



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016**

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN JASA BOGA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Tantri Miharti, S.Pd, dkk

**KELOMPOK KOMPETENSI F
PEMBUATAN BUMBU DASAR,
MINUMAN, STOCK, SAUCE, DAN GLAZE**



POTENSI PESERTA DIDIK



GURU PEMBELAJAR

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

KELOMPOK KOMPETENSI F

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:

Tantri Miharti, S.Pd
081513284989
tantrimiharti@gmail.com

Penelaah:

Dewo anggono
08122269698
dewo.anggono@yahoo.co.id

Gatot Mukti Sutejo
0811844556
gatot_ms@yahoo.com

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Dame Ruth Sitorus, S.S., M.Pd.
081298708988
dame_sito@yahoo.com

Penelaah:

Drs. FX. Suyudi, M.M
08128262757
fx.suyudi@gmail.com

Layout & Desainer Grafis:
Tim

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

Kelompok Kompetensi F

Kompetensi Profesional:
PEMBUATAN BUMBU
DASAR, MINUMAN,
STOCK, SAUCE DAN
GLAZE

Kompetensi Pedagogik:
POTENSI PESERTA DIDIK

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 Jasa Boga 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 Jasa Boga 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.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Tabel.....	x
Bagian I Kompetensi Profesional.....	1
Pendahuluan.....	2
A. Latar Belakang.....	2
B. Tujuan.....	3
C. Peta Kompetensi.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Cara Penggunaan Modul.....	5
Kegiatan Pembelajaran 1 Membuat Bumbu dasar dan turunannya dan Pelengkap Makanan Indonesia.....	8
A. Tujuan Pembelajaran.....	8
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	9
C. Uraian Materi.....	9
D. Aktivitas Pembelajaran.....	20
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	27
F. Rangkuman.....	28
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	29
Kegiatan Pembelajaran 2 Membuat dan Menyajikan Minuman.....	31
A. Tujuan.....	31
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	31
C. Uraian Materi.....	32
D. Aktivitas Pembelajaran.....	48
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	53
F. Rangkuman.....	54

G. Umpan Balik dan Tindak lanjut	57
Kegiatan Pembelajaran 3 Membuat Stock, Sauce dan Glaze	59
A. Tujuan Pembelajaran.....	59
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	60
C. Uraian Materi.....	61
D. Aktivitas Pembelajaran	70
E. Latihan/Kasus/Tugas	74
F. Rangkuman	74
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	77
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	78
Penutup	84
Evaluasi.....	84
Glosarium	92
Daftar Pustaka.....	92
Bagian II Kompetensi Pedagogik.....	94
Pendahuluan	95
A. Latar Belakang	95
B. Tujuan	98
C. Peta Kompetensi	98
D. Ruang Lingkup	99
E. Cara Penggunaan Modul.....	99
Kegiatan Pembelajaran 1 Penyediaan Berbagai Kegiatan Pembelajaran untuk Mendorong Peserta Didik Mencapai Prestasi Secara Optimal	101
A. Tujuan	101
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	101
C. Uraian Materi.....	101
D. Aktivitas Pembelajaran	109
E. Latihan/Tugas.....	112
F. Rangkuman	113
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	113
Kegiatan Pembelajaran 2 Penyediaan Berbagai Kegiatan Pembelajaran untuk Mengaktualisasikan Potensi Peserta Didik Termasuk Kreativitasnya.....	115
A. Tujuan	115
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	115
C. Uraian Materi.....	115

D. Aktivitas Pembelajaran	123
E. Latihan/Kasus/Tugas	126
F. Rangkuman	127
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	128
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	129
Penutup	131
Evaluasi	131
Glosarium	137
Daftar Pustaka	137

Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 2.1 Acar Mentah.....	16
Gambar 2.2 Acar Matang.....	17

Daftar Tabel

	Halaman
Tabel 1 LK 1. 1 Identifikasi Bahan Bumbu Dasar dan Turunannya	20
Tabel 2. LK 1. 2 Perencanaan Bahan dan Alat Bumbu Dasar dan Turunannya .	20
Tabel 3 LK-1.3 Identifikasi peralatan membuat bumbu dasar dan turunannya ...	21
Tabel 4 LK-1.4. Perencanaan Membuat Bumbu Dasar	22
Tabel 5 LK-1.5 Eksplorasi Pelengkap Makanan Indonesia	23
Tabel 6 LK-1.6 Perencanaan bahan dan alat membuat pelengkap Indonesia....	24
Tabel 7 LK-1.7 Identifikasi peralatan membuat pelengkap makanan Indonesia	25
Tabel 8 LK-1.8. Perencanaan Membuat Pelengkap Makanan Indonesia	26
Tabel 9 Jenis-jenis Minuman Kopi	34
Tabel 10 LK- 2.1. Identifikasi Alat Membuat dan Menyajikan Minuman (moctail)	49
Tabel 11 LK-2.2 Identifikasi Minuman Daerah	50
Tabel 12 LK-2.3 Perencanaan bahan dan alat membuat minuman.....	51
Tabel 13 LK-2.4. Perencanaan membuat dan menyajikan minuman	52
Tabel 14 LK 3.1. Identifikasi bahan stock, sauce dan glaze.	70
Tabel 15 LK-3.2 Identifikasi Peralatan membuat stock, sauce dan glaze	71
Tabel 16 LK- 3.3 Analisis Stock, Sauce dan Glaze	71
Tabel 17 LK-3.4. Perencanaan membuat stock, sauce,dan glaze.....	73

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Kegiatan PKB adalah kegiatan keprofesian yang wajib dilakukan secara terus menerus oleh guru dan tenaga kependidikan agar kompetensinya terjaga dan terus ditingkatkan. Salah satu kegiatan PKB sesuai yang diamanatkan dalam Peraturan Menteri Negara dan Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 16 Tahun 2009 tentang Jabatan Fungsional Guru dan Angka Kreditnya adalah kegiatan Pengembangan Diri. Kegiatan Pengembangan Diri meliputi kegiatan diklat dan kegiatan kolektif guru.

Agar kegiatan pengembangan diri optimal diperlukan modul-modul yang digunakan sebagai salah satu sumber belajar pada kegiatan diklat fungsional dan kegiatan kolektif guru dan tenaga kependidikan lainnya. Modul diklat adalah substansi materi pelatihan yang dikemas dalam suatu unit program pembelajaran yang terencana guna membantu pencapaian peningkatan kompetensi yang didesain dalam bentuk *printed materials* (bahan tercetak). Penulisan modul didasarkan pada hasil peta modul dari masing-masing mapel yang terpetakan menjadi 4 (empat) jenjang. Keempat jenjang diklat dimaksud adalah (1) Diklat Jenjang Dasar; (2) Diklat Jenjang Lanjut; (3) Diklat Jenjang Menengah; dan (4) Diklat Jenjang Tinggi. Diklat Jenjang Dasar terdiri atas 5 (lima) *grade*, yaitu *grade* 1 s.d 5, diklat Jenjang Lanjut terdiri atas 2 (dua) *grade*, yaitu *grade* 6 dan 7, diklat Jenjang Menengah terdiri atas 2 (dua) *grade*, yaitu *grade* 8 dan 9, dan diklat Jenjang Tinggi adalah *grade* 10.

Modul diklat disusun untuk membantu guru dan tenaga kependidikan meningkatkan kompetensinya, terutama kompetensi profesional dan kompetensi pedagogik. Modul tersebut digunakan sebagai sumber belajar (*learning resources*) dalam kegiatan pembelajaran tatap muka.

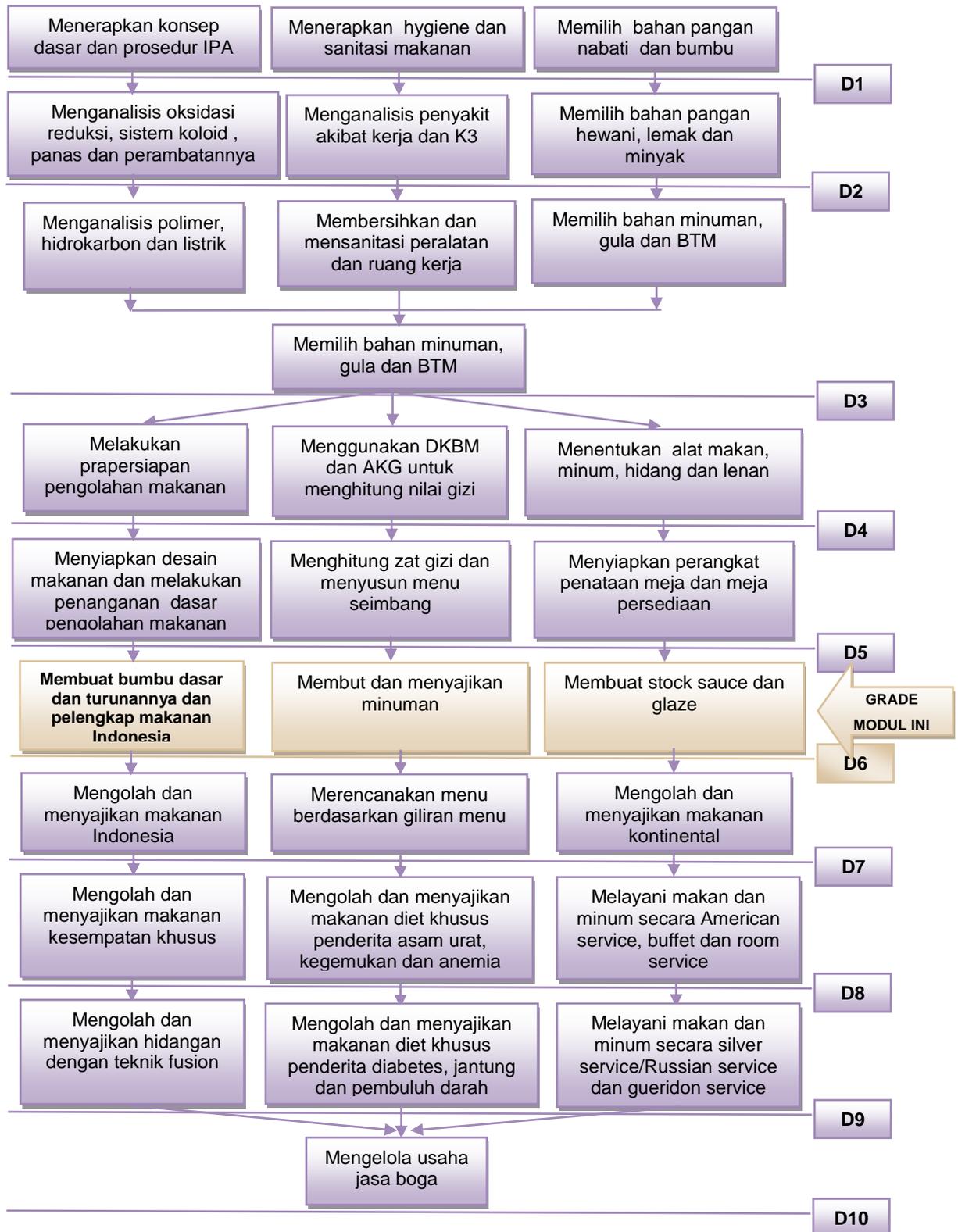
B. Tujuan

Penggunaan modul dalam diklat PKB dimaksudkan untuk mengatasi keterbatasan waktu, dan ruang guru pembelajar, memudahkan guru pembelajar belajar mandiri sesuai kemampuan, dan memungkinkan guru pembelajar untuk mengukur atau mengevaluasi sendiri hasil belajarnya.

Target kompetensi dan hasil pembelajaran yang diharapkan dapat dicapai melalui modul ini meliputi kompetensi pedagogi dan kompetensi profesional pada grade 6 (enam). Setelah mempelajari materi pembelajaran pedagogi dan materi pembelajaran profesional guru pembelajar diharapkan mampu:

1. Menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu.
2. Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran
3. Membuat bumbu dasar dan turunannya dan pelengkap makanan Indonesia
4. Membuat minuman
5. Membuat stock, sauce dan glaze

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

Agar proses pembelajaran dapat berlangsung secara efektif, maka ruang lingkup penyajian materi pembelajaran dalam modul ini diorganisasikan menjadi 4 (empat) Kegiatan Belajar (KB), sebagai berikut.

1. Kegiatan Belajar 1 (satu) memuat sajian materi Membuat bumbu dasar dan turunannya dan Pelengkap Makanan Indonesia. Materi pokok yang disajikan dalam kegiatan belajar 2 ini, dibagi menjadi 2 (dua) Materi, yaitu (1) Membuat Bumbu dasar dan turunannya (2) Membuat Pelengkap Makanan Indonesia
2. Kegiatan Belajar 3 (tiga) memuat sajian materi Membuat dan Menyajikan Minuman. Materi pokok yang disajikan dalam kegiatan belajar 3 ini, dibagi menjadi 3 (tiga) Materi, yaitu (1) Membuat dan Menyajikan Minuman dari Kopi, (2) Membuat dan Menyajikan Minuman dari teh, (3) Membuat dan Menyajikan minuman non Alkohol (moctail)
3. Kegiatan belajar 4 (empat) memuat sajian materi Materi pokok yang disajikan dalam kegiatan belajar 4 ini, dibagi menjadi 3 (tiga) Materi, yaitu (1) Membuat Stock (Kaldu), (2) Membuat Sauce, (3) Membuat Glaze

E. Cara Penggunaan Modul

Modul ini digunakan oleh guru pembelajar Keahlian Boga untuk mempelajari secara mandiri topik-topik materi terkait dengan grade enam, yang terdiri dari 3 (tiga) kegiatan pembelajaran yaitu; Membuat Bumbu dasar dan turunannya dan Pelengkap Makanan Indonesia, Membuat dan Menyajikan Minuman, dan Membuat Stock, Sauce dan Glaze. Berikut hal terkait dengan penggunaan modul ini antara lain:

- Kegiatan pembelajaran dirancang melalui berbagai aktivitas belajar seperti: pengamatan, kerja kelompok, diskusi, tugas dan latihan.
- Kegiatan pembelajaran yang ada di modul ini merupakan salah satu contoh yang dapat dikembangkan guru pembelajar nantinya di sekolah.
- Bacalah dengan cermati petunjuk penggunaan modul ini, sebelum mempelajari secara lebih mendalam.

- Bacalah dan cermati dengan seksama lembar informasi/materi dalam modul ini sebelum mengerjakan tugas-tugas yang ada pada saat setiap materi ataupun kegiatan belajar.
- Mintalah petunjuk kepada fasilitator yang membimbing Anda dalam mempelajari modul ini, jika Anda menemukan kesulitan.
- Agar dapat memahami secara mendalam tentang kompetensi yang ada di modul ini, maka Anda harus melakukan praktek
- Selamat belajar !



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Membuat Bumbu dasar dan turunannya dan Pelengkap Makanan Indonesia

A. Tujuan Pembelajaran

1. Membuat Bumbu dasar dan turunannya

Setelah mempelajari materi ini, guru pembelajar dapat :

- 1.1. Menjelaskan pengertian bumbu dasar dan turunannya.
- 1.2. Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya.
- 1.3. Menjelaskan macam-macam bumbu dasar dan turunannya.
- 1.4. Menyiapkan bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia sesuai dengan makanan yang akan dibuat.
- 1.5. Menyiapkan alat untuk Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia sesuai dengan makanan yang akan dibuat.
- 1.6. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia sesuai dengan resep, prosedur dan keselamatan kerja.

2. Membuat Pelengkap Makanan Indonesia

Setelah mempelajari materi ini, guru pembelajar dapat :

- 2.1. Menjelaskan pengertian pelengkap makanan Indonesia.
- 2.2. Menjelaskan fungsi pelengkap makanan Indonesia.
- 2.3. Menjelaskan macam-macam pelengkap makanan Indonesia
- 2.4. Menyiapkan bahan untuk Membuat Pelengkap Makanan Indonesia sesuai dengan resep.
- 2.5. Menyiapkan alat untuk Membuat Pelengkap Makanan Indonesia sesuai dengan resep.
- 2.6. Membuat Pelengkap Makanan Indonesia sesuai dengan resep, teknik pengolahan, sanitasi, hygiene dan SOP.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Membuat Bumbu dasar dan turunannya

- 1.1. Menyiapkan bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia sesuai dengan makanan yang akan dibuat.
- 1.2. Menyiapkan alat untuk Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia sesuai dengan makanan yang akan dibuat.
- 1.3. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia sesuai dengan resep, prosedur dan keselamatan kerja.

2. Membuat Pelengkap Makanan Indonesia

- 2.1. Menyiapkan bahan untuk membuat Pelengkap Makanan Indonesia sesuai dengan resep.
- 2.2. Menyiapkan alat untuk membuat Pelengkap Makanan Indonesia sesuai dengan resep.
- 2.3. Membuat Pelengkap Makanan Indonesia sesuai dengan resep, teknik pengolahan, sanitasi, hygiene dan SOP.

C. Uraian Materi

1. Membuat Bumbu dasar dan turunannya

Dalam Kegiatan Pembelajaran 1, Anda akan mempelajari tentang pengertian bumbu dasar dan turunannya, fungsi bumbu dasar dan turunannya, macam-macam bumbu dasar dan turunannya, bahan membuat bumbu dasar dan turunannya, alat membuat bumbu dasar dan turunannya dan cara membuat bumbu dasar dan turunannya. Langkah awal untuk mempelajari hal tersebut adalah dengan melakukan pengamatan (observasi). Sebagai permulaan lakukanlah kegiatan berikut untuk mereview pengetahuan Anda terhadap bumbu dan rempah yang telah Anda pelajari.

1. Buatlah kelompok untuk mengamati bumbu dan rempah!
2. Amatilah macam-macam bumbu dan rempah tersebut beserta fungsinya! Tulislah hasil pengamatan Anda!
3. Presentasikanlah hasil pengamatan Anda, bandingkan dengan kelompok lain lalu simpulkan hasilnya!

Pengertian Bumbu dasar dan turunannya

Bumbu adalah kumpulan dari beberapa bahan untuk membuat sebuah masakan yang terdiri dari bumbu dari daun, umbi, bunga dan buah. Bumbu dasar dan turunannya adalah bumbu yang digunakan untuk masakan Indonesia yang berkomposisi bawang merah, bawang putih, garam sebagai dasarnya dan ditambahkan dengan bahan lain sebagai pewarna.

Bumbu dasar dan turunannya berfungsi untuk menambahkan rasa, aroma dan warna pada masakan.

Perlu diketahui!

Untuk menambah aroma bumbu dasar dan turunannya sering ditambah dengan bumbu dapur yang terdiri dari salam, sereh, lengkuas, jahe dan daun jeruk



Bumbu dasar digolongkan menjadi tiga macam:

a. Bumbu dasar putih.

Bumbu dasar putih dibuat dari campuran bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar. Bumbu jenis ini biasanya digunakan untuk membuat sayur lodeh, soto, dan opor.



b. Bumbu dasar merah.



Bumbu dasar dan turunannya merah dibuat dari bumbu dasar dan turunannya putih ditambah cabai merah. Biasanya digunakan untuk membuat sambal goreng atau ayam panggang.

c. Bumbu dasar kuning.

Bumbu dasar kuning terbuat dari bumbu dasar putih ditambah kunyit. Bumbu tradisional ini digunakan untuk membuat ayam goreng, ayam bakar, soto, dan gulai.



Dari 3 bumbu dasar di atas bisa dibuat menjadi bumbu dasarnya lainnya,

- Bumbu dasar putih bila di tambahkan kluwek dapat menjadi bumbu dasar hitam. Bumbu dasar hitam dapat digunakan untuk membuat masakan seperti brongkos ataupun bandeng pucung.



- Bumbu dasar kuning ditambahkan dengan bumbu dasar merah maka akan menghasilkan bumbu dasar orange, yang dapat digunakan untuk masakan kare, ataupun pepes



Tips menyimpan bumbu dasar dan turunannya dalam keadaan matang

1. Simpan dalam lemari pendingin!
2. Bekukan seperti membuat es batu, gunakan cetakan es batu sehingga Anda mengambil bumbu sesuai kebutuhan!



Menghilangkan Bau Mentah Pada Bumbu dasar dan turunannya

- ❖ Sebelum memotong dan menghaluskan bahan dasar tersebut, tumis semua bahan itu di dalam wajan berisi minyak selama dua hingga tiga menit.
- ❖ Haluskan bumbu dasar dan turunannya tersebut dengan cara tradisional, yakni mengulek bumbu yang dihaluskan dengan cara ini memiliki cita rasa yang terbaik tanpa harus ditumis terlebih dahulu.
- ❖ Sebaiknya bumbu dasar dan turunannya disimpan

Untuk mendapatkan hasil terbaik pada bumbu, sebaiknya gunakan bahan dasar yang dalam kondisi baik atau segar. Untuk mengolah bumbu dasar cukup mudah. Hanya dengan mengulek/menghaluskan bahan bumbu dasar dan turunannya. Sebelum menumis, panaskan minyak goreng terlebih dahulu. Masukkan bumbu yang sudah diulek sampai berbau harum dan berminyak.

Peralatan Membuat Bumbu dasar.

Peralatan untuk membuat bumbu dasar terdiri dari : pisau, talenan, ulekan/alu, blender/grinder, baskom dan toples

Anda bisa berkreasi dengan bumbu dasar dalam berbagai varian masakan. Untuk meramu masakan, bumbu dasar dan turunannya ini ditambahkan dedaunan aromatik atau rempah lain. Dengan begitu, Anda bisa menciptakan berbagai masakan yang beragam dan bervariasi.

Teknik Membuat Bumbu dasar

Bumbu dasar dapat dibuat dengan cara :

■ Diiris (*Sliced*)

Adalah teknik memotong bumbu dengan cara diiris tipis dengan ketebalan kira-kira 1mm.

■ **Dihaluskan (blended)**

Adalah mencampur bumbu -bumbu menjadi satu, kemudian dihaluskan.

Setelah Anda mempelajari materi tentang membuat dasar, cobalah Anda mengisi lembar kerja di bawah ini !

2. Pelengkap Makanan Indonesia

Uraian materi kali ini akan membahas materi tentang Pelengkap Makanan Indonesia yang terdiri dari pengertian, fungsi, macam-macam pelengkap makanan, bahan, alat dan cara membuat pelengkap makanan Indonesia.

Pelengkap Makanan Indonesia adalah bahan makanan, atau makanan lain yang ditambahkan atau mendampingi/melengkapi suatu makanan untuk memberikan rasa tertentu, dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan Indonesia. Sebagai contoh masakan soto disajikan dengan pelengkap seperti sambal rebus, jeruk nipis, kecap, emping atau kerupuk.

Pelengkap Makanan Indonesia berfungsi untuk:

- Untuk meningkatkan rasa pada makanan Indonesia.
- Mempercantik penampilan makanan

Macam-macam Pelengkap Makanan Indonesia

Pelengkap makanan Indonesia dapat diklasifikasikan sebagai berikut

Pelengkap Basah	Pelengkap Kering
1. Aneka Sambal	1. Poyah/serundeng
2. Acar	2. Koya
3. Kecap	3. Bawang goreng
4. Irisan buah (timun, tomat, jeruk nipis/ limau)	4. Aneka kerupuk
	5. Rempeyek
	6. Abon

Setelah Anda mengetahui klasifikasi pelengkap makanan Indonesia seperti yang telah disebutkan di atas. Anda ditugaskan untuk mencari pelengkap makanan dari daerah Anda masing-masing sesuai dengan jenis hidangannya!



a. Sambal

Sambal adalah sauce dengan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai yang pedas. Jenis-jenis sambal dibedakan dengan menambahkan bahan-bahan lain seperti terasi, bawang putih, bawang merah, mangga muda, kacang tanah, garam, gula, air jeruk nipis, dan air asam jawa dan lainnya.

Bahan utama membuat sambal adalah cabai. Jenis-jenis cabai yang biasa digunakan untuk membuat sambal antara lain:

- Cabai Rawit. Berukuran kecil dan berwarna merah atau hijau.
- Cabai Merah. Bentuknya ada yang runcing mengerucut, ada pula yang membulat. Kulitnya tebal, rasanya kurang pedas
- Cabai Hijau. Cabai hijau adalah cabe merah yang sudah dipanen saat masih muda (warnanya masih hijau). Rasanya tidak sepedas cabe merah besar atau cabai rawit.
- Cabai Keriting. Bentuknya keriting, kecil dan panjang. Terdapat cabe keriting merah dan cabe keriting hijau. Ukurannya lebih kecil daripada cabe merah besar.

Bahan-bahan tambahan untuk membuat sambal berasal dari tiga jenis yaitu:

- Hewan seperti, petis udang, petis ikan, bakasang (dibuat dari isi perut ikan).
- Tumbuh-tumbuhan seperti, bawang merah, bawang putih, tomat, kemiri, kluwek dan lain-lain.
- Bahan olahan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan; tempe, oncom, dan lain-lain.

Klasifikasi Pembuatan Sambal

Pembuatan sambal diklasifikasikan menjadi dua, yaitu:

Masak

1. Bahan-bahan dikukus atau disangrai dahulu sebelum dihaluskan. Contoh: sambal terasi dan sambal kacang.
2. Bahan-bahan dihaluskan dahulu sebelum ditumis atau dikukus. Contoh: sambal bajak dan sambal kelapa.

Mentah

1. Bahan-bahan dipotong-potong. Contoh: Sambal dabu-dabu (Manado).
2. Bahan dasar dihaluskan, bahan tambahan di potong-potong. Contoh: sambal tomat dan sambal gandaria (Betawi).

Macam-macam Sambal Pada Makanan Indonesia

Di Indonesia setiap daerah mempunyai bermacam-macam sambal dengan ciri yang berbeda baik dari bahan, rasa, teknik pengolahan dan makanan penyertainya.

b. Acar

Acar adalah jenis awetan makanan yang memakai cuka dan air garam. Bahan yang biasa dibuat acar adalah timun, cabai, bawang, tomat, dan sebagainya. Pada umumnya Acar disajikan sebagai hidangan pelengkap, dimakan bersama hidangan utama. Namun saat ini dengan berkembang kuliner, acar dibuat dari berbagai bahan diluar yang umum kita ketahui seperti acar nanas, acar mangga dan beberapa negara lain juga memiliki jenis varian acar sendiri contohnya kimchi.

Acar merupakan salah satu jenis masakan original Indonesia. Bahan yang biasa digunakan adalah bermacam sayuran seperti timun, wortel, bunga kol, salada dan jagung manis. Sebagai pelengkap bahan acar ialah bawang merah, bawang putih dan juga cabe rawit.

Rasa acar sangat bervariasi, tergantung kepada selera. Ada acar yang lebih menonjolkan rasa manisnya. Ada acar yang asin, sedikit pedas dan acar yang sedikit masam.

Masakan acar biasanya dihidangkan sebagai pelengkap kuliner utama. Seperti ketika menyajikan nasi goreng, kwetiau, mie goreng, gulai kambing, nasi briani, bihun goreng atau pun soto.

Jenis-Jenis Acar

Meski merupakan satu jenis masakan, namun acar bisa diolah dengan cara berbeda. Sehingga menghasilkan berbagai jenis acar yang bervariasi.

1. Acar Mentah atau Acar Bening

Bahan yang dibutuhkan buat membuat acar mentah ialah wortel, mentimun, cabe rawit dan bawang merah. Bumbu-bumbu yang digunakan ialah cuka, garam, dan gula pasir.



Gambar 2.1 Acar Mentah

2. Acar Matang

Acar matang adalah acar yang airnya dimasak terlebih dahulu kemudian bahan-bahan lainnya di masukan ke dalam air rebusan tersebut dan didiamkan hingga dingin. Bahan untuk acar ini antara lain nanas, cabe rawit, timun, bawang putih, bawang merah



Sumber: www.tokopedia.com
Gambar 2.2 Acar Matang

Penyimpanan Acar

1. Acar Mentah (acar bawang-mentimun-cabe hijau). Sebaiknya disimpan di dalam wadah kaca. Hindari menyimpan dalam wadah plastik, meskipun wadah rapat udara. Karena sifat plastik yang saling berinteraksi dengan cuka sebagai bumbu dari acar mentah tersebut. Simpanlah acar mentah di dalam wadah tertutup/botol kaca kemudian simpan dalam lemari pendingin. Atau simpan dalam botol kaca atau gelas berpenutup, baru simpan dalam lemari pendingin.
2. Acar Matang. Apabila hidangan Acar ini masih bersisa, sebelum disimpan sebaiknya dipanaskan lebih dahulu di atas wajan. Hangatkan dengan api sedang. Kemudian tunggu hingga dingin dan uap menghilang. Baru kemudian simpan dalam wadah berpenutup, boleh wadah kaca ataupun wadah plastik. Simpan di lemari pendingin. Ketika ingin dihidangkan hangatkan kembali sebelum disajikan.
3. Acar Bawang Merah atau Putih, dan Acar Cabe Rawit. Simpan dalam wadah berupa botol kaca dengan penutup. Acar bawang merah, bawang putih dan cabe rawit ini cukup tahan lama.

c. Poyah/Serundeng

Poyah atau Serundeng adalah kelapa parut kasar yang disangrai dengan api kecil hingga kering dan mengeluarkan aroma gurih kelapa yang sangat khas. Poyah biasa disajikan bersama nasi, ketupat dan sayur bersantan.

d. Koya



Koya adalah semacam bubuk untuk pelengkap soto Jawa Timur. Terbuat dari kerupuk udang goreng dan bawang putih goreng kemudian ditumbuk sampai halus dan menjadi bubuk dan siap digunakan untuk topping soto. Tujuannya agar kuah soto bertambah gurih dan lebih enak.

e. Rempeyek

Rempeyek atau **peyek** adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Selain berfungsi sebagai pelengkap, rempeyek juga bisa disajikan sebagai camilan/snack tergantung cara penyajiannya. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (terutama garam dan bawang putih), dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya biji kacang tanah atau kedelai. Peran tepung di sini adalah sebagai pengikat. Pengisi dapat juga bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, atau udang kecil. Saat ini sudah dibuat juga rempeyek dari daun bayam. Sebagai makanan pelengkap, fungsi rempeyek sama dengan kerupuk.



Sumber gambar: markazgripik.wordpress.com

f. Kerupuk

Kerupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan.. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk maupun pelengkap hidangan.

Jenis-jenis Kerupuk

- Kerupuk udang
- Kerupuk ikan
- Kerupuk aci
- Kemplang
- Kerupuk bawang putih
- Kerupuk bawang
- Kerupuk kulit
- Kerupuk mlarat
- Kerupuk gendar
- Kerupuk sanjai
- Rambak

g. Kecap

Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam.

Namun ada pula kecap yang dibuat dari bahan dasar air kelapa yang umumnya terasa asin. Kecap manis biasanya kental dan terbuat dari kedelai, sementara kecap asin lebih cair dan terbuat dari kedelai dengan komposisi garam yang lebih banyak. Selain berbahan dasar kedelai atau kedelai hitam bahkan air kelapa, kecap juga dapat dibuat dari ampas padat dari pembuatan tahu.

D. Aktivitas Pembelajaran

1 Membuat bumbu dasar dan turunannya

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 1 : membuat bumbu dasar dan turunannya, membuat pelengkap makanan Indonesia selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-1 sampai dengan LK-5

Petunjuk Pengisian LK-1.1

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau Anda dapat mencari informasi tambahan dari berbagai sumber/literatur, mengenai bumbu dasar dan turunannya.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok mengidentifikasi bahan-bahan membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia di bawah ini dan prentasikan hasilnya
4. Setelah mengerjakan LK-1.1 Anda dan kelompok diminta mengerjakan LK-1.2 sebagai perencanaan bahan praktek Anda

Tabel 1 LK 1. 1 Identifikasi Bahan Bumbu Dasar dan Turunannya

Komposisi Bahan Bumbu Dasar Putih	Komposisi Bahan Bumbu Dasar Kuning	Komposisi Bahan Bumbu Dasar Merah	Komposisi Bahan Bumbu Orange	Komposisi Bahan Bumbu Hitam
Dst				

Tabel 2. LK 1. 2 Perencanaan Bahan dan Alat Bumbu Dasar dan Turunannya

No	Nama Bumbu Dasar	Komposisi dan jumlah bahan	Jumlah Alat yang digunakan
1.			
2.			
3.			

No	Nama Bumbu Dasar	Komposisi dan jumlah bahan	Jumlah Alat yang digunakan
4.			
5.			
Dst			

Petunjuk Pengisian LK-1.3

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau informasi tambahan yang Anda peroleh dari berbagai sumber/literatur mengenai membuat bumbu dasar dan turunannya.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok: mengidentifikasi alat-alat membuat bumbu dasar dan turunannya antara lain mengenai nama alat, gambar, fungsi Alat serta cara perawatannya .
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini. (LK-1.3)
4. Setelah mengerjakan LK-1.3, Anda diminta mengerjakan LK-1.2 sebagai perencanaan alat praktek membuat bumbu dasar dan turunannya

Tabel 3 **LK-1.3 Identifikasi peralatan membuat bumbu dasar dan turunannya**

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

Petunjuk Pengisian LK-1.4

- 1) Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
- 2) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang resep bumbu dasar dan turunannya yang ditentukan oleh fasilitator untuk setiap kelompok, kemudian menganalisis resep tersebut.

- 3) Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis dengan urutan kerja
- Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-1.4 yang sudah disediakan.
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya
 - Mempraktekkan pengolahan bumbu dasar dan turunannya sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Mencatat hasil pengolahan, temuan-temuan dan kendala pada saat pengolahan serta cara mengatasinya
 - Mendokumentasikan hasil membuat bumbu dasar dan turunannya
- 4) Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

Tabel 4 LK-1.4. Perencanaan Membuat Bumbu Dasar

MEMBUAT BUMBU DASAR	
Bahan	: 1..... 2. n.....
Alat	: 1. 2. 3. n
Langkah Kerja :	1. 2. n.
Kriteria Hasil :
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan
Pemecahan masalah/solusi

Hasil Membuat Bumbu Dasar
(dokumentasi hasil praktek kelompok Anda)

2 Membuat Pelengkap Makanan Indonesia

Petunjuk Pengisian LK-1.5

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau informasi tambahan yang Anda peroleh dari berbagai literatur tentang pelengkap makanan Indonesia
2. Anda diminta untuk mengeksplorasi mengenai macam-macam pelengkap makanan Indonesia pada masakan Indonesia
3. Hasil ekplorasi yang anda peroleh dapat diisikan pada kolom yang tersedia di bawah ini. Setelah itu Anda diminta mengerjakan LK-1.6 sebagai perencanaan alat praktek membuat bumbu dasar dan turunannya

Tabel 5 LK-1.5 Eksplorasi Pelengkap Makanan Indonesia

No	Nama Masakan	Pelengkap Makanan	Komposisi bahan pelengkap
1.	Mie Aceh	Acar bawang, Jeruk nipis dan Emping	
2.	Sop Buntut	

3.	Kecap, koya, jeruk nipis, sambal rebus	
4.	Pecel Madiun	
5.	Nasi Goreng	
6.	Gado-gado	
7.	Nasi Krawu	
8.	Sambal matah	
9	Sate Maranggi	
10.	Sate Kambing	

Tabel 6 LK-1.6 Perencanaan bahan dan alat membuat pelengkap Indonesia

No	Nama Pelengkap makanan Indonesia	Komposisi dan jumlah bahan	Jumlah Alat yang digunakan
1.			
2.			
dst			

Petunjuk Pengisian LK-1.7

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau informasi tambahan yang Anda peroleh dari berbagai sumber/literatur mengenai pelengkap makanan Indonesia.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok: mengidentifikasi alat-alat membuat bumbu dasar dan turunannya antara lain mengenai nama alat, gambar, fungsi alat serta cara perawatannya .
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini. (LK-1.7)

4. Setelah mengerjakan LK-1.7, Anda diminta mengerjakan LK-1.6 sebagai format perencanaan alat praktek membuat bumbu dasar dan turunannya

Tabel 7 LK-1.7 Identifikasi peralatan membuat pelengkap makanan Indonesia

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

Petunjuk Pengisian LK-1.8

- 1) Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
- 2) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang resep pelengkap makanan Indonesia, kemudian menganalisis resep tersebut
- 3) Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis sesuai dengan urutan kerja berikut
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-3 yang sudah disediakan.
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat
 - Mempraktekkan pengolahan pelengkap makanan Indonesia sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - Mencatat hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan
- 4) Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

Tabel 8 LK-1.8. Perencanaan Membuat Pelengkap Makanan Indonesia

MEMBUAT	
Bahan	: 1..... 2..... n.....
Alat	: 1. 2. 3. n
Langkah Kerja :	1. 2. 3. n
Kriteria Hasil :
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan
Pemecahan masalah/solusi
Hasil Membuat Bumbu Dasar (dokumentasi hasil praktek kelompok Anda)	

E. Latihan/Kasus/Tugas

Membuat Bumbu Dapur dan Pelengkap Makanan Indonesia

➤ LATIHAN 1

Jawablah soal-soal di bawah ini dengan tepat

1. Jelaskan secara singkat dan jelas macam- macam bumbu dasar dan turunannya dan berikan 3 contoh masakannya!
2. Bagaimana teknik penyimpanan bumbu segar dan bumbu yang dihaluskan?
3. Hal-hal apa saja yang harus Anda perhatikan dan persiapkan sebelum mengolah bumbu yang akan Anda gunakan pada suatu masakan?
4. Jelaskan bagaimana bumbu tersebut ditangani sebelum diolah!
5. Sebutkan dan jelaskan peralatan yang digunakan dalam mengolah bumbu!

Pelengkap Makanan Indonesia

Jawablah Pertanyaan Berikut Ini dengan tepat !

1. Apa fungsi pelengkap makanan dalam penyajian makanan Indonesia?
2. Mengapa untuk menyimpan acar digunakan wadah dari bahan kaca bukan dari bahan plastik?
3. Pelengkap makanan untuk penyajian bubur tinutuan Manado adalah

➤ TUGAS !

Tugas Anda mencari berbagai hidangan khas daerah dari bumbu dasar dan turunannya dan dan pelengkap makanan yang sesuai disertai dengan gambar dan resepnya kemudian dibuat dalam bentuk klipng. Anda dapat mencari dari berbagai literatur baik koran, majalah maupun internet.

F. Rangkuman

Membuat Bumbu dasar dan turunannya

Bumbu adalah kumpulan dari beberapa bahan untuk membuat sebuah masakan yang terdiri dari bumbu dari daun, umbi, bunga dan buah. Bumbu dasar dan turunannya adalah bumbu yang digunakan untuk masakan Indonesia yang berkomposisi bawang merah, bawang putih, garam sebagai dasarnya dan ditambahkan dengan bahan lain sebagai pewarna.

Bumbu dasar dan turunannya berfungsi untuk menambahkan rasa, aroma dan warna pada masakan.

Bumbu dasar dan turunannya digolongkan menjadi tiga macam:

- Bumbu dasar putih.
- Bumbu dasar merah.
- Bumbu dasar kuning.

Teknik Pembuatan Bumbu dasar

- Diiris (*Sliced*)
- Dihaluskan (*blended*)

Pelengkap Makanan Indonesia

Makanan pelengkap Indonesia adalah bumbu atau rempah-rempah, sauce, atau bahan makanan lain yang ditambahkan ke makanan untuk memberikan rasa tertentu, untuk meningkatkan rasa pada makanan Indonesia. Sebagai contoh masakan soto disajikan dengan pelengkap seperti sambal rebus, jeruk nipis, emping atau kerupuk.

Fungsi Pelengkap Makanan Indonesia

- Untuk meningkatkan rasa pada makanan Indonesia.
- Mempercantik penampilan makanan.

Macam-macam Pelengkap Makanan Indonesia

1. Sambal
2. Acar
3. Poyah/Serundeng

4. Koya
5. Rempeyek
6. Kerupuk

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

No	Deskripsi / Teks
1	<p>Pilih gambar ekspresi wajah yang paling mendekati perasaan Anda setelah mengikuti Kegiatan Pembelajaran 1 membuat bumbu dasar dan turunannya dan pelengkap makanan Indonesia :</p> <div style="text-align: center;">  </div>
2	<p>Apa hal paling penting yang Anda telah pelajari pada kegiatan Pembelajaran 1?</p>
3	<p>Apa hal berbeda yang ingin Anda lakukan untuk perbaikan pembelajaran pada kegiatan pembelajaran berikutnya?</p>
<p>Apakah melalui kegiatan Pembelajaran 1 ini Anda cukup mendapatkan informasi dari bumbu dasar dan turunannya dan pelengkap makanan Indonesia?</p> <p>Jika menurut Anda isi dari kegiatan Pembelajaran 1 ini kurang memberikan informasi, maka Anda dapat mencari tambahan informasi melalui berbagai literatur ataupun sumber-sumber lainnya.</p>	



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Membuat dan Menyajikan Minuman

A. Tujuan

Membuat dan Menyajikan Minuman (Kopi, Teh, Mocha dan Minuman Tradisional)

Setelah mempelajari materi ini guru pembelajar dapat :

- 1.1 Menjelaskan pengertian minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional)
- 1.2 Mengklasifikasi jenis- jenis minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional)
- 1.3 Menjelaskan fungsi minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional)
- 1.4 Menyiapkan bahan membuat minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional) sesuai dengan resep.
- 1.5 Menyiapkan alat membuat minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional) sesuai dengan resep.
- 1.6 Membuat minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional) sesuai dengan resep dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan SOP.
- 1.7 Menyajikan minuman (kopi, teh, mocha dan minuman tradisional) sesuai dengan standart resep, sanitasi hygiene dan SOP.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Membuat dan Menyajikan Minuman

1. Menyiapkan bahan membuat minuman sesuai dengan resep.
2. Menyiapkan alat membuat minuman sesuai dengan resep.
3. Membuat minuman sesuai dengan resep dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan SOP.
4. Menyajikan minuman sesuai dengan standar penyajian, sanitasi hygiene dan SOP.

C. Uraian Materi

1. Membuat dan Menyajikan Minuman Kopi

Pengertian Kopi

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*). Pemrosesan kopi sebelum dapat diminum melalui proses panjang yaitu dari pemanenan biji kopi yang telah matang baik dengan cara mesin maupun dengan tangan. Kemudian dilakukan pemrosesan biji kopi dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Proses selanjutnya yaitu penyangraian dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah penyangraian biji kopi digiling atau dihaluskan menjadi bubuk kopi sebelum kopi dapat diminum.

Jenis-jenis kopi

Kopi termasuk minuman universal yang dinikmati oleh semua kalangan, dari kopi tubruk kelas rakyat di angkringan hingga kelas *coffee shop* bermesin canggih. Secara umum, jenis kopi diseluruh dunia bisa dibedakan menjadi arabika, robusta, liberika dan ekselsa. Dua jenis yang terakhir tidak dikenal luas karena budidayanya yang terbatas.



a. Kopi Arabika



Tumbuh di dataran tinggi berhawa sejuk dan dingin. Varietasnya banyak karena rasa dan aroma arabika sangat bergantung pada tempat tumbuhnya. Jenis arabika terbaik di Indonesia adalah Gayo (Aceh), Mandheling (Sumatra), Kintamani (Bali), Java (Jawa Tengah dan Jawa Timur), Toraja (Sulawesi), Mangkuraja (Bengkulu), Bajawa (Flores) dan Wamena (Papua). Bentuk bijinya agak membulat, berukuran kecil, rasanya

nikmat, beraroma harum mirip campuran bunga dan buah. Tekstur bubuknya halus, kadar kafeinnya tidak terlalu tinggi.

b. Kopi Robusta

Tumbuh di dataran rendah hingga sedang. Berbeda dengan arabika, rasa dan aroma kopi robusta tidak banyak berubah meski ditanam di tempat yang berbeda. Lampung dan Jawa adalah sentra kopi robusta terbesar di Indonesia. Bentuk bijinya agak oval berukuran lebih besar



dari kopi arabika. Aromanya kurang harum rasanya lebih pahit dan sedikit asam. Tekstur bubuknya lebih kasar, kadar kafeinnya lebih tinggi dibandingkan arabika.

c. Kopi Espresso



Espresso tidak merujuk pada jenis biji kopi tertentu tetapi lebih kepada metode menyeduhnya. Biji kopi dimasukan ke dalam mesin *brewing* khusus, lalu air dialirkan dengan tekanan sangat tinggi, sehingga ekstrak kopi turut keluar bersama air. Hasilnya mengalir dari lubang mesin, berupa kopi pekat dengan aroma dan rasa sangat kuat.

d. Kopi Luwak

Kopi ini adalah jenis arabika atau robusta pada umumnya tetapi diperoleh dengan cara yang unik. Bukan dipetik tangan, tetapi dimakan oleh hewan luwak yang kemudian dikeluarkan



bersama kotorannya. Luwak hanya memakan kopi dengan tingkat kematangan 90%, ditahan cukup lama di dalam lambung, sehingga terjadi proses fermentasi. Hasilnya adalah biji kopi dengan cita rasa tambahan yang unik. Karena prosesnya lama, harga kopi luwak pun menjadi sangat mahal.

e. White coffee

White coffee mempunyai beragam arti tergantung negara asalnya. Di Eropa dan Australia *white coffee* mengacu pada kopi hitam yang diberi susu atau krim. Di Amerika, *white coffee* adalah biji kopi yang dipanaskan sebentar hingga level *yellow roast*, gula alami belum terkaramelisasi sehingga tidak ada rasa pahit.

Jenis-jenis Minuman Kopi

Minuman kopi yang ada saat ini sangatlah beragam jenisnya. Masing-masing jenis kopi yang ada memiliki proses penyajian dan pengolahan yang unik. Berikut ini adalah beberapa contoh minuman kopi yang umum dijumpai:

Tabel 9 Jenis-jenis Minuman Kopi

Nama Kopi	Keterangan	Gambar
Kopi hitam/ black coffee	merupakan hasil ekstraksi langsung dari perebusan biji kopi yang disajikan tanpa penambahan perisa apapun	
Espresso	merupakan kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopi menggunakan uap panas pada tekayang tinggi	
Latte (<i>coffee latte</i>)	merupakan sejenis kopi espresso yang ditambahkan susu dengan rasio antara susu dan kopi 3 : 1	

<p><i>Café au lait/</i> kopi susu</p>	<p>campuran kopi hitam yang tajam dengan susu panas. <i>Café au lait</i> memiliki kesamaan dengan <i>caffé latte</i> tetapi <i>café au lait</i> menggunakan kopi hitam dan bukan espresso. Perbandingan susu dengan kopi dalam <i>café au lait</i> adalah 1:1 sehingga rasa dari kopi tidak terlalu intens. Orang-orang Perancis meminum <i>café au lait</i> pada saat makan pagi. Minuman ini dibuat dengan menyaring kopi yang telah digiling bersama dengan <i>chicory</i> yaitu suatu tanaman yang akarnya dibakar dan dapat digunakan sebagai pengganti kopi. Saringan yang digunakan adalah kain yang berbahan katun yang disebut "kaus kaki kopi" atau "<i>café chaussette</i>".</p>	
<p>Caffè macchiato</p>	<p>merupakan kopi espresso yang ditambahkan susu dengan rasio antara kopi dan susu 4:1</p>	
<p>Cappuccino</p>	<p>merupakan kopi dengan penambahan susu, krim, dan serpihan cokelat</p>	

<i>Dry cappuccino</i>	merupakan cappuccino dengan sedikit krim dan tanpa susu	
<i>Frappé</i>	merupakan espresso yang disajikan dingin	
Kopi instan	berasal dari biji kopi yang dikeringkan dan digranulasi	
Kopi Irlandia (<i>irish coffee</i>)	merupakan kopi yang dicampur dengan wiski	
Kopi tubruk	kopi asli Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersama dengan gula	

Melya	sejenis kopi dengan penambahan bubuk coklat dan madu	
Kopi moka	serupa dengan cappuccino dan latte, tetapi dengan penambahan sirup coklat	
Olong	kopi khas Thailand yang dimasak dengan jagung, kacang kedelai, dan wijen.	

Peralatan dan Teknik Membuat Kopi

a. Drip Method (Kopi Tetes)

Metode ini disebut juga dengan *Filter Method*. *Drip method* merupakan cara membuat kopi yang paling populer karena sederhana dan efisien. Cara membuatnya yaitu air dituang ke kopi bubuk yang diletakkan di atas kertas saring, menuju ke bejana kopi. Untuk menyeduhnya, cukup panaskan bejana kopi tersebut dan kopi siap disajikan, hasilnya sangat lembut dan bercita rasa tinggi.



b. French Press



French Press disebut juga *Plunger* atau *Cafetiere*. Merupakan metode yang mengekstrak paling banyak cita rasa yang terdapat di dalam kopi bubuk. Metode ini merupakan cara kedua yang paling populer digunakan untuk mendapatkan kopi yang enak di *café-café* atau kedai kopi.

c. Turkish Coffee

Metode ini disebut juga *Arab Method*. Merupakan asal muasal pembuatan kopi. Kopi yang dihasilkan juga mempunyai rasa yang sangat kuat dan pekat. Cara pembuatannya yaitu kopi digiling secara manual menggunakan lesung dan alu, atau menggunakan alat penggiling kopi yang disebut *kahve deđirmeni*. Kemudian kopi ditaruh di sebuah bejana yang disebut *ibrik* bersama gula dan air. Kemudian campuran ini dididihkan tiga kali dan dituang ke dalam cangkir.



d. Percolator



Percolator adalah alat pembuat kopi yang paling umum digunakan sebelum Drip Method ditemukan. Cara membuatnya yaitu air mengalir berputar melalui penampung di bagian bawah, kemudian menuju ke kopi bubuk di atasnya, lalu semakin ke atas hingga siap menjadi kopi. Aromanya harum tapi rasa kopinya kurang enak.

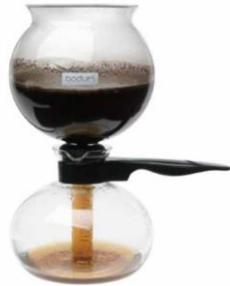
e. Espresso

Mesin espresso ada yang manual dan otomatis. Kalau di kedai-kedai kopi kebanyakan menggunakan mesin Espresso manual. Mesin espresso adalah salah satu mesin kopi yang paling canggih karena



hampir semuanya serba otomatis (misalnya pengaturan suhu), meskipun tidak bisa dipungkiri jika tangan barista tetap menjadi penentu rasa dari secangkir kopi yang dihasilkan.

f. Vaccum/Siphon



Cara kerja alat ini sangat lambat dan prosesnya cukup unik. Air dipanaskan hingga mendidih di dalam teko gelas. Di atas teko tersebut diletakkan bejana gelas berisi kopi bubuk. Air yang panas akan naik ke bejana gelas berisi kopi bubuk, aduk sebentar kira-kira satu menit. Di bejana gelas ini kopi telah siap disajikan namun masih terdapat ampas kopi. Nah, ketika suhu teko gelas di bagian bawah telah mendingin, air kopi di bejana gelas akan turun ke bawah (karena gravitasi dan perbedaan tekanan). Ampas kopi akan tetap tertinggal di atas karena adanya kertas saring dan kopi siap disajikan.

g. Cold water method

Kopi dengan *cold water method* juga umum disebut dengan *cold brew coffee* (kopi dingin). kopi ini harus didiamkan selama kurang lebih 12 jam dulu baru siap disajikan. Konon kabarnya, kopi dingin ini aman untuk lambung. Walau kopi ini dibuat dengan menggunakan *cold water method* tetapi kopi ini bisa disajikan panas, atau disajikan dingin dan dicampur dengan bahan-bahan lain seperti coklat.



2. Membuat dan Menyajikan Minuman dari Teh

Pengertian Teh

Teh adalah sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman teh (*Camellia sinensis*) dengan air panas. Teh yang berasal dari tanaman teh dibagi menjadi empat kelompok: teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih.

Istilah "teh" juga digunakan untuk minuman yang dibuat dari buah, rempah-rempah atau tanaman obat lain yang diseduh, misalnya, teh rosehip, camomile, krisan dan Jiaogulan. Teh yang tidak mengandung daun teh disebut teh herbal. Teh merupakan sumber alami kafein, teofilin dan antioksidan dengan kadar lemak, karbohidrat atau protein mendekati nol persen. Teh bila diminum terasa sedikit pahit yang merupakan kenikmatan tersendiri dari teh. Teh bunga dengan campuran kuncup bunga melati yang disebut teh melati atau teh wangi melati merupakan jenis teh yang paling populer di Indonesia. Konsumsi teh di Indonesia sebesar 0,8 kilogram per kapita per tahun. Masih jauh di bawah negara-negara lain di dunia, walaupun Indonesia merupakan negara penghasil teh terbesar nomor lima di dunia.

Jenis-jenis teh

Teh terbaik dihasilkan dari pucuk (*pecco*) ditambah 2-3 helai daun muda. Pada daun muda tersebut kaya akan senyawa polifenol, kafein serta asam amino.

Terdapat 1.500 jenis teh di seluruh dunia yang tumbuh dalam kondisi geografis yang berlainan. Tetapi secara umum, teh bisa dibedakan berdasarkan tingkat oksidasi polifenol yang ada di dalam daun teh. Proses oksidasi ini lazim disebut fermentasi.

Berdasarkan sifat fermentasinya, teh bisa dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu:

a. Teh Putih (White Tea)

Teh Putih dibuat dari pucuk paling atas daun yang belum terbuka dan masih diselubungi bulu-bulu halus. Daun lalu dikeringkan dengan metode penguapan (*steam dried*)



dan dilakukan dalam waktu singkat sehingga hampir tidak terjadi proses fermentasi. Setelah diseduh, warnanya bening sedikit kehijauan, beraroma harum dan manis, rasanya segar. Teh Putih diproduksi dalam jumlah sedikit karena hanya dipetik di awal musim saja. Oleh karena itu harga Teh Putih sangat mahal.

b. Teh Hijau (Green Tea)

Teh Hijau dibuat dengan langsung memproses daun setelah dipetik. Hal ini dilakukan untuk mencegah proses oksidasi agar tidak terjadi fermentasi.

Daun teh segera dipanaskan dengan cara pemanasan udara (panggang/sangria) atau pemanasan basah dengan uap panas (*steam*). Teh Hijau yang dipanggang/sangria aroma dan rasanya lebih kuat. Sedangkan Teh Hijau yang diproses dengan uap panas, warna daunnya lebih hijau.



c. Teh Hitam (Black Tea)

Disebut Teh Hitam karena mengacu pada warna daun/serbuk teh yang berwarna hitam. Sering juga disebut teh merah, karena hasil seduhannya berwarna merah.



Warna hitam diperoleh dengan membiarkan daun teh teroksidasi selama 2-4 minggu sampai mengalami proses fermentasi penuh dan terjadi proses kimiawi di mana semua kandungan tannin terfermentasi menjadi teaflavin dan tearubigin. Warna daun teh berubah dari hijau menjadi kecoklatan, lalu kehitaman setelah kering. Seduhannya berwarna coklat kemerahan, rasanya sepat dan segar.

d. Teh Oolong (Oolong Tea)

Teh Oolong merupakan teh tradisional Cina yang dihasilkan melalui proses pemanasan segera setelah penggulungan daun teh. Tujuannya untuk menghentikan proses fermentasi lebih lanjut. Sama seperti teh hitam, tetapi fermentasi hanya dilakukan sebagian (lebih singkat 30-70%). Karena prosesnya berada antara teh hijau dan teh hitam, maka warna merah dan aroma Teh Oolong juga seperti campuran teh hijau dan teh hitam.



e. Teh Beraroma

Banyak kita jumpai dengan berbagai macam aroma yang berasal dari buah atau bunga. Apakah itu terbuat dari teh jenis khusus? Ternyata tidak. Teh beraroma umumnya dibuat dari teh hitam yang diberi perasa baik alami maupun sintetis. Termasuk diantaranya adalah *jasmine tea* (aroma melati), *earl grey tea* (aroma jeruk bergamot), *chamomile tea* (teh bunga camomile), *blackcurrant tea* (aroma blackcurrant) dan sebagainya.

Peralatan Membuat Teh

1. Ketel (Kettle)
2. Saringan Teh (Infuser Tea)
3. Timer or Watch
4. Tea Cup
5. Measuring Spoon
6. Tea cozy or Tea Warmer
7. Electric coffee Urn
8. Sugar Tongs
9. Sugar Bowl
10. Small Milk Pitcher
11. Tea Spoon

3. Membuat dan Menyajikan Minuman Non Alkohol

Pengertian Mocktail

Mocktail merupakan minuman ringan yang terbuat dari jus buah atau *smoothie* buah yang dicampur dengan soda (ada juga tanpa soda), *cola*, sirup, susu, atau jenis minuman lainnya. Dapat juga ditambahkan rempah, seperti *mint* untuk melengkapi cita rasanya. Mocktail dihidangkan dalam keadaan dingin. Aneka jenis *mocktail* biasa disajikan setelah jamuan makan.

Teknik Pencampuran Minuman Building



Building adalah teknik mencampur minuman yang paling basic dan mudah dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. Kita bisa melakukannya langsung di *serving glass*.

Shaking



Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efisien. Semua *ingredient* tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing-masing *spirits* atau *flavoring/coloring agent* bisa muncul dengan sempurna.

Beberapa aturan yang perlu diperhatikan bila menggunakan teknik pencampuran ini adalah:

- Selalu memakai *cubed ice* yang benar-benar fresh.
- Gunakan paling tidak $2/3$ *mixing glass full of ice* sebagai media pencampur.
- *Shake* minuman dengan sempurna, sampai dengan *mixing tin* keluar bunga icenya.
- Ketika men-shake minuman jangan menghadap langsung ke customer, meskipun kita berdiri di depan customer kita. Hal ini untuk menghindari kalau tanpa disengaja shaker terlempar dari tangan kita.

Boiling

Boiling jarang dipakai di bar-bar karena teknik ini membutuhkan persiapan yang panjang dan rumit. Biasanya dipakai untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan jika hanya memakai mixing teknik yang lain. *Flavoring agent* yang biasa dipakai adalah Clove, Cinnamon, dll. Contoh cocktail yang memakai mixing method ini; Gluhwein/ Mule wine.

Stirring



Sebuah minuman di-*stirr* agar minuman tetap jernih, bersih dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari ice yang mencair layaknya ketika kita memakai shaker untuk mencampur minuman.

Blending



Dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa cocktails/mocktail seperti *frozen drinks* sangat bagus ketika memakai teknik ini. Biasanya dipakai untuk minuman yang *ingredientsnya* melibatkan fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream.

Beberapa aturan ketika memakai teknik blending:

- Gunakan *crushed ice* yang lembut bukan *cube ice* yang masih keras agar mata pisau blender tidak cepat rusak.
- Potong *fresh fruits* menjadi potongan kecil-kecil untuk memudahkan campuran yang *diblend* cepat halus.

Layering



Layering adalah teknik membuat cocktails/mocktails yang memerlukan ketelitian dan kesabaran yang tinggi. Layering bertujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas.

Beberapa aturan yang harus diikuti ketika memakai teknik layering adalah:

- Letakkan *spirits* dengan kadar alkohol yang rendah di bawah *spirits* yang kadar alkoholnya lebih tinggi.
- Semakin tinggi kadar alkohol maka semakin rendah kadar gula dalam suatu *spirits*. Maka *ingredients* dengan kadar gula tertinggi akan menempati urutan terbawah dalam layering.
- Gunakan alat bantu seperti *Long bar spoon* untuk menghasilkan efek pelangi yang bagus.

Muddling

Muddling adalah teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah-buahan segar, herb, sayur-sayuran. Bahan-bahan ini ditumbuk dan diambil *juice* dan *flavours*, kemudian dicampur dengan alkohol atau *syrops*.

Ada beberapa aturan ketika membuat minuman dengan menggunakan teknik pencampuran ini :

- Gunakan gelas yang sesuai dan kuat agar tidak pecah ketika mendapat tekanan dari *muddler*.
- Gunakan fresh fruit/herb/vegetables yang *dichop* lembut agar mudah dalam mendapatkan *juice* dan *flavournya*.
- Sajikan secepatnya begitu minuman siap, karena setelah lewat beberapa menit minuman jenis ini akan berubah menjadi keruh.

Peralatan & Perlengkapan Membuat Mocktail

1. Shaker
2. Shaker Mixer Combination

3. Mixing Glass
4. Jigger
5. Strainer
6. Fruit Knife
7. Long Bar Spoon
8. Can & Bottle Opener
9. Cork Screw / Wine Opener
10. Ice Chipper
11. Ice Tong
12. Ice Scoop
13. Cutting Board
14. Fruit Squeezer / Fruit Presser
15. Poured
16. Funnel
17. Glassware (Peralatan Gelas)

Bar Supplies

Bar Supplies adalah bahan-bahan penting yang diperlukan untuk persiapan, membuat dan menyajikan minuman. Bahan-bahan ini penting artinya sebagai pelengkap dari suatu minuman.

Bar supplies dapat dibedakan kedalam beberapa kategori, yaitu :

1. Garnish

Garnish dapat diartikan sebagai dekorasi suatu minuman. Gunanya agar minuman lebih menarik, bagus dipandang, dan menarik perhatian tamu untuk mencicipinya. Contoh garnish adalah; buah cherry, buah olive, Cocktail onion, sliced fruit (lime, orange, papaya, bayam, water melon), Fruit peel (lime, orange).



2. **Groceries**

Dipakai untuk menambah rasa enak dan aroma dari suatu minuman. Groceries diantaranya adalah; salt (garam), pepper (merica), clove (cengkeh), nut meg (pala), cinnamon (kayu manis), Egg (telur), dll.

3. **Mixes**

Contohnya; Fruit juice (sari buah), Syrup, Grenadine syrup, Air, Susu, Cream, Kopi, Teh, dll.

4. **Perlengkapan Lainnya**

Peralatan ini pada umumnya dipakai untuk melengkapi suatu sajian minuman, seperti : Cocktail napkin, Coaster, Straw, Stirrer, Tooth picks.

Sebelum membuat minuman kita harus mengetahui standar ukuran untuk volume di dalam membuat minuman disebut Measures dengan alat yang disebut Jigger Cup dan ukuran yang biasa dipakai adalah ounces atau OZ.

4. Membuat Minuman Tradisional Indonesia

Indonesia kaya dengan kulinernya baik makanan maupun minumannya. Setiap daerah mempunyai keunikan tersendiri baik rasa, bahan khas dari daerah tersebut dan cara penyajiannya. Sebelum kita memulai materi tentang minuman tradisional Indonesia, cobalah Anda menjawab pertanyaan di bawah ini dengan mencari informasi dari berbagai literatur

Pengertian Minuman Tradisional Indonesia

Minuman tradisional Indonesia adalah minuman yang merupakan khas dari suatu daerah di Indonesia. Minuman tradisional mempunyai kekhasan dan keunikan tersendiri sesuai dengan wilayahnya masing-masing.

Jenis-jenis minuman tradisional Indonesia

Berdasarkan penyajiannya minuman tradisional Indonesia terbagi menjadi dua, yaitu :

- Minuman panas, antara lain
 - Bajigur
 - Sekoteng
 - Serbat

- Kopi Jahe
- Susu Jahe
- Wedang Jahe
- Adon-adon coro
- Wedang Ronde
- Wedang Uwuh
- Sarabba
- Minuman dingin, antara lain :
 - Cendol
 - Es teler
 - Bir Pletok
 - Es doger
 - Es pisang hijau
 - Es Campur
 - Gempol Plered
 - Selendang mayang
 - Es Cincau

D. Aktivitas Pembelajaran

Membuat dan Menyajikan Minuman

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 2 : membuat minuman (teh, kopi, moctail dan tradisional Indonesia) selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-2.1 sampai dengan LK-2.3

Petunjuk Pengisian LK-2.1

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi dan Anda dapat memperoleh informasi tambahan dari berbagai literatur mengenai membuat dan menyajikan minuman.
2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi alat-alat membuat minuman (moctail)
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

Tabel 10 LK- 2.1. Identifikasi Alat Membuat dan Menyajikan Minuman (moctail)

No	Nama Alat	Gambar Alat	Spesifikasi dan Fungsi	Cara perawatan
1.	Shaker			
2.	Shaker Mixer Combination			
3.	Mixing Glass			
4.	Jigger			
5.	Strainer			
6.	Fruit Knife			
7.	Long Bar Spoon			
8.	Can & Bottle Opener			
9.	Cork Screw / Wine Opener			
10.	Ice Chipper			
11.	Ice Tong			
12.	Ice Scoop			
13.	Cutting Board			
14.	Fruit Squeezer / Fruit Presser			
15.	Pouree			
16.	Funne			
17.	Glassware (Peralatan Gelas)			

Petunjuk Pengisian LK-2.2

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi yang Anda peroleh dari berbagai literatur, mengenai membuat dan menyajikan minuman

2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi nama minuman, asal daerah, jenis minuman dan keunikan/kekhasan daerah tersebut
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

Tabel 11 LK-2.2 Identifikasi Minuman Daerah

No	Nama minuman	Gambar minuman dan Asal daerah	Jenis minuman (panas/dingin)	Keunikan/kekhasan daerah tersebut
1.	Selendang Mayang	 <p data-bbox="564 1191 740 1227">Dari : Jakarta</p>	Dingin	Menggunakan kue lapis dari tepung beras/hunkue sebagai bahan utamanya
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Petunjuk Pengisian LK-2.3

1. Anda diminta untuk membaca uraian materi dan Anda dapat menambahkan informasi dari berbagai literatur, mengenai membuat dan menyajikan minuman
2. Selanjutnya anda diminta untuk merancang kebutuhan alat dan bahan yang diperlukan saat praktek membuat minuman
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

Tabel 12 LK-2.3 Perencanaan bahan dan alat membuat minuman.

No	Nama Minuman	Komposisi dan jumlah bahan	Jumlah Alat yang digunakan
1.			
2.			
dst			

Petunjuk Pengisian LK-2.4

1. Amatilah resep berikut ini

WHITE COFFEE AVOCADO



NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	Cara Membuat
1.	White coffee	1 sachet	<ul style="list-style-type: none">○ Seduh white coffee dengan air panas, aduk sisihkan sampai dingin○ Masukkan daging buah avokad, susu dan larutan white coffe serta es ke dalam blender. Proses hingga lembut.○ Tuang ke dalam gelas saji, kemudian hias dengan krim kocok, taburi dengan biscuit coklat dan segera sajikan
2.	Daging Alpukat/avocad	250 gram	
3.	Susu kental manis	2 sdm	
4.	Air panas	100 ml	
5.	Biscuit coklat	2 keping	
6.	Ice cube	Secukupnya	

2. Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
3. Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang resep minuman kemudian menganalisis resep tersebut. Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis dengan urutan kerja
4. Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-2.4 yang sudah disediakan. Setiap kelompok membuat 2 minuman (1 minuman yang wajib dibuat "*white coffee avocado*" dan 1 minuman lainnya dapat memilih dari teh, moctail atau tradisional Indonesia)
 - a. Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat minuman
 - b. Mempraktekkan minuman sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - c. Mencatat hasil membuat dan menyajikan, kendala dan temuan-temuan pada saat membuat minuman
5. Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

Tabel 13 LK-2.4. Perencanaan membuat dan menyajikan minuman

MEMBUAT MINUMAN	
Bahan	: 1..... 2..... 3..... n.....
Alat	: 1. 2. 3. n
Langkah Kerja :	1. 2. n
Kriteria Hasil :
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan

Pemecahan masalah/solusi

.....
.....

Desain penyajian minuman

Hasil Membuat minuman
(dokumentasi hasil praktek kelompok Anda)

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Membuat dan Menyajikan Minuman dari Kopi

Jawablah pertanyaan berikut dengan tepat !

1. Mengapa ketika membuat kopi? Setelah kita menyeduhnya, biji kopi mengambang di atas permukaan dan rasa serta aromanya tidak nikmat? Bagaimana cara mengatasinya? Berikan analisis Anda!
2. Banyak orang percaya meminum secangkir kopi dapat meningkatkan stamina yang kendor. Mengapa ketika kita meminum kopi, badan terasa segar seketika?
3. Kopi luwak merupakan kopi termahal di dunia, mengapa demikian? Jelaskan jawaban Anda!

2. Membuat dan Menyajikan Minuman dari Teh

Jawablah pertanyaan berikut dengan tepat !

1. Sebutkan 3 jenis teh yang Anda ketahui!
2. Mengapa mayoritas orang Indonesia memulai harinya dengan secangkir atau segelas teh saat sarapan? Jelaskan pendapat Anda!
3. Teh saat ini menjadi gaya hidup. Di café-café banyak dijumpai berbagai minuman teh. Sebutkan 3 jenis minuman dari teh yang Anda ketahui!
4. Berapakah suhu yang tepat untuk menyeduh masing-masing jenis teh agar kita tidak kehilangan manfaatnya? Mengapa demikian?

3. Membuat dan Menyajikan Minuman Non Alkohol (Mocktail)

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan tepat!

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan mocktail?
2. Sebutkan 4 metode pencampuran dalam pembuatan mocktail. Masing-masing metode berilah satu buah contoh minumannya!
3. Sebutkan alat, bahan serta metode pencampurannya untuk membuat minuman pinacolada!

4. Membuat dan Menyajikan Minuman Tradisional

Jawablah pertanyaan berikut ini dengan singkat

1. Sebutkan 3 minuman tradisional dari daerah Jawa Barat !
2. Sebutkan 2 minuman tradisional dari daerah Sulawesi Selatan!
3. Apa saja bahan-bahan untuk membuat bir pletok?

TUGAS 3

Ciptakanlah salah satu jenis minuman dengan standar resep mocktail menggunakan metode pencampuran shaking, stirring, blending, floating dengan bahan dasar dari buah-buahan, sayuran, dan sari buah.

F. Rangkuman

1. Membuat dan Menyajikan Minuman dari Kopi

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*).

Kopi dan teh sudah dikenal orang sejak ribuan tahun lalu. Biji kopi pertama kali ditemukan di Ethiopia, sekitar tahun 800 SM. Awalnya, para penggembala mengamati domba-dombanya yang tetap aktif hingga sore hari setiap kali hewan-hewan itu memakan buah mirip “beri”. Karena penasaran, mereka pun mencoba merebus buah itu, lalu meminum airnya. Benar saja, tubuh mereka menjadi lebih segar. Biji buah itu kelak dikenal sebagai biji kopi. Jenis-jenis kopi : Kopi Arabika, Kopi Robusta, Kopi Espresso, Kopi Luwak, White coffee

Peralatan dan Teknik Membuat Kopi

- a. Drip Method (Kopi Tetes)
- b. French Press
- c. Turkish Coffee
- d. Percolator
- e. Espresso
- f. Vacuum/Siphon
- g. Cold water method

2. Membuat dan Menyajikan Minuman dari Teh

Teh adalah minuman yang mengandung kafein, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Teh yang berasal dari tanaman teh dibagi menjadi 4 kelompok: teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih.

Tanaman teh konon berasal dari Cina. Sejarah mencatat, pada tahun 2737 SM, kaisar Shen Nung secara tidak sengaja mendapi daun yang masuk ke dalam air yang sedang dimasaknya. Aroma air berubah menjadi harum, rasanya pun menjadi sepat dan segar. Dan itulah yang kemudian dikenal sebagai daun teh

Jenis-jenis teh

- Teh Putih (White Tea)
- Teh Hijau (Green Tea)
- Teh Hitam (Black Tea)

- Teh Oolong (Oolong Tea)
- Teh Beraroma

Peralatan Membuat Teh

- Kettle
- Infuser tea
- Timer or watch
- Measuring Spoon
- Tea cozy or tea warmer
- Electric coffee urn
- Sugar Tongs
- Sugar Bowl
- Small Milk Pitcher
- Teaspoons

3. Membuat dan Menyajikan Minuman Non Alkohol (Mocktail)

Mocktail adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan minuman bersoda (ada juga yang tidak bersoda) dan dihidangkan dalam keadaan dingin. Mocktail merupakan minuman ringan yang terbuat dari jus buah atau *smoothie* buah yang dicampur dengan soda, *cola*, sirup, susu, atau jenis minuman lainnya. Dapat juga ditambahkan rempah, seperti *mint* untuk melengkapi cita rasanya. Aneka jenis *mocktail* biasa disajikan setelah jamuan makan.

Mocktail muncul setelah cocktail. Cocktail sendiri adalah seni mencampur minuman aneka bahan berbagai minuman beralkohol dicampurkan jadi satu. Sebagian orang menghindari alkohol sehingga diciptakanlah mocktail. Agar mendapatkan efek segar dan istimewa, diciptakan berbagai jenis mocktail.

4. Membuat Minuman Tradisional Indonesia

Minuman tradisional Indonesia adalah minuman yang merupakan khas dari suatu daerah di Indonesia. Minuman tradisional mempunyai kekhasan dan keunikan tersendiri sesuai dengan wilayahnya masing-masing. Jenis-jenis minuman tradisional Indonesia minuman panas dan minuman dingin

G. Umpan Balik dan Tindak lanjut

No	Deskripsi / Teks
1	<p>Pilih gambar ekspresi wajah yang paling mendekati perasaan Anda setelah mengikuti kegiatan pembelajaran 2 Membuat dan Menyajikan minuman</p> <p></p>
2	<p>Apa hal paling penting yang Anda telah pelajari pada Kegiatan Pembelajaran 2?</p>
3	<p>Apa hal berbeda yang ingin Anda lakukan untuk perbaikan pembelajaran pada kegiatan pembelajaran berikutnya?</p>

Apakah melalui Kegiatan Pembelajaran 2 ini Anda merasa cukup mendapatkan informasi dari membuat dan menyajikan minuman? Jika menurut Anda isi dari Kegiatan Pembelajaran 2 ini kurang memberikan informasi untuk Anda, maka anda dapat mencari tambahan informasi melalui berbagai literatur ataupun sumber-sumber lainnya.



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Membuat Stock, Sauce dan Glaze

A. Tujuan Pembelajaran

1. Membuat Stock

Setelah mempelajari materi ini guru pembelajar dapat :

- 1.1 Menjelaskan pengertian stock
- 1.2 Mengklasifikasi macam-macam stock
- 1.3 Menjelaskan fungsi stock
- 1.4 Menjelaskan bahan dasar membuat stock
- 1.5 Menjelaskan peralatan membuat stock
- 1.6 Menjelaskan teknik pengolahan Stock
- 1.7 Menyiapkan bahan membuat stock sesuai dengan resep
- 1.8 Menyiapkan alat membuat stock sesuai dengan resep
- 1.9 Membuat stock sesuai dengan resep dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan SOP

2. Membuat Sauce

Setelah mempelajari materi ini guru pembelajar dapat :

- 2.1 Menjelaskan pengertian sauce.
- 2.2 Mengklasifikasi macam-macam sauce.
- 2.3 Menjelaskan fungsi sauce.
- 2.4 Menjelaskan bahan dasar membuat sauce.
- 2.5 Menjelaskan peralatan membuat sauce.
- 2.6 Menjelaskan teknik pengolahan sauce.
- 2.7 Menyiapkan bahan membuat sauce sesuai dengan resep.
- 2.8 Menyiapkan alat membuat sauce sesuai dengan resep.
- 2.9 Membuat sauce sesuai dengan resep dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan SOP.

3. Membuat Glaze

Setelah mempelajari materi ini guru pembelajar dapat :

- 3.1 Menjelaskan pengertian glaze.
- 3.2 Menjelaskan fungsi glaze.
- 3.3 Menjelaskan bahan dasar membuat glaze.
- 3.4 Menjelaskan peralatan membuat glaze.
- 3.5 Menjelaskan teknik pengolahan glaze.
- 3.6 Menyiapkan bahan membuat glaze sesuai dengan standar resep.
- 3.7 Menyiapkan alat membuat glaze sesuai dengan SOP.
- 3.8 Membuat glaze sesuai dengan resep dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan SOP.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Membuat Stock

- 1.1 Menyiapkan bahan untuk membuat stock sesuai dengan standar resep.
- 1.2 Menyiapkan alat untuk membuat stock sesuai dengan standar resep.
- 1.3 Membuat stock sesuai dengan resep teknik pengolahan, sanitasi hygiene, prosedur dan keselamatan kerja.

2. Membuat Sauce

- 2.1 Menyiapkan bahan untuk membuat stock sesuai dengan standar resep.
- 2.2 Menyiapkan alat untuk membuat stock sesuai dengan standar resep.
- 2.3 Membuat sauce sesuai dengan teknik pengolahan, sanitasi hygiene, prosedur dan keselamatan kerja.

3. Membuat Glaze

- 3.1 Menyiapkan bahan untuk membuat glaze sesuai dengan standar resep.
- 3.2 Menyiapkan alat untuk membuat glaze sesuai dengan standar resep.
- 3.3 Membuat glaze sesuai dengan teknik pengolahan, sanitasi hygiene, prosedur dan keselamatan kerja.

C. Uraian Materi

1. Membuat Stock/Kaldu

Pengertian Kaldu

Selama ini orang lebih sering menyebut “kuah”. Ada kuah bakso, kuah soto, ataupun kuah sup. Kuah yang dimaksud adalah kaldu. Kaldu atau Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan, daging dan sayuran dengan penambahan sayuran yang mengandung aroma dan dimasak dalam waktu tertentu (lama). Kaldu yang baik menentukan rasa/kualitas sup dan sauce dan juga ditambahkan ke suatu masakan sebagai penyedap.

Bahan dasar kaldu

1. **Tulang.** Tulang yang paling baik untuk membuat kaldu adalah tulang binatang muda. Tulang ini banyak mengandung aroma yang baik untuk kaldu. Tulang yang baik untuk kaldu diambil dari *skin*, *knucle* dan leher. Biasanya dipotong-potong kecil sebelum digunakan. Untuk menghasilkan kaldu yang bersih, maka tulang harus dicuci dahulu sebelum melalui proses *blancing*.
2. **Flavoring** adalah bumbu-bumbu atau bahan-bahan yang ditambahkan dalam masakan untuk mendapatkan aroma makanan yang lebih baik. Flavoring di klasifikasikan menjadi tiga :
 - Mirepoix. yaitu potongan kasar dari bawang bombay, wortel, sledri, dan daun bawang (leak)
 - Bouequet Garnie yaitu ikatan rempah-rempah yang masih segar, yang terdiri dari bayleaf, thyme, marjoram, oregano, rosmery
 - Onion Piequet, yaitu yang ditusukan dengan cloves (cengkeh)

- Komposisi bahan-bahan membuat stock adalah 50% bones, 10% mirepoix, and 100% water.
- Komposisi bahan di mirepoix yaitu 50% onions, 25% celery, and 25% carrots

Macam-macam Kaldu

1. Kaldu putih (*white stock*)

Yang dimaksud dengan *white stock* adalah cairan yang dihasilkan dari ekstrak rebusan tulang dan aroma sayuran yang dimasak dalam waktu tertentu. Lama memasak tergantung dengan jenis tulang yang digunakan.

a. Tulang ayam

.Lama memasak \pm 2 - 4 jam.

b. Tulang sapi muda

Lama memasak antara 6 - 8 jam.

c. Tulang kambing

Waktu memasak 6 - 8 jam.

d. Tulang ikan

Waktu memasak 30-45 menit.

White stock terbuat dari tulang yang diblanching dengan tujuan supaya ekstraknya tidak keluar ketika direbus kemudian baru di cuci dengan air dingin. Rebus kembali dengan air dingin tampahkan mirepoix, ketika akan mendidih api dikecilkan (simmering) dengan tujuan mendapatkan ekstrak dari rebusan tulang tersebut.

Recommended simmer time :

- for beef and veal stock = 6-8 hours
- for fish stock = 20-30 minutes
- for chicken stock = 3-4 hours

Tehnik Pengolahan White Stock

1. Blancing
2. Boiling
3. simmering

Alat Pengolahan White Stock

1. stock pot
2. wooden spatula
3. strainer
4. ladle

2. Kaldu coklat (brown stock)

Kaldu coklat adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang dan aromatik sayuran yang sebelumnya dimasak dahulu sampai berwarna coklat dalam waktu tertentu. Selanjutnya diolah pada panci kaldu (*stock pot*). Untuk mendapatkan warna yang lebih bagus dapat dengan menambahkan “*tomato paste*”. Kaldu yang di-*roast* di dalam oven terbuat dari tulang sapi, ayam dan kambing sesuai dengan jenis hidangan yang dimasak. Setelah tulang berwarna coklat ditambahkan dengan *mirepoix* yang dioven.

Teknik membuat kaldu coklat (brown stock)

1. Roasting
2. Boiling
3. Simmering

Syarat kaldu yang baik :

1. Jernih
2. Bebas lemak
3. Aroma segar

Alat Pengolahan Membuat Brown Stock

1. Oven
2. Roasting pan
3. Wooden spatula
4. Stock pot
5. Stainer
6. Ladle

2. Membuat Sauce dan Glaze

Pengertian Sauce

Sauce adalah bahan setengah cair atau cairan yang digunakan sebagai pemberi rasa atau menambah rasa tanpa menghilangkan rasa aslinya pada daging, ikan, ayam, kue-kue manis dan buah. Sauce tidak pernah dihidangkan sendiri.

Syarat-syarat Sauce

Sauce yang baik ialah jika sauce tersebut licin, halus, mengkilap, dan teksturnya ringan.

Fungsi Sauce

1. Sebagai pelembab.
2. Sebagai penambah rasa.
3. Memperkaya kandungan gizi.
4. Menambah penampilan (warna dan kilap) sehingga menambah daya tarik dan menimbulkan selera.

Struktur Bangunan Sauce

Kebanyakan sauce terbentuk dari unsur utama yaitu :

a. Bahan cair/cairan

Bahan cair adalah bahan dasar dalam hampir semua pembuatan sauce. Bahan cair tersebut adalah: kaldu putih, kaldu coklat, susu cair, serta *clarified butter*.

b. Bahan pengental/thickening agent

1. **Roux** adalah Campuran dari melted butter/margarine dengan tepung melalui proses pemanasan dengan perbandingan 1:4. Ada tiga macam roux yaitu: White roux, blond roux dan brown roux.
2. **Slurry** adalah teknik pengentalan dengan tepung maizena/tapioka yang dicairkan dengan air dingin lalu dimasukkan kedalam cairan yang akan dikentalkan.
3. **Beurre Manie** adalah campuran mentega dan tepung dikacau sampai menjadi pasta dan dicampurkan pada bahan cair mendidih, diaduk-aduk sampai licin dibiarkan sebentar di atas api agar tepungnya masak. Cara ini dipakai untuk pengentalan secara cepat pada akhir suatu masakan dan untuk menyelesaikan sauce.

4. **Liaison** adalah Campuran antara kuning telur dan cream.

Penggolongan Sauce

Sauce dapat digolongkan menjadi beberapa golongan berdasarkan:

1. Warna : white sauces, brown sauces.
2. Temperature : hot sauces, cold sauces.
3. Bahan Dasar : meat based sauces, oil or butter based sauces.

Dari sekian banyak cara, maka pembagian berdasarkan pada basic atau sauces dasar yang banyak diikuti. Berdasarkan pada basic sauces, maka pembagian sauces sebagai berikut: Di dapur Eropa, ada sauce dasar yang disebut sebagai "Basic sauce/Mother Sauce".

Dari sauce dasar ini akan dapat dibuat bermacam-macam sauce turunan (*Secondary Sauce*) yang jumlahnya sangat banyak. Boleh dikatakan tidak ada suatu batasan yang pasti berapa jumlahnya, karena sauce turunan ini berkembang menurut kreasi seseorang. Sauce turunan merupakan pengembangan dari sauce dasar (*mother sauce*). Jumlah sauce turunan tidak terbatas. Nama-nama sauce turunan ditentukan dari bahan tambahannya.

"*Mother Sauce*" atau sauce dasar tadi dapat di kelompokkan sebagai berikut:

1. Main Brown Basic Sauces (sauce dasar coklat)



Espagnole (Brown) Sauce

Dikenal juga sebagai **Sauce Spanyol (Espagnole Sauce)** pada dapur klasik dan saat ini lebih dikenal dengan nama Demiglace. Warna coklat diperoleh dengan cara menggosongkan atau memasukkan tulang-tulang ke dalam oven yang nantinya akan dipergunakan sebagai dasar sauce ditambah *mirepoix*, *tomato sauce* dan *brown roux*,

serta bumbu-bumbu yang lain (thyme, bayleaf, oregano, dan rosmery)

2. Main Tomato Basic Sauces (sauce dasar tomato)



Di buat dari *carrot, onion, garlic, fresh tomato, tomato paste, bacon* dan bumbu-bumbu yang terdiri dari merica bulat, *bayleaf, thyme, oregano*. Semua bahan tersebut dimasak dengan merica, diberi air kaldu daging, dan dikentalkan dengan tepung, kemudian disaring

halus. Dari sauce dasar ini dapat dilahirkan beberapa sauce turunan antara lain; *American sauce, Italienne sauce dan Spicy Sauce*.

3. Main White Basic Sauces (sauce dasar putih)



a. *Bechamel*:

Sauce bechamel namanya diambil dari Marquise Bechamel, salah seorang Lord Steward Louis XIV. *Sauce Bechamel* dibuat dari susu di tambah dengan *white roux* (campuran flour dan mentega panas).

Antara lain:

- 1) *Cream Sc.* : *béchamel, fresh cream.*
- 2) *Mornay* : *béchamel, cheese grated.*
- 3) *Soubise* : *béchamel, onion.*
- 4) *Mustard* : *béchamel, french mustard.*
- 5) *Horseradish* : *béchamel, horseradish*

b. Veloute:

Sauce yang dibuat dari *roux* di tambah dengan air kaldu. Kaldu ini memberikan nama sauce tersebut. *Chicken Veloute* adalah sauce yang dibuat dari *roux* ditambah dengan air kaldu ayam dan demikian seterusnya.

Antara lain:

- 1) *Allemande* : *veal veloute, cream, egg yolk, lime.*
- 2) *Mushroom* : *allemande, irisan jamur.*
- 3) *Supreme* : *chicken veloute, cream, egg yolk, butter.*

4. Basic Butter Sauces (sauce dasar butter)



Sauce dasar mentega/butter, sauce ini dibedakan menjadi dua, yaitu:

1. **Hollandaise sauce:** dibuat dari larutan/*reduction* = cuka, crushed black pepper, air, shallot diced. Setelah didinginkan sebentar, *reduction* tersebut dicampur dengan egg yolk, dikocok di atas air panas sehingga campuran tersebut agak kental. Campurkan sedikit demi sedikit dengan clarified butter sambil dikocok atau diaduk terus sampai menjadi suatu senyawa. Hollandaise sauce digunakan untuk sauce ikan dan sayuran. Turunan Hollandaise sauce adalah:
 - a. **Maltaise sc.** : hollandaise sc., lime juice, orange zest (jeruk altaise).
 - b. **Mousseline sc.** : hollandaise sc., cream.

2. **Béarnaise sauce** : seperti sauce hollandaise hanya cuka yang dipakai membuat reduction diganti dengan cuka Tarragon (Tarragon vinegar). Béarnaise sauce juga diberi chopped tarragon leaves dan bisa juga ditambah chopped parsley. Béarnaise sauce digunakan untuk daging panggang seperti Tenderloin, Sirloin

Béarnaise sauce, turunannya:

- a. **Choron sc.** : béarnaise sc., tomato concasse.
- b. **Foyot sc.** : béarnaise sc., meat glace.

5. Basic Oil Sauces (sauce dasar oil)

Pada umumnya sauce ini dibagi menjadi 2 golongan besar:

- a. **Vinaigrette Sauce**, dibuat dari cuka ditambah salad oil.



Dari *Vinaigrette Sauce* ini dapat di kembangkan menjadi:

- 1) **Revigote Sc.** : *Vinaigrette, capers, pickles.*
- 2) **Norvergen Sc.** : *Vinaigrette, cincang telur, cuka.*
- 3) **Pecheur Sc.** : *Vinaigrette, lobster, spinny lobster.*
- 4) **Nantaise Sc.** : *Ravigote, lobster, spinny lobster.*
- 5) **Cressonniere Sc.** : *Vinaigrette, selada air, cincang telur.*
- 6) **Livournaise Sc.** : *Vinaigrette, egg yolk, anchovy, pala.*

b. **Mayonnaise Sauce**, dibuat dari egg yolk, cuka, salad oil.



Dari Mayonnaise Sauce ini dapat dikembangkan menjadi:

- 1) **Cocktail Sc** : *mayonnaise, tomato ketchup dan tabasco*
- 2) **Tartare Sc.** : *mayonnaise, white boiled egg, chopped onion, chopped capers, chopped parsley dan chopped gerkin*
- 3) **Thousand Island.** : *mayonnaise, tabasco, tomato ketchup, chopped white boiled egg, chopped gerkin, chopped parsley*

Alat Membuat Sauce

1. Oven
2. Roasting pan
3. Wooden spatula
4. Stock pot
5. Stainer
6. Ladle
7. Sauce pan

3. Membuat Glaza or Glace

Adalah kaldu coklat yang dipanaskan terus dengan api kecil (direduce) sampai menjadi seperempat bagian dari yang dipanaskan, sampai menjadi agak kental (**gelatinous form**). Ukuran kekentalannya adalah bila sudah bisa menempel pada pada punggung sendok (**coats the back of a spoon**). Biasanya dari 1 liter brown stock hanya didapat $\frac{1}{4}$ liter meat glace.

Dari proses yang sama untuk kaldu yang lain diperoleh :

1. Veal Glace.
2. Chicken Glace.
3. Fish Glace.

Fungsi Glaze

1. Memberi warna pada makanan yang di masak dengan metode roasting
2. Menambah rasa
3. Menambah penampilan

D. Aktivitas Pembelajaran

Membuat Stock, Sauce dan Glaze

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran 3 : membuat stock, sauce dan glaze selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-3.1 sampai dengan LK-3.4.

Petunjuk Pengisian LK-3.1

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi tentang membuat stock, sauce dan glaze.
2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi hal-hal yang sering terjadi saat membuat stock, sauce dan glaze. Anda dapat mencarinya dari uraian materi ataupun literatur lainnya untuk menambah pemahaman Anda
3. Kemudian hasil identifikasi Anda dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

Tabel 14 LK 3.1. Identifikasi bahan stock, sauce dan glaze.

No	Nama Produk	Gambar Produk	Komposisi Bahan	Kriteria Hasil
1.	Stock			
2.	Sauce			
3.	Glaze			

Petunjuk Pengisian LK-3.2

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi tentang membuat stock, sauce dan glaze
2. Selanjutnya anda diminta untuk mengidentifikasi peralatan membuat stock, sauce dan glaze antara lain mengenai nama alat, gambar, Fungsi Alat serta cara perawatannya, yang dapat anda peroleh informasinya dari uraian materi atau sumber literatur lainnya
3. Kemudian hasil identifikasi dapat diisikan pada kolom yang tersedia dibawah ini.

Tabel 15 LK-3.2 Identifikasi Peralatan membuat stock, sauce dan glaze

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

Petunjuk Pengisian LK-3.3

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi tentang membuat stock, sauce dan glaze.
2. Selanjutnya anda diminta untuk menganalisis hal-hal yang sering terjadi saat membuat stock, sauce dan glaze dengan mengamati gambar pada LK-9. Anda dapat mencarinya dari uraian materi ataupun literatur lainnya untuk menambah pemahaman Anda
3. Kemudian hasil analisis Anda dapat dicatat pada kolom yang tersedia dibawah ini.

Tabel 16 LK- 3.3 Analisis Stock, Sauce dan Glaze

No	Gambar	Hasil Analisis
1.	 <p>Membuat beef stock</p>	

2.	 <p>Membuat beef stock</p>	
3.	 <p>Chicken stock</p>	
4.	 <p>Brown sauce</p>	
5.	 <p>Brown sauce</p>	

Petunjuk Pengisian LK-3.4

1. Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
2. Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang membuat stock, sauce, dan glaze kemudian menganalisis resep tersebut

3. Masing-masing kelompok mempraktekkan resep yang sudah dianalisis dengan urutan kerja
 - a. Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan format LK-3.4 yang sudah disediakan.
 - b. Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat
 - c. Mempraktekkan pengolahan membuat stock, sauce, dan glaze sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
 - d. Mencatat hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan
4. Setiap kelompok mempresentasikan hasil pengolahannya dan kelompok lain memberi masukan.

Tabel 17 LK-3.4. Perencanaan membuat stock, sauce, dan glaze

Membuat	
Bahan	: 1..... 2. n.....
Alat	: 1. 2. n
Langkah Kerja :	1. 2. n
Kriteria Hasil :
Kendala/masalah yang ditemukan saat proses pengolahan
Pemecahan masalah/solusi
Hasil Membuat Stock, Sauce dan Glaze (dokumentasi hasil praktek kelompok Anda)	

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Membuat Stock

Latihan

Jawablah soal berikut dengan tepat!

1. Jelaskan pengertian kaldu/stock!
2. Sebutkan bahan-bahan membuat kaldu/stock !
3. Sebutkan fungsi kaldu/stock!
4. Mengapa dalam proses pemasakkan kaldu, tulang perlu di blanching terlebih dahulu? Jelaskan!
5. Sebutkan kriteria hasil kaldu yang baik!

2. Membuat Sauce

1. Jelaskan pengertian sauce!
2. Apa yang dimaksud dengan *mother sauce*? Sauce apa saja yang tergolong *mother sauce* !
3. Sebutkan fungsi sauce !
4. Mengapa ketika membuat sauce dilakukan dengan teknik simmering dan dilakukan dengan api kecil?
5. Sebutkan kriteria hasil sauce yang baik !

F. Rangkuman

Pengertian Kaldu

Kaldu atau Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang sapi, tulang ayam atau ikan dengan penambahan sayuran yang mengandung aroma dan dimasak dalam waktu tertentu (lama). Kaldu digunakan sebagai bahan dasar sup, sauce dan juga ditambahkan kedalam suatu masakan sebagai penyedap.

Bahan dasar kaldu

1. Tulang : tulang yang paling baik digunakan untuk membuat kaldu adalah tulang binatang muda, karena masih banyak mengandung aroma yang baik untuk kaldu. Tulang yang diambil dari *skin*, *knucle* dan leher adalah jenis tulang yang baik digunakan untuk kaldu, biasanya dipotong-potong kecil sebelum digunakan. Untuk menghasilkan kaldu yang bersih, maka tulang harus dicuci dahulu sebelum melalui proses "*blancing*".
2. Mirepoix : adalah potongan kasar dari bawang, wortel, sledri, setangkai thyme dan selembay leaf.

Macam-macam kaldu :

1. Kaldu putih (*white stock*)

Yang dimaksud dengan *white stock* adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang dan aroma sayuran yang dimasak dalam waktu tertentu.

- a. Kaldu putih ayam
- b. Kaldu putih sapi muda
- c. Kaldu putih kambing
- d. Kaldu putih ikan

2. Kaldu coklat (*brown stock*)

Kaldu coklat adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang dan aromatik sayuran yang sebelumnya dimasak dahulu sampai berwarna coklat dalam waktu tertentu.

Kriteria hasil kaldu yang baik :

- Jernih
- Bebas lemak
- Aroma segar

Membuat Sauce

Sauce adalah bahan setengah cair atau cairan yang dikentalkan yang mempunyai rasa penuh, digunakan sebagai pemberi rasa atau menambah rasa yang ditambahkan pada daging, ikan, ayam atau kue-kue manis dengan maksud

untuk menambah rasa makanan tersebut. Sauce tidak pernah dihidangkan sendiri. Sauce yang baik ialah jika sauce tersebut licin, halus, mengkilap, mantap rasanya dan teksturnya ringan.

a. Fungsi sauce

- Sebagai pelembab.
- Sebagai penambah rasa.
- Memperkaya kandungan gizi.
- Menambah penampilan (warna dan kilap) sehingga menambah daya tarik dan menimbulkan selera.

b. Struktur bangunan sauce

Kebanyakan sauce terbentuk dari unsur utama yaitu :

1. Bahan cair/cairan
2. Bahan pengental
 - Roux.
 - Corn flour, arrow root
 - Beurre Manie
 - Egg yolk (kuning telur)

c. Macam-macam sauce dasar.

- Bechamel Sauce
- Veloute Sauce.
- Espagnol Sauce .
- Demi-glace Sauce .
- Tomato Sauce .
- Sauce dasar mentega.
- Sauce minyak selada

Glaze adalah kaldu coklat yang dipanaskan terus dengan api kecil (direduce) sampai menjadi seperempat bagian dari yang dipanaskan, sampai menjadi agak kental (*gelatinous form*). Ukuran kekentalannya adalah bila sudah bisa

menempel pada pada punggung sendok (*coats the back of a spoon*). Biasanya dari 1 liter brown stock hanya didapat ¼ liter meat glaze.

Dari proses yang sama untuk kaldu yang lain diperoleh :

4. Veal Glaze.
5. Chicken Glaze.
6. Fish Glaze.

Fungsi Glaze

4. Memberi warna pada makanan yang di masak dengan metode roasting
5. Menambah rasa
6. Menambah penampilan

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

No	Deskripsi / Teks
1	<p>Pilih gambar ekspresi wajah yang paling mendekati perasaan Anda setelah mengikuti kegiatan pembelajaran 3 membuat stock, sauce dan glaze</p> 
2	<p>Apa hal paling penting yang Anda telah pelajari pada kegiatan pembelajaran 3?</p>
3	<p>Apa hal berbeda yang ingin Anda lakukan untuk perbaikan pembelajaran pada kegiatan pembelajaran berikutnya?</p>
<p>Apakah melalui Kegiatan Pembelajaran 3 ini Anda merasa cukup mendapatkan informasi dari membuat stock, sauce dan glaze? Jika menurut Anda isi dari kegiatan pembelajaran 3 ini kurang memberikan informasi untuk Anda, maka anda dapat mencari tambahan informasi melalui berbagai literatur ataupun sumber-sumber lainnya.</p>	

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Membuat Bumbu Dasar Indonesia

1. Bumbu dasar digolongkan menjadi tiga macam:

Bumbu dasar putih.

Bumbu dasar putih dibuat dari campuran bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar. Bumbu jenis ini biasanya digunakan untuk membuat sayur lodeh, soto, dan opor.

Bumbu dasar merah.

Bumbu dasar merah dibuat dari bumbu dasar putih ditambah cabai merah. Biasanya digunakan untuk membuat sambal goreng atau ayam panggang.

Bumbu dasar kuning.

Bumbu dasar kuning terbuat dari bumbu dasar putih ditambah kunyit. Bumbu tradisional ini digunakan untuk membuat ayam goreng, ayam bakar, soto, dan gulai.

2. Teknik Pembuatan Bumbu Dasar

Bumbu dasar dapat dibuat dengan berbagai cara, diantaranya :

Diiris (*Sliced*)

Adalah teknik memotong bumbu dengan cara diiris tipis dengan ketebalan kira-kira 1mm.

Dihaluskan (*blended*)

Adalah mencampur bumbu -bumbu menjadi satu, kemudian dihaluskan

3. Teknik Penyimpanan Bumbu

Bumbu yang masih segar disimpan dalam suhu ruangan pada tempat yang berjaring. Maksudnya agar bumbu tersebut mengalami sirkulasi udara yang baik sehingga tidak mudah busuk.

Bumbu yang sudah dihaluskan sebaiknya disimpan di dalam lemari pendingin, jika memungkinkan bumbu tersebut dibekukan agar dapat disimpan dalam waktu yang lama sehingga dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan. Bumbu yang dibekukan bila akan digunakan diamankan terlebih dahulu sesuai dengan suhu runagan.

Bumbu yang dibekukan bila ingin digunakan sebaiknya diambil sesuai dengan kebutuhan, karena apabila bumbu tersebut setelah berada dalam suhu ruangan tidak baik jika dibekukan kembali.

4. Hal-hal yang harus diperhatikan dan yang harus dipersiapkan sebelum mengolah bumbu adalah:
 - a. Siapkan peralatan yang akan digunakan untuk membuat bumbu sesuai dengan kebutuhan, termasuk tempat sampah yang dialasi plastik.
 - b. Jenis-jenis bumbu yang akan diolah sebaiknya dicuci dahulu kemudian baru dikupas dan ditangani. Perhatikan kebersihan tempat kerja.
 - c. Memakai uniform praktek yang lengkap sesuai ketentuan.
5. Bumbu dicuci bersih, dikupas. Bumbu diiris atau dihaluskan sesuai dengan kebutuhan. Kalau menggunakan jenis bumbu kemiri dan kencur sebaiknya disangrai terlebih dahulu untuk mendapatkan aroma dan rasa yang lebih baik.
6. Jenis-jenis peralatan yang digunakan dalam mengolah bumbu adalah pisau, talenan, cobek, mangkok kecil/ sedang, blender, spatula, wajan dan spatula/wooden spatulla.

Membuat Pelengkap Makanan Indonesia

1. Fungsi Pelengkap Makanan Indonesia
 - Untuk meningkatkan rasa pada makanan Indonesia.
 - Sebagai garnish. mempercantik penampilan makanan
2. Karena sifat plastik yang saling berinteraksi dengan cuka yang bersifat asam sebagai bumbu dari acar mentah tersebut sehingga dalam jangka panjang berbahaya bagi kesehatan.
3. perkedel nike, sambal roa (rica roa, dabu-dabu roa), ikan cakalang fufu.

Membuat dan Menyajikan Minuman dari Kopi

1. Biji Kopi saat diseduh mengapung dan aroma serta rasanya tidak nikmat disebabkan karena air yang digunakan untuk menyeduh tidak terlalu panas. Rasa yang dihasilkan justru tidak enak. Kopi paling nikmat harus dengan air panas sehingga memunculkan aroma harum yang kuat. Dengan air panas dengan suhu 90-95 derajat celcius akan menciptakan rasa dan harum yang lebih kuat.
2. Karena kopi mengandung kafein, zat yang berfungsi sebagai stimulant. Kafein dalam dosis medium bisa membantu menjaga mood dan konsentrasi.
3. Kopi Luwak harganya mahal karena beberapa faktor berikut :
 - kopi dari Indonesia ini diperoleh dengan cara unik: biji kopinya diambil dari kotoran luwak, binatang sejenis kucing liar. Padahal kopi ini dihasilkan dari tanaman kopi biasa, hanya buah kopi yang sudah matang di pohonnya itu dimakan luwak. Yang menyebabkannya istimewa adalah insting luwak yang hanya memilih buah kopi terbaik untuk dimakan. Sehingga karena produksinya sangat sedikit dan rasanya yang enak, maka harganya pun menjadi mahal. Dan keberadaan kopi luwak saat ini sudah langka. Hal ini karena, mulai dari berkurangnya lahan tanaman kopi hingga semakin berkurangnya satwa luwak di alam liar.
 - Selain itu, kopi luwak juga dikategorikan dalam jenis kopi berkualitas. Maksudnya adalah, biji kopinya dihasilkan dengan cara fermentasi dalam perut luwak yang bercampur dengan enzim tertentu dan berlangsung selama 8 – 12 jam sehingga kandungan kafeinnya rendah karena proteinnya telah diurai. Sedangkan biji kopi berkualitas yang dihasilkan dari biji kopi biasa memerlukan waktu fermentasi sekitar 5 – 8 tahun. Waktu yang begitu cepat dari proses fermentasi inilah yang membuat kopi luwak istimewa dan mahal.

Membuat dan Menyajikan Minuman dari teh

1. Jenis-jenis teh
Teh Putih (White Tea), Teh Hijau (Green Tea), Teh Hitam (Black Tea), Teh Oolong (Oolong Tea), Teh Beraroma
2. Karena teh mengandung kafein yang dapat memberikan efek menyegarkan dan apabila meminum teh manis, maka gula yang terdapat di dalam teh memberikan energy.
3. Contoh minuman dari teh yaitu teh tarik, green tea latte, green tea smoothie, thai tea,
4. Suhu yang tepat untuk menyeduh teh
Teh Putih (White Tea) = 60° C, Teh Hijau (Green Tea) = 70° C, Teh Hitam (Black Tea) = 90° C, Teh Oolong (Oolong Tea) = 80° C
5. Manfaat teh antara lain adalah sebagai antioksidan, memperbaiki sel-sel yang rusak, menghaluskan kulit, melangsingkan tubuh, mencegah kanker,

3. Membuat dan Menyajikan Minuman Mocketail

1. Mocketail adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan minuman bersoda (ada juga yang tidak bersoda) dan dihidangkan dalam keadaan dingin . Mocketail merupakan minuman ringan yang terbuat dari jus buah atau *smoothie* buah yang dicampur dengan soda, *cola*, sirup, susu, atau jenis minuman lainnya. Dapat juga ditambahkan rempah, seperti *mint* untuk melengkapi cita rasanya.

2. Blending, Sttiring, Layering. Shaking.

3. Pinacolada

- Bahan :
- coconut cream
 - heavy cream
 - jus nanas segar
 - iced crush
 - Simple Syrup

Alat : Blender

Metode : Blending

4. Membuat Minuman Tradisional Indonesia

1. Bajigur, banderek, es podeng
2. es palubutung, saraba
3. kayu secang, daun pandan, sereh, daun jeruk, cengkeh, kayu manis

Membuat Stock

1. Pengertian Kaldu

Kaldu atau Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang sapi, tulang ayam atau ikan dengan penambahan sayuran yang mengandung aroma dan dimasak dalam waktu tertentu (lama). Kaldu digunakan sebagai bahan dasar sup, sauce dan juga ditambahkan kedalam suatu masakan sebagai penyedap.

2. Bahan dasar kaldu

Tulang dan Mirepoix : adalah potongan kasar dari bawang, wortel, sledri, setangkai thyme dan selembay leaf.

3. Fungsi kaldu :

- Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan.
- Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam makanan tertentu.
- Sebagai dasar pembuatan sup dan sauce.

4. Membuat kaldu tulang perlu di blancing supaya pori-pori tulang tertutup sehingga pada saat pengolahan tulang mengeluarkan ekstraknya secara perlahan

5. Kriteria hasil kaldu yang baik :Jernih, Bebas lemak,Aroma segar

2. Membuat Sauce

1. Pengertian Sauce

Sauce adalah bahan setengah cair atau cairan yang dikentalkan yang mempunyai rasa penuh, digunakan sebagai pemberi rasa atau menambah rasa yang ditambahkan pada daging,ikan,ayam atau kue-kue manis dengan maksud untuk menambah rasa makanan tersebut. Sauce tidak pernah dihidangkan sendiri.

2. Mother sauce adalah Mother Sauce atau disebut juga Grand Sauce adalah lima jenis sauce yang paling dasar yang harus dikuasai oleh seorang pemasak (chef). Antonin Careme, bapak pendiri Perancis "Masakan

grande" datang dengan metodologi di 1800an dimana ratusan sauce akan dikategorikan di bawah lima Sauce Ibu, dan ada kemungkinan tak terbatas untuk variasi, karena semua sauce didasarkan sauce dasar ini:

- Bechamel (putih)
- Veloute (pirang)
- Brown Sauce (demi-glace) atau Espagnole (coklat)
- Hollandaise Sauce (kuning)
- Tomato Sauce (merah)

Evaluasi

Pilihlah Jawaban yang paling tepat !

1. Komposisi bumbu dasar merah dalam masakan Indonesia.....
 - a. Bawang merah, bawang putih, kemiri, cabe merah, garam
 - b. Bawang merah, cabe merah, kemiri, kunyit, garam
 - c. Bawang merah, bawang putih, cabe merah, kunyit, garam
 - d. Bawang merah, bawang putih, cabe merah, garam

2. Bumbu dasar orange adalah campuran dari bahan bumbu.....
 - a. Bawang merah, bawang putih, cabe merah, kemiri, garam
 - b. Bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, garam
 - c. Bawang merah, bawang putih, lada, cabe merah, kemiri, garam
 - d. Bawang merah, bawang putih, cabe merah, kunyit, kemiri, garam

3. Bumbu dasar dan turunannya yang tepat untuk mengolah Rendang.....
 - a. Bumbu dasar merah
 - b. Bumbu dasar putih
 - c. Bumbu dasar kuning
 - d. Bumbu dasar orange

4. Bumbu dasar untuk membuat soto adalah....
 - a. Bumbu kuning
 - b. Bumbu orange
 - c. Bumbu putih
 - d. Bumbu merah

5. Sate lilit adalah sate dari daerah Bali yang menggunakan bahan pelengkap makanan berupa.....
 - a. Sambal roa

- b. Sambal dabu-dabu
 - c. Sambal matah
 - d. Sambal cibiuk
6. Minuman tradisional yang disajikan panas.....
- a. palubutung
 - b. saraba
 - c. gempol plered
 - d. selendang mayang
7. Minuman berupa capuccino adalah jenis minuman berbahan dasar.....
- a. *Extract coffee, chocolate, fresh milk, fresh cream*
 - b. *Extract coffee, cream, fresh milk*
 - c. *Extract coffee, mocca, fresh cream*
 - d. *Extract coffee, chocolate, creamer*
8. Bahan yang tepat digunakan dalam pengolahan kaldu coklat (*brown stock*).....
- a. *Tulang ayam, mirepoix, bouquet garni, rosemary, black pepper, tomato paste*
 - b. *Tulang sapi, mirepoix, thyme, bay leave, mace, tomato paste*
 - c. *Tulang ayam, bouquet garni, tomato paste, bay leave, thyme, tomato paste*
 - d. *Tulang sapi, Mirepoix, bouquet garni, thyme, bay leaves, tomato paste*
9. Veloute sauce terbuat daristock
- a. *fish*
 - b. *Chicken*
 - c. *White veal*
 - d. *Semua benar*

10. Di bawah ini adalah bahan-bahan untuk membuat Thousand Island sauce...
- Mayonaise,, chopped garlic, chopped taragon, tabasco*
 - Mayonaise, chopped shallot, chopped garlic, capsicum*
 - Mayonaise, crushed black pepper, chopped onion, egg yolk*
 - Mayonaise, capsicum, yolk, tabasco, chopped parsley*
11. Bahan pengental yang tepat digunakan dalam pembuatan béchamel sauce.....
- Corn flour
 - Rice flour
 - Blond roux
 - White roux
12. Bahan yang tepat digunakan dalam pengolahan kaldu jernih (*white stock*).....
- Tulang sapi, mirepoix, bouquette garni, rosemary, black pepper*
 - Tulang ayam, mirepoix, thyme, bay leave, mace*
 - Tulang sapi, bouquette garni, tomato paste, bay leave, thyme*
 - Tulang ayam, mirepoix, bouquette garni, thyme, bay leaves*
13. Turunan sauce yang terbuat dari susu, ditambahkan keju parut adalah
- bechamel sauce*
 - veloute sauce*
 - mornay sauce*
 - hollandaise sauce*
14. Bahan yang dicampurkan dalam mayonnaise sehingga menghasilkan saos baru yang disebut “Tartare Sauce”, adalah.....
- Chopped tomato, gherkin, capsicum, onion, fresh cream*
 - Chopped capsicum, gherkin, fresh cream*
 - Chopped capcicum, hard boiled egg, gherkin, fresh cream*
 - Chopped parsley, tomato, gherkin, onion, fresh cream*

15. Teh yang proses pembuatannya tanpa melalui tahap fermentasi adalah . . .
- Teh hitam
 - Teh hijau
 - Teh oolong
 - Teh beraroma
16. Teh yang proses pembuatannya melalui tahap fermentasi adalah . . .
- Teh hitam
 - Teh hijau
 - Teh oolong
 - Teh beraroma
17. Cara pembuatan minuman *pinacolada* adalah
- Shaking
 - Layering
 - Blending
 - Floating
18. Minuman dari kopi yang dibuat dengan cara mencampurkan *expresso coffee* dan susu adalah....
- Irish coffee*
 - Mochacino*
 - Macchiato*
 - Cappucino*
19. Minuman panas non alkohol yang dibuat dengan cara mencampurkan kopi, susu, krim, dan coklat adalah....
- Black coffee*
 - Mochacino*
 - Macchiato*
 - Cappucino*

20. Cara pembuatan *Cappucino Coffee* adalah....
- Espresso coffee* ditambah dengan susu, krim dan serbuk coklat
 - Espresso coffee* ditambah dengan kopi dan cream
 - Espresso coffee* ditambah dengan, coklat, dan susu
 - Espresso coffee* ditambah dengan busa susu dan serbuk coklat
21. Cara pembuatan *Irish Coffee* adalah....
- Kopi ditambah dengan susu
 - Kopi ditambah wiski
 - Kopi ditambah cream
 - Kopi ditambah coklat
22. Gambar ini untuk :
- Shaking
 - Mixing
 - Measuring
 - Floating
- 
23. Membuat minuman campuran dengan cara mengocok disebut:
- Mixing
 - Shaking
 - Blending
 - Stiring
24. Standart porsi untuk jumlah mirepoix dalam membuat soup adalah
- 50% onions, 25% celery, and 25% carrots
 - 25% onions, 50% celery, and 25% carrots
 - 25% onions, 25% celery, and 50% carrots
 - 50% onions, 20% celery, and 30% carrots

25. Campuran minuman yang terdiri dari dua atau lebih bahan non alcohol disebut :
- a. Cocktails
 - b. Mochtails
 - c. Punch
 - d. Juice

Kunci Jawaban

1. D	6.B	11 D	16. A	21. B
2.D	7.B	12 D	17.C	22.A
3.A	8 D	13 C	18.C	23 A
4.A	9 D	14. D	19. B	24 D
5.C	10 D	15.A	20. A	25 B

Penutup

Modul merupakan alat atau sarana pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi yang diharapkan sesuai dengan tingkat kompleksitasnya. Modul diklat PKB adalah substansi materi pelatihan yang dikemas dalam suatu unit program pembelajaran yang terencana guna membantu pencapaian peningkatan kompetensi yang didesain dalam bentuk printed materials (bahan tercetak). Modul Diklat PKB pada intinya merupakan model bahan belajar (learning material) yang menuntut guru pembelajar untuk belajar lebih mandiri dan aktif.

Disadari bahwa penyusunan modul ini masih jauh dari sempurna untuk itu perlu ditidaklanjuti dengan penyempurnaan lebih lanjut dan perkembangan kuliner yang harus selalu diperbarui sesuai dengan kemajuan dan perkembangan ilmu pengetahuan, serta penulisan yang lebih baik.

Daftar Pustaka

Brown, Graham & Hepner, Karon, 2000. *The Waiter's Handbook*. Hospitality Press Pty Ltd, Melbourne, Australia

Ceserani and Kinton 1981, *Practical Cookery*, Edward Arnold, London

Dowell, Philip & Bailey, Adrian, 1984. *The Book of Ingredients*. Mermaid Books, London, U.K

Dyah Nurani Setyaningsih 2004, Dra, M.Kes, *Makanan Kontinental*, Semarang

Edwards, Carole, 1984. *Cocktails 'The Book of Party Drinks'*, Roydon Publishing Co. Ltd, London, England

<http://shobiyanrahmat.blogspot.co.id/p/blog-page.html>

<http://www.organisasi.org/1970/01/berbagai-jenis-macam-bumbu-dasar-warna-resep-bahan-masakan-khas-indonesia.html>

<http://infoflairbartender.blogspot.co.id/>

<http://mixologic.blogspot.co.id/2009/12/peralatan-perengkapan-di-bar.html>

Suarta, I. Putu, & Pramudjoko, Endro, 2001. *Menyiapkan dan Menyajikan Cocktail*. IAPSD, Jakarta

Seri Masak Femina Primarasa. 2011. *Sauce & DIP*. PT Gaya Favorit Press : Jakarta

Seri Masak Femina Primarasa. 2015. *Olahan Lezat Kopi dan Teh*. PT Gaya Favorit Press : Jakarta

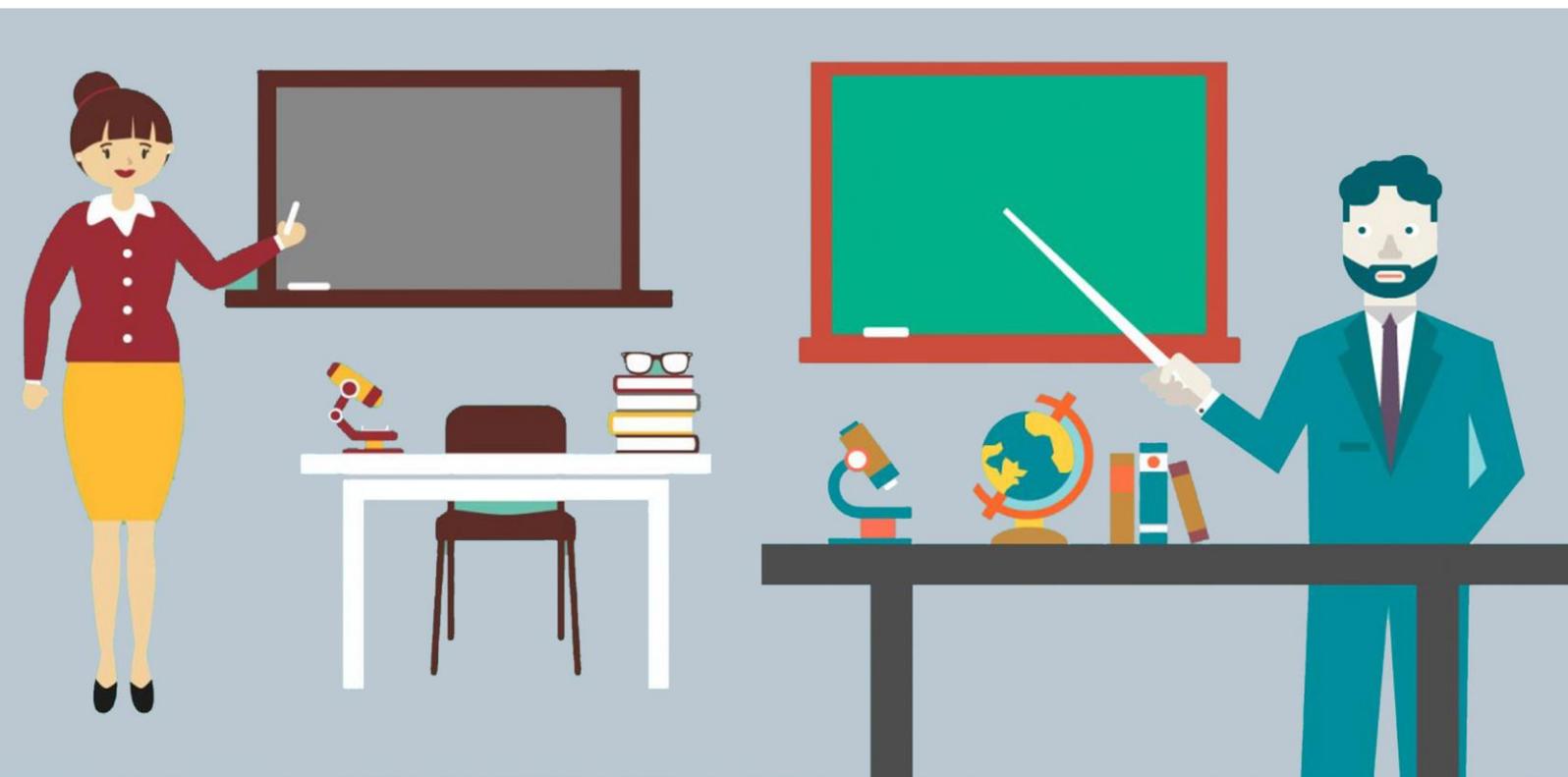
Primarasa, Minuman Favorit 2012, Minuman Favorit, PT Gaya Favorit Press : Jakarta

Glosarium

Blend	:	Mencampur atau mengocok minuman dalam blender
Cup and Saucer	:	Cangkir dan tatakan.
Decanter	:	Tempat wine
Flavoring and Coloring Agent	:	Bahan penambah aroma dan warna
Ice Cube	:	Es batu berbentuk kubus
Measure	:	Standar ukuran untuk volume
Mixing Glass	:	Alat yang berbentuk gelas digunakan untuk mencampur minuman
Modifying Agent	:	Bahan-bahan pelunak rasa
Punch	:	Minuman campuran dari bahan sari buah dicampur dengan soda, yang dihidangkan dalam bowl
Shaker	:	Alat untuk mengocok minuman
Standar Recipe	:	Resep standar
Stiring	:	Mengaduk
Stirrer	:	Alat untuk mengaduk
Table Cloth	:	Serbet yang selalu dibawa oleh waiter/waitress saat melayani tamu

Bagian II

Kompetensi Pedagogik



Pendahuluan

A. Latar Belakang

1. Pengembangan Potensi Peserta Didik

Dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional disebut, pasal 1 ayat 1 dinyatakan 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. Berdasarkan hal di atas maka sekolah khususnya guru secara langsung bertugas sebagai agen pengembang potensi peserta didik agar mereka mengenali potensi yang mereka miliki dan memaksimalkannya sehingga berdaya dan berguna bagi diri sendiri maupun bagi orang lain.

Berikut ini adalah beberapa hal penting tentang pengembangan potensi peserta didik melalui pendidikan atau pembelajaran yakni sebagai berikut.

- a. Pengembangan potensi peserta didik adalah inti dari semua usaha dan tujuan pendidikan nasional.
- b. Dalam diri peserta didik terdapat berbagai potensi yang harus berkembang dan dikembangkan.
- c. Pengembangan potensi peserta didik melalui pendidikan/pembelajaran adalah satu-satunya upaya untuk mencapai sumber daya manusia yang diharapkan dapat membangun bangsa.
- d. Salah satu tugas guru yang paling esensial adalah mengembangkan potensi peserta didik.

2. Guru yang Intensional

Ada satu karakter kuat yang dan menonjol yang harus dimiliki oleh guru, yaitu intensionalitas. Kata intensionalitas berarti melakukan sesuatu karena alasan tertentu atau dengan sengaja. Jadi guru yang memiliki intensionalitas adalah orang yang terus-menerus memikirkan hasil yang mereka inginkan bagi peserta didiknya dan bagaimana tiap-tiap keputusan yang mereka ambil membawa peserta didik ke arah hasil tersebut. Guru yang memiliki intensionalitas atau yang intensional tahu bahwa pembelajaran maksimal tidak terjadi secara kebetulan. Peserta didik memang selalu belajar dengan tidak terencana. Tetapi untuk benar-benar menantang peserta didik, untuk memperoleh upaya terbaik mereka, untuk membantu mereka melakukan lompatan konseptual dan mengorganisasikan dan mengingat pengetahuan baru, guru perlu memiliki tujuan, berpikir secara mendalam, dan fleksibel, tidak melupakan sasaran mereka bagi setiap peserta didik. Dalam satu kata, mereka perlu menjadi intensional atau perlu menetapkan tujuan.

Guru yang intensional menggunakan berbagai metode pengajaran, pengalaman, penugasan, dan bahan ajar untuk memastikan bahwa peserta didik mencapai semua tingkatan kognitif, mulai dari pengetahuan, penerapan hingga kreativitas, dan bahwa pada saat yang sama peserta didik mempelajari tujuan afektif yang penting, seperti kecintaan belajar, rasa hormat terhadap orang lain dan tanggung jawab pribadi. Guru yang intensional terus-menerus merenungkan praktik dan hasil yang dia peroleh.

Guru yang intensional adalah guru yang mempunyai keyakinan kuat akan daya hasilnya, lebih mungkin mengerahkan upaya yang konsisten, untuk bertahan menghadapi rintangan dan untuk terus berupaya tanpa lelah hingga setiap peserta didiknya berhasil. Guru yang intensional mencapai rasa daya-hasil dengan terus menerus menilai hasil pengajarannya, terus menerus mencoba strategi baru jika pengajarnya pertamanya tidak berhasil, dan terus menerus mencari gagasan dari rekan kerja, buku, majalah, lokakarya, dan sumber lain untuk memperkaya dan memperkokoh kemampuan mengajarnya (Slavin, 2009).

3. Kompetensi dan Kinerja Guru dalam Pengembangan Potensi Peserta Didik

Kompetensi dan kinerja guru dalam pengembangan potensi peserta didik berdasarkan format penilaian kinerja guru (PK Guru) yang berlaku sejak 1 Januari 2003 (Permendiknas No. 35 Tahun 2010) adalah bahwa guru menganalisis potensi pembelajaran setiap peserta didik dan mengidentifikasi pengembangan potensi peserta didik melalui program pembelajaran yang mendukung peserta didik mengaktualisasikan potensi akademik, kepribadian, dan kreativitasnya sampai ada bukti jelas bahwa peserta didik mampu mengaktualisasikan potensi mereka.

Selanjutnya, indikator kompetensi atau kinerja pengembangan potensi peserta didik tersebut dinyatakan sebagai berikut:

- a. Guru menganalisis hasil belajar berdasarkan berbagai bentuk penilaian terhadap setiap peserta didik untuk mengetahui tingkat kemajuan masing-masing.
- b. Guru merancang dan melaksanakan aktivitas pembelajaran yang mendorong peserta didik untuk belajar sesuai dengan kecakapan dan pola belajar masing-masing.
- c. Guru merancang dan melaksanakan aktivitas pembelajaran untuk memunculkan daya kreativitas dan kemampuan berfikir kritis peserta didik.
- d. Guru secara aktif membantu peserta didik dalam proses pembelajaran dengan memberikan perhatian kepada setiap individu.
- e. Guru dapat mengidentifikasi dengan benar tentang bakat, minat, potensi, dan kesulitan belajar masing-masing peserta didik.
- f. Guru memberikan kesempatan belajar kepada peserta didik sesuai dengan cara belajarnya masing-masing.
- g. Guru memusatkan perhatian pada interaksi dengan peserta didik dan mendorong mereka untuk memahami dan menggunakan informasi yang disampaikan.

Agar guru memiliki atau menunjukkan indikator kompetensi yang diuraikan di atas, maka guru harus melengkapi dirinya dengan berbagai pengetahuan

dan keterampilan tentang pengembangan potensi peserta didik. Tidak hanya itu, guru juga sebaiknya memiliki motivasi yang tinggi dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilannya sehingga potensi peserta didik yang selama ini tidak kelihatan, dapat tergali dan berkembang. Dan tentunya pekerjaan ini membutuhkan dedikasi dan profesionalisme yang tinggi karena menyangkut masa depan sebuah negara dan keberlangsungannya di tengah-tengah masyarakat dunia.

B. Tujuan

Tujuan modul ini adalah untuk memberikan pengetahuan, keterampilan serta mengubah sikap guru atau tenaga pendidik sebagai agen pengembang potensi peserta didik.

C. Peta Kompetensi

- Grade 10 Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran
- Grade 9 Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran
- Grade 8 Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar
- Grade 7 Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik
- Grade 6 Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki
- Grade 5 Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran
- Grade 4 Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik
- Grade 3 Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran yang diampu
- Grade 2 Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik
- Grade 1 Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik, moral, spiritual, sosial, kultural, emosional dan intelektual

D. Ruang Lingkup

Dalam pemetaan kompetensi pedagogik, modul ini membahas kompetensi inti guru pada tingkat (*grade*) enam (6) yaitu memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki yang dijabarkan lagi menjadi tujuh indikator pencapaian kompetensi seperti yang ditunjukkan pada diagram di atas.

Modul ini akan membahas tentang bagaimana guru dapat menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal dan untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik termasuk kreativitasnya.

E. Cara Penggunaan Modul

Agar peserta diklat dapat menguasai kompetensi ini secara utuh dan baik, maka peserta diklat dapat melakukan hal-hal berikut ini:

1. Bacalah modul ini secara seksama.
2. Kerjakan semua aktivitas pembelajaran yang sudah tersedia.
3. Diskusikan tugas dengan fasilitator ataupun teman sejawat.
4. Gunakan internet sebagai sumber informasi lain bila perlu.



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Penyediaan Berbagai Kegiatan Pembelajaran untuk Mendorong Peserta Didik Mencapai Prestasi Secara Optimal

A. Tujuan

Setelah mempelajari kompetensi ini, peserta diklat diharapkan mampu menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Memadukan berbagai kegiatan pembelajaran dalam paket keahlian yang diampu.
2. Mengkombinasikan penggunaan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi belajar.
3. Merasionalkan penggunaan berbagai kegiatan pembelajaran yang tepat pada paket keahlian yang diampu untuk meningkatkan prestasi belajar peserta didik.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Potensi Peserta Didik

Pengertian potensi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan. Dengan dasar pengertian ini maka dapat dinyatakan bahwa potensi peserta didik adalah kemampuan yang dimiliki setiap pribadi/individu peserta didik yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan sehingga dapat menjadi kemampuan yang aktual dan berprestasi.

Berdasarkan pengertian di atas dapat kita tegaskan bahwa setiap individu memiliki potensi yang pada saat tertentu tidak kelihatan atau terpendam. Untuk itulah guru dan orangtua memiliki peranan yang sangat krusial yaitu

menggalinya atau memunculkannya ke atas “permukaan”. Dengan demikian peserta didik juga dapat menyadari bahwa mereka memiliki potensi sehingga mereka juga secara sadar berusaha mengasah dan melatih kemampuan-kemampuan tersebut. Dan tentunya mereka mendapatkan arahan yang baik dari guru dan orang tua.

2. Identifikasi Potensi Peserta Didik

Berbicara tentang potensi, langkah awal yang perlu dilakukan adalah mengidentifikasinya. Ini penting dan hanya dapat dilakukan oleh pendidik dan mungkin juga oleh orangtua yang menaruh perhatian lebih demi perkembangan peserta didik.

Dalam pembahasan tentang identifikasi potensi peserta didik, ada beberapa hal yang perlu diketahui dan dipahami yaitu tentang ciri-ciri keberbakatan peserta didik, kecenderungan minat jabatan peserta didik, dan proses identifikasi peserta didik. Berikut ini adalah uraian mengenai 3 hal tersebut.

a. Ciri-ciri Keberbakatan Peserta Didik

Yang dimaksud dengan ciri-ciri keberbakatan peserta didik disini adalah bakat yang dimiliki oleh peserta didik. Bakat-bakat tersebut dapat mengarah pada kemampuan numerik, mekanik, berpikir abstrak, relasi ruang (spasial), dan berpikir verbal. Selain bakat, peserta didik juga memiliki minat. Minat peserta didik juga dapat berupa minat profesional, minat komersial, dan minat kegiatan fisik. Minat profesional mencakup minat-minat keilmuan dan sosial. Minat komersial adalah minat yang mengarah pada kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan bisnis. Minat fisik mencakup minat mekanik, minat kegiatan luar, dan minat navigasi (kedirgantaraan).

Kedua hal ini, yakni bakat dan minat, sangat berpengaruh pada prestasi peserta didik pada semua mata pelajaran. Tentu saja bakat dan minat peserta didik yang satu berbeda dengan bakat dan minat peserta didik yang lainnya. Tetapi kita semua berharap bahwa setiap peserta didik dapat menguasai semua materi pelajaran yang diajarkan oleh guru di sekolah.

Menurut Dirman dan Cici Juarsih, ada tiga kelompok ciri keberbakatan, yaitu kemampuan umum yang tergolong di atas rata-rata, kreativitas tergolong tinggi, dan komitmen terhadap tugas. Adapun penjelasannya adalah sebagai berikut:

- 1) Peserta didik dengan kemampuan umum di atas rata-rata umumnya memiliki perbendaharaan kata yang lebih banyak dan lebih maju dibandingkan dengan peserta didik biasa, cepat menangkap hubungan sebab akibat, cepat memahami prinsip dasar dari suatu konsep, pengamat yang tekun dan waspada, mengingat pesan dengan tepat serta memiliki informasi yang aktual, selalu bertanya-tanya, cepat pada kesimpulan yang tepat mengenai kejadian, fakta, orang, atau benda.
- 2) Peserta didik dengan kreativitas yang tergolong tinggi umumnya memiliki rasa ingin tahu yang luar biasa, menciptakan berbagai ragam dan jumlah gagasan guna memecahkan persoalan, sering mengajukan tanggapan yang unik dan pintar, tidak terhambat mengemukakan pendapat, berani mengambil resiko, suka mencoba, peka terhadap keindahan dan segi-segi estetika dari lingkungannya.
- 3) Peserta didik dengan komitmen terhadap tugas umumnya mudah terbenam dan benar-benar terlibat dalam suatu tugas, sangat tangguh dan ulet menyelesaikan masalah, bosan menghadapi tugas rutin, mendambakan dan mengejar hasil sempurna, lebih suka bekerja secara mandiri, sangat terikat pada nilai-nilai baik dan menjauhi nilai-nilai buruk, bertanggung jawab, berdisiplin, sulit mengubah pendapat yang telah diyakininya.

Selain penggolongan di atas, guru dapat mengamati perilaku peserta didik. Perilaku-perilaku ini dapat dikelompokkan ke dalam tiga kelompok indikator atau penanda, yakni indikator intelektual, indikator kreativitas, dan indikator motivasi (Munandar). Pengelompokan ini tidak jauh berbeda dengan pengelompokan sebelumnya, hanya saja pengelompokan ini memuat daftar perilaku yang cukup detil. Diharapkan kelak bahwa dengan daftar perilaku ini guru terbantu untuk merancang atau membuat

pembelajaran yang memfasilitasi proses aktualisasi potensi peserta didiknya. Pengelompokannya adalah sebagai berikut:

1) Indikator intelektual

- Mudah menangkap pelajaran
- Mudah mengingat kembali
- Memiliki perbendaharaan kata yang luas
- Penalaran tajam
- Daya konsentrasi baik
- Menguasai banyak bahan tentang macam-macam topik
- Senang dan sering membaca
- Mampu mengungkapkan pikiran, perasaan atau pendapat secara lisan dan tertulis dengan lancar dan jelas
- Mampu mengamati secara cermat
- Senang mempelajari kamus, peta, dan ensiklopedi
- Cepat memecahkan soal
- Cepat menemukan kekeliruan dan kesalahan
- Cepat menemukan asas dalam suatu uraian
- Mampu membaca pada usia lebih muda
- Daya abstrak cukup tinggi
- Selalu sibuk menangani berbagai hal

2) Indikator kreativitas

- Memiliki rasa ingin tahu yang besar
- Sering mengajukan pertanyaan yang berbobot
- Memberikan banyak gagasan dan usul terhadap suatu masalah
- Mampu menyatakan pendapat secara spontan dan tidak malu-malu
- Mempunyai dan menghargai rasa keindahan
- Mempunyai pendapat sendiri dan dapat mengungkapkannya, tidak mudah terpengaruh orang lain
- Memiliki rasa humor tinggi

- Mempunyai daya imajinasi yang kuat
- Mampu mengajukan pemikiran, gagasan pemecahan masalah yang berbeda dari orang lain
- Dapat bekerja sendiri
- Senang mencoba hal-hal sendiri
- Mampu mengembangkan atau merinci suatu gagasan (kemampuan elaborasi)

3) Indikator motivasi

- Tekun menghadapi tugas (dapat bekerja terus-menerus dalam waktu yang lama, tidak berhenti sebelum selesai)
- Ulet menghadapi kesulitan
- Tidak memerlukan dorongan dari luar untuk berprestasi
- Ingin mendalami bahan atau bidang pengetahuan yang diberikan
- Selalu berusaha berprestasi sebaik mungkin (tidak cepat puas dengan prestasinya)
- Menunjukkan minat terhadap macam-macam masalah “orang dewasa”, misalnya, terhadap pembangunan, korupsi, keadilan, dan sebagainya
- Senang dan rajin belajar, penuh semangat, cepat bosan dengan tugas-tugas rutin, dapat mempertahankan pendapat-pendapatnya (kalau sudah yakin akan sesuatu, tidak mudah melepaskan hal yang diyakini tersebut)
- Mengejar tujuan-tujuan jangka panjang (dapat menunda pemuasan kebutuhan sesaat yang ingin dicapai kemudian)
- Senang mencari dan memecahkan soal-soal

Daftar ciri-ciri keberbakatan peserta didik yang telah diuraikan di atas diharapkan dapat membantu guru lebih analitis terhadap perilaku-perilaku yang muncul dari peserta didik. Perilaku-perilaku ini dapat muncul apabila lingkungan belajar di kelas secara khusus dan di sekolah secara umum dibentuk atau disiasati sedemikian rupa. Dengan demikian peserta didik

dapat mengekspresikan diri mereka dengan leluasa dan guru dapat mengenali perilaku-perilaku tersebut dengan cepat.

b. Kecenderungan Minat Jabatan Peserta Didik

Pembahasan mengenai kecenderungan minat jabatan dalam pengembangan potensi peserta didik tidak dapat dipisahkan. Kecenderungan minat jabatan adalah suatu penanda yang dapat digunakan sebagai sebuah petunjuk bagi guru dan orang tua dalam mengarahkan peserta didik. Selain itu, kecenderungan minat jabatan ini juga adalah sebuah rangkuman terhadap sifat-sifat individu yang diamati oleh para ahli psikologi yang tentunya dapat digunakan sebagai acuan dalam mengembangkan potensi peserta didik.

Kecenderungan minat jabatan peserta didik dapat dikenali dari tipe kepribadiannya. Dari identifikasi kepribadian peserta didik menunjukkan bahwa tidak semua jabatan cocok untuk semua orang. Setiap tipe kepribadian tertentu mempunyai kecenderungan terhadap minat jabatan tertentu pula. Berikut disajikan kecenderungan tipe kepribadian dan ciri-cirinya.

- Realistis, yaitu kecenderungan untuk bersikap apa adanya atau realitis. Ciri-cirinya: rapi, terus terang, keras kepala, tidak suka berkhayal, dan tidak suka kerja keras.
- Penyelidik, yaitu kecenderungan sebagai penyelidik. Ciri-cirinya: analitis, hati-hati, kritis, suka yang rumit, dan rasa ingin tahu yang besar.
- Seni, yaitu kecenderungan suka terhadap seni. Ciri-cirinya: tidak teratur, emosi, idealis, imajinatif, dan terbuka.
- Sosial, yaitu kecenderungan suka terhadap kegiatan-kegiatan yang bersifat sosial. Ciri-cirinya: melakukan kerja sama, sabar, bersahabat, rendah hati, menolong, dan hangat.
- Suka usaha, yaitu kecenderungan menyukai bidang usaha. Ciri-cirinya: energik, optimis, percaya diri, ambisius, dan suka bicara.
- Tidak mau mau berubah, yaitu kecenderungan untuk mempertahankan hal-hal yang sudah ada, enggan terhadap

perubahan. Ciri-cirinya: hati-hati, bertahan, kaku, tertutup, patuh, dan konsisten.

Untuk menentukan kecenderungan minat jabatan peserta didik guru dan orang tua dapat mengacu pada Multi Kecerdasan Gardner berikut ini.

Kecerdasan	Kemampuan	Panggilan Hidup Ideal
<i>Bahasa</i>	Kemampuan memahami dan menggunakan komunikasi lisan dan tertulis	Penyair
<i>Logika-matematika</i>	Kemampuan memahami dan menggunakan symbol dan pengoperasioan logika dan angka	Pemograman komputer
<i>Musik</i>	Kemampuan memahami dan menggunakan konsep seperti ritme, nada, melodi, dan harmoni	Pencipta lagu
<i>Ruang</i>	Kemampuan mengorientasikan dan memanipulasi ruang tiga dimensi	Arsitek
<i>Tubuh-kinestetika</i>	Kemampuan mengkoordinasikan gerakan fisik	Atlet
<i>Alam</i>	Kemampuan membedakan dan mengelompokan benda atau fenomena alam	Ahli zoology

c. Proses Identifikasi Potensi Peserta Didik

Guru dapat mengidentifikasi potensi peserta didiknya dengan beberapa cara, yakni dengan tes dan pengamatan. Adapun tes yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

- Tes inteligensi individual
- Tes inteligensi kelompok
- Tes prestasi
- Tes akademik
- Tes kreatif

Beberapa tes dari daftar di atas dapat diperoleh dari lembaga khusus. Sekolah dapat meminta bantuan lembaga tes atau fakultas psikologi terdekat untuk memberikan tes kepada peserta didik. Sedangkan untuk tes akademik dan tes kreatif, sekolah dapat menunjuk satu tim membuat tes tersebut. Dan sebaiknya sebelum digunakan, tes tersebut diuji oleh pakar dan diujicobakan pada kelompok uji sebelum digunakan.

Sedangkan identifikasi melalui pengamatan atau observasi, guru dapat membuat mengembangkan instrumen yang digunakan untuk mengamati perilaku peserta didik. Instrumen tersebut dapat digunakan mengidentifikasi peserta didik dari sudut pandang:

- Guru
- Orang tua
- Teman sebaya
- Diri sendiri

Laporan hasil penjarangan potensi peserta didik dapat dimanfaatkan sebagai masukan dalam memberikan layanan bimbingan dan konseling, terutama dalam program pelayanan bimbingan belajar dan bimbingan karir. Program bimbingan belajar terutama diberikan kepada peserta didik yang mempunyai prestasi dibawah rata-rata agar dapat memperoleh prestasi yang lebih tinggi. Program bimbingan karir diberikan kepada

semua peserta didik dalam rangka mempersiapkan mereka untuk melanjutkan studi dan menyiapkan kariernya.

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Aktivitas Pembelajaran 1

- ⇒ Bentuklah kelompok yang terdiri dari 4-5 orang.
- ⇒ Tunjuklah 1 orang sebagai moderator yang bertugas untuk memimpin kegiatan curah pendapat pada aktivitas pembelajaran 1 ini.
- ⇒ Duduklah dengan membentuk lingkaran.
- ⇒ Moderator mengajukan pertanyaan-pertanyaan berikut ini.
 - Berapa jumlah peserta didik anda dalam 1 kelas?
 - Menurut anda, apa yang dimaksud dengan potensi peserta didik?
 - Apakah anda dapat mengidentifikasi potensi peserta didik anda?
 - Apakah jumlah peserta didik mempengaruhi anda dalam mengenali potensi peserta didik?
 - Secara garis besar, bagaimana cara anda mengetahui potensi yang dimiliki peserta didik anda?
 - Apakah anda memiliki kesempatan untuk mengembangkan potensi peserta didik?
- ⇒ Setelah semua anggota kelompok menjawab, moderator membuat kesimpulan dan menyampaikannya kepada seluruh kelas.

Lembar Kerja 1.1.

<p>1. Berapa jumlah peserta didik anda dalam 1 kelas?</p> <p>.....</p> <p>2. Menurut anda, apa yang dimaksud dengan potensi peserta didik?</p> <p>.....</p> <p>3. Apakah anda dapat mengidentifikasi potensi peserta didik anda?</p> <p>.....</p>

4. Apakah jumlah peserta didik mempengaruhi anda dalam mengenali potensi peserta didik?

.....

5. Secara garis besar, bagaimana cara anda mengetahui potensi yang dimiliki peserta didik anda?

.....

6. Apakah anda memiliki kesempatan untuk mengembangkan potensi peserta didik?

.....

2. Aktivitas Pembelajaran 2

- ⇒ Pada aktifitas 2 ini, anda bekerja secara berpasangan.
- ⇒ Bacalah materi tentang *Identifikasi Potensi Peserta Didik*.
- ⇒ Setiap anggota pasangan mengisi tabel berikut ini.
- ⇒ Setelah masing-masing mengisi tabel di atas, bagikan informasi dalam tabel ke pasangan masing-masing.
- ⇒ Apabila aktifitas ini sudah dikerjakan oleh semua pasangan, fasilitator dapat meminta 1-2 peserta diklat untuk membuat kesimpulan.

Lembar Kerja 1.2.

No	Pertanyaan/Kegiatan	Uraian
1.	Berapa jumlah peserta didik dalam 1 kelas	
2.	Sebutkan dan jelaskan siapa saja dari peserta didik anda yang menunjukkan indikator intelektual.	

3.	Sebutkan dan jelaskan siapa saja dari peserta didik anda yang menunjukkan indikator kreatifitas.	
4.	Sebutkan dan jelaskan siapa saja dari peserta didik anda yang menunjukkan indikator motivasi.	

3. Aktivitas Pembelajaran 3

- ⇒ Bentuklah kelompok yang terdiri dari 5-6 orang.
- ⇒ Bacalah materi Kecenderungan *Minat Jabatan Peserta Didik*.
- ⇒ Buatlah kegiatan atau penugasan individu untuk para peserta didik anda yang tergolong pada minat jabatan berikut ini.
- ⇒ Setelah selesai, presentasikan hasil kerja kelompok anda.

Lembar Kerja 1.3.

No	Minat Jabatan	Tugas Individu Untuk Peserta Didik
1.	Realistis	
2.	Penyelidik	

3.	Artistik	
4.	Sosial	
5.	Suka usaha	
6.	Konvensional	

E. Latihan/Tugas

1. Apa yang dimaksud dengan potensi peserta didik?
2. Bagaimana ciri-ciri peserta didik yang kemampuan umumnya di atas rata-rata?
3. Memiliki rasa humor tinggi, mempunyai daya imajinasi yang kuat, mampu mengajukan pemikiran, gagasan pemecahan masalah yang berbeda dari orang lain, dapat bekerja sendiri, senang mencoba hal-hal sendiri adalah beberapa perilaku peserta didik yang dapat digolongkan pada indikator?
4. Peserta didik yang memiliki karakter analitis, hati-hati, kritis, suka yang rumit, dan rasa ingin tahu yang besar dapat diarahkan untuk bekerja pada bidang
5. Bagaimana sekolah melaksanakan tes intelegensi untuk peserta didiknya?

F. Rangkuman

Sebagai agen pengembang potensi peserta didik, guru diharapkan dapat menjadi guru yang intensional yang memiliki caranya sendiri untuk menggali potensi peserta didiknya. Mengenali potensi peserta didik saja tidaklah cukup. Tahapan berikutnya adalah mengembangkan potensi tersebut melalui kegiatan-kegiatan pembelajaran yang mengarah pada proses pengembangannya. Dengan demikian, peserta didik pun secara sadar mengenal dirinya sendiri dan secara dapat bersama-sama dengan guru berkeinginan untuk mengembangkannya menjadi potensi yang dapat diwujudkan secara optimal.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

1. Apakah hal yang paling penting yang anda pelajari pada kegiatan pembelajaran ini?
2. Apa yang ingin anda lakukan untuk perbaikan pembelajaran pada kegiatan pembelajaran berikutnya?
3. Apa yang akan anda lakukan untuk mengembangkan potensi peserta didik anda?



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Penyediaan Berbagai Kegiatan Pembelajaran untuk Mengaktualisasikan Potensi Peserta Didik Termasuk Kreativitasnya

A. Tujuan

Setelah mempelajari kompetensi ini, peserta diklat diharapkan mampu menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik termasuk kreativitasnya.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Membeda-bedakan kegiatan pembelajaran sesuai dengan karakteristik dan potensi peserta didik.
2. Menetapkan kegiatan pembelajaran yang tepat yang mampu mengaktualisasikan potensi dan kreativitas peserta didik sesuai dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai pada paket keahlian yang diampu.
3. Mengkorelasikan ragam kegiatan pembelajaran dengan karakteristik peserta didik dalam mengaktualisasikan potensi peserta didik.
4. Membuat struktur kegiatan pembelajaran yang bervariasi untuk mengaktualisasikan potensi dan kreativitas peserta didik.

C. Uraian Materi

Banyak potensi peserta didik yang perlu dikembangkan dan ditingkatkan di sekolah melalui proses belajar dan pembelajaran. Berikut ini adalah uraian tentang pengembangan potensi peserta didik dilihat dari beberapa ranah yaitu ranah kognitif, psikomotor, emosi, dan bahasa.

1. Pengembangan Potensi Kognitif

Pengembangan potensi kognitif peserta didik pada dasarnya merupakan upaya peningkatan aspek pengamatan, mengingat, berpikir, menciptakan serta kreativitas peserta didik. Proses kognitif pada peserta didik meliputi perubahan pada pemikiran, intelegensi, dan bahasanya. Beberapa contoh yang mencerminkan proses-proses kognitif, misalnya: memandangi benda yang berayun-ayun di atas tempat tidur bayi, merangkai satu kalimat yang terdiri dari atas dua kata, menghafal syair, membayangkan seperti apa rasanya menjadi bintang tokoh, dan memecahkan suatu teka-teki silang.

Tingkat intelegensi adalah tingkat kecerdasan yang berbeda antara satu individu dengan individu lainnya. Intelegensi mempengaruhi cara setiap individu menyelesaikan permasalahan yang dihadapinya. Semakin cerdas seseorang, maka akan semakin mudah dan cepat menemukan jawaban dari permasalahan yang dihadapinya. Pengembangan kognitif dimaksudkan agar individu mampu mengembangkan kemampuan persepsinya, ingatan, berpikir, pemahaman terhadap simbol, melakukan penalaran dan memecahkan masalah. Pengembangan kognitif dipengaruhi oleh faktor hereditas, lingkungan, kematangan, minat dan bakat, serta pembentukan dan kebebasan dari berbagai pengaruh sugesti.

Berikut ini adalah beberapa model pengembangan kognitif menurut beberapa ahli yang dapat diterapkan oleh guru sebagai upaya pengembangan potensi peserta didik disekolah.

a. Model Piaget

Deskripsi Piaget mengenai hubungan antara tingkat perkembangan konseptual peserta didik dengan bahan pelajaran yang kompleks menunjukkan bahwa guru harus memperhatikan apa yang harus diajarkan dan bagaimana mengajarkannya. Situasi belajar yang ideal adalah keserasian antara bahan pembelajaran yang kompleks dengan tingkat perkembangan konseptual peserta didik. Jadi, guru

harus dapat menguasai perkembangan kognitif peserta didik dan menentukan jenis kebutuhan peserta didik untuk memahami bahan pelajaran itu.

Strategi belajar yang dikembangkan dari teori Piaget ialah menghadapkan peserta didik dengan sifat pandangan yang tidak logis agar dapat merangsang daya berpikir mereka. Peserta didik mungkin akan merasa sulit mengerti dikarenakan pandangan tersebut berbeda dengan pandangnya sendiri. Tipe kelas yang dikehendaki oleh Piaget untuk transmisi pengetahuan adalah mendorong guru untuk bertindak sebagai katalisator dan peserta didik belajar sendiri. Tujuan pendidikan bukanlah meningkatkan jumlah pengetahuan tetapi meningkatkan kemungkinan bagi peserta didik untuk menemukan dan menciptakan pengetahuannya sendiri.

Strategi pembelajaran yang dapat digunakan oleh guru untuk itu seperti inquiri atau pendekatan ilmiah yang menjadi prosedur proses pembelajaran pada kurikulum 2013 sekarang ini, yang langkah-langkahnya meliputi: mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan, dan mengomunikasikan.

b. Model Williams

Model tiga dimensional dari Williams dirancang untuk membantu guru menentukan tugas-tugas di dalam kelas yang berkenaan dengan dimensi kurikulum (materi), perilaku peserta didik (kegiatan belajar) dan perilaku guru (strategi atau cara mengajar). Model ini berlandaskan pada pemikiran bahwa kreativitas perlu dipupuk secara menyeluruh dan bahwa peserta didik harus mengembangkan kemampuan berpikir kreatif dalam semua bidang kegiatan.

Dengan menggunakan model ini guru mampu menggunakan aneka ragam strategi yang dapat meningkatkan pemikiran kreatif peserta didik di dalam kelas. Oleh karena itu, guru dituntut untuk menguasai berbagai strategi pembelajaran dan menggunakannya secara variatif dan luwes untuk mengaktif-kreatifkan peserta didik belajar sehingga mencapai hasil belajar yang optimal.

c. Model Guilford

Guilford mengembangkan teori atau model tentang kemampuan kognitif manusia (yang berisi 120 kemampuan intelektual) yang disusun dalam satu sistem yang disebut “struktur intelek”. Model struktur ini menggambarkan keragaman kemampuan kognitif manusia, yang digambarkan dalam bentuk kubus tiga dimensi intelektual untuk menampilkan semua kemampuan kognitif manusia. Ketiga dimensi itu ialah konten, produk, dan operasi.

d. Model Bloom

Taksonomi Bloom terdiri dari enam tingkat perilaku kognitif yaitu pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis dan evaluasi. Model ini banyak digunakan untuk mengembangkan keterampilan berpikir tingkat tinggi dalam kurikulum berdiferensiasi untuk peserta didik berbakat serta untuk merencanakan dan mengevaluasi kegiatan belajar sedemikian rupa hingga peserta didik dapat mengembangkan kemampuan kognitif mereka sepenuhnya. Dengan menggunakan taksonomi ini, guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk memperluas proses-proses pemikiran mereka, dimana peserta didik dapat dengan segera mengenali cara bagaimana berpikir, pada tingkat mana pertanyaan yang mereka ajukan dan sifat kegiatan dimana mereka terlibat.

2. Pengembangan Potensi Psikomotorik

Kemampuan psikomotorik hanya bisa dikembangkan dengan latihan-latihan yang menuju ke arah peningkatan kemampuan peserta didik. Pengembangan ini memerlukan rangsangan yang kuat agar perkembangan potensi psikomotorik peserta didik bisa optimal.

Peningkatan potensi psikomotorik merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam kesuksesan pembelajaran. Dengan peningkatan kemampuan psikomotorik, peserta didik akan mampu menerima pembelajaran sesuai dengan batasan jenjang pendidikannya.

Berikut ini adalah beberapa teknik untuk mengembangkan potensi psikomotorik pada peserta didik.

- a. Model permainan atau outbond: model yang satu ini mungkin menjadi yang terfavorit. Hal ini karena pada outbond terdapat beberapa macam permainan yang semuanya memiliki manfaat atau tujuan tertentu. Terutama dalam peningkatan kemampuan psikomotorik peserta didik. Setiap permainan yang ada outbond mengandung makna yang tersirat ataupun yang tersurat. Outbond melatih keterampilan kerjasama dalam tim dan melatih kemampuan psikomotorik peserta didik. Kesulitan yang ada dalam setiap permainan yang ada pada outbond menuntut para peserta didik untuk bekerjasama dan menuntut kreativitasnya dalam bertindak. Dengan adanya kreativitas tersebut maka kemampuan psikomotorik peserta didik akan meningkat dan berkembang dan peserta didik pun akan memperoleh kesenangan.
- b. Model meniru: dalam model ini guru menyuruh peserta didik untuk menirukan atau mengikuti apa yang diinginkan oleh guru. Model meniru ini dilakukan guna memberi contoh kepada peserta didik agar bisa mengikuti apa yang diinginkan oleh gurunya. Seperti pada saat guru mengajarkan, misalnya, keterampilan menggunting rambut tingkat dasar, maka peserta didik harus benar-benar memperhatikan apa yang dicontohkan oleh gurunya kemudian peserta didik tersebut harus bisa melakukan apa yang baru saja dicontohkan oleh gurunya.
- c. Model bermain peran (role play): model ini sangat baik diterapkan bagi peserta didik yang sedang belajar untuk menerapkan teori menjadi praktek. Dalam bermain peran, peserta didik mendapatkan kesempatan untuk berlatih melakukan pekerjaan atau peran yang nyata.

3. Peningkatan Potensi Emosional

Konsep peningkatan potensi emosi sesungguhnya ekuivalen dengan mencerdaskan emosi. Kecerdasan emosi telah diakui sebagai kontributor utama kesuksesan hidup seseorang. Goleman mengidentifikasi bahwa 80% kesuksesan ditopang oleh kecerdasan emosi. Oleh karena itu, upaya meningkatkan kecerdasan emosi merupakan hal penting dalam pengembangan potensi emosional peserta didik di sekolah.

Pengembangan kecerdasan emosi dan penciptaan situasi sekolah dapat dilaksanakan melalui pengembangan kurikulum dan penciptaan situasi sekolah yang kondusif untuk pengembangan emosi peserta didik.

Goleman mengemukakan kurikulum sekolah yang ditujukan untuk pengembangan emosi peserta didik. Beberapa keterampilan emosional yang dapat dilatihkan di sekolah diantaranya adalah sebagai berikut.

- a. Self awareness (kepekaan terhadap diri sendiri), keterampilan ini diberikan dengan membahas kata-kata yang berkaitan dengan perasaan, hubungan antara pikiran dan perasaan di satu sisi dengan reaksi di pihak lain dan peranan pikiran atau perasaan dalam beraksi.
- b. Decision making (pembuatan keputusan) dimaksudkan untuk mempelajari tindakan dan konsekuensi yang mungkin timbul karena keputusan yang diambil untuk membiasakan seseorang mengadakan refleksi diri.
- c. Managing feeling (mengelola perasaan) yaitu memonitor perasaan (self talk atau gumaman) seseorang untuk menangkap perasaan-perasaan negatif, belajar menyadari timbulnya perasaan tertentu, misalnya sakit hati yang membuat seseorang menjadi marah.
- d. Self concept (konsep diri) dimaksudkan untuk membangun kepekaan terhadap identitas diri yang kuat dan untuk mengembangkan menerima dan menghargai diri sendiri.
- e. Handling stress (penanganan stress) dengan melakukan kegiatan relaksasi, senam pernafasan, berimajinasi secara terarah atau berolah raga.
- f. Communication (komunikasi dengan orang lain) yaitu dengan berlatih mengirim pesan dengan menggunakan kata “saya”, belajar untuk tidak menyalahkan orang lain dan belajar menjadi pendengar yang baik.
- g. Group dynamic (dinamika kelompok) untuk membangun kerja sama, belajar menjadi pemimpin dan belajar menjadi pengikut yang baik.
- h. Conflict resolution (pemecahan konflik) belajar berkompetisi secara sehat dan menyelesaikan masalah dengan pendekatan saling menang (win win solution).

4. Peningkatan Potensi Bahasa

Sesuai dengan fungsinya, bahasa merupakan alat komunikasi yang digunakan oleh seseorang dalam pergaulannya atau hubungannya dengan orang lain. Bahasa merupakan alat bergaul dan bersosialisasi. Oleh karena itu, penggunaan bahasa menjadi efektif sejak seorang individu memerlukan berkomunikasi dengan orang lain. Komunikasi merupakan sarana peningkatan kemampuan berbahasa. Dalam berkomunikasi maka dapat dilakukan dengan bahasa yang dalam wujudnya dapat berupa bahasa lisan, bahasa tulis atau bahasa isyarat. Akan tetapi kita juga mengenal bahasa dalam perwujudannya sebagai struktur, mencakup struktur bentuk dan makna dengan menggunakan kedua wujud tersebut manusia saling berkomunikasi satu sama lain sehingga dapat saling berbagi pengalaman dan saling belajar untuk meningkatkan intelektual.

Berdasarkan wujud dari bahasa tersebut maka cara atau metode yang dilakukan untuk meningkatkan potensi bahasa peserta didik antara lain sebagai berikut.

a. Metode bercerita

Bercerita adalah suatu kegiatan yang dilakukan seseorang untuk menyampaikan suatu pesan, informasi atau sebuah dongeng yang bisa dilakukan secara lisan atau tertulis. Bercerita sangat bermanfaat untuk pembentukan kemampuan berbahasa peserta didik, disamping itu bercerita juga dapat digunakan untuk membentuk kepribadian. Bercerita juga dapat digunakan untuk melatih kemampuan berbicara atau kemampuan menulis. Cerita adalah sarananya.

b. Metode membaca

Membaca merupakan salah satu kompetensi dalam perkembangan bahasa. Berlatih membaca merupakan unsur peningkatan kemampuan berbahasa. Kemampuan membaca yang baik memberikan indikasi pada kemampuan bahasa yang baik pula. Disamping itu, membaca merupakan salah satu aktivitas yang penuh manfaat dalam kehidupan kita. Membaca dapat memberikan kita informasi tentang segala macam fenomena kehidupan.

c. Metode mendengarkan

Mendengar adalah bagian penting dari berbahasa, dengan mendengar maka orang dapat berbicara dan berkomunikasi dengan menggunakan bahasa lisan maupun tulis. Mendengar merupakan cara yang baik untuk mengembangkan kemampuan berbahasa. Mendengar dengan baik dan teliti harus dilatihkan kepada peserta didik sejak SD kelas rendah, misalnya dengan memahami bunyi bahasa, perintah, dan dongeng yang dilisankan. Berikutnya, dengan membedakan berbagai bunyi bahasa, yaitu dengan melaksanakan sesuatu dengan perintah atau petunjuk sederhana, misalnya menyebutkan tokoh-tokoh dalam cerita yang baru saja dibacakan oleh guru di depan kelas.

d. Metode menulis

Kemampuan menulis merupakan gabungan dari perkembangan motorik halus, kognitif, dan bahasa peserta didik. Kemampuan ini dapat ditumbuhkan sejak peserta didik di SD kelas rendah. Peningkatan potensi menulis dapat dilakukan dengan menyalin puisi dengan huruf tegak bersambung, menulis permulaan dengan menjiplak, menebalkan, mencontoh, melengkapi, dan menyalin. Menjiplak berbagai bentuk gambar, lingkaran, dan bentuk huruf dapat dilakukan dengan menebalkan berbagai bentuk gambar, lingkaran, dan bentuk huruf, mencontoh huruf, kata, atau kalimat sederhana dari buku atau papan tulis dengan benar atau melengkapi kalimat yang belum selesai berdasarkan gambar. Ini dapat dilanjutkan dengan menyalin puisi sederhana dengan huruf lepas. Menulis permulaan dengan huruf tegak bersambung melalui kegiatan dikte dan menyalin. Menulis kalimat sederhana yang didiktekan guru dengan huruf tegak bersambung juga merupakan upaya yang bagus untuk mengembangkan peserta didik kelas rendah.

e. Berbicara di depan umum

Berbicara di depan umum adalah mengutarakan pendapat dan inspirasi yang ada dalam pikiran secara lisan di depan orang banyak. Bagi sebagian orang berbicara di depan umum tidaklah mudah kecuali bagi orang yang sudah terbiasa. Orang yang mudah dan

sering berbicara di depan umum berarti orang tersebut memiliki kecerdasan linguistik yang tinggi. Kecerdasan linguistik dalam aspek berbicara ini dapat ditumbuhkan sejak sekolah dasar. Di kelas kemampuan ini dapat ditumbuhkan melalui kegiatan mengungkapkan pikiran, perasaan, dan informasi, secara lisan dengan perkenalan dan tegur sapa, pengenalan benda dan fungsi anggota tubuh, dan deklamasi.

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Aktivitas Pembelajaran 1

- ⇒ Bentuklah kelompok yang terdiri dari 5-6 orang.
- ⇒ Bacalah materi Pengembangan Potensi Kognitif.
- ⇒ Buatlah kegiatan-kegiatan pembelajaran yang menonjolkan model:
 - Piaget
 - Williams
 - Guilford
 - Bloom
- ⇒ Anda dapat menyesuaikan kegiatan pembelajaran dengan mata pelajaran yang anda ampu.
- ⇒ Apabila materi bacaan di atas kurang mencukupi, anda dapat mengaksesnya dari internet.
- ⇒ Setelah itu, setiap kelompok menyampaikan hasil kerjanya kepada seluruh kelas.

Lembar Kerja 2.1.

No	Model	Kegiatan Pembelajaran
1.	Piaget	
2.	Williams	

3.	Guilford	
4.	Bloom	

2. Aktivitas Pembelajaran 2

- ⇒ Bentuklah kelompok yang terdiri dari 5-6 orang.
- ⇒ Bacalah materi Pengembangan Potensi Psikomotorik.
- ⇒ Tentukan satu topik atau tema dari 1 kompetensi dasar pada mata pelajaran yang anda ampu.
- ⇒ Berdasarkan kompetensi dasar yang anda pilih, buatlah 1 kegiatan outbond yang dapat meningkatkan potensi psikomotorik peserta didik anda.
- ⇒ Setelah itu, setiap kelompok menyampaikan hasil kerjanya kepada seluruh kelas.

Lembar Kerja 2.2.

Kompetensi Dasar (dari mapel masing-masing)	Kegiatan Outbond

3. Aktivitas Pembelajaran 3

- ⇒ Bentuklah kelompok yang terdiri dari 5-6 orang.
- ⇒ Bacalah materi Pengembangan Potensi Emosional.
- ⇒ Buatlah sebuah kegiatan ice breaking yang mengajarkan peserta didik anda untuk mengolah emosi mereka.
- ⇒ Lama kegiatan ice breaking kurang lebih 10 menit.
- ⇒ Kegiatan melibatkan seluruh peserta didik.
- ⇒ Anda dapat menggunakan bahan apa saja di dalam kegiatan tersebut.
- ⇒ Uraikan prosedur kegiatan ice breaking tersebut secara terperinci.
- ⇒ Setelah itu, setiap kelompok menyampaikan hasil kerjanya kepada seluruh kelas.

Lembar Kerja 2.3.

Rancangan Kegiatan Ice Breaking		
Kelas	:	
Mapel	:	
Alat-alat	:	
Waktu	:	... menit
Prosedur kegiatan	:	1. 2. 3. 4. dan seterusnya.

4. Aktivitas Pembelajaran 4

- ⇒ Bentuklah kelompok kecil yang terdiri dari 2-3 orang.
- ⇒ Buatlah sebuah kegiatan pembelajaran yang menggunakan teknik debat yang dapat mengasah potensi bahasa peserta didik anda khususnya dalam mengkomunikasikan ide-ide.
- ⇒ Informasi tentang debat dapat anda cari di internet.

- ⇒ Gunakan teknik debat yang mudah dan sesuai dengan kemampuan peserta didik anda.
- ⇒ Perhatikan hal-hal di bawah ini dalam membuat kegiatan tersebut.
 - Pada kegiatan tersebut peserta didik anda akan berlatih menyampaikan ide/argumentasi pada sebuah konflik atau masalah.
 - Dalam satu kelas ada yang pro dan ada kontra.
 - Tentukan satu topik yang dapat anda ambil dari 1 kompetensi dasar yang anda anggap memiliki potensi perdebatan.
 - Anda dapat membuat prosedur perdebatannya dan menjelaskannya kepada siswa pada sebuah tayang power point.

Lembar Kerja 2.4.

Debat		
Mapel	:	
Kelompok	:	
Topik Debat	:	
Prosedur Debat	:	

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Menurut model Piaget, apa yang dimaksud dengan situasi belajar yang ideal?
2. Apa yang menjadi landasan pada model Williams?
3. Bagaimana melatih peserta didik agar memiliki self awareness (kepekaan terhadap diri sendiri)?

4. Apakah bercerita masih relevan atau cocok untuk peserta didik usia remaja?
5. Bagaimana melatih peserta didik untuk mampu atau terampil berbicara di depan umum?

F. Rangkuman

1. Pengembangan potensi kognitif peserta didik pada dasarnya merupakan upaya peningkatan aspek pengamatan, mengingat, berpikir, menciptakan serta kreativitas peserta didik. Proses kognitif pada peserta didik meliputi perubahan pada pemikiran, intelegensi, dan bahasanya. Dalam pengembangan potensi kognitif, guru dapat mengacu pada pemikiran para ahli pendidikan dan psikologi seperti Piaget, Williams, Guilfor, dan Bloom.
2. Piaget berpendapat bahwa hubungan antara tingkat perkembangan konseptual peserta didik dengan bahan pelajaran yang kompleks menunjukkan bahwa guru harus memperhatikan apa yang harus diajarkan dan bagaimana mengajarkannya.
3. Menurut Williams, kreativitas perlu dipupuk secara menyeluruh dan bahwa peserta didik harus mengembangkan kemampuan berpikir kreatif dalam semua bidang kegiatan. Lain halnya dengan Guilford, yang mengembangkan teori atau model tentang kemampuan kognitif manusia yang disebut "struktur intelek". Model struktur ini menggambarkan keragaman kemampuan kognitif manusia, yang digambarkan dalam bentuk kubus tiga dimensi intelektual untuk menampilkan semua kemampuan kognitif manusia.
4. Bloom dengan enam tingkat perilaku kognitif yaitu pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis dan evaluasi dapat digunakan untuk mengembangkan keterampilan berpikir tingkat tinggi. Taksonomi Bloom ini dapat digunakan untuk merencanakan dan mengevaluasi kegiatan belajar sedemikian rupa hingga peserta didik dapat mengembangkan kemampuan kognitif mereka sepenuhnya.
5. Kemampuan psikomotorik hanya bisa dikembangkan dengan latihan-latihan yang menuju ke arah peningkatan kemampuan peserta didik.

Pengembangan ini memerlukan rangsangan yang kuat agar perkembangan potensi psikomotorik peserta didik bisa optimal.

6. Kecerdasan emosi telah diakui sebagai kontributor utama kesuksesan hidup seseorang. Goleman mengidentifikasi bahwa 80% kesuksesan ditopang oleh kecerdasan emosi. Pengembangan kecerdasan emosi dan penciptaan situasi sekolah dapat dilaksanakan melalui pengembangan kurikulum dan penciptaan situasi sekolah yang kondusif untuk pengembangan emosi peserta didik.
7. Karena fungsi bahasa yang sangat penting bagi eksistensi peserta didik, pengembangannya menjadi perhatian juga. Ada banyak cara dalam mengembangkan potensi bahasa peserta didik. Beberapa diantaranya adalah dengan metode bercerita, mendengarkan, menulis, dan berbicara di depan umum. Metode-metode ini berlaku bagi semua tingkatan umur dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan tentunya dilakukan dengan kreativitas.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

1. Apa hal yang paling penting yang anda pelajari pada kegiatan pembelajaran ini?
2. Apa yang akan anda lakukan untuk mengembangkan potensi kognitif peserta didik anda?
3. Apa yang akan anda lakukan untuk mengembangkan potensi psikomotorik peserta didik anda?
4. Apa yang akan anda lakukan untuk mengembangkan potensi emosional peserta didik anda?
5. Apa yang akan anda lakukan untuk mengembangkan potensi bahasa peserta didik anda?

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Potensi peserta didik adalah kemampuan yang dimiliki setiap pribadi/individu peserta didik yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan sehingga dapat menjadi kemampuan yang aktual dan berprestasi.
2. Mereka memiliki perbendaharaan kata yang lebih banyak dan lebih maju dibandingkan dengan peserta didik biasa, cepat menangkap hubungan sebab akibat, cepat memahami prinsip dasar dari suatu konsep, pengamat yang tekun dan waspada, mengingat pesan dengan tepat serta memiliki informasi yang aktual, selalu bertanya-tanya, cepat pada kesimpulan yang tepat mengenai kejadian, fakta, orang, atau benda.
3. Indikator kreativitas.
4. Pada bidang sains dan teknologi.
5. Dengan meminta bantuan atau menghubungi fakultas psikologi atau lembaga tes intelegensi.

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Keserasian antara bahan pembelajaran yang kompleks dengan tingkat perkembangan konseptual peserta didik. Guru harus dapat menguasai perkembangan kognitif peserta didik dan menentukan jenis kebutuhan peserta didik untuk memahami bahan pelajaran itu.
2. Model ini berlandaskan pada pemikiran bahwa kreativitas perlu dipupuk secara menyeluruh dan bahwa peserta didik harus mengembangkan kemampuan berpikir kreatif dalam semua bidang kegiatan.
3. Dengan cara membahas kata-kata yang berkaitan dengan perasaan, hubungan antara pikiran dan perasaan di satu sisi dengan reaksi di pihak lain dan peranan pikiran atau perasaan dalam beraksi. Ini dapat dilakukan dalam pembelajaran di kelas.

4. Pada dasarnya siapa saja senang mendengarkan cerita. Bercerita dapat disesuaikan dengan usia dan kebutuhan peserta didik. Untuk usia remaja, cerita dan teknik bercerita dapat dipilih yang sesuai dengan usia remaja. Dan akan lebih baik lagi, bukan guru yang bercerita tetapi peserta didik sendiri bercerita untuk teman sebayanya.
5. Dengan meminta mereka untuk sering mempresentasikan hasil kerja mereka di depan kelas dan juga dengan mengadakan lomba atau kegiatan orasi ilmiah di sekolah secara rutin sehingga kegiatan tersebut membudaya.

Evaluasi

Pilihlah jawaban yang benar.

1. Bagaimana guru dapat mengidentifikasi potensi peserta didik?
 - a. Dengan melakukan tes pada peserta didik.
 - b. Dengan cara mengamati perilaku peserta didik.
 - c. Dengan melakukan tes dan pengamatan perilaku peserta didik.
 - d. Dengan meminta skor tes kepada orang tua peserta didik.

2. Bagaimana ciri-ciri peserta didik dengan kreativitas tinggi?
 - a. Memiliki keingintahuan yang tinggi, menciptakan berbagai ragam dan jumlah gagasan guna memecahkan persoalan, sering mengajukan tanggapan yang unik dan pintar, tidak terhambat mengemukakan pendapat, berani mengambil resiko, suka mencoba, peka terhadap keindahan dan segi-segi estetika dari lingkungannya.
 - b. Mampu mengamati secara cermat, senang mempelajari kamus, peta, dan ensiklopedi, cepat memecahkan soal, cepat menemukan kekeliruan dan kesalahan, cepat menemukan asas dalam suatu uraian, mampu membaca pada usia lebih muda.
 - c. Memiliki perbendaharaan kata yang lebih banyak dan lebih maju dibandingkan dengan peserta didik biasa, cepat menangkap hubungan sebab akibat, cepat memahami prinsip dasar dari suatu konsep, pengamat yang tekun dan waspada, mengingat pesan dengan tepat serta memiliki informasi yang aktual, selalu bertanya-tanya, cepat pada kesimpulan yang tepat mengenai kejadian, fakta, orang, atau benda.
 - d. Mudah terbenam dan benar-benar terlibat dalam suatu tugas, sangat tangguh dan ulet menyelesaikan masalah, bosan menghadapi tugas rutin, mendambakan dan mengejar hasil sempurna, lebih suka bekerja secara mandiri, sangat terikat pada nilai-nilai baik dan menjauhi nilai-nilai buruk, bertanggung jawab, berdisiplin, sulit mengubah pendapat yang telah diyakininya.

3. Beberapa perilaku peserta didik yang menunjukkan indikator intelektual adalah ...
 - a. Mempunyai daya imajinasi yang kuat, mampu mengajukan pemikiran, gagasan pemecahan masalah yang berbeda dari orang lain, dapat bekerja sendiri, senang mencoba hal-hal sendiri.
 - b. Sering mengajukan pertanyaan yang berbobot, memberikan banyak gagasan dan usul terhadap suatu masalah, mampu menyatakan pendapat secara spontan dan tidak malu-malu, mempunyai dan menghargai rasa keindahan.
 - c. Mempunyai pendapat sendiri dan dapat mengungkapkannya, tidak mudah terpengaruh orang lain, memiliki rasa humor tinggi, mempunyai daya imajinasi yang kuat, mampu mengajukan pemikiran, gagasan pemecahan masalah yang berbeda dari orang lain.
 - d. Mudah menangkap pelajaran, mudah mengingat kembali, memiliki perbendaharaan kata yang luas, penalaran tajam, daya konsentrasi baik.

4. Minat terhadap macam-macam masalah “orang dewasa”, senang dan rajin belajar, penuh semangat, cepat bosan dengan tugas-tugas rutin, dapat mempertahankan pendapat, mengejar tujuan-tujuan jangka panjang, dan senang mencari dan memecahkan adalah perilaku-perilaku pada indikator
 - a. Motivasi
 - b. Kreativitas
 - c. Intelektual
 - d. Kepribadian

5. Peserta didik yang cenderung menyukai kegiatan-kegiatan yang bersifat sosial, dapat diarahkan memilih karir dalam bidang
 - a. kedokteran
 - b. hukum
 - c. teknologi informatika
 - d. hubungan masyarakat

6. Strategi belajar yang seperti apa yang dikembangkan dari teori Piaget?
 - a. Memberikan peserta didik kesempatan untuk mendapatkan materi pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan mereka.
 - b. Mengajak peserta didik untuk lebih sering berpikir satu tingkat di atas usia mereka.
 - c. Menghadapkan peserta didik dengan sifat pandangan yang tidak logis agar dapat merangsang daya berpikir mereka.
 - d. Mengajarkan peserta didik untuk mempelajari tehnik belajar yang paling mudah.

7. Sebutkan enam tingkat perilaku kognitif menurut taksonomi Bloom.
 - a. Pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, evaluasi.
 - b. Pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, evaluasi, mencipta.
 - c. Pengetahuan, pengertian, penerapan, analisis, sintesis, evaluasi,
 - d. Pengetahuan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis, evaluasi, mencipta.

8. Jelaskan mengapa kegiatan outbond dapat mengembangkan potensi psikomotorik peserta didik.
 - a. Pada *outbond* terdapat beberapa macam permainan yang membuat peserta didik merasa gembira.
 - b. Pada *outbond* terdapat beberapa macam permainan yang semuanya memiliki manfaat atau tujuan tertentu, terutama peningkatan kemampuan psikomotorik peserta didik.
 - c. Pada *outbond* terdapat beberapa macam permainan yang membuat peserta didik tidak jenuh.
 - d. Pada *outbond* terdapat beberapa macam permainan yang semuanya memiliki manfaat atau tujuan tertentu, terutama peningkatan kemampuan motorik peserta didik.

9. 80% kesuksesan ditopang oleh kecerdasan emosi adalah pendapat dari
- Jeremy Harmer
 - Stephen Hawking
 - Daniel Goleman
 - Jean Piaget
10. Bagaimana caranya melatih peserta didik untuk mampu menangani stres?
- Dengan mengajak peserta didik melakukan kegiatan relaksasi yang dipandu oleh guru setelah atau sebelum pembelajaran dimulai.
 - Dengan mengajak peserta didik untuk menonton tayangan olahraga pada saat ada pertandingan di lingkungan sekolah.
 - Dengan mengajak peserta didik mengikuti kelas senam pernafasan yang diselenggarakan sekolah.
 - Dengan mengajak peserta didik untuk berekreasi setelah akhir semester.

Kunci Jawaban

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

Penutup

Pengembangan potensi peserta didik adalah hal yang sangat penting. Penting karena peserta didik adalah generasi yang kelak akan melanjutkan eksistensi sebuah bangsa. Pengembangan potensi seringkali tidak terjamah karena fokus pekerjaan guru, sekolah, dan bahkan orangtua dan masyarakat terletak pada penguasaan materi pelajaran.

Seperti yang diuraikan di atas bahwa potensi peserta didik, kemampuan yang dimiliki setiap pribadi/individu peserta didik yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan sehingga dapat menjadi kemampuan yang aktual dan berprestasi, adalah kemampuan yang belum terlihat jelas. Ia akan terlihat jelas kelak setelah mengalami proses indentifikasi dan pengembangan yang berlandaskan berbagai macam pemikiran dan teori belajar dan kepribadian manusia.

Upaya pengembangan ini sudah semestinya dilakukan oleh sekolah, khususnya guru dan tentu saja bersama dengan orangtua. Kedua pihak penting ini memiliki andil yang cukup besar bagi pengembangan potensi peserta didik sehingga mereka menjadi individu yang baik dan dapat bertahan hidup.

Daftar Pustaka

Dirman dan Juarsih, Cicih. 2014. *Pengembangan Potensi Peserta Didik*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.

Slavin, Robert E. 2009. *Psikologi Pendidikan*. New Jersey: Pearson Education Inc.

Glosarium

Aktualisasi	: perihal mengaktualkan; pengaktualan
Bahasa	: sistem lambang bunyi yang arbitrer, yang digunakan oleh anggota suatu masyarakat untuk bekerja sama, berinteraksi, dan mengidentifikasikan diri; percakapan (perkataan) yang baik; tingkah laku yang baik; sopan santun, budi bahasa atau perangai serta tutur kata menunjukkan sifat dan tabiat seseorang (baik buruk kelakuan menunjukkan tinggi rendah asal atau keturunan)
Bakat	: dasar (kepandaian, sifat, dan pembawaan) yang dibawa sejak lahir
Debat	: pembahasan dan pertukaran pendapat mengenai suatu hal dengan saling memberi alasan untuk mempertahankan pendapat masing-masing
Emosional	: menyentuh perasaan; mengharukan; dengan emosi; beremosi; penuh emosi
Intelektual	: cerdas, berakal, dan berpikiran jernih berdasarkan ilmu pengetahuan; (yang) mempunyai kecerdasan tinggi; cendekiawan; totalitas pengertian atau kesadaran, terutama yang menyangkut pemikiran dan pemahaman
Intensional	: berdasarkan niat atau keinginan
Kecerdasan	: perihal cerdas; perbuatan mencerdaskan; kesempurnaan perkembangan akal budi (seperti kepandaian, ketajaman pikiran)
Kepribadian	: sifat hakiki yang tercermin pada sikap seseorang atau suatu bangsa yang membedakannya dari orang atau bangsa lain
Kontra	: dalam keadaan tidak setuju; dalam keadaan menentang; menentang (pendapat dan sebagainya)
Kreativitas	: kemampuan untuk mencipta; daya cipta; perihal berkreasi; kekreatifan
Metode	: cara teratur yang digunakan untuk melaksanakan suatu pekerjaan agar tercapai sesuai dengan yang dikehendaki; cara kerja yang bersistem untuk memudahkan pelaksanaan suatu kegiatan guna mencapai tujuan yang ditentukan; sikap

sekelompok sarjana terhadap bahasa atau linguistik, misalnya metode preskriptif, dan komparatif; prinsip dan praktik pengajaran bahasa, misalnya metode langsung dan metode terjemahan

- Minat : kecenderungan hati yang tinggi terhadap sesuatu; gairah; keinginan
- Motivasi : dorongan yang timbul pada diri seseorang secara sadar atau tidak sadar untuk melakukan suatu tindakan dengan tujuan tertentu; usaha yang dapat menyebabkan seseorang atau kelompok orang tertentu tergerak melakukan sesuatu karena ingin mencapai tujuan yang dikehendaknya atau mendapat kepuasan dengan perbuatannya
- Optimal : (ter)baik; tertinggi; paling menguntungkan:
- Outbound : *moving away from you or away from a town, country etc* (pergi menjauh dari anda atau menjauh dari sebuah kota)
- Pedagogi : ilmu pendidikan; ilmu pengajaran
- Potensi : kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan; kekuatan; kesanggupan; daya
- Pro : setuju
- Psikomotorik : berhubungan dengan aktivitas fisik yang berkaitan dengan proses mental dan psikologi



DIREKTORAT JENDERAL
GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
2016