	49
A. Tujuan	49
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	49
C. Uraian Materi	49
D. Aktivitas Pembelajaran	56
E. Latihan/Kasus/Tugas	57
F. Rangkuman	57
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	58
Kegiatan Pembelajaran 4 Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk Kue Indonesia dengan Teknik Fusion	64
A. Tujuan	64
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	64
C. Uraian Materi	64
D. Aktivitas Pembelajaran	74
E. Latihan/Kasus/Tugas	76
F. Rangkuman	77
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	77
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	82
Evaluasi	85
Penutup	87
Glosarium	88
Daftar Pustaka	88
Bagian II Kompetensi Pedagogik	90
Pendahuluan	91
A. Latar Belakang	91
B. Tujuan	92
C. Peta Kompetensi	93
D. Ruang Lingkup	94
E. Cara Penggunaan Modul	94
Kegiatan Pembelajaran 1 Penggunaan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi	96
A. Tujuan	96
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	96
C. Uraian Materi	97

D. Aktivitas Pembelajaran	112
E. Latihan/ Kasus /Tugas	113
F. Rangkuman	114
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	115
Kegiatan Pembelajaran 2 Pemanfaatan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi	117
A. Tujuan	117
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	117
C. Uraian Materi	118
D. Aktivitas Pembelajaran	122
E. Latihan/ Kasus /Tugas	123
F. Rangkuman	124
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	124
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	126
Evaluasi	128
Penutup	134
Daftar Pustaka	135
Glosarium	136

Daftar Gambar

Halaman

Kompetensi Profesional

Gambar 1. Perkembangan <i>fusion</i>	13
Gambar 2. Contoh: menghidang saos dengan diletak dalam gelas.....	14
Gambar 3. Penyajian sugar dough plating di piring.....	16
Gambar 4. <i>Puff pastry vla</i> santan.....	16
Gambar 5. Pengamatan cake dengan teknik fusion.....	50
Gambar 6. Tepung Hun Kwe	67
Gambar 7. Memarut kelapa memanjang.	70
Gambar 8. Pewarna daun suji.....	72
Gambar 9. Berbagai Macam Penataan dan Penyajian Kue Indonesia.....	74

Kompetensi Pedagogik

Gambar 1.1 Contoh Portofolio Siswa.....	98
Gambar 1. 2 Mastery Learning Bloom	99
<i>Gambar 2.1 Siklus penggalian sistematis dan pembangunan pemahaman guru untuk meningkatkan keberhasilan peserta didik.....</i>	<i>121</i>

Daftar Tabel

	Halaman
Kompetensi Pedagogik	
Tabel 1. 1 Nilai Ketuntasan sikap.....	101
Tabel 1. 2 Nilai Ketuntasan Pengetahuan dan Keterampilan	101
Tabel 1. 3 Perbedaan antara pembelajaran biasa dengan remedial	105

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Dewasa ini dunia *pastry* di Indonesia semakin marak dengan adanya gerai-gerai menyajikan berbagai produk *pastry* dan pengaruh teknologi informasi yang dimanfaatkan untuk memasarkan produk *pastry*, hal ini tentunya menjadi bahan peluang untuk lebih banyak dan mendalam mempelajari materi secara teoritis dan produk, atau seiring dengan perkembangan zaman dan kebutuhan akan produk *pastry* perlu disikapi dengan meningkatkan kualitas kemampuan di bidang *pastry*. Kemampuan mengolah *pastry* dapat terpenuhi dimulai dari pengetahuan dasar di bidang *pastry* sampai produk pengembangannya sesuai standar Internasional yang di kompetisikan di ajang Dunia (*word Skill Pastry*).

Modul ini dapat dijadikan acuan dasar untuk guru pembelajar meningkatkan pemahaman keilmuan yang berjudul “Modul Diklat PKB Guru Patiseri Grade 9”. Dalam Modul ini memuat 4 kegiatan pembelajaran sebagai inti materi pelatihan membuat dan menyajikan *pastry* dengan teknik *fusion*, Membuat dan menyajikan *bakery* dengan teknik *fusion*, Membuat dan menyajikan *cake* dengan teknik *fusion* dan membuat dan menyajikan kue Indonesia dengan teknik *fusion*. Masing–masing kegiatan pembelajaran memuat Tujuan, Indikator Pencapaian Kompetensi, Uraian Materi, Aktivitas Pembelajaran, Latihan/Kasus/Tugas, Rangkuman, Umpan Balik dan Tindak Lanjut, serta Kunci Jawaban.

B. Tujuan

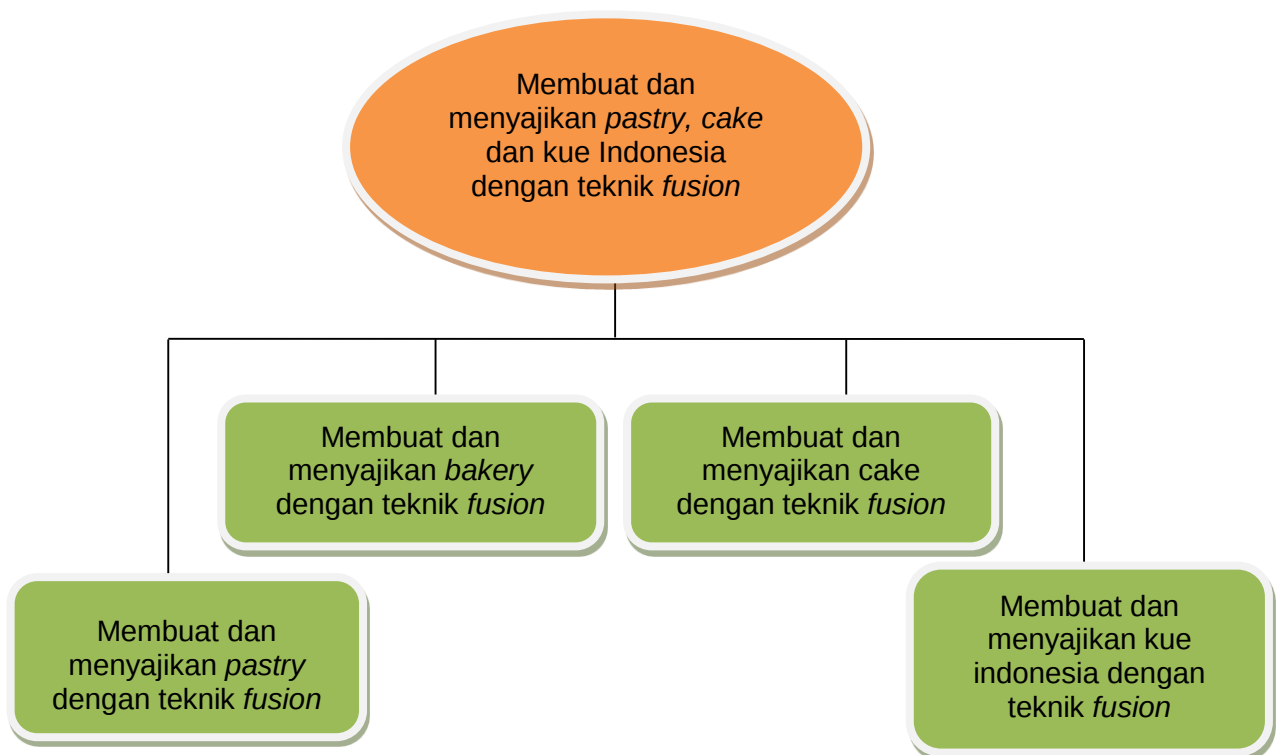
Tujuan pembuatan modul ini untuk memberikan pemahaman, pengembangan Ilmu pengetahuan dalam menerapkan membuat *pastry*, *bakery*, *cake* dan kue Indonesia dengan teknik *fusion* sesuai standar resep yang akan diolah agar dapat:

1. Memahami, meningkatkan dan mengembangkan kompetensi untuk pengembangan diri
2. Memberikan pemahaman materi secara standar sehingga tidak terjadinya perbedaan yang jauh dalam penyampaian ke guru pembelajar yang ada.

3. Mengikuti perkembangan dalam menyampaikan materi yang terus berkembang sesuai keinginan Industri .

Mengimplementasikan kegiatan pembelajaran yang berdampak pada perubahan sikap pengetahuan dan ketrampilan pada guru pembelajar agar lebih kreatif, inovatif dan kompetitif dalam bidang *pastry* dan *bakery*, *cake*, serta kue Indonesia dengan teknik *fusion*.

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

Guru pembelajar diharapkan dapat melakukan penerapan konsep dan prosedur memilih bahan, penyiapan, pengolahan dan menyajikan sesuai konsep dan prosedur dari kompetensi *pastry*, *bakery*, *cake* dan kue Indonesia dengan teknik *fusion* sesuai dengan standar resep yang akan diolah pada modul patiseri grade sembilan ini dibatasi hanya pada :

1. Menyiapkan, mengolah dan menyajikan *pastry* dengan teknik *fusion*.
2. Menyiapkan, mengolah dan menyajikan *bakery* dengan teknik *fusion*.
3. Menyiapkan, mengolah dan menyajikan cake dengan teknik *fusion*.
4. Menyiapkan, mengolah dan menyajikan kue Indonesia dengan teknik *fusion*.

E. Saran Cara Penggunaan Modul

- a. Pelajari uraian materi dalam modul untuk membantu memahami materi
- b. Modul ini dapat digunakan untuk belajar secara mandiri dan secara kelompok di tempat kerja masing-masing
- c. Tugas mandiri merupakan latihan atau kegiatan untuk mengaplikasikan suatu konsep yang harus anda kerjakan secara individual.
- d. Latihan soal merupakan alat ukur anda untuk mengetahui tingkat pemahaman terhadap materi.
- e. Kerjakan setiap tahapan tugas/latihan/kasus dalam materi sebaik mungkin.
- f. Pada akhir materi dalam modul ini anda dapat melakukan self assessment sebagai tolok ukur keberhasilan pembelajaran anda.



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk *Pastry* dengan Teknik *Fusion*

A. Tujuan

Tujuan belajar untuk guru pembelajar pada grade 9 adalah setelah mempelajari modul ini guru pembelajar dapat :

1. Menyiapkan bahan, alat untuk produk *choux paste* dengan teknik *fusion* sesuai standar resep dengan penuh tanggung jawab
2. Mengolah produk *choux paste* dengan teknik *fusion* dengan penuh tanggung jawab
3. Menyajikan produk *choux paste* dengan teknik *fusion* dengan penuh tanggung jawab
4. Menyiapkan bahan, alat untuk produk *short* dengan teknik *fusion* paste sesuai standar resep dengan penuh tanggung jawab
5. Mengolah produk *short paste* dengan teknik *fusion* dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab
6. Menyajikan produk *short paste* dengan teknik *fusion* dengan teliti dan penuh tanggung jawab
7. Menyiapkan bahan, alat untuk produk *short paste* dengan teknik *fusion* sesuai standar resep dengan penuh tanggung jawab
8. Mengolah produk *sugar dough* dengan teknik *fusion* dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab
9. Menyajikan produk *sugar dough* dengan teknik *fusion* dengan teliti penuh tanggung jawab
10. Menyiapkan bahan, alat untuk produk *puff pastry* teknik *fusion* sesuai standar resep dengan penuh tanggung jawab
11. Mengolah produk *puff pastry dough* dengan teknik *fusion* dengan percaya diri dan penuh tanggung jawab

12. Menyajikan produk *puff pastry dough* dengan teknik *fusion* dengan teliti penuh tanggung jawab
13. Menyiapkan bahan, alat untuk *danish pastry* dengan teknik *fusion* sesuai standar resep dengan teliti dan penuh tanggung jawab
14. Mengolah produk *danish pastry dough* dengan teknik *fusion* dengan penuh tanggung jawab
15. Menyajikan produk *danish pastry dough* dengan teknik *fusion* dengan teliti penuh tanggung jawab
16. Menyiapkan bahan, alat untuk *strudel dough* dengan teknik *fusion* sesuai standar resep dengan teliti dan penuh tanggung jawab
17. Mengolah produk *strudel dough* dengan teknik *fusion* dengan tanggung jawab
18. Menyajikan produk *strudel dough* dengan teknik *fusion* dengan teliti dan penuh tanggung jawab

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian adonan *choux paste* dengan teknik *fusion*
2. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *choux paste* dengan teknik *fusion*
3. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *choux paste* dengan teknik *fusion*
4. Membuat adonan *choux paste* dengan teknik *fusion*
5. Menyajikan produk *choux paste* dengan teknik *fusion*
6. Menjelaskan pengertian adonan *short pastry dough*
7. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *short pastry*
8. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *short pastry*
9. Membuat adonan *short pastry* dengan teknik *fusion*
10. Menyajikan produk *short pastry* dengan teknik *fusion*
11. Menjelaskan pengertian adonan *sugar dough* dengan teknik *fusion*
12. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *sugar dough* dengan teknik *fusion*
13. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *sugar dough* dengan teknik *fusion*

14. Membuat adonan *sugar dough* dengan teknik *fusion*
15. Menyajikan produk *sugar dough* dengan teknik *fusion*
16. Menjelaskan pengertian adonan *puff pastry dough* dengan teknik *fusion*
17. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *puff pastry dough* dengan teknik *fusion*
18. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *puff pastry dough* dengan teknik *fusion*
19. Membuat adonan *puff pastry dough* dengan teknik *fusion*
20. Menyajikan produk *puff pastry dough* dengan teknik *fusion*
21. Menjelaskan pengertian adonan *danish pastry dough* dengan teknik *fusion*
22. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *danish pastry* dengan teknik *fusion*
23. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *danish pastry* dengan teknik *fusion*
24. Membuat adonan *danish pastry* dengan teknik *fusion*
25. Menyajikan produk *danish pastry* dengan teknik *fusion*
26. Menjelaskan pengertian adonan *croisant dough* dengan teknik *fusion*
27. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *croisant* dengan teknik *fusion*
28. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *croisant* dengan teknik *fusion*
29. Membuat adonan *croisant* dengan teknik *fusion*
30. Menyajikan produk *croisant* dengan teknik *fusion*
31. Menjelaskan pengertian adonan *strudel* dengan teknik *fusion*
32. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan *strudel* dengan teknik *fusion*
33. Menyiapkan alat dalam membuat adonan *strudel* dengan teknik *fusion*
34. Membuat adonan *strudel* dengan teknik *fusion*
35. Menyajikan produk *strudel* dengan teknik *fusion*

C. Uraian Materi

LK.1-Mengamati Ciri-Ciri Tepung Dalam Pembuatan Produk *Pastry*

Mengamati Tepung

Sebelum materi dimulai peserta diklat di minta untuk mengamati berbagai macam tepung yang sudah disediakan. Peserta diklat diharapkan dapat mengidentifikasi tepung sesuai dengan kegunaan pada pengolahan produk *pastry*

NO	PRODUK PASTRY	JENIS TEPUNG	CIRI TEPUNG

Informasi Materi *Pastry* 1

Pengertian *Pastry*

Pastry adalah olahan makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis yang biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran, jenis makanan ini biasanya disajikan untuk *dessert*. Berdasarkan pada asalnya *pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) adapun produk *pastry* adalah:

Berdasarkan bahan dan teknik pembuatannya, *pastry* dapat dibedakan menjadi:

- *Choux paste*
- *Short Paste*
- *Sugar dough*
- *Puff Pastry*
- *Danish Pastry*

- *Croisant*
- *Strudel*

Bahan-bahan Dasar untuk Membuat Adonan Pastry

a. Tepung terigu

Ada 3 jenis tepung terigu :

No.	Kandungan Protein	Uraian
1	Protein Tinggi	Tepung digunakan untuk membuat roti dan mie. Tepung ini bersifat lebih padat dan mudah menyerap air.
2	Protein Sedang	Tepung terigu yang paling banyak dijumpai dipasaran. Digunakan untuk membuat kue-kue baik digoreng, dikukus, ataupun di bakar.
3	Protein rendah	Tepung ini khusus untuk membuat kue kering dan cake

b. Lemak

- Margarin adalah lemak nabati berwarna kuning dan ada lemak nabati yang dicampur dengan susu. Pada penggunaan *margarine* dapat digunakan sama dengan mentega sepanjang kadar air selalu diperhatikan. *Margarine* tersedia ada yang asin dan ada yang tawar. Pada penggunaan margarin yang asin perlu diperhatikan penambahan garam pada waktu pembuatan adonan.
- 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 diatas 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%), dan *pastry* (100% lemak).

- *Shortening* adalah lemak nabati berwarna putih
Sering disebut mentega putih lemak ini mengandung air lebih sedikit dari pada margarin. Ada *shortening* lokal dan impor. *Shortening* mempunyai struktur padat dan berwarna putih pekat.
- 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*).

c. Garam

Garam disebut *Sodium Chlorida* yang berfungsi memberi rasa gurih pada suatu hasil produk pastry sehingga makanan menjadi enak. Peranan garam didalam adonan adalah menstabilkan gluten dan memungkinkan toleransi yang lebih baik pada proses fermentasi.

d. Susu

Pada adonan produk *pastry*, susu berfungsi sebagai cairan yang mengandung air dan lemak. Juga memberikan cita rasa gurih membuat tekstur produk *pastry* lebih lembut, menambah nilai gizi pada produk *pastry*. 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, cake/ pastry dan roti menjadi kecoklatan.

Susu skim menghasilkan kulit yang enak dan renyah, aroma produk yang dipanggang tekstur produk pastry yang lembut. Susu yang digunakan pada pembuatan produk pastry bisa digunakan susu bubuk atau susu cair.

Pengertian dan Perkembangan *Fusion*

Guru pembelajar sebelum mengikuti pembelajaran akan digali kemampuannya mengenai *fusion food*, Disini guru pembelajar akan diberikan tugas untuk mengamati gambar menguraikan jenis hidangan dan hasil hidangan pembuatan dari produk pastry dengan teknik *fusion*

LK.2-Mengamati Produk Pastry Fusion

Amati gambar dibawah. Dimana letak *fusion* pada hidangan *Produk Pastry* dibawah ini.



Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. *Fusion food* berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari segi isi, bahan-bahan maupun cara penyajian atau dapat disebut juga dengan makanan daerah yang modern. Makanan dengan teknik *fusion* adalah menghidangkan makanan yang diolah dan disajikan atau ditampilkan dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan modern dari budaya yang berbeda untuk menciptakan selera yang berbeda.

Dengan demikian bahwa *trend* atau gaya makanan yang sedang marak berkembang di dunia industri masa kini adalah *fusion food* dimana makanan diolah dan ditampilkan secara fantastik sehingga makanan bisa dikatakan suatu barang/benda yang tidak untuk dinikmati oleh indera pengecap tetapi merupakan suatu barang seni yang hanya untuk dinikmati oleh penglihatan saja. Untuk itu bila dilihat secara keseluruhan, pengolahan dan penyajian makanan mengacu pada prinsip *fusion food* banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian bahan dan teknik pengolahan yang unik pada saat ini.

1. *Fusion* terbagi tiga kategori :

- Menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian/tampilan dengan cita rasa dari beberapa daerah yang masih dalam satu budaya.
- Menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian/tampilan dengan mengambil hidangan tradisional dari satu wilayah budaya atau etnis tertentu kemudian dikombinasikan dengan bahan, rempah, cita rasa dari etnis yang lain untuk membuat masakan baru (antara negara).
- Menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian/tampilan dengan mengambil teknik dasar dari pembuatan sebuah hidangan dan menggantikan semua bahannya sehingga benar-benar menjadi masakan yang sama sekali berbeda (menciptakan masakan baru).

Perkembangan *Fusion*

Dalam perjalanannya *fusion* pada penyajian mengalami perkembangan pada tahun 2004 makanan dihidangkan menyerupai tingkatan seperti bambu runcing.



Gambar 1. Perkembangan *fusion*

Penyajian teknik *fusion* tahun 2009 cara meletakkan saus dituang lalu ditarik bagian tengahnya sehingga terlihat abstrak dan artistik.



Gambar 2. Contoh: menghidang saus dengan diletak dalam gelas

Dengan adanya penyajian dengan teknik *fusion* tahun 2009 sampai saat ini peletakkan saus dituang lalu ditarik bagian tengahnya, saus diletakkan dalam gelas kecil dan wadah bentuk lain yang bentuk kecil dan hidangan disajikan dengan teknik *three dish* yaitu hidangan ditata dalam satu plate dengan posisi sejajar. Adapun saus trend saat ini adalah saus *gogo* yaitu saus ditambah gelatine lalu dikocok sampai berbusa.

Menyajikan *Choux Paste* dengan Teknik *Fusion*

Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip *fusion food* banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian antara bahan, alat, teknik pengolahan dan teknik penyajian yang unik.

Informasi Materi Pastry 2

Pengertian

Short pastry adalah produk yang menggunakan kandungan lemak yang tinggi dan dapat ditambah bahan pengembang kue. *Short pastry dough* adalah adonan yang berbentuk padat yang dibuat dari bahan dasar berupa lemak, tepung, gula dan telur. Pada produk adonan *short pastry* dibedakan 2 produk yaitu :

1. *Sweet Pastry*

Produk yang dibuat dari *sweet pastry dough* dan mempunyai rasa manis serta bentuknya besar disebut *fain* dan yang berbentuk kecil disebut *tartlet*.

2. *Unsweetened Pastry*

Produk dari *unsweetened pastry* biasanya mempunyai rasa asin serta disebut dengan *pie*

Mengolah dan Menyajikan *Short Pastry Dough* dengan Teknik *Fusion*

Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip *fusion food* banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian antara bahan, alat, teknik pengolahan dan teknik penyajian yang unik

Informasi Materi Pastry 3

Sugar Dough lebih dikenal dengan sebutan adonan manis. Selain manis rasanya adonan ini banyak mengandung lemak dan didalam pengerjaannya harus hati-hati, tidak boleh menggunakan tepung sawur berlebihan karena akan mengakibatkan adonan menjadi keras, akan lebih baik jika adonan di roll diatas kain yang sudah ditaburi tepung sawur.

Pembuatan Adonan *Sugar Dough*

- 1) Membuat adonan
- 2) Mencetak adonan
- 3) Membakar adonan
- 4) Menghias adonan
- 5) Menyajikan adonan

Menyajikan *Sugar Dough* dengan Teknik *Fusion*

Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip *fusion food* banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian antara bahan, alat, teknik pengolahan dan teknik penyajian yang unik



Gambar 3. Penyajian sugar dough plating di piring

Puff Pastry



Gambar 4. *Puff pastry vla santan*

Informasi Materi Pastry 4

Puff pastry merupakan *pastry* yang memiliki adonan tanpa ragi. Adonan puff pastry disusun oleh adonan dasar dan lemak *roll-in* (pelapis). Puff pastry disebut juga sebagai *ratu segala pastry*, karena pembuatannya tidak mudah dan memerlukan, ketrampilan.

Metode pembuatan Puff Pastry telah diketahui sejak 1609, pada tahun tersebut Sir Hugh memperkenalkan sebuah buku dengan judul “*Delight for Ladies*” yang berisikan resep beserta tata cara pembuatannya. Pada saat ini dikenal beberapa jenis puff pastry yaitu full, three quarter dan half. Pengertian full adalah dimana perbandingan dari berat lemak yang dipergunakan dengan berat tepung seimbang, three quarter perbandingan dari berat lemak yang dipergunakan dengan berat tepung $\frac{3}{4} : 1$, demikian pula halnya dengan half. Puff Pastry adonan yang dibuat dengan lapisan-lapisan lemak yang berada diantara lapisan-lapisan adonan, sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis adonan dengan lemak tipis diantaranya. Panas pada saat pembakaran membuat air berubah menjadi uap dan menimbulkan formasi lapisan adonan dan lemak yang berselang seling, hal ini yang mempengaruhi kepadatan dan ini merupakan ciri khas puff pastry. Lapisan-lapisan tersebut mengembang menghasilkan laminasi dan tekstur berkarakteristik serpih/ berlapis-lapis, memberi kerenyahan.

Bahan Pembuatan Adonan *Puff Pastry Dough*

1) Membuat adonan

1. Campur tepung terigu, gula pasir, dan garam, masukkan telur. Masukkan sebagian besar air kemudian diuleni.
2. Masukkan *margarine*, uleni. Masukkan margarin, uleni adonan tapi tidak sampai kalis, diamkan dalam lemari es selama 15 menit.



3. Giling adonan, taruh lemak pelapis (*roll-in fat*) di bagian tengah, bungkus seperti amplop, giling setebal 1/2 cm.



4. Lipat adonan dari satu sisi menutupi 2/3 lembaran, lipat 1/3 bagian sisa menutup sisi sebelahnya. Giling lagi setebal 1/2 cm, simpan dalam lemari es selama 10 menit.
5. Lakukan proses langkah no.4 sampai 3 kali. Simpan dalam lemari es 15 menit. Kemudian keluarkan dari lemari es, giling setebal 1/2 cm, adonan siap dibentuk.

Pembentukan *Puff Pastry*

Adonan *puff pastry* yang telah dilipat tidak boleh digiling terlalu tipis karena akan merusak lapisan adonan dan lemak. Saat menggiling tidak boleh terlalu keras menekannya agar lapisan tetap utuh dan tidak mudah sobek. Apabila ini terjadi maka saat dibakar akan banyak udara yang keluar sehingga volume tidak akan tercapai dengan baik. Adonan *puff* yang telah dibuat (dilipat) dan diistirahatkan, pemotongan dilakukan menurut ukuran tertentu menggunakan pisau tajam.

Untuk mendapatkan pengembangan adonan *puff* langkah-langkah berikut dapat dilakukan yaitu saat menekan adonan dilakukan secara hati-hati sambil memotong adonan dan jangan sampai merusak lapisan lemak adonan. Saat menggilas adonan dilakukan dengan merata dan seragam, apabila menggunakan mesin penggilas adonan diatur ketebalan alat supaya mendapatkan hasil yang merata dan seragam.

Pembekuan *Puff Pastry*

Adonan *puff* dapat disimpan secara mudah di dalam mesin pendingin (*cooler*) atau pembeku (*freezer*). Memproduksi adonan *puff* sangat memakan waktu, karenanya tidak akan ekonomis untuk membuat adonan dalam jumlah sedikit setiap hari. Lebih baik membuat adonan *puff* dalam jumlah yang lebih besar, dan menyimpan adonan yang sudah dibentuk pada suhu -20° C. Jika adonan harus disimpan untuk waktu yang lebih panjang di dalam *deep freezer*, adonan harus dilindungi agar tidak kering. Adonan *puff* seharusnya tidak dibekukan setelah dipanggang. *Pastry* dengan kandungan lemak yang tinggi akan mengerut selama pembekuan. Struktur *puff pastry* yang sudah berkerut akan mudah hancur

Pemanggangan dan Pengembangan *Puff Pastry*

Adonan *puff* mengembang dan membesar pada waktu yang bersamaan selama proses pemanggangan. Suhu dan waktu pemanggangan tergantung pada jenis *pastry* yang dibuat, ukuran *pastry* dan isi yang digunakan. Contoh: produk tanpa isi dipanggang pada suhu antara 210°C– 230°C . Produk dengan isi daging atau buah dipanggang pada suhu antara 190°C 210°C.

Karakteristik Mutu

Karakteristik umum *puff pastry* mengacu ke komposisi dan metode produksi. *Puff pastry* seharusnya mengembang, memiliki kulit yang renyah, *crumb* yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya kurang manis dibanding produk bakery lain. Beberapa *puff pastry* (yang diisi sosis dan keju), seharusnya dikonsumsi ketika masih hangat. *Pastry* yang lain, seperti yang diisi krim atau yang dilapisi krim paling baik dikonsumsi ketika dingin. Meskipun *puff pastry* memiliki kandungan lemak tinggi, umur simpannya tidak akan bertambah panjang dengan penambahan lemak, karena :

- Pati yang menjadi lunak di dalam lapisan adonan, bagaimanapun akan rusak dengan cepat dan *pastry* yang berlapis di dalam *crumb* menjadi keras dengan cepat. Lemak *roll-in* masih cair pada 1 jam pertama setelah *pastry* keluar dari oven. Makin lama *pastry* di simpan, maka lemak *roll in* makin berubah menjadi kristal. Hal ini menjadi rasa yang sedikit berlemak dan menempel di mulut jika dimakan.
- Lemak *roll-in* masih cair pada 1 jam pertama setelah *pastry* keluar dari oven. Makin lama *pastry* di simpan, maka lemak *rollin* makin berubah menjadi kristal. Hal ini menjadi rasa yang sedikit berlemak dan menempel di mulut jika dimakan.

Panduan Pembuatan dan Pemanggangan Adonan *Puff*

1. Adonan seharusnya dingin sesuai suhu ruang dan kaku ketika digilas dan dipotong. Jika terlalu lunak, lapisan dapat saling menempel pada saat dipotong dan menghalangi pengembangan yang baik.
2. Untuk menghasilkan potongan yang lurus, kuat, dan seragam, gunakan pisau yang tajam.
3. Hindarkan menyentuh sisi-sisi potongan dengan jari karena lapisan dapat saling menempel.
4. Hindarkan polesan telur mengenai bagian sisi, karena dapat menyebabkan lapisan saling menempel di sisi-sisinya.
5. Istirahatkan produk yang sudah dibentuk selama 30 menit atau lebih sebelum dipanggang. Hal ini dapat membuat gluten relaks dan mengurangi

6. Suhu pemanggangan sekitar 200° – 220°C adalah terbaik untuk produk Puff pastry. Suhu yang lebih dingin tidak akan menghasilkan cukup uap di dalam produk untuk mengembangkan adonan dengan baik. Suhu yang lebih tinggi akan membuat kulit terbentuk dengan cepat.
6. Produk yang besar lebih sulit dipanggang di banding produk yang kecil-kecil. Untuk menghindari kurang pembakaran (*underbaked*). Bagian dalam yang basah, mulai panggang pada suhu tinggi dan panggang terus hingga adonan mengembang dengan baik. Kemudian diturunkan suhu sekitar 175°C hingga selesai memanggang dan produk garing.

LK.03- KEGAGALAN DALAM PEMBUATAN PUFF PASTRY DAN PENYEBABNYA

Kegagalan	Kemungkinan Penyebabnya
Penyusutan selama Pengembangan	
Pengembangan kurang	
Pengembangan tidak seragam atau bentuk tidak	

Menyajikan Puff Pastry Dough dengan Tenik Fusion

Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip fusion food banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian antara bahan, alat, teknik pengolahan dan teknik penyajian yang unik

Informasi Materi Pastry 5

Danish pastry dibuat dari adonan beragi dan lemak *roll-in*, dan biasanya memiliki *topping* atau isi yang manis. Dengan kata lain adonan *danish pastry* hampir sama dengan adonan roti manis (dikarenakan rasanya yang manis).

Jumlah lapisan pada adonan danish bergantung pada kandungan bahannya. Semakin banyak jumlah lemak roll-in semakin banyak lapisannya.

Secara umum, proses pengerjaan danish pastry adalah sebagai berikut:

- Campurkan sedikit tepung dengan lemak roll-in agar lebih mudah dikerjakan. Adonan akan siap dibentuk dan tidak mudah robek selama pelipatan.
- Bentuk lemak roll-in menjadi segi empat.
- Gilas adonan pastry menjadi bentuk empat persegi panjang. Adona digilis sepanjang dua kali panjang lemak roll-in. Setelah pelipatan, adonan ditekan bersama-sama di bagian sisinya untuk mencegah lemak keluar selama penggilasan.
- Tempatkan lemak roll-in ke dalam adonan.
- Lipat adonan untuk membungkus lemak roll-in. Setelah pelipatan, adonan ditekan bersama-sama di bagian sisinya untuk mencegah lemak keluar selama penggilasan.
- Buatlah lipatan tunggal dan biarkan rileks di dalam lemari es ± 1 jam (suhu lemari es yang kurang dingin akan menyebabkan adonan berkembang lebih cepat/proses fermentasi terung berlangsung).

Jika adonan akan disimpan dalam waktu yang lama simpanlah di freezer dalam keadaan tertutup rapat oleh plastik. Adonan danish harus disimpan ditempat yang sejuk.

Pada dasarnya, laminasi pada adonan menggunakan prinsip yang sama dengan puff pastry. Bedanya bahan pengembang yang digunakan adalah ragi sehingga hasilnya menjadi lunak, tidak garing seperti puff.

Aerasi yang terjadi pada adonan danish adalah sebagai berikut :

1. Aerasi secara biologi (*biological aeration*), yaitu pengembangan oleh ragi selama fermentasi.
2. Aerasi secara fisika (*physical aeration*), yaitu pengembangan dengan uap saat pemangangan lapisan-lapisan adona.

Kualitas aerasi pada lapisan bergantung pada:

- Kelompok, kondisi dan suhu adonan dasar.
- Kualitas lemak roll-in.

- Rasio kandungan lemak dalam lapisan.
- Keseragaman lapisan.

Dari adonan danish dapat dibentuk beraneka ragam, seperti amplop, kincir, dan lain-lain. Pada saat fermentasi, suhu pengembangan yang digunakan tidak boleh melebihi 35°C dengan kelembapan 85%. Suhu pemanggangan berkisar 190°-120°C. Semakin berat danish dan makin berat isi, suhu pemanggangan makin rendah. Oleh karena itu, untuk mendapatkan danish dengan aerasi yang baik dapat dicapai dengan melakukan teknik yang benar. Karakteristik danish yang baik adalah sebagai berikut:

- Setiap lapisan harus teraerasi sehingga menghasilkan sel yang baik.
- Lapisan crumb harus jelas/tegas tetapi tidak terpisah satu sama lain.
- Jika kulit dilapisi icing/fondant, seharusnya tidak terpisah.
- Kulit berwarna keemasan

Uraian Materi Pastry 6

A. Pengertian.

Croissant (pastry yang dikembangkan oleh ragi), dan aerasi yang terjadi dalam adonan croissant sama dengan danish. Adonan *croissant* pada dasarnya hampir sama dengan adonan *danish* namun danish lebih banyak menggunakan gula dan telur sehingga rasanya lebih manis dan lebih empuk. Pembuatan lapisan pada adonan croissant menggunakan prinsip yang sama dengan puff pastry, namun tidak menggunakan ragi. Bahan dasar adonan dan teknik pembuatan danish dan croissant hampir sama. Jumlah pelipatan kedua jenis pastry ini juga sama, yaitu maksimum empat single dan optimum tiga single.

B. Bahan yang digunakan

Bahan yang digunakan pada produk croissant terdiri dari:

- Tepung Terigu
Gunakan tepung terigu protein sedang yang akan memberi struktur gluten yang cukup lunak. Tepung terigu dengan kadar protein tinggi akan menghasilkan adonan keras, yang mudah memecahkan lapisan selama

penggilasan dan pelipatan. Tepung terigu dengan kadar protein rendah tidak akan menghasilkan lapisan-lapisan yang cukup kuat untuk menahan penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang.

➤ Lemak Pelapis (*Roll-in Fat*)

Industri lemak telah mengembangkan lemak pelapis (*roll-in fat*) khusus dari lemak hewan atau tumbuhan yang dikeraskan atau campuran keduanya.

➤ Garam

Sejumlah kecil garam ditambahkan untuk menstabilkan gluten dan membuat adonan.

➤ Kuning telur, gula, dan susu bubuk

Bahan-bahan ini ditambahkan agar warna dan penampilan pastry menarik, selain itu cita rasanya pun bertambah lezat.

➤ Ragi

Ragi (yeast) adalah bakteri yang bersel satu dan ada di udara, yeast akan berkembang dengan baik dan cepat bila berada dalam temperature antara 25-30

Uraian materi Pastry 7

Menyajikan Croisant dengan Teknik Fusion

Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip fusion food banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian antara bahan, alat, teknik pengolahan dan teknik penyajian yang unik

Strudel dough adalah pastry Hungaria yang terbuat dari terigu keras, telur dan air. Setelah adonan tercampur baik lalu dengan tangan, bentuk adonan hingga membentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Strudel 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.

Dengan berbagai variasi dan nama, kue ini telah mendunia di Jerman terkenal dengan *Apple Strudel* dan yang diisi keju di sebut *Topfenstrudel*. Ada jugayang diisi dengan buah plum dan kismis. Bukan yang manis saja rasa asin diisi dengan sayuran dan telur, bahkan dagingpun diisi dalam *strudel*. Bahan yang digunakan pada produk strudel dough terdiri dari:

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.

Bahan dasar

- Lemak (butter/ margarine)
- Tepung Terigu
- Gula Pasir
- Telur
- Garam

D. Aktivitas Pembelajaran

Dalam mempelajari modul pada kegiatan belajar 1 ini, langkah-langkah yang harus dilakukan oleh guru pembelajar adalah sebagai berikut ;

1. Kegiatan Perseorangan

a. Kegiatan 1

- 1) **Guru pembelajar membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 1 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)**
- 2) Guru pembelajar boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama guru pembelajar lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- 3) Guru pembelajar membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan Menyiapkan, mengolah dan menyajikan produk pastry.

- 4) Guru pembelajar mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi Mendeskripsikan Menyiapkan, mengolah dan menyajikan produk pastry.(Kegiatan Mengasosiasi)
- 5) Guru pembelajar memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan menyiapkan, mengolah, dan menyajikan yang telah ia peroleh kepada guru pembelajar lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

b. Kegiatan 2

- 1) Setelah melakukan kegiatan 1, guru pembelajar diharapkan mengisi soal-soal pada bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri.
- 2) Guru pembelajar melakukan penilaian terhadap hasil pengerjaan bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri dengan berpedoman pada kriteria penilaian dan kunci jawaban.

2. Kegiatan kelompok

- a. Bentuklah kelompok (2-3 orang/kelompok)
- b. Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang :
- c. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil analisa dan tugas yang telah dilakukan. Kemudian membuat penilaian sesuai rubik dan laporan hasil diskusi
- d. Masing kelompok mempelajari resep
- e. Masing – masing kelompok :
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan pembagian kue yang di olah
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan pengolahan kue sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Tuliskan kriteria hasil seluruh hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan makan
 - Membuat penilan praktek antar kelompok

E. Latihan/Kasus/Tugas

Berilah tanda silang (X) pada salah satu huruf a,b,c,atau d didepan jawaban yang paling tepat.

1. Dibawah ini yang merupakan produk pastry adalah :
 - a. Roti manis
 - b. Swiss roll
 - c. Pizza
 - d. Pie
2. Adonan puff pastry dapat disimpan secara mudah di ...
 - a. Dapur
 - b. Lemari makan
 - c. Frezzer
 - d. Suhu ruang.
3. Proses pembuatan pastry yang paling sederhana adalah
 - a. Puff
 - b. Shortcrust
 - c. Roll in
 - d. Shell
4. Pertanyaan yang benar tentang puff pastry adalah....
 - a. Pastry yang memiliki adonan tanpa ragi
 - b. Pastry yang tidak memiliki lemak pelapis
 - c. Pastry yang pembuatannya tanpa ada lipatan
 - d. Pastry yang dibuat dari adonan beragi dan lemak roll in.
5. Penyebab kegagalan dalam pembuatan danish pastry, jika pastry tidak ada lapisan atau lapisan tidak jelas adalah
 - a. Lapisan lemak terlalu tebal.
 - b. Lemak roll-in proposinya terlalu kecil atau lipatan terlalu banyak.
 - c. Adonan dikembangkan pada kelembaban yang tinggi
 - d. Adonan tidak mempunyai cukup lapisan.

6. Pada pembuatan Choux paste bila tidak mengembang dalam oven
 - a. Adonan paste terlalu dingin
 - b. Terlalu banyak bahan pengembang
 - c. Oven terlalu dingin atau tidak dipanaskan pada suhu yang tepat.
 - d. Emulsi tidak sepenuhnya terbentuk.
7. Berdasarkan asal katanya, pastry berasal dari kata paste yang berarti:
 - a. Campuran tepung terigu, cairan dan lemak
 - b. Short pastry/shortcrust pastry/ pate brisee
 - c. Puff pastry/ pate feuilletée/ hojaldre
 - d. Choux pastry/hot-water pastry/ pate a choux
8. Produk pastry yang bertekstur ringan, renyah dan berlapis-lapis dengan rasa gurih adalah:
 - a. Sugar dough
 - b. Short patry
 - c. Choux pastry
 - d. Puff pastry
9. Jenis pastry yang pengolahannya direbus, dibakar atau digoreng, bahan utamanya adalah butter, air dan terigu adalah
 - a. Sugar dough
 - b. Short patry
 - c. Choux pastry
 - d. Puff pastry
10. Proses pastry yang paling sederhana adalah adonan shortcrust atau lebih dikenal sebagai:
 - a. adonan pie
 - b. Cake and icing
 - c. Choux pastry
 - d. Puff pastry

F. Rangkuman

Pastry adalah olahan makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis yang biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran, jenis makanan ini biasanya disajikan untuk dessert. Berdasarkan

pada asalnya pastry berasal dari kata paste yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak.

Fusion sesuai kamus bahasa Inggris adalah campuran atau gabungan atau dengan kata lain adalah kombinasi atau perpaduan.

Fusion terbagi tiga kategori :

- Menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian/tampilan dengan cita rasa dari beberapa daerah yang masih dalam satu budaya.
- Menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian/tampilan dengan mengambil hidangan tradisional dari satu wilayah budaya atau etnis tertentu kemudian dikombinasikan dengan bahan, rempah, cita rasa dari etnis yang lain untuk membuat masakan baru (antara negara).
- Menggabungkan teknik pengolahan dan penyajian /tampilan dengan mengambil teknik dasar dari pembuatan sebuah hidangan dan menggantikan semua bahannya sehingga benar-benar menjadi masakan yang sama sekali berbeda (menciptakan masakan baru).

Choux paste dough adalah jenis pastry dari adonan liquid yang diolah dengan teknik rebus dan dibuat dari bahan dasar berupa bahan cair, lemak, tepung dan telur.

Teknik pengolahan adonan choux paste di bakar dan di rebus. isian manis yang sesuai fungsinya sebagai dessert dan garnis dari strawberry, raspberry, blackberry, chocolate, caramel cetak dan daun mint

Penghidangan produk choux paste dihidangkan dengan menggunakan isi dari pastry cream, chocolate, aneka buah dan garnish dari Cookies tuile, Sugar tuile, Chocolate yang diinginkan dengan teknik fusion.

Short Pastry dough adalah jenis pastry dari adonan liquid yang diolah dengan teknik rebus dan dibuat dari bahan dasar berupa bahan cair, lemak, tepung dan telur.

Teknik pengolahan adonan Short Pastry Dough di bakar dengan isian manis yang sesuai fungsinya sebagai dessert dan garnis dari strabery,rasbery, black bery, kiwi, chocolate, caramel cetak dan daun mint.

Penghidangan produk short pastry dough dihidangan dengan menggunakan isi dan garnish sesuai dengan teknik fusion.

Puff pastry dough adalah jenis pastry dari adonan. Puff pastry merupakan pastry yang memiliki adonan tanpa ragi. Adonan puff pastry disusun oleh adonan dasar dan lemak *roll-in* (pelapis). Puuf pastry disebut juga sebagai ratu segala pastry, karena pembuatannya tidak mudah dan memerlukan,ketrampilan.

Teknik pengolahan adonan Puff Pastry Dough di bakar dengan isian manis yang sesuai fungsinya sebagai dessert dan garnis dari strabery,rasbery, black bery, kiwi, chocolate, caramel cetak dan daun mint

Danish pastry adalah Teknik pengolahan adonan Short Pastry Dough di bakar dengan isian manis yang sesuai fungsinya sebagai dessert dan garnis dari strabery,rasbery, black bery, kiwi, chocolate, caramel cetak dan daun mint

Strudel dough adalah pastry Hungaria yang terbuat dari terigu keras,telur dan air. Setelah adonan tercampur baik lalu dengan tangan, bentuk adonan hingga membentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan

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

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Untuk mengukur keberhasilan guru pembelajar dalam menerima materi, guru pembelajar diberikan umpan balik tidak lanjut yang terdiri dari teori dan praktek untuk meningkatkan dan mengkaji ulang pengetahuan berbagai penghidangan produk pastry yang diolah dan disajikan dengan teknik fusion. Umpan Balik

Penilaian pengetahuan

Cocokkan jawaban pada Latihan dengan kunci jawaban yang ada di bagian akhir modul Kegiatan Belajar ini. Ukurlah tingkat penguasaan materi kegiatan belajar dengan rumus sebagai berikut :

Tingkat penguasaan = (Jumlah jawaban benar : 20) x 100 %

Arti tingkat penguasaan yang diperoleh adalah :

Baik sekali : 90 -100%

Baik : 80-89%

Cukup : 70-79%

Kurang : 0 – 69%

a) Penilaian Sikap

Isilah format penilaian diri di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan tanda ceklis (√) pada kolom nilai yang sesuai dengan kriteria anda!

No.	Kriteria	Penilaian			
		1	2	3	4
	CERMAT				
1.	Menerima pendapat dengan logika				
2.	Mengemukakan pendapat berdasarkan logika				
3.	Mau mendengarkan pendapat orang lain				
4.	Teliti dan hati-hati dalam mengemukakan pendapat				
	TELITI				
5.	Tidak tergesa-gesa dalam menyelesaikan tugas				
6.	Selalu rapih dan teratur dalam mengumpulkan tugas				
7.	Bersikap hati-hati dalam menyelesaikan permasalahan				

8.	Melakukan sesuatu dengan penuh perhitungan				
	TANGGUNG JAWAB				
9.	Mengorganisasikan kelompok				
10.	Mengajukan usul dan pendapat dalam kelompok				
11.	Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan				
12.	Mau mengakui kesalahan yang dilakukan				

Penskoran :

Hitunglah angka penilaian yang sering muncul (modus) pada tabel diatas, lalu lakukan penilaian dengan ketentuan sebagai berikut :

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh skor 4,00
 Baik (B) : apabila memperoleh skor 3,00
 Cukup (C) : apabila memperoleh skor 2,00
 Kurang (K) : apabila memperoleh skor 1,00

b) Penilaian Keterampilan

Partisipasi Dalam Diskusi Kelompok

Isilah format di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan penilaian pada kolom narasi yang sesuai dengan kriteria anda, dengan acuan sebagai berikut :

Rubrik kegiatan Diskusi Kelompok

No.	Nama	Aspek Pengamatan					Jumlah Skor	Nilai
		Kerja sama	Meng-komunikasikan pendapat	Toleransi	Keaktifan	Menghargai pendapat teman		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

- 4 = Baik Sekali
 3 = Baik
 2 = Cukup
 1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

- A = 80 – 100 : Baik Sekali
 B = 70 – 79 : Baik
 C = 60 – 69 : Cukup
 D = < 60 : Kurang

Rubrik Penilaian Presentasi

No.	Nama	Aspek Penilaian						Jumlah Skor	Nilai
		Komunikasi	Sistematika penyampaian	Wawasan	Keberanian	Antusias	Gesture dan penampilan		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

- 4 = Baik Sekali
 3 = Baik
 2 = Cukup
 1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

- A = 80 – 100 : Baik Sekali
 B = 70 – 79 : Baik
 C = 60 – 69 : Cukup
 D = < 60 : Kurang

Nama Kelompok :
 Hari/tgl :
 Menu :

No.	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi				Ket
		Tidak	Ya			
			7,0-7,9	8,0-8,9	9,0-10	
1	Persiapan Kerja					
	1.1 Bahan					
	1.2 Alat					
	1.3 Pakaian kerja					
	Skor komponen					
2	Sikap Kerja					
	2.1 Penggunaan Peralatan					
	2.2 Keselamatan Kerja					
	2.3 Kebersihan Tempat Kerja					
	Skor komponen					
3	Waktu					
	3.1 Waktu Penyelesaian Praktek					
	Skor komponen					
4	Produk					
	Proses (Sistematika & Cara Kerja)					
	4.1 Sistematika kerja					
	4.2 Cara Kerja					
	4.3 Prepare Produk					
	4.4 Mengolah					
	4.5 Menghias (garnish)					
	4.6 Menata Hidangan					
Skor komponen						
5	Hasil Kerja					
	5.1 Bentuk					
	5.2 Warna					
	5.3 Tekstur					
	5.4 Rasa					
Skor komponen						
6	Penata Makananan					
	6.1 Standar Porsi					
	6.2 Garnish					
	6.3 Kebersiahan dan Kerapihan					
	6.4 Penampilan Keseluruhan					
	Skor komponen					

Ket : skor masing – masing komponen penilaian ditetapkan berdasrkan skor terendah dari sub komponen penilaian.

Tindak Lanjut :

Bila tingkat penguasaan mencapai 80 % ke atas, silahkan melanjutkan ke Kegiatan Belajar berikutnya. Namun bila tingkat penguasaan masih di bawah 80 % harus mengulangi Kegiatan Belajar Kue Indonesia terutama pada bagian yang belum dikuasai



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk Bakery dengan Teknik Fusion

A. Tujuan

Setelah menyelesaikan pembelajaran 2 ini guru pembelajar diharapkan mampu membuat dan menyajikan produk pastry dengan teknik fusion dan dapat mengaplikasikan dalam pembuatan hidangan penutup.

1. Menyiapkan bahan, alat untuk produk bakery sesuai standar resep dengan penuh tanggung jawab
2. Mengolah produk bakery dengan teknik fusion dengan tanggung jawab
3. Menyajikan produk bakery dengan teknik fusion dengan penuh tanggung jawab

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian adonan choux paste dengan teknik fusion
2. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan choux paste dengan teknik fusion
3. Menyiapkan alat dalam membuat adonan choux paste dengan teknik fusion
4. Membuat adonan choux paste dengan teknik fusion
5. Menyajikan produk choux paste dengan teknik fusion

C. Uraian Materi

Pertama kali ditemukan di Mesir dengan bentuk yang tipis dan karena terbuat dari gamdum soft wheat dan dicampur dengan biji-bijian dan dipanggang dengan menggunakan dua buah batu yang panas. Roti jenis yang seperti ini dapat dilihat dinegara India yang dikenal dengan chappati atau paratha. Pada saat ini perkembangan roti tidak di negara Barat tetapi di negara-negara Asia sudah menjadi populer dan digemari. Tetapi pada setiap negara masing-masing

mempunyai ciri yang berbeda. Adapun perbedaan ini dikarenakan kultur yang berbeda dan kebiasaan makan. Di Asia roti yang banyak digemari adalah roti yang bertekstur lembut dengan ragam isian yang berbeda. Sedangkan orang-orang Barat lebih menggemari roti yang bertekstur kering dan keras dengan tambahan aneka biji-bijian dan rendah rempah-rempah.

Di Indonesia roti bukanlah hal baru dalam perkembangan kuliner saat ini, karena roti bukan lagi komoditi yang langka tapi sudah menjadi makanan sehari-hari masyarakat Indonesia terutama yang bertempat tinggal di daerah perkotaan. Konsumsi roti pada saat ini dapat memenuhi kecukupan gizi masyarakat Indonesia.

Pengertian Bakery

Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air yang difermentasi dengan ragi dan diakhiri dengan proses pemanggangan di dalam oven. Pengklasifikasian roti sangat luas dan beragam karena dapat dilihat dari berbagai negara. Berdasarkan kondisi adonan serta presentasi lemak yang digunakan dalam resep, roti diklasifikasikan menjadi yaitu 2 Soft roll dan hard roll. Adapun metode dalam pembuatan roti adalah :

a. Sponge and dough

Adalah pembuatan roti dengan dua kali pengadukan:

- Pengadukan Sponge/biang/babon.
- Pengadukan dough.
- Waktu fermentasi total 4-6 jam.

Bahan sponge :

- Tepung cakra 60% x Total Tepung
- Air 60% x Total tepung
- Yeast Instan 1% x Total tepung

Adonan dibuat sampai kalis lalu didiamkan selama 4 jam

Bahan dough:

- Tepung 40% x Total Tepung
- Air 40% x Total tepung
- Garam 2%
- Gula 5%

- Susu 2%
- Lemak 4%

Adonan sponge dicampurkan keadonan dough lalu mixing sampai tercampur, didiamkan kurang lebih 2 jam.

Bahan sponge :

- Tepung cakra 60% x Total Tepung
- Air 60% x Total tepung
- Yeast Instan 1% x Total tepung
- Adonan dibuat sampai kalis lalu didiamkan selama 4 jam

Keuntungan :

- Mempunyai toleransi yang lebih baik terhadap waktu fermentasi.
- Volume roti lebih baik
- Shelf life baik/panjang
- Fermentasi aroma bertambah

Kerugian :

- Sedikit toleransi terhadap waktu aduk
- Lebih banyak peralatan
- Total waktu fermentasi 4-6 jam
- Lebih banyak kehilangan berat karena fermentasi

b. Straight Dough

Pembuatan roti dengan memasukkan secara bertahap bahan-bahan lalu dimixing dengan total waktu fermentasi lebih cepat.

Keuntungan :

- Mempunyai toleransi yang lebih baik terhadap waktu aduk
- Lebih sedikit peralatan
- Lebih pendek waktu produksi
- Lebih sedikit kehilangan fermentasi
- Total waktu fermentasi 2-4 jam

Kerugian:

- Berkurangnya toleransi terhadap waktu fermentasi
- Kesalahan tidak dapat dikoreksi bila terjadi proses pengadukan

c. No time Dough

Pembuata roti dengan memasukkan secara bertahap bahan-bahan lalu dimixing dengan total waktu fermentasi lebih singkat .

Keuntungan:

- Penghematan waktu-pengurangan waktu fermentasi
- Tidak perlu ruang fermentasi
- Tidak perlu tempat untuk sponge dan adonan.
- Lebih sedikit peralatan yang dibutuhkan

Kerugian :

- Tidak mempunyai aroma fermentasi
- Shelf life lebih pendek

d. Dough Break

Pembuatan roti dengan memasukkan secara bertahap bahan-bahan lalu dimixing dengan total waktu fermentasi lebih cepat dan teknik rolling yang lebih banyak.

Keuntungan:

- Serat roti lebih halus
- Warna roti lebih putih

Kerugian:

- Tidak ada aroma dalam roti.

Pengertian fusion

Guru pembelajar sebelum mengikuti pembelajaran akan digali kemampuannya mengenai fusion food, Disini guru pembelajar akan diberikan tugas untuk mengamati gambar menguraikan jenis hidangan dan hasil hidangan pembuatan dari produk pastry dengan teknik fusion

Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. Fusion food berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari pengolahan, bahan-bahan, isi, hiasan maupun cara penyajian atau ditampilkan dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan modern dari budaya yang berbeda untuk menciptakan selera yang berbeda.

Maka bisa diasumsikan bahwa Trend atau gaya makanan yang sedang marak berkembang di dunia industri masa kini adalah Fusion Food dimana makanan diolah dan ditampilkan secara fantastik sehingga seolah –olah makanan adalah merupakan suatu barang /benda yang tidak untuk dinikmati oleh indera pengecap tetapi merupakan suatu barang seni yang hanya dinikmati oleh indera penglihatan saja. Jika dilihat secara keseluruhan pengolahan, dan penyajian makanan mengacu pada prinsip Fusion Food banyak menekan pada unsur penataan yang artistik maupun pengkombinasian bahan dan teknik pengolahan yang unik dimana di era konvensional tidak pernah dijumpai

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Aktivitas pembelajaran 1.

Untuk memantapkan pengetahuan, ketrampilan serta penanaman nilai sikap dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran pada topik ini maka kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan adalah

Kegiatan Individu

Kegiatan 1

- 1) Guru pembelajar membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 1 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
- 2) Guru pembelajar boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama guru pembelajar lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- 3) Guru pembelajar membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan menyiapkan, mengolah dan menyajikan produk bakery dengan teknik fusion.
- 4) Guru pembelajar mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi Mendeskripsikan Menyiapkan, Mengolah dan menyajikan Produk Bakery dengan teknik fusion. Guru pembelajar memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan Menyiapkan, Mengolah dan menyajikan

produk bakery dengan teknik fusion yang telah ia peroleh kepada guru pembelajar lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

Kegiatan 2

1. Setelah melakukan kegiatan 1, guru pembelajar diharapkan mengisi soal-soal pada bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri.
2. Guru pembelajar melakukan penilaian terhadap hasil pengerjaan bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri dengan berpedoman pada kriteria penilaian dan kunci jawaban.

Kegiatan kelompok

- a. Bentuklah kelompok (2-3 orang/kelompok)
- b. Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang :
- c. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil analisa dan tugas yang telah dilakukan. Kemudian membuat penilaian sesuai rubik dan laporan hasil diskusi
- d. Masing kelompok mempelajari resep
- e. Masing – masing kelompok :
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan pembagian Produk bakery dengan teknik fusion yang di olah
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan pengolahan produk bakery dengan teknik fusion sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Tuliskan kriteria hasil seluruh hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan makan
 - Membuat penilan praktek antar kelompok

2. Aktivitas Pembelajaran 2

Untuk melatih kemampuan guru pembelajardalam menilai suatu produk bakery dengan teknik fusion perlu pengamatan, dan mempresentasikan pada penataan pastry yang diisi dan digarnish dengan gaya spektakuler dihadapan guru pembelajar dan instruktur.

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Apa yang dimaksud dengan produk bakery
2. Jelaskan fungsi produk bakery
3. Ada berapa produk bakery yang diketahui, sebutkan !
4. Untuk mendapatkan produk bakery yang maksimal, bahan-bahan apa saja yang digunakan untuk membuat bakery ?
5. Alat-alat yang digunakan untuk membuat produk bakery pun tidak kalah pentingnya untuk mendapatkan hasil yang maksimal, alat apa saja yang digunakan ?
6. Berilah contoh produk bakery dengan teknik fusion (5 macam) dengan menjelaskan teknik fusionnya.

F. Rangkuman

Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air yang difermentasi dengan ragi dan diakhiri dengan proses pemanggangan didalam oven.

Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. Fusion food berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari pengolahan, bahan-bahan, isi, hiasan maupun cara penyajian atau ditampilkan dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan modern dari budaya yang berbeda untuk menciptakan selera yang berbeda

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mempelajari materi dalam modul ini dan merasa belum banyak materi yang didapat diharapkan guru pembelajar dapat menggali dan mempelajari dari sumber yang lain.

a) Penilaian pengetahuan

Cocokkan jawaban pada Latihan dengan kunci jawaban yang ada di bagian akhir modul Kegiatan Belajar ini. Ukurlah tingkat penguasaan materi kegiatan belajar dengan rumus sebagai berikut :

Tingkat penguasaan = (Jumlah jawaban benar : 20) x 100 %

Arti tingkat penguasaan yang diperoleh adalah :

Baik sekali : 90 -100%

Baik : 80-89%

Cukup : 70-79%

Kurang : 0 – 69%

b) Penilaian Sikap

Isilah format penilaian diri di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan tanda ceklis (√) pada kolom nilai yang sesuai dengan kriteria anda!

No.	Kriteria	Penilaian			
		1	2	3	4
	CERMAT				
1.	Menerima pendapat dengan logika				
2.	Mengemukakan pendapat berdasarkan logika				
3.	Mau mendengarkan pendapat orang lain				
4.	Teliti dan hati-hati dalam mengemukakan pendapat				
	TELITI				
5.	Tidak tergesa-gesa dalam menyelesaikan tugas				
6.	Selalu rapih dan teratur dalam mengumpulkan tugas				
7.	Bersikap hati-hati dalam menyelesaikan permasalahan				
8.	Melakukan sesuatu dengan penuh perhitungan				
	TANGGUNG JAWAB				
9.	Mengorganisasikan kelompok				
10.	Mengajukan usul dan pendapat dalam kelompok				
11.	Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan				
12.	Mau mengakui kesalahan yang dilakukan				

Penskoran :

Hitunglah angka penilaian yang sering muncul (modus) pada tabel diatas, lalu lakukan penilaian dengan ketentuan sebagai berikut :

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh skor 4,00
Baik (B) : apabila memperoleh skor 3,00
Cukup (C) : apabila memperoleh skor 2,00
Kurang (K) : apabila memperoleh skor 1,00

c) Penilaian Keterampilan

Partisipasi Dalam Diskusi Kelompok

Isilah format di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan penilaian pada kolom narasi yang sesuai dengan kriteria anda, dengan acuan sebagai berikut :

Rubrik kegiatan Diskusi Kelompok

No.	Nama Siswa	A s p e k P e n g a m a t a n					Jumlah Skor	Nilai
		Kerja sama	Meng-komunikasikan pendapat	Toleransi	Keaktifan	Menghargai pendapat teman		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

4 = Baik Sekali
3 = Baik
2 = Cukup
1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

A =	80 – 100	:	Baik Sekali
B =	70 – 79	:	Baik
C =	60 – 69	:	Cukup
D =	< 60	:	Kurang

Rubrik Penilaian Presentasi

No.	Nama Siswa	Aspek Penilaian						Jumlah Skor	Nilai
		Komunikasi	Sistematisnya Penyampaian	Wawasan	Keberanian	Antusias	Gestur dan penampilan		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

4 = Baik Sekali

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

A =	80 – 100	: Baik Sekali
B =	70 – 79	: Baik
C =	60 – 69	: Cukup
D =	< 60	: Kurang

Nama Kelompok :
 Hari/tgl :
 Menu :

No.	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi				Ket
		Tid ak	Ya			
			7,0- 7,9	8,0- 8,9	9,0-10	
1	Persiapan Kerja					
	1.1 Bahan					
	1.2 Alat					
	1.3 Pakaian kerja					
	Skor komponen					
2	Sikap Kerja					
	2.1 Penggunaan Peralatan					

	2.2 Keselamatan Kerja					
	2.3 Kebersihan Tempat Kerja					
	Skor komponen					
3	Waktu					
	3.1 Waktu Penyelesaian Praktek					
	Skor komponen					
4	Produk					
	Proses (Sistematika & Cara Kerja)					
	4.1 Sistematika kerja					
	4.2 Cara Kerja					
	4.3 Prepare Produk					
	4.4 Mengolah					
	4.5 Menghias (garnish)					
	4.6 Menata Hidangan					
	Skor komponen					
5	Hasil Kerja					
	5.1 Bentuk					
	5.2 Warna					
	5.3 Tekstur					
	5.4 Rasa					
	Skor komponen					
6	Penata Makananan					
	6.1 Standar Porsi					
	6.2 Garnish					
	6.3 Kebersiahan dan Kerapihan					
	6.4. Penampilan Keseluruhan					
	Skor komponen					

Ket : skor masing – masing komponen penilaian ditetapkan berdasrkan skor terendah dari sub komponen penilaian

Tindak Lanjut

Bila tingkat penguasaan mencapai 80 % ke atas, silahkan melanjutkan ke Kegiatan Belajar berikutnya. Namun bila tingkat penguasaan masih di bawah 80 % harus mengulangi Kegiatan Belajar



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk Cake dengan Teknik Fusion

A. Tujuan

Setelah pembelajaran materi ini diharapkan guru pembelajar dapat mendiskripsikan pengertian fusion dan dapat mengaplikasikan dalam membuat dan menyajikan produk cake dengan teknik fusion dalam pembuatan hidangan penutup

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian adonan cake secara fusion
2. Menyiapkan bahan dalam membuat adonan cake secara fusion
3. Menyiapkan alat dalam membuat adonan cake secara fusion
4. Membuat adonan produk cake secara fusion
5. Menyajikan produk cake dengan teknik fusion

C. Uraian Materi

Pengertian

Untuk menggali kemampuan guru pembelajar mengenal fusion food, sebelum pembelajaran ditugaskan untuk mengamati gambar dan menjelaskan penataan pada cake berikut ini :

Gambar:A



Gambar :B.....



Gambar C



Gambar D.....



Gambar E



Gambar.F.....



Gambar 5. Pengamatan cake dengan teknik fusion

LK. 04-Pengamatan cake dengan teknik fusion

Pengamatan Gaya Penataan Cake Dengan Teknik Fusion

No	Uraian	Gambar 1	Gambar 2	Gambar 3	Gambar 4
1	Jenis cake				
2	Teknik				
3	Bahan				
4	Garnish				
5	Filling				
6	Topping				
7	Bentuk				
8	Jenis Sauce				
9	Penataan sauce				
10	Adakah perbedaan produk dengan teknik fusion				

1. Pengertian produk cake dengan teknik fusion.

Cake sangat terkenal dalam masyarakat Indonesia yang merupakan produk manis. Dalam masyarakat di Indonesia istilah cake atau kue bolu tidak melalui pemanggangan akan tetapi melalui pengukusan adapun menurut para ahli adalah “Cake bagian dari produk bakery memiliki karakteristik yang berbeda dengan produk pastry lainnya karena bukan hanya terletak pada gaya penataan dan penataan sausnya saja. Secara definisi, cake termasuk dalam produk baked Confectionery, artinya cake merupakan produk makanan manis yang banyak mengandung gula (Confection) yang terbuat dari empat bahan utama, yakni tepung terigu, gula, telur dan lemak. Pembuatannya melalui proses pemanggangan”.(Husin sarbini,2014:18).

Periode belakangan ini perkembangan penghidangan cake sudah jauh dari tren konvensional dan dianggap sudah tidak mempunyai nilai jual yang memadai dan untuk itu semua penghidangan yang sedang marak didunia

industri adalah dengan penghidangan secara fusion dimana makanan dihidangkan secara fantastik sehingga seolah-olah makanan merupakan suatu benda yang mempunyai nilai seni yang tinggi yang dapat dinikmati oleh indera penglihatan saja.

Pengertian fusion

Fusion dalam kamus bahasa Inggris yang artinya campuran atau perpaduan dan kombinasi. Maka perkembangan Fusion Food dimulai dari juru masak dunia merubah cara pandang terhadap dunia kuliner, bahwa konsep fusion mulai dipopulerkan sejak tahun tujuh puluhan

Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. Fusion food berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari segi isi, bahan-bahan maupun cara penyajian atau dapat disebut juga dengan makanan daerah yang modern.

Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip fusion food banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik.

LK.05- Analisis Kajian Pembuatan Cake Secara Fusion

Analisis Kajian		
Carilah materi tentang perbedaan cake, materi dapat di cari dari berbagai media. Sesudah menemukan materi cake. Jawablah pertanyaan dibawah ini		
	cake	Bahan
Definisi		
Penggunaan		
Penampilan		
Bahan		
Konsistensi		
Rasa		

Pengklasifikasian cake sangat luas dan beragam karena dapat dilihat dari berbagai sudut pandang. Berdasarkan kondisi adonan (battercake) serta presentasi lemak yang digunakan dalam resep, cake diklasifikasikan menjadi 3 yaitu:

a. Pound Cake/Rich Cake

Pound cake merupakan cake bertekstur padat yang dibuat dari empat bahan utama dengan perbandingan yang sama. Istilah Pound Cake mengacu pada cake tradisional yang terbuat dari perbandingan yang sama masing-masing bahan yang digunakan, yaitu tepung terigu, gula, telur dan margarin atau butter yakni 1lb (pound).

Pound cake memiliki variasi yang sangat banyak dan beragam selain menggunakan empat bahan utama. Sering kali, Pound cake ditambahkan dengan isian buah kering(dried fruit) seperti kismis atau buah cranberry.

Buah-buahan yang ada di Indonesia sangat beragam sehingga bisa dibuat sebagai isian buah kering yang ada pada cake pound. Selain penambahan buah kering, perubahan dari resep tradisional yang hanya menggunakan empat bahan utama dengan penambahan baking powder atau baking soda sebagai bahan pengembang (leavening) dalam adonan, serta perubahan resep dari penggunaan margarin dengan minyak sayur (cooking oil) sehingga akan terbentuk tekstur yang tidak terlalu padat dan lebih basah (moist), masih dapat dikatakan sebagai produk pound cake.

Spesifikasi Pound cake :

- Mengandung banyak lemak
- Tidak memerlukan dekorasi berupa butter cream maupun cream dalam penyelesaiannya, misalkan pada : English fruit cake, Banana Cake, Carrots cake, dan Christmast cake.
- Dekorasi yang digunakan pada umumnya berupa bahan penutup cake dari marzipan atau fondant.

b. Sponge Cake

Jenis cake yang kedua ditinjau dari komposisi bahan yang digunakan adalah Sponge Cake merupakan jenis cake yang secara tradisional memiliki ciri-ciri adonan yang ringan (light), berbusa (foam), dan

dikembangkan dengan proses aerasi (memasukkan udara kedalam adonan melalui proses pengocokkan).

Sponge cake terbuat dari 3 bahan utama, yaitu tepung terigu, gula dan telur dengan penambahan cairan, baik dalam bentuk minyak maupun margarin /butter cair dalam jumlah kecil. Sponge cake diklasifikasikan sebagai unshortened cake atau cake yang dibuat tanpa penambahan lemak (fat) dalam presentase yang besar kedalam resepnya. Akan tetapi untuk memperoleh efek moist, sering kali ditambahkan minyak dalam proporsi yang kecil.

Spesifikasi Sponge Cake

- Mengandung sedikit lemak bahkan tanpa lemak sama sekali.
- Memerlukan bahan penutup cake yang dibuat dari butter cream, melted chocolate maupun cream.
- Sebelum didekorasi / dihias pada umumnya cake dibelah menjadi 2 atau 3 bagian kemudian dioles dengan jam atau ganache untuk merekatkan kembali
- Bahan penutup maupun dekorasi pada umumnya dibuat dari butter cream, melted chocolate maupun cream

c. Chiffon Cake

Dari sisi bahan baku yang digunakan, Chiffon cake termasuk kedalam kategori unshorted cake (cake yang dibuat tanpa lemak). Chiffon cake memiliki karakteristik kombinasi shortened cake (cake yang dibuat dengan lemak) dan unshortened cake dengan proses pengadukan terpisah antara putih telur dan kuning telur. Tekstur cake yang ringan (foamy) dan mengembang adalah akibat dari pengocokkan putih telur dengan penambahan cream of tartar dan gula

2. Bahan Yang Digunakan Dalam Membuat Produk Cake Dengan Teknik Fusion

Banyak faktor yang mempengaruhi untuk membuat cake dengan kualitas yang baik, di antaranya adalah kualitas bahan baku yang digunakan, proses pengadukan atau pengocokan, keseimbangan resep atau formula, proses pemanggan dan lain sebagainya.

Dalam proses pembuatan cake, bahan baku yang digunakan dapat diklasifikasikan menjadi 2 klasifikasi besar yaitu:

3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake

Sebelum proses pembuatan cake, tahap awal yang perlu dilakukan adalah persiapan pembuatan atau preparation. Isilah kegunaan dari tiap-tiap alat dibawah ini

LK. 06-Kegunaan Alat

No.	NAMA Alat	KEGUNAAN
1	Bowl	
2	Timbangan	
3	Gelas ukur	
4	Cake Divider	
5	Termometer	
6	Piping bag Pastry bag	
7	Tube Decoration	
8	Palette	Decorasi
9	Turn Table	
9	Tatakan cake	
10	Balloon whisk	
11	Parutan	
12	Rak Pendingin	
13	Hand Mixer	
14	Oven	

D. Aktivitas Pembelajaran

Dalam mempelajari modul pada kegiatan belajar 3 ini, langkah-langkah yang harus dilakukan oleh guru pembelajar adalah sebagai berikut ;

1. Kegiatan Individu

a. Kegiatan 1

- 1) Guru pembelajar membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 1 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
- 2) Guru pembelajar boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama guru pembelajar lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- 3) Guru pembelajar membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan Menyiapkan, mengolah dan menyajikan produk cake dengan teknik fusion.
- 4) Guru pembelajar mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi Mendeskripsikan Menyiapkan, mengolah dan menyajikan produk cake dengan teknik fusion.(Kegiatan Mengasosiasi)
- 5) Guru pembelajar memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan menyiapkan, mengolah dan menyajikan produk cake dengan teknik fusion yang telah ia peroleh kepada guru pembelajar lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

b. Kegiatan 2

- 1) Setelah melakukan kegiatan 1, guru pembelajar diharapkan mengisi soal-soal pada bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri.
- 2) Guru pembelajar melakukan penilaian terhadap hasil pengerjaan bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri dengan berpedoman pada kriteria penilaian dan kunci jawaban.

2. Kegiatan kelompok

- a. Bentuklah kelompok (2-3 orang/kelompok)
- b. Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang :
- c. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil analisa dan tugas yang telah dilakukan. Kemudian membuat penilaian sesuai rubrik dan laporan hasil diskusi
- d. Masing kelompok mempelajari resep
- e. Masing – masing kelompok :
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan pembagian cake yang di olah
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan pengolahan cake sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Tuliskan kriteria hasil seluruh hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan makan
 - Membuat penilain praktek antar kelompok

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Jelaskan perbedaan antara Pound cake dengan Sponge cake ?
2. Anda diminta untuk menyiapkan peralatan yang akan digunakan untuk membuat bahan penutup.
3. Pada saat membuat cake sering mengalami hasil cake yang bantat atau pecah pada permukaannya sering mengalami beberapa kegagalan, sebutkan bentuk kegagalan tersebut dan analisa kesalahannya.
4. Proses membuat cake sangat mudah, tetapi bila melakukan kesalahan yang dillakukan. Apa yang perlu diperhatikan pada pembuatan produk cake dengan teknik fusion

F. Rangkuman

Cake termasuk dalam produk baked Confectionery, artinya cake merupakan produk makanan manis yang banyak mengandung gula (Confection) yang terbuat dari empat bahan utama, yakni tepung terigu, gula, telur dan lemak.

Pembuatannya melalui proses pemanggangan”.(Husin sarbini,2014:18). Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. Fusion food berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari segi isi, bahan-bahan maupun cara penyajian atau dapat disebut juga dengan makanan daerah yang modern. Pengolahan dan penyajian makanan yang mengacu pada prinsip fusion food banyak menekankan pada unsur penataan yang artistik.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mempelajari modul ini diharapkan guru pembelajar dapat menambah pengetahuan dan apa bila belum puas dapat menggali dari sumber yang lain untuk melengkapi.

a. Penilaian pengetahuan

Cocokkan jawaban pada Latihan dengan kunci jawaban yang ada di bagian akhir modul Kegiatan Belajar ini. Ukurlah tingkat penguasaan materi kegiatan belajar dengan rumus sebagai berikut :

Tingkat penguasaan = (Jumlah jawaban benar : 20) x 100 %

Arti tingkat penguasaan yang diperoleh adalah :

Baik sekali : 90 -100%

Baik : 80-89%

Cukup : 70-79%

Kurang : 0 – 69%

b. Penilaian Sikap

Isilah format penilaian diri di bawah ini dengan sejujur-juurnya dengan memberikan tanda ceklis (√) pada kolom nilai yang sesuai dengan kriteria anda!

No.	Kriteria	Penilaian			
		1	2	3	4
	CERMAT				
1.	Menerima pendapat dengan logika				
2.	Mengemukakan pendapat dengan logika				
3.	Mau mendengarkan pendapat orang lain				
4.	Teliti dan hati-hati dalam mengemukakan pendapat				
	TELITI				

5.	Tidak tergesa-gesa dalam menyelesaikan tugas				
6.	Selalu rapih dan teratur dalam mengumpulkan tugas				
7.	Bersikap hati-hati dalam menyelesaikan permasalahan				
8.	Melakukan sesuatu dengan penuh perhitungan				
TANGGUNG JAWAB					
9.	Mengorganisasikan kelompok				
10.	Mengajukan usul dan pendapat dalam kelompok				
11.	Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan				
12.	Mau mengakui kesalahan yang dilakukan				

Penskoran :

Hitunglah angka penilaian yang sering muncul (modus) pada tabel diatas, lalu lakukan penilaian dengan ketentuan sebagai berikut :

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh skor 4,00

Baik (B) : apabila memperoleh skor 3,00

Cukup (C) : apabila memperoleh skor 2,00

Kurang (K) : apabila memperoleh skor 1,00

c. Penilaian Keterampilan

Partisipasi Dalam Diskusi Kelompok

Isilah format di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan penilaian pada kolom narasi yang sesuai dengan kriteria anda, dengan acuan sebagai berikut :

Rubrik kegiatan Diskusi Kelompok

No.	Nama	A s p e k P e n g a m a t a n					Jumlah Skor	Nilai
		Kerja sama	Meng-komunika sikan pen-dapat	Toleransi	Keaktifan	Mengh argai pendap at teman		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

4 = Baik Sekali

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

A = 80 – 100 : Baik Sekali

B = 70 – 79 : Baik

C = 60 – 69 : Cukup

D = < 60 : Kurang

Rubrik Penilaian Presentasi

No.	Nama Siswa	Aspek Penilaian						Jumlah Skor	Nilai
		Komunikasi	Sistematis dan Penilaian	Wawasan	Keberanian	Antusias	Gestur dan penampilan		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

4 = Baik Sekali

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

A = 80 – 100 : Baik Sekali

B = 70 – 79 : Baik

C = 60 – 69 : Cukup

D = < 60 : Kurang

Nama Kelompok :
 Hari/tgl :
 Menu :

No	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi				Ket
		Tidak	Ya			
			7,0- 7,9	8,0- 8,9	9,0-10	
1	Persiapan Kerja					
	1.1 Bahan					
	1.2 Alat					
	1.3 Pakaian kerja					
	Skor komponen					
2	Sikap Kerja					
	2.1 Penggunaan Peralatan					
	2.2 Keselamatan Kerja					
	2.3 Kebersihan Tempat Kerja					
	Skor komponen					
3	Waktu					
	3.1 Waktu Penyelesaian Praktek					
	Skor komponen					
4	Produk					
	Proses (Sistematika & Cara Kerja)					
	4.1 Sistematika kerja					
	4.2 Cara Kerja					
	4.3 Prepare Produk					
	4.4 Mengolah					
	4.5 Menghias (garnish)					
	4.6 Menata Hidangan					
	Skor komponen					
5	Hasil Kerja					
	5.1 Bentuk					
	5.2 Warna					
	5.3 Tekstur					
	5.4 Rasa					
Skor komponen						
6	Penata Makananan					
	6.1 Standar Porsi					
	6.2 Garnish					
	6.3 Kebersiahan dan Kerapihan					
	6.4 Penampilan Keseluruhan					
	Skor komponen					

Ket : skor masing – masing komponen penilaian ditetapkan berdasar skor terendah dari sub komponen penilaian

Tindak Lanjut

Bila tingkat penguasaan mencapai 80 % ke atas, silahkan melanjutkan ke Kegiatan Belajar berikutnya. Namun bila tingkat penguasaan masih di bawah 80 % harus mengulangi Kegiatan Belajar Kue Indonesia terutama pada bagian yang belum dikuasai



Kegiatan Pembelajaran 4



Kegiatan Pembelajaran 4

Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Produk Kue Indonesia dengan Teknik Fusion

A. Tujuan

Pada kegiatan pembelajaran 4 tentang “ Menyiapkan, mengolah, dan menyajikan produk Kue Indonesia dengan teknik fusion, akan diuraikan teori dan praktik yang dimulai pemilihan bahan, alat dan menyajikan dengan teknik fusion.

Setelah pembelajaran diharapkan guru pembelajar akan membuat dan menyajikan produk pastry dengan teknik fusion dan dapat mengaplikasikan dalam pembuatan hidangan penutup

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian kue Indonesia secara fusion
2. Menyiapkan bahan dalam membuat Kue Indonesia secara fusion
3. Menyiapkan alat dalam membuat Kue Indonesia secara fusion
4. Membuat adonan Kue Indonesia secara fusion
5. Menyajikan Kue Indonesia dengan teknik fusion

C. Uraian Materi

Pengertian Kue Indonesia

Indonesia terdiri banyak pulau tentunya banyak ragam aneka ragam budaya, diantara keanekaragaman tersebut salah satunya adalah kue. Kue Indonesia memiliki cita rasa yang sangat khas. Banyak turis manca negara yang menyenangi kue tradisional Indonesia

Untuk penghidangan kue Indonesia atau jajan pasar selalu hadir dalam acara besar seperti selamat, pernikahan, pesta adat dan penganan sehari-hari untuk peneman minum teh. Kue Indonesia tidak saja sebagai tontonan akan tetapi bisa dinikmati dengan rasa yang khas, menarik, dan unik.

Kue tradisional Indonesia adalah kue yang bahan pokoknya terbuat dari bahan-bahan pokok yang ada di Indonesia yang akan kekayaan alamnya yaitu dari beras putih, beras ketan, tepung beras, tepung beras ketan, tepung sagu, jagung dan macam umbi-umbian

Dengan disusunnya modul ini mengenai menyiapkan, mengolah, dan menyajikan kue Indonesia dengan teknik fusion diharapkan modul ini dapat dijadikan salah satu sumber praktik pengolahan makanan yang sedang berkembang di dunia Industri makanan masa kini dan dapat sebagai buku sumber pada pembelajaran disekolah. Sehingga dapat mengembangkan kue tradisional Indonesia yang dihidangkan secara fusion dapat diterima masyarakat dunia.

Pengertian fusion

Guru pembelajar sebelum mengikuti pembelajaran akan digali kemampuannya mengenai fusion food, Disini guru pembelajar akan diberikan tugas untuk mengamati gambar menguraikan jenis hidangan dan hasil hidangan pembuatan dari produk pastry dengan teknik fusion.

Kita wajib mensyukuri atas nikmat yang diberikan Allah Tuhan Yang Esa kepada kita. Letak georafi Indonesia sangat menguntungkan karena terdiri dari gugusan pulau-pulau yang dikelilingi oleh lautan. Di daratan atau dipulau-pulau tersebut terdapat beberapa pulau yang mempunyai ciri, khas makanan kecil atau yang dinamakan kue Indonesia. Untuk menggali kue-kue yang ada di Indonesia tersebut supaya dapat dikenalkan di wilayah Indonesia ataupun di luar Indonesia. Maka sekarang ini lebih dikenal dengan kata fusion .

Dengan kata fusion dalam kamus bahasa Inggris yang artinya campuran atau perpaduan dan kombinasi. Maka perkembangan Fusion Food dimulai dari juru masak dunia merubah cara pandang terhadap dunia kuliner, bahwa konsep

fusion mulai dipopulerkan sejak tahun tujuh puluhan. Pada era tujuh puluhan beberapa juru masak (chef) Perancis mulai mencoba mengkombinasikan masakan tradisional Perancis dengan masakan asia khususnya masakan China dan Vietnam. Perkembangan konsep fusion menyebar dengan pesat ke Amerika dan keseluruh penjuru Eropa.

Pengertian fusion food menurut beberapa ahli adalah perpaduan antara masakan Eropa dengan masakan Asia (perpaduan masakan antara Timur dan Barat)

- a. Pertama :perpaduan masakan antara satu negara dengan negara lain, menghasilkan masakan yang baru baik dalam citra rasa dan penampilannya tetapi keaslian cita rasanya masih ada.
- b. Kedua: Perpaduan masakan dari dua atau tiga negara pada benua yang sama atau berbeda, menghasilkan masakan yang baru baik dalam citra rasa dan penampilannya, tetapi keaslian cita rasanya masih ada.
- c. Ketiga; Mengkombinasikan beberapa prinsip masakan dari satu kuliner dalam bahan utama, bumbu dan rasa sehingga akan menghasilkan masakan baru.

Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. Fusion food berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari segi isi, bahan-bahan maupun cara penyajian atau dapat disebut juga dengan makanan daerah yang modern.

1. Mengolah Kue Indonesia dari beras ketan, tepung beras dan tepung ketan.

Ada dua jenis beras ketan yaitu beras ketan putih dan beras ketan hitam. Kedua beras ketan tersebut mempunyai sifat tidak banyak menghisap cairan, namun sebelum diolah sebaiknya beras ketan direndam air dingin paling cepat 2 jam , akan lebih bagus bila perendaman pada beras ketan adalah 12 jam . tujuan perendaman adalah untuk menetralsir beras ketan yang kering, sehingga pada saat diolah hasilnya lebih lembut, tidak banyak memakan waktu pengolahan, menghemat bahan bakar. Untuk pengolahan tepung beras ketan hitam yang mempunyai tekstur yang agak kasar sehingga pada pengolahannya perlu ditambahkan tepung beras ketan putih sekitar 50 % agar hasil yang diharapkan lebih lembut teksturnya dan warna tidak terlalu

hitam. Untuk pengolahan beras ketan dengan teknik direbus pada pembuatan bubur perbandingan beras ketan dengan cairan (air/santan) yaitu 100 gr beras ketan menggunakan 600 cc santan/air. Jika pada pengolahan beras ketan akan diolah dengan gula/air gula, beras ketan harus diolah terlebih dahulu sampai matang ini dilakukan agar hasil dari pada beras ketan tidak keras/ngletis.

Contoh pada pembuatan wajik yang merupakan penganan tradisional klasik Indonesia yang terbuat dari beras ketan, santan, gula, dengan warna aroma alami. Jenis penganan ini sering menjadi sajian kenduri, pesta dan hari besar dikalangan masyarakat kita, bahwa saat ini penganan tersebut untuk buah tangan maupun bingkisan.

Rasa manis yang mendominasi penganan ini menjadi pengawet alami sehingga tanpa menggunakan bahan pengawet/kimia dan lemari pendingin, wajik, dodol, dan jenang apabila diolah dengan pengolahan fusio dan dikemas secara baik dan higienis dapat mempunyai daya tahan kurang lebih 2 minggu

Carilah macam-macam resep kue Indonesia dengan teknik fusion untuk menambah referensi peserta diklat. Buatlah deskripsi pembuatan kue Indonesia secara fusion.

2. Mengolah Kue Indonesia dari Tepung Hunkue dengan Teknik Fusion.



Gambar 6. Tepung Hun Kwe

Tepung hunkwe merupakan tepung yang terbuat dari kacang hijau. Tepung ini berwarna putih dan biasanya dikemas dengan kertas berbentuk silender

sekitar 18 cm. Biasanya tepung ini diolah menjadi kue pisang, kue cantik manis, puding, dan pembuatan cendol. Jika dimasak, tepung ini akan mengeluarkan aroma yang cukup harum dan berwarna bening. Teksturnya sangat kenyal seperti tepung pada umumnya. Karena aroma yang cukup unik inilah, cukup sulit jika dalam proses pembuatan harus diganti dengan tepung lain. Walaupun diganti, tetap saja hasilnya akan berbeda dari yang seharusnya. Saat ini tepung hunkwe bukan hanya berwarna putih tetapi ada yang diberi warna seperti pink, hijau dan coklat.

3. Mengolah Kue Indonesia dari Umbi dengan Teknik Fusion.

a. Singkong

Singkong dikenal sebagai ketela pohon atau ubi kayu, adalah pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat. Singkong memiliki teksturnya keras dan berwarna kuning atau putih. Umur panen singkong yang baik akan memiliki ciri singkong mudah dikupas, mudah diparut dan sedikit mengandung air. Kue dengan bahan utama singkong dapat dilakukan dengan dua cara yaitu menggunakan adonan matang dari singkong yang telah dikukus kemudian ditumbuk halus.

1) Cara membuat adonan mentah dari singkong

Singkong dikupas dicuci bersih, parut, timbang maka singkong siap digunakan sebagai bahan utama pada pembuatan kue, jika singkong tersebut banyak mengandung air maka bisa diperas dahulu. Pada air perasan tersebut diamkan dahulu dan kan terjadi pemisahan antara pati dan cairan, kemudian endapannya dicampurkan ke parutan singkong tadi agar adonan tetap lembut tetapi tidak basah.

2) Cara membuat adonan matang dari singkong : singkong yang sudah ditimbang sesuai keperluan dikupas atau dibuang kulitnya, cuci bersih, kukus hingga matang, dalam keadaan panas haluskan singkong selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue

b. Talas

Tanaman bergetah yang memiliki batang bawah tanah yang berbentuk umbi yang dapat dikonsumsi, talas bentuk batang berwarna hijau dengan umbi berwarna putih kekuningan. Talas mentega batang hitam kecoklatan dengan umbi berwarna kuning seperti mentega. Tanda umbi talas masih segar adalah pangkal pelepah daun masih berwarna coklat dan tampak kaku, permukaan kulitnya halus berwarna coklat muda. Talas dapat dijadikan tepung dengan cara talas dikeringkan dahulu lalu digiling diayak dan siap digunakan sebagai bahan kue atau variasi produk talas.

c. Bahan Perasa

Bahan perasa yang digunakan dalam pembuatan kue Indonesia adalah gula pasir, gula merah, coklat, jam, madu, dan caramel. Gula adalah sukrosa yang diperoleh dari nira tebu, bit gula, nira kelapa, jagung dan nira aren. Gula memiliki sifat higroskopis (kemampuan menahan air). Fungsi gula pada pembuatan kue adalah sebagai:

- ✓ Sebagai bahan pemanis
- ✓ Sebagai bahan nutrisi untuk khamir dalam melakukan proses fermentasi
- ✓ Menambah nilai gizi pada produk kue.

d. Bahan Pengisil

Bahan isian dapat berupa bahan makanan segar yaitu buah segar, kenari, kacang tanah, kacang mete, atau bahan makanan yang segar misalnya ikan, ayam, daging, udang dan lainnya.

e. Bahan Penambah Rasa dan Aroma

Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai bahan pemberi aroma atau bahan pengharum yaitu vanili, kulit jeruk, rhum, dan essence. Bahan pengharum dapat berasal dari alam atau bahan buatan. Dipasaran dijual aneka pasta buatan misalnya pasta pandan, pasta coklat, pasta mocca, pasta durian pasta vanili dan lain sebagainya.

f. Santan

Cara Membuat Santan:

- a) Belahlah kelapa menjadi 4 untuk memudahkan saat diparut. Untuk membuat santan, kelapa diparut dengan arah memotong serat. Hasil

parutan akan halus sehingga santan yang diperoleh juga lebih banyak.

- b) Untuk serundeng atau isi kue, kelapa diparut searah serat, sehingga hasil parutannya kasar-kasar.
- c) Setelah diparut, tuangkan $\frac{1}{4}$ gelas air hangat dalam kelapa parut. Uleni dan peras melalui saringan. Hasil perasan yang pertama ini disebut santan kental.
- d) Tambahkan air sebanyak $\frac{1}{2}$ gelas pada kelapa parut untuk mendapatkan santan encer. Ulangi beberapa kali sampai anda mendapatkan jumlah santan yang dibutuhkan.

Cara Memarut Kelapa :

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedang tuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotong agar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arah serat fdaging kelapa. Hasil parutan kelapa menjadi panjang-panjang, utuh, dan cantik.

- **Parut panjang**, yaitu memarut kelapa dengan posisi melebar. Cara ini menghasilkan kelapa parut yang panjang, biasanya digunakan untuk balutan kue tradisional.



Gambar 7. Memarut kelapa memanjang.

- **Parut Biasa**, yaitu dengan posisi memarut vertikal, dengan cara ini dihasilkan kelapa parut yang halus, cara ini baik untuk menghasilkan santan kelapa.



g. Bahan Perapuh

Pada pembuatan kue Indonesia ada bahan yang dapat menjadikan kue menjadi lembut dan rapuh yang mana bahan tersebut menjaga perbaikan kualitas hasil akhir sajian bahan tersebut adalah telur dan lemak.

h. Pewarna

Membuat larutan pewarna pada kue tradisional adalah yang dibuat dari bahan alami :

▪ Larutan pewarna merah

Bahan :

- 3 sdm beras angkak (rendam 1 jam lalu blender disaring).
- 150 ml air.

Cara membuat :

Bahan :

- 3 sdm beras angkak (rendam 1 jam lalu blender disaring).
- 150 ml air.

Cara membuat :

Rendam angkak selama 1 jam. Lalu blender dengan air hingga larut, Saring.

▪ **Larutan Pewarna Hijau**



Gambar 8. Pewarna daun suji

Bahan:

- 15 lembar daun suji (iris kecil)
- 5 lembar daun pandan (iris kecil)
- 150 ml air

Cara membuat Air Daun Suji

- Air daun suji adalah air yang dihasilkan dengan cara menghaluskan daun suji dan diendapkan selama beberapa jam untuk mendapatkan sari dari daun suji.

Cara Pembuatan Air daun Suji untuk 150 ml.

Bahan :

- Daun suji cuci bersih 40 lembar
- dan cuci bersih 3 lembar
- 150 ml air
- $\frac{1}{4}$ sdt air kapur sirih.

Cara Membuat:

- Potong-potong atau iris halus daun suji dan daun pandan. Tumbuk atau blender dengan menambahkan air dan air kapur sirih.
- Tuang campuran daun suji yang telah dihaluskan ke dalam saringan berlubang halus atau kain kasa. Peras airnya dan

sisihkan ampasnya. Pewarna daun suji siap digunakan sesuai kebutuhan resep.

▪ **Larutan Pewarna Kuning**

Bahan:

- 50 gram kunyit segar (kupas iris tipis)
- 150 ml air

Cara membuat:

Blender dan saring.

▪ **Larutan Pewarna Hitam**

Abu Merang

Merang adalah batang padi kering yang bewarna kuning tua.

- Air abu merang adalah air yang dihasilkan dengan membakar merang dan ditambahkan air.
- Didiamkan beberapa menit hingga air berwarna kehitaman. Kemudian disaring agar abu terpisah dari air.

▪ **Pembuatan Air Abu Merang**

Alat : Bowl, kain kasa, wadah untuk menyimpan

Bahan : Merang, Air

Cara membuat :

- masukan merang kedalam wadah bersih, kemudian dibakar. Setelah menjadi abu, campurkan dengan air dan aduk rata. Biarkan mengendap sebentar dan berubah warna menjadi kehitaman. Saring dengan saringan yang sangat halus akan air dan abu terpisah.

▪ **Larutan Pewarna Merah Bit**

Bahan :

- 50 gram bit segar
- 150 ml air

Cara membuat :

Rebus, blender, dan saring

Penataan dan Penyajian

Tahap akhir dari membuat suatu makanan adalah penataan dan penyajian. Untuk membuat kue Indonesia dengan teknik fusion dengan tampilan yang fantastik artistik, diperlukan suatu rancangan.

Berikut beberapa contoh resep, pola dan penataan dan penyajian plated Indonesian fusion.



Gambar 9. Berbagai Macam Penataan dan Penyajian Kue Indonesia Secara Fusion

D. Aktivitas Pembelajaran

Untuk memantapkan pengetahuan, ketrampilan serta penanaman nilai sikap dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran pada topik ini maka kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan adalah;

1. Kegiatan Individu

a. Kegiatan 1

1. Guru pembelajar membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 4 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
2. Guru pembelajar boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama guru pembelajar lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)

3. Guru pembelajar membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan Kue Indonesia dengan teknik Fusion
4. Guru pembelajar mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi Mendeskripsikan Kue Indonesia dengan teknik fusaion.(Kegiatan Mengasosiasi)
5. Guru pembelajar memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan Kue Indonesia dengan teknik fusion yang telah ia peroleh kepada guru pembelajar lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

b. Kegiatan 2

1. Setelah melakukan kegiatan 1, guru pembelajar diharapkan mengisi soal-soal pada bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri.
2. Guru pembelajar melakukan penilaian terhadap hasil pengerjaan bagian Latihan/Kasus/Tugas secara mandiri dengan berpedoman pada kriteria penilaian dan kunci jawaban.

2. Kegiatan kelompok

- a. Bentuklah kelompok (2-3 orang/kelompok)
- b. Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang :
- c. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil analisa dan tugas yang telah dilakukan. Kemudian membuat penilaian sesuai rubik dan laporan hasil diskusi
- d. Masing kelompok mempelajari resep
- e. Masing – masing kelompok :
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan pembagian kue yang di olah
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan
 - Mempraktekan pengolahan kue Indonesia dengan teknik fusion sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Tuliskan kriteria hasil seluruh hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan makan
 - Membuat penilan praktek antar kelompok

Untuk melatih kemampuan guru pembelajar dalam menilai suatu kue Indonesia dengan teknik fusion perlu pengamatan pada penataan kue Indonesia yang diisi dan digarnish dengan gaya spektakuler.

E. Latihan/Kasus/Tugas

Kasus

Diskusikanlah dengan kelompok mengenai pengolahan kue Indonesia dan penyajian, Buat laporan kelompok yang terdiri dari :

1. Materi
2. Resep

Tugas

Amatilah hasil pembuatan kue Indonesia dengan teknik fusion sesuai pembagian :

LEMBAR KERJA			
PENGAMATAN RESEP			
HARI /TANGGAL	:		
MENU/MASAKAN	:		
NAMA	:		
PETUNJUK :			
- Amatilah Resep yang ada - Tulislah hasil pengamatan pada kolom yang sudah disediakan			
BAHAN	ALAT	TEKNIK PENGOLAHAN	PEJNYEBAB KEGAGALAN

LEMBAR KERJA
ANALISIS KRITERIA HASIL PENGOLAHAN

HARI /TANGGAL :

MENU/MASAKAN :

NAMA KELOMPOK :

BENTUK	WARNA	RASA	TEKSTUR
Garnish :			

F. Rangkuman

Kue tradisional Indonesia adalah kue yang bahan pokoknya terbuat dari bahan-bahan pokok yang ada di Indonesia yang akan kekayaan alamnya yaitu dari beras putih, beras ketan, tepung beras, tepung beras ketan, tepung sagu, jagung dan macam umbi-umbian.

Fusion food adalah mengkombinasikan makanan khas daerah yang disajikan dengan gaya barat. Fusion food berarti menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari segi isi, bahan-bahan maupun cara penyajian atau dapat disebut juga dengan makanan daerah yang modern.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mempelajari modul ini diharapkan guru pembelajar dapat menambah pengetahuan dan apa bila belum puas dapat menggali dari sumber yang lain untuk melengkapi.

1. Umpan Balik

a. Penilaian pengetahuan

Cocokkan jawaban pada Latihan dengan kunci jawaban yang ada di bagian akhir modul Kegiatan Belajar ini. Ukurlah tingkat penguasaan materi kegiatan belajar dengan rumus sebagai berikut :

Tingkat penguasaan = (Jumlah jawaban benar : 20) x 100 %

Arti tingkat penguasaan yang diperoleh adalah :

Baik sekali : 90 -100%

Baik : 80-89%

Cukup : 70-79%

Kurang : 0 – 69%

b. Penilaian Sikap

Isilah format penilaian diri di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada kolom nilai yang sesuai dengan kriteria anda!

No.	Kriteria	Penilaian			
		1	2	3	4
	CERMAT				
1.	Menerima pendapat dengan logika				
2.	Mengemukakan pendapat berdasarkan logika				
3.	Mau mendengarkan pendapat orang lain				
4.	Teliti dan hati-hati dalam mengemukakan pendapat				
	TELITI				
5.	Tidak tergesa-gesa dalam menyelesaikan tugas				
6.	Selalu rapih dan teratur dalam mengumpulkan tugas				
7.	Bersikap hati-hati dalam menyelesaikan permasalahan				
8.	Melakukan sesuatu dengan penuh perhitungan				
	TANGGUNG JAWAB				
9.	Mengorganisasikan kelompok				
10.	Mengajukan usul dan pendapat dalam kelompok				
11.	Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan				
12.	Mau mengakui kesalahan yang dilakukan				

Penskoran :

Hitunglah angka penilaian yang sering muncul (modus) pada tabel diatas, lalu lakukan penilaian dengan ketentuan sebagai berikut :

Sangat Baik (SB)	: apabila memperoleh skor 4,00
Baik (B)	: apabila memperoleh skor 3,00
Cukup (C)	: apabila memperoleh skor 2,00
Kurang (K)	: apabila memperoleh skor 1,00

c. Penilaian Keterampilan**Partisipasi Dalam Diskusi Kelompok**

Isilah format di bawah ini dengan sejujur-jujurnya dengan memberikan penilaian pada kolom narasi yang sesuai dengan kriteria anda, dengan acuan sebagai berikut :

Rubrik kegiatan Diskusi Kelompok

No.	Nama Siswa	A s p e k P e n g a m a t a n					Jumlah Skor	Nilai
		Kerjasama	Meng-komunikasikan pendapat	Toleransi	Keaktifan	Menghargai pendapat teman		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

4 = Baik Sekali

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

A =	80 – 100	: Baik Sekali
B =	70 – 79	: Baik
C =	60 – 69	: Cukup
D =	< 60	: Kurang

Rubrik Penilaian Presentasi

No.	Nama Siswa	Aspek Penilaian						Jumlah Skor	Nilai
		Komunikasi	Sistematisasi penyampaian	Wawasan	Keberanian	Antusias	Gestur dan penampilan		

Keterangan Skor :

Masing-masing kolom diisi dengan kriteria

4 = Baik Sekali

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor Maksimal (20)}} \times 100$$

Kriteria Nilai

A =	80 – 100	: Baik Sekali
B =	70 – 79	: Baik
C =	60 – 69	: Cukup
D =	< 60	: Kurang

Nama Kelompok :

Hari/tgl :

Menu :

No.	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi				Ket
		Tida k	Ya			
			7,0- 7,9	8,0- 8,9	9,0-10	
1	Persiapan Kerja					
	1.1 Bahan					
	1.2 Alat					
	1.3 Pakaian kerja					
	Skor komponen					

2	Sikap Kerja					
	2.1 Penggunaan Peralatan					
	2.2 Keselamatan Kerja					
	2.3 Kebersihan Tempat Kerja					
	Skor komponen					
3	Waktu					
	3.1 Waktu Penyelesaian Praktek					
	Skor komponen					
4	Produk					
	Proses (Sistematika & Cara Kerja)					
	4.1 Sistematika kerja					
	4.2 Cara Kerja					
	4.3 Prepare Produk					
	4.4 Mengolah					
	4.5 Menghias (garnish)					
	4.6 Menata Hidangan					
	Skor komponen					
5	Hasil Kerja					
	5.1 Bentuk					
	5.2 Warna					
	5.3 Tekstur					
	5.4 Rasa					
	Skor komponen					
6	Penata Makananan					
	6.1 Standar Porsi					
	6.2 Garnish					
	6.3 Kebersiahan dan Kerapihan					
	6.4 Penampilan Keseluruhan					
	Skor komponen					

Ket : skor masing – masing komponen penilaian ditetapkan berdasrkan skor terendah dari sub komponen penilaian

2. Tindak Lanjut

Bila tingkat penguasaan mencapai 80 % ke atas, silahkan melanjutkan ke Kegiatan Belajar berikutnya. Namun bila tingkat penguasaan masih di bawah 80 % harus mengulangi Kegiatan Belajar Kue Indonesia terutama pada bagian yang belum dikuasai

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

- | | |
|------|-------|
| 1. D | 6. C |
| 2. C | 7. A |
| 3. B | 8. D |
| 4. A | 9. C |
| 5. B | 10. A |

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi
2. Fungsi produk bakery adalah :
 1. Sebagai peneman minum teh
 2. Sebagai hantaran
 3. Sebagai dessert (porsi kecil)
 4. Sebagai hidangan selingan
3. Produk bakery yang diketahui ada 2 yaitu :
 - 1) Bakery tawar
 - 2) Bakery manis
4. Bahan-bahan untuk membuat produk bakery :
 - a. Tepung terigu protein tinggi
 - b. Air
 - c. Ragi
 - d. Garam
 - e. Gula pasir
 - f. Susu bubuk
 - g. Lemak
 - h. Telur

5. Alat-alat yang digunakan adalah :
 - Oven
 - Loyang
 - Big mixer
 - Rolling pin
 - Cutter
6. Roti tawar dibuat seperti sandwich tetapi diisi manis misalnya selai, kumbu dan unti atau enten-enten. Roti manis dapat diisi dengan yang gurih, misalnya daging bumbu rendang, bumbu kare, bumbu sambal goreng.

Kegiatan Pembelajaran 3

1. Perbedaan pound cake dan sponge cake adalah
 - a. **Pound cake/Rich cake**
 - Mengandung banyak lemak
 - Tidak memerlukan dekorasi berupa butter cream maupun cream dalam penyelesaiannya, misalkan pada : English fruit cake, Banana Cake, Carrots cake, dan Christmast cake.
 - Dekorasi yang digunakan pada umumnya berupa bahan penutup cake dari marzipan atau fondant.
 - b. **Sponge cake**
 - Mengandung sedikit lemak bahkan tanpa lemak sama sekali.
 - Memerlukan bahan penutup cake yang dibuat dari butter cream, melted chocolate maupun cream.
 - Sebelum didekorasi / dihias pada umumnya cake dibelah menjadi 2 atau 3 bagian kemudian dioles dengan jam atau ganache untuk merekatkan kembali
 - Bahan penutup maupun dekorasi pada umumnya dibuat dari butter cream, melted chocolate maupun cream.
2. Peralatan yang akan digunakan untuk membuat bahan penutup
 - Bowl
 - Cake divider
 - Termometer

- Palette
 - Turn Table
 - Tube Decoration
 - Piping bag
 - Tatakan kue
3. Suhu oven yang belum panas dan tidak stabil dan suhu oven yang terlalu panas
 4. Yang perlu diperhatikan pada pembuatan produk cake dengan teknik fusion
 - Pemilihan bahan yang baik
 - Penimbangan bahan tepat..
 - Pembakaran yang tepat
 - Penghidangan yang menarik dan spektakuler

Evaluasi

1. Dibawah ini yang merupakan produk pastry adalah :
 - a. Roti manis
 - b. Swiss roll
 - c. Pizza
 - d. Pie
2. Adonan puff pastry dapat disimpan secara mudah di ...
 - a. Dapur
 - b. Lemari makan
 - c. Freezer
 - d. Suhu ruang.
3. Proses pembuatan pastry yang paling sederhana adalah
 - a. Puff
 - b. Shortcrust
 - c. Roll in
 - d. Shell
4. Pertanyaan yang benar tentang puff pastry adalah....
 - a. Pastry yang memiliki adonan tanpa ragi
 - b. Pastry yang tidak memiliki lemak pelapis
 - c. Pastry yang pembuatannya tanpa ada lipatan
 - d. Pastry yang dibuat dari adonan beragi dan lemak roll in.
5. Penyebab kegagalan dalam pembuatan danish pastry, jika pastry tidak ada lapisan atau lapisan tidak jelas adalah
 - a. Lapisan lemak terlalu tebal.
 - b. Lemak roll-in proposinya terlalu kecil atau lipatan terlalu banyak.
 - c. Adonan dikembangkan pada kelembaban yang tinggi
 - d. Adonan tidak mempunyai cukup lapisan.
6. Pada pembuatan choux paste bila tidak mengembang dalam oven
 - a. Adonan paste terlalu dingin
 - b. Terlalu banyak bahan pengembang
 - c. Oven terlalu dingin atau tidak dipanaskan pada suhu yang tepat.
 - d. Emulsi tidak sepenuhnya terbentuk.

7. Berdasarkan asal katanya, pastry berasal dari kata paste yang berarti:
 - a. Campuran tepung terigu, cairan dan lemak
 - b. Short pastry/shortcrust pastry/ pate brisee
 - c. Puff pastry/ pate feuilletée/ hojaldre
 - d. Filo (phyllo) yufka
8. Alat hidang yang tidak dapat digunakan untuk menyajikan roti dengan teknik fusio adalah:
 - a. Dinner plate.
 - b. Dessert plate.
 - c. Oval plate.
 - d. Sup plate.
7. Three Dish adalah salah satu bentuk..... untuk hidangan.
 - a. Trend hidangan kuliner
 - b. Ternd penyajian fusion
 - c. Trend hidangan kontinental.
 - d. Trend penyajian eropa.
8. Pembagian rasa bahan pengisi yang biasa digunakan dalam pembuatan roti adalah;
 - a. Manis,pedas.
 - b. Manis, asam.
 - c. Asam, pedas.
 - d. Manis, asin
9. Bahan pembuatan roti menggunakan tepung
 - a. Tepung Tinggi kadar protein
 - b. Tepung Sedang kadar protein
 - c. Tepung rendah kadar protein
 - d. Tepung beras.
10. Langkah yang tidak dilakukan ketika akan membuat produk roto secara fusion adalah:
 - a. Merancang peralatan, bahan, penyajian
 - b. Merancang bahan dan harga.
 - c. Merancang bentuk, ukuran dalam penyajian.
 - d. Merancang isi, toping, hiasan

Penutup

Pada modul ini telah diuraikan materi mengenai membuat dan menyajikan pastry, cake dan kue Indonesia dengan teknik fusion. Diharapkan dengan dipelajari modul ini guru pembelajar dapat menambah wawasan tentang perkembangan kuliner yang ada di Indonesia yang kaya akan ragam hidangan kuenya.

Semoga pada modul ini dapat menjadikan sumber inspirasi dan kreativitas dalam mengembangkan pengolahan, penataan dan penyajian hidangan pastry, bakery cake dan kue Indonesia dengan teknik fusion sehingga menghasilkan cita rasa, seni tinggi pada penataan hidangan yang spektakuler dengan tuntutan industri saat ini.

Pada ketrampilan ini akan memadukan gaya konvensional dan moderen beberapa jenis hidangan pastry, bakery, cake dan kue Indonesia dengan teknik fusion memerlukan proses latihan yang panjang. Untuk itu guru pembelajar diharapkan dapat terus mengasah ketrampilannya dalam pengolahan, penataan dan penyajian produk pastry, bakery, cake dan kue Indonesia dengan teknik fusion serta dapat selalu mengikuti perkembangan hidangan fusion yang ada di daerah masing-masing untuk diangkat dan dipopulerkan.

Setelah selesai mengikuti diklat, peserta diharapkan dapat menyampaikan dan menularkan ilmu dan ketrampilan yang diperoleh kepada guru, guru pembelajar ataupun kepada warga sekolah dan lingkungan sekitarnya..

Daftar Pustaka

Ambarini 2002, Pastry ekonomi, PT Gramedia

Bakery Magazine 2013, Edisi february 2013

Bakery Magazine 2013, Edisi maret 2014

Diah ayu oktaviani 2015, Home made pastry dan bakery, Genta production

Hadi Tuwendi 2015, 60 resep Roto Favorit dari ahli Bakery ternama, step by step Kompas Gramedia.

Harnani Fatmawati 2015, Pengolahan dan Penataan dessert dengan teknik Fusion, Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata.

Jeffrey Hamelman 2004, Bread abBaker's Book of TechniQues and Recipes, John Wiley & Sons, Inc.

Metty Muhariati 2014, Bahan Ajar Roti, Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik UNJ, Penerbit Universitas Indonesia.

M. Husin Syarbini 2014, Cake Preneur, Meta Graf Solo.

Tim Bina Pustaka, Sarana Belajar Kreatif dan Inovatif Aneka Kue Pastry Kontinental, CV Bina Pustaka.

Yasa boga 2015, Indonesia Delicacies 165 Populer Snack a Cross the Archipelago, Kompas Gramedia.

Zhang Hong Bin (Taiwan) 2005, Oriental way of Baking Bogasari Baking Center.

Glosarium

Choux Paste	: Adonan rebus
Fusion Food	: Mengkombinasikan masakan daerah dengan gaya barat.
Pound Cake	: Cake bertekstur padat
Puff Pastry	: Adonan Lembaran
Shortened Cake	: Cake dibuat tanpa Lemak
Sponge Cake	: Jenis cake tradisional dan ringan
Unshortened cake	: Jenis cake dibuat tanpa lemak

Bagian II Kompetensi Pedagogik



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, Pasal 1 angka 1 menyatakan bahwa “pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara”. Selanjutnya, Pasal 3 menegaskan bahwa pendidikan nasional “berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab”.

Fungsi dan tujuan pendidikan nasional tersebut menjadi parameter utama untuk merumuskan Standar Nasional Pendidikan. Standar Nasional Pendidikan “berfungsi sebagai dasar dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan pendidikan dalam rangka mewujudkan pendidikan nasional yang bermutu”. Standar Nasional Pendidikan terdiri atas 8 (delapan) standar, salah satunya adalah Standar Penilaian yang bertujuan untuk menjamin: a. perencanaan penilaian peserta didik sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai dan berdasarkan prinsip-prinsip penilaian; b. pelaksanaan penilaian peserta didik secara profesional, terbuka, edukatif, efektif, efisien, dan sesuai dengan konteks sosial budaya; dan c. pelaporan hasil penilaian peserta didik secara objektif, akuntabel, dan informatif.

Hasil belajar peserta didik tidak selalu mudah untuk dinilai. Apalagi sesuai dengan amanat permendikbud 104 tahun 2013 penilaian mengukur tidak hanya pengetahuan tetapi juga keterampilan dan sikap. Tapi yang lebih penting adalah apakah penilaian yang dilakukan sudah sesuai dengan tujuan

penilaian? Untuk menjawab hal tersebut tentu kita harus memahami mengapa penilaian dilakukan dan manfaat apa yang didapat dari penilaian yang kita lakukan. Karena itu dalam modul ini dibahas tentang “Manfaat Penilaian”, bagaimana memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran termasuk sebagai informasi bagi guru, stake holder dan yang lebih penting bagi peserta didik.

B. Tujuan

Pembahasan materi ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan kemampuan pedagogis guru SMK pada khususnya yang berhubungan dengan pemanfaatan hasil penilaian dan evaluasi untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik.

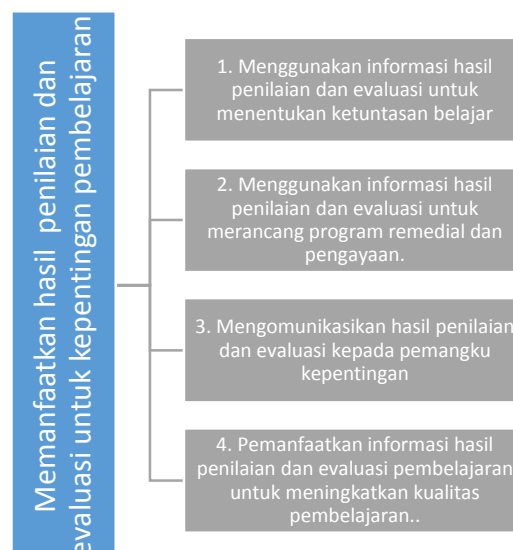
Diharapkan setelah menyelesaikan modul ini peserta diklat dapat:

1. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
2. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.
3. Mengomunikasikan hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan.
4. Pemanfaatan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

C. Peta Kompetensi



Peta kompetensi **Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran.**



D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi ajar **manfaat penilaian** adalah pemanfaatan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran yang meliputi:

1. Penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
2. Penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.
3. Pengomunikasian hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan.
4. Pemanfaatan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

E. Cara Penggunaan Modul

Materi ajar ini membahas pemanfaatan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran yang terbagi dalam dua kegiatan pembelajaran. Setiap kegiatan pembelajaran diawali dengan uraian mengenai tujuan dan indikator pencapaian kompetensi. Peserta pelatihan diharapkan memahami tujuan dan indikator pencapaian kompetensi setiap kegiatan pembelajaran terlebih dahulu agar dapat lebih fokus ketika membaca uraian materi.

Modul ini juga dilengkapi dengan latihan/kasus/tugas setelah uraian materi dan aktifitas pembelajaran. Agar tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, peserta pelatihan diharapkan berusaha mengerjakan latihan/kasus/tugas yang ada sebelum menggunakan umpan balik dan kunci jawaban yang ada.



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Penggunaan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi

A. Tujuan

Setelah mempelajari materi tentang penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi di kegiatan pembelajaran 1, peserta diharapkan mampu menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar dan merancang program remedial dan pengayaan.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar
 - 1.1. Menganalisis hasil penilaian pelajaran yang diampu
 - 1.2. Menyeleksi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar sesuai dengan proses dan hasil belajar pada mata pelajaran yang diampu
 - 1.3. Menemukan informasi hasil evaluasi pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu sebagai bahan perbaikan untuk pembelajaran selanjutnya
 - 1.4. Merumuskan ketuntasan hasil belajar berdasarkan informasi hasil penilaian pada mata pelajaran yang diampu
2. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan Pengayaan:
 - 2.1. Mengemukakan remedial dan pengayaan sebagai bagian dari tindak lanjut hasil pembelajaran
 - 2.2. Mengklasifikasikan hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran terhadap peserta didik pada mata pelajaran yang diampu

- 2.3. Membuat struktur program remedial dan pengayaan sesuai hasil penilaian dan evaluasi pada mata pelajaran yang diampu
- 2.4. Membuat rancangan program remedial dan pengayaan sebagai tindak lanjut dari hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran pada mapel yang di ampu

C. Uraian Materi

1. Penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar.

Penilaian dalam Permendikbud Nomor 104 Tahun 2014 adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil peserta didik. Lebih lanjut dijelaskan bahwa penilaian hasil belajar oleh pendidik dilakukan untuk memantau proses, kemajuan belajar, dan perbaikan hasil belajar peserta didik secara berkesinambungan.

Penilaian merupakan bagian dari proses pembelajaran. Laporan penilaian di sekolah adalah penting untuk pengajaran yang efektif dan untuk proses belajar peserta didik. Hal ini karena laporan tersebut menyimpulkan penilaian prestasi peserta didik, atau untuk mengetahui apa yang peserta didik tahu dan apa yang bisa mereka lakukan. Bagi peserta didik, proses belajar yang terbaik adalah bila kegiatan belajar dipilih secara hati-hati untuk membangun keterampilan yang telah mereka kembangkan dan menantang mereka untuk belajar hal-hal baru. Penilaian memberi guru informasi yang mereka butuhkan untuk merencanakan program belajar yang baik.

Guru menggunakan berbagai langkah dan pendekatan untuk mendapat informasi mengenai pencapaian peserta didik, apa yang mereka telah kuasai dan bagaimana mereka dapat membuat kemajuan lebih lanjut. Informasi penilaian dapat dikumpulkan dengan berbagai cara termasuk:

- Pengamatan guru mengenai apa yang dilakukan peserta didik setiap hari;
- Mengumpulkan sampel kerja peserta didik;
- Wawancara guru atau diskusi dengan peserta didik; dan
- Tes atau survei tertulis.



Gambar 1.1 Contoh Portofolio Siswa

Sumber : www.protofoliosrock.wordpress.com

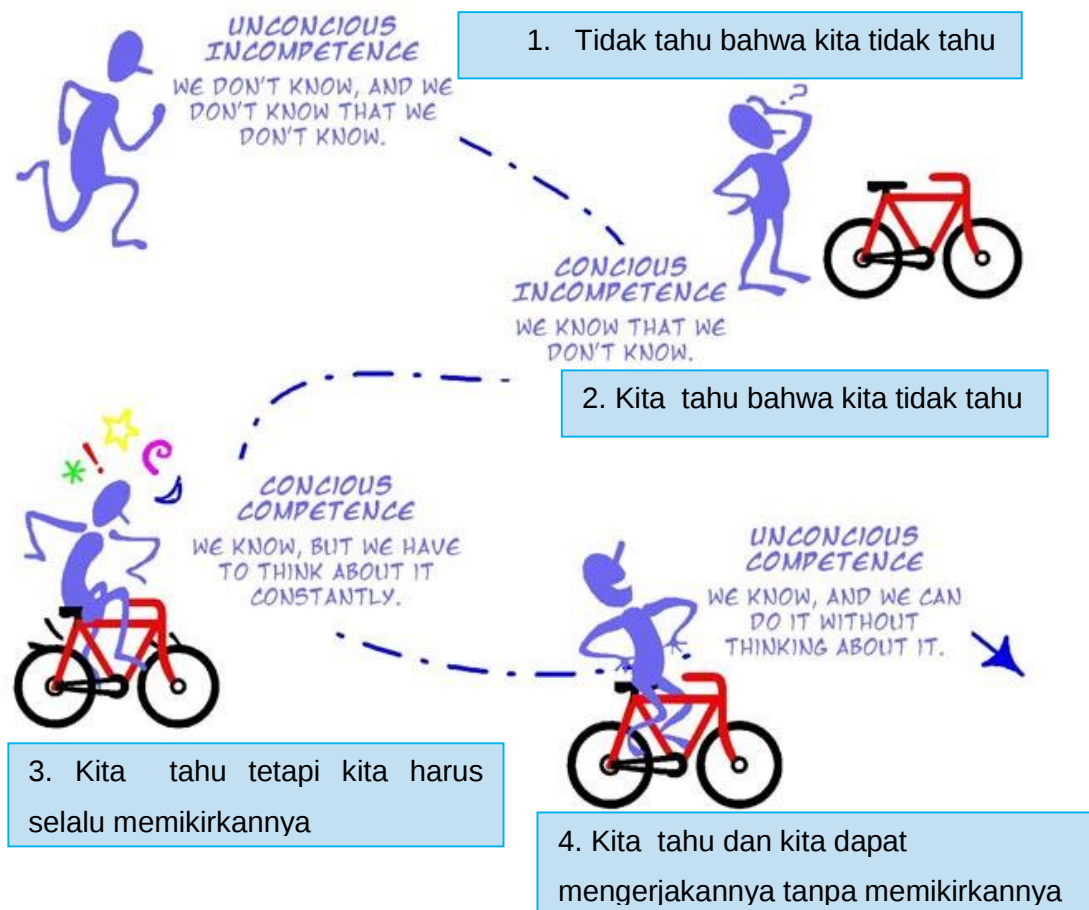
Guru menggunakan penilaian profesional mereka untuk menafsirkan dan menggunakan informasi ini. Hasil penilaian diharapkan dapat membantu peserta didik. Penilaian dapat memotivasi peserta didik untuk mengambil langkah-langkah pembelajaran berikutnya. Penilaian dan evaluasi juga berfungsi sebagai informasi untuk menentukan ketuntasan belajar peserta didik.

a. Pembelajaran Tuntas

Pembelajaran tuntas merupakan suatu pendekatan pembelajaran untuk memastikan bahwa semua peserta didik menguasai hasil pembelajaran yang diharapkan dalam suatu unit pembelajaran sebelum berpindah ke unit pembelajaran berikutnya. Pendekatan ini membutuhkan waktu yang cukup dan proses pembelajaran yang berkualitas. Menurut Bloom (1968) pembelajaran tuntas merupakan suatu pendekatan pembelajaran yang difokuskan pada penguasaan peserta didik dalam suatu hal yang dipelajari.

Asumsi yang digunakan dalam pembelajaran tuntas yaitu jika setiap peserta didik diberikan waktu sesuai yang diperlukannya untuk mencapai suatu tingkat kompetensi, maka pada waktu yang sudah

ditentukan dia akan mencapai tingkat kompetensi tersebut. Akan tetapi jika tidak cukup waktu atau peserta didik tersebut tidak menggunakan waktu yang diperlukan, maka ia tidak akan mencapai tingkat kompetensi yang sudah ditentukan.



Gambar 1. 2 Mastery Learning Bloom

Keberhasilan belajar peserta didik ditentukan seberapa jauh peserta didik berusaha untuk mencapai keberhasilan tersebut. Menurut Brown dan Saks (1980) usaha belajar peserta didik mempunyai dua dimensi, yaitu:

1. Jumlah waktu yang dihabiskan peserta didik dalam suatu kegiatan belajar, dan

2. Intensitas keterlibatan peserta didik dalam kegiatan belajar tersebut.

Usaha belajar dan waktu merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan untuk mencapai keberhasilan belajar. Jika kita mengatakan bahwa seorang peserta didik menghabiskan banyak waktu dalam belajar, biasanya yang dimaksud adalah bahwa peserta didik tersebut usahanya cukup kuat untuk mencapai keberhasilan belajar. Sebaliknya jika kita mengatakan bahwa seorang peserta didik menghabiskan sedikit waktu dalam belajar, maka bisa disimpulkan peserta didik tersebut lemah usahanya dalam mencapai keberhasilan belajar.

b. Menentukan Ketuntasan Belajar Berdasarkan Hasil Penilaian Dan Evaluasi

Ketuntasan belajar menurut Permendikbud 104 tahun 2014 adalah ketuntasan penguasaan substansi dan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar. Ketuntasan penguasaan substansi yaitu ketuntasan belajar KD yang merupakan tingkat penguasaan peserta didik atas KD tertentu pada tingkat penguasaan minimal atau di atasnya, sedangkan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar terdiri atas ketuntasan belajar dalam setiap semester, setiap tahun ajaran dan tingkat satuan pendidikan.

Ketuntasan belajar dalam satu semester adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi dari sejumlah mata pelajaran yang diikutinya dalam satu semester. Ketuntasan belajar dalam setiap tahun ajaran adalah keberhasilan peserta didik pada semester ganjil dan genap dalam satu tahun ajaran. Ketuntasan dalam tingkat satuan pendidikan adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi seluruh mata pelajaran dalam suatu satuan pendidikan untuk menentukan kelulusan peserta didik dari satuan pendidikan.

Nilai ketuntasan kompetensi sikap dituangkan dalam bentuk predikat, yaitu predikat sangat baik (SB), Baik (B), Cukup (C), dan Kurang (K). ketuntasan belajar untuk sikap (KD pada KI1 dan KI 2) ditetapkan dengan predikat Baik (B). sebagaimana tertera pada tabel berikut.

Tabel 1. 1 Nilai Ketuntasan sikap

Nilai Ketuntasan Sikap (Predikat)
Sangat Baik (SB)
Baik (B)
Cukup (C)
Kurang (K)

Nilai kompetensi dan Keterampilan dituangkan dalam bentuk angka dan huruf, yakni 4,00 -1,00 untuk angka yang ekuivalen dengan huruf A sampai dengan D. Ketuntasan belajar untuk pengetahuan ditetapkan dengan skor rerata 2,67 untuk keterampilan ditetapkan dengan capaian optimum 2,67. Sebagaimana tertera pada tabel berikut.

Tabel 1. 2 Nilai Ketuntasan Pengetahuan dan Keterampilan

Nilai Ketuntasan Pengetahuan dan Keterampilan	
Rentang Angka	Huruf
3,85 – 4,00	A
3,51 – 3,84	A-
3,18 – 3,50	B+
2,85 – 3,17	B
2,51 – 2,84	B-
2,18 – 2,50	C+
1,85 – 2,17	C
1,51 – 1,84	C-
1,18 – 1,50	D+
1,00 – 1,17	D

Dalam Permendikbud 104 tahun 2014 juga dicantumkan bahwa untuk mata pelajaran yang belum tuntas pada semester berjalan dituntaskan melalui pembelajaran remedi sebelum memasuki semester berikutnya.

Salah satu prinsip penilaian pada kurikulum berbasis kompetensi adalah menggunakan acuan kriteria, yakni menggunakan kriteria tertentu dalam menentukan kelulusan peserta didik. **Kriteria paling rendah untuk menyatakan peserta didik mencapai ketuntasan dinamakan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).**

Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) harus ditetapkan sebelum awal tahun ajaran dimulai. Seberapa pun besarnya jumlah peserta didik yang melampaui batas ketuntasan minimal, tidak mengubah keputusan pendidik dalam menyatakan lulus dan tidak lulus pembelajaran. Penilaian ini menggunakan pendekatan Penilaian Acuan Kriteria (PAK). PAK adalah penilaian yang dalam menginterpretasikan hasil pengukuran secara langsung didasarkan pada standar performansi tertentu yang ditetapkan. Penilaian Acuan Kriteria tidak diubah secara serta merta karena hasil empirik penilaian.

Kriteria ketuntasan minimal ditetapkan sesuai standar nasional seperti tercantum dalam Permendikbud nomor 104 tahun 2014 yang sudah dijabarkan sebelumnya. Kriteria ketuntasan menunjukkan persentase tingkat pencapaian kompetensi yang dinyatakan dengan angka maksimal 4 dengan skala 1 sampai 4, atau 100 (seratus) jika menggunakan skala 0 sampai dengan 100. Angka maksimal 100 merupakan kriteria ketuntasan ideal. Target ketuntasan secara nasional diharapkan mencapai minimal 2,67 atau jika dikonversi ke seratus sekitar 66,75. Satuan pendidikan dapat memulai dari kriteria ketuntasan minimal di bawah target nasional kemudian ditingkatkan secara bertahap.

Kriteria ketuntasan minimal menjadi acuan bersama pendidik, peserta didik, dan orang tua peserta didik. Oleh karena itu pihak-pihak yang berkepentingan terhadap penilaian di sekolah berhak untuk mengetahuinya. Satuan pendidikan perlu melakukan sosialisasi agar

informasi dapat diakses dengan mudah oleh peserta didik dan atau orang tuanya. Kriteria ketuntasan minimal harus dicantumkan dalam Laporan Hasil Belajar (LHB) sebagai acuan dalam menyikapi hasil belajar peserta didik.

Fungsi kriteria ketuntasan minimal:

1. Sebagai acuan bagi pendidik dalam menilai kompetensi peserta didik sesuai kompetensi dasar mata pelajaran yang diikuti. Setiap kompetensi dasar dapat diketahui ketercapaiannya berdasarkan KKM yang ditetapkan. Pendidik harus memberikan respon yang tepat terhadap pencapaian kompetensi dasar dalam bentuk pemberian layanan remedial atau layanan pengayaan;
2. Sebagai acuan bagi peserta didik dalam menyiapkan diri mengikuti penilaian mata pelajaran. Setiap kompetensi dasar (KD) dan indikator ditetapkan KKM yang harus dicapai dan dikuasai oleh peserta didik. Peserta didik diharapkan dapat mempersiapkan diri dalam mengikuti penilaian agar mencapai nilai melebihi KKM. Apabila hal tersebut tidak bisa dicapai, peserta didik harus mengetahui KD-KD yang belum tuntas dan perlu perbaikan;
3. Dapat digunakan sebagai bagian dari komponen dalam melakukan evaluasi program pembelajaran yang dilaksanakan di sekolah. Evaluasi keterlaksanaan dan hasil program kurikulum dapat dilihat dari keberhasilan pencapaian KKM sebagai tolok ukur. Oleh karena itu hasil pencapaian KD berdasarkan KKM yang ditetapkan perlu dianalisis untuk mendapatkan informasi tentang peta KD-KD tiap mata pelajaran yang mudah atau sulit, dan cara perbaikan dalam proses pembelajaran maupun pemenuhan sarana prasarana belajar di sekolah;
4. Merupakan kontrak pedagogik antara pendidik dengan peserta didik dan antara satuan pendidikan dengan masyarakat. Keberhasilan pencapaian KKM merupakan upaya yang harus dilakukan bersama antara pendidik, peserta didik, pimpinan satuan pendidikan, dan orang tua. Pendidik melakukan upaya pencapaian KKM dengan

memaksimalkan proses pembelajaran dan penilaian. Peserta didik melakukan upaya pencapaian KKM dengan proaktif mengikuti kegiatan pembelajaran serta mengerjakan tugas-tugas yang telah didesain pendidik. Orang tua dapat membantu dengan memberikan motivasi dan dukungan penuh bagi putra-putrinya dalam mengikuti pembelajaran. Sedangkan pimpinan satuan pendidikan berupaya memaksimalkan pemenuhan kebutuhan untuk mendukung terlaksananya proses pembelajaran dan penilaian di sekolah;

5. Merupakan target satuan pendidikan dalam pencapaian kompetensi tiap mata pelajaran. Satuan pendidikan harus berupaya semaksimal mungkin untuk melampaui KKM yang ditetapkan. Keberhasilan pencapaian KKM merupakan salah satu tolok ukur kinerja satuan pendidikan dalam menyelenggarakan program pendidikan. Satuan pendidikan dengan KKM yang tinggi dan dilaksanakan secara bertanggung jawab dapat menjadi tolok ukur kualitas mutu pendidikan bagi masyarakat.

2. Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan.

1. Pembelajaran Remedial

Remedial diartikan sebagai pengobatan, penawaran, serta penyembuhan yang berhubungan dengan perbaikan. Dalam pengertian yang lebih luas pengajaran remedial yaitu pengajaran yang bersifat kuratif (penyembuhan) dan atau korektif (perbaikan). Jadi pengajaran remedial merupakan bentuk khusus pengajaran yang bertujuan untuk menyembuhkan atau memperbaiki proses pembelajaran yang menjadi penghambat atau yang dapat menimbulkan masalah atau kesulitan belajar bagi peserta didik. Sedangkan menurut Prayitno (2008) remedial merupakan suatu bentuk bantuan yang diberikan kepada seseorang atau sekelompok peserta didik yang menghadapi masalah belajar dengan maksud untuk memperbaiki kesalahan - kesalahan dalam proses dan hasil belajar mereka.

Pembelajaran remedial adalah pemberian bantuan bagi peserta didik yang mengalami kesulitan atau kelambatan belajar. Pemberian

pembelajaran remedial meliputi dua langkah pokok, yaitu pertama mendiagnosis kesulitan belajar, dan kedua memberikan perlakuan (treatment) pembelajaran remedial.

Teknik yang dapat digunakan untuk mendiagnosis kesulitan belajar antara lain: tes prasyarat (prasyarat pengetahuan, prasyarat keterampilan), tes diagnostik, wawancara, pengamatan, dsb

Bentuk pelaksanaan pembelajaran remedial dapat dilakukan melalui:

- 1) Pemberian pembelajaran ulang dengan metode dan media yang berbeda jika jumlah peserta yang mengikuti remedial lebih dari 50%;
- 2) Pemberian tugas- tugas kelompok jika jumlah peserta yang mengikuti remedial lebih dari 20 % tetapi kurang dari 50%;
- 3) Pemberian bimbingan secara khusus, misalnya bimbingan perorangan jika jumlah peserta didik yang mengikuti remedial maksimal 20 %;

Pembelajaran remedial diakhiri dengan penilaian. Pembelajaran remedial dan penilaiannya dilaksanakan di luar jam tatap muka.

Dalam Permendikbud 104 tahun 2014 dijelaskan bahwa untuk mata pelajaran yang belum tuntas pada semester berjalan dituntaskan melalui pembelajaran remedi sebelum memasuki semester berikutnya.

Menurut Abu Ahmadi dan Widodo Suriono (1991) perbedaan antara pembelajaran biasa dengan remedial adalah:

Tabel 1. 3 Perbedaan antara pembelajaran biasa dengan remedial

	Pembelajaran Biasa	Remedial
a	Program pembelajaran di kelas dan semua peserta didik ikut berpartisipasi	Dilakukan setelah ada kesulitan belajar kemudian diadakan pelayanan khusus
b	Untuk mencapai tujuan pembelajaran yang sudah ditetapkan sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan sama untuk semua peserta didik	Tujuannya disesuaikan dengan kesulitan belajar peserta didik walaupun tujuan akhirnya sama

	Pembelajaran Biasa	Remedial
c	Metode pembelajaran sama untuk semua peserta didik	Metode disesuaikan dengan latar belakang kesulitan
d	Pembelajaran dilakukan oleh guru	Pembelajaran dilakukan oleh tim/kerjasama
e	Alat pembelajaran ditujukan untuk seluruh peserta didik di kelas	Alat pembelajaran lebih bervariasi
f	Pendekatan klasikal	Pendekatan individu
g	Evaluasi pembelajaran untuk seluruh peserta didik dikelas	Evaluasi pembelajaran disesuaikan dengan kesulitan yang dialami peserta didik

Pembelajaran remedial mempunyai banyak fungsi bagi peserta didik yang mengalami kesulitan belajar. Fungsi pembelajaran remedial antara lain yaitu :

- 1) fungsi korektif, adalah usaha untuk memperbaiki atau meninjau kembali sesuatu yang dianggap keliru. Pembelajaran remedial mempunyai fungsi korektif karena pembelajaran ini dilakukan dalam rangka perbaikan dalam proses pembelajaran.
- 2) fungsi pemahaman, dalam pelaksanaan remedial terjadi proses pemahaman terhadap pribadi peserta didik, baik dari pihak guru, pembimbing maupun peserta didik itu sendiri. Dalam hal ini guru berusaha membantu peserta didik untuk memahami dirinya dalam hal jenis dan sifat kesulitan yang dialami, kelemahan dan kelebihan yang dimiliki.
- 3) fungsi penyesuaian, dalam hal ini peserta didik dibantu untuk belajar sesuai dengan keadaan dan kemampuan yang dimilikinya sehingga tidak menjadikan beban bagi peserta didik. Penyesuaian beban belajar memberikan peluang bagi peserta didik untuk memperoleh prestasi belajar yang baik.

- 4) fungsi pengayaan, dalam hal ini guru berusaha membantu peserta didik mengatasi kesulitan belajar dengan menyediakan atau menambah berbagai materi yang tidak atau belum disampaikan dalam pembelajaran biasa.
- 5) fungsi akselerasi, yaitu usaha mempercepat pelaksanaan proses pembelajaran dalam arti menambah waktu dan materi untuk mengejar kekurangan yang dialami peserta didik.
- 6) fungsi terapeutik, karena secara langsung atau tidak remedial berusaha menyembuhkan beberapa gangguan atau hambatan peserta didik.

Pendekatan remedial menurut Sugihartono (2012) dibagi menjadi tiga yaitu :

- 1) Pendekatan kuratif, pendekatan ini dilakukan setelah program pembelajaran yang pokok selesai dilaksanakan dan dievaluasi, guru akan menjumpai beberapa bagian di peserta didik yang tidak mampu menguasai seluruh bahan yang telah disampaikan. Dalam hal ini guru harus mengambil sikap yang tepat dalam memberikan layanan bimbingan belajar yang disebut dengan pembelajaran remedial.
- 2) Pendekatan preventif, pendekatan ini diberikan kepada peserta didik yang diduga akan mengalami kesulitan belajar dalam menyelesaikan program yang akan ditempuh. Pendekatan preventif ini bertolak dari hasil pretes atau evaluative reflektif. Berdasarkan hasil pretes ini guru dapat mengklasifikasikan kemampuan peserta didik menjadi tiga golongan, yaitu peserta didik yang diperkirakan mampu menyelesaikan program sesuai dengan waktu yang disediakan, peserta didik yang diperkirakan akan mampu menyelesaikan program lebih cepat dari waktu yang ditetapkan, dan peserta didik diperkirakan akan terlambat atau tidak dapat menyelesaikan program sesuai waktu yang telah ditetapkan. Dari penggolongan ini maka teknik layanan yang dapat dilakukan meliputi kelompok belajar homogen, layanan individual dan layanan pembelajaran dengan kelas khusus.
- 3) Pendekatan pengembangan, pendekatan ini merupakan upaya diagnostik yang dilakukan guru selama berlangsungnya

pembelajaran. Sasarannya agar peserta didik dapat segera mengatasi hambatan - hambatan yang dialami selama mengikuti pembelajaran.

2. Program Pengayaan

Pengayaan adalah kegiatan tambahan yang diberikan kepada peserta didik yang telah mencapai ketuntasan belajar yang dimaksudkan untuk menambah wawasan atau memperluas pengetahuannya dalam materi pelajaran yang telah dipelajarinya. Disamping itu pembelajaran pengayaan bisa diartikan memberikan pemahaman yang lebih dalam dari pada sekedar standar kompetensi dalam kurikulum. Pengayaan dapat juga diartikan sebagai pengalaman atau kegiatan peserta didik yang melampaui persyaratan minimal yang ditentukan oleh kurikulum dan tidak semua peserta didik dapat melakukannya.

Program pengayaan merupakan kegiatan yang diperuntukkan bagi peserta didik yang memiliki kemampuan akademik yang tinggi yang berarti mereka adalah peserta didik yang tergolong cepat dalam menyelesaikan tugas belajarnya. Selain itu, Pembelajaran pengayaan merupakan pembelajaran tambahan dengan tujuan untuk memberikan kesempatan pembelajaran baru bagi peserta didik yang memiliki kelebihan sedemikian sehingga mereka dapat mengoptimalkan perkembangan minat, bakat dan kecakapan.

Sedangkan menurut Prayitno, kegiatan pengayaan merupakan suatu bentuk layanan yang diberikan kepada seorang atau beberapa orang peserta didik yang sangat cepat dalam belajar. Mereka memerlukan tugas-tugas tambahan yang terencana untuk menambah memperluas pengetahuan dan keterampilan yang telah dimilikinya dalam kegiatan pembelajaran sebelumnya.

Kegiatan pengayaan ini ada dua macam, yaitu ;

- 1) Pengayaan horizontal, yaitu upaya memberikan tugas sampingan yang akan memperkaya pengetahuan peserta didik mengenai materi yang sama.

- 2) Pengayaan vertikal, yaitu kegiatan pengayaan yang berupa peningkatan dari tingkat pengetahuan yang sedang diajarkannya ke tingkat yang lebih tinggi, sehingga peserta didik maju dari satuan pelajaran sedang yang diajarkan kesatuan pelajaran berikutnya menurut kemampuan dan kecerdasannya sendiri.

Bentuk Pelaksanaan Pembelajaran Pengayaan dapat dilakukan sebagai berikut:

- 1) **Belajar kelompok**, sekelompok peserta didik yang memiliki minat tertentu diberikan pembelajaran bersama pada jam-jam sekolah biasa, sambil mengikuti teman-temannya yang mengikuti pembelajaran remedial karena belum mencapai ketuntasan.
- 2) **Belajar mandiri**, yaitu secara mandiri peserta didik belajar mengenai sesuatu yang diminati.
- 3) **Pembelajaran berbasis tema**, yaitu memadukan kurikulum dibawah tema besar sehingga peserta didik dapat mempelajari hubungan antara berbagai disiplin ilmu.
- 4) **Pemadatan kurikulum**, yaitu pemberian pembelajaran hanya untuk kompetensi / materi yang belum diketahui peserta didik. Dengan demikian, tersedia waktu bagi peserta didik untuk memperoleh kompetensi/materi baru, atau bekerja proyek secara mandiri sesuai dengan kapasitas maupun kapabilitas masing-masing.

Tujuan pengayaan selain untuk meningkatkan pemahaman dan wawasan terhadap materi yang sedang atau telah dipelajarinya, juga agar peserta didik dapat belajar secara optimal baik dalam hal pendayagunaan kemampuannya maupun perolehan dari hasil belajar.

Kegiatan program pengayaan diawali dari kegiatan pembelajaran atau dengan penyajian pelajaran terlebih dahulu dengan mengacu kepada kriteria belajar tuntas. Pelaksanaan program pengayaan didasarkan pada hasil tes formatif atau sumatif yang fungsinya sebagai *feed back* bagi guru dalam rangka memperbaiki kegiatan pembelajaran,

Sebagai dasar diberikannya pembelajaran pengayaan, sebelumnya dapat dilakukan tindakan berikut ini:

- 1) Identifikasi kemampuan belajar berdasarkan jenis serta tingkat kelebihan belajar peserta didik misal belajar lebih cepat, menyimpan informasi lebih mudah, keingintahuan lebih tinggi, berpikir mandiri, superior dan berpikir abstrak, memiliki banyak minat;
- 2) Identifikasi kemampuan berlebih peserta didik dapat dilakukan antara lain melalui : tes IQ, tes inventori, wawancara, pengamatan, dsb

Dari hasil penilaian peserta didik akan terdapat dua kemungkinan : Bagi peserta didik yang taraf penguasaannya kurang dari 75% perlu diberikan perbaikan (*remedial teaching*). Bagi peserta didik yang taraf penguasaannya lebih dari 75% perlu diberikan pengayaan. Pelaksanaan pengayaan ini bisa dilakukan baik di dalam atau di luar jam tatap muka.

Pembelajaran pengayaan dapat pula dikaitkan dengan kegiatan penugasan terstruktur dan kegiatan mandiri tidak terstruktur. Penilaian hasil belajar kegiatan pengayaan, tentu tidak sama dengan kegiatan pembelajaran biasa, tetapi cukup dalam bentuk portofolio, dan harus dihargai sebagai nilai tambah (lebih) dari peserta didik yang normal.

Tim Pengembang Kurikulum sekolah yang selanjutnya disebut TPK sekolah adalah tim yang ditetapkan oleh kepala sekolah yang bertugas untuk merancang dan mengembangkan kurikulum, yang terdiri atas wakil kepala sekolah, pendidik, tenaga kependidikan, Guru BK/konselor, dan kepala sekolah sebagai ketua merangkap anggota.

Uraian Prosedur Kerja Pelaksanaan Pembelajaran Remedial dan Pengayaan:

- 1) Kepala sekolah menugaskan wakil kepala sekolah bidang kurikulum dan TPK sekolah menyusun rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pembelajaran pengayaan.
- 2) Kepala sekolah memberikan arahan teknis tentang program remedial dan pengayaan yang sekurang-kurangnya mencakup:
 - a) Dasar pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan;

- b) Tujuan yang ingin dicapai dalam pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan;
 - c) Manfaat pembelajaran remedial dan pengayaan;
 - d) Hasil yang diharapkan dari pembelajaran remedial dan pengayaan
 - e) unsur yang terlibat dan uraian tugas dalam pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan
- 3) Wakil kepala sekolah bidang kurikulum bersama TPK sekolah menyusun rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan sekurang-kurangnya berisi uraian kegiatan, sasaran/hasil, pelaksana, dan jadwal pelaksanaan.
 - 4) Kepala sekolah bersama wakil kepala sekolah bidang kurikulum /TPK sekolah dan guru/MGMP membahas rencana kegiatan dan rambu - rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan.
 - 5) Kepala sekolah menandatangani rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pengayaan.
 - 6) Guru/MGMP menentukan jenis program remedial atau pengayaan berdasarkan pencapaian kompetensi peserta didik dengan menggunakan analisis ketuntasan KKM, dengan acuan:
 - a) Program remedial jika pencapaian kompetensi peserta didik kurang dari nilai KKM,
 - b) Program pengayaan jika pencapaian kompetensi peserta didik lebih atau sama dengan nilai KKM;
 - 7) Guru/MGMP melaksanakan program pembelajaran pengayaan dan pembelajaran remedial berdasarkan klasifikasi hasil pencapaian kompetensi peserta didik.
 - 8) Guru/MGMP melaksanakan penilaian bagi peserta didik yang mengikuti program pengayaan yang hasilnya dimasukkan dalam portofolio.
 - 9) Guru/MGMP melaksanakan penilaian ulang bagi peserta didik yang mengikuti remedial dan hasilnya sebagai nilai pencapaian kompetensi peserta didik

D. Aktivitas Pembelajaran

Pertama-tama peserta diklat dibagi menjadi beberapa kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Masing-masing kelompok menyimak dan membaca Penggunaan hasil penilaian dan evaluasi. Selanjutnya peserta dalam kelompok berdiskusi untuk saling bertanya tentang materi yang sudah diberikan. Masing-masing kelompok diminta menggali informasi dari berbagai sumber untuk melengkapi informasi mengenai penggunaan hasil penilaian dan evaluasi. Dengan bantuan LK 1.

LK 1

(Analisis Kasus)

Kasus 1.

Pak Budi adalah guru Bahasa Indonesia di kelas X. Dari hasil akhir penilaian kelas pada KD 3.5 diketahui bahwa dari 30 peserta didik ada 6 orang peserta didik yang mendapat nilai dibawah 2,67, ada 15 peserta didik yang nilainya di atas 3.

Kasus 2

Pada pembelajaran KD 3. 6, Pak Budi, guru bahasa Indonesia di kelas X mendapatkan bahwa ada 20 peserta didik yang nilainya dibawah 2,67 , sementara sisanya di atas 2,67.

Analisis kasus diatas lalu uraikan dengan bantuan pertanyaan di bawah ini:

1. Hal-hal apa yang harus diperhatikan pak budi sebelum melakukan kegiatan remedi atau pengayaan?
2. Bentuk remedi atau pengayaan apa yang harus dilakukan oleh pak budi?
3. Apa yang harus pak Budi lakukan sebelum melanjutkan ke KD

berikutnya pada kasus 1 dan kasus 2

Uraian **hasil** diskusi:

Kasus 1: -----

Kasus 2: -----

Selanjutnya kelompok menyusun presentasi hasil diskusi. Di akhir sesi setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan mencatat setiap saran dan pertanyaan dari kelompok lain untuk melengkapi laporan hasil diskusi kelompoknya. Fasilitator mendampingi dan memandu setiap kegiatan pembelajaran yang dilakukan oleh peserta diklat.

E. Latihan/ Kasus /Tugas

1. Uraikan konsep pembelajaran tuntas
2. Tentukan KKM untuk penilaian sikap, pengetahuan dan keterampilan untuk mapel ang anda ajarkan
3. Uraikan apa yang harus dilakukan agar siswa anda mencapai KKM tersebut, dan apa yang harus dilakukan bila siswa Anda tidak mencapai KKM tersebut.

F. Rangkuman

Penilaian dalam Permendikbud Nomor 104 Tahun 2014 adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil peserta didik. Lebih lanjut dijelaskan bahwa penilaian hasil belajar oleh pendidik dilakukan untuk memantau proses, kemajuan belajar, dan perbaikan hasil belajar peserta didik secara berkesinambungan.

Guru menggunakan penilaian profesional mereka untuk menafsirkan dan menggunakan informasi ini. Hasil penilaian diharapkan dapat membantu peserta didik. Penilaian dapat memotivasi peserta didik untuk mengambil langkah-langkah pembelajaran berikutnya. Penilaian dan evaluasi juga berfungsi sebagai informasi untuk menentukan ketuntasan belajar peserta didik.

Ketuntasan belajar dalam satu semester adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi dari sejumlah mata pelajaran yang diikutinya dalam satu semester. Ketuntasan belajar dalam setiap tahun ajaran adalah keberhasilan peserta didik pada semester ganjil dan genap dalam satu tahun ajaran. Ketuntasan dalam tingkat satuan pendidikan adalah keberhasilan peserta didik menguasai kompetensi seluruh mata pelajaran dalam suatu satuan pendidikan untuk menentukan kelulusan peserta didik dari satuan pendidikan.

Ketuntasan belajar untuk sikap (KD pada KI1 dan KI 2) ditetapkan dengan predikat Baik (B). Ketuntasan belajar untuk pengetahuan ditetapkan dengan skor rerata 2,67 untuk keterampilan ditetapkan dengan capaian optimum 2,67.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Kerjakan soal evaluasi no 1 sd 10, Cocokkan jawaban latihan Anda dengan kunci jawaban yang ada di bawah ini. Setiap jawaban yang tepat diberi skor 5. Jumlahkan jawaban benar yang Anda peroleh.

Gunakan rumus di bawah ini untuk mengukur tingkat penguasaan Anda terhadap Kegiatan Belajar 1.

$$\text{Persentase tingkat penguasaan materi} = \frac{\text{Jumlah jawaban benar}}{10} \times 100\%$$

Bila tingkat penguasaan materi 80% atau lebih, berarti Anda dapat melanjutkan ke Kegiatan Belajar selanjutnya. Tetapi bila tingkat penguasaan Anda masih di bawah 80 %, Anda harus mengulangi Kegiatan Belajar 1, terutama bagian yang belum Anda kuasai.



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Pemanfaatan Informasi Hasil Penilaian dan Evaluasi

A. Tujuan

Setelah mempelajari materi tentang penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi di kegiatan pembelajaran 2 ini, peserta diharapkan mampu mengkomunikasikan hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan dan memanfaatkannya untuk meningkatkan hasil pembelajaran.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Pengkomunikasian hasil penilaian dan evaluasi kepada pemangku kepentingan.
 - 1.1 Memutuskan hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran yang diperoleh peserta didik pada mata pelajaran yang diampu
 - 1.2 Mentransfer hasil keputusan penilaian dan evaluasi pembelajaran mata pelajaran yang diampu pada pemangku kepentingan
2. Pemanfaatan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.
 - 2.1 Menemukan manfaat hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran
 - 2.2 Merumuskan tindakan perbaikan kualitas pembelajaran berdasarkan hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran pada mapel yang diampu.
 - 2.3 Merencanakan program perbaikan pembelajaran sesuai hasil evaluasi pembelajaran pada mapel yang diampu untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

C. Uraian Materi

a. Pelaporan hasil penilaian

Hasil penilaian yang diperoleh peserta didik pada akhir semester dilaporkan dalam bentuk rapor. Rapor atau Laporan Pencapaian Kompetensi Peserta Didik ini menjadi dokumen resmi yang mencatat hasil capaian peserta didik selama proses pembelajaran di satuan pendidikan. Rapor harus memuat aspek-aspek pembelajaran peserta didik.

Pengembangan Laporan Pencapaian Kompetensi Peserta Didik pada dasarnya merupakan wewenang sekolah yang dikoordinasikan dengan Dinas Pendidikan Kabupaten/Kota. Namun demikian, pemerintah pusat dalam hal ini kementerian pendidikan dan kebudayaan membantu sekolah mengembangkan Laporan Pencapaian Kompetensi Peserta Didik yang dapat menjadi acuan bagi sekolah dalam penyusunan rapor.

Penilaian pendidikan pada jenjang pendidikan dasar dan menengah terdiri atas laporan hasil penilaian oleh pendidik yang berbentuk:

- 1) Nilai dan deskripsi pencapaian kompetensi, untuk hasil penilaian kompetensi pengetahuan dan keterampilan termasuk penilaian hasil pembelajaran tematik-terpadu.
- 2) Nilai dan deskripsi pencapaian kompetensi, untuk hasil penilaian kompetensi pengetahuan dan keterampilan termasuk penilaian hasil pembelajaran tematik-terpadu.
- 3) Deskripsi sikap, untuk hasil penilaian kompetensi sikap spiritual dan sikap sosial.

Penilaian oleh pendidik dilaksanakan secara berkesinambungan (terus-menerus) untuk memantau proses, kemajuan, dan perbaikan hasil dalam bentuk ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester, dan ulangan kenaikan kelas. Penilaian oleh pendidik pada dasarnya digunakan untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik, dasar memperbaiki proses pembelajaran, dan bahan penyusunan laporan kemajuan Pencapaian Kompetensi peserta didik.

Laporan Pencapaian Kompetensi peserta didik merupakan dokumen penghubung antara sekolah dengan orang tua peserta didik maupun dengan pihak-pihak lain yang berkepentingan untuk mengetahui kompetensi peserta didik. Oleh karena itu, laporan Pencapaian Kompetensi peserta didik harus komunikatif, informatif, dan komprehensif (menyeluruh) sehingga dapat memberikan gambaran mengenai hasil belajar peserta didik dengan jelas dan mudah dimengerti.

Bentuk Laporan hasil pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik sesuai Permendikbud nomor 104 tahun 2014 dalam bentuk sebagai berikut.

1. Pelaporan oleh Pendidik. Laporan hasil penilaian oleh pendidik dapat berbentuk laporan hasil ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester.
2. Pelaporan oleh Satuan Pendidikan. Rapor yang disampaikan oleh pendidik kepada kepala sekolah/madrasah dan pihak lain yang terkait (misal: wali kelas, guru Bimbingan dan Konseling, dan orang tua/wali). Pelaporan oleh Satuan Pendidikan meliputi:
 - a) hasil pencapaian kompetensi dan/atau tingkat kompetensi kepada orangtua/wali peserta didik dalam bentuk buku rapor;
 - b) pencapaian hasil belajar tingkat satuan pendidikan kepada dinas pendidikan kabupaten/kota dan instansi lain yang terkait; dan
 - c) hasil ujian Tingkat Kompetensi kepada orangtua/wali peserta didik dan dinas pendidikan.
 - 1) Nilai Untuk Rapor Hasil belajar yang dicantumkan dalam Rapor berupa: untuk ranah sikap menggunakan skor modus 1,00 – 4,00 dengan predikat Kurang (K), Cukup (C), Baik (B), dan Sangat Baik (SB);
 - 2) untuk ranah pengetahuan menggunakan skor rerata 1,00 – 4,00 dengan predikat D – A.
 - 3) untuk ranah keterampilan menggunakan skor optimum 1,00 – 4,00 dengan predikat D – A.

b. Memberikan informasi kepada orang tua dan pihak-pihak yang berkepentingan (*stakeholder*)

Penilaian digunakan untuk pelaporan dan menggambarkan kemajuan belajar peserta didik kepada orang tua. Hal ini perlu dilakukan karena orang tua adalah partner guru dalam proses mendidik peserta didik, selain itu pelaporan itu sebagai bentuk tanggung jawab guru terhadap orangtua dan yang telah menitipkan anaknya di sekolah dan stake holder yang berkepentingan. Guru perlu mengumpulkan dan menginterpretasikan informasi yang valid dan dapat diandalkan untuk berbagi dengan orang tua. Guru membuat penilaian tentang prestasi dan kemajuan dengan melihat informasi penilaian yang telah mereka kumpulkan. Informasi yang dibagikan kepada orang tua ini termasuk:

- berbagi informasi tentang proses belajar dan prestasi peserta didik;
- melibatkan orang tua dan keluarga dalam keputusan-keputusan yang mempengaruhi proses belajar dan kesejahteraan anak; dan
- merayakan keberhasilan peserta didik.

Tujuan melibatkan orangtua dengan memberikan informasi hasil belajar peserta didik adalah karena orang tua yang memiliki peran besar dalam perkembangan anak sangat mempengaruhi motivasi peserta didik untuk belajar atau tidak belajar.

c. Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran

Tersedianya informasi rinci tentang apa yang dikuasai dan dapat melakukan peserta didik menjadi dasar bagi guru untuk merespon kebutuhan belajar peserta didik. Data penilaian berkualitas tinggi dapat memberikan informasi yang diperlukan tersebut. Akan tetapi ada banyak hal lain yang diperlukan untuk meningkatkan praktek pengajaran agar memberikan dampak yang besar pada pembelajaran peserta didik.

Berikut kondisi yang diperlukan agar penggunaan data penilaian untuk memiliki dampak yang diharapkan menurut Timperley (2009):

- 1) Data memberikan informasi kurikulum yang relevan bagi guru,
- 2) Informasi harus dilihat oleh guru sebagai sesuatu yang memberikan informasi untuk pengajaran dan pembelajaran, bukan sekedar refleksi dari kemampuan masing-masing peserta didik dan yang akan digunakan untuk menyortir, menggolongkan dan memberi label pada peserta didik.
- 3) Guru harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang makna data penilaian untuk membuat penyesuaian dalam praktek pembelajaran.
- 4) Kepala sekolah harus bisa melakukan diskusi dengan guru untuk membahas bersama makna data penilaian.
- 5) Guru perlu meningkatkan pengetahuan pedagogisnya agar dapat melakukan penyesuaian pada pengajarannya di kelas terkait dengan menanggapi informasi penilaian yang ada.
- 6) Kepala sekolah perlu tahu bagaimana untuk memimpin perubahan dalam pemikiran dan praktek pengajaran yang diperlukan bagi guru untuk menggunakan data penilaian.
- 7) Semua elemen di sekolah harus dapat terlibat dalam siklus sistematis - berdasarkan bukti untuk membangun pengetahuan yang relevan bagi keterampilan yang telah diidentifikasi di atas.

Gambar 2.1 Siklus penggalan sistematis dan pembangunan pemahaman guru untuk meningkatkan keberhasilan peserta didik



Proses penggalan yang diilustrasikan dalam Gambar 2.1 Siklus dimulai dengan mengidentifikasi pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan peserta didik untuk menjembatani kesenjangan antara pengetahuan dan keterampilan yang sudah mereka kuasai dan apa mereka perlu kuasai untuk memenuhi persyaratan kurikulum atau lainnya yang relevan. Informasi penilaian yang terkait kurikulum diperlukan untuk analisis kebutuhan belajar peserta didik yang lebih rinci. Jenis data ini lebih berguna lagi untuk mendiagnosis kebutuhan belajar peserta didik dibanding penilaian yang lebih terfokus pada mengidentifikasi prestasi normatif peserta didik, tetapi tidak terkait dengan kurikulum.

Asumsi sebelumnya adalah bahwa bila guru memiliki informasi seperti pada siklus di atas, mereka akan mampu menindaklanjutinya untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik.

Bagian selanjutnya dari siklus dalam pada Gambar 2.1 mengharuskan guru untuk memperdalam pengetahuan profesional dan memperbaiki keterampilan mereka.

Bagian akhir dari siklus pada Gambar 2.1 juga melibatkan pengetahuan tentang dan penggunaan Informasi penilaian. Mengingat konteks dimana guru bekerja cukup bervariasi, tidak ada jaminan bahwa suatu kegiatan tertentu akan memiliki hasil sesuai yang diharapkan, karena dampak tergantung pada konteks di mana perubahan itu terjadi. Penelitian yang dilakukan Timperley (Timperley et al., 2008) mengidentifikasi bahwa efektivitas perubahan tergantung pada pengetahuan dan keterampilan peserta didik, guru dan pemimpin mereka. Agar menjadi efektif, guru perlu menilai peserta didiknya dengan berbagai cara informal dan formal.

D. Aktivitas Pembelajaran

Pertama-tama peserta diklat dibagi menjadi beberapa kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Masing-masing kelompok menyimak dan membaca Penggunaan hasil penilaian dan evaluasi. Selanjutnya peserta dalam kelompok berdiskusi untuk saling bertanya tentang materi yang sudah diberikan. Selanjutnya masing-masing kelompok

diminta menggali informasi dari berbagai sumber untuk melengkapi informasi mengenai penggunaan hasil penilaian dan evaluasi dengan bantuan LK 3

LK 2

(Diskusi Kelompok)

Elemen Dalam Raport

A. Elemen utama	Keterangan
1.	
1.	
2.	
3.	
4.	
B. Elemen Tambahan:	
1.	
2.	

Selanjutnya kelompok berdiskusi kembali dan menyusun presentasi hasil diskusi. Pada akhirnya setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan mencatat setiap saran dan pertanyaan dari kelompok lain untuk melengkapi laporan hasil diskusi kelompoknya. Fasilitator mendampingi dan memandu setiap kegiatan pembelajaran yang dilakukan oleh peserta diklat.

E. Latihan/ Kasus /Tugas

Jawablah Pertanyaan-Pertanyaan Berikut :

1. Mengapa guru dan satuan pendidikan harus membuat laporan penilaian?
2. Mengapa guru/satuan pendidikan harus menginformasikan hasil penilaian kepada orang tua peserta didik dan *stakeholder*?
3. Informasi apa saja dari hasil penilaian yang dibagikan kepada orang tua peserta didik?
4. Kondisi apa yang diperlukan agar penilaian dapat bermanfaat pada peningkatan proses pembelajaran selanjutnya?

F. Rangkuman

Rapor ini menjadi dokumen resmi yang mencatat hasil capaian peserta didik selama proses pembelajaran di satuan pendidikan. Bentuk Laporan hasil pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik dalam bentuk sebagai berikut.

1. Pelaporan oleh Pendidik. Laporan hasil penilaian oleh pendidik dapat berbentuk laporan hasil ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester.
2. Pelaporan oleh Satuan Pendidikan. Rapor yang disampaikan oleh pendidik kepada kepala sekolah/madrasah dan pihak lain yang terkait (misal: wali kelas, guru Bimbingan dan Konseling, dan orang tua/wali).

Guru perlu mengumpulkan dan menginterpretasikan informasi yang valid dan dapat diandalkan untuk berbagi dengan orang tua.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Kerjakan Evaluasi no 10 sd 15, Cocokkan jawaban latihan Anda dengan kunci jawaban yang ada di halaman terakhir. Setiap jawaban yang benar diberi skor 2. Jumlahkan jawaban benar yang Anda peroleh.

Gunakan rumus di bawah ini untuk mengukur tingkat penguasaan Anda terhadap Kegiatan Belajar 1.

$$\text{Persentase tingkat penguasaan materi} = \frac{\text{Jumlah jawaban benar}}{10} \times 100\%$$

Bila tingkat penguasaan materi 80% atau lebih, berarti Anda dapat melanjutkan ke Kegiatan Belajar selanjutnya. Tetapi bila tingkat penguasaan Anda masih di bawah 80 %, Anda harus mengulangi Kegiatan Belajar 1, terutama bagian yang belum Anda kuasai.

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Ketuntasan belajar menurut Permendikbud 104 tahun 2014 adalah ketuntasan penguasaan substansi dan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar. Ketuntasan penguasaan substansi yaitu ketuntasan belajar KD yang merupakan tingkat penguasaan peserta didik atas KD tertentu pada tingkat penguasaan minimal atau di atasnya, sedangkan ketuntasan belajar dalam konteks kurun waktu belajar terdiri atas ketuntasan belajar dalam setiap semester, setiap tahun ajaran dan tingkat satuan pendidikan.
2. Ketuntasan belajar untuk sikap (KD pada KI1 dan KI 2) ditetapkan dengan predikat Baik (B).

Ketuntasan belajar untuk pengetahuan ditetapkan dengan skor rerata 2,67 untuk keterampilan ditetapkan dengan capaian optimum 2,67.
3. Dalam Permendikbud 104 tahun 2014 juga dicantumkan bahwa untuk mata pelajaran yang belum tuntas pada semester berjalan dituntaskan melalui pembelajaran remedi sebelum memasuki semester berikutnya.

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Penilaian oleh pendidik dilaksanakan secara berkesinambungan (terus-menerus) untuk memantau proses, kemajuan, dan perbaikan hasil dalam bentuk ulangan harian, ulangan tengah semester, ulangan akhir semester, dan ulangan kenaikan kelas. Penilaian oleh pendidik pada dasarnya digunakan untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik, dasar memperbaiki proses pembelajaran, dan bahan penyusunan laporan kemajuan Pencapaian Kompetensi peserta didik.
2. Karena laporan Pencapaian Kompetensi peserta didik merupakan dokumen penghubung antara sekolah dengan orang tua peserta didik maupun dengan pihak-pihak lain yang berkepentingan untuk mengetahui kompetensi peserta didik. Hal ini perlu dilakukan karena orang tua adalah

partner guru dalam proses mendidik peserta didik, selain itu pelaporan itu sebagai bentuk tanggung jawab guru terhadap orangtua dan yang telah menitipkan anaknya di sekolah dan stake holder yang berkepentingan.

3. Data memberikan informasi kurikulum yang relevan bagi guru,
 - a. Informasi harus dilihat oleh guru sebagai sesuatu yang memberikan informasi untuk pengajaran dan pembelajaran, bukan sekedar refleksi dari kemampuan masing-masing peserta didik dan yang akan digunakan untuk menyortir, menggolongkan dan memberi label pada peserta didik.
 - b. Guru harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang makna data penilaian untuk membuat penyesuaian dalam praktek pembelajaran.
 - c. Kepala sekolah harus bisa melakukan diskusi dengan guru untuk membahas bersama makna data penilaian.
 - d. Guru perlu meningkatkan pengetahuan pedagogisnya agar dapat melakukan penyesuaian pada pengajarannya di kelas terkait dengan menanggapi informasi penilaian yang ada.
 - e. Kepala sekolah perlu tahu bagaimana untuk memimpin perubahandalam pemikiran dan praktek pengajaran yang diperlukan bagi guru untuk menggunakan data penilaian.
 - f. Semua elemen di sekolah harus dapat terlibat dalam siklus sistematis - berdasarkan bukti untuk membangun pengetahuan yang relevan bagi keterampilan yang telah diidentifikasi di atas.

Evaluasi

1. Penilaian Sikap

Penilaian Sikap menggunakan format penilaian sikap, dimana aspek yang dinilai adalah: Kerjasama, tanggungjawab dan Disiplin

2. Penilaian Keterampilan

Penilaian Keterampilan menggunakan format penilaian keterampilan, berupa penilaian portofolio dari tugas-tugas yang dikerjakan.

3. Penilaian Pengetahuan

Beri tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang benar

1. Penilaian dilakukan untuk ...
 - a. Menentukan apakah peserta didik kita termasuk dalam kelompok yang cerdas atau kurang cerdas
 - b. Memantau proses, kemajuan belajar dan perbaikan hasil belajar peserta didik secara berkesinambungan
 - c. Mendapatkan informasi sebagai bahan laporan performance guru selama mengajar
 - d. Prasyarat kelulusan peserta didik
2. Waktu penilaian adalah...
 - a. Pada akhir semester
 - b. Di awal semester
 - c. Selama proses pembelajaran
 - d. Di akhir tahun
3. Yang dimaksud dengan ketuntasan belajar adalah...
 - a. Peserta didik telah menyelesaikan masa pembelajarannya

- b. Peserta didik menyelesaikan suatu unit pembelajaran atau suatu KD tertentu.
 - c. Peserta didik telah menguasai secara tuntas standar kompetensi atas KD tertentu pada tingkat penguasaan minimal atau di atasnya.
 - d. Peserta didik telah melewati masa pembelajaran dalam setiap semester, setiap tahun ajaran dan tingkat satuan pendidikan
4. Fungsi Kriteria Ketuntasan minimal diantaranya
- a. Sebagai acuan bagi peserta didik dalam menyiapkan diri mengikuti penilaian pembelajaran.
 - b. Sebagai acuan bagi pengajar dalam memilih mana pembelajaran yang akan diberikan mana yang tidak perlu.
 - c. Untuk mencari tahu seberapa baik peserta didik mereka atau sejauh mana kesuksesan guru dalam mengajar
 - d. Dapat di rubah sesuai dengan hasil pencapaian peserta didik secara keseluruhan.
5. Remedial dilaksanakan..
- a. Di dalam kelas selama waktu pembelajaran
 - b. Diluar jam pelajaran sebagai pelajaran tambahan
 - c. Di akhir semester
 - d. Di akhir tahun saat akan kenaikan kelas
6. Bila peserta didik yang harus menjalani remedial lebih dari 20% tetapi kurang dari 50% maka bentuk remedial yang dilakukan adalah...
- a. Pemberian pembelajaran ulang dengan metode dan media yang berbeda
 - b. Pemberian tugas-tugas kelompok
 - c. Pemberian bimbingan secara khusus
 - d. Pemberian pengajar khusus dari luar sekolah
7. Pelaksanaan Remedi menurut Permendikbud 104 tahun 2014 adalah..
- a. Diberikan pada semester berikutnya.
 - b. Diberikan di tahun ajaran berikutnya.

- c. Diberikan sebelum memasuki semester berikutnya
 - d. Diberikan pada hari yang sama
8. Yang dimaksud dengan pengayaan vertikal adalah...
- a. Memberikan tugas sampingan yang akan memperkaya pengetahuan peserta didik mengenai materi yang sama.
 - b. Agar peserta lebih menguasai bahan pelajaran dengan cara membuat ringkasan materi pelajaran.
 - c. Kegiatan pengayaan berupa peningkatan dari tingkat pengetahuan yang sedang diajarkan ke tingkat yang lebih tinggi.
 - d. Menambah wawasan peserta didik yang berkaitan dengan mata pelajaran yang diberikan guru dengan cara membaca surat kabar atau buku-buku dipergustakaan dengan sumber-sumber belajar lain.
9. Penyusunan rencana kegiatan dan rambu-rambu pelaksanaan pembelajaran remedial dan pembelajaran pengayaan dikerjakan oleh...
- a. Guru
 - b. Kepala sekolah
 - c. Wakasek kurikulum
 - d. Komite
10. Pendekatan kuratif dalam remedial dilakukan dapat dilakukan dengan metode...
- a. Pengulangan dan Pengayaan
 - b. Pengulangan dan tindakan preventif
 - c. Pengayaan dan tindakan preventif
 - d. Pengulangan dan diagnostik.
11. Kondisi yang diperlukan agar penggunaan data penilaian peserta didik memiliki dampak adalah...
- a. Guru harus meningkatkan pengetahuan pedagogisnya agar dapat membuat penyesuaian dalam praktek mengajarnya.
 - b. Orangtua ikut berperan aktif dalam proses pembelajaran.
 - c. Sekolah memiliki fasilitas pembelajaran yang bertekhnologi tinggi.

- d. Guru menguasai keterampilan IT yang tinggi.
12. Laporan tambahan yang diberikan kepada siswa berisi:
- a. Keterangan kemajuan secara umum dan daftar kesalahan siswa selama belajar
 - b. Catatan kekurangan siswa dan catatan kehadiran siswa
 - c. Catatan kehadiran siswa dan harapan-harapan siswa
 - d. Keterangan kemajuan secara umum dan catatan kehadiran siswa
13. Yang termasuk dalam siklus penggalian sistematis dan pembangunan pemahaman guru untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik adalah...
- a. Informasi penilaian terkait kurikulum
 - b. Pengetahuan dan keterampilan apa yang dimiliki sebagai guru
 - c. Prestasi normative peserta didik
 - d. Partisipasi kepala sekolah.
14. Data penilaian seperti apa yang diperlukan agar guru dapat membuat perubahan yang berarti dalam proses mengajarnya...
- a. Data penilaian sikap
 - b. Data penilaian keterampilan
 - c. Data penilaian pengetahuan
 - d. Data penilaian secara rinci yang terkait dengan kurikulum.
15. Salah satu prinsip yang teridentifikasi dalam menggunakan informasi penilaian dan penggalian profesional adalah...
- a. Keterlibatan kepala sekolah dalam proses penggalian penilaian
 - b. Pengetahuan dan keterampilan yang dikembangkan terintegrasi pada kegiatan yang runut
 - c. Mempertanyakan kebutuhan siswa
 - d. Mempertimbangkan dampak apa yang ditimbulkan dari tindakan guru

Kunci Soal

Nomor	Jawaban yang benar
1	B
2	C
3	C
4	A
5	A
6	B
7	C
8	C
9	C
10	A
11	A
12	D
13	B
14	D
15	B

Penutup

Dari uraian pada kegiatan pembelajaran satu dan dua dapat disimpulkan bahwa salah satu manfaat informasi hasil penilaian dan evaluasi adalah untuk menentukan ketuntasan belajar peserta didik dan merancang program remedial dan pengayaan.

Salah satu yang paling penting dari penggunaan informasi hasil penilaian dan evaluasi adalah bagaimana pendidik memanfaatkan informasi ini untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam proses pembelajaran sehari-hari. Selain itu pendidik memiliki kewajiban untuk mengkomunikasikan hasil penilaian kepada orangtua dan pihak-pihak yang berkepentingan (*stakeholder*).

Setelah mempelajari modul ini diharapkan peserta pelatihan dapat memahami penggunaan hasil belajar dan evaluasi bagi perbaikan praktek mengajar yang pada akhirnya meningkatkan hasil belajar peserta didik. Hal ini tentunya tidak cukup berhenti sebatas teori dan pembelajaran saat pelatihan saja. Akan tetapi yang paling penting adalah komitmen guru untuk mempraktekannya dalam proses pembelajaran sehari-hari.

Daftar Pustaka

- Timperley, H. S. *Teacher professional learning and development*. International Academy of Education / International Bureau of Education, Netherlands: 2008
- AIS ACT, *Teacher's Guide to Assesment*, Catholic Education Office, Canberra:2011
- Anna Rif'atul Mahmudah, *Pelaksanaan Program Remedial dan Pengayaan dalam meningkatkan Prestasi belajar PAI peserta didik kelas VIII SMPN 5 Jogjakarta tahun pelajaran 2013/2014*, UIN Sunan Kalijaga Jogyakarta: 2014
- Brooks, Val, *Assesment in secondary schools*, Buckingham :Open University Press, 2002
- Journal Assessment in Primary Schools: A Guide for Parents (December 2008)* 30/11/2008
- Juknis Pembelajaran Tuntas, Remedial dan Pengayaan di SMA, Direktorat Pembinaan SMA, Jakarta: 2010
- M. Sobri, Sutikno. *Belajar dan pembelajaran*. Prospect.Bandung: 2009
- Moh.Uzer dan Lilis, *Upaya Optimalisasi Kegiatan Belajar Mengajar*, Remaja Rosdakarya, Bandung: 1993
- Muhibbin, syah. *Psikologi pendidikan dengan pendekatan baru*,Rosda Karya. Bandung: 2010 hal 174
- Saripudin, Wahyu, *Sistem Remedial dan Pengayaan dalam Pembelajaran*: UIN Sunan Gunung Djati, Bandung: 2012
- Robinson, V., Lloyd, C., & Rowe, K. '*The impact of leadership in student outcomes: An analysis of the differential effects of leadership types*'. Educational Administration Quarterly, 44(5): 2008

Sudrajat, Akhmad, *Pengertian, fungsi, dan mekanisme penetapan kriteria ketuntasan minimal,(kk)* diunduh dari :
<https://akhmadsudrajat.wordpress.com/2008/08/15/pengertian-fungsi-dan-mekanisme-penetapan-kriteria-ketuntasan-minimal-kkm/> pada tanggal 27 oktober 2015

Sugihartono, dkk. *Psikologi Pendidikan*, UNY Press, Yogyakarta: 2012

Sukiman, *Pengembangan Sistem Evaluasi*, Insan Madani Yogyakarta: 2012

Timperley, Helen, *Using assessment data for improving teaching practice*, University of Auckland: New Zealand: journal
research.acer.edu.au, (diunduh pada tgl 25 november 2015)

Glosarium

Pembelajaran tuntas : pendekatan pembelajaran untuk memastikan bahwa

	semua peserta didik menguasai hasil pembelajaran yang diharapkan dalam suatu unit pembelajaran sebelum berpindah ke unit pembelajaran berikutnya.
Standar Nasional Pendidikan Standar Nasional Pendidikan (SNP):	Kriteria minimal tentang berbagai aspek yang relevan dalam pelaksanaan sistem pendidikan nasional dan harus dipenuhi oleh penyelenggara dan/atau satuan pendidikan di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia. Terdiri dari 8 SNP
Penilaian :	proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil peserta didik.
Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM):	Kriteria paling rendah untuk menyatakan peserta didik mencapai ketuntasan
Penilaian Acuan Kriteria (PAK):	penilaian yang dalam menginterpretasikan hasil pengukuran secara langsung didasarkan pada standar performansi tertentu yang ditetapkan.
Penilaian Acuan Norma (PAN):	penilaian yang menggunakan acuan pada rata-rata kelompok. Dengan demikian dapat diketahui posisi ke-mampuan siswa dalam kelompoknya.
Pengajaran remedial:	pengajaran yang bersifat kuratif (penyembuhan) dan atau korektif (perbaikan).
Pendekatan kuratif:	Pendekatan yang dilakukan setelah program pembelajaran yang pokok selesai dilaksanakan dan dievaluasi, guru akan menjumpai beberapa bagian di peserta didik yang tidak mampu menguasai seluruh bahan yang telah disampaikan.

