



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN PATISERI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Dini Yuningsih, M.M.Pd., dkk

KELOMPOK KOMPETENSI F
MAKANAN PENUTUP

POTENSI PESERTA DIDIK



MODUL GURU PEMBELAJAR

Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)

KELOMPOK KOMPETENSI F



Penanggung Jawab :

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

KOMPETENSI PROFESIONAL

Penulis:

Dini Yuningsih, M.M.Pd
022-7315810
tehinie_69@yahoo.co.id

Niknik Siti Nurhasanah
08122368163
sitimanzuzatun@yahoo.co.id

Penelaah:

Kurniawati S.Pd
085659023035
kurniawati1991@gmail.com

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Dame Ruth Sitorus, S.S., M.Pd.
0811131563
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:
MAKANAN PENUTUP

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. 1959080119850

Kata Pengantar

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

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

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

Jakarta, Februari 2016

Kepala PPPPTK Bisnis dan Pariwisata

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

NIP.195908171987032001

Daftar Isi

	Halaman
Kata Sambutan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Tabel.....	ix
Bagian I Kompetensi Profesional.....	1
Pendahuluan.....	1
A. Latar Belakang.....	2
B. Tujuan.....	2
C. Peta Kompetensi.....	3
D. Ruang Lingkup.....	3
E. Saran Cara Penggunaan Modul.....	6
Kegiatan Pembelajaran 1 Membuat Produk Pastry dan Bakery 1.....	8
A. Tujuan.....	8
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	9
C. Uraian Materi.....	10
D. Aktivitas Pembelajaran.....	26
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	28
F. Rangkuman.....	29
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	29
Kegiatan Pembelajaran 2 Membuat dan Menghias Produk Cake.....	31
A. Tujuan.....	31
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	32
C. Uraian Materi.....	33
D. Aktivitas Pembelajaran.....	40
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	41
F. Rangkuman.....	42
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	42
Kegiatan Pembelajaran 3 Kue Indonesia 1.....	44

A. Tujuan	44
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	45
C. Uraian Materi	45
D. Aktivitas Pembelajaran	58
E. Latihan/Kasus/Tugas	60
F. Rangkuman	62
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	62
Kegiatan Pembelajaran 4 Tata Hidang 1 (Membuat dan Menyiapkan Minuman)	64
A. Tujuan	64
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	64
C. Uraian Materi	65
D. Aktivitas Pembelajaran	74
E. Latihan/Kasus/Tugas	76
F. Rangkuman	77
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	79
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	80
Evaluasi	84
Penutup	91
Daftar Pustaka	92
Glosarium	93
Bagian II Kompetensi Pedagogik	96
Pendahuluan	97
A. Latar Belakang	97
B. Tujuan	100
C. Peta Kompetensi	100
D. Ruang Lingkup	101
E. Cara Penggunaan Modul	101
Kegiatan Pembelajaran 1 Penyediaan Berbagai Kegiatan Pembelajaran untuk Mendorong Peserta Didik Mencapai Prestasi Secara Optimal	103
A. Tujuan	103
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	103
C. Uraian Materi	103
D. Aktivitas Pembelajaran	111
E. Latihan/Tugas	114
F. Rangkuman	115

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	115
Kegiatan Pembelajaran 2 Penyediaan Berbagai Kegiatan Pembelajaran untuk Mengaktualisasikan Potensi Peserta Didik Termasuk Kreativitasnya	117
A. Tujuan	117
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	117
C. Uraian Materi	117
D. Aktivitas Pembelajaran	125
E. Latihan/Kasus/Tugas	128
F. Rangkuman	129
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	130
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	131
Evaluasi	133
Penutup	138
Daftar Pustaka	139
Glosarium	140

Daftar Gambar

	Halaman
Kompetensi Profesional	
Gambar 1. Macam-macam ornamen dari buah.....	16
Gambar 2. Cookies tuile	17
Gambar 3. Sugar tuile.....	17
Gambar 4. Ornamen dari Caramel.....	17
Gambar 5. Klasifikasi Cake.....	33
Gambar 6. Peralatan pembuatan Cake, Gateau dan Torten	34
Gambar 7. Jajanan Pasar	45
Gambar 8. Aneka kue tradisional.....	46
Gambar 9. Kue sentiling	53
Gambar 10. Kolak singkong.....	54
Gambar 11. Misro	54
Gambar 13. Kue lumpur.....	55
Gambar 14. Kacang Telur.....	57
Gambar 15. Bubur kacang hijau	57
Gambar 16. Glass Water	65
Gambar 17. <i>Cappucino coffee</i>	66
Gambar 18. Produk tea siap disajikan	67
Gambar 19. <i>Susu dalam kemasan</i>	67
Gambar 20. Teknik <i>shaking</i>	69
Gambar 21. Teknik blending	70
Gambar 22. Teknik layering.....	70
Gambar 23. Teknik <i>drop</i>	71
Gambar 24. Teknik <i>rim</i>	72
Gambar 25. Teknik <i>flag and float</i>	72
Gambar 26. Contoh penyajian minuman yang diberi garnish.....	72

Daftar Tabel

	Halaman
Kompetensi Profesional	
Tabel 1. Jenis-jenis Mould untuk Cake, Gateau dan Torten.....	34

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

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

Modul ini dapat dijadikan acuan dasar untuk Peserta Diklat meningkatkan pemahaman keilmuan yang berjudul “Modul Diklat PKB Guru Patiseri Grade 6”. Dalam Modul ini memuat 4 (empat) kegiatan pembelajaran sebagai inti materi pelatihan, yaitu: 1) Dasar Pastry dan Bakery 1, 2) Cake 1, 3) Kue Indonesia 1, dan 4) Tata Hidang 1. Masing-masing kegiatan pembelajaran memuat Tujuan, Indikator Pencapaian Kompetensi, Uraian Materi, Aktivitas Pembelajaran, Latihan/Kasus/Tugas, Rangkuman, Umpan Balik dan Tindak Lanjut, serta Kunci Jawaban.

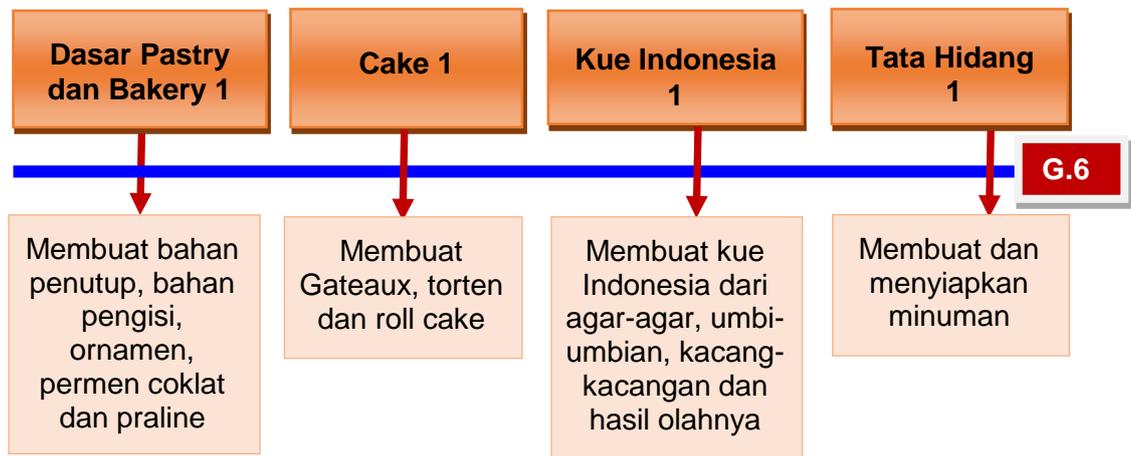
B. Tujuan

Setelah mempelajari modul ini, diharapkan akan memudahkan guru keahlian Jasa Boga dalam menguasai kompetensi dasar :

1. Membuat produk pastry dan bakery.
2. Membuat dan menghias produk cake.
3. Membuat dan menyajikan kue Indonesia
4. Menata meja dan melayani makan dan minum

C. Peta Kompetensi

Modul Diklat PKB Guru Patiseri Grade 6



D. Ruang Lingkup

20.7 Membuat produk pastry dan bakery

- 20.7.1 Menyiapkan bahan untuk membuat bahan penutup kue
- 20.7.2 Menyiapkan alat untuk membuat bahan penutup kue
- 20.7.3 Membuat bahan penutup kue
- 20.7.4 Menyiapkan bahan untuk membuat bahan pengisi kue
- 20.7.5 Menyiapkan alat untuk membuat bahan pengisi kue
- 20.7.6 Membuat bahan pengisi kue
- 20.7.7 Menyiapkan bahan untuk membuat ornamen sesuai dengan jenis ornamen yang akan dibuat
- 20.7.8 Menyiapkan alat untuk membuat ornamen sesuai dengan jenis ornamen yang akan dibuat
- 20.7.9 Membuat ornamen sesuai dengan jenis ornamen yang akan dibuat

- 20.7.10 Menyiapkan bahan untuk membuat permen coklat dengan jenis permen coklat yang akan dibuat
- 20.7.11 Menyiapkan alat untuk membuat permen coklat dengan jenis permen coklat yang akan dibuat
- 20.7.12 Membuat permen coklat sesuai dengan jenis permen coklat yang akan dibuat
- 20.7.13 Menyiapkan bahan untuk membuat praline dengan jenis praline yang akan dibuat
- 20.7.14 Menyiapkan alat untuk membuat praline dengan jenis praline yang akan dibuat
- 20.7.15 Membuat praline sesuai dengan jenis praline yang akan dibuat

20.8 Membuat dan menghias produk cake

- 20.8.1 Menyiapkan bahan untuk membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat
- 20.8.2 Menyiapkan alat untuk membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat
- 20.8.3 Membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat
- 20.8.4 Menyiapkan bahan untuk membuat gateaux sesuai dengan jenis gateaux yang akan dibuat
- 20.8.5 Menyiapkan alat untuk membuat gateaux sesuai dengan jenis gateaux yang akan dibuat
- 20.8.6 Membuat gateaux sesuai dengan jenis gateaux yang akan dibuat
- 20.8.7 Menyiapkan bahan untuk membuat torten sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat

- 20.8.8 Menyiapkan alat untuk membuat torten sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
- 20.8.9 Membuat torten sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
- 20.8.10 Menyiapkan bahan untuk membuat roll cake sesuai dengan jenis roll cake yang akan dibuat
- 20.8.11 Menyiapkan alat untuk membuat torten sesuai dengan jenis roll cake yang akan dibuat
- 20.8.12 Membuat roll cake sesuai dengan jenis roll cake yang akan dibuat

20. 9 Membuat dan menyajikan kue Indonesia

- 20.9.1 Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar
- 20.9.2 Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar
- 20.9.3 Membuat kue Indonesia dari agar-agar
- 20.9.4 Menyajikan kue Indonesia dari agar-agar
- 20.9.5 Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
- 20.9.6 Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
- 20.9.7 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
- 20.9.8 Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya
- 20.9.9 Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya
- 20.9.10 Membuat kue Indonesia dari Kacang-kacangan dan hasil olahannya

20.6 Menata meja dan melayani makan dan minum

20.6.10 Menyiapkan alat membuat dan menyajikan minuman sesuai dengan jenis minuman

E. Saran Cara Penggunaan Modul

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



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Membuat Produk Pastry dan Bakery 1

A. Tujuan

Tujuan belajar untuk peserta diklat pada grade 6 adalah setelah mempelajari modul Patiseri Grade 6 peserta diklat dapat :

1. Menyiapkan bahan, alat untuk bahan penutup sesuai standar resep dengan cermat dan teliti
2. Membuat bahan penutup sesuai dengan teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dengan teliti dan tanggung jawab
3. Menyiapkan bahan, alat untuk bahan penutup sesuai standar resep dengan cermat dan teliti
4. Membuat bahan penutup sesuai dengan teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dengan teliti dan tanggung jawab
5. Menyiapkan bahan, alat untuk ornamen sesuai standar resep dengan cermat dan teliti
6. Membuat ornamen sesuai dengan teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dengan teliti dan tanggung jawab
7. Menyiapkan bahan untuk produk coklat dan praline sesuai standar resep dengan cermat dan teliti
8. Membuat produk coklat dan praline sesuai dengan teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dengan teliti dan tanggung jawab

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menyiapkan bahan untuk membuat bahan penutup kue sesuai dengan jenis bahan penutup kue yang akan dibuat
2. Menyiapkan alat untuk membuat bahan penutup kue sesuai dengan jenis bahan penutup kue yang akan dibuat
3. Membuat bahan penutup kue sesuai dengan jenis bahan penutup yang akan dibuat
4. Menyiapkan bahan untuk bahan pengisi sesuai dengan bahan pengisi yang akan dibuat
5. Menyiapkan alat untuk bahan pengisi sesuai dengan bahan pengisi yang akan dibuat
6. Membuat bahan pengisi sesuai dengan bahan pengisi yang akan dibuat
7. Menyiapkan bahan untuk membuat ornamen sesuai dengan jenis ornamen yang akan dibuat
8. Menyiapkan alat untuk membuat ornamen sesuai dengan jenis ornamen yang akan dibuat
9. Membuat ornamen sesuai dengan jenis ornamen yang akan dibuat
10. Menyiapkan bahan untuk membuat permen coklat sesuai dengan jenis permen coklat yang akan dibuat
11. Menyiapkan alat untuk membuat permen coklat sesuai dengan jenis permen coklat yang akan dibuat
12. Membuat permen coklat sesuai dengan jenis permen coklat yang akan dibuat.
13. Menyiapkan bahan untuk membuat praline sesuai dengan jenis permen coklat yang akan dibuat.
14. Menyiapkan alat untuk membuat praline sesuai dengan jenis praline yang akan dibuat.
15. Membuat praline sesuai dengan jenis praline yang akan dibuat.

C. Uraian Materi

1. Bahan Penutup

a. Definisi Bahan Penutup

Bahan penutup disebut dengan “*Topping*” merupakan bahan yang menutupi seluruh atau sebagian permukaan produk pastry bakery maupun cake. Gambar dibawah adalah gambar bahan penutup yang di aplikasikan pada kue.

b. Jenis Bahan Penutup

Jenis bahan penutup yang sering digunakan pada produk pastry bakery

- 1) *Frosting, icing, ice* – topping gula yang berfungsi melapisi dan menghias kue
- 2) *Glaze* – lapisan tipis mengkilat yang menutupi bagian luar dari produk pastry, bakery atau cake
- 3) *Meringue* – topping manis yang terbuat dari putih telur dan gula
- 4) *Whipped cream* – kocokan cream yang dikocok sampai ringan dan halus
- 5) *Streusel* – adonan yang berpasir menutupi produk pastry, bakery

c. Alat dan Bahan untuk Membuat Bahan Penutup

Alat yang digunakan pada bahan penutup

Whisking bowl, Sauce pan, Wooden Spatula, Spoon/ fork, Rolling pin, Pastry brush, Sugar thermometer

d. Metode Pembuatan Bahan Penutup

1) *Frosting* atau *Icing*

a) *Poured Fondant*

Dalam casserole tambahkan gula, sirup glycose dan air. Masukkan thermometer candy untuk memonitor suhu sirup

Campuran perlu dipanaskan secepat mungkin, untuk mencegah gula menjadi coklat, Panaskan sampai “soft-ball” tahap (238 ° F; 114 ° C).

Hati-hati tuangkan “sirup gula” ke dalam mangkuk. Biarkan dingin hingga mencapai 140 ° F (60 ° C).

Ketika “sirup gula” telah mencapai 140 ° F (60 ° C) mulai dimixer dengan kecepatan sedang. Kocok sampai permukaan sirup menjadi tebal

Keluarkan fondant dari mangkuk dan bungkus ganda dalam kantong plastik. Istirahatkan selama 24 jam di tempat yang kering dan siap untuk digunakan.

Sumber : <http://cakejournal.com>

b) Butter cream

Dalam pembuatan butter cream ada dua metode yang digunakan yaitu:

- a) *Beaten-butter method*, butter cream yang dibuat dengan menambahkan basic manis (seperti pudding, custard) yang dicampur dengan mentega yang sudah dikocok
- b) *Cubed- butter method*, butter cream yang dibuat dengan menambahkan mentega yang di potong-potong kedalam busa telur

c) Foam type icing

Methodode foam type icing dikenal dengan boiled icing. Teknik pembuatannya sebagai berikut :

Rebus gula hingga mencapai 245° F

Sementara itu, simpan putih telur dan garam dalam mangkuk mixer dengan mengambil lampiran. Kocok sampai putih telur yang memuncak.

Perlahan tuangkan sirup gula ke dalam putih telur kocok

Kocok dengan kecepatan tinggi selama sekitar 7 menit atau sampai sisi mangkuk dingin sampai mendapatkan Frosting akan ringan dan halus.

Sumber : <http://bakedbree.com>

d) Fudge type icing

Dalam pembuatan fudge coklat dilelehkan dengan butter, masukkan icing sugar dan coklat bubuk. Kocok dengan mixer sampai lembut

e) Flat tyfe icing

Pembuatannya sangat simple hanya mencampur gula halus dengan air. Aduk dengan sendok sampai mendapatkan konsistensi yang diinginkan

f) **Royal icing**

Gabungkan putih telur dan jus lemon dalam mangkuk besar. Tambahkan beberapa dari gula icing diayak ke dalam campuran dan mulai mixer.

Terus menambahkan gula icing sedikit sedikit Ketika campuran tampak seperti tebal whipped cream dan memuncak

Bila Indonesia menginginkan puncak icing lembut, Indonesia mulai hanya menambah 2 sdm gula icing pada suatu waktu karena dari sekarang icing akan mendapatkan lebih banyak dan lebih kaku. Tutup icing dengan cling film atau kain basah dan menyimpannya di lemari es.

Sumber : <http://cakejournal.com>

2) **Glaze**

Membuat glaze pada produk pastry sangat mudah karena hanya perlu mengacau telur sebentar dengan garpu. Hal yang harus diperhatikan saat proses pengolesan dan penggunaan alat pengoles, karena jika alat pengoles sudah kaku hasil olesan tidak akan baik

3) **Meringue**

Metode pembuatan meringue. Keberhasilannya dipegaruhi oleh kualitas putih telur. Putih telur yang segar akan menghasilkan busa meringue yang kuat. Ketika dimasukkan gula kedalam kocokan putih telur adonan tidak akan menjadi cair. Sesuai dengan jenis meringue ada tiga metode pembuatan meringue yaitu :

- 1) *French Meringue*, yaitu putih telur dikocok sampai *moist peak*, Masukkan gula sedikit demi sedikit secara kontinue sambil terus dikocok sampai gula habis dan putih telur sampai stiff
- 2) *Swiss Meringue*, yaitu masukkan putih telur dan gula dalam bowl. Kocok dengan ballon whisk sampai campurannya hangat (50°C). Pindahkan whisking bowl kocok kecepatan tinggi dengan mixer machine sampai stiff peak
- 3) *Italian Meringue*, yaitu didihkan gula dan air sampai suhu 112°C. Pada suhu syrup 110C mulai mengocok putih telur sampai soft peak. Tuang syrup dalam meringue dengan menggunakan kecepatan tinggi sampai stiff peak dan meringue dingin

4) *Whipped Cream*

Teknik pengocokan whipped cream yang baik adalah keadaan cream harus dingin termasuk whisking dan bowl. Kocok dengan kecepatan tinggi, jangan megocok terlalu lama

5) *Streusel*

Struesel disebut juga crumble merupakan topping yang biasa ditaburkan ke atas kue, roti yang akan di panggang. Bahan dasar dari streusel adalah gula, margarine dan tepung terigu. Biasanya jumlah gula lebih banyak dari bahan lainnya untuk mendapatkan nuansa granular gula pada topping.

2. Bahan Pengisi

a. Definisi Bahan Pengisi

Bahan pengisi adalah bahan yang disimpan didalam atau di atas permukaan kulit (shell) dari adonan pastry atau bakery.

b. Jenis Bahan Pengisi

Bahan pengisi dalam produk Pastry terutama untuk Pie atau Tart dikelompokkan dalam empat kelompok, yaitu: bahan isi dari buah, custar, cream, dan chiffon

1) **Bahan Isi dari Buah**

Pembuatan isi dari buah, bisa berasal dari buah yang dipotong-potong yang diberi gula, buah di buat jus, atau buah yang di simmer ditambah gula dan pengental.

2) **Bahan Isi Custard**

Custard adalah campuran telur dengan gula dan cairan. Cairan yang dipergunakan bisa susu cair atau cream cair atau dua-duanya digunakan.

3) **Bahan Isi Cream**

a) *Whipped Cream*, yang sering dijadikan isi adalah cream yang dikocok sampai kaku. Pada pembuatan isi whipped cream sering dijadikan crème Chantilly.

b) *Stabilizing Whipped cream*, Whipped cream kocok yang distabilkan dengan menambahkan larutan gelatin kedalam kocokan whipped cream.

- c) *Chocolate Whipped Cream*, untuk menambah citarasa pada whipped cream dapat ditambahkan chocolate.
- d) *Chantilly Cream*, Chantilly cream adalah whipped cream yang ditambah dengan gula halus.
- e) *Pastry cream /Cre'me Pa'tissie're*, Pastry cream yang tradisional digunakan untuk filling napoleons, e'clairs dan variasi fruit tart. Bahan dasar dari pastry cream susu, kuning telur, gula dan pengental, dalam membuat pastry cream tidak hanya maizena tetapi beberapa orang ada yang menggunakan terigu.

4) **Bahan Isi Chiffon**

Chiffon yang dimaksud disini adalah chiffon untuk isian, yang terbuat dari meringue yang dicampur dengan compote dan ditambahkan gelatin

c. **Alat untuk Bahan Pengisi**

Peralatan yang digunakan untuk bahan pengisi sama seperti untuk bahan penutup

d. **Metode Pembuatan Bahan Pengisi**

Ada tiga metode yang digunakan dalam membuat filling dari buah-buahan, Amy Christine Brown, 509 : 2010, yaitu:

- 1) *The-old-fasioned method*, metode pengolahan filling buah dengan memasak semua bahan yaitu buah, gula dan pengental secara sekaligus. biasanya digunakan sebelum pie di bake
- 2) *The-cooked-juice method*, metode pengolahan filling buah dari jus buah. Jus buah dibuat dari hasil blender buah dengan sedikit air. Jus dididihkan tambah dengan gula, rempah dan cairan pengental.
- 3) *The-cooked-fruit method*, metode pengolahan filling buah dimana buah disimmer terlebih dahulu baru diberi pengental, gula dan rempah dimasak sampai kental.

Bahan pengental yang bisa digunakan semua bahan yang mengandung pati tinggi seperti maizena, tapioca. Tidak disarankan terigu digunakan untuk pengental karena akan memberikan warna yang kurang bagus pada hasil akhir dari filling buah

Pembuatan Curd

Dalam pembuatan curd proses pertama kuning telur dicampur dengan gula, dikacau. Didihkan jus buahnya. Lakukan temper kemudian dikentalkan kembali. turunkan suhunya, masukkan butter. Aduk sampai homogen. Dinginkan

1) Metode Pembuatan Bahan Isi Custard

Dalam pembuatan eggs custard yang harus diperhatikan saat pengocokan telur dan gula tidak boleh ada gelembung udara. Tujuannya untuk menghindari gelembung pada permukaan custard. Custard dikatakan matang jika sendok kayu diangkat. Bagian punggung sendok kayu digores dengan telunjuk. Adonan tidak balik kembali. Hindari api panas supaya tidak pecah adonanya

2) Bahan Isi Cream

a. Whipped Cream

Ketika mengocok whipped cream ada beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain :

- 1) Whipped harus di kondisikan dingin sebelum akan dikocok
- 2) Semua peralatan mengocok seperti whisking bowl, ballon whisk/whisk mixer harus didinginkan terlebih dahulu
- 3) Kocok dengan kecepatan tinggi sampai kental, mengembang dan mengkilat,
- 4) Jika belum akan digunakan sebaiknya simpan di tempat yang dingin / refrigerator, supaya tidak cepat mencair

b. Stabilizing Whipped Cream

Perbandingan untuk stabilizing whipped cream adalah 1 liter heavy cream di tambah 10 gram gelatin 60 ml air dingin. Larutan gelatin dimasukkan setelah cream mengembang 75%.

c. Chocolate whipped cream

Untuk 1 liter whipped cream di tambah chocolate dark sebanyak 375 gram. Caranya coklat dicairkan terlebih dahulu, dimasukkan dalam whipped cream kocok dalam keadaan coklat sudah dimulai dingin.

d. Chantilly Cream

Jumlah gula halus yang ditambahkan pada whipped cream sekitar 16% dari total whipped cream yang digunakan, dapat ditambahkan vanilla extract sebanyak 2%. Memasukkan gula halus sebaiknya ketika whipped cream mulai lembut atau setengah mengembang.

e. Pastry Cream

Nama Bahan	%	Teknik Membuat
Susu	100	1. Rebus susu dan gula sampai mendidih 2. Kocok telur dan kuning telur, masukkan maizena dan gula pasir, kocok dengan ballon whisk sampai lembut 3. Temper kocokan telur dengan sebagian susu panas dan diaduk rata, tambah vanilla extract. Aduk 4. Hasil temper dituangkan pada sisa susu panas aduk sampai kental 5. Pindahkan dari api. Masukkan butter yang sudah dipotong-potong, aduk sampai cair dan rata 6. Simpan dan tutup dengan plastic warp
Gula	12.5	
Kuning telur	9	
Telur utuh	12.5	
Maizena	8	
Gula pasir	12.5	
Butter	6	
Vanilla extract	1.5	

Sumber gambar:
annamariavolpi.com

Sumber : wayne Gisslen. 267:2012

3. Ornamen

Ornamen berarti menghiasi, asal kata ornamen dari bahasa latin yaitu *ornare*. Ornamen adalah komponen produk yang sengaja ditambahkan dengan tujuan untuk memperindah produk atau sebagai hiasan.

a. Jenis Ornamen

Ornamen dapat dibedakan dilihat dari jenis bahan dasar yang digunakan, bahan dasar yang sering digunakan sebagai hiasan adalah buah, *tuile*, *Chocolate*, *Gula*, *Meringue*, dan *edible flower*. Bahan dasar tersebut di olah atau dibentuk dengan berbagai teknik pengolahan atau bentuk hiasan.

- 1) Buah sebagai bahan ornamen, biasa dijadikan candy, chips, jelly, caviar



<http://cooking.lovetoeknow.com>, <http://www.chochocowedding.com>

Gambar 1. Macam-macam ornamen dari buah

- 2) *Tuile* merupakan garnish edible yang sangat bervariasi dilihat dari bahan dasar maupun bentuk. Jenis *tuile* dilihat dari jenis adonan yang digunakan :



Gambar 2. Cookies tuile

Gambar 3. Sugar tuile

- 3) Chocolate

Jenis garnish chocolate sekarang ini sangat variatif sekali. Secara umum jenis garnish coklat terdiri dari *Chocolate lace*, *chocolate scroll*, *Chocolate cigarette*, *Chocolate shaving*, *Chocolate petal*, dan *Chocolate flat sheet*

- 4) Gula

Garnish yang sederhana digunakan dari bahan gula pasir yang dibuat caramel, sprinkle dari fondant



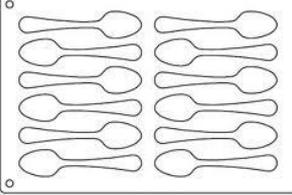
Gambar 4. Ornamen dari Caramel

b. Bahan dan Alat

Bahan yang sering digunakan untuk ornamen yang dibuat hiasan pada pastry bakery : buah-buahan segar atau puree, gula pasir/isomalt, coklat

Alat yang khusus digunakan untuk membuat garnish

Nama Alat	Fungsi	Gambar
Silfat	Digunakan sebagai alas anti lengket.	
Palet	Digunakan untuk meratakan adonan, coklat leleh, meratakan topping	

Scraver	Digunakan untuk membuat kipas pada chocolate pan, chocolate shaving, chocolate cigarette	
Comb Décor	Digunakan untuk memberi motif pada topping, alat bantu membuat garnish lace pada hocolate, tuile	
Tuile template	Digunakan untuk mencetak tuile sebelum dibake. Bentuk cetakan tersedia beraneka ragam bentuknya	

c. Metode Pembuatan Ornamen

Metode pembuatan ornamen pada buah kering biasanya dilakukan melalui proses pencelupan dalam simple syrup kemudian di keringkan melalui proses bake, mesin pengering atau penjemuran sampai mendapatkan buah Indonesia kering.

Pembuatan tuile sangat simple hanya dengan mencampur semua bahan sampai menjadi pasta. Cetakan tuile di letakan diatas silpat. Oleskan adonan tuile diatas cetakan, ratakan sampai tipis. Angkat cetakannya. Nanti akan mendapatkan motif sesuai dengan bentuk cetakan. Kemudian di bake sampai ada pinggiran coklat. Baru diangkat. Pembentukan tuile dilakukan setelah proses bake. Proses pembentukan harus cepat karena nanti akan cepat mengeras.

Pembuatan garnish coklat kunci utamanya ada pada proses melelehkan coklat. Sebaiknya proses melelehkan coklat dilakukan tidak seratus persen di atas uap air. Ketika sudah hampir 75% coklatnya mencair maka angkat dari uap panas. Lakukan pengadukan sampai coklat leleh semua. Sehingga akan mendapatkan coklat yang kental. Jika terlanjur meleleh semuanya, bisa dilakukan penambahan potongan coklat aduk sampai cair dan kental. Coklat leleh yang kental akan lebih mudah untuk dilakukan pembuatan teknik lace karena akan mendapatkan aliran coklat yang tebal saat keluar dari piping

bag. Pada saat proses meratakan di atas marmer atau plastik akan mendapatkan lapisan yang tebal, rata dan kokoh.

4. Produk Coklat dan Permen Coklat / Praline

Coklat adalah berbagai produk turunan dari kakao (coklat), dicampur dengan lemak (yaitu mentega kakao dan / atau minyak tumbuhan) dan gula bubuk untuk menghasilkan padat konpeksi. Permen coklat adalah produk aplikasi coklat yang berukuran kecil, dan dimakan dengan cara di emut.

a. Jenis Produk Coklat dan Praline

Jenis coklat yang dihasilkan sangat bervariasi, tergantung pada berapa banyak pasta dan lemak coklat yang digunakan serta apa saja ingredien lain yang ditambahkan. Jenis Coklat yang biasa digunakan untuk permen coklat / praline:

1) *Couverture*

Jenis coklat terbaik, coklat ini sangat murni dengan persentase lemak kakao-nya yang tinggi sehingga menghasilkan flavor yang sangat baik. Biasanya digunakan untuk pembuatan produk coklat buatan tangan. Sebelum digunakan coklat jenis ini di-temper (dilelehkan) terlebih dahulu. Coklat couverture terdiri dari *plain* atau *baking chocolate*, *semi-sweet* /*bitter sweet* dan *sweet chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*.

2) *Cocoa powder*

Bubuk coklat, dibuat dari pasta coklat yang sebagian besar lemaknya telah dikeluarkan.

3) *Compound*

Compound adalah jenis coklat yang merupakan campuran cocoa powder, lemak nabati dan gula. Coklat compound terdiri dari dark coklat, milk coklat dan white coklat.

b. Jenis Permen Coklat

Macam-macam produk hasil aplikasi dari coklat antara lain:

1) *Chocolate Bark*;

Coklat Barks adalah jenis aplikasi coklat yang berbentuk kepingan atau lembaran dengan buah kering, kacang atau bongkahan coklat.

2) *Chocolate Slabe*

Chocolate slabe adalah jenis aplikasi coklat berbentuk lembaran besar lebih tebal dari chocolate bark, berisi / di tabur kacang-kacangan, buah, coklat chip, cereal snack dan lain lain.

3) *Chocolate Mediant*

Chocolate mediant adalah jenis aplikasi coklat tradisional yang berasal dari perancis, berbentuk bundar yang ditaburi buah kering dan kacang-kacangan

4) *Chocolate Bar*

Chocolate bar adalah jenis aplikasi coklat yang berbentuk potongan persegi panjang yang di balut dengan coklat di dalamnya bisa berisi, nougat, caramel, fudge, cookies, wafer, granola, brittle dll.

5) *Chocolate Rocher*

Chocolate rocher adalah jenis aplikasi coklat yang merupakan campuran coklat leleh dengan potongan kacang-kacangan, cereal, buah kering yang di bentuk bulat atau disimpan langsung dalam cup kertas

6) *Chocolate Ferrero Rocher*

Coklat ini merupakan campuran dari hazelnut panggang utuh yang dibalut dengan Campuran hazelnut cream ditutup dengan wafer shell kemudian dibalut kembali dengan campuran coklat susu dan cincangan hazelnut.

7) *Truffle*

Truffle secara tradisional dibuat dari bulatan ganache yang di tutup dengan coklat atau coklat bubuk.

8) *Moulded Chocolate*

Moulded coklat merupakan permen coklat yang dibentuk dengan menggunakan cetakan yang dapat diisi dengan berbagai jenis filling dari yang kental sampai yang cair.

c. Metode Pembuatan Coklat dan Permen Coklat

1) *Persiapan Pengolahan coklat*

Persiapan pengolahan coklat adalah kegiatan yang dilakukan untuk menyiapkan coklat yang akan dicetak atau untuk mencelup (dipping) coklat. Langkah persiapan pengolahan coklat terdiri dari melelehkan

coklat (*chocolate melting*), Tempering coklat (*chocolate tempering*), pembuatan filling.

1.1 Melelehkan coklat

Hal mendasar dalam melelehkan coklat adalah mendapatkan semua Kristal lemak di dalam coklat secara keseluruhan meleleh dan beralih ke fase cair secara sempurna.

a) Metode Bain Marie, adalah metode yang sederhana dan umum diterapkan untuk melelehkan coklat. Proses melelehkannya:

- (1) Mencacah coklat dalam ukuran yang kecil, kemudian coklat diletakkan dalam stainless steel.
- (2) Wadah stainless steel yang sudah berisikan coklat cacahan ini kemudian diletakkan di atas *sauce pan* atau wadah stainless steel lain yang berisikan uap air panas. Coklat akan meleleh sesaat setelah uap air panas tersebut menyentuh permukaan wadah coklat.
- (3) Aduk perlahan secara periodic sampai coklat meleleh secara sempurna. Proses melelehkan coklat menggunakan api langsung sebaiknya dihindari karena coklat akan mengalami karamelisasi.
- (4) Suhu yang disarankan untuk melelehkan coklat adalah $\pm 45^{\circ}\text{C}$. Suhu ini menjamin semua Kristal lemak kakao yang terdapat dalam coklat meleleh sempurna tanpa resiko hangus atau mengalami karamelisasi., Chocolate School, 12-13

b) Tempering coklat

(1) Proses Tempering

Proses tempering dilakukan dalam dua kegiatan utama yaitu persiapan dan pelaksanaan tempering

- a) **Persiapan tempering**, Pastikan suhu ruangan kerja berkisar antara sekitar 20°C , seluruh alat yang akan digunakan dalam kondisi kering dan bersih. Dan coklat telah meleleh sempurna sebelum proses tempering dilakukan.
- b) **Proses tempering**, dalam melakukan tempering dapat dilakukan dengan dua cara yaitu menambah Kristal dan membentuk Kristal

(2) Metode Tempering

☀ Metode 1, *Table Method*

Metode tertua dalam proses tempering coklat. Bahan dan alat yang diperlukan: coklat yang telah dilelehkan, spatula, meja marmer atau granit.

☀ Metode 2, *Cool Water Method*

Metode ini dilakukan penurunan suhu melalui pemindahan suhu panas ke dingin dengan media air es

☀ Metode 3, *Metode umpan*

Dalam metode ini, kristal stabil tidak mengalami proses pembentukan sebagaimana pada metode air dingin dan metode meja, namun kristal stabil terbentuk karena adanya penambahan coklat yang telah ditempering dengan baik sebagai umpan untuk membentuk kristal stabil.

d. Pembuatan Produk dari Coklat

1) Chocolate Bark

Resep basic dari chocolate bark adalah 100 gram coklat dark/milk/white dan 200 gram kacang-kacangan/buah kering/snack cereal/permen

Cara membuat 1 :

- Lelehkan coklat, tuang dalam sheetpan yang sudah di alas prachment paper/platik/alumunium foil
- Coklat diratakan tipis, tabur dengan kacang-kacangan atau lainnya. Dinginkan potong sesuai selera (bisa beraturan atau ridak beraturan)

Cara membuat 2 :

- Lelehkan coklat campur dengan sebagian kacang-kacangan atau lainnya, tuang dalam sheetpan yang sudah di alas prachment paper/platik/alumunium foil
- Coklat diratakan tipis, tabur dengan sisa kacang-kacangan atau lainnya. Dinginkan potong sesuai selera (bisa beraturan atau tidak beraturan). Dinginkan potong sesuai selera (bisa beraturan atau ridak beraturan)

Variasi dari chocolate bark

Lembaran coklat bisa dibuat marble atau dilayer, teknik membuat layer adalah



2) *Chocolate Slabs*

Dalam membuat chocolate slab jumlah resep yang dibuat ditentukan oleh besarnya cetakan yang akan dibuat. Cetakan dapat kita buat sendiri sesuai keinginan kita. Cetakan yang dibuat secara manual dapat dilakukan dengan berbagai cara salah satunya cetakan yang dibuat dari aluminium foil.



3) *Chocolate Mediant*

Cara membuat chocolate mediant:

Tuangkan coklat yang sudah cair menggunakan sendok atau piping bag keatas kertas roti atau plastik, buat bentuk bulat

- Tempelkan kacang-kacangan dan buah-buahan kering keatas coklat. Dinginkan sampai beku
- Saat ini coklat mediant mulai divariasikan dengan bentuk lain kotak, persegi panjang atau bentuk lainnya.



Coklat mediant dapat dibentuk dengan menggunakan cetakan sehingga hasil menjadi lebih seragam dan coklat mediant bisa menjadi coklat stick

4) *Chocolate bar*

Bahan yang digunakan untuk coklat bar terdiri dari bahan isi dan coating/topping.

Bahan isi/filling : nougat, caramel, fudge, cookies, wafer, granola, brittle dll

Bahan coating : coklat dark, milk atau white



5) **Chocolate Rocher**

Resep dasar untuk rocher:

Coklat dark/milk/white 150 gram
Kacang-kacangan 200 gram



Cara membuat:

- Coklat dicairkan, campur dengan kacang yang sudah disangrai dan dicincang/potong memanjang
- Bentuk dengan sendok menjadi gundukan kecil berbentuk bulat. Dinginkan sampai beku

6) **Chocolate Ferrero Rocher**

Ferrero rocher dibuat secara pabrikan, namun bisa juga dibuat secara homemade dan hasilnya menyerupai hasil pabrik. Salah satu resep tersebut adalah sebagai berikut



Bahan :

85 g milk chocolate	22 buah utuh hazelnuts kecil
85 g dark bitter chocolate (55% cocoa)	Coating: 125 g
50 g hazelnuts	dark chocolate (55% cocoa),
30 g heavy cream	25 g hazelnuts cincang
1 sdm rum	

Cara membuat :

- Milk, dark coklat dilelehkan. Tambahkan cream yang sudah dipanaskan. Tambah hazelnut paste. Aduk dan dinginkan
- Ambil 1 sendok adonan coklat hazelnut yang sudah dingin. Pipihkan, isi dengan hazelnut utuh kemudian dibulatkan
- Bulatan coklat digulingkan kecincangan hazelnut. Celup pada coklat coating
- Gulingkan kembali dalam cincangan kacang. Celup kembali pada coklat coating

7) **Truffle**

Pembuatan truffle dari ganache :

Siapkan ganache yang sudah jadi (sebaiknya ganache dibuat sehari sebelumnya karena untuk membentuk lebih mudah mengerjakannya sesudah semalam didinginkan direfrigerator. Salah satu contoh pembuatan truffle sebagai berikut :

8) **Mould Chocolate**

Dalam membuat mould chocolate/coklat cetak, ada banyak variasi mould ada yang diisi atau ada yang tanpa isi kadang bermotif atau polos.

Cara membuat mould chocolate ;

- Persiapan awal
Siapkan coklat yang sudah dilelehkan dan ditemper jika menggunakan coklat real. Cetakan disiapkan: dalam keadaan bersih bebas dari kotoran dan debu
- Proses pembuatan shell dan pengisian
 - 1) Masukkan coklat leleh secara menyeluruh dan penuh,
 - 2) Buang sisa coklat diatas cetakan dengan menggunakan scriver / palet. Ratakan coklat yang ada dalam cetakan dengan cara di goyang diatas meja kerja. Tujuannya untuk menghilangkan gelembung udara
 - 3) Buang sisa coklat dengan cara membalikan cetakan di atas wadah coklat leleh
 - 4) Bersihkan coklat sisa pada saat kondisi cetakan masih membalikkan, tujuannya supaya tidak ada coklat sisa yang balik lagi kedalam kulit coklat yang sudah terbentuk sehingga kulit coklat menjadi tidak rapi



- 5) Telungkupkan cetakan, tujuannya untuk membuang sisa coklat yang ada dalam shell

- 6) Bersihkan bagian atas cetakan yang masih banyak coklat yang sudah mengering, bersihkan sampai benar-benar bersih semua bagian tepi dari cetakan, untuk menghindari hasil coklat mould yang bertepi
- 7) Isi coklat shell dengan bahan filling



- 8) Tutup coklat shell yang sudah diisi dengan coklat leleh, ratakan
- 9) Simpan dalam pendingin, jika sudah keras, keluarkan dari cetakan. Hasil coklat mould yang baik tidak bertepi, mengkilat



D. Aktivitas Pembelajaran

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

1. Kegiatan Perseorangan

a. Kegiatan 1

- 1) Peserta Diklat membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 1 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
- 2) Peserta Diklat boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama peserta diklat lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- 3) Peserta Diklat membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan bahan penutup, bahan isi, ornamen dan coklat
- 4) Peserta diklat mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah

kesimpulan dari konsep mengenai materi Mendeskripsikan bahan penutup, bahan isi, ornamen dan coklat .(Kegiatan Mengasosiasi)

- 5) Peserta Diklat memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan bahan penutup, bahan isi, ornamen dan coklat yang telah ia peroleh kepada peserta diklat lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

b. Kegiatan 2

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

Analisis Kajian 1.1

Amatilah materi bahan penutup, bahan pengisi, bahan ornamen deskripsikan langkah-langkah pembuatan custard secara rinci dan buat analisis untuk masing-masing langkah

	Langkah Pembuatan	Analisis Langkah Pembuatan	
	Bahan Penutup Kue		
	Bahan Pengisi kue		

	Onamen		
	Produk coklat Permen coklat		

2. Kegiatan kelompok

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

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Jelaskan perbedaan antara frosting dengan icing dilihat dari penggunaan, penampilan, bahan, konsistensi dan rasa,
2. Anda diminta untuk menyiapkan peralatan yang akan digunakan untuk membuat beberapa bahan penutup, bahan isi, ornamen dan permen coklat

3. Pada saat membuat meringue sering mengalami hasil meringue cair tidak mau mengental dan tidak mengembang. Hal ini terjadi karena di mungkinkan berbagai sebab. Analisis kemungkinan tersebut!
4. Dalam pembuatan tuile sering mengalami beberapa kegagalan, sebutkan bentuk kegagalan tersebut dan analisa kesalahannya
5. Proses membuat permen coklat sangat mudah, tetapi bila melakukan kesalahan yang dilakukan di bawah ini. Apa yang akan terjadi pada produk permencoklat ini?

F. Rangkuman

Bahan penutup dikenal dengan istilah “ *topping*” bahan pengisi di kenal dengan istilah “ *filling*”. Penggunaan bahan penutup dan pengisi kadang bisa di gunakan bersamaan dalam satu produk. Keduanya kadang bisa berfungsi multi fungsi yaitu sebagai garnish. Ada banyak jenis topping atau filling yang bisa dijadikan pilihan untuk melengkapi sebuah produk. Yang perlu diperhatikan adanya keseimbangan rasa, tekstur, warna dalam memadupadankan produk basic, filling dan topping

Ornamen merupakan produk yang berfungsi sebagai pelengkap dan sebagai garnih yang akan memberi nilai estetika yang tinggi pada sebuah produk pastry bakery ataupun acake

Coklat merupakan produk yang sangat digemari semua orang, mudah membuatnya tetapi memerlukan ketelatenan. Kehandalan penanganan dalam pembuatan produk coklat akan sangat memengaruhi kualitas produk coklat.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mempelajari modul ini guru pembelajar melakukan refleksi dan yang telah tuntas berhasil menyelesaikan modul ini dapat melanjutkan ke modul selanjutnya



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Membuat dan Menghias Produk Cake

A. Tujuan

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 2 ini peserta diklat dapat :

1. Menyiapkan bahan, alat untuk membuat cake sesuai jenis cake dengan penuh tanggung jawab
2. Membuat cake sesuai dengan jenis cake, teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dan tanggung jawab
3. Menyiapkan bahan, alat untuk membuat gateau sesuai jenis gateau dengan penuh tanggung jawab
4. Membuat gateau sesuai dengan jenis gateau, teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dan tanggung jawab
5. Menyiapkan bahan, alat untuk membuat torten sesuai jenis gateau dengan penuh tanggung jawab
6. Membuat torten sesuai dengan jenis torten teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dan tanggung jawab
7. Menyiapkan bahan, alat untuk membuat rolls cake sesuai jenis gateau dengan penuh tanggung jawab
8. Membuat rolls cake sesuai dengan jenis rolls cake, teknik dan prosedur pengolahan, kriteria hasil dan sanitasi hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja dan tanggung jawab.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat
2. Menyiapkan alat untuk membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat
3. Membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat
4. Menyiapkan bahan untuk membuat gateaux sesuai dengan jenis gateaux yang akan dibuat
5. Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat gateaux sesuai dengan jenis gateaux yang akan dibuat
6. Membuat gateaux sesuai dengan jenis gateaux yang akan dibuat
7. Menyiapkan bahan untuk membuat torten sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
8. Menyiapkan alat untuk membuat torten sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
9. Membuat torten sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
10. Menyiapkan bahan untuk roll cake sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
11. Menyiapkan alat untuk roll cake sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat
12. Membuat roll cake sesuai dengan jenis torten yang akan dibuat

C. Uraian Materi

1. Cake, Gateaux dan Torten

a. Definisi Cake, Gateaux dan Torten

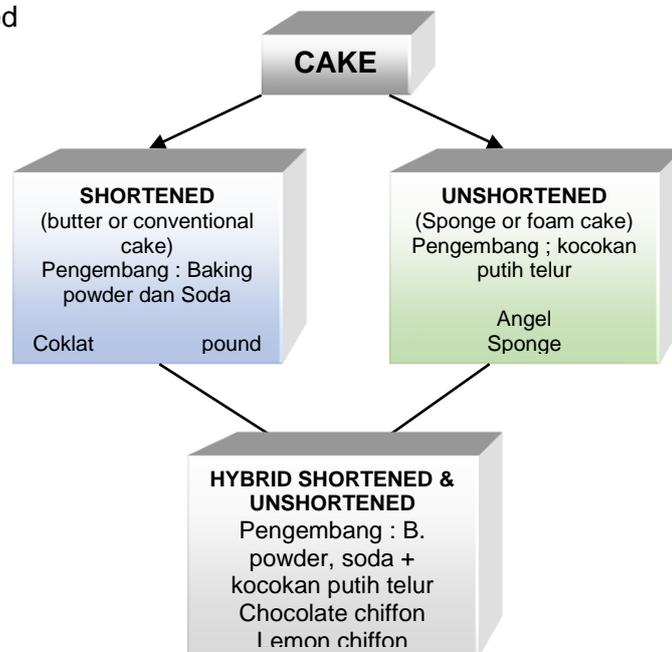
Cake adalah makanan manis yang terbuat dari kombinasi bahan-bahan gula, telur, mentega dan tepung, kemudian dipanggang dan dihiasi, ukuran cake tinggi di atas 8 cm. Cake yang terkenal diantaranya chocolate cake, red velvet, cake wortel.

Torten adalah jenis kue yang menggunakan bahan berkualitas tinggi, sehingga harganya menjadi mahal. Isi torte biasanya menggunakan cream atau uah pengisi ditutup dengan frosting, glazir atau kiri kacang-kacangan. Contoh chocolate torte, chocolate mousse torte, chocolate hazelnut torte

Gateau. berasal dari bahasa perancis yang berarti kue. Ciri umum dari gateau adalah memiliki beberapa lapisan, satu atau lebih terdiri dari mousse, ganache, buah mengisi. Didukung oleh lapisan tipis sponge cake, dibuat banyak buah segar.

b. Jenis Basic Cake

Berdasarkan bahan pengembang yang digunakan dan karakter produk, cake di bagi menjadi dalam tiga kelompok yaitu shortened, unshortened dan hybrid shortened



Gambar 5. Klasifikasi Cake
Sumber : Amy Christine, 427 : 2010

c. Peralatan khusus untuk Cake, Torten dan Gateau

Alat yang umum digunakan untuk membuat cake adalah

- 1) **Stand Mixer**, untuk mengocok adonan, misalnya telur dengan gula / gula dengan margarine
- 2) **Whisking Bowl**, wadah untuk mengocok bahan cake
- 3) **Flour Strainer/Sieve**, untuk menyaring tepung yang akan dicampur dengan bahan kering lainnya atau pengembang seperti coklat bubuk, baking powder atau baking soda
- 4) **Measuring Jug**, untuk mengukur cairan
- 5) **Rubber Spatula/ Ballon whisk**, alat untuk mengaduk adonan cake
- 6) **Cooling Rack**, untuk mendinginkan cake setelah keluar dari oven



Gambar 6. Peralatan pembuatan Cake, Gateau dan Torten

- 7) **Mould Cake / Bake Pan**, untuk mencetak adonan cake ketika akan dibake. Ada banyak bentuk mould cake dan dipergunakan sesuai dengan jenis cake yang dibuat

Tabel 1. Jenis-jenis Mould untuk Cake, Gateau dan Torten

Nomor	Jenis Mould	Gambar
1	Round cake pan , digunakan untuk membuat adonan foam type cake (unshortened cake) atau butter type cake (shortened cake)	
2	Square cake pan , digunakan untuk membuat adonan foam type cake (unshortened cake) atau butter type cake (shortened cake)	

Nomor	Jenis Mould	Gambar
3	Springform pan , digunakan untuk adonan cake yang diberi filling atau topping yang tidak memerlukan untuk dibalik cakenya, seperti cheese cake, entremet	
4	Tube pan , digunakan untuk membuat chiffon cake, angel food cake	
5	Bundt pan , digunakan untuk bundt cake dan jenis adonan butter type cake lainnya. Bentuknya sangat bervariasi	
6	Loaf pan , bentuknya persegi panjang biasa digunakan untuk aneka adonan butter type cake, foam type cake	
7	Tray pan , biasa digunakan untuk membuat swiss rolls, dan adonan foam type cake yang memerlukan hasil cake yang lembaran/tipis	

c. Metode Pembuatan Cake, Torten dan Gateau

Dalam pembuatan cake untuk metode pencampurannya disesuaikan dengan jenis formula yang dibuat. Wayne Gisslen, 375-387:2012

High-Fat or Shortened Cake metode pencampurannya adalah creaming, two stage, one stage, flour batter method

Low-Fat or Foam type Cakes metode pencampurannya adalah sponge method, angel food method dan chiffon method

1) Creaming Method

Creaming method adalah metode pengocokan gula dan lemak sampai menjadi lembut/creamy. Sesudah lembut dapat dimasukkan telur kemudian bahan kering. Langkah-langkah creaming method adalah :

- a) Mengocok lemak dan gula harus benar-benar halus mengembang dan putih
- b) Mengocok telur ke adonan gula dan lemak harus memperhatikan jarak masuk antar telur dan lamanya pengocokan karena riskan terjadinya pecah emulsi
- c) Masukkan tepung,kocok. Jika tepung bercampur dengan bahan pengembang maka perlu ada proses pengayakan agar ketika bercampur dengan adonan hasil campuran akan rata dan ketika dioven mengembang rata.

2) Two Stage Method

Metode *two-stage bowl* atau disebut *Blending method* merupakan metode lebih cepat, lebih mudah dan lebih baik – itu menghasilkan remah halus, lebih lembut. Ada ketentuan dalam menggunakan metode ini bahwa mentega harus tidak lebih dingin dari 19°C dan tidak lebih hangat dari 23°C juga, telur harus selalu pada suhu kamar dalam rangka untuk mencapai tekstur terbaik. Kelemahan dari metode ini menghasil volume yang kurang dibanding dengan metode creaming. Hal ini karena mentega cenderung mencair ke dalam adonan, sehingga tidak membentuk sebagai gelembung udara sebanyak dalam metode creaming. Langkah-langkah *pembuatan two-stage method* adalah :

- a) Masukkan campuran tepung, butter dan sebagian telur dan sebagian susu dalam satu bowl kocok sampai soft
- b) Tambahkan campuran telur dan sisa cairan kocok sampai mengembang dan lembut

3) One stage Method

Hasil dari metode *one stage* sama seperti *two stage cake* akan halus dan lembut. Perbedaan dengan *two stage* butter dicairkan bergabung dengan telur dan cairan lainnya. Langkah-langkah pembuatan *one stage method* adalah:

- a) Masukkan semua liquid (butter leleh, telur dan cairan lainnya) dalam bowl
- b) Saring bahan kering ke atas bowl

- c) Kocok dengan menggunakan paddle kecepatan rendah sesudah mulai tercampur pindahkan kecepatannya menjadi kecepatan tinggi, kocok selama 4 menit. Stop mesin. Bersihkan bagian tepi dari bowl
- d) Kocok kembali dengan kecepatan medium selama 3 menit

4) **Flour batter method**

Metode ini hanya di pakai pada beberapa cake, menghasilkan teksture yang halus tetapi ada sedikit kokoh karena ada perkembangan gluten. Langkah-langkah pembuatan flour batter method adalah :

- a) Saring tepung dengan bahan kering lainnya, masukkan dalam bowl bersama sebagian gula. Tambah lemak. Kocok sampai lembut dan mengkilap
- b) Kocok gula dan telur sampai kental dan mengkilap
- c) Campur kocokan tepung lemak dengan gula telur sampai tercampur rata dan lembut
- d) Tambahkan air atau susu aduk sampai rata

5) **Foaming atau sponge method**

Metode *foaming* atau *sponge* merupakan metode pembuatan cake dimana hasil produk diperoleh dari busa telur. Dasar foam dapat dari kuning telur (*yolk foam*), putih telur (*egg white foam*) atau dari telur utuh (*whole egg foam*).

Langkah-langkah pembuatan sponge method adalah:

- 5.1. Kocok gula dan telur sampai kental putih
- 5.2. Fold in bahan kering, sampai tercampur rata
- 5.3. Fold in lemak cair, aduk rata

6) **Angel Food Method**

Metode *angel food cake* merupakan metode pembuatan cake yang menggunakan busa telur dari putihnya saja dan tanpa lemak. Dalam pengocokan busa hal yang prinsip harus dipegang jangan mengocok menggunakan speed tinggi cukup speed medium saja, pengocokan putih telur jangan sampai kaku cukup memuncak lembut. Jika terlalu kaku kocokan putih telur akan kehilangan kemampuan memperluas jaringan dan dapat menyebabkan permukaan atas pecah. Langkah-langkah pembuatan *angel food cake* adalah:

- a. Campur tepung dan sebagian gula
- b. Buat meringue dengan speed medium : kocok putih telur setengah mengembang tambah sedikit demi sedikit gula pasir sambil terus dikocok sampai gula habis dan meringue memuncak
- c. Masukkan campuran tepung dengan cara di fold-in

7) **Chiffon Food Method**

Chiffon dan *angel food cake* sama-sama menggunakan bahan dasar kocokan putih telur yang membedakannya dalam campuran terakhir adonan, jika *angel food cake* bahan kering dimasukkan dalam kocokan putih telur sedangkan *chiffon* adalah *butter* dari terigu, kuning telur, minyak dan air dimasukkan dalam kocokan putih telur. Pengocokan putih telur sama seperti *angel food cake* tidak boleh terlalu kaku. Langkah-langkah pembuatan chiffon cake :

- a. Campur tepung, gula dan bahan pengembang secara merata
- b. Masukkan cairan dari air, minyak dan kuning telur, aduk sampai adonan halus
- c. Buat meringue dengan speed medium : kocok putih telur setengah mengembang tambah sedikit demi sedikit gula pasir sambil terus dikocok sampai gula habis dan meringue memuncak
- d. Masukkan meringue dalam adonan tepung

2. **Rolls Cake**

a. **Definisi Roll Cake**

Roll cake adalah sponge cake gulung yang diberi filling whipped cream, jelly atau icing. Roll cake dikenal dengan “swiss roll”, nama roll cake dikenal dengan jelly roll jika diberi filling jelly, cream roll jika di beri filling whipped cream

b. **Jenis Roll cake**

Jenis *roll cake* dapat dibedakan berdasarkan jenis filling atau berdasarkan jenis cake yang digunakan untuk *roll cake*. Contoh jenis *roll cake* berdasarkan *filling*

- 1) *Jelly Roll Cake*
- 2) *Cream Roll Cake*



www.diabeticlivingonline.com

Jenis *roll cake* berdasarkan jenis cake

- 1) *Swiss roll Cake*
- 2) *Chiffon roll Cake*
- 3) *Souffle roll cake*
- 4) *Red velvet roll Cake*
- 5) *Pumpkin roll Cake*



susyfluffy.blogspot.co.id

c. Bahan dan Alat yang digunakan pada Rolls Cake

Bahan dasar yang digunakan untuk roll cake adalah telur, gula, tepung dan margarine. Pada dasarnya resep yang digunakan sama dengan sponge cake hanya jumlah terigu lebih sedikit penggunaannya. Secara umum pengurangan berkisar 15 sampai 25 % dari jumlah terigu yang standar untuk sponge. Hal ini bertujuan untuk memudahkan dalam proses penggulungan. Alat yang digunakan untuk roll cake : whisking bowl, rubber spatula, mixer, sheet pan

d. Metode Pembuatan Roll Cake

Pembuatan roll cake pada umumnya menggunakan foam tyfe cake atau sponge method. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat roll cake untuk mendapatkan hasil yang maksimal adalah

- 1) Mengocok telur dan gula sampai kental
- 2) Sheet pan harus dioles margarine tebal dan rata atau dialas kertas roti
- 3) Menggunakan suhu tinggi saat bake dan waktu yang singkat suhu 200-210 waktu 10-15 menit
- 4) Pada saat menggulung jangan baru keluar dari oven. Lapisan luar cake akan menempel ke kertas
- 5) Jika bagian pinggi keras sebaiknya inggir cake dipotong terlebih dahulu sebelum digulung
- 6) Penggulungan awal menentukan hasil gululungan, maka pada awal menggulung padatkan secara merata menggunakan jari tangan supaya saat proses penggulungan dengan bantuan kertas atau lap. Gulungan tengah tidak bergeser atau membentuk lubang besar.
- 7) Untuk mendapatkan gulungan rata dan padat. Bisa dibantu saat penekannya dengan mistar atau roll stick yang kecil

D. Aktivitas Pembelajaran

Dalam mempelajari modul pada kegiatan belajar 2 ini, langkah-langkah yang harus dilakukan oleh peserta Diklat adalah sebagai berikut ;

1. Kegiatan Perseorangan

a. Kegiatan 1

- 1) Peserta Diklat membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 1 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
- 2) Peserta Diklat boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama peserta diklat lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- 3) Peserta Diklat membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan cake, gateau, torten dan rolled cake
- 4) Peserta diklat mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi tersebut
- 5) Peserta Diklat memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan cake, gateau, torten dan rolled cake yang telah ia peroleh kepada peserta diklat lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

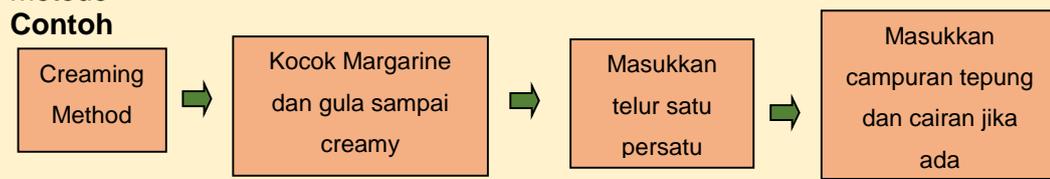
b. Kegiatan 2

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

Analisis Kajian 12

Buatlah diagram langkah- langkah kerja pada setiap metode pembuatan cake, hal ini bertujuan untuk memudahkan dalam memahami prinsip dari masing-masing metode

Contoh



Buatlah diagram untuk metode yang lainnya !

2. Kegiatan kelompok

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

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Jelaskan perbedaan cake, gateau dan torten
2. Sebutkan beberapa Permasalahan yang terjadi pada metode foam methode dan creaming methode adalah
3. Dalam pembuatan rolled cake kalau di bake terlalu lama, apa yang akan terjadi?

F. Rangkuman

Cake, gateau dan torten adalah sama – sama produk cake. Gateau adalah kue atau cake dari perancis, torten cake dari jerman. Perbedaan dari masing-masing produk dapat dilihat dari produk basic yang digunakan, ketebalan cake atau layer, fillinf dan topping.

Ada banyak metode yang bisa digunakan untuk membuat produk cake. Yang sering digunakan pada pembuatan cake foam metode dan creaming metode.

Cake yang digulung disebut roll cake. Bisa diisi berbagai jenis filling. Penamaan disesuaikan dengan jenis filling atau jenis cake yang digunakan. Pembuatan cake roll perlu keahlian pada saat proses menggulung untuk mendapatkan gulungan yang sempurna.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mempelajari modul ini guru pembelajar melakukan refleksi dan yang telah tuntas berhasil menyelesaikan modul ini dapat melanjutkan ke modul selanjutnya



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Kue Indonesia 1



A. Tujuan

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 3 ini diharapkan Peserta dapat :

1. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar dengan cermat
2. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar dengan tanggung jawab
3. Membuat kue Indonesia dari agar-agar dengan teliti
4. Menyajikan kue Indonesia dari agar-agar dengan cermat
5. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dengan cermat
6. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dengan tanggung jawab
7. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dengan cermat dan tanggung jawab
8. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya dengan cermat
9. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya dengan tanggung jawab
10. Membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya dengan teliti dan tanggung jawab
11. Mendeskripsikan mengolah dan menyajikan kue-kue Indonesia

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar
2. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari agar-agar
3. Membuat kue Indonesia dari agar-agar
4. Menyajikan kue Indonesia dari agar-agar
5. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
6. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
7. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
8. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya
9. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya
10. Membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya
11. Mendeskripsikan mengolah dan menyajikan kue-kue Indonesia

C. Uraian Materi



Gambar 7. Jajanan Pasar

1. Mendeskripsikan Pengolahan dan Penyajian Kue Indonesia

Dua istilah yang biasa disebut oleh masyarakat mengenai kue Indonesia yaitu Nama “kue basah” mewakili sifat kue-kue Indonesia yang pada umumnya dimatangkan dengan uap air mendidih (cara kukus) sehingga kue menjadi lembap dan terkesan basah. Inilah ciri khas yang membedakan kue Indonesia dengan kue gaya barat. Dan Jajan Pasar yaitu sebutan bagi etnis Jawa, kue Indonesia adalah Jajan Pasar. Pada kesempatan ini kami ingin menyampaikan materi tentang kue Indonesia dengan bahan utama yang beragam.



Gambar 8. Aneka kue tradisional

Pengertian kue Indonesia itu sendiri dapat diartikan sebagai segala macam jenis makanan atau penganan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini, dapat dijadikan sebagai makanan sehangin waktu pesta atau selamatan, dan dapat pula sebagai pengiring minum I serta sebagai bekal untuk ke kantor dan lain-lainnya. Karena Indonesia merupakan negara kepulauan, menjadikan Indonesia kaya akan keanekaragaman budaya, adat istiadat termasuk juga dalam hal makanan atau penganan. Kue-kue Indonesia sangat banyak contohnya disesuaikan dengan daerah asal kue tersebut misal kue Wingko yang berasal dan Jawa Tengah, Dodol yang umumnya berasal dan Garut, Bika Ambon dan Medan dan masih banyak yang lainnya.

2. Klasifikasi Kue Indonesia

a. Klasifikasi berdasarkan bahan pembuatan, diantaranya adalah:

1. Kelompok sereal, kelompok ini terbuat dari sereal misalnya beras, ketan, jagung dan lain-lain. Contoh produk dari kelompok sereal ini misalnya lontong isi, arem-arem, lupis ketan, lempur ayam, pulut udang, lepet jagung, urap jagung, dan lain-lain
2. Kelompok tepung-tepungan, kelompok ini terbuat dari berbagai macam tepung, misalnya tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka/kanji, dan tepung hunkwe. Contoh produk kue dari tepung misalnya serabi, kue mangkuk, carabikang, pisang ijo, dadar gulung, bolu kukus, kue lumpur, cendol, cente manis, jenang grendul, dan lain-lain.
3. Kelompok umbi-umbian, kelompok ini terbuat dari umbi-umbian, misalnya singkong, kentang, ubi jalar, dan lain-lain. Contoh produk

kue dari umbi-umbian diantaranya getuk lindri, misro, comro, kroket kentang, kolak ubi jalar, kue ku ketela, dan lain-lain.

4. Kelompok kacang-kacangan, terbuat dari kacang-kacangan misalnya kacang hijau dan kacang tanah. Contoh produk kue kacang-kacangan diantaranya bubur kacang hijau dan kue gula kacang.

b. Klasifikasi kue Indonesia berdasarkan teknik pengolahan

Berdasarkan teknik pengolahannya, kue Indonesia dikelompokkan sebagai berikut:

1. Kue Indonesia dengan teknik dikukus, yaitu segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan uap air. Contohnya : Nagasari, Mataroda, Putu Ayu, Lemper, Semar Mendem, dan lain sebagainya.
2. Kue Indonesia dengan teknik direbus yaitu segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan air sebagai penghantar panasnya. Contohnya : kelepon, Candil/cenil, Biji Salak dan sebagainya.
3. Kue Indonesia dengan teknik digoreng, yaitu segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan minyak goreng. Contohnya : Pastel, Kroket, kembang Goyang, Lumpia, Risoles dan sebagainya.
4. Kue Indonesia dengan teknik dipanggang, yaitu segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan oven. Contohnya : spekoek, Onbytkoek dan lain sebagainya.

3. Bahan-bahan Pembuatan Kue Indonesia

Kue asli Indonesia sebenarnya tidak pernah menggunakan bahan tepung terigu. Jika kita menemukan bahan yang menggunakan tepung terigu, itu sudah merupakan hasil modifikasi kue barat yang telah sesuai dengan cita rasa bangsa Indonesia. Bahan-bahan tersebut dikelompokkan menjadi:

a. Bahan utama

Bahan utama pembuatan kue Indonesia diantaranya tepung beras, tepung ketan, sagu aren, tepung kanji, tepung hunkwe, singkong, ubi jalar, kelapa, dan santan.

b. Bahan pendamping

Bahan pendamping biasanya digunakan sebagai bahan tambahan untuk isi kue. Macam-macam bahan pendamping adalah tape

singkong, tape ketan, kolang-kaling, kacang hijau, kacang tunggak, kacang tanah, pisang, air kapur sirih, biji mutiara dan sebagainya.

c. Bahan pemanis

Bahan pemanis juga sangat penting digunakan dalam pembuatan kue Indonesia, diantaranya gula merah, gula aren, gula semut dan gula pasir.

d. Bahan pewarna dan pewangi

Cara yang paling mudah tentunya adalah dengan menggunakan pewarna instant atau siap dipakai dan biasanya terjual dalam bentuk bubuk ataupun cairan. Tetapi, karena semakin maraknya penggunaan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan, alangkah baiknya kita kembali pada bahan-bahan alami. Pewarna dan pewangi alami diantaranya daun pandan, daun suji, kunyit, bunga telang, buah nangka, durian, kayu manis, cengkeh, abu merang, dan lain sebagainya.

5. Bahan pembungkus

Beberapa jenis kue Indonesia harus dibungkus dahulu sebelum dimatangkan. Bahan pembungkus yang biasa digunakan diantaranya daun pisang, daun pandan, dan daun kelapa.

4. Peralatan Pengolahan Kue Indonesia

Secara garis besar, peralatan-peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue atau makanan dikelompokkan menjadi dua yaitu peralatan besar dan peralatan kecil. Peralatan besar adalah peralatan yang berukuran besar dan berat yang tidak bisa dibawa/di jinjing. Sedangkan peralatan kecil adalah peralatan yang mempunyai ukuran kecil, ringan dan mudah dibawa/dijinjing.

- a. Alat pengukur atau takaran, yaitu alat yang digunakan untuk mengukur bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan. Alat pengukur diantaranya timbangan, gelas ukur, sendok ukur, mangkuk ukur,
- b. Alat untuk mengolah, yaitu alat yang digunakan pada saat proses pengolahan. Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan kue Indonesia diantaranya panci, mangkuk adonan, ayakan tepung, penggorengan, sutil, *wooden spatula*, dandang/kukusan, klakat dan sebagainya.

- c. Alat untuk memotong, yaitu alat yang digunakan untuk membagi/memotong/mengupas bahan-bahan yang digunakan. Macam-macam alat pemotong dalam pengolahan kue Indonesia diantaranya *carving knife*, *chopping knife*, gunting,
- d. Aneka cetakan, yaitu macam-macam cetakan yang diperlukan untuk membuat kue Indonesia. Aneka cetakan diantaranya cetakan bapel, cetakan serabi, loyang, cetakan kue ku, cetakan cendol, cetakan putu mayang, cetakan kue semprong, cetakan kembang goyang, cetakan kue lumpur, cetakan getuk lindri, cetakan bolu kukus, dan sebagainya.

5. Macam-Macam Penataan Kue Indonesia

Penataan kue Indonesia merupakan penataan yang pada umumnya menggunakan media daun-daunan seperti daun pisang, daun kelapa muda (janur), daun pandan dan sebagainya. Penataan dan daun tersebut biasa disebut dengan seni melipat daun. Terdapat beberapa jenis lipatan-lipatan daun yang dapat kita gunakan sebagai dekorasi dan produk-produk Kue Indonesia. Diantaranya lipatan mawar, lipatan sisik ikan, lipatan kuku jan tangan, lipatan kuku garuda, lipatan kuku garuda isi, lipatan leher kuda, lipatan kuku wanita rangkap, lipatan bunga jelang, lipatan puang go main, lipatan bentuk rantai

Dalam penataan kue Indonesia, penataan dapat dilakukan untuk acara atau pesta-pesta ataupun sebagai bingkasan. Ukuran kue pun bervariasi diantaranya penataan untuk kue yang berukuran kecil dan kue yang berukuran besar.

6. Teknik Penyajian Kue Indonesia dan Aplikasinya

Teknik penyajian kue Indonesia serta aplikasinya dalam penyajian kue. Sebelum kita membahas lebih lanjut, kita perlu mengetahui bahan serta alat yang diperlukan, diantaranya:

a. Bahan-bahan yang dibutuhkan

- 1) Daun pisang
- 2) Sterofoam (sebagai dasar / wadah pembentukan lipatan
- 3) Batang pohon pisang bagian dalam

- 4) Tampah diisi pelepah-pelapah batang daun pisang (jika tidak sterofoam)

b. Alat-alat yang diperlukan

- 1) Gunting
- 2) Staples
- 3) Jarum Jahit
- 4) Tusuk sate / tusuk gigi
- 5) Cellulose tape

7. Membuat kue Indonesia dari agar-agar

a. Teknik pengolahan kue indonesia dari agar-agar

Cara memasak agar-agar yang benar adalah sebagai berikut:

- 1) Masukkan tepung agar-agar, gula dan air ke dalam panci. Untuk keperluan tertentu, penggunaan gula bisa ditiadakan.
- 2) Jerang larutan agar-agar diatas api sedang dan masak agar-agar sambil diaduk rata hingga mendidih.
- 3) Biarkan mendidih selama \pm 1-2 menit. Matikan api dan angkat panci.
- 4) Tuang ke dalam loyaring atau cetakan yang telah dibasahi air.
- 5) Biarkan dmngin dan mengeras, baru disimpan dalam lemari pendingin.

Berikut ini adalah beberapa contoh resep agar-agar dalam pembuatan kue Indonesia:

a. Agar-agar karang

Bahan:

- 1 bks agar-agar bubuk warna putih
- 700 cc santan kental dan 1 $\frac{1}{2}$ btr kelapa
- 200 gr gula merah, iris halus
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- btr telur, kocok sampai berbuih
- lbr daun pandan, potong-potong



- 10 lbr daun jeruk purut
- 50 cc air

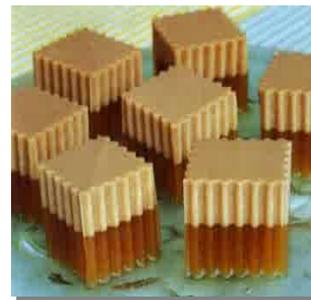
Cara membuat:

- 1) Didihkan air, daun jeruk purut dan pandan, biarkan sampai dingin, saring dan sisihkan.
- 2) Rebus agar-agar dengan santan, masukkan gula, garam dan air daun pandan, didihkan kembali sampai gula larut.
- 3) Masukkan telur, aduk pelan-pelan, tuang ke dalam cetakan. Bekukan

b. Agar-agar santan gula merah

Bahan:

- 200 gr gula merah serut
- 100 ml air
- 1 bks agar-agar warna putih
- 500 ml santan
- 500 gr gula pasir
- lbr daun pandan



Cara membuat:

- 1) Rebus air dan gula merah hingga gula larut, angkat dan saring. Campur air gula merah, agar-agar, santan, gula pasir dan daun pandan wangi lalu rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat.
- 2) Hias dengan ceri merah dan daun mint
- 3) Sajikan.

b. Menyajikan kue Indonesia dari agar-agar

Tidak mudah menyajikan kue dari bahan agar-agar karena teksturnya yang lembut, walaupun kita ketahui bahwa menyajikan dan mengemas kue salah satu fungsinya untuk menambah nilai jual pada produk yang kita buat. Hal yang harus diperhatikan ketika akan mengeluarkan agar-

agar dari cetakan ke atas piring hidang dengan terlebih dahulu memisahkan agar-agar dari cetakan dengan menyisir bagian pinggir dengan spatula yang tipis atau pisau, apabila menggunakan cetakan dari plastik dengan melebarkan cetakan. Setelah agar-agar kelihatan terpisah baru dihidangkan di atas piring.

8. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian

Umbi-umbian terdiri dari Singkong, Ubi Jalar, Talas, Kentang. Bahan-bahan seperti Umbi-umbian dan kacang-kacangan tidak hanya dapat digunakan didalam pembuatan masakan, tetapi dalam pembuatan kue tradisional, bahan-bahan tersebut tidak kalah nikmatnya bila disantap.

a. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian

Secara garis besar, peralatan-peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue atau makanan dikelompokkan menjadi dua yaitu peralatan besar dan peralatan kecil. Peralatan besar adalah peralatan yang berukuran besar dan berat yang tidak bisa dibawa/di jinjing. Sedangkan peralatan kecil adalah peralatan yang mempunyai ukuran kecil, ringan dan mudah dibawa/dijinjing.

Berdasarkan fungsinya peralatan pengolahan kue Indonesia dikelompokkan menjadi peralatan utama dan peralatan tambahan. Peralatan utama adalah peralatan yang harus ada dalam setiap pengolahan kue, jika peralatan ini tidak ada, maka tidak akan dapat menghasilkan suatu produk, sedangkan peralatan penunjang adalah peralatan yang dapat menunjang proses produksi.

b. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian

Teknik pengolahan kue Indonesia dan Umbi-umbian

Pada pembuatan kue dengan bahan dasar umbi dapat dikerjakan dengan teknik direbus, dikukus dan digoreng. Di bawah ini akan diberikan

beberapa contoh kue yang terbuat dan bahan dasar umi-umbian diantaranya:

1) Dengan teknik dikukus

(a) Aneka kue Indonesia Indonesia dari Singkong

- **Sentiling**

Bahan:

- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt vanili
- Pewarna merah
- 1/2 btr kelapa yang sedang, parut, kukus dengan 1/2 sdt garam
- lbr daun pandan, sobek-sobek, buat simpul



Gambar 9. Kue sentiling

Cara membuat:

- (1) Campur parutan singkong, gula pasir, garam dan vanili. Bag adonan mi menjadi 3 bagian, masing-masing diberi warna.
- (2) Alasi sarangan dandang dengan kertas roti/daun pisang. Tuang adonan satu warna, ratakan, bulatkan sesuai bentuk sarangan. Tumpukan adonan berikutnya dengan warna berselang seling.
- (3) Kukus masing-masing warna, jika menghendaki warna polos dan tidak berselang-seling.
- (4) Kukus hingga matang, angkat, dinginkan, potong-potong sesuai selera.
- (5) Gulingkan potongan selinting pada kukusan kelapa parut sebelum dihidangkan.

2) Dengan teknik direbus:

(a) Aneka kue dari Singkong

- **Kolak singkong**

Bahan:

- 1 ltr santan cair
- 250 cc santan kental
- 200 gr gula merah
- ½ sdt garam
- 2 lbr daun pandan
- 200 gr singkong, potong 2 x 2 cm
- 5-6 mata nangka kupas, potong



Gambar 10. Kolak singkong

Cara membuat:

- (1) Didihkan santan cair, garam, dan daun pandan, masukkan singkong rebus sampai setengah matang masukkan nangka.
- (2) Masukkan santan kental. Didihkan kembali, kecilkan apinya, masak sambil diaduk sampai seluruhnya matang.

3) Dengan teknik digoreng

(a) Aneka kue dari singkong

- **Misro**

Bahan:

- 500 gr ubi kayu/singkong, kupas dan parut
- 2 sdt garam

Bahan isi:

- 200 gr gula merah, iris tipis



Gambar 11. Misro

Cara membuat:

- (1) Bahan kulit sama dengan bahan kulit combro. Cara membuatnya punsama, hanya isinya adalah gula merah
- (2) Campu kedua jenis gula

- (3) Ambil 1-2 sdm adonan, pipihkan, isi dengan gula, tutup, bulatkan, goreng hingga matang

4) Dengan teknik dipanggang

(a) Aneka kue dari kentang

- **Kue Lumpur**

Bahan:

- 250 gr kentang, kukus, haluskan
- 500 gr terigu
- 800-850 ml santan dan 1 btr kelapa
- 250 gr margarin
- 4 btr telur ayam
- 250 gr gula pasir
- Garam secukupnya
- Vanili secukupnya
- Kelapa muda, ambil dagingnya
- Kismis secukupnya



Cara membuat:

- (1) Campur telur, gula, vanili, kocok hingga putih (sekitar 10 menit), masukkan kentang aduk rata.
- (2) Masukkan terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tuang santan dan garam, aduk rata.
- (3) Masukkan mentega/margarin cair, aduk rata.
- (4) Panaskan cetakan, olesi dengan margarin. Tuang adonan dalam cetakan
- (5) Tambahkan kelapa muda dan kismis. Tutup cetakan dan masak hingga matang
- (6) Angkat dan sajikan

9. Menyiapkan bahan untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya

Jenis Kacang-kacangan

Jenis kacang-kacangan yang biasa digunakan untuk pembuatan kue Indonesia diantaranya

- a. Kacang Almond.
- b. Kacang merah
- c. Kacang tanah
- d. Kacang hijau

a. Menyiapkan alat untuk membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya

Pada umumnya alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan alat pengolahan membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti di bawah ini

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ✓ Timbangan | ✓ Kom adonan |
| ✓ Sendok kayu | ✓ Panci bertangkai |
| ✓ Sendok plastic | ✓ cetakan |
| ✓ Parutan kelapa | ✓ Wajan |
| ✓ Serok dan sutil | ✓ Kompor |
| ✓ Sendok sayur (kecil) | ✓ Panci |
| ✓ Garpu makan | |

b. Membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan dan hasil olahannya

1) Teknik pengolahan kue Indonesia dan Kacang – kacang

a) Dengan teknik digoreng

Kacang telur

Bahan:

- 500gr kacang tanah
- 2 btr telur
- 200 gr gula pasir

- 1 sdt garam
- ½ sdt vanili
- 450 gr tepung terigu
- 1 ltr minyak goreng



Gambar 13. Kacang Telur

Cara membuat:

- (1) Cuci bersih kacang tanah tiriskan, taruh dalam nampan, biarkan kering
- (2) Kocok telur, gula dan garam hingga kental, sisihkan.
- (3) Ambil sebagian kacang, ben 3 sdm adonan telur, aduk rata. Taburi dengan tepung terigu, ratakan hingga kacang berbulir ulir terbalut tepung. Lakukan hingga 2 hingga 3 kali proses ml, sehingga lapisan tepung cukup tebalnya. Lakukan hingga adonan habis
- (4) Goreng dalam minyak dengan api sedang, hingga kuning kecoklatan. Angkat, dinginkan. Kemas dalam toples.

2) Dengan teknik direbus

a) Kue dari kacang hijau

Bubur Kacang Hijau

Bahan:

- 300 gr kacang hijau
- 3 lt air
- 500 gr gula jawa merah
- 1 sdt garam
- 2 lbr daun pandan
- 500 ml santan kental



Gambar 14. Bubur kacang hijau

Cara membuat:

- (1) Cuci bersih kacang hijau, buang yang mengapung. Rebus bersama 2,5ltr air hingga merekah dan matang.
- (2) Sementara itu rebus gula merah dan 500ml air hingga gula larut, saning, tuang kedalam rebusan kacang hijau. Masukkan daun pandan yang telah disebit-sebit dan garam. Biarkan mendidih.
- (3) Tuang santan kental, didihkan sekali lagi sambil diaduk supaya santan tidak pecah. Angkat

D. Aktivitas Pembelajaran

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

a) Kegiatan Perseorangan

1. Kegiatan 1

- a) Peserta Diklat membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar 1 secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
- b) Peserta Diklat boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama peserta diklat lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- c) Peserta Diklat membaca sumber referensi lain mengenai materi Mendeskripsikan pengolahan dan penyajian kue Indonesia
- d) Peserta diklat mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi Mendeskripsikan pengolahan dan penyajian kue Indonesia.(Kegiatan Mengasosiasi)
- e) Peserta Diklat memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep Mendeskripsikan pengolahan dan penyajian kue Indonesia yang telah ia peroleh kepada peserta diklat lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

Lembar Kerja

- Siapkanlah bahan tepung yang ada di atas (Tep Terigu, Kanji, hunkue, beras, beras ketan) sampai \pm 50 gr ke mangkuk kecil !
- Analisislah tepung, dengan melakukan panca indra meliputi :

No	Nama Tepung	Meraba - Tekstur	Melihat - Warna	Mencicip - Rasa

b) Kegiatan kelompok

- 1) Bentuklah kelompok (3-4 orang/kelompok)
- 2) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang :
 - Menganalisis pada bagian **Kajian Analisis 1** untuk menemukan asal daerah kue Indonesia.
 - Mempraktekan dengan menutup mata **Kajian Analisis 2** dengan teliti
 - Mempraktekan kemudian menggambar atau membuat photo langkah-langkah kerja masing-masing lipatan.
 - Berilah nilai antar kelompok sesuai rubik
- 3) Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil analisa dan tugas yang telah dilakukan. Kemudian membuat penilaian sesuai rubik dan laporan hasil diskusi
- 4) Masing kelompok mempelajari resep yang sudah di berikan
- 5) Masing – masing kelompok :
 - Membuat perencanaan kerja praktek sesuai dengan pembagian kue yang di olah
 - Menyiapkan alat dan bahan untuk pengolahan

- Mempraktekan pengolahan kue sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
- Tuliskan kriteria hasil seluruh hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pengolahan makan
- Membuat penilan praktek antar kelompok

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Latihan (Tes Formatif 1)

Tujuan : Mendalami materi pembelajaran Kue Indonesia.

Jenis Soal : Tes Pilihan Ganda

Berilah tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang tepat A,B,C atau D

1. Klasifikasi kue Indonesia berdasarkan bahan pembuatannya dibagi menjadi....
 - A. 4 Bagian
 - B. 3 Bagian
 - C. 2 Bagian
 - D. 1 Bagian
2. Klasifikasi kue Indonesia berdasarkan teknik pembuatannya dibagi menjadi...
 - A. 3 Bagian
 - B. 4 Bagian
 - C. 2 Bagian
 - D. 1 Bagian
3. Singkong, talas dan kentang merupakan kelompok dari...
 - A. Umbi — umbian
 - B. Tepung—tepungan
 - C. Serealialia
 - D. Kacang—kacangan
4. Kentang, merupakan kelompok dari...
 - A. Umbi — umbian
 - B. Tepung — tepungan
 - C. Serealialia
 - D. Kacang—kacangan

5. Terigu, Hunkwe, Tapioka merupakan kelompok dari...
 - A. Umbi — umbian
 - B. Tepung—tepungan
 - C. Serealla
 - D. Kacang — kacangan

6. Kacang hijau, Kacang Tanah merupakan kefompok dari...
 - A. Umbi — umbian
 - B. Tepung — tepungan
 - C. Serealia
 - D. Kacang — kacangan

7. Tape ubi kayu, tape ketari, kolang kaling merupakan kelompok dan bahan...
 - A. Utama
 - B. Pendamping
 - C. Mentah
 - D. Pengawet

8. Daun yang digunakan untuk memberi warna hijau pekat pada kue Indonesia adalah ...
 - A. Pandan
 - B. Suji
 - C. Bunga telang
 - D. Bunga kunyit

9. Daun yang biasa digunakan untuk membungkus adalah daun...
 - A. Daun pandan
 - B. Daun lontar
 - C. Daun pisang
 - D. Daun talas

10. Untuk menghasilkan warna hijau yang lebih bagus fagi, dapat menggunakan kombinasi daun yaitu...
 - A. Daun Kelapa
 - B. Daun Pandan
 - C. Daun Pandan dan Daun Suji
 - D. Daun Suji dan Daun Bunga Jelang

F. Rangkuman

- Klasifikasi kue Indonesia terdiri dari dua diantaranya klasifikasi bahan dan teknik pengolahan.
 - Klasifikasi berdasarkan bahan pembuatan terdiri dari kelompok : macam-macam serelia, tepung-tepungan, umbi-umbian dan kacang-kacangan.
 - Klasifikasi kue Indonesia berdasarkan teknik pengolahan kue Indonesia dikelompokkan dengan teknik dikukus, direbus, digoreng, dipanggang
- Bahan utama pembuatan kue Indonesia : tepung beras, beras ketan, sagu aren, tapioka, hunkue, umbi-umbian, kacang-kacangan, gula aren, pisang, biji mutiara, dll,
- Beberapa jenis kue Indonesia harus dibungkus dahulu sebelum dimatangkan. Bahan pembungkus yang biasa digunakan adalah: Daun Pisang, Daun pandan, Daun kelapa,
- Teknik Penyajian Kue Indonesia Serta Aplikasinya Dalam Penyajian Kue lipatan daun
- Bahan yang digunakan untuk kue Indonesia pada bagian ini agar-agar, umbi-umbian dan kacang-kacangan

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

1. Umpan Balik

Setelah mempelajari modul ini guru pembelajar melakukan refleksi dan yang telah tuntas berhasil menyelesaikan modul ini dapat melanjutkan ke modul selanjutnya

2. Tindak Lanjut

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



Kegiatan Pembelajaran 4



Kegiatan Pembelajaran 4

Tata Hidang 1 (Membuat dan Menyiapkan Minuman)

A. Tujuan

Tujuan umum setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 4 ini diharapkan Peserta Diklat dapat menguasai pengetahuan tentang membuat dan menyiapkan minuman dimulai dari persiapan sampai cara menghidangkannya secara baik. Sedangkan secara khusus adalah:

1. Menyiapkan alat membuat dan menyajikan minuman sesuai dengan jenis minuman dengan penuh kecermatan dan tanggung jawab
2. Membuat minuman sesuai kriteria hasil, teknik pembuatan, sanitasi dan hygiene dengan teliti dan penuh tanggung jawab.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menyiapkan alat membuat dan menyajikan minuman sesuai dengan jenis minuman (20.6.10)
 - a. Menjelaskan pengertian minuman sesuai dengan jenis minuman
 - b. Menjelaskan macam-macam minuman sesuai dengan jenis minuman
 - c. Menganalisis cara/ teknik mencampur minuman
 - d. Memilih dan menggunakan mesin dan perlengkapan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik dan standar perusahaan
 - e. Menciptakan minuman secara tepat sesuai dengan pengembangan resep standar dan permintaan pelanggan dan jangka waktu yang tepat
 - f. Membuat garnish dan menyajikan minuman panas dan dingin dengan cara menarik
2. Membuat minuman sesuai kriteria hasil, teknik pembuatan, sanitasi dan hygiene (20.6.11)

- a. Mampu membuat perencanaan kerja sesuai jenis resep yang akan di praktekan.
- b. Mampu membuat 10 macam minuman panas dan dingin sesuai dengan kriteria hasil, teknik pembuatan dan hygiene

C. Uraian Materi



Gambar 15. Glass Water

1. Menyiapkan alat membuat dan menyajikan minuman sesuai dengan jenis minuman

a. Pengertian Minuman

Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan. Minuman dapat dibedakan menjadi 2 (dua) jenis yaitu Minuman non Alkohol dan ber alkohol. Pada modul ini kami lebih menitik beratkan pada **minuman non alkohol**.

b. Macam-Macam Minuman Sesuai dengan Jenis Minuman

1) Minuman Non alkohol

Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi:

a) Mineral water

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi.

Air mineral dibedakan menjadi 2 :

- ✦ **Natural mineral water** (air mineral murni)
- ✦ **Artificial mineral water** (air mineral buatan)

b) *Refreshing drinks* (minuman menyegarkan)

- ✦ Minuman yang dicampur dengan soda/air tawar

Yang termasuk dalam kategori ini adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. *Syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi *syrup* dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma.

c) *Stimulant* (minuman perangsang)

Minuman yang termasuk dalam *stimulant* diantaranya:

(1) **Kopi (Coffee)**

Kopi panas disajikan dengan coffee cup dan biasanya ditemani dengan gula pasir dan susu atau cream, sedangkan es kopi disajikan dengan ice tea glass, ditemani dengan sirop dan gula, praktek dikenal adanya istilah:

- ✦ *Black coffee* (kopi panas tanpa susu atau ceam)
- ✦ *Espresso coffee* (kopi panas dibuat dengan alat espresso mesin)
- ✦ *Cappucino coffee* (espresso coffee ditambah dengan busa susu dan serbuk coklat)



Gambar 16. *Cappucino coffee*

(2) **Teh (Tea)**

Teh adalah minuman yang mengandung kafein, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman semak *Camellia sinensis* dengan air panas. Teh yang berasal dari tanaman teh dibagi menjadi 4 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 dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan simple syrup dan jeruk nipis.



Gambar 17. Produk tea siap disajikan

(3) Susu (Milk)

➤ Jenis Konsumsi

Ada dua jenis konsumsi susu, yaitu untuk nutrisi hewan mamalia melalui ASI dan sebagai kebutuhan gizi untuk manusia. Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk cup* disertai dengan gula pasir.



Gambar 18. Susu dalam kemasan

(4) Coklat (Chocolate)

Coklat adalah suatu sistem pangan dengan fase diskontinyu berupa lemak kakao tetapi kadang-kadang bisa juga dicampur dengan jenis-jenis lemak lain serta fase diskontinyu berupa padatan yang terdiri dari gula, kakao dan susu bubuk, dapat disajikan dingin atau panas, Coklat yang disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan simple syrup dan

susu dingin sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan *cup* disertai dengan gula pasir dan susu panas.



(5) *Nourishing* (minuman bergizi)

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Yang termasuk dalam kategori ini adalah aneka juice menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar. Setiap buah-buahan dan juga sayur-sayuran dapat dipakai sari buah dengan cara memerasnya untuk mendapatkan airnya. Contoh: sari buah jeruk, lime, *grape fruit*, tomat, apel nenas, pepaya, dan lain-lainnya. Untuk menjaga agar sari buah tersebut tetap segar maka sebaiknya disimpan dalam ruangan yang bersuhu dingin (10°C). Sari buah ini sebaiknya diminum segar dan dingin, dan dalam banyak hal digunakan sebagai bahan pencampur untuk membuat minuman campuran.

(6) Minuman campuran

Minuman campuran (*mixed drink*) adalah minuman yang merupakan hasil campuran dari dua jenis minuman yang berbeda atau lebih, Minuman campuran ini bisa mengandung atau tidak mengandung alkohol, dan pada dasarnya dapat berfungsi sebagai perangsang nafsu makan/penarik selera (*aperitif*) atau sebagai pencuci mulut diminum setelah makan (*after drink milk*). Banyak diantara jenis minuman ini yang diisi hiasan (*garnish*) buah-buahan, bunga, daun dan sebagainya. Minuman campuran yang tidak mengandung alkohol disebut "*moctail*".

2) Cara/Teknik Mencampur Minuman Non Alkohol (*Mocktail*)

Teknik pencampuran yang digunakan harus diperhatikan untuk hasil yang lebih baik. Berikut ini beberapa teknik pencampuran dalam pembuatan minuman:

(a) *Building*

Building adalah teknik mencampur minuman yang paling *basic* dan mudah dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. Kita bisa melakukannya langsung diserving glass. Contohnya yaitu menyeduh teh, susu, sirup dan orange squash dengan menambahkan soda langsung ke dalam gelas.

(b) *Shaking*

Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efisien dan digunakan saat mencampur minuman yang sulit larut sehingga harus menggunakan shaker seperti pada gambar 20.



Gambar 19. Teknik *shaking*

(c) *Stiring*

Teknik *stiring* adalah teknik dimana sebuah minuman di *stirr* agar minuman tetap jernih, bersih dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari ice yang mencair layaknya ketika memakai shaker untuk mencampur minuman. Cara pembuatan dalam *stiring* yaitu campuran minuman yang diberi es kemudian dicampur dalam gelas pencampur dan diaduk menggunakan long bar spoon, setelah diaduk minuman dituangkan ke dalam gelas dengan disaring dengan menggunakan stirrer.

(d) *Blending*

Teknik ini dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa cocktails /mocktail akan sangat bagus ketika memakai teknik ini. Biasanya dipakai untuk minuman yang komposisinya melibatkan fresh fruit, cream,nuts, atau ice cream.



Gambar 20. Teknik blending

(e) *Layering*

Teknik membuat *cocktails/mocktails* yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Teknik ini digunakan dengan alat bantu tea spoon untuk menuangkan minuman sedikit demi sedikit sehingga tercampur dengan minuman lainnya dan terlihat berlapis-lapis. Teknik layering ini menggunakan minuman yang kadar gulanya lebih tinggi berada di paling bawah.



Gambar 21. Teknik layering

(f) *Muddling*

Teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah buahan segar atau sayur sayuran untuk di tumbuk dan mengambil *juices* dan *flavours* untuk kemudian dicampur dengan soda atau *syrops*.

2. Garnish dan menyajikan minuman

Garnish adalah hiasan untuk makanan. Makna hiasan segala sesuatu yang umumnya **bisa dimakan** yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan.

Fungsi *Garnish* pada minuman :

1. Membuat penyajian minuman tampak indah dan lebih menarik
2. Menimbulkan selera untuk cepat diminum
3. Menambah rasa & aroma yang lezat

Karakteristik *Garnish* :

1. Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.
2. Harus mengetahui jenis minuman sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan
3. Menggunakan warna yang menyolok dan menarik.
4. Ukuran hiasan dan gelas yang akan dihias harus seimbang
5. Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesona.
6. Menambah rasa dan aroma yang lezat.

Bahan Garnish

Bahan garnish untuk minuman terdiri dari buah-buahan, sayuran, biscuit, coklat, candy dan makanan lainnya yang dapat di jadikan dessert dan berasa manis. Garnish untuk minuman biasanya tergantung dari bahan utama yang digunakan pada minuman yang di buat.

Teknik membuat garnish pada minuman

1. *Drop* yaitu Memasukan buah ke dalam minuman



Gambar 22. Teknik *drop*

2. *Rim*

- Proses *garnish* dengan teknik yang satu ini dimulai dengan menggunakan bahan minuman yang sedikit lengket misal simpel syrup atau madu,
- Gelas diletakkan ke permukaan piring yang diisi gula pasir atau coklat, dengan bibir gelas menyentuh permukaan piring.
- Tekan dengan halus, putar, dan ratakan.



Gambar 23. Teknik *rim*

3. *Flag and Float*

Teknik menghias minuman dengan menusukan buah sebagai garnish dengan tusuk gigi kemudian disimpan di atas gelas atau dicelupkan ke dalam minuman



Gambar 24. Teknik *flag and float*



Gambar 25. Contoh penyajian minuman yang diberi garnish

3. Membuat minuman sesuai kriteria hasil, teknik pembuatan, sanitasi dan hygiene (20.6.11)

MARQUISA MIX FRUIT

Bahan :

1. 1 oz = 30 ml Marquissa sirup (kalo ada sirupnya kental)
2. buah Jeruk nipis (lime fruit)
3. 4 buah Strawberry fresh
4. 1 oz Grenadine sirup
5. Simple sirup secukupnya
6. Es batu

Cara membuat :

1. Siapin shaker, jigger dan gelas.
2. Tuang sirup marquissa dan sirup grenadine masing - masing 1 oz ke dalam shaker
3. lalu potong jeruk nipis ,peres dan ambil airnya sebanyak 1 oz dan gula cair 1/2 oz lalu masukkan juga ke shaker.
4. setelah, itu potong kecil2 strawberry 3 sampai 4 buah dan potong kecil2 1 slice jeruk nipis sama kulitnya masukkan juga semua ke dalam shaker
5. kemudian pecahkan es batu agar menjadi lebih kecil agar mudah di shaker
6. setelah bahan semua sudah di dalam shaker sekarang shake atau kocok semua bahan agar tercampur rata merata. Jika kurang manis tambahin lagi gula cairnya sesuai selera.
7. Tuangkan ke dalam gelas, lalu garnish dengan irisan jeruk nipis atau dan potongan strawberry atau buah cery.

G CRUSH

Bahan :

- 200 ml Guava
- 100 ml Grape
- ml sirup coco pandan
- 10 ml air gula
- btl yakult



Cara membuat :

1. Siapkan simple sirup (mencampur gula + air panas)
2. Aduk semua bahan hingga tercampur rata
3. Tuang minuman kedalam 1 gelas saji
4. Beri garnish

D. Aktivitas Pembelajaran

Dalam mempelajari modul pada kegiatan belajar ini, langkah-langkah yang harus dilakukan oleh peserta Diklat adalah sebagai berikut ;

1. Kegiatan Perseorangan

a) Kegiatan 1

- 1) Peserta Diklat membaca dan mempelajari uraian materi pada modul kegiatan belajar secara seksama.(Kegiatan Mengamati)
- 2) Peserta Diklat boleh bertanya terhadap dirinya sendiri, sesama peserta diklat lainnya dan instruktur jika ditemui hal-hal yang kurang dipahami dalam uraian materi tersebut.(Kegiatan Menanya)
- 3) Peserta Diklat membaca sumber referensi lain mengenai materi Membuat dan Menyajikan Minuman
- 4) Peserta diklat mencatatkan hal-hal penting yang didapatkan dari uraian materi dan sumber referensi lain serta menemukan sebuah kesimpulan dari konsep mengenai materi Membuat dan Menyajikan Minuman .(Kegiatan Mengasosiasi)
- 5) Peserta Diklat memberitahukan hal-hal penting mengenai konsep dan hasil Membuat dan Menyajikan Minuman yang telah ia peroleh

kepada peserta diklat lain ataupun kepada pembimbing (Kegiatan Mengkomunikasikan)

Lembar Kerja

- Analisislah ciri khas dari masing- masing minuman dingin dan panas, meliputi :

No	Nama Minuman	Rasa	Warna	Tekstur	Bahan

2. Kegiatan kelompok

- 1) Bentuklah kelompok (2-3 orang/kelompok)
- 2) Masing-masing kelompok melakukan diskusi tentang :
 - Menganalisis pada bagian **Kajian Analisis 1** untuk menemukan ciri khas minuman panas dan dingin.
 - Menganalisis dan mendiskusikan persamaan dan perbedaan teknik **Kajian Analisis 2** dengan teliti
 - Mencipta 1 resep kemudian membuat perencanaan dan menganalisis hasil.
 - Berilah nilai antar kelompok sesuai rubik
- 3) Masing-masing kelompok mendiskusikan kemudian mempresentasikan hasil analisa dan tugas yang telah dilakukan. Kemudian membuat penilaian sesuai rubik dan laporan hasil diskusi
- 4) Masing kelompok mempelajari resep yang sudah di berikan dan hasil mencipta
- 5) Masing – masing kelompok :
 - Membuat perencana kerja praktek sesuai dengan pembagian minuman yang di olah

- Menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan minuman
- Mempraktekan pembuatan minuman sesuai prosedur kerja dan kriteria hasil sesuai standar
- Tuliskan kriteria hasil seluruh hasil pengolahan, kendala dan temuan-temuan pada saat pembuatan minuman
- Membuat penilan praktek antar kelompok

LEMBAR KERJA
ANALISIS KRITERIA HASIL PENGOLAHAN

HARI /TANGGAL :

MENU/MASAKAN :

NAMA KELOMPOK :

BENTUK	WARNA	RASA	TEKSTUR
Garnish :			
Higiene:			

E. Latihan/Kasus/Tugas

Latihan (Tes Formatif 1)

Tujuan : Medalami materi Mengolah dan Menyajikan Minuman.

Jenis Soal : Tes easy

Soal

1. Apa yang dimaksud dengan minuman?
2. Jelaskan pengertian dari minuman non alkohol (*mocktail*)!
3. Jelaskan pengertian dari jigger?
4. Jelaskan 3 alat yang digunakan dalam pembuatan minuman non alkohol!
5. Jelaskan pengertian dari sari alami dan berikan 2 contohnya!
6. Jelaskan komponen yang ada di resep minuman non alkohol !

7. Apa yang dimaksud bahan sesuai dengan jenis minuman non alkohol !
8. Menyiapkan peralatan sesuai dengan jenis minuman non alkohol
9. Membuat minuman dingin non alkohol dengan benar
10. Menyajikan minuman non alkohol dengan tepat
11. Menyimpan peralatan dengan benar

F. Rangkuman

Minuman adalah semua cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Adapun fungsi atau manfaat dari minuman bagi tubuh manusia yaitu memuaskan/ menghilangkan rasa haus, merangsang nafsu makan, menambah tenaga, membantu dalam pencernaan makanan. Minuman dibagi menjadi dua macam yaitu minuman alcohol dan minuman non alcohol. Minuman non alcohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alcohol yang biasa diminum setelah makan. Minuman ini ada yang mengandung soda ataupun tidak dan biasanya minuman ini mengusung rasa manis.

Air adalah cairan, yang unsur utamanya terdiri dari Hidrogen (H) dan Oksigen (O). Terkadang dari kandungan kapur atau senyawa lain (garam). Air dapat dibedakan menjadi 2 yaitu air keras dan air lunak.

Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Secara garis besar minuman dapat dibedakan menjadi 2 (dua) jenis yaitu: Minuman non Alkohol dan ber alcohol.

Minuman non alcohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alcohol. Minuman non alcohol dapat dibedakan menjadi:

- 1). *Mineral water*
- 2). *Refreshing drinks* (minuman menyegarkan)
- 3). *Stimulant* (minuman perangsang)
- 4). *Nourishing* (minuman bergizi)
- 5). Minuman campuran

Mesin adalah peralatan pengolahan makanan dan minuman yang menghasilkan panas atau yang menggunakan energi listrik dan menghasilkan energi lainnya seperti energi gerak.

Perlengkapan pengolahan minuman disebut peralatan ada 2 macam peralatan besar/ kitchen Equipment dan peralatan kecil/ Kitchen Utensils peralatan besar dengan bentuk yang besar, berat, sulit untuk dipindah-pindahkan dan menjadikan tempat tersebut berfungsi sebagai dapur. Peralatan kecil/Kitchen Utensils : peralatan untuk pengolahan makanan dengan bentuk yang kecil biasanya digunakan dengan cara manual (tanpa listrik)

Suplies yang perlu dipersiapkan untuk minuman dingin

- Suplies dari kertas atau plastik: paper napkin, coaster, stirrer dan beverage list
- Supliesn untuk garnish: buah jeruk, lime, nenas, cherry, olive, cocktail onions

Berawal dari komposisi kebutuhan bahan, alat dan teknik membuat suatu hidangan dapat tersaji dan siap dimakan atau di minum, pengetahuan dan aktivitas ini tercatat dalam resep. Resep adalah suatu informasi yang menyampaikan tentang bahan dan komposisinya, cara membuat/ prosedur yang harus di lakukan, kriteria hasil yang baik, trik-trik untuk keberhasilan suatu hasil pengolahan, cara penyajian, dan garnish yang digunakan dari suatu hidangan.

Garnish adalah hiasan untuk makanan. Makna hiasan segala sesuatu yang umumnya **bisa dimakan** yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan.

Fungsi Garnish pada minuman :

1. Membuat penyajian minuman tampak indah dan lebih menarik
2. Menimbulkan selera untuk cepat diminum
3. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat

Karakteristik Garnis :

1. Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.

2. Harus mengetahui jenis minuman sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan
3. Menggunakan warna yang menyolok dan menarik.
4. Ukuran hiasan dan gelas yang akan dihias harus seimbang
5. Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesona.
6. Menambah rasa dan aroma yang lezat.

Teknik membuat garnish pada minuman

1. *Drop* yaitu Memasukan buah ke dalam minuman
2. *Rim*
 - Proses *garnish* dengan teknik yang satu ini dimulai dengan menggunakan bahan minuman yang sedikit lengket misal simpel syrup atau madu,
 - Gelas diletakkan ke permukaan piring yang diisi gula pasir atau coklat, dengan bibir gelas menyentuh permukaan piring.
 - Tekan dengan halus, putar, dan ratakan.
3. *Flag and Float*

Teknik menghias minuman dengan menusukan buah sebagai garnish dengan tusuk gigi kemudian disimpan di atas gelas atau dicelupkan ke dalam minuman

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah mempelajari modul ini guru pembelajar melakukan refleksi dan yang telah tuntas berhasil menyelesaikan modul ini dapat melanjutkan ke modul selanjutnya

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Frosting mempunyai penampilannya berbulu, sedangkan icing penampilan licin, bahan yang digunakan untuk frosting dari cream dan mentega, kalau icing dari gula, putih telur, butter atau cream.. konsistensi frosting tebal sedang icing lengket tipis. Untuk rasa frosting berasa mentega sedang icing sangat manis.
2. Peralatan yang digunakan bahan penutup, bahan isi, ornamen dan permen coklat. Alat umum : whisking bowl, sauce pan, wooden spatula, hand mixer, sugar thermometer, silfat
3. Analisis kemungkinan terjadi adanya meringue cair tidak mau mengental dan tidak mengembang hal ini terjadi karena putih telur yang dingin dan sudah lama terkena udara. Sehingga busa putih telur tidak bisa mengikat banyak jumlah gula. Semakin dikocok semakin daya ikat gelembung hilang dan berubah menjadi cairan
4. Beberapa kegagalan dalam pembuatan tuile adalah tuile sulit dibentuk karena tuile keburu keras atau tuilenya lemas. Analisa masalah proses bake yang kurang sehingga masih lunak atau terlalu lama sehingga saat dibentuk sudah keras. Karakter tuile jika dingin akan menjadi lebih keras dari saat panas
5. Kesalahan proses pencairan jika kena air coklat akan menjadi pasta, jika terlalu panas coklat tidak akan mencair dengan baik akan agak kental, hasil tidak akan mengkilat dan akan melekat kuat dicetakan sehingga sulit dikeluarkan dari cetakan

Kegiatan Pembelajaran 2

1. **Cake** adalah makanan manis yang terbuat dari kombinasi bahan-bahan gula, telur, mentega dan tepung, kemudian dipanggang dan dihiasi, ukuran cake tinggi di atas 8 cm. **Torten** adalah jenis kue yang menggunakan bahan berkualitas tinggi, Dalam pembuatan basic cakenya menggunakan sedikit tepung atau tidak ada tepung, diganti dengan

almond, hazelnut, macademia halus, lapisan sponge biasanya tipis direndam dengan sirup atau minuman keras sehingga rasa dan tekstur torte lebih berat.. **Gateau** . memiliki beberapa lapisan, satu atau lebih terdiri dari mousse, ganache, buah mengisi. Didukung oleh lapisan tipis sponge cake, dibuat banyak buah segar

2. Permasalahan yang sering terjadi pada foam methode atau creaming methode. Hasil bake tidak mengembang yang diakibatkan proses pengocokan yang salah karena adonan encer untuk foam methode. Untuk creaming methode adonan pecah saat proses memasukkan telur
3. Jika di bake terlalu lama menyebabkan pinggiran keras. Nantinya sulit untuk digulung

Kegiatan Pembelajaran 3

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

Kegiatan Pembelajaran 4

1. Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan.
2. Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol yang biasa diminum setelah makan. Minuman ini ada yang mengandung soda ataupun tidak dan biasanya minuman ini mengusung rasa manis.
3. Alat bartending berupa gelas kecil yang berbentuk dua kerucut berukuran tidak sama dan saling bertolak belakang menyerupai bentuk jam pasir. Menggunakan ukuran dalam oz

4. Blender, shaker, gelas, sendok, jigger, posy pour, swizze stick, scoop ice.
5. Sari alami adalah sari yang diperoleh dari tanaman tanpa ada campuran dari bahan pengawet dan umumnya dapat langsung diminum. Misalnya: Air kelapa, air rotan, air bambu, air kaktus

6. Komponen yang ada di resep minuman non alkohol
 - NAMA
 - Jenis Minuman
Coctail dan Moctail
 - BAHAN
 - Inti
 - Tambahan
 - UKURAN
 - o.. , cc, dl, gr, buah, ltr, kg
 - CARA MEMBUAT
 - Teknik Membuat

7. Maksud bahan sesuai dengan jenis minuman non alkohol

Inti

 - *Natural mineral water* (air mineral murni)
 - *Artificial mineral water* (air mineral buatan)
 - *soft drinks*, tonic soda, ginger ale, *lemon drinks*, dan *orange crush*.
 - Sari buah, Sari alami
 - Minuman ringan

Tambahan dan Garnish :Biskuit, ice cream dll

8. Peralatan sesuai dengan jenis minuman non alkohol !
 - Alat Pengolahan
 - Gelas
 - Pelengkap

9. Langkah Teknik Building dan Shaking

Building :

 - Siapkan gelas yang diperlukan di atas counter.
 - Isi dengan ice cube secukupnya.
 - Tuang dan ukur bahan-bahan yang diperlukan ke dalam gelas.

- Aduk dengan long bar spoon sampai tercampur dengan baik dan terasa dingin tetapi tidak terlalu lama
 - Hidangkan dengan garnish
10. Teknik garnish menyajikan minuman non alkohol !
- Drop
 - Rim
 - Plag dan Boat
11. Cara menyimpan gelas dengan benar yaitu
- Diletakkan diatas rak, disusun dalam sistem lajur untuk setiap jenis glassware.
 - Dialasi kertas / karton dan di letakkan dengan cara terbalik untuk mencegah debu & kotoran masuk ke dalam gelas
 - Dapat disimpan di dalam rak plastik khusus gelas (Glass Rack)
 - Segera pisahkan / pindahkan ke tempat khusus bila dalam susunan rak ada gelas yang retak / pecah

Evaluasi

1. Salah satu perbedaan frosting dengan icing adalah ...
 - a. Tesktur berbulu
 - b. Tekstur licin
 - c. Warna cerah
 - d. Warna pucat
2. Glazing egg yang memeberi warna coklat sangat mengkilat adalah
 - a. Putih telur dan air
 - b. Kuning telur dan air
 - c. Kuning telur dan susu
 - d. Kuning telur dan cream
3. Gabungan pastry cream dengan chantilly cream adalah
 - a. Diplomat
 - b. Frangipen
 - c. Mousseline
 - d. chibost
4. Coklat couverture memberi rasa yang gurih dan mudah mencair hal ini karena adanya kandungan bahan ...
 - a. Cocoa massa
 - b. Cocoa butter
 - c. Cocoa liquor
 - d. Cocoa powder

5. Jika terlalu panas saat memasukan coklat tim ke cetakan akan menyebabkan ...
 - a. Hasil mengkilat
 - b. Susah keluar dari cetakan
 - c. Warna lebih tua
 - d. Mudah keluar dari cetakan

6. Metode foam method yang dilakukan mengocok bahan sekaligus disebut...
 - a. All-in method
 - b. Chiffon method
 - c. One stage method
 - d. Two stage method

7. Cake yang mempunyai layer yang tipis yang di beri filling mouse disebut dengan ...
 - a. Cake
 - b. Gateau
 - c. Torten
 - d. Roll cake

8. Untuk menghindari pecah ketika memasukkan telur pada adonan creamy methode adalah ...
 - a. Penambahan cairan
 - b. Kocok kecepatan tinggi
 - c. Penambahan terigu
 - d. Kocok kecepatan rendah

9. Formula terigu yang baik untuk membuat roll cake agar mudah digulung adalah dikurangi jumlah terigu sebanyak
- 5 %
 - 8 %
 - 10%
 - 15%
10. Proses bake untuk rolled cake yang baik adalah ..
- 200 -210° C
 - 160-180° C
 - 180 – 190 °C
 - 150 – 160 °C
11. Bahan pemanis juga sangat penting digunakan dalam pembuatan kue Indonesia, adalah..
- Gula merah, gula semur, gula pasir
 - Gula merah, gula pasir
 - Gula merah, Gula semut, gula pasir
 - Gula caremel, gula pasir, gula semut
12. Klasifikasi kue Indonesia terdiri dan dua yaitu..
- Bahan dan teknik pengolahan
 - Bahan dan resep pengolahan
 - Bahan dan peralatan yang digunakan
 - Bahan utama dan bahan tambahan

13. spekoek, Onbytkoek adalah contoh kue Indonesia yang dimasak dengan..
 - a. teknik dikukus adalah segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan uap air
 - b. teknik dipanggang adalah segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan oven
 - c. teknik direbus adalah segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan air sebagai penghantar panasnya
 - d. teknik digoreng adalah segala jenis kue yang dimasak dengan menggunakan minyak goreng

14. Mengapa daun pisang batu dipilih untuk pembungkus kue Indonesia...
 - a. Jika menggunakan daun pisang jenis lain, umumnya membuat warna kebiru-biruan pada hasil kue
 - b. Jika menggunakan daun pisang jenis lain, tidak merubah warna
 - c. Jika menggunakan daun pisang jenis lain, umumnya membuat warna kebiru-biruan pada adonan kue
 - d. Jika menggunakan daun pisang jenis lain, umumnya membuat bentuk lebih pepal

15. Pernyataan yang kurang tepat dari teknik pengolahan kue dari agar-agar..
 - a. Peralatan yang digunakan seperti panci, pengaduk, loyang, atau cetakan yang digunakan harus benar-benar bersih
 - b. Jangan memindahkan atau mmenggeserkan agar-agar yang baru dituangkan ke dalam cetakan, karena akan mengakibatkan agar-agar tidak mengeras dengan sempurna.
 - c. Simpan agar-agar dalam wadah yang tertutup rapat di dalam lemari es untuk menjaga kesegaran dan kenikmatan rasanya.
 - d. dapat menggunakan gelas ukur atau tidak agar lebih akurat dalam penggunaan bahan cairannya.

16. Air adalah cairan, yang unsur utamanya terdiri dari
- zat mineral dan karbondioksida (CO₂)
 - kapur atau senyawa lain (garam)
 - Hidrogen (H) dan Oksigen (O).
 - Mineral
17. Yang termasuk dalam minuman ini Stimulant (minuman perangsang) adalah
- (1)Mineral water
 - (2)Kopi (Coffee), Tea, coklat
 - (3)Kopi, susu, teh, coklat
 - (4)Mineral water, minuman bersoda
18. Aneka juice menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar termasuk pada minuman
- Nourishing (minuman bergizi)
 - Squash
 - Minuman campuran (mixed drink)
 - Stimulant (minuman perangsang)
19. Alat di bawah ini adalah



- Mesin *Black coffee*
- Mesin *Cappucino coffee*
- Mesin *tea and coffee*
- Mesin *Espresso*

20. Yang termasuk teknik pembuatan campuran minuman adalah..

- a. Builling, Shaking, stiring, Blanding, Mixing
- b. Builling, Shaking, stiring, Blanding, Layering
- c. Builling, Shaking, stiring, Blanding, Carving
- d. Builling, Carving, stiring, Blanding

Kunci Jawaban

No.	PILIHAN	NO	PILIHAN
1	A	11	C
2	D	12	A
3	A	13	B
4	B	14	A
5	B	15	D
6	A	16	C
7	B	17	C
8	C	18	A
9	D	19	D
10	A	20	B

Penutup

Memaknai Pengembangan keprofesian berkelanjutan sebagai salah satu strategi pembinaan guru/Tenaga Pendidik diharapkan dapat menjamin dan mampu secara terus menerus memelihara, meningkatkan, dan mengembangkan kompetensi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, maka secara otomatis peningkatan kualitas diri dengan up date ilmu pengetahuan mengikuti era teknologi dan informasi maka berpengaruh pada peningkatan mutu Pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan. Sumber Daya Manusia terutama Guru/ Tenaga Pendidik sebagai Fasilitator yang terkait langsung dengan pelaksanaan kurikulum berbasis Kompetensi sangat diharapkan perannya untuk mendidik anak bangsa beriman dan bertaqwa, jujur, disiplin, berwawasan kedepan/visioner, bersikap tauladan sesuai norma, cerdas, memiliki Kompetensi sesuai paket keahlian yang dipelajarinya, mampu mencipta dan mampu bersaing di era pasar bebas.

Maka besar harapan pemerintah dengan adanya modul ini peserta diklat dapat mempelajari secara mandiri dan bergerak dinamis untuk mengikuti aktivitas pembelajaran dengan dampak dapat dipahami secara pengetahuan deskripsi, analisa dan mencipta, dipraktekan produknya sesuai dengan judul “Modul Diklat PKB Guru Patiseri Grade 6”. Dalam Modul ini memuat 3 kegiatan pembelajaran sebagai inti materi pelatihan yaitu 1). Dasar Pastry dan Bakery 1, 2). Cake 1, 3). Kue Indonesia 1, 4). Tata Hidang

Daftar Pustaka

- Pupun Purwangsih, M.Pd (2015). Rencana Persiapan Pembelajaran, Kompetensi Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung
- Havatinutus AJL Tobing & Cherry Hadibroto, JASA BOGA Kue-Kue Indonesia, KOMPAS GRAMEDIA . Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 2015.
- Mertayasa, Agus. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta : Andi.Parfume. (20 Desember 2007) Etika Berkomunikasi. [online]. Tersedia : <http://cocktailandmocktail.blogspot.com/2007/12/pengertian-fungsi-dan-jenis-minuman.html> [23 Januari 2013]
- Prihastuti dkk. (2008). Restoran Jilid 3. Yogyakarta : Macanan Jaya Cemerlang .
- Wiwoho, Ardjuno. (2002). Pengetahuan Tata Hidang. Jakarta : Erlangga.
- Marsum. (2005). *Banquet Table Manners & Napkin Folding*. Yogyakarta : Andi
- Power Point Pembelajaran Moktail 2014, Ima Rakhmidianti
- Gisslen Wayne. 2012. Professional Baking. Edisi 6 USA. Jon Wiley & Sons
- Brown Amy Christine. 2010. Understanding Food: Prinsiples & Preparation. Edisi 4.USA : Cengage Learning.
- Suas Michel. 2009. Advance Bread and Pastry : A Profesional Approach..USA. Cenage Learning

Glosarium

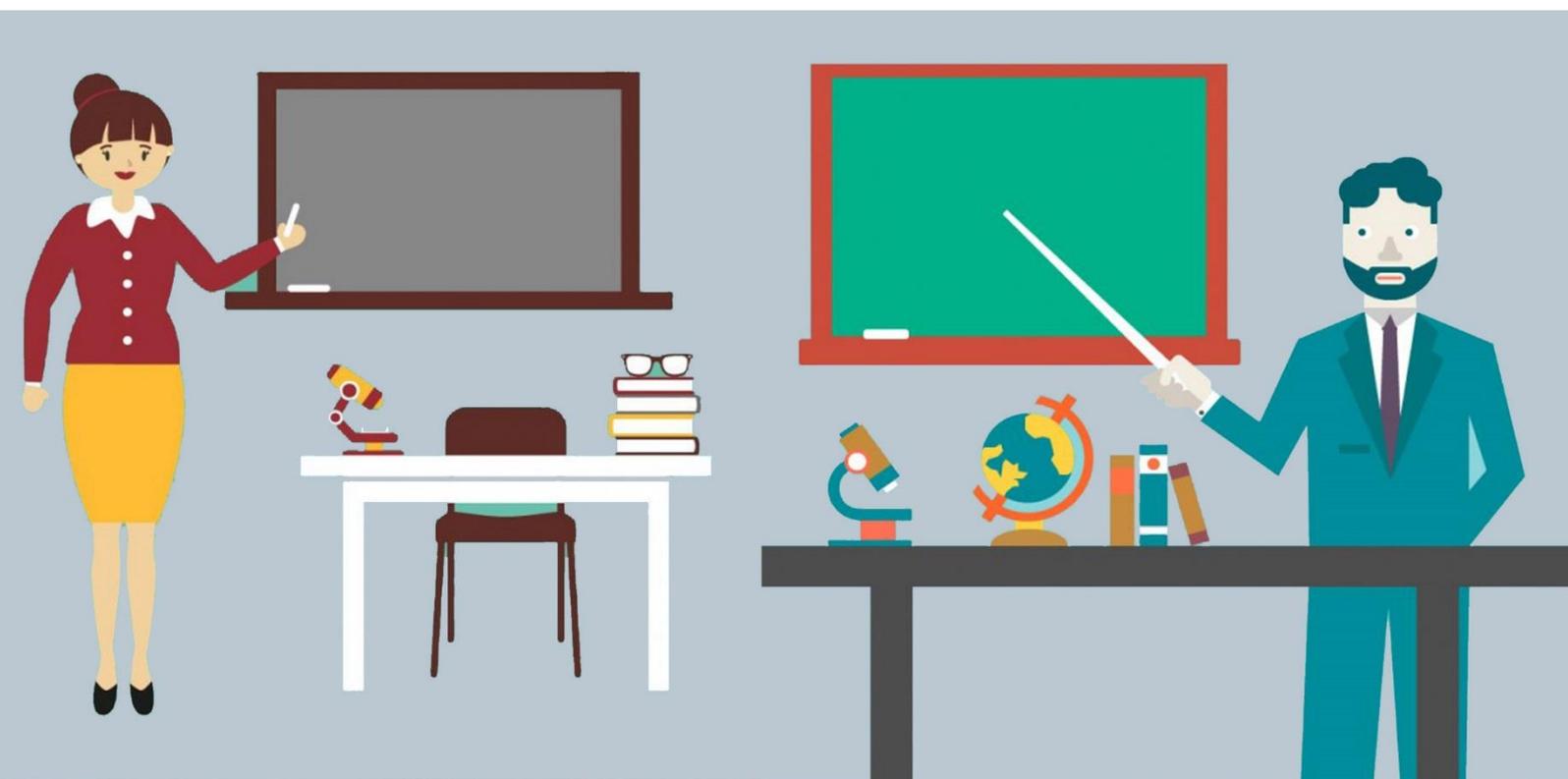
Air	:	cairan, yang unsur utamanya terdiri dari Hidrogen (H) dan Oksigen (o).
Bakery	:	segala jenis produk roti
Carving knife	:	Pisau carving ini berfungsi untuk mengiris makanan/kue yang sudah matang
Coklat	:	bahasa suku Aztec berasal dari kata “xocolatl”, yang berarti minuman pahit.
Equipment	:	Alat-alat yang digunakan untuk pengolahan
Filling	:	bahan yang mengisi kue
Fold – ini	:	proses pengadukan dengan cara melipat kedalam
Frosting	:	bahan penutup yang bertekstur berbulu seperti es
Garnish	:	hiasan untuk makanan. Makna hiasan segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan
Jajan Pasar	:	sebutan bagi etnis Jawa
Klakat	:	untuk mengukus, dengan meletakkannya di atas wajan/ penggorengan
kue basah	:	kue-kue Indonesia yang pada umumnya dimatangkan dengan uap air mendidih (cara kukus) sehingga kue menjadi lembap dan terkesan basa
kue tradisional	:	Makanan Khas Indonesia yang terdiri dari kue-kue warisan nenek moyang
Kumeli	:	Istilah lain dari kentang merupakan tanaman sayuran jenis umbi-umbian yang sangat penting bagi petani dataran tinggi atau daerah pegunungan

MENU COSTING	:	Formula bahan yang digunakan untuk produk sesuai resep
Mesin	:	peralatan pengolahan makanan dan minuman yang menghasilkan panas atau yang menggunakan energi listrik dan menghasilkan energi lainnya seperti energi gerak
Method	:	teknik khusus untuk membuat sebuah produk
Minuman campuran	:	minuman yang merupakan hasil campuran dari dua jenis minuman yang berbeda atau lebih, minuman campuran ini bisa mengandung atau tidak mengandung alkohol, dan pada dasarnya dapat berfungsi sebagai perangsang nafsu makan/penarik selera (aperitif) atau sebagai pencuci mulut diminum setelah makan (after drink milk).
Minuman non alkohol	:	semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol
Negaraagraria	:	Negara Yang sebagian Penduduknya berprofesi sebagai petani
non-botani	:	dipakai untuk menyebut biji sejumlah tumbuhan polong-polongan (namun tidak semua)
OPERATION COAST	:	Pengeluaran untuk biaya kegiatan operasional atau kebutuhan untuk suatu kegiatan baik produk maupun jasa
Pastry	:	segala jenis produk yang berupa kue-kue
PROCEDUR	:	Tahapan atau langkah-langkah yang harus di lalui dalam proses pembuatan suatu produk sesuai standar
Resep	:	suatu informasi yang menyampaikan tentang bahan dan komposisinya, cara membuat/ prosedur yang harus di lakukan, kriteria hasil yang baik, trik-trik untuk keberhasilan suatu hasil pengolahan, cara

	:	penyajian, dan garnish yang digunakan dari suatu hidangan.
Sterofoam	:	Wadah atau tempat yang terbuat dari bahan gabus
Tempering	:	proses menaikkan suhu kemudian diturunkan kembali suhunya. Pada saat pemakaian dinaikkan kembali Paddle: alat pengaduk yang digunakan untuk adonan yang semi liquid
Topping	:	bahan yang menutupi kue Filling
Wooden spatula	:	untuk mengaduk adonan tepung, terutama yang harus dimatangkan

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 pengajaran pertamanya tidak berhasil, dan terus menerus mencari gagasan dari rekan kerja, buku, majalah, lokakarya, dan sumber lain untuk memperkaya dan memperkuat 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



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 detail. 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.
- ⇒ Tunjukkan 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.

1 Berapa jumlah peserta didik anda dalam 1 kelas?

.....

2 Menurut anda, apa yang dimaksud dengan potensi peserta didik?

.....

3 Apakah anda dapat mengidentifikasi potensi peserta didik anda?

.....

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: memandang 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 sarannya.

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..... 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
 - a. Jeremy Harmer
 - b. Stephen Hawking
 - c. Daniel Goleman
 - d. Jean Piaget

10. Bagaimana caranya melatih peserta didik untuk mampu menangani stres?
 - a. Dengan mengajak peserta didik melakukan kegiatan relaksasi yang dipandu oleh guru setelah atau sebelum pembelajaran dimulai.
 - b. Dengan mengajak peserta didik untuk menonton tayangan olahraga pada saat ada pertandingan di lingkungan sekolah.
 - c. Dengan mengajak peserta didik mengikuti kelas senam pernafasan yang diselenggarakan sekolah.
 - d. 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 mengidentifikasi 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 dikehendakinya atau mendapat kepuasan dengan perbuatannya
Optimal	: (ter)baik; tertinggi; paling menguntungkan:
Outbound	: <i>moving away from you or away from a town, country etc</i> (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

