



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016**

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN PATISERI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Dra. Endah Saraswati, M.M., dkk

**KELOMPOK KOMPETENSI J
PENGELOLAAN USAHA
PASTRY DAN BAKERY**

REFLEKSI PEMBELAJARAN



MODUL GURU PEMBELAJAR

Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)

KELOMPOK KOMPETENSI J

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



Penanggung Jawab :

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

KOMPETENSI PROFESIONAL

Penulis:

Dra. Endah Saraswati, M.M
08129002235
endahsaraswati@yahoo.com

Penelaah:

Ir.Tuti Sumiati, M.M
08128051734
tuti_achid@yahoo.co.id

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Dra. Dwi Hastuti, M.M
081310579460
dwi_akhthursyah@yahoo.com

Penelaah:

Dra. Dwikora Hayuati, M.Pd
0817793766
dhayuati@yahoo.co.id

Layout & Desainer Grafis:

Tim

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

Kelompok Kompetensi J

**Kompetensi Profesional:
PENGELOLAAN USAHA
PASTRY DAN BAKERY**

**Kompetensi Pedagogik:
REFLEKSI
PEMBELAJARAN**

Copyright © 2016

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

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

Kata Sambutan

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

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

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

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

Jakarta, Februari 2016
Direktur Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan,

Sumarna Surapranata, Ph.D.
NIP. 195908011985032001

Kata Pengantar

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

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

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

Jakarta, Februari 2016

Kepala PPPPTK Bisnis dan Pariwisata

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

NIP.195908171987032001

Daftar Isi

Halaman

Kata Pengantar.....	Error! Bookmark not defined.
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	Error! Bookmark not defined.
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Lampiran	x
Bagian I Kompetensi Profesional	11
Pendahuluan	2
A. Latar Belakang	2
B. Tujuan	3
C. Peta Kompetensi	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Saran Cara Penggunaan Modul	5
Kegiatan Pembelajaran 1 Lingkup Penyelenggaraan Usaha Pastry dan Bakery..	7
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	7
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	7
C. Uraian Materi.....	7
D. Aktivitas Pembelajaran	19
E. Latihan/Kasus/Tugas	19
F. Rangkuman	19
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	21
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.
Kegiatan Pembelajaran 2 Langkah Usaha Mengelola Usaha Pastry dan Bakery	23
A. Tujuan	23
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	23
C. Uraian Materi.....	23
D. Aktivitas Pembelajaran	39
E. Latihan / Kasus / Tugas	39
F. Rangkuman	40

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	40
H. Kunci Jawaban	92
Kegiatan Pembelajaran 3 Pembelian Bahan Makanan	43
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	43
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	43
C. Uraian Materi	43
D. Aktivitas Pembelajaran	54
E. Latihan/Kasus Tugas	55
F. Rangkuman	55
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	57
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.
Kegiatan Pembelajaran 4 Peralatan Usaha Pastry dan Bakery.....	59
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	59
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	59
C. Uraian Materi	59
D. Kegiatan Pembelajaran	63
E. Latihan /Tugas Kasus	63
F. Rangkuman	64
G. Umpan Balik	65
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.
Kegiatan Pembelajaran 5 Perencanaan Menu dan Standar Resep	68
A. Tujuan Pembelajaran.....	68
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	68
C. Uraian Materi	68
D. Aktivitas Pembelajaran	75
E. Latihan / Studi Kasus.....	76
F. Rangkuman	76
G. Umpan Balik	78
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.
Kegiatan Pembelajaran 6 Perhitungan Harga Jual.....	80
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	80
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	80
C. Uraian Materi	80
D. Aktivitas Pembelajaran	89

E. Latihan/Kasus Tugas	90
F. Rangkuman	90
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	91
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.
Evaluasi	106
Penutup	106
Glosarium	114
Lampiran-lampiran	118
Bagian II Kompetensi Pedagogik	Error! Bookmark not defined.
Pendahuluan	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Tujuan	Error! Bookmark not defined.
C. Peta Kompetensi	Error! Bookmark not defined.
D. Ruang Lingkup	Error! Bookmark not defined.
E. Saran Cara Penggunaan Modul	Error! Bookmark not defined.
Kegiatan Belajar 1 Melakukan Refleksi Terhadap Pembelajaran yang Telah Dilaksanakan	Error! Bookmark not defined.
A. Tujuan	Error! Bookmark not defined.
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	Error! Bookmark not defined.
C. Uraian Materi	Error! Bookmark not defined.
D. Aktivitas Pembelajaran	Error! Bookmark not defined.
E. Latihan	Error! Bookmark not defined.
F. Rangkuman	Error! Bookmark not defined.
G. Umpan Balik	Error! Bookmark not defined.
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.
Kegiatan Belajar 2 Memanfaatkan Hasil Refleksi Untuk Perbaikan dan Pengembangan Pembelajaran	Error! Bookmark not defined.
A. Tujuan	Error! Bookmark not defined.
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	Error! Bookmark not defined.
C. Uraian Materi	Error! Bookmark not defined.
D. Aktivitas Pembelajaran	Error! Bookmark not defined.
E. Latihan	Error! Bookmark not defined.
F. Rangkuman	Error! Bookmark not defined.
G. Umpan Balik	Error! Bookmark not defined.
H. Kunci Jawaban	Error! Bookmark not defined.

Kegiatan Belajar 3 Pelaksanaan Penelitian Tindakan Kelas **Error! Bookmark not defined.**

untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran **Error! Bookmark not defined.**

dalam Mata Pelajaran yang Diampu **Error! Bookmark not defined.**

A. Tujuan **Error! Bookmark not defined.**

B. Indikator Pencapaian Kompetensi **Error! Bookmark not defined.**

C. Uraian Materi **Error! Bookmark not defined.**

D. Aktivitas Pembelajaran **Error! Bookmark not defined.**

E. Latihan **Error! Bookmark not defined.**

F. Rangkuman **Error! Bookmark not defined.**

G. Umpan Balik **Error! Bookmark not defined.**

H. Kunci Jawaban **Error! Bookmark not defined.**

Penutup **Error! Bookmark not defined.**

Glosarium **Error! Bookmark not defined.**

Daftar Pustaka **Error! Bookmark not defined.**

Lampiran-lampiran **Error! Bookmark not defined.**

Daftar Tabel

	Halaman
Kompetensi Profesional	
Tabel 1 Contoh Format Daftar Harga Bahan Makanan	46
Tabel 2 Format Pesanan Pembelian Bahan Makanan	46
Tabel 3 Formulir Permintaan Pembelian Bahan Makanan	48
Tabel 4 Surat Order Pembelian Barang	49
Tabel 5 Contoh Formulir Pesanan Bahan Harian (Daily Market List)	50
Tabel 6 Contoh Kartu Persediaan Barang	52
Tabel 7 Contoh Kartu Gudang	53
Tabel 8 Kartu Penggunaan Peralatan	62
Tabel 9 Kartu Perbaikan Alat	62
Tabel 10 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan	82
Kompetensi Pedagogik	
Tabel 3.1 Rencana dan Prosedur Penelitian Tindakan Kelas (PTK)	Error!
Bookmark not defined.	

Daftar Lampiran

Kompetensi Profesional

Lampiran 1. Peta Kompetensi Patiseri 2015	118
---	-----

Kompetensi Pedagogik

Lampiran 1 LK-1.1	172
Lampiran 2 LK-1.2	173
Lampiran 3 LK-2.1	174
Lampiran 4 LK-3.1	175
Lampiran 5 LK-3.2	176
Lampiran 6 Pedomanan Penyusunan PTK	177

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Melihat data hasil Uji Kompetensi Guru (UKG) guru Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di seluruh Indonesia yang cukup memprihatinkan maka pemerintah dalam hal ini Direktorat Jendral Guru Dan Tenaga Kependidikan (Dirjen GTK) mengambil kebijakan antara lain para guru harus diperbaiki kompetensinya melalui Diklat Berjenjang. Diklat terdiri dari 10 Grade yang terdiri dari 4 level, yaitu:

- 1) Diklat Tingkat Dasar yang terdiri dari: Grade 1 (Dasar 1), Grade 2 (Dasar 2), Grade 3 (Dasar), Grade 4 (Dasar 4) dan Grade 5 (Dasar 5)
- 2) Diklat Tingkat Lanjutan yang terdiri dari: Grade 6 (Diklat Lanjutan 1) dan Grade 7 (Diklat Lanjutan 2).
- 3) Diklat Tingkat Menengah yang terdiri dari : Grade 8 (Tingkat Menengah 1), Grade 9 (Tingkat Menengah 2).
- 4) Diklat Tingkat Tinggi: Grade 10 (Tingkat Tinggi)

Dengan tersedianya diklat-diklat tersebut di atas maka para guru SMK akan didiklat sesuai dengan perolehan nilai UKG sebagai berikut:

1. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 0 – 10 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 1 (Dasar 1)
2. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 11 – 20 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 2 (Dasar 2)
3. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 21 – 30 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 3 (Dasar 3)
4. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 31 – 40 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 4 (Dasar 4)
5. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 41 – 50 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 5 (Dasar 5)
6. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 51 – 60 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Lanjutan, Grade 6 (Lanjutan 1)
7. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 61 – 70 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Lanjutan, Grade 7 (Lanjutan 2)

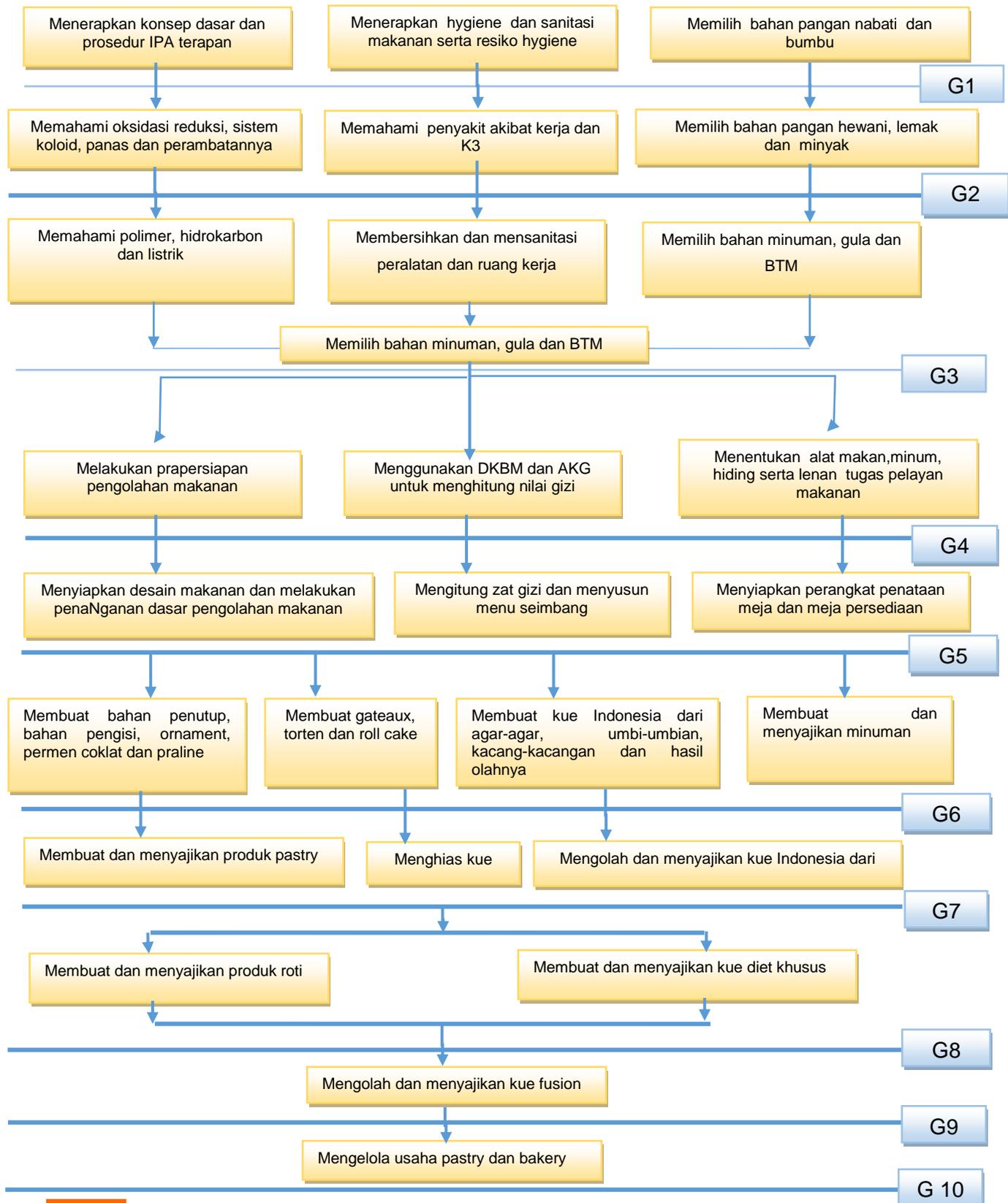
8. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 71 – 80 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Menengah, Grade 8 (Tingkat Menengah 1)
9. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 81 – 90 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Menengah, Grade 9 (Tingkat Menengah 2)
10. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 91 – 100 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Tinggi, Grade 10 (Tingkat Tinggi)

Materi yang disusun untuk setiap level diklat pada setiap grade, sudah disusun sesuai dengan tuntutan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru SMK.

B. Tujuan

Mempersiapkan peserta diklat untuk memberikan keterampilan serta meningkatkan pengetahuan peserta didiknya dibidang pengelolaan usaha pastry & bakery dan selanjutnya dapat meningkatkan volume perdagangan yang merupakan sumber devisa Negara serta menambah jumlah pastry & bakery shop yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen terutama para wisatawan.

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

- Lingkup Penyelenggaraan Usaha Makanan
- Langkah Perencanaan Usaha Pastry & Bakery
- Pengadaan Bahan Makanan
- Pengadaan Peralatan Pastry & Bakery
- Perencanaan Menu Dan Standarisasi Produk
- Fasilitas Pendukung Usaha Pastry & Bakery
- Perhitungan Harga Jual
- Adimintrasi Dan Laporan Keuangan

E. Cara Penggunaan Modul

Gunakan modul ini untuk mempelajari materi tentang “Pengelolaan Usaha Pastry & Bakery”

1. Sebelum mempelajari modul ini, peserta diklat diminta untuk terlebih dahulu mempelajari dan menguasai modul-modul sebelumnya antara lain: modul-modul Jasa Boga grade 1 sampai dengan 9
2. Bacalah modul ini dengan seksama dan perhatikanlah setiap materi yang disajikan dalam setiap kegiatan pembelajaran pada modul ini
3. Modul ini disusun dengan pendekatan scientific, peserta diklat dituntut untuk aktif dalam proses pembelajaran baik dalam tugas kelompok maupun individu
4. Diskusikan setelah selesai mempelajari setiap kegiatan pembelajaran dengan kelompok, fasilitator ataupun pihak yang terkait
5. Peserta diklat diberikan kebebasan untuk menggunakan literatur lain sebagai tambahan untuk pengembangan materi pada modul ini.



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Konsep Penyelenggaraan Usaha Pastry dan Bakery

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini diharapkan pembaca mampu:

1. Menjelaskan pengertian usaha pastry & bakery
2. Menganalisa berbagai jenis usaha pastry & bakery
3. Menjelaskan tipe-tipe pelayanan makanan

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah mempelajari bab ini, peserta diklat diberikan tugas untuk menjawab pertanyaan mengenai pengertian, jenis-jenis usaha boga dan tipe-tipe pelayanan dalam pengelolaan usaha pastry & bakery peserta diklat dapat memberikan penjelasan secara benar dan tepat

C. Uraian Materi

1. Pengertian Usaha Patiseri dan Bakery

Usaha Patisery dan Bakery adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang pengolahan kue dan roti dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersial. Sesuai dengan sifatnya yang komersial maka tujuan dari pengelolaan usaha Pastry dan Bakery adalah untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi dengan melakukan usaha di bidang penyelenggaraan penjualan produk pastry dan bakery dengan berdasarkan pada etika bisnis.

Dengan semakin terbatasnya waktu yang dimiliki seseorang dikarenakan kegiatannya dimana mereka dituntut harus meninggalkan rumah sepagi mungkin untuk menghindari kemacetan lalu lintas, orang mulai meninggalkan nasi sebagai sarapannya dan beralih ke roti karena dianggap lebih praktis. Mengingat keterbatasan waktu yang dimiliki, orang lebih

cenderung memilih sarapan yang praktis tetapi tetap memperhatikan nilai gizinya. Gaya hidup yang mengkonsumsi roti ataupun kue-kue menjadikan peluang bagi pengusaha pastry dan bakery untuk mengembangkan usahanya. Seiring dengan perkembangan usaha di bidang pastry dan bakery, usaha pastry dan bakery sekarang ini tidak hanya melayani penjualan kue dan rotinya di galery nya saja tetapi juga telah melakukan pemesanan secara online; pelaksanaan pernikahan terkait dengan jenis kue-kue yang akan dihidangkan dan kue pengantinnya, penataan ruang pesta dan dekorasinya yang sesuai dengan budget yang dimiliki pelanggan.

2. Jenis-Jenis Usaha Pastry dan Bakery.

Jenis usaha pastry dan bakery dapat dikelompokkan menjadi 4 bagian, antara lain usaha pastry dan bakery yang ditinjau dari:

- a. Profitnya (keuntungannya)
- b. Jenis usahanya
- c. Waktu penyelenggaraannya
- d. Tempat penyelenggaraannya

a. Ditinjau Dari Segi Profit (Keuntungannya)

Berdasarkan keuntungan usaha yang akan dicapai terdapat 3 katagori penyelenggaraan suatu usaha yaitu:

a) Bersifat komersial

Apabila keuntungan yang akan diambil dari usaha ini adalah yang sebesar-besarnya.

Beberapa contoh usaha di bidang Pastry dan Bakery yang bersifat komersial antara lain: pastry shop, bakery shop, pastry and bakery shop, cafe, coffee shop, katering, cafetaria dll.

b) Bersifat semi komersial

Apabila keuntungan yang akan diambil dari usaha ini tidak terlalu besar. Di sini lebih ditekankan pada tujuan utama untuk memenuhi kepentingan orang banyak. Tetapi disamping itu dilakukan juga langkah-langkah komersial, yaitu mencari sedikit keuntungan untuk menutupi biaya-biaya yang harus dikeluarkan pihak

pengelola usaha, antara lain untuk membayar biaya produksi, gaji karyawan, pemeliharaan alat dan lain-lain. Contoh usaha pastry dan bakery yang bersifat semi komersial adalah: kafetaria mahasiswa, kafetaria sekolah dan asrama.

c) **Bersifat sosial**

Usaha ini sama sekali tidak mengambil keuntungan. Usaha bidang makanan yang bersifat sosial antara lain: penyediaan kue dan roti untuk rumah yatim, panti jompo dan lembaga permasyarakatan. Usaha ini sepenuhnya ditujukan dan dilakukan untuk segi kemanusiaan, jadi sama sekali tidak melaksanakan hal-hal yang bersifat komersial. Dana yang dipergunakan untuk penyelenggaraan makanan ini didapat dari bantuan pemerintah, para dermawan, yayasan, dan sebagainya.

b. Ditinjau Dari Jenis Usahanya

1) Berupa Restoran

a) Restoran Hotel (Hotel Restaurant)

Restoran ada yang terletak di dalam hotel dan ada yang terletak di luar hotel. Restoran Hotel adalah restoran yang berada di dalam sebuah hotel. Restoran ini selain melayani makan dan minum tamu-tamu yang menginap di hotel tersebut, juga melayani makan dan minum tamu dari luar hotel

Restoran hotel selain menyajikan makanan berat (heavy meal) juga menghadirkan aneka kue dan roti

b) Restoran di Luar Hotel (Free Standing Restaurant)

Adalah restoran yang berada di luar hotel. Ada 2 tipe Free standing restaurant, yaitu:

1. Table service and non drive thru.

Restoran ini juga menyajikan aneka kue dan roti. Pada umumnya roti yang digunakan di restoran ini adalah buns dan croissant yang digunakan untuk pembuatan hamburger dan sandwich.

2. Counter service and drive thru.

Menjual makanan cepat saji (fast food) seperti restoran A&W, KFC yang melayani sistem Drive-thru. Makanan dipesan melalui loket pemesanan, dibayar di loket kasir, kemudian pesanan diambil di loket pengambilan lalu dibawa pergi. Pada umumnya makanan yang dijual di restoran ini berupa hamburger dan muffin.

c) Snack Bar

Yaitu restoran yang umumnya menyajikan minuman, sandwich, hamburger, aneka kue dan roti, salad, dan buah-buahan. Sistem pelayanannya tidak dilayani jadi pelanggan memilih dan mengambil sendiri kue maupun roti yang dikehendaki lalu membawanya ke kasir dan makan di tempat yang telah disediakan.

d) Drive-in Restaurant

Yaitu restoran dimana pembelinya memarkir mobilnya di area parkir restoran kemudian mereka memesan makanan dan menyantap makanan yang dipesannya di dalam mobil. Adakalanya pramusaji melayani pesanan makanan dan mengantarkan makanan ke mobil pemesan dengan menggunakan skate board. Drive-in restaurant bisa juga dikategorikan sebagai drive-thru yaitu pembeli melakukan order ke kasir dengan tetap berada di dalam mobil dan kasir memberikan makanan dan minuman yang dipesan pembeli dan kemudian pembeli langsung pergi, jadi makanan tidak dimakan di lokasi restoran. Jenis hidangannya terbatas, yaitu hidangan yang cepat saji berupa hamburger, sandwich, muffin.

e) Terrache Restaurant

Adalah restoran dimana tamunya dapat menikmati makanan dan minum di udara terbuka, bahkan ada restoran tipe ini yang menata meja dan kursinya di atas trotoar dipinggir jalan. Hidangan yang

disajikan selain makanan berat (heavy meal) juga menyajikan hamburger, sandwich, aneka produk puff pastry dan aneka produk cakes

f) Pastry shop

Adalah toko yang menjual aneka produk kue berupa: cakes, pies, choux paste, chocolate product, cookies, produk puff pastry dan lain-lain. Di pastry shop juga adakalanya menjual ice cream dan minuman dingin berupa soft drink

g) Cake Shop

Cake shop adalah toko yang khusus menjual aneka produk cake antara lain seperti: roll cake, tiramisu, cups cake, chocolate cake, lemon cake dan lain-lain

h) Bakery Shop

Bakery shop adalah toko yang menjual aneka produk roti seperti: roti cokelat, roti keju, roti sosis, roti abon, roti tawar, French bread, produk Danish pastry dan lain-lain

i) Brasserie

Brasserie adalah restoran yang menjual makanan single dishes tetapi juga dilengkapi dengan counter penjualan roti (Bakery) di dalamnya. Jenis roti yang disediakan di Brasserie biasanya produk-produk puff pastry dan Danish pastry.

Selain ada counter penjualan roti, di dalam restaurant ini terdapat tempat special untuk penjualan aneka dessert seperti: aneka produk cake, cronuts, macaroons, pudding dan lain-lain.

j) Cafe

Pengertian yang sebenarnya dari Café di dalam bahasa perancis adalah 'kopi". Café adalah restoran mungil yang didisain sedemikian rupa sehingga pengunjung dapat dengan santai menikmati secangkir kopi di tempat tersebut. Selain minuman berbahan kopi, café juga menghadirkan makanan ringan sebatas makanan pendamping minuman kop berupa aneka kue. Dengan

semakin berkembangnya jaman, cafe tidak hanya menyajikan makanan ringan dan minuman saja tetapi juga menyediakan makanan lengkap dan live music terutama di malam hari. Disini pengunjung dapat menikmati pertunjukan live music sambil menikmati hidangan yang dipesan

k) Coffee Shop

Coffee shop merupakan tempat yang selain menjual minuman berbahan kopi, espresso, latte, minuman dingin juga menjual aneka kue-kue, bahkan di hotel-hotel coffee shop juga menghadirkan makanan lengkap yang biasanya disajikan secara buffet. Selain di dalam hotel, coffee shop juga dibuka di luar hotel. Contoh coffee shop yang dibuka di luar hotel yang dapat kita temui di Indonesia ialah; Starbuck, Coffee Bean, Liberica, Union dll.

l) Cafeteria

Dalam pengertiannya cafeteria dapat diterjemahkan sebagai:

- Restoran kecil
- Snack bar

Selain menjual makanan lengkap, cafeteria juga menjual aneka kue dan roti

m) Tavern

Tavern mempunyai 2 buah pengertian, yaitu:

1. Merupakan restoran kecil yang menjual minuman beralkohol
2. Tempat transit yang menyediakan penginapan, makanan, minuman serta minuman beralkohol. Di tempat ini juga menjual aneka roti, hamburger, sandwich.

n) Kantin (Canteen)

Kantin berasal dari bahasa Belanda “kantine” yang berarti sebuah ruangan dalam sebuah gedung umum yang digunakan sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman. Kantin dapat digunakan pengunjungnya untuk makan, baik makanan yang dibawa sendiri maupun yang dibeli di kantin tersebut. Makanan yang dijual di kantin bisa berupa makanan lengkap ataupun kue-kue dan roti. Kantin walaupun tempat dan makanan yang dijualnya

relatif sederhana minimal harus memenuhi standar kebersihan dan kesehatan. Untuk membeli makanan dan minuman yang dikehendaki, para pembeli harus mengantri dalam sebuah jalur yang disediakan untuk membeli makanan. Kantin merupakan tempat makan yang tidak formal karena itu kantin selain tempat untuk pemenuhan makan dan minum, juga merupakan tempat bersosialisasi diantara para pembeli. Kantin bisa kita temui di gedung perkantoran maupun sekolah-sekolah.

o) Food Truck

Untuk Food Truck biasanya mobil yang digunakan adalah truk tua yang dimodifikasi menjadi tempat berjualan makanan. Untuk Moko mobil yang digunakan biasanya lebih kecil. Food truck dan moko sifatnya mobile jadi bisa berpindah-pindah lokasi/tempat untuk lokasi berjualan. Makanan yang dijual bermacam-macam dan biasanya adalah hidangan cepat saji seperti: hamburger, sandwich, hot dog, aneka kue serta roti dan lain-lain.

p) Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima adalah pedagang yang menjual makanan atau minuman dengan menggunakan gerobak dorong ataupun pikulan sebagai tempat untuk menjajakan makanan dagangannya, contohnya adalah pedagang roti bakar, pedagang martabak, pedagang kebab dan lain-lain.

2) Berupa Katering

Katering (Catering) adalah usaha jasa pelayanan makanan untuk perorangan maupun kelompok dalam satu lokasi tempat pengolahan (inside catering) atau di luar lokasi tempat pengolahan makanan (outside catering). Ada beberapa jenis catering antara lain:

a) Katering Rumahan / Perorangan (Personal Catering)

Adalah usaha jasa makanan yang melayani pesanan aneka kue dan roti untuk perorangan; katering jenis ini bisa juga disebut dengan katering rumahan misalkan: pemenuhan kebutuhan kue untuk snack box, arisan, perkawinan dan lain-lain.

b) Katering Transportasi (Transportation Catering)

Adalah jasa katering untuk melayani makan dan minum bagi pengguna jasa transportasi seperti:

(1) Katering Pesawat Udara (Aircraft Catering)

Katering yang melayani pengadaan makan dan minum bagi penumpang pesawat udara selama dalam penerbangan.

Makanan dan minuman yang disajikan di pesawat udara disiapkan di darat. Dalam pesawat makanan yang dihidangkan disimpan dalam lemari pemanas sehingga waktu dihidangkan makanan masih dalam kondisi panas.

(2) Katering Kapal Laut (Ship Catering)

Katering yang menyajikan makan dan minum untuk penumpang kapal laut selama dalam perjalanan. Selain menyajikan makanan lengkap catering kapal laut juga menyajikan aneka kue dan roti

Makanan dan minuman disiapkan/dimasak di atas kapal selama perjalanan sehingga kapal laut mempunyai dapur dengan peralatan lengkap untuk mengolah aneka kue dan roti. Bahan-bahan makanan mentah dipasok dari daratan sebelum kapal berangkat, kemudian bahan-bahan tersebut disimpan dalam ruangan penyimpanan bahan makanan. Kebutuhan bahan makanan selama dalam perjalanan disiapkan atas permintaan kepala dapur.

(3) Katering Kereta Api (Railway Catering)

Katering kereta api bertugas untuk menyiapkan makan dan minum penumpang kereta api selama dalam perjalanan. Di kereta api penumpang membayar semua makanan dan minuman yang dipesannya

Minuman dibuat diatas kereta api sedangkan makanan hanya tinggal memanaskan kembali (reheat) karena sudah disiapkan sebelumnya di dapur katering. Menu yang ditawarkan di kereta api jenisnya sangat terbatas, seperti nasi goreng, nasi soto, nasi rawon, bistik daging dan nasi rames.

(4) Katering Rumah sakit (Hospital Catering)

Adalah katering yang melayani kebutuhan makan dan minum bagi pasien rumah sakit berdasarkan kebutuhan gizi yang diperlukan pasien dalam proses penyembuhan selama pasien dirawat di rumah sakit.

Kebutuhan gizi pasien harus sesuai dengan kebutuhan zat gizi yang sudah dihitung (direkomendasikan) oleh ahli gizi yang ditunjuk pihak rumah sakit.

(5) Katering Untuk Sosial (Social Catering).

Selain ada katering yang memang berorientasi pada profit yang didapat, ada juga katering yang beroperasi secara sosial. Ada beberapa jenis katering yang bersifat sosial antara lain:

✚ Katering sekolah

Katering yang melayani kebutuhan makan dan minum untuk anak-anak sekolah. Karena sekolah-sekolah di luar negeri umumnya melaksanakan kegiatan belajar mengajarnya hingga sore hari, maka pihak sekolah harus menyediakan kebutuhan makan siang untuk siswanya. Untuk pemenuhan

kebutuhan makan siang siswa, biasanya pihak sekolah menunjuk katering dalam pelaksanaannya. Pihak katering bekerja sama dengan pihak sekolah dalam menentukan menu yang akan dihidangkan.

✚ Katering rumah yatim/panti asuhan

Katering untuk rumah yatim merupakan katering yang benar-benar bersifat sosial. Dan yang menyelenggarakannya biasanya yayasan-yayasan sosial maupun pemerintah karena rumah yatim/panti asuhan berada di bawah pembinaan departemen sosial.

✚ Katering rumah jompo

Sama halnya seperti katering rumah yatim, katering untuk rumah jompo yang dikelola oleh pemerintah diselenggarakan oleh yayasan sosial maupun pemerintah. Selain dikelola oleh pemerintah ada juga rumah jompo yang dikelola oleh pihak swasta; dan tentunya sifatnya sudah bukan sosial lagi karena keluarga harus membayar sejumlah uang yang relatif mahal untuk mengurus penghuni rumah jompo tersebut.

✚ Katering lembaga permasyarakatan

Karena lembaga permasyarakatan berada di bawah pemerintah maka penyelenggaraan makanan untuk para narapidana juga diselenggarakan oleh pemerintah dan sifatnya murni sosial. Menu diatur oleh pihak lembaga permasyarakatan sesuai dengan dana yang tersedia. Adakalanya pengadaan makanan untuk lembaga permasyarakatan dibantu oleh badan sosial yang dikelola oleh masyarakat.

c. Ditinjau dari tipe pelayanannya

Dalam pelayanan makanan kita mengenal ada 2 jenis pelayanan, yaitu:

1) Dilayani Pramusaji (waiter/waitress service)

Pada restoran yang bersifat formal, pramusaji akan melayani makan dan minum para pelanggan dari mulai hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup.

Pramusaji dalam melayani pelanggan/konsumen diawasi oleh captain yang bertanggung jawab penuh atas pelaksanaan pelayanan makan dan minum di restoran.

2) Tidak Dilayani pramusaji (self service)

Pada restoran yang sifatnya non formal, pelanggan mengambil sendiri hidangan yang dikehendaki. Tipe pelayanan seperti ini dapat kita temui di Buffet Restaurant, Cafeteria dan Kantin

d. Ditinjau dari waktu penyelenggaraannya

Waktu penyelenggaraan pengelolaan usaha pastry & bakery dapat dibedakan dalam beberapa katagori, antara lain:

1) Hanya Sekali Pemesanan

Penyelenggaraan makanan untuk satu kali dalam suatu acara. Makanan yang disajikan berdasarkan pesanan pelanggan, baik itu berupa aneka kue yang disajikan secara prasmanan atau pesanan kue yang dikemas dalam kotak kue (Snack Box). Jadi pemesanan makanan hanya satu kali saja yaitu pada saat acara tersebut berlangsung.

2) Pesanan Berkesinambungan

Pesanan berkesinambungan adalah pesanan makanan yang berlangsung berulang untuk satu periode kontrak misalkan untuk jangka waktu triwulan / semester. Biasanya tipe ini dilakukan untuk penyelenggaraan usaha makanan yang melayani transportasi dan rumah sakit, serta toko swalayan yang menyediakan aneka roti tetapi tidak dapat memproduksinya sendiri

3) Dalam Kondisi Darurat

Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan pada kondisi darurat dimana pengadaan makanan dilakukan untuk jangka waktu tertentu, misalkan pada kondisi ada bencana alam, peperangan dan lain lain. Tempat pelaksanaan pelayanan makanan ini biasanya disebut dengan Dapur umum.

e. Ditinjau dari tempat penyelenggaraannya

Penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan usaha pastry & bakery dapat dibedakan berdasarkan lokasi tempat memproduksi makanan dan menyajikannya.

- 1) Pengolahan makanan dimana proses produksi dan penyajiannya tidak berada pada satu lokasi (outside catering).
- 2) Pengolahan makanan dimana proses produksi dan penyajiannya berada pada satu lokasi (inside catering).

LK 1. Kajian Konsep Pengelolaan Usaha Pastry & Bakery

- Diskusikan konsep Pastry & Bakery meliputi pengertian Jenis-jenis usaha dan karakteristiknya
- Buatlah kelompok diskusi dimana masing-masing kelompok mendiskusikan tentang jenis usaha pastry & bakery

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Peserta diklat berdiskusi secara kelompok tentang:
 - Jenis-jenis usaha boga
 - Karakteristik usaha boga sesuai dengan jenisnya
2. Buatlah laporan hasil diskusi kelompok

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Apakah yang dimaksud dengan Usaha Pastry dan Bakery dan berikan contoh minimal 4 buah
2. Sebutkan tujuan Usaha pastry dan bakery
3. Sebutkan jenis-jenis Usaha pastry dan bakery ditinjau dari segi :
 - Keuntungan
 - Tempat usaha
 - Pelayanan
4. Apakah yang dimaksud dengan :
 - Katering Perorangan
 - Katering Transportasi
5. Jelaskan mengenai usaha pastry dan bakery ditinjau dari tempat penyelenggaraannya.
6. Jelaskan perbedaan antara drive in restoran dengan cafeteria.
7. Apakah yang dimaksud dengan Speciality Pastry Shop? Berikan contohnya.
8. Jelaskan prosedur pelayanan pada usaha pastry dan bakery berupa snack bar.

F. Rangkuman

Usaha pastry dan bakery adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersial. Sesuai dengan sifatnya yang komersial maka tujuan dari pengelolaan usaha pastry dan bakery adalah untuk mendapatkan keuntungan. Selain bergerak di bidang jasa penjualan aneka

kue dan roti, usaha pastry dan bakery juga bergerak di bidang jasa konsultasi untuk penyelenggaraan acara kesempatan khusus.

Jenis usaha pastry di bakery dapat dikelompokkan menjadi 4 bagian, antara lain usaha pastry dan bakery yang ditinjau dari:

- 1) Profitnya (keuntungannya)
 - Komersial
 - Semi komersial
 - Sosial
- 2) Jenis usahanya
 - Restoran dapat berupa: restoran hotel, restoran di luar hotel, restoran cepat saji, drive-in restaurant, café, snack bar, coffee shop, brasserie, tavern, food truck dan kantin.
 - Katering dapat berupa: katering perumahan (rumahan), katering transportasi, katering rumah sakit, katering sosial
- 3) Tipe pelayanannya
 - Dilayani pramusaji (waiter service)
 - Tidak dilayani pramusaji (self service)
- 4) Waktu penyelenggaraannya
 - Penyelenggaraan makanan untuk satu kali dalam suatu acara.
 - Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu yang relative lama, tergantung dari kontrak kerja yang telah disepakati.
 - Penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat
- 5) Tempat penyelenggaraannya
 - Tempat produksi makanan berada satu tempat dengan tempat penyajian makanan (inside catering)
 - Tempat produksi makanan tidak berada pada satu tempat dengan tempat penyajian (outside catering)

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
3. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Merencanakan Usaha Pastry dan Bakery

A. Tujuan

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta didik dapat menganalisa pangsa pasar untuk menentukan jenis usaha pastry & bakery

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mengidentifikasi pangsa pasar, untuk mengetahui:
 - Daya beli masyarakat
 - Daya saing yang ada
 - Lokasi penjualan
 - Strategi pemasaran
2. Menghitung kebutuhan tenaga kerja
3. Menentukan struktur organisasi
4. Menentukan cara pendistribusian produk ke konsumen
5. Menentukan perolehan modal usaha

C. Uraian Materi

Ada beberapa aspek yang harus dijalankan/dilakukan perusahaan karena sangat mempengaruhi perkembangan usaha pastry dan bakery yang dikelola, antara lain:

1. Penelitian Pangsa Pasar

Penelitian pangsa pasar / riset pasar (market reaserch) adalah langkah pertama yang harus dilakukan sebelum kita mulai dengan usaha yang akan kita jalankan.

- a. Penelitian pangsa pasar (market research) merupakan penelitian mengenai konsumen dan pemasaran. Untuk mengetahui selera

masyarakat terhadap produk yang akan dipasarkan, dalam reset pasar dapat menggunakan beberapa metoda:

- Metoda tanya jawab. Metode tanya jawab dilakukan secara langsung dengan masyarakat disekitar lokasi/tempat yang akan dipilih sebagai lokasi menjalankan usaha. Metode tanya jawab ini akan lebih efektif bila dilakukan dengan membawa contoh produk yang akan diluncurkan.
 - Metode menggunakan kuesioner dilakukan dengan jalan menyebarkan formulir yang berisi beberapa pertanyaan mengenai produk yang akan kita pasarkan; masyarakat diminta untuk mengisi kuesioner yang dibagikan kemudian dikembalikan lagi kepada petugas penelitian untuk diolah datanya
- b. Berapa banyak jumlah masyarakat yang mampu membeli produk yang akan diluncurkan (daya beli masyarakat)
Harga dari produk yang akan dipasarkan merupakan faktor utama dalam kelancaran penjualan suatu produk karena itu daya beli masyarakat sekitar harus benar-benar diperhatikan
- c. Bagaimana daya saing yang ada
Untuk menungguli pesaing yang ada selalu usahakan bahwa produk kita kualitasnya lebih baik dari yang dijual lain orang.
- d. Dimana lokasi yang tepat untuk memasarkan produk yang akan dipasarkan
Penentuan lokasi tempat berusaha merupakan faktor yang tidak dapat dikesampingkan. Jangan menjual produk yang hanya bisa dikonsumsi oleh masyarakat kelas menengah ke atas di lingkungan lokasi masyarakat kelas ekonomi lemah.
- e. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat
Buat brosur dan pamflet mengenai produk yang akan diluncurkan kemudian bagikan kepada calon pelanggan yang akan kita jadikan sasaran, atau menggunakan jasa orang untuk menyebarkan brosur di tempat-tempat umum. Dapat juga menggunakan media sosial untuk mengenalkan dan memasarkan produk yang akan dipasarkan.

LK 2.1. Kajian Reset Pangsa Pasar

- Diskusikan tentang reset pangsa pasar meliputi:
 - ✚ Daya beli masyarakat
 - ✚ Daya saing yang ada
 - ✚ Lokasi penjualan
 - ✚ Strategi pemasaran
- Buatlah instrument untuk pelaksanaan reset pasar
- Lakukan reset pasar atas rencana usaha yang hendak anda lakukan
- Buatlah laporannya

2. Kebutuhan Tenaga Kerja

Perhitungan kebutuhan tenaga kerja harus dilakukan dengan benar dan teliti agar SDM yang dimiliki dapat bekerja secara optimal.

Adapun langkah-langkah penyusunan kebutuhan tenaga kerja untuk setiap unit kerja dalam satu shift adalah :

- a) menetapkan unit kerja beserta kategori tenaganya,
- b) menetapkan waktu kerja yang tersedia selama satu tahun,
- c) menyusun standar beban kerja,
- d) menghitung jumlah jam kerja efektif,
- e) menghitung kebutuhan tenaga kerja per unit kerja.

Di bawah ini diberi contoh untuk menghitung kebutuhan tenaga kerja secara sederhana; untuk menghitung berapa kebutuhan tenaga kerja kita harus melihat beberapa komponen antara lain sbb:

- Jumlah hari dalam 1 tahun (a) =365 hari
- Jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun (b) =275 hari (diperoleh dari jumlah hari dalam satu tahun= 365 hari dikurangi jumlah hari minggu dalam satu tahun= 52 hari, hari libur nasional diprediksi= 15 hari,

prediksi mengikuti pelatihan= 3 hari, prediksi ijin sakit= 8 hari, cuti selama 12 hari.

- Jumlah jam kerja per hari = 8 jam
- Jumlah Jam kerja efektif (e) =6,027 (dari jumlah hari kerja efektif = 275 hari, dikali jam kerja per hari= 8 jam, dibagi jumlah hari dalam setahun= 365 hari) = $(275 \times 8) : 365 = 2200 : 365 = 6,027$
- “h” adalah waktu yang diperlukan dalam menyelesaikan tugas.
“h” diperoleh dari hasil kali antara waktu yg dibutuhkan dalam menyelesaikan tugas untuk satu hari penolahan kue dan roti untuk satu shift (8 jam) dikali dengan jumlah beban kerja satu hari dalam hal ini 2 shift @ 8 jam = 16 jam. Jadi “h” = $8 \times 16 = 126$.
Selanjutnya rumus yang digunakan dalam menghitung jumlah tenaga kerja :

$$(axh) : (bxe)$$

Sehingga jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk satu unit kerja dalam satu shift adalah :

$$(a \times h) : (bxe) = (365 \times 126) : (275 \times 6,027) = 45990 : 1657,425 = 27,74$$

dibulatkan menjadi = 28 orang.

Jika dalam satu unit kerja ada 2 shift tenaga karyawan toko kue dan roti maka untuk setiap shift memerlukan tenaga karyawan sebanyak 14 orang yang dibagi-bagikan ke dalam unit-unit kerja yang ada.

LK 2.2. Kajian Kebutuhan Tenaga Kerja

- Hitunglah kebutuhan tenaga kerja yang sesuai dengan jenis usaha yang telah anda pilih; berdasarkan contoh soal di atas
- Buatlah laporan perhitungan kebutuhan tenaga kerja yang anda buat berdasarkan struktur organisasi yang telah anda pilih

3. Struktur Organisasi

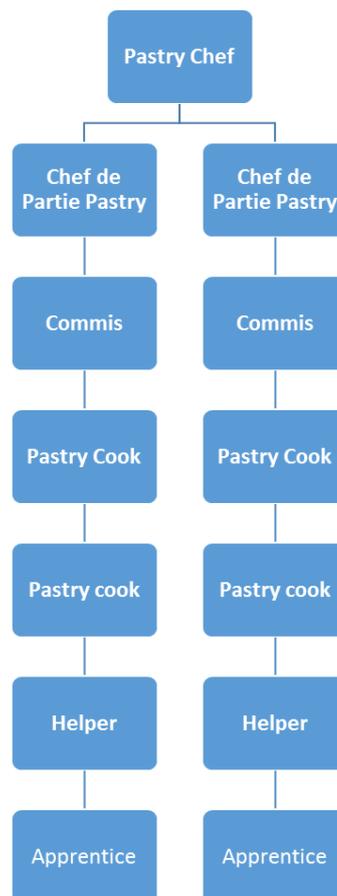
Organisasi pada usaha pastry dan bakery merupakan suatu sistem pengurusan pelaksanaan kerja supaya lebih sistematis.

Struktur organisasi bertujuan agar batasan wewenang dan tanggung jawab dari setiap masing-masing bagian tidak terjadi tumpang tindih atau kesemerawutan dalam berkerja

a. Organisasi Personalia Dapur Pastry dan Bakery

Organisasi dapur pastry dan bakery adalah susunan organisasi dapur untuk efisiensi dalam penyediaan tenaga kerja, dan dalam pembagian tugas.

STRUKTUR ORGANISASI DAPUR PASTRY DAN BAKERY



Peran dan fungsi Pastry & Bakery

- Membuat produk untuk keperluan makan pagi (breakfast)
- Membuat produk aneka dessert dan shorbet
- Mengolah buah-buahan untuk dessert
- Membuat produk aneka roti
- Membuat produk ice cream
- Membuat produk untuk penjualan di cake shop and bakery shop
- Membuat dekorasi untuk meja buffet misalnya rumah salju, hiasan dari gula, coklat
- Membuat produk yang dipesan pelanggan
- Membuat produk untuk keperluan acara khusus
- Membuat produk pesanan khusus untuk tamu VIP / VVIP

Tugas dan tanggung jawab setiap posisi pada organisasi pastry & bakery adalah:

1) Pastry Departement

1. Tugas Pastry Chef

- Merupakan tulang punggung dapur
- Bertanggung jawab penuh atas seksinya
- Memesan bahan makanan yang diperlukan seksinya melalui executive chef
- Menyusun jenis-jenis pastry dan bakery yang akan diproduksi
- Memberi tugas dan petunjuk kepada anak buahnya di seksinya

2. Chef de Partie Pastry

- Merupakan tangan kanan pastry chef
- Bertanggung jawab penuh atas seksinya jika pastry chef berhalangan hadir.
- Bertanggung jawab penuh atas seksinya
- Memesan bahan makanan yang diperlukan seksinya melalui pastry chef

- Memberi tugas dan petunjuk kepada anak buahnya di seksinya
- Membuat semua jenis kue yang sudah ditetapkan oleh pastry chef
- Menata kue untuk buffet

3. **Commis**

- Merupakan tangan kanan chef de partie
- Menggantikan tugas chef de partie apabila chef de partie berhalangan atau cuti
- Bertanggung jawab penuh atas peralatan di seksinya
- Menyiapkan dan memasak semua dessert untuk buffet dan cake shop
- Menyiapkan dan mengolah semua produk pastry untuk cake shop
- Menyiapkan produk pastry & bakery yang dipesan kitchen

4. **Pastry Cook**

- Menyiapkan cake untuk cake shop dan pesanan pelanggan
- Membantu persiapan pengolahan (preparation) pembuatan dinner rolls, danish, croissant, sandwich bread untuk hidangan breakfast dan bakery shop
- Membuat pizza dough, apple pie, dan black forest bila persediaan sudah habis
- Bertanggung jawab atas kebersihan ruang pastry

5. **Helper**

- Membantu tugas-tugas pastry cook dalam seksinya masing-masing
- Menyiapkan bahan-bahan yang akan diolah

6. **Apprenties**

Apprentice atau trainee adalah juru masak yang belum berpengalaman dan sedang melakukan latihan serta membantu dalam proses produksi di pastry dan bakery, tugasnya adalah:

- Melaksanakan pra persiapan pengolahan
- Melakukan pekerjaan ringan misalkan: mengupas kentang, memotong sayuran
- Memasak masakan yang sederhana
- Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan

2) Bakery Departement

a) Chef de partie Baker

- Merupakan tangan kanan dari pastry chef
- Bertanggung jawab penuh atas seksinya apabila pastry chef berhalangan hadir
- Bertanggung jawab penuh atas seksinya
- Memesan bahan makanan yang diperlukan seksinya melalui Pastry Chef
- Memberi tugas dan petunjuk kepada anak buahnya di seksinya
- membuat semua jenis roti seperti sandwich bread, french bread, rolls, danish dan lain-lain
- Membuat kue-kue (dessert) dengan proses baking
- Kadang-kadang membuat noodle untuk seksi lain

b) Baker

- Mengolah berbagai produk roti dan Danish pastry
- Membantu chef de partie dalam memproduksi produk-produk bakery
- Membantu chef de partie dalam menyiapkan dan membuat produk mie dan lainnya yang dipesan oleh bagian dapur (kitchen)
- Membantu baker dalam mengajukan permintaan bahan makanan untuk keperluan seksinya

c) Asisten Baker

- Mengontrol bahan-bahan yang untuk diolah
- Membantu baker dalam mengolah produk bakery
- Mengontrol kebersihan dan kesehatan ruangan bakery

d) Cook Helper

- Membantu tugas-tugas baker dalam seksinya masing-masing
- Menyiapkan bahan-bahan yang akan diolah
- Menjaga kebersihan dan kesehatan ruangan bakery

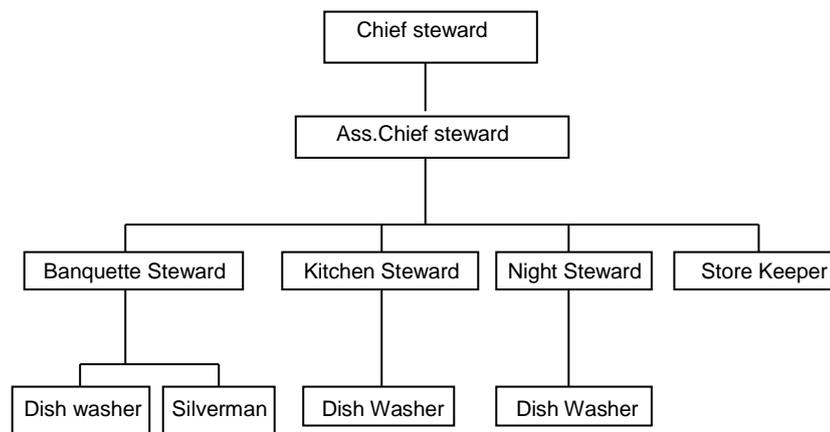
e) Apprentice

Apprentice atau trainee yang melakukan latihan dan membantu dalam proses produksi di pastry dan bakery, tugasnya adalah:

- Melaksanakan pra persiapan pengolahan
- Melakukan pekerjaan ringan, misalkan membentuk dan mengisi roti, mengoles permukaan roti.
- Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan di bidang bakery.

b. Struktur Organisasi Bagian Pencucian (Steward)

Secara organisasi, bagian pencucian (steward) berada di bawah departemen Food & Beverage sebuah hotel. Bagian pencucian (steward) mempunyai tugas untuk membersihkan dan menyiapkan semua peralatan baik peralatan makan dan minum maupun peralatan pengolahan makanan serta kebersihan lingkungan dapur maupun restoran. Bagian ini juga disebut sebagai bagian pendukung operasional (support personnel / supporting unit)



- Tugas Chief Steward
 - Bertanggung jawab pada bidang pengawasan kuantitas dan kualitas seluruh alat-alat service yang digunakan oleh Bar atau restoran dan peralatan pengolahan (utensil) yang digunakan oleh dapur
 - Mengatur pembagian shift dan tempat kerja anak buahnya
 - Mengawasi mutu kerja, pemakaian cleaning supplies dan alat-alat
 - mengawasi kebersihan tempat kerja dan kebersihan tempat penyimpanan peralatan.
 - Mengawasi penggunaan alat-alat service dan alat dapur oleh seluruh unit F & B.
 - Mengadakan checking mingguan terhadap alat-alat bersama penanggung jawab masing-masing seksi
 - Membuat laporan kepada F & B Manager tentang barang-barang yang pecah, rusak atau hilang
 - Pada setiap akhir bulan mengadakan inventarisasi bersama dengan petugas Accounting untuk kemudian membuat laporan kepada Residen Manager dengan diketahui F & B Manager.
 - Mengawasi penyimpanan alat-alat service yang tidak dipergunakan sehari-hari.
 - Mengusulkan pengadaan (penambahan) alat-alat service yang dibutuhkan oleh masing-masing seksi kepada F & B Manager

- Tugas Steward atau Dish Washer
 - Mencuci peralatan service yang kotor yang datang dari restoran di tempat pencucian yang telah disiapkan untuk masing-masing peralatan service
 - Mencuci peralatan dapur ditempat pencucian yang telah disediakan
 - Menyimpan alat-alat yang telah dicuci dan dikeringkan pada tempatnya dengan baik dan rapi

- Membuang sampah yang berasal dari sisa-sisa makanan dari restoran maupun sampah-sampah dari dapur ke tempat penampungan yang telah disediakan.
 - Memelihara kebersihan area kerja dan membantu membersihkan dapur setiap waktu
 - Memelihara alat atau mesin cuci yang digunakan dan segera melapor bila ada kerusakan
 - Mempertanggung jawabkan barang-barang yang rusak atau pecah disebabkan karena kelalaian dalam bekerja
 - Menjaga agar tidak boros dalam pemakaian obat pencuci (cleaning supplies).
 - Bekerja sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan, bersedia bekerja lembur setiap saat.
 - Membantu seksi banquet dalam menyiapkan alat-alat dalam menghadapi even-even besar
- Tugas Bagian Penyimpanan alat (store keeper)
- Menyimpan peralatan dapur, alat hidang dan makan pada rak-rak (tempat-tempat) yang disediakan.
 - Menyimpan peralatan dapur, hidang dan makan sesuai dengan jenisnya
 - Menjaga cara penyimpanan peralatan agar tidak jatuh dari rak
 - Selalu mencatat jumlah peralatan yang keluar pada kartu alat (bin card) yang telah disediakan dan harus sesuai dengan jumlah yang ada.

4. Jenis makanan apa yang akan diproduksi

Dari resert pasar yang telah dilakukan, kita dapat mengetahui kira-kira makanan seperti apa yang dibutuhkan masyarakat terutama masyarakat di sekeliling lokasi dimana kita akan berjualan. Dalam menentukan produk yang akan kita jual, kita tidak bisa menyimpang jauh dari resert pasar yang telah dilakukan.

LK 2.3. Kajian: Struktur Organisasi

- Diskusikan dalam kelompok tentang Struktur Organisasi Pastry & Bakery
- Buatlah struktur organisasi yang sesuai dengan jenis usaha yang anda pilih
- Buatlah uraian tugas untuk setiap bagian pada struktur Organisasi yang anda buat
- Buatlah rencana produk yang akan anda produksi
- Buatlah laporannya jadi satu dengan laporan LK 2.1. sd LK 2.5

5. Cara Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan bisa dilakukan dengan belanja sendiri ataupun melalui pemasok (*supplier*) jika usaha yang dikelola merupakan usaha jasa makanan yang besar. Penunjukan pemasok (*supplier*) hendaknya dilakukan pergantian setiap 3 atau 6 bulan. Untuk mengetahui seberapa banyak persediaan bahan makanan yang ada sebaiknya dibuat kartu persediaan bahan dimana pada kartu tersebut dicantumkan tanggal berapa bahan makanan tersebut diterima, berapa banyak bahan makanan yang diterima dan berapa banyak bahan makanan yang keluar untuk digunakan bagian pengolahan. Jadi berapa banyak persediaan bahan yang ada dapat diketahui kapan saja sehingga pengadaannya dapat direncanakan lagi.

6. Pengadaan Peralatan Pengolahan dan Penyajian

Pengadaan peralatan pengolahan harus sesuai dengan rencana jumlah produksi yang akan kita buat. Pilih peralatan pengolahan yang sangat diperlukan dan sangat tinggi kegunaannya untuk mendukung proses produksi. Untuk peralatan tata hidang, pilih peralatan tata hidang yang sesuai dengan fungsinya, misalkan untuk hidangan soup pilih soup plate atau soup cup and saucer. Sebaiknya pilih alat hidang yang putih polos karena warna putih akan menonjolkan kebersihan dan sifatnya warnanya abadi sepanjang masa.

7. Cara Pendistribusian Produk

Untuk memperlancar arus barang/jasa dari produsen ke konsumen, salah satu faktor penting yang tidak boleh diabaikan adalah memilih secara tepat saluran distribusi (*channel of distribution*). Apakah dalam mendistribusikan produk akan ditangani sendiri atau diserahkan kepada pedagang, tentu perlu dipertimbangkan secara baik oleh perusahaan. Mata rantai distribusi menurut bentuknya dapat dibagi atas dua, yaitu:

a. Saluran Distribusi Langsung (Direct Channel of Distribution)

Adalah merupakan saluran distribusi langsung ke konsumen. Saluran distribusi langsung dibagi menjadi 4 macam, antara lain

1) *Selling at the point production.*

Adalah bentuk penjualan langsung dilakukan di tempat produksi. Contohnya seperti di bawah ini:

- Pengusaha makanan berupa makanan martabak manis, pedagang melakukan penjualan martabak manis yang diproduksinya langsung kepada konsumen.

2) *Selling at the producer's retail store*

Adalah penjualan yang dilakukan di tempat pengecer. Bentuk penjualan ini biasanya produsen tidak melakukan penjualan langsung kepada konsumen tetapi diserahkan kepada pihak pengecer.

3) *Selling door to door*

Adalah penjualan yang dilakukan oleh produsen langsung kepada konsumen dengan mengerahkan salesmannya ke rumah-rumah atau ke kantor-kantor konsumen.

4) *Selling through mail*

Adalah penjualan yang dilakukan perusahaan dengan menggunakan jasa pos.

b. Saluran Distribusi Tidak Langsung (Indirect Channel of Distribution)

Adalah bentuk saluran distribusi yang menggunakan jasa perantara dan agen untuk menyalurkan barang/jasa kepada para konsumen.

Yang dimaksud dengan perantara (*reseller*) adalah mereka yang membeli dan memiliki barang yang telah dibeli kemudian menjual kembali barang-barang tersebut pada konsumen sesuai dengan harga yang mereka tentukan; sedangkan yang dimaksud dengan agen adalah orang atau perusahaan yang membeli atau menjual barang untuk perdagangan besar (*manufacturer*). Penghasilannya adalah persentase dari barang yang dijual/dibeli

LK 2.4. Kajian: Pendistribusian Hasil Produk

- Diskusikan dalam kelompok tentang macam-macam cara pendistribusian hasil produk
- Tentukan cara pendistribusian hasil produk yang bagaimana yang anda pilih dan sesuai dengan jenis usaha anda.

8. Cara Memperoleh Modal Usaha

Untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha diperlukan sejumlah modal (uang) dan tenaga (keahlian). Modal dalam bentuk uang diperlukan untuk membiayai segala keperluan usaha. Sedangkan modal keahlian adalah keahlian dan kemampuan seseorang untuk mengelola dan menjalankan suatu usaha

Beberapa jenis modal yang dapat digunakan untuk kegiatan usaha dan kebutuhan modal untuk melakukan usaha terdiri dari dua jenis yaitu:

a) Modal investasi

Modal investasi digunakan untuk jangka panjang dan dapat digunakan berulang-ulang dan biasanya penggunaannya lebih dari satu tahun

b) Modal kerja

Modal kerja digunakan untuk jangka pendek dan beberapa kali pakai dalam satu proses produksi. Jangka waktu modal kerja biasanya tidak lebih dari satu tahun

Beberapa Jenis Modal Usaha

Ada 3 jenis modal usaha dan setiap jenis modal usaha memiliki kelebihan dan kekurangan. Adapun ketiga jenis modal usaha tersebut adalah:

1) Modal Sendiri

Modal sendiri adalah modal yang diperoleh dari pemilik perusahaan dengan cara mengeluarkan saham. Saham yang dikeluarkan perusahaan dapat dilakukan secara tertutup atau terbuka.

Keuntungan menggunakan modal sendiri adalah:

- a) Tidak ada biaya seperti bunga bank dan biaya administrasi sehingga tidak menjadi beban perusahaan.
- b) Tidak tergantung kepada pihak lain.
- c) Tidak memerlukan persyaratan yang rumit dan memakan waktu yang relatif lama.
- d) Tidak ada keharusan pengembalian modal.

Kekurangan menggunakan modal sendiri adalah:

- a) Jumlahnya terbatas.
- b) Perolehan dalam modal sendiri dalam jumlah tertentu dari calon pemilik baru, relatif lebih sulit karena mereka akan mempertimbangkan kinerja dan prospek usahanya.
- c) Kurang motivasi

2) Modal Pinjaman.

Modal asing atau modal pinjaman adalah modal yang diperoleh dari pihak luar perusahaan dan biasanya diperoleh dari pinjaman.

Penggunaan modal pinjaman untuk membiayai suatu usaha akan menimbulkan beban biaya bunga, administrasi, serta biaya provisi dan komisi yang besarnya relatif. Penggunaan modal pinjaman mewajibkan pengembalian pinjaman setelah jangka waktu tertentu

Keuntungan modal pinjaman adalah:

- a) Jumlahnya yang tidak terbatas, artinya tersedia dalam jumlah banyak sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
- b) Menimbulkan motivasi dari pihak manajemen untuk mengerjakan usaha dengan sungguh-sungguh karena adanya kewajiban untuk

mencicil pinjaman dan membayar bunganya pada waktu yang sudah ditentukan.

Kekurangan modal pinjaman adalah:

- a) Dikenakan berbagai biaya seperti bunga dan administrasi
- b) Harus dikembalikan pada waktu yang sudah ditentukan
- c) Menimbulkan beban moral karena dibatasi oleh jangka waktu pengembalian modal dan bunganya

Sumber dana dari modal asing dapat diperoleh dari:

- a) Pinjaman dari lembaga perbankan
- b) Pinjaman dari lembaga keuangan
- c) Pinjaman dari perusahaan non keuangan.

3) Modal Campuran

Modal campuran adalah modal yang diperoleh dari modal sendiri ditambah dengan modal yang diperoleh dari modal pinjaman

Kelebihan modal campuran

Pengusaha dapat mengatur komposisi modal yang diperlukan secara seimbang. Artinya persentase modal pinjaman disesuaikan dengan kebutuhan atas kekurangan modal sendiri

LK 2.5. Kajian: Perolehan Modal Usaha

- Diskusikan dalam kelompok tentang macam-macam jenis perolehan modal usaha.
- Pilihlah jenis perolehan modal usaha yang bagaimana yang cocok untuk bentuk usaha yang telah anda pilih serta berikan alasannya
- Buatlah laporannya, menjadi satu kesatuan dengan laporan LK 2.1. sd LK 2.5.

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Peserta diklat berdiskusi secara kelompok tentang:
 - Resert pasar meliputi:
 - ✚ Daya beli masyarakat
 - ✚ Daya saing yang ada
 - ✚ Lokasi penjualan
 - ✚ Strategi pemasaran
2. Peserta diklat membuat instrument untuk pelaksanaan reset pasar
3. Peserta diklat melakukan reset pasar atas rencana usaha yang hendak dijalankan
4. Peserta diklat membuat brosur untuk produk yang akan dipasarkan
5. Peserta diklat membuat laporan

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan reset pasar?
2. Jelaskan langkah apa saja yang dilakukan dalam reset pasar
3. Apa yang dimaksud dengan struktur organisasi
4. Buat bagan tentang organisasi bagian pencucian
5. Buat bagan tentang organisasi dapur pastry & bakery
6. Hitunglah berapa kebutuhan tenaga kerja satu unit kerja pada dapur produksi jika diketahui bahwa:
 - a. Pelaksanaan produksi dalam sehari selama 4 jam
 - b. Libur nasional 15 hari
 - c. Cuti 12 hari kerja
 - d. Ijin karena alasan penting / sakit 12 hari setahun
 - e. Mengikuti pendidikan dan pelatihan 3 hari
7. Jelaskan bagaimana prosedur pengadaan alat pengolahan dan saji!
8. Jelaskan apa yang dimaksud dengan Selling at the point production!
9. Jelaskan apa perbedaan antara modal investasi dengan modal kerja!
10. Apa keuntungan dan kekurangan dari modal pinjaman? Jelaskan!

F. Rangkuman

Sesuai dengan tujuannya bahwa usaha dibidang pastry & bakery adalah memperoleh keuntungan maka untuk mencapai tujuan tersebut perlu dilakukan strategi yang jitu dalam mengelola usaha tersebut. Penanganan usaha secara profesional perlu dilakukan untuk mencapai tujuan yang telah digariskan. Ada beberapa aspek yang harus dijalankan/dilakukan karena sangat mempengaruhi perkembangan usaha pastry & bakery yang dikelola, antara lain:

1. Melakukan reset pasar
2. Menyusun struktur organisasi dan tugasnya
3. Menghitung kebutuhan tenaga kerja
4. Merencanakan kebutuhan peralatan saji dan pengolahan
5. Menentukan cara pendistribusian hasil produksi
6. Menentukan cara perolehan modal usaha

Kejelian dan ketelitian dalam menerapkan langkah-langkah mengelola usaha pastry & bakery sangat menentukan kemajuan perkembangan usaha yang dikelola.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

1. Umpan Balik

- a. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
- b. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
- c. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

2. Tindak Lanjut

Setelah mempelajari modul ini secara keseluruhan, peserta diklat diminta untuk membuat proposal tentang rencana pembentukan usaha pastry & bakery dalam skala kecil. Penulisan proposal itu meliputi, antara lain:

1. Reset pangsa pasar, susunan struktur organisasi, uraian tugas masing-masing struktur organisasi, kebutuhan sumber daya manusianya.
2. Rencanaan pengadaan bahan makanan, peralatan pengolahan dan saji serta menentukan cara pembelian, penyimpanan bahan makanan dan administrasinya
3. Produk apa yang akan dijual; bagaimana cara pendistribusian produk yang akan dijual
4. Perolehan modal usaha dan besaran modal usaha yang dibutuhkan.



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Perencanaan Pembelian Bahan Makanan

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta didik mampu merencanakan pembelian bahan makanan untuk usaha pastry & bakery yang dipilihnya

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendiskripsikan klasifikasi bahan makanan
2. Mendiskripsikan administrasi pembelian bahan makanan
3. Mendiskripsikan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
4. Merencanakan pembelian bahan makanan

C. Uraian Materi

Dalam menyiapkan kebutuhan bahan makanan, seorang petugas yang menangani pembelian bahan makanan untuk usaha di bidang makanan harus mengetahui berapa kebutuhan bahan makanan yang harus disiapkan untuk memproduksi produk makanan yang akan diolah, dimana dia harus berbelanja apakah berbelanja sendiri ke pasar atau melalui pemasok (supplier), bahan yang mana yang merupakan prioritas utama, bagaimana cara penyimpanannya, bagaimana prosedur penerimaan barangnya, bagaimana mengatasi jika ada permintaan mendadak atas suatu barang. Selain mendapatkan usulan dari kepala dapur atas bahan-bahan yang diperlukan, petugas bagian pembelian sangat penting menguasai pengetahuan bahan makanan meliputi :

1. Klasifikasi Bahan Makanan

Dalam dapur pastry & bakery, bahan makanan dibagi dalam :

- a. Bahan makanan berupa tepung
 - 1) Tepung Terigu
 - a) Tepung Terigu Berprotein Tinggi
 - b) Tepung Terigu Berprotein Sedang (All Purpose)
 - c) Tepung Terigu Berprotein Rendah
 - 2) Wholemeal Flour atau Wholewheat Flour
 - 3) Tepung Roti / Tepung Panir (Bread Crumb)
 - 4) Self-Raising Flour
 - 5) Tepung Custard (Custard Powder)
 - 6) Tepung Beras (Rice Flour)
 - 7) Tepung Ketan (Glutinous Flour)
 - 8) Tepung Tapioka (Tapioca Starch)
 - 9) Tepung Sagu (Sagoo Flour)
 - 10) Tepung Maizena (Corn Flour / Corn Starch)
 - 11) Tepung Hunkwee / Tepung Kacang Hijau (Mung Bean Flour)
 - 12) Tepung Garut (Arrowroot Flour)
 - 13) Haverhout (Oat Meal)
 - 14) Tepung Labu Kuning
 - 15) Tepung Tian Mien / Ten Mien (Tang Flour)
 - 16) Tepung Semolina (Semolina Flour)
 - 17) Tepung Almond (Almond Powder)
 - 18) Tepung Gelatin (Gelatin Powder)
 - 19) Tepung Kentang (Potatoes Powder)
 - 20) Tepung Talas
- b. Bahan Makanan Berupa Telur
- c. Bahan Makanan Berupa Gula
- d. Bahan Makanan Dari Bahan Hewani dan Hasil Olahny
 - Daging dan hasil olahny
 - Ayam
 - Ikan
 - Udang
 - Cumi-Cumi

- e. Bahan Makanan Berupa Susu dan Hasil Olahny
 - Susu
 - Cream
 - Keju
 - Mentega
 - Whip cream
- f. Bahan Makanan Pewarna, Penambah Aroma dan Rasa
- g. Bahan Makanan Berupa Cokelat
 - Courverture Chocolate
 - Compound Chocolate
 - Dark chocolate compound
 - Milk chocolate compound
 - White chocolate compound
 - Cokelat bubuk
 - Cokelat Butir / meises (Rice Chocolate / Muisjes)
- h. Bahan Makanan Berupa Minyak / Lemak
 - Minyak goreng (vegetable oil)
 - Margarine
 - Minyak zaitun (olive oil)
 - Minyak wijen (sesame oil)
 - Minyak selada (salad oil)
- i. Bahan Makanan Dari Kacang-Kacangan
 - Kacang mete
 - Kacang merah
 - Kacang hijau
 - Kacang kedele
- j. Bahan Makanan Berupa Selei (jam)
- k. Bahan Pengembang
- l. Sayuran (sayuran daun, batang, umbi, bunga dan buah)
- m. Kopi (arabika, robusta, luwak)
- n. Teh (teh hijau, teh oolong, teh hitam, teh putih)
- o. Buah-buahan

- p. Bumbu
- q. Rempah

2. Administrasi Pembelian Bahan Makanan

a. Format Pembelian Bahan Makanan

Dalam pembelian bahan makanan, rekanan (supplier) harus menyiapkan format Daftar Bahan Makanan yang berisikan spesifikasi barang dan harga yang akan ditawarkan pada pihak pembeli. Spesifikasi barang yang ditawarkan sangat diperlukan untuk menghindari adanya penolakan dari pihak pembeli.

Tabel 1 Contoh Format Daftar Harga Bahan Makanan.

Periode s/d.....

KODE BARANG : 20					
JENIS BARANG : TEPUNG					
NAMA VENDOR : PT.SARI RASA					
NO	NAMA BAHAN	KEMASAN	MERЕК	UKURAN	HARGA
201	Tepung terigu	Plastik	Cakra kembar	1 kg	12.000,-
202	Tepung terigu	Plastk	Segitiga biru	1 kg	10.000,-
203	Tepung beras	Plastik	Rose brand	500 gr	8.000,-
204	Tepung tapioka	Plastik	Sagu Tani	1 kg	9.000,-
205	Tepung ketan	Plastik	Rose brand	500 gr	8.000,-
206	Tepung Maizena	Doos	Honig	500 gr	14.500,-
207	Tepung Panko kuning	Plastik	Sakura	1 kg	35.000,-
208	Tepung Hunkwe	Kertas putih	Bunga	200 gr	12.000,-
dst					

Tabel 2 Format Pesanan Pembelian Bahan Makanan

NO.PESANAN:			REKANAN		
TANGGAL PESANAN			TANGGAL TERIMA		
KODE BAHAN	NAMA BAHAN	KEMASAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
Mengetahui, Manajer Pembelian (.....)			Pemesan, (.....)		

Pihak perusahaan yang akan memesan bahan makanan / barang harus mengisi format pembelian bahan makanan dengan menandatangani format tersebut di bagian kolom tandatangan.

b. Penentuan Pemasok (Supplier)

Dalam menentukan pemasok bahan makanan / rekanan (supplier), pihak pengusaha pastry & bakery harus teliti. Ambil contoh beberapa pemasok/rekanan (supplier) kemudian bandingkan harga dan spesifikasi barang yang ditawarkan.

Sebaiknya penunjukan pemasok / rekanan ditentukan untuk jangka waktu 3 bulan atau paling lama 6 bulan saja kemudian ganti dengan yang lain. Untuk memilih pemasok/rekanan (supplier) kita harus memegang format Daftar Harga Bahan Makanan sebagai pembanding.

c. Prosedur Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan adalah proses penyediaan bahan makanan melalui prosedur dan ketentuan yang berlaku dalam upaya pemenuhan kebutuhan bahan makanan untuk suatu proses produksi. Pembelian bahan makanan yang diatur secara ketat akan dapat mengendalikan harga makanan yang diproduksi. Alur proses pembelian bahan makanan adalah sebagai berikut :

- 1) Berdasarkan inventaris gudang, kepala bagian gudang mengajukan usulan pembelian bahan makanan kepada bagian pembelian barang dengan menggunakan formulir permintaan pembelian bahan makanan yang ditandatanganinya (contoh di tabel 3).
- 2) Bagian pembelian membuat surat order pembelian barang secara resmi kepada rekanan (supplier) yang ditandatangani oleh manager pembelian dan general manager (contoh di tabel 4)

Dalam pembelian bahan makanan, bahan makanan dibagi menjadi:

- Bahan makanan kering
- Bahan makanan basah (daily market)

d. **Formulir Dalam Pembelian Bahan Makanan:**

Ada 3 macam formulir yang digunakan untuk membeli bahan makanan

- Formulir Permintaan Pembelian Barang (untuk bahan makanan kering) yang dibuat oleh penanggung jawab gudang dan sebagai dasar untuk pengisian Formulir Order Pembelian
- Formulir Order Pembelian yaitu formulir yang ditujukan kepada rekanan untuk permintaan pengiriman bahan makanan yang ditandatangani oleh Manajer Pembelian dan General Manager.
- Formulir Permintaan Bahan Makanan Harian (untuk bahan makanan segar) yang disebut sebagai Daily Market List (DML) atau Daily Steward List (DSL)

Tabel 3 Formulir Permintaan Pembelian Bahan Makanan

Kepada : Bagian Pembelian
Perihal : Pembelian Bahan Makanan

FORMULIR PERMINTAAN PEMBELIAN BARANG						
TANGGAL PESANAN		: 23 November 2015				
TANGGAL TERIMA DI GUDANG		: 26 November 2015				
KODE BAHAN	NAMA BAHAN	SPEK.	UNIT	HARGA	JUMLAH YANG ADA	JUMLAH YANG DIBELI
205	Beras ketan	Putih, VIP	kg	15.000	3 kg	10 kg
209	Beras ketan	Hitam, Organik	kg	15.000	-	5 kg
301	Gula pasir putih	Gulaku	kg	13.000	5 kg	10 kg
302	Gula merah	Aren	kg	16.000	2 kg	3 kg
207	Tepung Panko	Sakura Kuning	kg	32.000	1 kg	5 kg
201	Tepung Terigu	Cakra Kembar	kg	10.000	2 kg	25 kg
dst						
Jakarta, 23 November 2015 Bagian Gudang, (Suhardi Sukamto)						

Tabel 4 Surat Order Pembelian Barang

KIARA PASTRY & BAKERY

JL.BANGKA RAYA NO.9A
PELA MAMPANG – JAKARTA SELATAN
TELP.021-7199459

Jakarta, 23 November 2015

Kepada:

Yth.Pimpinan Pt.Sejahtera

Di tempat

Perihal : Pesanan bahan makanan

No.Surat : KA/011/0012/15

Dengan Hormat,

Sesuai dengan penawaran yang telah anda ajukan pada perusahaan kami melalui surat penawaran tertanggal 15 Oktober 2015, kami minta anda untuk mengirimkan barang-barang sesuai dengan spesifikasi di bawah ini. Mohon dikirim ke bagian Penerimaan Barang kami pada hari Rabu tanggal 26 November 2015 jam 10.00 WIB

JMLH	UNIT	NAMA BARANG	SPESIFIKASI	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
10	kg	Beras Ketan	Putih	15.000,-	150.000
5	Kg	Beras ketan	Hitam, organik	15.000,-	75.000
10	kg	Gula pasir putih	Gulaku	13.000,-	130.000
10	kg	Gula Merah	Aren	16.000,-	160.000
5	kg	Tepung Panko	Sakura kuning	32.000,-	160.000
25	kg	Tepung Terigu	Cakra Kembar	10.000,-	250.000
Jumlah					925.000

Terbilang : Sembilan Ratus Dua Puluh Lima Ribu Rupiah

Mengetahui,
General Manager,

(.....)

Hormat Kami,
Manajer Pembelian

(.....)

Tabel 5 Contoh Formulir Pesanan Bahan Harian (Daily Market List)

DAILY MARKET LIST

REKANAN : Pt.Sehat Sejahtera					
TANGGAL PESANAN : 23 November 2015					
TANGGAL DITERIMA : 26 November 2015 Jam : 10.00					
WIB					
NAMA BAHAN MAKANAN	KODE	UNIT	HARGA	JUMLAH YANG ADA	JUMLAH DIBELI
A. Sayuran					
Carrots (import)	0401	Kg	16.000	-	3 kg
Baby Greenbean	0406	Kg	15.000	-	2 kg
Bamboo Shoot	0405	Kg	16.000	-	2 kg
Bean Sprout (import)	0407	kg	16.000	-	2 kg
Broccoli	0408	Kg	25.000	-	3 kg
Celery lokal	0411	Kg	35.000	-	3 kg
Spinach	0413	Kg	10.000	-	3 kg
Red chilli (grade A)	0415	Kg	24.000	1 kg	2 kg
Shallot	0416	Kg	20.000	3 kg	2 kg
Garlic (Kating)	1002	Kg	14.000	3 kg	2 kg
dst					
B.buah-buahan					
Banana (Gavendis)	1501	Kg	28.000	-	3 kg
Pear xang lie	1503	Kg	32.000	-	5 kg
Grapes (red globe)	1506	Kg	78.000	-	8 kg
Papaya (Bangkok)	1507	Kg	15.000	4 kg	6 kg
Pineapple (Palembang)	1509	Bh	7.000	1 bh	4 bh
Melon	1504	Kg	12.000	3 kg	6 kg
Strawberry (fresh, lokal)	1505	pack	15.000	2 pack	5 pack
Orange (Sunkist)	1508	Kg	23.000	2 kg	3 kg
dst					

Jakarta, 23 November 2015

F&B Manajer

Chef de Cuisine

Ka.Gudang

Ka.Pembelian

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

3. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Proses penerimaan bahan makanan merupakan salah satu hal pokok yang harus disiapkan dan dikontrol dengan baik dalam industri boga, termasuk pastry dan bakery. Tujuan penerimaan adalah pengontrolan jumlah dan spesifikasi barang yang dikirim apakah sudah sesuai dengan yang dipesan. Kewajiban bagian penerimaan barang adalah memeriksa kualitas barang yang dikirim, apakah cocok dengan spesifikasi yang ada dalam format pembelian, dan mengecek barang yang dikirim apakah cocok dengan harga yang ada dalam format pembelian. Kemudian membuat catatan serta membuat laporan tentang barang-barang yang diterima.

a) Proses penerimaan (receiving)

Pada proses penerimaan bahan-bahan makanan, ada beberapa hal yang penting dilakukan, yaitu:

- 1) Petugas penerima barang harus hadir didampingi chef supervisor.
- 2) Semua barang yang dikirim oleh rekanan harus sesuai dengan pesanan dan kebutuhan, baik dari segi jenis, mutu maupun jumlahnya.
- 3) Periksa bahan makanan apakah sesuai jenis dan jumlahnya, dengan mengacu pada format pesanan barang (purchase requisition atau purchase order atau market list)
- 4) Gunakan Standard Purchase Specification (SPS) untuk memeriksa bahan makanan, yaitu standar yang telah disepakati oleh pihak pembeli dan penjual yang memuat kesepakatan tentang karakteristik bahan yang dipesan, misalnya: jenis, ukuran, berat, warna, serta bentuknya..
- 5) Apabila ada bahan makanan yang dianggap tidak sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima dapat mengembalikan atau meminta ganti kepada rekanan (supplier).
- 6) Apabila bahan makanan dapat diterima sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima bisa menandatangani format

pengiriman yang dijadikan landasan bagi pihak pemasok barang untuk menagih pada bagian keuangan.

b) Prosedur Pencatatan

Prosedur pencatatan dalam proses penerimaan, sangat diperlukan untuk ketertiban pengelolaan dan memudahkan pengontrolan pemasukan serta pengeluaran bahan dan alat. Banyak kegiatan administrasi dan kegiatan mencatat yang perlu dilakukan, misalnya laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian, persediaan barang dan lain-lain.

Kartu-kartu yang dibuat bisa dikreasikan dan dimodifikasi bentuknya sesuai dengan kebutuhan setiap perusahaan. Contoh kartu persediaan barang adalah sebagai berikut:

Tabel 6 Contoh Kartu Persediaan Barang

KARTU PERSEDIAAN BARANG					
Kode Barang		: 203			
Nama Barang		: Tepung Beras		Satuan : kg	
NO	TANGGAL	MASUK	KELUAR	SISA	KETERANGAN
1	22/11/2015	10	2	8	
2	23/11/2015	-	3	5	
3	24/11/2015	-	2	3	
4	25/11/2015	7	1	9	

Jakarta, 29 November 2015

Atasan Langsung,	Penyimpan Barang,
(Hariadi)	(Tri Lesmono)

Tabel 7 Contoh Kartu Gudang

KARTU GUDANG								
BULAN/TAHUN : NOVEMBER 2015								
NO KODE BARANG : 203								
NAMA BARANG : TEPUNG BERAS								
SPESIFIKASI : ROSE BRAND								
SATUAN : Kg			MINIMUM: 10 Kg			MAKSIMUM : 15 Kg		
DITERIMA			DIPAKAI			SISA		
TGL	NO BUKTI	JMLH	TGL	NO BUKTI	JMLH	TGL	JMLH	KET
01/11	1115031	15	01/11	20301	3	01/11	12	
02/11	-	-	02/11	20302	4	02/11	8	
04/11	-	-	04/11	20303	3	04/11	5	
05/11	1115032	10	05/11	20304	3	05/11	12	
dst								

c) Penyimpanan **Bahan makanan**

1) **Pengelompokkan Bahan Makanan**

Guna memudahkan proses penyimpanan bahan-bahan makanan sesuai dengan standar pengelolaan, perlu dilakukan pengelompokan bahan makanan agar memudahkan dalam pelaksanaan penyimpanannya.

Adapun pengelompokannya adalah sebagai berikut.

- (a) Meat, Fish and Poultry,
- (b) Eggs and dairy product,
- (c) Edible fats and oil (animal and vegetable),
- (d) Grain, fruit and vegetable, dan
- (e) Beverages

2) **Suhu Penyimpanan Bahan makanan**

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu dari prinsip higiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak pada usaha pastry & bakery, dapat mengakibatkan kerusakan bahan makanan. Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi

dalam penyimpanan. Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut higiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

- (a) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
 - Menyimpan sampai 3 hari : - 5^o sampai 0^o C
 - Penyimpanan untuk 1 minggu : -19^o sampai - 5^o C
 - Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -10^o C
- (b) Makanan jenis telur, susu dan olahannya
 - Penyimpanan sampai 3 hari : - 5^o sampai 7^o C
 - Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah - 5^o C
 - Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah - 5^o C
- (c) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 70 sampai 100 C
- (d) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25^oC).

LK 3.1 Kajian Perencanaan Pembelian Bahan Makanan

- Rancanglah kartu-kartu pembelian, penerimaan dan penyimpanan sesuai dengan bentuk usaha yang anda pilih
- Buatlah perencanaan pembelian bahan makanan sesuai dengan produk yang akan anda hasilkan
- Buatlah laporan perencanaan pembelian bahan makanan, menjadi satu kesatuan laporan dengan laporan LK 2.1. sd LK 2.5.

D. Aktivitas Pembelajaran

Pada kegiatan pembelajaran ini peserta diklat:

- Membuat kartu-kartu pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan usaha yang mereka pilih
- Merencanakan pembelian bahan makanan sesuai dengan produk yang akan dihasilkan.

E. Latihan/Kasus Tugas

1. Sebutkan jenis-jenis tepung terigu yang beredar di Indonesia
2. Sebutkan bahan makanan dari susu
3. Sebutkan 3 jenis cokelat yang beredar di pasaran Indonesia
4. Apa perbedaan antara Butter (mentega) dengan Margarine?
5. Sebutkan jenis-jenis teh
6. Apa yang dimaksud dengan proses penerimaan barang? Jelaskan!
7. Jelaskan 3 macam formulir yang digunakan untuk membeli bahan makanan
8. Buatlah contoh Kartu Gudang untuk persediaan salah satu bahan makanan di bulan berjalan.
9. Buatlah contoh Kartu Persediaan Barang.
10. Sebutkan suhu penyimpanan yang baik untuk bahan makanan telur, susu dan hasil olahannya.

F. Rangkuman

Pembelian bahan makanan adalah proses penyediaan bahan makanan melalui prosedur dan ketentuan yang berlaku dalam upaya pemenuhan kebutuhan bahan makanan untuk proses produksi dalam pastry dan bakery. Pembelian bahan makanan yang ketat akan dapat mengendalikan perhitungan harga makanan

Dalam menyiapkan kebutuhan bahan makanan, seorang petugas yang menangani pembelian bahan makanan untuk usaha di bidang makanan harus mengetahui tentang berapa kebutuhan bahan makanan yang harus disiapkan untuk memproduksi produk makanan yang akan diolah, dimana dia harus berbelanja apakah berbelanja sendiri ke pasar atau melalui pemasok (supplier), bahan yang mana yang merupakan prioritas utama, bagaimana cara penyimpanannya, bagaimana prosedur penerimaan barangnya, bagaimana mengatasi jika ada permintaan mendadak atas suatu barang. Selain mendapatkan usulan dari kepala dapur atas bahan-bahan yang diperlukan, petugas bagian pembelian sangat penting menguasai pengetahuan bahan makanan

Secara garis besar dalam dapur pastry dan bakery, bahan makanan dapat dikategorikan menjadi beberapa kelompok, yaitu:

- Bahan makanan berupa tepung
- Bahan makanan berupa Telur
- Bahan makanan berupa Gula
- Bahan makanan Hewani dan hasil olahannya
- Bahan makanan berupa susu dan hasil olahannya
- Bahan makanan pewarna, penambah rasa dan aroma
- Bahan makanan berupa cokelat
- Bahan makanan berupa minyak / lemak
- Bahan makanan berupa kacang – kacangan
- Bahan makanan berupa selai / jam
- Bahan makanan pengembang
- Bahan makanan berupa Sayuran
- Bahan makanan berupa Kopi dan teh
- Bahan makanan berupa Buah-buahan

Pembelian bahan makanan untuk suatu usaha jasa makanan, dalam hal ini pastry dan bakery, dapat dilaksanakan dengan cara berlangganan / kontrak. Dengan cara ini harga makanan tidak akan berubah dalam situasi yang bagaimanapun sampai dengan berakhirnya masa kontrak. Pembayaran dapat dilakukan secara mingguan atau bulanan tergantung dari kesepakatan yang telah dibuat antara pengusaha dan pemasok/rekanan (supplier).

Bahan makanan yang segar berupa susu, daging, ikan, sayuran dan buah-buahan yang mudah rusak harus dikirim setiap hari.

Setiap pengeluaran dan penerimaan barang harus dicatat /dibukukan pada kartu-kartu penerimaan dan pengeluaran barang untuk memudahkan pemantauan terhadap lalu lintas bahan makanan dan pengecekan persediaan bahan makanan.

Petugas bagian penyimpanan harus mencatat keluar masuknya barang-barang. Semua permintaan barang harus disertai surat atau bon yang ditandatangani oleh kepala bagian produksi dan diketahui oleh pimpinan perusahaan. Demikian juga pada penyerahan barang harus pula ada tanda bukti

penerimaan barang. Baik surat permintaan maupun surat penyerahan barang harus dibuat rangkap tiga, sehelai untuk bagian pengolahan , dan sehelai untuk bagian pembukuan (accounting) dan sehelai lagi untuk bagian gudang.

Bahan makanan yang sudah diterima harus disimpan mengikuti standar higienia dan kesehatan yang berlaku.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

o Umpan Balik

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran 3 ini, peserta diklat dibagi menjadi kelompok diskusi dan diberi waktu waktu selama 30 menit untuk mendiskusikan topik yang diberikan, kemudian mempresentasikan selama 10 menit untuk setiap kelompok dan kelompok lainnya menanggapi. Adapun topik-topik yang ditugaskan adalah sebagai berikut:

- o Prosedur pembelian bahan makanan
- o Formulir Permintaan Pembelian Bahan Makanan
- o Surat Order Pembelian Barang
- o Formulir Pesanan Bahan Harian (Daily Market List)
- o Membuat Kartu Persediaan Barang
- o Membuat Kartu Gudang



Kegiatan Pembelajaran 4



Kegiatan Pembelajaran 4

Peralatan Usaha Pastry dan Bakery

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu:

- Mendiskripsikan klasifikasi peralatan pengolahan usaha pastry dan bakery
- Mendiskripsikan peralatan saji untuk produk pastry dan bakery
- Mendiskripsikan penyimpanan dan pemeliharaan peralatan pastry dan bakery

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini, peserta diklat diberi tugas untuk menentukan peralatan pengolahan apa saja yang dibutuhkan usaha pastry dan bakery, peralatan saji yang bagaimana yang tepat untuk dibeli; bagaimana penyimpanan dan pemeliharaan peralatan-peralatan pastry dan bakery, peserta diklat dapat mendiskripsikannya dengan tepat dan benar.

C. Uraian Materi

Peralatan pengolahan produk pastry dan bakery serta peralatan saji adalah hal yang sangat penting untuk mendukung keberhasilan produksi dan penghidangan aneka produk pastry dan bakery. Tanpa peralatan pengolahan yang memadai mustahil kegiatan produksi makanan dalam usaha pastry dan bakery akan berjalan dengan lancar. Keberhasilan dalam pengolahan produk pastry dan bakery tidak tergantung pada mahalnnya harga peralatan yang digunakan tetapi lebih tergantung pada daya guna peralatan tersebut. Seberapa tinggi daya guna peralatan yang akan digunakan harus dipikirkan secara cermat karena peralatan di dapur pastry

dan bakery, terlebih yang termasuk dalam katagori peralatan berat (heavy duty) harganya sangat mahal. Karena itu jangan pernah membeli peralatan yang walaupun harganya mahal tetapi daya pakainya rendah.

1. Syarat Pembelian Peralatan antara lain :

Ada 8 hal yang harus diperhatikan dalam pembelian alat, antara lain:

- a) Jenis makanan yang akan diproduksi.
Jenis makanan dan jumlah makanan yang akan diproduksi dan dijual sangat erat hubungannya dengan peralatan yang akan dibeli.
- b) Jenis peralatan saji yang dipilih
Peralatan saji yang dipilih untuk penataan produk pastry dan bakery harus dipilih dari peralatan yang bentuknya menarik dan mudah dibersihkan.
- c) Besarnya ruangan produksi
Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus mempertimbangkan besar kecilnya dapur produksi.
- d) Keamanan Peralatan
Pastikan bahwa peralatan pengolahan yang akan dibeli mudah dan aman dalam pengoperasiannya.
- e) Bahan bakar yang digunakan
Pilih peralatan yang menggunakan bahan bakar yang mudah didapat dan relatif murah.
- f) Perawatan Peralatan
Pilih peralatan yang mudah dalam perawatannya serta mudah mendapatkan suku cadang dan jaminan pemeliharaannya.
- g) Daya Pakai
Jangan membeli peralatan yang daya pakainya sangat singkat.

2. Klasifikasi peralatan pengolahan pastry & bakery

Peralatan pengolahan Pastry & Bakery dibagi menjadi 5 kelompok yaitu :

a. Peralatan bantu pengolahan makanan

- 1) Tanpa listrik daya, antara lain: macam-macam pisau, talenan, saringan, sutil, serok, Loyang, spuit, rolling pin dan sebagainya.
- 2) Dengan listrik daya, antara lain: blender & mill, food processor, grinder, hand mixer dan sebagainya

b. Peralatan memasak

- 1) Tanpa listrik daya, antara lain: panci, penggorengan, kukusan, pressure cooker
 - 2) Dengan listrik daya, antara lain: steamer, toaster, electric pressure cooker, egg boiler dan sebagainya
- c. Pesawat memasak, antara lain kompor dan oven
- d. Peralatan pendingin, berupa refrigerator dan freezer
- e. Peralatan heavy duty, antara lain: deep fryer, bake oven, convection oven, dough sheeter, dough divider, water boiler, bread slicer dan lain-lain.

3. Peralatan Saji

Peralatan saji merupakan hal yang sangat penting yang harus diperhatikan. Dalam penataan hasil produksi yang akan dijual di toko kue dan roti (pastry dan bakery shop) haruslah diusahakan semenarik dan seindah mungkin. Hasil produksi yang berkualitas akan menurun nilainya jika tidak dibarengi dengan tampilan yang indah, bersih dan menarik. Ada beberapa alat saji yang dapat digunakan untuk menata hasil produksi pastry dan bakery, antara lain:

a. Peralatan saji dari rotan / kayu

Peralatan saji dari rotan / kayu hendaklah yang mudah untuk dibersihkan dan mempunyai tampilan yang menarik

b. Peralatan saji dari metal

Peralatan saji dari bahan perak dengan ukiran yang indah akan sangat menambah keindahan dari produk pastry dan bakery yang akan di tata di toko kue dan roti.

c. Peralatan saji dari plastik

Peralatan saji dari bahan plastic lebih banyak dipilih pengusaha toko kue dan roti karena banyak ragam dan warnanya, harganya relatif lebih murah sehingga lebih terjangkau

d. Peralatan Saji Dari Gerabah

Peralatan saji dari gerabah bentuknya bermacam-macam. Peralatan saji dari gerabah mudah untuk dibersihkan. Kekurangan dari

peralatan ini adalah lebih berat dibandingkan dengan peralatan yang dibuat dari keranjang, metal maupun plastik.

3. Administrasi Penggunaan Peralatan

Untuk menjaga agar peralatan yang ada tetap layak digunakan maka perlu dilakukan sistem administrasi yang ketat agar segala kerusakan pada peralatan segera dapat diketahui dengan cepat dan segera dapat diambil tindakan perbaikan alat.

Agar mudah untuk melacak kondisi peralatan saat dipakai, pemakai harus selalu mengisi Kartu Penggunaan Peralatan yang digantung pada setiap peralatan yang besar-besar (terutama peralatan heavy duty)

Adapun contoh Kartu Penggunaan Peralatan adalah sebagai berikut:

Tabel 8 Kartu Penggunaan Peralatan

NAMA PERALATAN : DEEP FRYER			
MEREK : FUJIMAK			
NO.KODE PERALATAN : 2001			
TANGGAL PEMAKAIAN	NAMA YANG MENGGUNAKAN	JAM	KONDISI
20 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Baik
21 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Baik
23 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Bai
24 - 11 - 2015		09.00 – 10.00	Berfungsi ; Tombol Lepas
25 – 11 - 2015		07.00 – 08.00	Tombol Lepas, api tidak stabil
26 – 11 - 2015		06.00	Api tidak menyala
dst			

Tabel 9 Kartu Perbaikan Alat

NAMA PERALATAN : DEEP FRYER				
MEREK : FUJIMAK				
KODE PERALATAN : 2001				
TANGGAL	KERUSAKAN	KONDISI SETELAH PERBAIKAN	TANDA TANGAN TEKNISI	NAMA JELAS TEKNISI
27-11-2015	<ul style="list-style-type: none"> • Tombol swich-on lepas • Api mati 	<ul style="list-style-type: none"> • Tombol terpasang • Api nyala 		Soedarman, Pt.Teknik Utama
Dst				

LK 4. Kajian Perencanaan Pembelian Peralatan

- Rancanglah kartu-kartu penggunaan dan perbaikan peralatan
- Buatlah perencanaan pembelian/pengadaan peralatan pastry & bakery sesuai dengan produk yang akan dihasilkan
- Buatlah laporan perencanaan pembelian/pengadaan peralatan pastry & bakery, menjadi satu kesatuan laporan dengan laporan LK 2.1. sd LK 2.5.

D. Kegiatan Pembelajaran

Pada kegiatan pembelajaran ini peserta diklat:

- Membuat kartu-kartu penggunaan alat dan perbaikan alat
- Merencanakan pembelian peralatan sesuai dengan jenis dan jumlah produk yang akan dihasilkan.

E. Latihan /Tugas Kasus

1. Sebutkan dan jelaskan 8 hal yang harus diperhatikan dalam pembelian peralatan untuk dapur pastry dan bakery
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 macam peralatan heavy duty dalam dapur pastry dan bakery.
3. Apa fungsi conical strainer?
4. Apa perbedaan antara refrigerator dengan freezer?
5. Apa yang anda ketahui tentang peralatan Deep Fryer, jelaskan!
6. Jelaskan apa yang anda ketahui tentang cold storage!
7. Jelaskan cara membersihkan peralatan dari bahan metal
8. Anda diminta untuk membuat kartu penggunaan peralatan.

F. Rangkuman

Pembelian peralatan pengolahan dan saji produk pastry dan bakery adalah proses penyediaan peralatan pengolahan dan saji melalui prosedur dan ketentuan yang berlaku dalam upaya pemenuhan kebutuhan peralatan untuk proses produksi dalam pastry dan bakery. Pembelian peralatan pengolahan dan saji yang ketat akan dapat mengendalikan perhitungan harga makanan

Dalam menyiapkan kebutuhan peralatan serta saji untuk pengolahan produk pastry dan bakery, pengusaha harus benar-benar memperhatikan daya guna peralatan dalam proses produksi. Seberapa tinggi daya guna peralatan yang akan digunakan harus dipikirkan secara cermat karena peralatan di dapur pastry dan bakery, terlebih yang termasuk dalam katagori peralatan berat (heavy duty) harganya sangat mahal. Karena itu jangan pernah membeli peralatan yang walaupun harganya mahal tetapi daya pakainya rendah.

Ada beberapa Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembelian peralatan antara lain :

1) Jenis makanan yang akan diproduksi.

Jenis makanan yang akan diproduksi dan dijual sangat erat hubungannya dengan peralatan yang akan dibeli. Peralatan pengolahan yang tepat akan menunjang keberhasilan pengolahan produk pastry dan bakery. Misalkan makanan yang akan diproduksi dalam jumlah yang banyak adalah macam-macam produk roti, maka untuk mendapatkan hasil panggang roti yang baik dan cepat maka untuk dapur bakery harus dilengkapi dengan *big oven* (oven besar yang dapat menampung roti dalam jumlah banyak). Tetapi dalam memilih *big oven* pilihlah *big oven* yang besarnya sebanding dengan volume produksi yang akan kita rencanakan serta memiliki jaminan layanan purna jual.

2) Jumlah makanan yang akan diproduksi

Dalam memilih peralatan pengolahan makanan pilihlah peralatan yang volumenya sebanding dengan volume produksi yang akan dibuat. Peralatan yang ukurannya terlalu besar sedangkan volume produksi tidak terlalu besar akan merupakan pemborosan budget dalam pembelian peralatan.

3) Jenis peralatan saji yang dipilih

Peralatan saji yang dipilih untuk penataan produk pastry dan bakery harus dipilih dari peralatan yang bentuknya menarik dan mudah dibersihkan. Peralatan saji yang menarik merupakan nilai tambah bagi teknik penataan produk pastry dan bakery di tempat penjualan.

4) Besarnya ruangan produksi

Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus mempertimbangkan besar kecilnya dapur produksi agar tidak mengganggu lalu lintas / alur pelaksanaan produksi.

5) Keamanan Peralatan

Pastikan bahwa peralatan pengolahan yang akan dibeli mudah dan aman dalam pengoperasiannya.

6) Bahan bakar yang digunakan

Pilih peralatan yang menggunakan bahan bakar yang mudah didapat dan relatif murah. Misalkan bahan bakar gas relatif lebih murah jika dibandingkan dengan listrik

7) Perawatan Peralatan

Pilih peralatan yang mudah dalam perawatannya serta mudah mendapatkan suku cadang dan jaminan pemeliharannya.

8) Daya Pakai

Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus diperhitungkan daya pakainya. Jangan membeli peralatan yang daya pakainya sangat singkat

Kejelian dalam pembelian peralatan pengolahan untuk dapur pastry dan bakery dapat mengendalikan anggaran (budget) perusahaan.

G. Umpan Balik

- **Umpan Balik**

1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.

2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
3. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

• Tindak Lanjut

Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pembelajaran pada modul ini:

Peserta diklat diminta untuk membuat laporan mengenai rencana pengelolaan suatu usaha dibidang pastry dan bakery sesuai dengan jenis usaha yang telah dipilih. Laporan tersebut meliputi:

- Jenis usaha yang dipilih dengan alasan pemilihan jenis usaha
- Resert pasar meliputi:
 - Daya beli masyarakat
 - Daya saing yang ada
 - Lokasi penjualan
 - Strategi pemasaran
- Perhitungan kebutuhan tenaga kerja
- Penyusunan struktur organisasi
- Perencanaan cara pendistribusian produk ke konsumen
- Perencanaan perolehan modal usaha
- Perencanaan pembelian bahan makanan
- Perencanaan pembelian peralatan
- Perencanaan jenis produk yang akan dijual



Kegiatan Pembelajaran 5



Kegiatan Pembelajaran 5

Perencanaan Menu dan Standar Resep

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu menyusun menu pastry & bakery dan menggunakan standar resep dalam mengolah produk pastry & bakery

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendiskripsikan berbagai menu pastry & bakery untuk berbagai acara.
2. Menyusun menu pastry & bakery untuk berbagai acara.
3. Mendisain kartu menu pastry bakery untuk berbagai acara
4. Mendiskripsikan resep standar
5. Menggunakan resep standar dalam pengolahan makanan

C. Uraian Materi

1. Menu

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diproduksi untuk memenuhi selera konsumen. Penyusunan menu hendaknya mengacu pada jenis-jenis hidangan sehingga memiliki variasi yang beragam dalam segi warna, rasa dan rupa.

Perencanaan menu harus hati-hati dalam menentukan suatu jenis makanan yang akan diproduksi, mereka harus mempertimbangkan rasa dan aroma yang sesuai dengan selera pelanggan pada umumnya. Suatu hidangan kadang-kadang sangat cocok rasanya

untuk seseorang, tetapi sangat asing dan sulit dinikmati oleh orang lain. Tingkat ketajaman bumbu-bumbu dan rasa yang dipakai dalam memproduksi produk pastry & bakery khas suatu daerah perlu dipertimbangkan. Suatu daerah tertentu menyukai rasa yang teramat manis, belum tentu selera ini dapat dinikmati oleh orang lain. Maka dari itu memproduksi produk harus mempertimbangkan selera masyarakat pada umumnya. Untuk mengatasi masalah ketajaman rasa dan aroma perlu dipertimbangkan dengan para ahli rasa (*gourmet*) sebelum produk pastry & bakery tersebut dihidangkan / dijual pada pelanggan.

b. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa perancis (*minute*) yang berarti daftar makanan yang berisi bagian makanan yang akan disajikan kepada pelanggan. Sedangkan orang Inggris menyebutnya dengan *Bill of Fare*. Menu dapat dibedakan menurut tempat penghidangan seperti Coffee Shop Menu, pastry & bakery shop menu, Special Event Menu, Snack Box Menu dan lain sebagainya.

Bagi setiap unsur yang terlibat di dalam penggunaan menu sebagai suatu patokan dalam pemenuhan kebutuhan akan produk pastry dan bakery, menu memiliki arti yang saling keterkaitan antara pengusaha, pelanggan, pegawai toko dan bagian pengolahan.

Adapun keterkaitan itu adalah:

- 1) Bagi pengusaha, menu adalah suatu daftar makanan produk pastry & bakery yang diharapkan dari setiap produk yang disediakan akan dapat memberikan keuntungan.
- 2) Bagi pelanggan, menu adalah suatu daftar makanan dimana mereka bisa memesan produk pastry dan bakery yang dikehendaki
- 3) Bagi pramusaji/pelayan toko menu adalah daftar makanan produk pastry & bakery yang harus ditawarkan untuk dijual kepada pelanggan sehingga perusahaan mendapatkan pemasukan
- 4) Bagi bagian pengolahan menu adalah daftar makanan produk pastry & bakery yang harus disiapkan/diolah sesuai dengan permintaan/pilihan pelanggan

c. Fungsi Menu

Dalam pengelolaan usaha pastry dan bakery fungsi dan peranan menu dapat ditinjau dari tiga segi yaitu :

- 1) Dari bagian pengolah makanan (dapur), menu berfungsi untuk :
 - a. Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan. Pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan bahan makanan yang diperlukan oleh menu, baik jenisnya, kualitasnya maupun banyaknya.
 - b. Menu memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan. Pembelian peralatan dapur juga harus menunjang atau berguna untuk mengolah makanan produk pastry dan bakery yang ada dalam menu.
 - c. Menu dipergunakan juga untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur pastry & bakery.

- 2) Dari bagian prmusaji / pelayan di toko kue dan roti (pastry & bakery shop), menu berfungsi untuk :
 - a. Sumber informasi untuk menyiapkan peralatan saji yang diperlukan antara lain keranjang/wadah untuk kue dan roti, peralatan pengambil produk pastry & bakery (*tong*), peralatan kemasan (*packaging*) dan lain sebagainya.
 - b. Menu memberikan informasi kepada pramusaji/pelayan toko kue dan roti tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan. Seorang pramusaji/pelayan toko kue dan roti harus mampu menjelaskan produk yang dijual di toko kue dan roti tempat dia bekerja.

- 3) Dari segi pelanggan, menu berfungsi sebagai sumber informasi tentang makanan produk pastry & bakery yang dapat dipesan pada toko kue dan roti tersebut

d. Penulisan dan Disain Menu

1) Cara Menulis Menu

Menu merupakan juru jual yang tersurat (*silent salesman*), karena itu diperlukan konsep pemikiran yang matang dalam perencanaannya agar tampilannya menarik baik dari segi desain, format maupun bahasanya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penulisan menu:

- Gaya bahasa yang digunakan
Pilihlah gaya bahasa yang sesuai untuk setiap tamu, mudah dibaca dengan pemilihan huruf yang menarik.
- Bila terpaksa harus ditulis dalam bahasa asing, tulis terjemahannya dibagian belakangnya atau dibawahnya.
- Nama asli dari makanan tidak boleh diterjemahkan ke dalam bahasa lain
- Tuliskan menu untuk produk pastry & bakery sesuai dengan jenisnya; misalkan satu deret produk puff pastry, satu deret produk choux paste dan lain-lain.
- Menu special event sebaiknya ditulis khusus dengan tampilan yang menarik
- Menu spesial hari ini dapat ditulis khusus di papan tulis dengan huruf yang indah kemudian digantungkan pada dinding toko sebagai informasi untuk pelanggan.

2) Desain Menu

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat desain menu :

- Lay – out menu harus enak dipandang, tulisan tidak berjejal .
- Cover harus menarik.
- Pemilihan warna yang serasi.
- Gaya desain harus cantik dan menarik
- Nama untuk item yang ditonjolkan harus mudah terlihat
- Menu spesial hari ini dapat dibuat dalam kolom khusus.
- Sedapatnya menu snack box, menu untuk acara rapat ditulis di kolom tersendiri .

- Selalu memperhatikan menu populer.
- Nama pastry & bakery shop, alamat dan telepon perlu dicantumkan
- Jangan pernah mencoret-coret menu atau menempelkan harga baru pada daftar menu yang sudah ada. Untuk segala perubahan dalam daftar menu lebih baik mengganti menu dengan yang baru

e. Syarat-Syarat Penyusunan Menu

Dalam menyusun menu untuk dapur pastry & bakery ada beberapa hal yang harus diperhatikan, antara lain:

- Menu harus sesuai dengan jenis usaha pastry & bakery nya
- Memperhatikan nilai gizinya
- Persediaan bahan makanan di pasaran (faktor musim)
- Peralatan dapur yang dimiliki
- Peralatan saji yang tersedia
- Kemampuan juru masak yang dimiliki
- Sesuaikan dengan biaya yang tersedia
- Kombinasi warna makanan harus serasi
- Kombinasi bahan makanan harus serasi terutama untuk snack box yang jenis menunya dalam satu box relative tidak banyak
- Rasa dan aroma produk pastry & bakery tidak boleh sama
- Tekstur makanan tidak boleh sama
- Bentuk produk pastry & bakery tidak boleh sama

f. Jenis-Jenis Menu

Dilihat dari sisi bagaimana menu itu disusun dan ditawarkan kepada tamu, maka menu bisa dibagi menjadi 6 (enam) macam :

- Menu untuk toko kue dan roti (Pastry & Bakery Shop Menu)
- Menu untuk Coffee Shop (Coffee Shop Menu)
- Menu untuk acara khusus (Special party menu)
- Menu toko kue khusus (Speciality Cake Shop)
- Menu untuk transportasi (Transportation Menu)
- Menu untuk makanan kemasan (Snack Box)

2. Standar Produksi

Dalam mengelola suatu usaha di bidang makanan, standar produksi harus jelas karena hal tersebut sangat erat hubungannya dengan jumlah produksi yang akan diolah serta seberapa banyak porsi hidangan untuk setiap porsinya. Jadi pengertian standar produksi adalah adalah suatu standar yang berlaku dibidang pengelolaan makanan untuk mengetahui berapa banyak jumlah produksi yang akan diolah, berapa banyak bahan makanan yang diperlukan serta seberapa banyak porsi hidangan yang dihasilkan untuk setiap porsinya

Penetapan Standar Produksi Makanan dalam memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar produksi makanan yang diacu antara lain seperti:

- **Standar Porsi**

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah yang bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas tidak berlebihan. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan. Standar porsi sangat erat hubungannya dengan standar resep karena dalam standar resep dicantumkan berapa porsi/buah yang dihasilkan untuk setiap resep dasar yang digunakan. Setiap perusahaan mempunyai standar porsi yang berbeda tetapi dalam satu perusahaan standar porsi untuk setiap hidangan harus sama sehingga pelanggan tidak akan pernah mendapatkan ukuran porsi yang berbeda setiap membeli jenis makanan yang sama.

- **Standar Resep**

Penentuan standar resep makanan mempunyai tujuan menyempurnakan setiap hasil pengolahan produk makanan dalam segi cita rasa / kualitas dan kuantitas untuk setiap jenis makanan serta mendapatkan patokan dalam perhitungan harga pokok dan harga jual. Standar resep digunakan untuk mencapai standar kualitas makanan yang baik sesuai dengan yang diharapkan

Dalam resep standar tercantum nama makanan, bahan yang diperlukan, bentuk makanan, teknik pengolahan yang diperlukan dan urutan melakukan pengolahan. Selain itu juga dicantumkan suhu dan waktu pemasakan, ukuran alat yang dipakai, jumlah porsi yang dihasilkan, cara menyajikan meliputi peralatan saji yang digunakan, hiasan makanan (garnish) dan harga makanan dalam satu porsi.

- **Standar Bumbu**

Standar bumbu adalah ketetapan pemakaian ukuran bumbu-bumbu sesuai dengan ketentuan dalam standar resep. Tujuan dari standar bumbu adalah untuk menciptakan mutu atau kualitas makanan yang relatif sama cita rasanya walaupun yang melakukan pengolahan adalah orang yang berbeda. Standar bumbu hukumnya wajib digunakan untuk setiap usaha makanan karena standar bumbu dapat digunakan sebagai salah satu kiat dalam menghindari keluhan akibat ketidakpuasan pelanggan akan rasa dari masakan yang dibelinya.

Contoh Resep Standar Untuk Kulit Choux Paste

Nama Masakan : Kulit Choux Paste

Hasil : 20 buah

Bahan-bahan:

100 gram margarine

250 cc air

150 gram tepung terigu

1/2 sdt garam

1 sdt gula pasir

4 btr telur

Cara Membuat

1. Siapkan oven terlebih dahulu dgn suhu 200° C.
2. Dengan menggunakan panci anti lengket, rebus air bersama dengan margarine, garam, dan gula sampai mendidih

3. Kecilkan api, lalu masukkan semua terigu sekaligus dan segera aduk dengan sendok kayu hingga rata dan kalis.
4. Dinginkan adonan choux paste hingga benar-benar dingin
5. Setelah dingin masukkan telurnya satu persatu sambil diaduk hingga benar-benar rata
6. Cetak adonan choux paste dan letakkan pada oven yang telah diolesi margarine sebelumnya
7. Oven dengan suhu 180°C. Pada 30 menit pertama, pintu oven tidak boleh dibuka agar adonan choux paste tidak kempis
8. Keluarkan adonan choux paste dari oven setelah 45 menit proses pembakaran dan kulit choux paste berwarna kuning kecoklatan.

LK 5. Kajian Menu dan Resep Standar

1. Diskusikan dalam kelompok mengenai macam-macam menu yang ada berikut contoh hidangannya
2. Menyusun menu sesuai dengan jenis usaha pastry & bakery yang dipilih
3. Mengolah produk pastry & bakery sesuai dengan jenis usaha yang dipilih

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Menyusun menu produk pastry & bakery meliputi menu:
 - Menu untuk toko kue dan roti (Pastry & Bakery Shop Menu)
 - Menu untuk Coffee Shop (Coffee Shop Menu)
 - Menu untuk acara khusus (Special party menu)
 - Menu toko kue khusus (Speciality Cake Shop)
 - Menu untuk transportasi (Transportation Menu)
 - Menu untuk makanan kemasan (Snack Box)
2. Menyusun menu sesuai dengan jenis usaha yang dipilih
3. Menggunakan resep standar dalam pengolahan produk pastry & bakery

E. Latihan / Studi Kasus

1. Diskripsikan pengertian tentang menu
2. Jelaskan apa persyaratan penyusunan menu
3. Jelaskan apa fungsi menu dari sudut bagian pengolahan
4. Jelaskan apa fungsi menu dari sudut pramusaji
5. Sebutkan apa yang dimaksud dengan standar produksi
6. Jelaskan tentang macam-macam standar produksi

F. Rangkuman

Dalam suatu usaha pastry & bakery, menu adalah merupakan komponen yang paling penting dalam penjualan makanan karena menu merupakan pemasaran yang tersurat (silent marketing) karena itu menu harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat menjembatani pengusaha dengan pelanggannya. Dari susunan menu yang ditawarkan pelanggan dapat memilih dengan leluasa keinginannya terhadap jenis makanan yang ditawarkan.

Menu berdasarkan jenisnya dapat dibagi menjadi 6 bagian:

- Menu untuk toko kue dan roti (Pastry & Bakery Shop Menu)
- Menu untuk Coffee Shop (Coffee Shop Menu)
- Menu untuk acara khusus (Special party menu)
- Menu toko kue khusus (Speciality Cake Shop)
- Menu untuk transportasi (Transportation Menu)
- Menu untuk makanan kemasan (Snack Box)

Dalam menyusun menu ada beberapa hal yang harus dipertimbangkan yaitu:

- Menu harus sesuai dengan jenis usaha pastry & bakery nya
- Memperhatikan nilai gizinya
- Persediaan bahan makanan di pasaran (faktor musim)
- Peralatan dapur yang dimiliki
- Peralatan saji yang tersedia
- Kemampuan juru masak yang dimiliki

- Sesuaikan dengan biaya yang tersedia
- Kombinasi warna makanan harus serasi
- Kombinasi bahan makanan harus serasi terutama untuk snack box yang jenis menunya dalam satu box relative tidak banyak
- Rasa dan aroma produk pastry & bakery tidak boleh sama
- Tekstur makanan tidak boleh sama
- Bentuk produk pastry & bakery tidak boleh sama

Untuk menjaga kualitas dari makanan yang diproduksi, pengusaha pastry & bakery harus mengacu pada standar produksi. Adapun standar produksi yang menjadi patokan untuk menjaga kualitas hasil produksi ialah:

- Standar Porsi

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah yang bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas tidak berlebihan.

- Standar Resep

Standar resep ialah suatu standar yang mempunyai tujuan menyempurnakan setiap hasil pengolahan makanan dalam segi cita rasa / kualitas dan kuantitas untuk setiap jenis makanan serta mendapatkan patokan dalam perhitungan harga pokok dan harga jual. Standar resep digunakan untuk mencapai standar kualitas makanan yang baik sesuai dengan yang diharapkan

- Standar Bumbu

Standar bumbu adalah ketetapan pemakaian ukuran bumbu-bumbu sesuai dengan ketentuan dalam standar resep. Tujuan dari standar bumbu adalah untuk menciptakan mutu atau kualitas makanan yang relatif sama cita rasanya walaupun yang melakukan pengolahan adalah orang yang berbeda.

G. Umpan Balik

• Umpan Balik

1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
3. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

• Tindak Lanjut

Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pembelajaran pada modul ini:

1. Peserta diklat diminta melaksanakan pengelolaan usaha dengan memproduksi produk pastry & bakery sesuai dengan jenis usaha yang dipilih
2. Peserta diklat diminta untuk membuat laporan pelaksanaan pengelolaan usaha dilengkapi dengan foto-foto sebagai bukti fisik pelaksanaan pengelolaan usaha pastry dan bakery



Kegiatan Pembelajaran 6



Kegiatan Pembelajaran 6

Perhitungan Harga Jual

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu menghitung harga jual dan titik impas hasil produksi dari usaha pastry & bakery yang dipilihnya

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menentukan harga bahan makanan yang akan dijual (menu pricing)
2. Mengontrol pengeluaran biaya
3. Menghitung harga jual dan titik impas dari hasil produk yang dihasilkannya

C. Uraian Materi

Salah satu aspek penting dalam merencanakan suatu usaha adalah melakukan perencanaan terhadap anggaran/biaya-biaya yang akan dikeluarkan dalam usaha serta merencanakan berapa pendapatan yang harus diperoleh untuk menutupi seluruh biaya yang akan dikeluarkan ditambah dengan keuntungan yang akan diperoleh. Perencanaan biaya tersebut dikenal dengan perencanaan anggaran operasional.

1. Macam-Macam Biaya

Dalam suatu usaha ada 2 biaya yang kita kenal yaitu:

- Biaya Tetap (Fixed Cost)

Adalah biaya yang umumnya selalu tetap tidak terpengaruh oleh perubahan-perubahan dalam aktivitas operasi. Misalkan: pembayaran gaji karyawan, seberapa besar/kecilnya pesanan anda, gaji semua karyawan yang misalkan totalnya perbulan berjumlah 25 juta tetap harus dibayarkan.

- Biaya Tidak Tetap (Variable Cost)

Biaya yang umumnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produk yang akan diproduksi. Semakin besar volume penjualan produk, maka akan semakin besar pula biaya yang harus dikeluarkan

- Biaya Tidak Langsung (Overhead Cost)

Biaya ini juga dikenal sebagai biaya Overhead. Biaya tidak langsung misalnya sewa, staf administrasi, perbaikan, mesin, dan biaya pemasaran yang penting untuk operasi usaha yang dijalankan dan harus dibayar secara teratur namun bukan merupakan biaya langsung dalam pembuatan produk.

2. Perencanaan Biaya Operasional (Biaya Pokok Produksi)

Biaya Pokok Produksi atau Harga pokok Produksi (HPP) merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan pada saat memproduksi suatu produk, meliputi

- Biaya bahan makanan
- Biaya bahan bakar.
- Biaya penyusutan alat.
- Biaya tenaga kerja

Rumus dari biaya produksi adalah :

$$\text{BIAYA POKOK PRODUKSI} = \text{BIAYA BAHAN} + \text{BIAYA BAHAN BAKAR} + \text{BIAYA PENYUSUTAN ALAT} + \text{BIAYA TENAGA KERJA}$$

a. Biaya Bahan Makanan (Material Cost)

Biaya bahan adalah seluruh biaya bahan yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu produk. Dalam usaha makanan biaya bahan meliputi biaya bahan makanan pokok maupun pelengkapannya. Biaya bahan termasuk biaya variabel artinya akan meningkat seiring dengan jumlah produk yang diproduksi. Untuk menghitung kebutuhan bahan makanan sebaiknya kita mengikuti perhitungan Standard Yield.

Standard Yield, merupakan berat bersih yang diperoleh, setelah bahan makanan segar diproses, dibersihkan melalui pra-persiapan (pre-preperation) pengolahan makanan hingga bahan itu siap untuk dimasak atau siap untuk diolah (ready to cook). Sebagai contoh, berat kentang ketika dibeli adalah seberat 1000 gram. Agar menjadi bahan siap olah maka kulit kentang dikupas. Berat bersih kentang yang didapat setelah melalui proses pra-persiapan pengolahan adalah 700 gram. Jadi Yield untuk kentang adalah 70% atau 700 gram. Ada 300 gram bagian kentang yang terbuang setelah diproses hingga siap dimasak. Bila Yield ini dibakukan menjadi Standard Yield, maka untuk setiap 1000 gram kentang segar akan didapat 700 gram berat bersih yang siap untuk dimasak. Jadi untuk perhitungan harga jual harus diambil patokan dari standard yield nya misalkan: harga kentang Rp.12.000 perkilo itu merupakan harga untuk berat kotor; setelah dibersihkan maka standard yield-nya hanya 700 gram dan ini berarti bahwa harga kentang tersebut menjadi $1000/700 \times \text{Rp.12.000,-} = \text{Rp.17.142,-}$. Untuk bahan makanan berupa sayuran yang dkupas atau dibuang akarnya standard yield nya berkisar antara 20 sd 30 % dari berat kotornya. Untuk sayuran berupa ketimun, kyuri, kacang panjang yang tidak melalui pengupasan kulitnya, standard yield nya berkisar antara 3 – 5 % dari berat kotornya.

Perhitungan Biaya Bahan Makanan (BBM) bisa dilihat dari jumlah pengeluaran yang digunakan untuk membeli bahan makanan dan pelengkapannya, ditambah biaya transportasi yang dikeluarkan saat berbelanja. Contoh adalah sebagai berikut :

Tabel 10 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan

Kebutuhan Bahan Untuk Pengolahan Krokot 40 potong

NO	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah Harga
A.	<u>Bahan pokok</u>			
1.	Ayam fillet	250 gram	Rp. 48.000,-	Rp. 12.000,-
2.	Wortel	1 kg	Rp. 16.000,-	Rp. 16.000,-

3.	Susu cair ultra	500 cc	Rp. 13.000,-	Rp. 6.500,-
4.	Bawang bombay	1 buah	Rp. 2.500,-	Rp. 2.500,-
5.	Bawang putih	1 bungkus	Rp. 1.000,-	Rp. 1.000,-
6.	Margarine	100 gram	Rp. 2.500,-	Rp. 2.500,-
7.	Kentang	3 kg	Rp. 12.000,-	Rp. 36.000,-
8.	Telur	250 gr	Rp. 20.000,-	Rp. 5.000,-
9.	Tepung panir	1 bks	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
10.	Lada	1 bks	Rp. 2.000,-	Rp. 2.000,-
11.	Garam	1 bks	Rp. 500,-	Rp. 500,-
12.	Minyak Goreng	1 liter	Rp. 13.000,-	Rp. 13.000,-
B.	<u>Bahan pelengkap</u>			
	Cake cases	1 cup	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
C.	Transport			Rp. 10.000,-
	Total Biaya Bahan Makanan			Rp. 117.000,-

b. Biaya Bahan Bakar

Biaya bahan bakar adalah semua bahan bakar (energi) yang digunakan dalam proses produksi dapat berupa kayu/arang, gas, listrik atau kombinasi diantara ketiganya. Pemakaian bahan-bahan tersebut harus di hitung sesuai banyaknya bahan bakar yang digunakan, sebagai contoh berapa kilo arang yang dibutuhkan untuk membakar ayam bumbu rujak; berapa kg gas yang dibutuhkan untuk mengolah ayam bumbu rujak atau berapa KWh listrik yang digunakan untuk memproduksi makanan tersebut. Biaya bahan bakar juga termasuk biaya variabel, namun kenaikannya tidak sebesar biaya bahan.

c. Biaya Penyusutan Alat

Alat yang digunakan dalam proses produksi akan mengalami masa aus/rusak, sehingga perlu diperhitungkan biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Biaya penyusutan peralatan dapat dibebankan per-produk, per bulan atau per tahun. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan nilai ekonomis barang / alat dihubungkan dengan harga dan kapasitas produksi barang / alat. Untuk gambaran lebih jelasnya dapat dilihat pada contoh di bawah ini.

Contoh : Suatu usaha Katering rumahan membeli satu buah blender seharga Rp. 500.000,- Setiap bulannya bisa digunakan selama 50 jam, nilai ekonomi blender (batas usia pemakaian) 3 tahun.

- a. Maka biaya penyusutan yang harus dibebankan pertahun =
$$\text{Rp. } 500.000,00 : 3 = \text{Rp.}166.666,- \text{ dibulatkan menjadi } \text{Rp.}170.000,-$$
- b. Biaya penyusutan yang harus dikeluarkan perbulan =
$$\text{Rp.}170.000 : 12 = \text{Rp.}14.166,67,- \text{ dibulatkan menjadi } \text{Rp.}15.000,-$$
- c. Biaya penyusutan yang harus dikeluarkan setiap 1 jam pemakaian
$$= \frac{\text{Rp } 15.000}{50} = \text{Rp } 300,-$$

Biaya penyusutan alat biasanya dimasukkan ke dalam biaya tetap, karena pada umumnya dibebankan di setiap bulan.

d. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk upah dan kesejahteraan tenaga kerja, baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung.

Biaya tenaga langsung bisa diperhitungkan berdasarkan jumlah jam kerja, atau jumlah produk makanan.

Biaya tenaga kerja tak langsung biasanya termasuk beban overhead cost yang dihitung per bulan.

e. Perhitungan Keuntungan Bersih

Keuntungan bersih bisa ditentukan berdasarkan perhitungan jumlah pendapatan dikurangi dengan biaya bahan, biaya penyusutan, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja. Untuk mempermudah perhitungan biasanya keempat item biaya tersebut dihitung berdasarkan prosentase yang dibuat pada perusahaan pada saat perencanaan. Salah satu contoh prosentase biaya operasional seperti contoh di bawah ini .

Prosentase Biaya Operasional :

a. Biaya Bahan Makanan	45 %
b. Biaya Bahan Bakar	10 %
c. Biaya Penyusutan Alat	5 %
<u>d. Biaya Tenaga Kerja</u>	<u>25 %</u>
Total biaya Operasional	85 %

Dengan asumsi harga jual sebesar 100 %, maka keuntungan bersih yang diperoleh adalah : $100\% - 85\% = 15\%$ (Harga Jual – Total Biaya Operasional)

Prosentase biaya diatas tidak mengikat, jadi perusahaan dapat merubah-ubah besaran prosentase pada setiap komponen, tergantung dari jenis usaha, jenis pelayanan, jenis menu dan keinginan pemilik usaha.

Tujuan pembuatan prosentase diatas adalah sebagai alat control agar batasan biaya yang telah diporsikan dapat dipantau pengeluarannya.

RUMUS LABA KOTOR :

$$\text{LABA KOTOR} = \text{HARGA JUAL} - \text{BIAYA BAHAN}$$

LABA BERSIH :

$$\text{LABA BERSIH} = \text{HARGA JUAL} - \text{BIAYA POKOK PRODUKSI}$$

RUMUS HARGA JUAL:

$$\text{HARGA JUAL} = \text{BIAYA POKOK PRODUKSI} + \text{LABA BERSIH}$$

Prosentase harga jual biasa dinyatakan dengan 100 %, namun ada juga yang menggunakan biaya pokok produksi dengan 100%. Untuk yang menentukan prosentase biaya pokok produksi 100 %, biasanya keuntungan ditentukan dari prosentase biaya pokok produksi. Jika keuntungan yang diinginkan sebesar 15 % dari biaya pokok produksi maka harga jualnya menjadi :

$$\text{HARGA JUAL} = (100 + 15) \% \times \text{BIAYA POKOK PRODUKSI}$$

Contoh Menghitung Harga Jual

Jika kita menggunakan rumus dengan harga jual 100% dan biaya bahan makanan 45% maka:

Rumus Harga Jual :

$$\text{HJ} = \frac{\text{Biaya bahan makanan}}{45 \%} \times 100\%$$

Apabila biaya bahan makanan sudah diketahui seperti contoh daftar belanja pengolahan kue berupa Krokot pada tabel 1 sebesar = Rp.117.000,- (45%) untuk 40 buah Krokot, maka :

$$\begin{aligned} \text{Harga jual Krokot} &= \\ \frac{117.000}{45} \times 100 &= \text{Rp. 260.000} \end{aligned}$$

Jika prosentase untuk setiap komponen sudah ditetapkan oleh perusahaan dan harga jual sudah dihitung, maka untuk mengetahui jumlah rupiah dari setiap komponen dalam produksi Krokot dapat dihitung sebagai berikut:

Biaya Bahan Makanan (BBM) 45% =	45/100	x Rp.260.000,-	=Rp.117.000,-
Biaya Bahan Bakar (BBB) 10% =	10/100	x Rp.260.000,-	=Rp. 26.000,-
Biaya Penyusutan Alat (BPA) 5 % =	5/100	x Rp.260.000,-	= Rp.13.000,-

Biaya Tenaga kerja (BTK) 25 % =	25/100	x Rp.260.000,-	= Rp.65.000,-
Laba Bersih (LB) 15 % =	15/100	x Rp.260.000,-	= Rp.39.000,-
Harga Jual (100 %)			= Rp. 260.000,-

Cara mengontrol prosentase dan biaya yang sudah dikeluarkan untuk Ayam Bakar Bumbu Rujak :

a. Biaya bahan makanan (BBM) Rp. 117.000,-	$= \frac{117000}{260000} \times 100 \% = 45 \%$
b. Biaya bahan bakar (BBB) Rp.26.000	$= \frac{26000}{260000} \times 100 \% = 10 \%$
c. Biaya penyusutan alat (BPA) Rp.13.000	$= \frac{13000}{260000} \times 100 \% = 5 \%$
d. Biaya Tenaga kerja (BTK) Rp.65.000	$= \frac{65000}{260000} \times 100 \% = 25 \%$
e. Keuntungan bersih (KB) Rp.39.000	$= \frac{39000}{260000} \times 100 \% = 15 \%$

KESIMPULAN : Setelah kita menentukan dan menghitung harga jual dengan menggunakan rumus diatas maka akan diketahui harga Krokot per-buah yaitu :

Harga jual Krokot sebanyak 40 buah **= Rp.260.000**
 Jadi harga jual Krokot per-buah $= \frac{Rp.260.000}{40} = Rp.6.500,-$

3. Penentuan Titik Impas / Bep (Break Event Point)

Titik impas adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0. Apabila jumlah produk yang dijual perolehannya kurang dari titik impas maka usaha tersebut berarti rugi, tetapi jika produk yang dijual perolehannya lebih dari titik impas, berarti usaha tersebut memperoleh keuntungan. Untuk menentukan titik impas, langkah yang harus dilakukan adalah :

1. Menghitung semua biaya pokok produksi
2. Menghitung jumlah produk yang dihasilkan
3. Menentukan harga jual
4. Membagi biaya pokok produksi dengan harga jual

Rumus menentukan Titik Impas :

TITIK IMPAS = $\frac{\text{BIAYA POKOK PRODUKSI}}{\text{HARGA JUAL}}$
--

Contoh Soal

1. Untuk memproduksi Krokot sebanyak 40 buah, anda memerlukan biaya-biaya berikut: Biaya bahan sebesar Rp. 117.000,-. Upah tenaga kerja sebesar Rp.65.000,-. Biaya bahan bakar Rp.26.000,-. Biaya penyusutan Rp.13.000,- .
2. Berapa harga jual Krokot per-buah, jika keuntungan yang diharapkan sebesar 15 % dari biaya pokok produksi.
3. Berapa buah Krokot yang harus terjual agar titik impas tercapai ?

Jawab :

Biaya pokok produksi = Biaya bahan makanan + biaya bahan bakar + biaya penyusutan + biaya tenaga kerja

$$\begin{aligned} \text{Biaya pokok produksi} &= \text{Rp} (117.000 + 26.000 + 13.000 + 65.000) \\ &= \text{Rp.}221.000,- \end{aligned}$$

Harga jual Krokot perbuah agar keuntungan 15% dari biaya pokok produksi =

$$\frac{\frac{115}{100} \times 221000}{40} = \text{Rp.}6.353,75 \text{ dibulatkan Rp.}6.500,-$$

Jumlah Krokot yang harus terjual agar tercapai titik impas adalah :

$$\frac{\text{Biaya pokok Produksi}}{\text{Harga Jual}} = \frac{221000}{6500} = 34 \text{ buah}$$

Jadi Titik impas (BEP) tercapai pada jumlah penjualan produk = 34 buah.

4. PENYUSUNAN LAPORAN HASIL USAHA BOGA

Dalam pelaksanaan pengelolaan usaha jasa boga di sekolah, dituntut laporan mengenai pelaksanaan kegiatan usaha jasa boga.

Adapun bentuk laporan pengelolaan usaha di lingkungan sekolah berisikan antara lain sebagai berikut:

- Kata Pengantar
- Daftar isi
- Pendahuluan
- Latar Belakang
- Tujuan Pelaksanaan Unit Produksi
 - Pemasaran Hasil Produksi
 - Pelaksanaan Unit Produksi
 - Laporan Rugi Laba
 - Penutup

LK 6. Kajian Perhitungan Harga Jual

1. Menentukan harga bahan makanan yang akan dijual (menu pricing)
2. Menentukan prosentase setiap komponen dalam perhitungan harga jual
3. Menghitung harga jual dan titik impas dari hasil produk yang dihasilkan

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Menentukan harga bahan makanan yang akan dijual (menu pricing)
2. Menentukan prosentase setiap komponen dalam perhitungan harga jual
3. Menghitung harga jual dan titik impas dari hasil produk yang dihasilkannya

E. Latihan/Kasus Tugas

1. Sebutkan komponen apa saja yang termasuk dalam biaya pokok produksi / harga pokok produksi (HPP)
2. Apa yang dimaksud dengan biaya variable (variable cost)? Jelaskan!
3. Apakah yang dimaksud dengan Biaya Bahan Makanan (material cost) dalam perhitungan harga jual?. Jelaskan!
4. Atas dasar apakah dalam menghitung biaya penyusutan alat?
5. Suatu usaha Katering Transportasi Udara membeli satu buah Deep Fryer seharga Rp. 15.000.000,- Setiap bulannya digunakan selama 120 jam, nilai ekonomi Deep Fryer (batas usia pemakaian) 5 tahun. Hitunglah berapa biaya penyusutan alat tersebut dalam setiap jam pemakaian?
6. Biaya-biaya apa sajakah yang meliputi upah tenaga kerja?
7. Komponen – komponen apa sajakah yang menentukan dalam perhitungan keuntungan bersih? Jelaskan!
8. Apakah fungsinya perusahaan menentukan prosentase dari setiap komponen dalam perhitungan harga penjualan?
9. Apa yang dimaksud dengan Titik Impas / Break Event Point (BEP)?
10. Untuk menentukan Titik Impas, langkah apa sajakan yang harus dilakukan.

F. Rangkuman

Setiap usaha yang bersifat komersial selalu akan mengharapkan keuntungan dalam kegiatan usahanya; karena itu perhitungan yang teliti dalam setiap anggaran yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu hasil produksi sangatlah menentukan profit yang akan diperolehnya. Dalam menghitung harga jual ada beberapa komponen yang harus diketahui yaitu:

- Biaya bahan makanan, yang merupakan semua jenis pengeluaran yang digunakan dalam suatu produk untuk membeli bahan makanan dan pelengkapannya, ditambah biaya transportasi yang dikeluarkan saat berbelanja
- Biaya bahan bakar, adalah semua bahan bakar (energi) yang digunakan dalam proses produksi dapat berupa kayu/arang, gas, listrik atau kombinasi diantara ketiganya.

- Biaya penyusutan alat, ialah perhitungan masa aus peralatan yang digunakan dalam proses produksi dengan cara menghitung harga peralatan dibagi dengan masa pakai peralatan tersebut.
- Biaya tenaga kerja, adalah biaya yang dikeluarkan untuk upah dan kesejahteraan tenaga kerja, baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung.

Untuk mengetahui di titik mana perusahaan tidak akan mengalami kerugian, perusahaan harus menghitung Titik Impas (Break event Point/BEP). Yang dimaksud dengan Titik Impas (Break Event Point/BEP) adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0. Apabila jumlah produk yang dijual perolehannya kurang dari titik impas maka usaha tersebut berarti rugi, tetapi jika produk yang dijual perolehannya lebih dari titik impas, berarti usaha tersebut memperoleh keuntungan.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

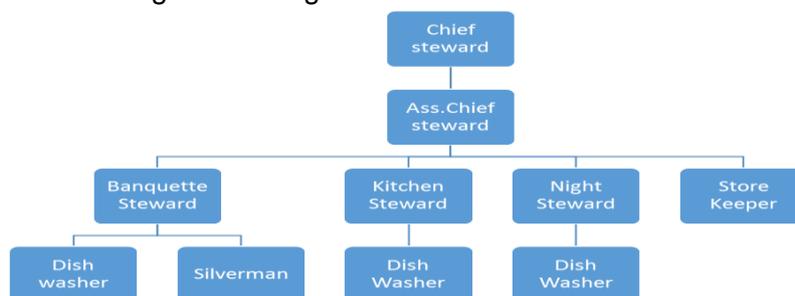
- **Umpan Balik**

- .1. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
- .2. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

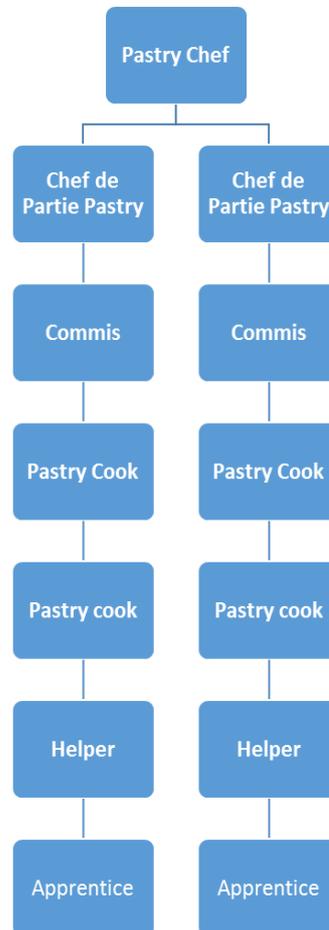
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Penelitian pangsa pasar/reset pasar (market research) adalah merupakan penelitian mengenai konsumen meliputi selera konsumen, daya beli konsumen serta lokasi yang akan menjadi tujuan dan bagaimana pemasarannya.
2. Langkah-langkah dalam reset pasar adalah:
 - Mencari informasi tentang selera masyarakat atas produk yang akan diluncurkan.
 - Meneliti bagaimana daya beli masyarakat di lokasi yang dituju
 - Mengamati bagaimana daya saing yang ada
 - Meneliti apakah lokasi yang dituju cocok untuk melaksanakan usaha tersebut
 - Menyimpulkan bentuk pemasaran yang tepat
3. Yang dimaksud dengan struktur organisasi adalah suatu sistem pengurusan pelaksanaan kerja supaya lebih sistematis. Struktur organisasi bertujuan agar batasan wewenang dan tanggung jawab dari setiap masing-masing bagian tidak terjadi tumpang tindih atau kesemerawutan dalam berkerja
4. Struktur Organisasi Bagian Pencucian



5. Struktur Organisasi Dapur Pastry & Bakery



6. Perhitungan:

- Jumlah hari dalam 1 tahun (a) =365 hari
- Jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun (b) =283 hari (diperoleh dari jumlah hari dalam satu tahun= 365 hari dikurangi jumlah hari minggu dalam satu tahun= 52 hari, hari libur nasional diprediksi= 15 hari, prediksi mengikuti pelatihan= 3 hari, prediksi ijin sakit= 12 hari,
- Jumlah jam kerja efektif untuk 1 shift per hari =4 jam
- Perusahaan memberlakukan jam kerja 2 shift perharinya
- Jumlah Jam kerja efektif (e) =3 Jam (dari jumlah jam kerja efektif = 283 hari, dikali jam kerja per hari= 4 jam, dibagi jumlah hari dalam setahun= 365 hari) = $(283 \times 4) : 365 = 3,101 = 3$

- “h” adalah waktu yang diperlukan dalam menyelesaikan tugas.
“h” diperoleh dari waktu yg dibutuhkan dalam menyelesaikan tugas untuk satu hari pengolahan kue dan roti (mis.4 jam) dikali dengan jumlah beban kerja perhari 2 shift (2 x 4 = 8 jam). Jadi “h” = 4 x 8 = 32
- Selanjutnya rumus yang digunakan dalam menghitung jumlah tenaga kerja :

$$(axh) : (bx)$$

Sehingga jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk satu unit kerja dalam 2 shift adalah : $(a \times h) : (bx) = (365 \times 32) : (283 \times 3) = 11680 : 849 = 13,75$

Jadi diperlukan tenaga kerja di dapur sebanyak **14 orang** untuk waktu kerja 2 shift.

7. Syarat mengadakan peralatan :
 - Jangan membeli peralatan yang fungsinya kurang dalam proses produksi, apalagi jika usaha pastry & bakery yang dikelola baru dibentuk.
 - Jangan gunakan modal yang ada habis hanya untuk membeli peralatan yang hebat tetapi kegunaannya sangat rendah.
 - Untuk penyajian, pilih peralatan saji yang sesuai dengan fungsinya, misalkan untuk menyajikan produk roti pilih keranjang-keranjang dengan bentuk yang unik.
 - Pilih alat saji yang mudah dibersihkan sehingga kebersihan dan kesehatan dapat terjaga.
8. Selling at the point production adalah:
Adalah bentuk penjualan langsung dilakukan di tempat produksi.
Contoh: Pengusaha makanan berupa Roti Bakar, pedagang melakukan penjualan roti bakar yang diproduksinya langsung kepada konsumen.
9. Perbedaan antara modal investasi dengan modal kerja
 - a. Modal investasi
Modal investasi digunakan untuk jangka panjang dan dapat digunakan berulang-ulang dan biasanya penggunaannya lebih dari satu tahun

b. Modal kerja

Modal kerja digunakan untuk jangka pendek dan beberapa kali pakai dalam satu proses produksi. Jangka waktu modal kerja biasanya tidak lebih dari satu tahun

10. Keuntungan dan kekurangan dari modal pinjaman adalah:

Keuntungan modal pinjaman adalah:

- Jumlahnya yang tidak terbatas, artinya tersedia dalam jumlah banyak sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
- Menimbulkan motivasi dari pihak manajemen untuk mengerjakan usaha dengan sungguh-sungguh karena adanya kewajiban untuk mencicil pinjaman dan membayar bunganya pada waktu yang sudah ditentukan.

Kekurangan modal pinjaman adalah:

- Dikenakan berbagai biaya seperti bunga dan administrasi
- Harus dikembalikan pada waktu yang sudah ditentukan
- Menimbulkan beban moral karena dibatasi oleh jangka waktu pengembalian modal dan bunganya

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Yang termasuk dalam Biaya Pokok Produksi atau Harga pokok Produksi (HPP) ialah:

- Biaya bahan makanan
- Biaya bahan bakar.
- Biaya penyusutan alat.
- Biaya tenaga kerja

2. Yang dimaksud dengan biaya variable (variable cost) adalah:

Biaya yang umumnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produk yang akan diproduksi. Semakin besar volume penjualan produk, maka akan semakin besar pula biaya yang harus dikeluarkan.

3. Yang dimaksud dengan Biaya Bahan makanan ialah semua jenis pengeluaran yang digunakan dalam suatu produk untuk membeli bahan makanan dan pelengkapannya, ditambah biaya transportasi yang dikeluarkan saat berbelanja

4. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan nilai ekonomis barang / alat dihubungkan dengan harga dan kapasitas produksi barang / alat
5. Jumlah penyusutan dalam setiap jam pemakaian adalah Rp.1.736,14 dibulatkan menjadi Rp.1750,-
6. Biaya tenaga kerja meliputi :
 - Upah tenaga kerja langsung
 - Gaji tenaga kerja tidak langsung
 - Asuransi tenaga kerja
 - Biaya makan tenaga kerja
 - Biaya kesejahteraan tenaga kerja
 - Tunjangan hari raya
 - Bonus dan lain-lain
7. Keuntungan bersih ditentukan berdasarkan perhitungan: Jumlah pendapatan dikurangi dengan biaya bahan, biaya penyusutan, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja.
8. Tujuan pembuatan prosentase adalah sebagai alat kontrol agar batasan biaya yang telah diporsikan dapat dipantau pengeluarannya
9. Titik impas (BEP) adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0
10. Untuk menentukan titik impas, langkah yang harus dilakukan adalah :
 - Menghitung semua biaya pokok produksi
 - Menghitung jumlah produk yang dihasilkan
 - Menentukan harga jual
 - Membagi biaya pokok produksi dengan harga jual

Kegiatan Pembelajaran 3

1. Kualifikasi tepung yang beredar di pasaran Indonesia:
 - Tepung Terigu Berprotein Tinggi
 - Tepung Terigu Berprotein Sedang (All Purpose)
 - Tepung Terigu Berprotein Rendah
2. Bahan makanan dari susu:
 - Susu
 - Cream

- Keju
 - Mentega
 - Whip cream
3. Jenis-jenis coklat yang beredar di Indonesia adalah:
- Dark Chocolate
 - White Chocolate
 - Milk Chocolate atau Coklat Susu
4. Beda Butter (mentega) dengan Margarine adalah:
Mentega (butter) dibuat dari bahan dasar kepala susu/krim (cream).
Margarine adalah bahan makanan yang dibuat dari bahan utama lemak tumbuh tumbuhan.
5. Macam-macam teh ialah:
- teh hijau,
 - teh oolong,
 - teh hitam,
 - teh putih
6. Yang dimaksud dengan proses penerimaan barang adalah:
Proses kegiatan penerimaan bahan mentah, bahan kering, bahaan setengah jadi atau barang jadi dari pemasok/rekanan (supplier) untuk pemenuhan kebutuhan proses produksi dengan melalui proses analisis yang cermat sehingga pesanan sesuai dengan kebutuhan, baik jenis, jumlah maupun mutunya.
7. Ada 3 macam formulir yang digunakan untuk membeli bahan makanan
- Formulir Permintaan Pembelian Barang (untuk bahan makanan kering) yang dibuat oleh penanggung jawab gudang dan sebagai dasar untuk pengisian Formulir Order Pembelian
 - Formulir Order Pembelian yaitu formulir yang ditujukan kepada rekanan untuk permintaan pengiriman bahan makanan yang ditandatangani oleh Manajer Pembelian dan General Manager.
 - Formulir Permintaan Bahan Makanan Harian (untuk bahan makanan segar) yang disebut sebagai Daily Market List (DML) atau Daily Steward List (DSL)

8. Suhu penyimpanan untuk telur, susu dan olahannya:
- Penyimpanan sampai 3 hari : - 5^o sampai 7^o C
 - Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah - 5^o C
 - Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah - 5^o C
9. Kartu Gudang

KARTU GUDANG									
BULAN/TAHUN : NOVEMBER 2015									
NO KODE BARANG : 203									
NAMA BARANG : TEPUNG BERAS									
SPESIFIKASI : ROSE BRAND									
SATUAN : Kg			MINIMUM: 10 Kg			MAKSIMUM : 15 Kg			
DITERIMA			DIPAKAI			SISA			
TGL	NO BUKTI	JMLH	TGL	NO BUKTI	JMLH	TGL	JMLH	KET	
01/11	1115031	15	01/11	20301	3	01/11	12		
02/11	-	-	02/11	20302	4	02/11	8		
04/11	-	-	04/11	20303	3	04/11	5		
05/11	1115032	10	05/11	20304	3	05/11	12		
dst									

10. Kartu Persediaan Barang

Contoh Kartu Persediaan Barang

KARTU PERSEDIAAN BARANG					
Kode Barang : 203					
Nama Barang : Tepung Beras Satuan : kg					
NO	TANGGAL	MASUK	KELUAR	SISA	KETERANGAN
1	22/11/2015	10	2	8	
2	23/11/2015	-	3	5	
3	24/11/2015	-	2	3	
4	25/11/2015	7	1	9	
Jakarta, 29 November 2015					
Atasan Langsung,			Penyimpan Barang,		
(Hariadi)			(Tri Lesmono)		

Kegiatan Pembelajaran 4

1. Delapan persyaratan yang harus diperhatikan dalam pembelian peralatan:

- Jenis makanan yang akan diproduksi.
Jenis makanan yang akan diproduksi dan dijual sangat erat hubungannya dengan peralatan yang akan dibeli. Peralatan pengolahan yang tepat akan menunjang keberhasilan pengolahan makanan. Peralatan harus sesuai dengan teknik pengolahan yang akan digunakan dalam memproduksi makanan yang akan dijual.
- Jumlah makanan yang akan diproduksi
Dalam memilih peralatan pengolahan makanan harus dipilih peralatan yang volumenya sebanding dengan besaran jumlah produksi yang akan dibuat.
- Jenis peralatan saji yang dipilih
Peralatan saji yang dipilih untuk penataan produk pastry dan bakery harus dipilih dari peralatan yang bentuknya menarik dan mudah dibersihkan. Peralatan saji yang menarik merupakan nilai tambah bagi teknik penataan produk pastry dan bakery di tempat penjualan
- Besarnya ruangan produksi
Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus mempertimbangkan besar kecilnya dapur produksi agar tidak mengganggu lalu lintas / alur pelaksanaan produksi.
- Keamanan Peralatan
Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus mudah dan aman dalam pengoperasiannya.
- Bahan bakar yang digunakan
Pilih peralatan yang menggunakan bahan bakar yang mudah didapat dan relatif murah. Bahan bakar gas relatif lebih murah jika dibandingkan dengan listrik
- Perawatan Peralatan

Pilih peralatan yang mudah dalam perawatannya serta mudah mendapatkan suku cadang dan jaminan pemeliharannya.

- Daya Pakai

Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus diperhitungkan daya pakainya. Jangan membeli peralatan yang daya pakainya sangat singkat.

2. Lima macam peralatan heavy duty di dapur pastry dan bakery ialah:
 - Deep Fryer : peralatan untuk menggoreng makanan dengan minyak goreng dalam jumlah banyak
 - Bake Oven : Bake oven : alat untuk memanggang roti dan bahan makanan lainnya Peralatan ini sepenuhnya menggunakan listrik daya untuk mengoperasikannya. Peralatan ini beroperasi dengan sistem otomatis. Proses pemanasan peralatan akan mati bila suhu sudah mencapai suhu yang diinginkan; dan akan menyala kembali bila suhu mulai turun.
 - Confection Oven : Peralatan untuk memanggang makanan, aneka kue maupun roti. Bahan bakar yang digunakan adalah gas. Untuk menjalankan program otomatisnya misalkan untuk menyalakan api dan mengatur suhu digunakan listrik daya
 - Water Boiler : Water Boiler adalah alat untuk merebus dalam jumlah banyak. Peralatan ini berkapasitas 40 - 50 liter. Bahan bakar yang digunakan gas
 - Dough Sheeter : Dough sheeter adalah peralatan yang berfungsi untuk menipiskan adonan
3. Fungsi conical strainer adalah untuk Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu (stock), sup, sauce, minyak goreng, dan makanan yang direbus
4. Perbedaan antara Refrigerator dengan Freezer adalah:
 - Refrigerator adalah peralatan pendingin yang digunakan untuk menyimpan makanan / bahan makanan
 - Freezer adalah peralatan yang digunakan untuk membekukan makanan / bahan makanan

5. Deep Fryer adalah peralatan yang berfungsi untuk menggoreng makanan, dengan jumlah minyak banyak banyak.

Bahan bakar yang digunakan adalah gas tetapi untuk mengatur sistem otomatisnya menggunakan listrik daya, dimana jika suhu sudah mencapai suhu yang diinginkan, api akan mati secara otomatis; dan akan menyala kembali bila suhu mulai turun

6. Cold Storage adalah ruang pendingin berbentuk ruangan bisa berukuran 2 x 3 meter atau lebih tergantung dari kebutuhan. Alat ini digunakan untuk menyimpan makanan ataupun bahan makanan. Cold storage ada yang berfungsi sebagai refrigerator dan ada yang berfungsi sebagai freezer.

7. Cara membersihkan peralatan yang dibuat dari bahan metal.

- 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian angina-anginkan sejenak kemudian simpan.
- 4) Untuk peralatan dari besi, setelah dikeringkan lapisi seluruh permukaannya dengan minyak goreng sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

8. Kartu Penggunaan Peralatan

NAMA PERALATAN : DEEP FRYER			
MEREK : FUJIMAK			
NO.KODE PERALATAN : 2001			
TANGGAL PEMAKAIAN	NAMA YANG MENGGUNAKAN	JAM	KONDISI
20 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Baik
21 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Baik
23 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Bai
24 - 11 - 2015		09.00 – 10.00	Berfungsi ; Tombol Lepas
25 – 11 - 2015		07.00 – 08.00	Tombol Lepas, api tidak stabil
26 – 11 - 2015		06.00	Api tidak menyala
dst			

Kegiatan Pembelajaran 5

1. Yang dimaksud dengan menu adalah Menu berasal dari bahasa perancis (minute) yang berarti daftar makanan yang berisi bagian makanan yang akan disajikan kepada tamu. Sedangkan orang inggris menyebutnya dengan Bill of Fare. Menu dapat dibedakan menurut tempat penghidangan seperti Coffee Shop Menu, Pastry & Bakery Shop Menu, Banquet Menu, Special Event Menu, Snack Box Menu dan lain sebagainya.

2. Syarat menyusun menu adalah:
 - Menu harus sesuai dengan jenis usaha pastry & bakery nya
 - Memperhatikan nilai gizinya
 - Persediaan bahan makanan di pasaran (faktor musim)
 - Peralatan dapur yang dimiliki
 - Peralatan saji yang tersedia
 - Kemampuan juru masak yang dimiliki
 - Sesuaikan dengan biaya yang tersedia
 - Kombinasi warna makanan harus serasi
 - Kombinasi bahan makanan harus serasi terutama untuk snack box yang jenis menuanya dalam satu box relative tidak banyak
 - Rasa dan aroma produk pastry & bakery tidak boleh sama
 - Tekstur makanan tidak boleh sama
 - Bentuk produk pastry & bakery tidak boleh sama

3. Fungsi menu dipandang dari sudut tenaga pengolahan adalah:
 - Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan. Pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan bahan makanan yang diperlukan oleh menu, baik jenisnya, kualitasnya maupun banyaknya.
 - Menu memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan. Pembelian peralatan dapur juga harus menunjang atau berguna untuk mengolah makanan produk pastry dan bakery yang ada dalam menu.

- Menu dipergunakan juga untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.
4. Fungsi menu dari sudut pramusaji / pelayan pastry & bakery shop:
 - Sumber informasi untuk menyiapkan peralatan saji yang diperlukan antara lain keranjang/wadah untuk kue dan roti, peralatan pengambil produk pastry & bakery, peralatan kemasan dan lain sebagainya.
 - Menu memberikan informasi kepada pramusaji/pelayan toko kue dan roti tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan. Seorang pramusaji/pelayan toko kue dan roti harus mampu menjelaskan produk yang dijual di toko kue dan roti tempat dia bekerja
 5. Standar produksi adalah:

Standar produksi adalah suatu standar yang berlaku dibidang pengelolaan makanan untuk mengetahui berapa banyak jumlah produksi yang akan diolah, berapa banyak bahan makanan yang diperlukan serta seberapa banyak porsi hidangan yang dihasilkan untuk setiap porsinya.
 6. Macam-macam standar produksi adalah:
 - **Standar Porsi**

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah yang bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas tidak berlebihan.
 - **Standar Resep**

Standar resep ialah suatu standar yang mempunyai tujuan menyempurnakan setiap hasil pengolahan makanan dalam segi cita rasa / kualitas dan kuantitas untuk setiap jenis makanan serta mendapatkan patokan dalam perhitungan harga pokok dan harga jual. Standar resep digunakan untuk mencapai standar kualitas makanan yang baik sesuai dengan yang diharapkan
 - **Standar Bumbu**

Standar bumbu adalah ketetapan pemakaian ukuran bumbu-bumbu sesuai dengan ketentuan dalam standar resep. Tujuan dari standar

bumbu adalah untuk menciptakan mutu atau kualitas makanan yang relatif sama cita rasanya walaupun yang melakukan pengolahan adalah orang yang berbeda.

Kegiatan Pembelajaran 6

1. Yang termasuk dalam Biaya Pokok Produksi atau Harga pokok Produksi (HPP) ialah:
 - Biaya bahan makanan
 - Biaya bahan bakar.
 - Biaya penyusutan alat.
 - Biaya tenaga kerja
2. Yang dimaksud dengan biaya variable (variable cost) adalah:

Biaya yang umumnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produk yang akan diproduksi. Semakin besar volume penjualan produk, maka akan semakin besar pula biaya yang harus dikeluarkan.
3. Yang dimaksud dengan Biaya Bahan makanan ialah semua jenis pengeluaran yang digunakan dalam suatu produk untuk membeli bahan makanan dan pelengkapannya, ditambah biaya transportasi yang dikeluarkan saat berbelanja
4. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan nilai ekonomis barang / alat dihubungkan dengan harga dan kapasitas produksi barang / alat
5. Jumlah penyusutan dalam setiap jam pemakaian adalah Rp.1.736,14 dibulatkan menjadi Rp.1750,-
6. Biaya tenaga kerja meliputi :
 - Upah tenaga kerja langsung
 - Gaji tenaga kerja tidak langsung
 - Asuransi tenaga kerja
 - Biaya makan tenaga kerja
 - Biaya kesejahteraan tenaga kerja
 - Tunjangan hari raya
 - Bonus dan lain-lain

7. Keuntungan bersih ditentukan berdasarkan perhitungan: Jumlah pendapatan dikurangi dengan biaya bahan, biaya penyusutan, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja.
8. Tujuan pembuatan prosentase adalah sebagai alat kontrol agar batasan biaya yang telah diporsikan dapat dipantau pengeluarannya
9. Titik impas (BEP) adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0
10. Untuk menentukan titik impas, langkah yang harus dilakukan adalah :
 - Menghitung semua biaya pokok produksi
 - Menghitung jumlah produk yang dihasilkan
 - Menentukan harga jual
 - Membagi biaya pokok produksi dengan harga jual

Evaluasi

PETUNJUK UMUM :

1. Periksa dan bacalah soal-soal sebelum anda menjawabnya
2. Berilah tanda silang pada salah satu huruf A, B, C, dan D yang anda anggap paling benar

SOAL

1. Restoran yang umumnya menyajikan minuman dan makanan berupa sandwich, salad, buah-buahan, dan kue adalah:
 - A. Rathskeller
 - B. Tavern
 - C. Snack Bar
 - D. Restoran formal
2. Restoran dimana tamunya dapat menikmati makanan dan minum di udara terbuka adalah:
 - A. Tavern
 - B. Snack Bar
 - C. Terrace Restaurant
 - D. Bistro
3. Tempat transit yang menyediakan penginapan, makanan, minuman serta minuman beralkohol adalah:
 - A. Tavern
 - B. Snack Bar
 - C. Terrace Restaurant
 - D. Bistro

4. Makanan dipesan melalui loket pemesanan, dibayar di loket kasir, kemudian pesanan diambil di loket pengambilan lalu dibawa pergi. Dalam melakukan pemesanan makanan konsumen tetap berada dalam mobilnya, restoran dengan sistem ini disebut:
 - A. Drive-Thru restaurant
 - B. Buffet Restaurant
 - C. Coffee shop
 - D. Cafeteria
5. Toko kue yang hanya menjual makanan khusus satu jenis kue saja, adalah:
 - A. Cake & Bakery Shop
 - B. Snack Bar
 - C. Terrace Restaurant
 - D. Speciality Cake Shop
6. Hitunglah berapa tenaga kerja yang dibutuhkan untuk Cake & Bakery Shop yang buka mulai jam 10.00 hingga jam 22.00 jika diketahui: jumlah hari dalam 1 tahun = 365 hari; jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun = 278 hari; jumlah jam kerja efektif perhari = 7 jam.
 - A. 6 orang
 - B. 8 orang
 - C. 10 orang
 - D. 12 orang
7. Hitunglah berapa tenaga yang dibutuhkan untuk katering transportasi pesawat udara jika diketahui: jumlah hari dalam 1 tahun = 365 hari; jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun = 275 hari; jumlah jam kerja efektif perhari = 7 jam. Dan perputaran jam kerja sehari adalah 3 shift
 - A. 24 orang
 - B. 30 orang
 - C. 36 orang
 - D. 40 orang

8. Di dapur pastry & bakery pada sebuah hotel, yang mempunyai wewenang memesan bahan makanan ke bagian gudang adalah:
 - A. Eksekutif Chef
 - B. Pastry Chef
 - C. Baker
 - D. Asisten Baker
9. Bertanggung jawab atas produk danish pastry adalah:
 - A. Chef de partie Patisiere
 - B. Chef de partie Baker
 - C. Chef de partie Butcher
 - D. Chef de partie Saucier
10. Yang bertanggung jawab pada pra-persiapan pengolahan adalah:
 - A. Commis
 - B. Pastry Cook
 - C. Apprenties
 - D. Helper
11. Yang menyiapkan dan memasak semua dessert untuk buffet dan cake shop, menyiapkan dan mengolah semua produk pastry untuk cake shop adalah tugas:
 - A. Pastry cook
 - B. Apprentis
 - C. Commis
 - D. Helper
12. Membuat kue-kue (dessert) dengan proses baking, kadang-kadang membuat noodle untuk seksi lain, adalah tugas dari
 - A. Chef de partie baker
 - B. Chef de partie pattisie
 - C. Commis
 - D. Pastry cook

13. Membantu tugas-tugas baker dalam seksinya masing-masing, menyiapkan bahan-bahan yang akan diolah, menjaga kebersihan dan kesehatan ruangan produksi adalah tugas:
- A. Cook Helper
 - B. Asisten baker
 - C. Apprenties
 - D. Baker
14. Membantu persiapan pengolahan (preparation) pembuatan dinner rolls, danish, croissant, sandwich bread untuk hidangan breakfast dan bakery shop, membuat pizza dough, apple pie, dan black forest bila persediaan sudah habis adal tugas:
- A. Baker
 - B. Commis
 - C. Pastry Cook
 - D. Cook Helper
15. Menyiapkan produk pastry & bakery yang dipesan kitchen
- A. Baker
 - B. Cook Helper
 - C. Pastry Cook
 - D. Commis
16. Membuat semua jenis roti seperti sandwich bread, french bread, rolls, danish dan lain-lain, membuat kue-kue (dessert) dengan proses baking adalah tugas:
- A. Pastry chef
 - B. Pastry Cook
 - C. Baker
 - D. Chef de partie baker
17. Melakukan pekerjaan ringan, misalkan membentuk dan mengisi roti, mengoles permukaan roti.
- A. Cook helper
 - B. Apprenties
 - C. Commis
 - D. Asisten Baker

18. Yang mencuci peralatan service kotor yang datang dari restoran, adalah:
- A. Chief steward
 - B. Steaward
 - C. Silverman
 - D. Store keeper
19. Bentuk penjualan langsung yang dilakukan di tempat produksi, adalah:
- A. Selling at the point production
 - B. Selling at the produser's retail store
 - C. Selling door to door
 - D. Selling through mail
20. Bentuk penjualan yang dilakukan di tempat pengecer, adalah:
- A. Selling at the point production
 - B. Selling at the produser's retail store
 - C. Selling door to door
 - D. Selling through mail
21. Apakah keuntungan kalau kita menggunakan modal sendiri dalam menjalankan usaha.
- A. Jumlahnya yang tidak terbatas
 - B. Menimbulkan motivasi untuk segera mengembalikan modal
 - C. Dibatasi oleh jangka waktu pengembalian modal
 - D. Tidak tergantung kepada pihak lain
22. Modal investasi adalah modal kerja yang digunakan untuk:
- A. Jangka panjang
 - B. Jangka menengah
 - C. Jangka pendek
 - D. Jangka terbatas waktu
23. Daftar/susunan menu yang memuat semua nama-nama makanan dan minuman yang dijual di sebuah pastry & bakery shop dan disertai dengan harganya masing-masing, adalah:
- A. Ala Carte Menu
 - B. Table d'hote Menu
 - C. Buffet Menu
 - D. Special Party Menu

24. Untuk memproduksi Kue Klapertaart sebanyak 60 kotak alumunium foil ukuran 10 x 15 cm, anda memerlukan biaya-biaya berikut: Biaya kebutuhan bahan sebesar Rp. 360.000,- (45%) Upah tenaga kerja sebesar 20%. Biaya bahan bakar sebesar 5%. Biaya penyusutan sebesar 5%. Berapa harga jual Kue Klapertaart per-kotak alumunium foil, jika keuntungan yang diharapkan sebesar 25 % dari biaya pokok produksi (gunakan harga pembulatan)
- A. Rp.12.000,-
 - B. Rp.15.000,
 - C. Rp.18.000,-
 - D. Rp.21.000,-
25. Dari soal no.39 hitunglah Titik Impas nya (Break Event Point /BEP); dari penjualan berapa kotak Klapertaart akan tercapai titik impasnya?
- A. 35 kotak
 - B. 40 kotak
 - C. 45 kotak
 - D. 50 kotak

KUNCI JAWABAN

NO	A	B	C	D
1			X	
2			X	
3	X			
4	X			
5				X
6				X
7			X	
8	X			
9		X		
10			X	
11			X	
12	X			
13		X		
14			X	
15				X
16				X
17		X		
18		X		
19	X			
20		X		
21				X
22	X			
23	x			
24		X		
25				X

Penutup

Segala puji bagi Allah yang masih memberikan kesehatan dan kesempatannya kepada kita semua, terutama untuk penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan modul ini walaupun masih banyak kekurangannya disana-sini.

Penulis harapkan semoga modul ini bermanfaat dan menambah pengetahuan para peserta diklat. Penulis mohon maaf apabila ada kesalahan ejaan dalam penulisan kata dan adanya kalimat yang kurang jelas. Karena penulis hanyalah manusia biasa yang tak luput dari kesalahan. Dan penulis juga sangat mengharapkan saran dan kritik dari para peserta diklat demi kesempurnaan modul ini. Sekian penutup dari penulis semoga dapat diterima di hati para peserta diklat dan penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Daftar Pustaka

- Ajab subagyo. Management pengolahan kue dan roti. 2007. Jogjakarta. Graha Ilmu
- Ari Fadiati. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung. PT.Remaja Rosdakarya. Cetakan ke-2. 2013
- Bruce Mattel, The Culinary Institute of America (CIA). *Catering: A Guide To Managing a Successful Business Operation*. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons.Inc. 2015
- George Erdosh. *Start & Run a Catering Business*. Bellingham USA. Self-Counsel Press,Inc. 2010
- Nancy Lonman Scanlon. *Catering Management*. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons.Inc. 2012
- Nurmasari Widiastuti, Adrian Pramono. *Manajemen Jasa Boga*. Jogjakarta. Graha Ilmu. 2014
- Wayne gislen. *Proffesional Baking*. New Jersey. John Wiley & sons.Inc. 2012

Glosarium

A.

Air conditioner	Peralatan pendingin ruangan
Antioksidan	Zat yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh manusia
Aluminium foil	Lembaran kertas yang dilapisi lapisan aluminium

B

Bungkil	Ampas dari kedele, kacang, kelapa yang sudah diambil sarinya/minyaknya
Budget	Anggaran

C

Container	Wadah untuk menyimpan barang
-----------	------------------------------

D

Doft	Benda yang tidak mengkilat
------	----------------------------

E

Extract	Cairan pekat atau sari yang diambil dari buah atau sayuran
---------	--

F

Filling cabinet	Laci untuk menyimpan dokumen
-----------------	------------------------------

Fenol	Fenol (fenil alcohol) merupakan zat padat yang tidak berwarna yang mudah meleleh dan terlarut baik di dalam
-------	---

K

Koagulasi	Koagulasi adalah proses perubahan cairan atau larutan menjadi gumpalan-gumpalan sehingga terbentuk padatan keras atau lunak.
-----------	--

Kompetitor	Dalam dunia usaha, kompetitor adalah pesaing
------------	--

L

Locker Lemari yang terdiri dari kotak-kotak untuk menyimpan barang-barang karyawan

M

Manufaktur Marketing Pabrik untuk memproduksi
Adalah pemasaran produk

Mesin otorisasi Mesin untuk mengakses pembayaran dengan menggunakan kartu debit atau kartu kredit

Mordant Adalah bahan kimia yang biasanya dicampurkan pada zat berwarna agar lebih melekat dan warnanya menjadi cerah. Zat ini tidak dianjurkan dalam pengolahan

O

Orisinil asli

P

Pra investasi Modal yang ditanamkan untuk suatu usaha dagang

R

Range Range adalah kompor

reseller pengecer

S

Self raising flour Self raising flour adalah tepung yang sudah di campur dengan bahan pengembang,

Selling at the point production Adalah penjualan yang dilakukan di tempat dimana makanan diolah

Selling at the producer's retail store Penjualan barang tidak langsung, jadi melalui pengecer

Selling door to door Penjualan barang secara langsung kepada konsumen kerumah-rumah melalui jasa salesman

Selling through mail Penjualan barang melalui jasa pos

Selinier Selinier berarti sesuatu yang sesuai atau sama

Substart	segaris lurus
Support personnel	Senyawa yg mengalami perubahan oleh hasil kerja enzim; zat yg diubah oleh enzim
Supplier	Adalah bagian yang ada dalam organisasi kerja yang mempunyai fungsi untuk membantu pelaksanaan kerja bagian lainnya
Strainer	Supplier adalah pemasok atau rekanan yang ditunjuk oleh perusahaan untuk mengirim kebutuhan perusahaan sesuai dengan daftar permintaan barang. Alat untuk menyaring bahan makanan cair agar terpisah dari kotoran akibat proses pemasakan

T

Thermometer	Alat untuk mengukur suhu
-------------	--------------------------

V

Varietas	Sekelompok tanaman dari suatu jenis atau spesies tanaman yang memiliki karakteristik tertentu seperti bentuk, pertumbuhan tanaman, daun, bunga, dan biji yang dapat membedakan dari jenis atau spesies tanaman lain, dan apabila diperbanyak tidak mengalami perubahan.
----------	---

W

Waiter service	Makan dan minum dengan dilayani oleh pramusaji
----------------	--

:

Lampiran

Lampiran 1. Peta Kompetensi Patiseri 2015

PETA KOMPETENSI PATISERI 2015

GRADE	KOMPETENSI			
	IPA Terapan 1	Sanitasi 1	PBM 1	
1 DASAR 1	<ul style="list-style-type: none"> Materi dan Perubahan Unsur dan Molekul Senyawa dan Campuran Asam, Basa dan Garam Besaran Fisika dan Konversinya Pengukuran Besaran dan Alat Ukur Mikroorganisme 	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi hygiene Menerapkan hygiene dan Sanitasi Menganalisis resiko hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Pangan Nabati dan Hasil Olahannya Sayuran dan Buah Bumbu dan Rempah 	
	2 DASAR 2	IPA Terapan 2 <ul style="list-style-type: none"> Reaksi Oksidasi dan Reduksi Sistem Koloid Suhu, Kalor dan Perambatannya 	Sanitasi 2 <ul style="list-style-type: none"> Membersihkan dan mensanitasi peralatan makan dan ruang kerja 	PBM 2 <ul style="list-style-type: none"> Bahan Pangan Nabati dan Hasil Olahannya Minyak dan Lemak
3 DASAR 3	IPA TERAPAN 3 <ul style="list-style-type: none"> Polimer Hidrokarbon Listrik 	SANITASI 3 <ul style="list-style-type: none"> Penyakit akibat Kerja P3K 	PBM 3 <ul style="list-style-type: none"> Kopi, Teh, Coklat Gula BTM 	GIZI 1 <ul style="list-style-type: none"> Memahami Zat Gizi Memahami Kekurangan Zat Gizi
	4 DASAR 4	PRA PERSIAPAN 1 <ul style="list-style-type: none"> Peralatan Makanan Potongan Bahan makanan 	TATA HIDANG 1 <ul style="list-style-type: none"> Peralatan Petugas Pelayanan 	GIZI 2 <ul style="list-style-type: none"> DKBM AKG
5 DASAR 5	PRA PERSIAPAN 2 <ul style="list-style-type: none"> Teknik Pengolahan Penanganan Dasar Desain 	TATA HIDANG 2 <ul style="list-style-type: none"> Membuat lipatan serbet (Folding Napkin) Menata Meja Makan dan Meja persediaan 	GIZI 3 <ul style="list-style-type: none"> Menyusun Menu Seimbang Menghitung zat gizi makanan yang dikonsumsi 	
	6 LANJUTAN 1	DASAR PASTRY & BAKERY 1 <ul style="list-style-type: none"> Membuat Bahan Penutup Membuat Bahan Pengisi 	CAKE 1 <ul style="list-style-type: none"> Membuat cake, gatoux, tourten Membuat Roll Cake 	KUE INDONESIA 1 <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari tepung Hunkwe dan Agar-

	<ul style="list-style-type: none"> Membuat Ornamen Membuat Coklat dan Praline 		<ul style="list-style-type: none"> agar Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari umbi-umbian Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari tepung sagu Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari kacang-kacangan 	
7	DASAR PASTRY & BAKERY 2	CAKE 2	KUE INDONESIA 2	TATA HIDANG 3
	<ul style="list-style-type: none"> Membuat Strudel Membuat Pie Dough Membuat Sugar Dough Membuat Choux Paste 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat Cake Decoration 	<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari tepung terigu 	
8	BAKERY	DIET KHUSUS	KUE INDONESIA 3	
	<ul style="list-style-type: none"> Membuat Soft Roll Membuat Hard Roll Membuat Puff Pastry Membuat Danish Pastry 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat kue dan sauce rendah lemak Membuat kue dan sauce rendah kalori Membuat kue dengan sauce rendah gula Membuat kue dan sauce rendah protein 	<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari beras dan tepung beras Mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan 	
9	FUSION	TATA HIDANG 3		
	<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menyajikan Pastry dengan teknik fusion Mengolah dan menyajikan Bakery dengan teknik fusion Mengolah dan menyajikan Cake dengan teknik fusion Mengolah dan menyajikan Kue Indonesia dengan teknik fusion 	<ul style="list-style-type: none"> Melayani Coffee Shop 		
10	PUB PASTRY DAN BAKERY			
	<ul style="list-style-type: none"> Merencanakan produk, pengadaan, produksi, dan pemasaran usaha pastry dan bakery 			

	<ul style="list-style-type: none">• Menentukan titik impas• Membuat administrasi usaha di pastry dan bakery• Melaksanakan produksi pastry dan bakery• Memasarkan produk usaha pastry dan bakery• Membuat laporan usaha pastry dan bakery			
--	--	--	--	--

Bagian II Kompetensi Pedagogik



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Diundangkannya Undang-undang RI Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen, dan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional (Permendiknas) No. 16 Tahun 2007 tentang Standar Kualifikasi dan Kompetensi Guru Mata Pelajaran merupakan bukti pengakuan terhadap profesionalitas pekerjaan guru dan dosen. Bagi para guru pengakuan dan penghargaan di atas harus dijawab dengan meningkatkan profesionalisme dalam bekerja.

Permendiknas No. 16 Tahun 2007 menyebutkan, ada empat kompetensi yang wajib dimiliki oleh seorang guru mata pelajaran, yaitu kompetensi Pedagogik, kepribadian, sosial, dan profesional. Masing-masing kompetensi ini memiliki beberapa kompetensi inti. Salah satu kompetensi inti pedagogik yang sangat penting dan harus dikuasai oleh pendidik yakni “*Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran*”. Tindakan ini sangat penting dilakukan karena melalui diary (instrumen refleksi) dapat diperoleh informasi positif tentang bagaimana cara guru meningkatkan kualitas pembelajarannya, sekaligus sebagai bahan observasi untuk mengetahui sejauh mana tujuan pembelajaran itu tercapai.

Guru tidak selayaknya bekerja *as usual* seperti era sebelumnya, melainkan harus menunjukkan komitmen dan tanggung jawab yang tinggi. Setiap kinerjanya harus dapat dipertanggung jawabkan baik secara publik maupun akademik. Untuk itu ia harus memiliki landasan teoretik atau keilmuan yang mapan dalam melaksanakan tugasnya mengajar maupun membimbing peserta didik.

Dalam kegiatan pembelajaran, seorang guru sudah pasti akan berhadapan dengan berbagai persoalan baik menyangkut peserta didik, *subject matter*, maupun metode pembelajaran. Sebagai seorang profesional, guru harus mampu membuat *professional judgement* yang didasarkan pada data sekaligus teori yang akurat. Selain itu guru juga harus melakukan

peningkatan mutu pembelajaran secara terus menerus agar prestasi belajar peserta didik optimal disertai dengan kepuasan yang tinggi.

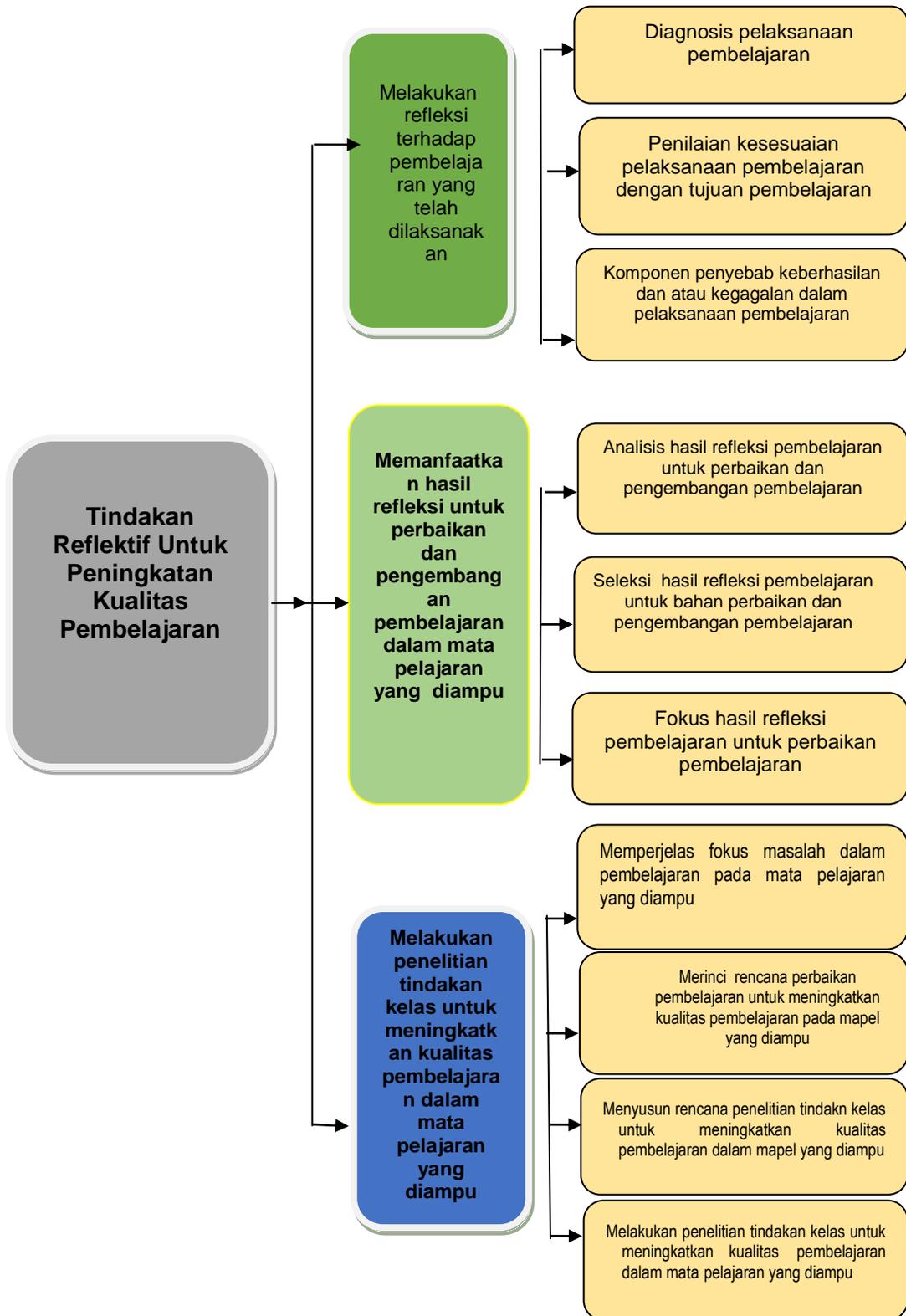
Untuk mewujudkan hal tersebut guru harus membekali diri dengan kemampuan meneliti, khususnya melalui Penelitian Tindakan Kelas. Dengan latar belakang di atas, semoga modul Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB) Kompetensi Pedagogik Guru Kejuruan (Grade 10) ini dapat membantu guru dalam melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakannya.

B. Tujuan

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini peserta diharapkan dapat :

1. Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan
2. Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu
3. Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

1. Refleksi Pembelajaran
 - a. Diagnosis pelaksanaan pembelajaran
 - b. Penilaian kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan tujuan pembelajaran
 - c. Komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran
2. Pemanfaatan Hasil Refleksi Pembelajaran
 - a. Analisis hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran
 - b. Seleksi hasil refleksi pembelajaran untuk bahan perbaikan dan pengembangan pembelajaran
 - c. Fokus hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan pembelajaran
3. Penelitian Tindakan Kelas (PTK)
 - a. Menguraikan prosedur pelaksanaan PTK untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.
 - b. Menyusun proposal Penelitian Tindakan Kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

E. Cara Penggunaan Modul

Untuk membantu anda dalam menguasai kemampuan di atas, materi dalam modul ini dibagi menjadi tiga kegiatan belajar sebagai berikut :

- Kegiatan belajar 1: Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan
- Kegiatan belajar 2: Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu
- Kegiatan belajar 3: Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

Anda dapat mempelajari keseluruhan modul ini dengan cara yang berurutan. Jangan memaksakan diri sebelum benar-benar menguasai bagian demi bagian dalam modul ini, karena masing-masing saling berkaitan. Setiap kegiatan belajar dilengkapi dengan uji keahaman dan uji kompetensi. Uji keahaman dan uji kompetensi menjadi alat ukur tingkat penguasaan anda setelah mempelajari materi dalam modul ini. Jika anda belum menguasai 75% dari setiap kegiatan, maka anda dapat mengulangi untuk mempelajari materi yang tersedia dalam modul ini. Apabila anda masih mengalami kesulitan memahami materi yang ada dalam modul ini, silahkan diskusikan dengan fasilitator atau teman anda.

Selamat mempelajari modul ini, semoga anda berhasil dan sukses selalu.



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Belajar 1

Melakukan Refleksi Terhadap Pembelajaran yang Telah Dilaksanakan

A. Tujuan

Setelah mempelajari Kegiatan Belajar 1 peserta diklat diharapkan dapat melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan sesuai mata pelajaran yang diampu.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini, peserta diharapkan dapat:

1. Mendiagnosis pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu
2. Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai
3. Menemukan komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu

C. Uraian Materi

Untuk mencapai hasil pembelajaran yang optimal dibutuhkan guru yang kreatif dan inovatif yang selalu mempunyai keinginan terus menerus untuk memperbaiki dan meningkatkan mutu proses belajar mengajar (PBM) di kelas. Salah satu upaya tersebut adalah dengan melaksanakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Dengan PTK kekurangan atau kelemahan yang terjadi dalam PBM dapat teridentifikasi dan terdeteksi.

Kegiatan PTK dimulai dengan melakukan refleksi diri terhadap keterlaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu dalam kurun waktu tertentu.

1. Diagnosis Pelaksanaan Pembelajaran

a. Pengertian Refleksi Pelaksanaan Pembelajaran

Refleksi berarti bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah terjadi dan dilakukan. Guru sebagai pendidik dituntut untuk bertanggung jawab atas apa yang telah dilakukannya di kelas. Oleh karena itu perlu melakukan refleksi. Refleksi yang dimaksud disini adalah refleksi dalam pengertian introspeksi diri, seperti guru mengingat kembali apa saja tindakan yang telah dilakukan di dalam kelas, apa dampak dari tindakan tersebut, mengapa dampaknya menjadi demikian, dan lain sebagainya.

Sebagaimana disebutkan oleh **Schmuck (1977)**, kita seperti melihat diri kita di dalam cermin tentang berbagai tindakan yang telah kita lakukan dan harapan kita atas tindakan tersebut.



Gambar 1.1. Kegiatan Merefleksi

Cara Melakukan Refleksi Pelaksanaan Pembelajaran

Refleksi dapat dilakukan dengan cara : *pertama*; meminta peserta didik memberikan penilaian terhadap guru. *kedua*; berupa hasil pengamatan langsung yang dilakukan oleh guru mata pelajaran sejenis selaku pengamat saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung. Ada empat bidang masalah yang dapat dikembangkan yang menjadi tanggungjawab guru dalam mengelola pembelajaran, yaitu yang berkaitan dengan pengelolaan kelas, proses belajar-mengajar, pengembangan/ penggunaan sumber belajar, maupun sebagai wahana peningkatan personal dan profesional.

b. Pengertian Diagnosis.

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), diagnosis diartikan 1 penentuan jenis penyakit dengan cara meneliti (memeriksa) gejala-gejalanya; 2, Sos pemeriksaan terhadap suatu

hal; sedangkan para ahli mengemukakan pendapatnya mengenai pengertian diagnosis antara lain, menurut Hariman dalam bukunya *Handbook of Psychological Term*, diagnosis adalah suatu analisis terhadap kelainan atau salah penyesuaian dari gejala-gejalanya.

Dari pendapat diatas dapat diambil kesimpulan bahwa diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan dengan meneliti latar belakang penyebabnya atau dengan cara menganalisis gejala-gejala yang tampak.

c. **Pentingnya Diagnosis Pelaksanaan Pembelajaran**

Diagnosis hasil pelaksanaan pembelajaran merupakan langkah yang sangat penting dalam peningkatan kualitas guru. Dengan teridentifikasinya masalah pembelajaran yang dialami oleh guru, maka usaha untuk mencari pemecahan masalah dalam pelaksanaan PTK akan menjadi lebih mudah. Identifikasi ini berisi deskripsi mengenai hal-hal yang dipandang guru tidak sesuai, kurang cocok, tidak memuaskan, dan lain sebagainya.

Dalam identifikasi masalah terdapat dua hal, yaitu masalah dan penyebab masalah. Biasanya, permasalahan dituangkan dalam rumusan masalah penelitian, sedangkan penyebab masalah dituangkan dalam latar belakang.

Contoh kasus:

Masalah: “Siswa tidak pernah mengerjakan tugas atau pekerjaan rumah (PR). Gejala permasalahan ini harus dijelaskan bukti-buktinya, apa tugas yang tidak dikerjakan, kapan saja ia tidak mengerjakan tugas, berapa banyak tugas yang tidak dikerjakan, dan lain sebagainya”. Latar belakang atau penyebabnya, terdapat beberapa kemungkinan:

- 1) Tugas sekolah terlalu monoton dan tidak pernah dibahas bersama secara tuntas
- 2) Tugas terlalu sulit bagi saya

- 3) Banyak menonton acara TV sehingga mengabaikan tugas belajar
- 4) Terlalu banyak bermain sehingga kehabisan waktu untuk mengerjakan tugas sekolah.

Sekadar contoh, masalah pertama di atas dapat diatasi oleh guru dengan membuat tugas lebih kreatif kemudian membahasnya secara tuntas bersama-sama sehingga tidak membosankan. Masalah kedua dapat diatasi dengan cara mengukur kemampuan siswa sehingga tugas-tugas yang diberikan tidak terlalu memberatkan. Sedangkan dua penyebab yang terakhir tidak dapat dilakukan oleh guru. Disebabkan Penyebab ke-3 dan ke 4. Banyak menonton TV dan terlalu banyak bermain, tidak mungkin dapat dikontrol oleh guru. Yang dapat dilakukan guru adalah dengan mengubah jenis-jenis tugas belajar yang lebih menantang, atau guru harus membahas setiap tugas secara bersama-sama dengan metode pengerjaan tugas yang cemerlang, sehingga siswa lebih senang dan termotivasi menyelesaikannya.

2. Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan tujuan yang ingin dicapai

Dalam *setting* pembelajaran, tujuan merupakan pengikat segala aktivitas guru dan siswa. Oleh sebab itu, merumuskan tujuan merupakan langkah pertama yang harus dilakukan dalam merancang sebuah program pembelajaran.

a. Evaluasi diri.

Evaluasi diri adalah aktivitas menilai sendiri keberhasilan proses pengajaran yang kita lakukan. Melakukan evaluasi diri merupakan aktivitas yang penting karena pertama, kita ingin memperbaiki kualitas pengajaran kita ; kedua kita tidak terlalu berharap banyak pada orang lain untuk mengamati proses pengajaran yang kita lakukan. Hasil evaluasi diri digunakan untuk menetapkan langkah selanjutnya dalam upaya untuk menghasilkan perbaikan-perbaikan.

Prinsip-prinsip yang dapat digunakan adalah : kejujuran, kecermatan, dan kesungguhan. Dengan mengetahui kelemahan yang kita lakukan, kita dapat memperbaiki diri.

b. Cara Melakukan Evaluasi Diri

Dalam menilai sendiri keberhasilan pengajaran, kita membutuhkan informasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menentukan berhasil atau tidaknya pengajaran yang telah kita lakukan. Informasi-informasi berupa hasil pengukuran tersebut di atas selanjutnya perlu dianalisis. Proses analisis dimulai dari:

- 1) Menilai hasil-hasil pengukuran (tes atau non tes),
- 2) Menetapkan tingkat keberhasilan dari masing-masing aspek penilaian
- 3) Menentukan kriteria keberhasilan
- 4) Menetapkan berhasil atau tidaknya aspek-aspek yang dinilai tersebut.
- 5) Proses selanjutnya adalah memberi makna (pemaknaan) atas hasil analisis yang kita lakukan.
- 6) Langkah selanjutnya adalah memberikan penjelasan, seperti: mengapa kegagalan itu bisa terjadi.
- 7) Memberikan kesimpulan-kesimpulan yang masuk akal.

3. Menemukan Komponen Penyebab Keberhasilan dan Atau Kegagalan Dalam Pelaksanaan Pembelajaran

a. Identifikasi faktor-faktor penyebab kegagalan pelaksanaan pembelajaran.

Salah satu jenis penilaian yang dapat dilakukan guru dalam pembelajaran adalah penilaian diagnostik, yaitu penilaian yang berfungsi mengidentifikasi faktor-faktor Penyebab Kegagalan dan Pendukung Keberhasilan dalam Pembelajaran.

Berdasarkan faktor-faktor penyebab kegagalan yang berhasil kita identifikasi diatas, kita merencanakan upaya-upaya perbaikan (remidi).

b. **Faktor-faktor Penyebab Kegagalan Pembelajaran**

Kegiatan evaluasi pembelajaran dapat mengambil dua macam bentuk: 1). Menilai cara mengajar seorang guru dan 2). Menilai hasil belajar (yakni pencapaian tujuan belajar).

Beberapa hal yang dapat menyebabkan kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran, adalah : a). Bahasa yang digunakan oleh guru sukar untuk dimengerti; b). Guru kurang bisa menguasai kelas; c). Cara mengajar Guru yang membosankan, d). Guru kurang mampu memotivasi anak dalam belajar, e). Guru kurang memahami kemampuan anak didiknya di dalam menyerap pelajaran; f) Guru kurang disiplin dalam mengatur waktu.; g)Guru enggan membuat persiapan mengajar; h)Guru kurang menguasai materi, tidak mempunyai kemajuan untuk menambah atau menimba ilmu; i) Guru kurang terampil mengajukan pertanyaan kepada murid,. j) Guru hanya mengutamakan pencapaian target kurikulum.

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas Pembelajaran 1, 2 dan 3 (Tugas Mandiri)

Anda diminta mencari teman sejawat yang mengampu mata pelajaran sejenis. Telaahlah dokumen RPP teman sejawat Anda, kemudian tanyakan kapan Anda bisa melihat yang bersangkutan mengajar. Lakukan hal-hal berikut ini :

1. Amati dan cermati proses pembelajaran yang dilakukan oleh teman sejawat Anda. Gunakan lembar pengamatan proses belajar mengajar (*Lamp. 1 - LK 1.1*)
2. Buatlah catatan kejadian selama proses pembelajaran berlangsung, gunakan (*Lamp. 2 -LK 2.1*)
3. Menilai penyebab ketidaksesuaian RPP dengan pelaksanaan pembelajaran (*Lamp. 2 -LK 2.2*)

E. Latihan/Kasus/Tugas

LATIHAN PEMBELAJARAN 1	
MATERI	: Melakukan Refleksi Terhadap Pembelajaran Yang Telah Dilaksanakan
KEGIATAN	: Curah pendapat dan diskusi prosedur pelaksanaan PTK

Setelah mencermati materi modul/berbagai sumber/referensi lainnya/tayangan yang disampaikan fasilitator, tuliskan pemahaman Saudara berkenaan dengan “Pembelajaran 1”

1. Apa yang Anda pahami tentang refleksi pembelajaran ?
2. Bagaimana cara Anda merefleksi pembelajaran yang telah dilaksanakan ?
3. Menurut Anda, mengapa kegiatan evaluasi diri penting dilakukan? Jelaskan berikut alasannya.
4. Sebutkan dan jelaskan hal-hal yang dapat menyebabkan kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran.

F. Rangkuman

1. Kegiatan mendiagnosis pelaksanaan pembelajaran yang telah dilaksanakan terhadap mata pelajaran yang diampu, selalu diawali dengan kegiatan refleksi. Refleksi berarti bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah terjadi dan dilakukan.
2. Refleksi pelaksanaan pembelajaran dapat dilakukan dengan cara: *pertama*; meminta peserta didik memberikan penilaian terhadap guru. *kedua*; berupa hasil pengamatan langsung yang dilakukan oleh guru mata pelajaran sejenis selaku pengamat saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung.

- Untuk mengetahui kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan tujuan yang ingin dicapai, dapat menggunakan penilaian diagnostik, yaitu penilaian yang berfungsi mengidentifikasi faktor-faktor Penyebab Kegagalan dan Pendukung Keberhasilan dalam Pembelajaran.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Tabel 1.1.
Umpan balik kegiatan belajar 1.

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
1	Mendiagnosis pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu.		
2	Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu		
3	Menemukan komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran		



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Belajar 2

Memanfaatkan Hasil Refleksi Untuk Perbaikan dan Pengembangan Pembelajaran

A. Tujuan

Setelah mempelajari Kegiatan Belajar 2 peserta diklat diharapkan dapat memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini, peserta diharapkan dapat:

1. Menganalisis hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran
2. Menyeleksi hasil refleksi pembelajaran untuk bahan perbaikan dan pengembangan pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu
3. Memfokuskan hasil refleksi pembelajaran yang penting untuk perbaikan pembelajaran selanjutnya pada mata pelajaran yang diampu

C. Uraian Materi

1. Analisis Hasil Refleksi Pembelajaran Untuk Perbaikan Dan Pengembangan Pembelajaran

Kegiatan menganalisis hasil refleksi pembelajaran ini merupakan kegiatan identifikasi masalah. Kegiatan ini merupakan langkah pertama dalam menyusun rencana PTK. Identifikasi masalah ini mirip seperti diagnosis yang dilakukan oleh dokter kepada pasiennya. Jika diagnosisnya tepat, maka obat yang diberikan pasti mujarab. Begitupula sebaliknya sebaliknya.

Identifikasi masalah menjadi titik tolak bagi perencanaan PTK yang lebih matang. Sebab, tidak semua masalah dapat diselesaikan dengan PTK.

Berikut ini empat langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran.

- a. Masalah harus riil. Masalah yang diangkat adalah masalah yang dapat dilihat, dirasakan, didengar, secara langsung oleh guru. Misalnya: sebagian besar nilai Matematika siswa kelas X SMA "X" dibawah standar kelulusan.
- b. Masalahnya harus problematik. Permasalahan yang bersifat problematik adalah masalah yang dapat dipecahkan oleh guru, mendapat dukungan literatur yang memadai, dan kewenangan mengatasinya secara penuh. Misalnya sebagian besar siswa kelas X SMK "X" tidak lancar membaca teks bahasa Inggris.
- c. Manfaatnya jelas. Hasil PTK harus dapat dirasakan, bagaikan obat yang menyembuhkan.
- d. Masalah harus fleksibel, yakni bisa diatasi dengan mempertimbangkan kemampuan peneliti, waktu, biaya, tenaga, sarana-prasarana, dan lain sebagainya. .

Setelah menemukan masalah yang riil, problematik, bermanfaat, dan fleksibel, masalah tersebut harus ditemukan akarnya. Selanjutnya akar masalah tersebut harus digali sedalam-dalamnya, sehingga ditemukan akar masalah yang benar-benar menjadi sumber penyebab utama terjadinya masalah. Akar masalah inilah yang nantinya akan menjadi tolok ukur tindakan.

2. Menyeleksi hasil refleksi pembelajaran untuk bahan perbaikan dan pengembangan pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu

Dari sekian banyak masalah yang kita temukan berdasarkan analisis refleksi diatas, dapat kita pilih salah satu masalah pembelajaran yang kita anggap paling penting dan harus segera diatasi.

Dalam kegiatan pembelajaran di kelas, guru dapat mencermati masalah-masalah apa yang dapat dijadikan PTK. Ada empat yang dapat dijadikan masalah dalam PTK, yaitu (1) masalah yang berkaitan dengan pengelolaan kelas, (2) masalah proses belajar mengajar, (3) masalah

pengembangan atau penggunaan sumber-sumber belajar; (4) masalah yang berkaitan dengan wahana peningkatan personal dan profesional.

Beberapa **contoh permasalahan** dalam aspek pembelajaran yang dapat dijadikan kajian PTK, antara lain :

- a. rendahnya keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran mata pelajaran “x”;
- b. metode pembelajaran yang kurang tepat;
- c. perhatian siswa terhadap PBM mata pelajaran “x” rendah
- d. media pembelajaran yang tidak ada atau kurang sesuai;
- e. sistem penilaian yang tidak atau kurang sesuai;
- f. motivasi belajar siswa rendah;
- g. rendahnya kemandirian belajar siswa;
- h. siswa datang terlambat ke sekolah
- i. desain dan strategi pembelajaran di kelas.
- j. penanaman dan pengembangan sikap serta nilai-nilai;
- k. alat bantu, media dan sumber belajar
- l. bagaimana meningkatkan minat dan motivasi siswa dalam belajar;
- m. bagaimana mengajak siswa aktif belajar di kelas
- n. bagaimana menghubungkan materi pembelajaran dengan lingkungan kehidupan sehari-hari
- o. bagaimana memilih strategi pembelajaran yang tepat;
- p. bagaimana melaksanakan pembelajaran kooperatif;
- q. dan permasalahan ptk lainnya.

Permasalahan dalam PTK juga dapat didekati dari faktor input, proses, output.

Teknik Mencari Permasalahan.

Untuk memudahkan menemukan permasalahan dalam mencari permasalahan PTK dapat menggunakan pertanyaan sebagai berikut :

- a. apa yang sekarang sedang terjadi ?
- b. apakah yang sedang berlangsung itu mengandung permasalahan?
- c. apa yang dapat saya lakukan untuk mengatasinya ?
- d. saya ingin memperbaiki apanya ?

- e. saya mempunyai gagasan yang ingin saya cobakan di kelas saya.
- f. apa yang bisa saya lakukan dengan hasil semacam itu ?

3. Memfokuskan hasil refleksi pembelajaran yang penting untuk perbaikan pembelajaran selanjutnya pada mata pelajaran yang diampu

Setelah kita melakukan refleksi dan menemukan banyak permasalahan, tentunya guru harus memilih satu dari sekian banyak masalah yang menjadi fokusnya. Oleh karena itu guru harus yakin bahwa masalah yang dipilih memang masalah yang dapat ditanggulangi dan memang perlu prioritas untuk segera ditangani.

Setelah kita mengidentifikasi permasalahan di kelas dan kita telah menentukan permasalahan yang akan diteliti, langkah selanjutnya adalah mengidentifikasi penyebab permasalahan tersebut terjadi. Tentunya penyebab permasalahan pembelajaran di kelas disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor siswa, faktor guru, dan juga faktor sarana pendukungnya. Dalam langkah ini catatlah semua yang memungkinkan munculnya permasalahan dari tiga faktor tersebut. Setelah kita menentukan penyebab permasalahan tersebut, cobalah mencari data pendukung untuk memastikan bahwa permasalahan tersebut memang disebabkan oleh satu atau dua faktor yang telah kita tentukan. Di sini kita bisa melakukan studi awal dengan melakukan wawancara pada siswa dan atau teman sejawat, penyebaran angket, mengkaji daya serap siswa, atau melakukan pretes. Studi awal ini dilakukan untuk memastikan bahwa permasalahan yang terjadi itu memang benar-benar terjadi, bukan hanya menurut perasaan guru semata.

Dari hasil studi awal tersebut, kita akan memastikan permasalahan dan penyebabnya sehingga kita dapat melangkah ke tingkat selanjutnya yaitu penentuan solusi. Penentuan solusi atau jalan keluar pemecahan masalah harus mempertimbangkan faktor-faktor penyebabnya. seperti buku, diktat, atau lainnya yang inovatif. Dalam penentuan solusi, hendaknya didasarkan pada : a) Efektivitas dan efisiensi sumber daya yang ada.; b) Kemampuan Daya dukung (guru, sarana, kurikulum dll);

c) Kemudahan pelaksanaan. Sebagai contoh apabila penyebabnya tidak dimanfaatkannya media sehingga PBM monoton, mungkin solusi yang akan diberikan adalah pemanfaatan media pembelajaran.

Setelah permasalahan dan solusinya ditentukan, hal yang harus dilakukan adalah pembuatan judul. Syarat judul yang baik adalah : a) Judul harus sudah menggambarkan isi PTK. , b) Ada tindakan untuk mengatasi masalah, c) Menarik untuk dibaca isinya, d) Panjang diusahakan tidak lebih dari 15 kata (kalau terpaksa max 20 kata), e) Subjek penelitian sudah tergambar pada judul.

Alternatif judul PTK :

- Upaya meningkatkan x melalui y pada kelasSMK...
- Peningkatan x dengan menggunakan y pada kelas... SMK ...
- Penggunaan y untuk meningkatkan ... pada kelas ... SMK...

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas Pembelajaran 2. (Analisis Kasus)

Cermati contoh kasus dibawah ini :

Di sebuah kelas terlihat Ibu Dewi sedang merenung, ia tampak sedih dan kesal, karena selama pembelajaran dikelas sebagian besar siswa tidak memperhatikan apa yang ia sampaikan dan membosankan. Mereka nampak sibuk mengobrol sendiri, bahkan sebagian lagi lebih suka melihat keluar kelas. Padahal guru tersebut merasa sudah maksimal dalam penyampaian materi, ia telah mengajar dengan suara yang keras, tulisan di papan pun terlihat dengan jelas dipapan. Namun mereka tetap saja melakukan hal-hal lain diluar kegiatan proses belajar, oleh karena itu guru tersebut sangat lelah dan merasa telah terkuras habis tenaganya karena telah mengeluarkan semua kekuatannya untuk menerangkan materi pelajaran kepada siswanya.

Berdasarkan kasus tersebut, coba pikirkan beberapa hal dibawah ini :

1. Identifikasikan apa yang menjadi penyebab permasalahan dalam kasus di atas.
2. Dari hasil identifikasi permasalahan tersebut, carikan solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut sesuai komponen pembelajaran (Media pembelajaran, kurikulum/materi, metode pembelajaran/strategi, kompetensi guru, penilaian, dan peserta didik),
3. Tetapkan salah satu dari alternatif tersebut sesuai kemampuan Anda, mengacu pada empat langkah prinsip dalam identifikasi masalah (masalah harus riil, problematik, manfaat jelas, dan fleksibel).
4. Untuk mengerjakan kasus ini Anda dapat menggunakan “**Lembar Kerja 2.1** “ (lamp.3)

E. Latihan/Kasus/Tugas

LATIHAN PEMBELAJARAN 2	
MATERI	: Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran
KEGIATAN	: Curah pendapat dan diskusi prosedur pelaksanaan PTK

Setelah mencermati materi pada modul PTK, berbagai sumber/referensi lainnya dan tayangan yang disampaikan fasilitator, tuliskan pemahaman Saudara berkenaan dengan “Pembelajaran 2”

1. Sebutkan dan jelaskan empat hal yang dapat dijadikan masalah dalam PTK

2. Sebutkan empat langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran

F. Rangkuman

1. Menganalisis hasil refleksi pembelajaran merupakan kegiatan identifikasi masalah. Kegiatan ini merupakan langkah pertama dalam menyusun rencana PTK. Identifikasi yang tepat akan menemukan hasil penelitian yang sangat berguna bagi peningkatan hasil belajar siswa, sebaliknya, identifikasi masalah yang keliru akan menyebabkan penelitian sia-sia dan memboroskan biaya. Identifikasi masalah menjadi titik tolak bagi perencanaan PTK yang lebih matang. Sebab, tidak semua masalah dapat diselesaikan dengan PTK
2. Langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran., yaitu *pertama*: masalah harus riil. Masalah yang diangkat adalah masalah yang dapat dilihat, dirasakan, didengar, secara langsung oleh guru, *kedua*: masalah harus problematik. Permasalahan yang bersifat problematik adalah masalah yang dapat dipecahkan oleh guru, mendapat dukungan literatur yang memadai, dan kewenangan mengatasinya secara penuh, *ketiga*: manfaatnya jelas. Hasil penelitian harus bermanfaat secara jelas.; *keempat*: masalah harus fleksibel, yakni bisa diatasi dengan mempertimbangkan kemampuan peneliti, waktu, biaya, tenaga, sarana-prasarana, dan lain sebagainya.

G. Umpan Balik

Tabel 2.1 Umpan Balik Kegiatan Pembelajaran 2

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
1	Menganalisis hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran		

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
2	Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu		
3	Memfokuskan hasil refleksi pembelajaran yang penting untuk perbaikan pembelajaran selanjutnya pada mata pelajaran yang diampu		

Kegiatan Belajar 3

Pelaksanaan Penelitian Tindakan Kelas untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran dalam Mata Pelajaran yang Diampu

A. Tujuan

Setelah mempelajari Kegiatan Belajar 3 peserta diklat diharapkan dapat melakukan penelitian tindakan kelas (PTK) untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini, peserta diharapkan dapat:

- a. Memperjelas fokus masalah dalam pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu
- b. Merinci rencana perbaikan pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran pada mapel yang diampu
- c. Menyusun rencana penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mapel yang diampu Menguraikan prosedur pelaksanaan PTK untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.
- d. Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

C. Uraian Materi

1. Penetapan Fokus Permasalahan

Tahapan ini disebut dengan tahapan merasakan adanya masalah. Jika dirasakan ada hal-hal yang perlu diperbaiki dapat diajukan pertanyaan seperti : a) Apakah kompetensi awal siswa yang mengikuti pelajaran cukup memadai?, b) Apakah proses pembelajaran yang dilakukan cukup efektif?, c) Apakah sarana pembelajaran cukup memadai?, d) Apakah

hasil pembelajaran cukup berkualitas?, e) Bagaimana melaksanakan pembelajaran dengan strategi inovatif tertentu?

Secara umum karakteristik suatu masalah yang layak diangkat untuk PTK adalah sebagai berikut :

- a) Masalah itu menunjukkan suatu kesenjangan antara teori dan fakta empirik yang dirasakan dalam proses pembelajaran..
- b) Masalah tersebut memungkinkan untuk dicari dan diidentifikasi faktor-faktor penyebabnya.
- c) Adanya kemungkinan untuk dicarikan alternatif solusi bagi masalah tersebut melalui tindakan nyata yang dapat dilakukan guru/peneliti.

Pada tahap selanjutnya dilakukan identifikasi masalah yang sangat menarik perhatian. Cara melakukan identifikasi masalah antara lain sebagai berikut.

- a) Menuliskan semua hal (permasalahan) yang perlu diperhatikan karena akan mempunyai dampak yang tidak diharapkan terutama yang berkaitan dengan pembelajaran.
- b) Memilah dan mengklasifikasikan permasalahan menurut jenis/bidanganya, jumlah siswa yang mengalaminya, serta tingkat frekuensi timbulnya masalah tersebut.
- c) Mengurutkan dari yang ringan, jarang terjadi, banyaknya siswa yang mengalami untuk setiap permasalahan yang teridentifikasi.
- d) Dari setiap urutan diambil beberapa masalah yang dianggap paling penting untuk dipecahkan sehingga layak diangkat menjadi masalah PTK. Kemudian dikaji kelayakannya dan manfaatnya untuk kepentingan praktis, metodologis maupun teoretis.

Setelah memperoleh sederet permasalahan melalui identifikasi, dilanjutkan dengan analisis. Analisis masalah dipergunakan untuk merancang tindakan baik dalam bentuk spesifikasi tindakan, keterlibatan peneliti, waktu dalam satu siklus, indikator keberhasilan, peningkatan

sebagai dampak tindakan, dan hal-hal yang terkait lainnya dengan pemecahan yang diajukan.

Pada tahap selanjutnya, masalah-masalah yang telah diidentifikasi dan ditetapkan dirumuskan secara jelas, spesifik, dan operasional. Perumusan masalah yang jelas memungkinkan peluang untuk pemilihan tindakan yang tepat. Contoh rumusan masalah yang mengandung tindakan alternatif yang ditempuh antara lain sebagai berikut.

- a) Apakah strategi pembelajaran menulis yang berorientasi pada proses dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam menulis?
- b) Apakah pembelajaran berorientasi proses dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
- c) Apakah penyampaian materi dengan menggunakan LKS dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
- d) Apakah penggunaan strategi pembelajaran inkuiri dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran IPS?

Dalam memformulasikan masalah, peneliti perlu memperhatikan beberapa ketentuan yang biasa berlaku meliputi : a) Aspek substansi menyangkut isi yang terkandung, b) Aspek orisinalitas (tindakan), c) Aspek formulasi, dalam hal ini masalah dirumuskan dalam bentuk kalimat pertanyaan dengan mengajukan alternatif tindakan yang akan dilakukan, d) Aspek teknis, menyangkut kemampuan dan kelayakan peneliti untuk melakukan penelitian terhadap masalah yang dipilih.

2. Perencanaan Tindakan

Rencana tindakan perlu fleksibel agar dapat diadaptasikan dengan pengaruh yang tak dapat terduga dan kendala yang sebelumnya tidak terlihat. Tindakan yang telah direncanakan harus disampaikan dengan dua pengertian. *Pertama*, tindakan kelas mempertimbangkan resiko yang ada dalam perubahan dinamika kehidupan kelas dan mengakui adanya kendala nyata, baik yang bersifat material maupun yang bersifat non material dalam kelas. *Kedua*, tindakan-tindakan dipilih karena memungkinkan peneliti bertindak secara lebih efektif dalam

tahapan-tahapan pembelajaran, lebih bijaksana dalam memperlakukan siswa, dan cermat dalam memenuhi kebutuhan dan perkembangan belajar siswa.

Setelah masalah dirumuskan secara operasional, perlu dirumuskan alternatif tindakan yang akan diambil. Alternatif tindakan yang dapat diambil dapat dirumuskan ke dalam bentuk hipotesis tindakan dalam arti dugaan mengenai perubahan yang akan terjadi jika suatu tindakan dilakukan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam merumuskan hipotesis tindakan adalah sebagai berikut :

- a) Diskusikan rumusan hipotesis tindakan dengan mitra peneliti
- b) Pelajari hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan di bidang ini;
- c) Masukkan tindakan yang diusulkan untuk menghasilkan perbaikan yang diinginkan
- d) Tetapkan berbagai alternatif tindakan pemecahan masalah;
- e) Pilih tindakan yang paling menjanjikan hasil terbaik dan dapat dilakukan oleh guru;
- f) Tentukan cara untuk dapat menguji hipotesis tindakan;
- g) Dalam menentukan tindakan, peneliti bisa berdiskusi dengan teman sejawat, ahli, buku, atau hasil penelitian yang telah ada.

Contoh hipotesis tindakan yang sesuai dengan permasalahan yang akan dipecahkan dapat dicontohkan seperti di bawah ini.

- a) Strategi pembelajaran menulis yang berorientasi pada proses dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam menulis.
- b) Pembelajaran berorientasi proses dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran.
- c) Penyampaian materi dengan menggunakan LKS dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran.
- d) Penggunaan strategi pembelajaran inkuiri dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran IPS.

Secara rinci, tahapan perencanaan tindakan terdiri atas kegiatan-kegiatan sebagai berikut.

- a) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban.
- b) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan dengan menjabarkan indikator-indikator keberhasilan serta instrumen pengumpul data yang dapat dipakai untuk menganalisis indikator keberhasilan itu.
- c) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan mencakup;.

Pokok-pokok kegiatan rencana PTK adalah:

- a) Identifikasi masalah dan penerapan alternative pemecahan masalah;
- b) Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM;
- c) Menentukan pokok bahasan;
- d) Mengembangkan skenario pembelajaran;
- e) Menyusun LKS;
- f) Menyiapkan sumber belajar;
- g) Mengembangkan format evaluasi;
- h) Mengembangkan format observasi pembelajaran;
- i) Melakukan simulasi pelaksanaan tindakan.

Tabel 3.1. Rencana dan Prosedur Penelitian Tindakan Kelas (PTK)

Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006

SIKLUS I	Perencanaan Identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah	<ol style="list-style-type: none"> a. Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM b. Menentukan pokok bahasan c. Mengembangkan scenario pembelajaran d. Menyiapkan sumber belajar e. Mengembangkan format evaluasi f. Mengembangkan format evaluasi pembelajaran
	Tindakan	Menerapkan tindakan mengacu kepada skenario pembelajaran
	Pengamatan	<ol style="list-style-type: none"> a. Melakukan observasi dengan memakai format observasi b. Menilai hasil tindakan dengan menggunakan format
	Refleksi	a. melakukan evaluasi tindakan yang telah dilakukan yang meliputi evaluasi mutu, jumlah dan waktu dari setiap macam tindakan

		b. melakukan pertemuan untuk membahas hasil evaluasi tentang scenario pembelajaran, dan lain-lain c. memperbaiki pelaksanaan tindakan sesuai hasil evaluasi untuk digunakan pada siklus berikutnya d. evaluasi tindakan 1
Siklus II	Perencanaan	a. Identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah b. Pengembangan program tindakan II
	Tindakan	Pelaksanaan program tindakan II
	Pengamatan	Pengumpulan dan analisis data tindakan II
	Refleksi	Evaluasi tindakan II
		Siklus-siklus berikutnya
		Kesimpulan dan saran

3. Pelaksanaan Tindakan

Pelaksanaan tindakan hendaknya dituntun oleh rencana PTK yang telah dibuat, tetapi perlu diingat bahwa tindakan itu tidak secara mutlak dikendalikan oleh rencana, mengingat dinamika proses pembelajaran di kelas menuntut penyesuaian atau adaptasi. Oleh karena itu, peneliti (guru) perlu bersikap fleksibel dan siap mengubah rencana tindakan sesuai dengan keadaan yang ada. Menetapkan pembelajaran yang telah direncanakan sebelumnya dan lembar kerja siswa (LKS).

Pada tahapan ini, rancangan strategi dan skenario pembelajaran diterapkan. Skenario tindakan harus dilaksanakan secara benar tampak berlaku wajar. Pada PTK yang dilakukan guru, pelaksanaan tindakan umumnya dilakukan dalam waktu antara 2 sampai 3 bulan. Waktu tersebut dibutuhkan untuk dapat menyelesaikan sajian beberapa pokok bahasan dan mata pelajaran tertentu. Berikut disajikan contoh aspek-aspek rencana (skenario) tindakan yang akan dilakukan pada satu PTK.:

- a) Dirancang penerapan metode tugas dan diskusi dalam pembelajaran X untuk pokok bahasan : A, B, C, dan D.
- b) Format tugas: pembagian kelompok kecil sesuai jumlah pokok bahasan, pilih ketua, sekretaris, dan lain-lain oleh dan dari anggota kelompok, bagi topik bahasan untuk kelompok dengan cara random, dengan cara yang menyenangkan.

- c) Kegiatan kelompok; mengumpulkan bacaan, melalui diskusi anggota kelompok bekerja/ belajar memahami materi, menuliskan hasil diskusi dalam OHP untuk persiapan presentasi.
- d) Presentasi dan diskusi pleno; masing-masing kelompok menyajikan hasil kerjanya dalam pleno kelas, guru sebagai moderator, lakukan diskusi, ambil kesimpulan sebagai hasil pembelajaran.
- e) Jenis data yang dikumpulkan; berupa makalah kelompok, lembar OHP hasil kerja kelompok, siswa yang aktif dalam diskusi, serta hasil belajar yang dilaksanakan sebelum (pretes) dan setelah (postes) tindakan dilaksanakan.

4. Pengamatan/Observasi dan Pengumpulan Data

Kegiatan pengamatan dilakukan pada waktu tindakan sedang berjalan, keduanya berlangsung dalam waktu yang sama. Pada tahapan ini, peneliti (atau guru apabila ia bertindak sebagai peneliti) melakukan pengamatan dan mencatat semua hal-hal yang diperlukan dan terjadi selama pelaksanaan tindakan berlangsung. Pengumpulan data ini dilakukan dengan menggunakan format observasi/penilaian yang telah disusun. Sebagai contoh pada satu usulan PTK akan dikumpulkan data seperti: (a) skor tes esai; (b) skor kualitas (kualitatif) pelaksanaan diskusi dan jumlah pertanyaan dan jawaban yang terjadi selama proses pembelajaran; serta (c) hasil observasi dan catatan lapangan yang berkaitan dengan kegiatan siswa.

Berdasarkan data-data yang akan dikumpulkan seperti di atas, maka akan dipakai instrumen; (a) soal tes yang berbentuk esai; (b) pedoman dan kriteria penilaian/skor baik dari tes esai maupun untuk pertanyaan dari jawaban lisan selama diskusi; (c) lembar observasi guna memperoleh data aktivitas diskusi yang diskor dengan rubrik; dan (d) catatan lapangan.

5. Refleksi

Tahapan ini dimaksudkan untuk mengkaji secara menyeluruh tindakan yang telah dilakukan, berdasar data yang telah terkumpul, dan kemudian melakukan evaluasi guna menyempurnakan tindakan yang berikutnya.

6. Menyusun Rencana PTK

a. Proposal PTK

Dalam PTK kegiatan menyusun perencanaan tersebut disebut menyusun proposal. Namun pada umumnya proposal PTK sekurang-kurangnya berisi tentang pokok-pokok sebagai berikut :

Judul Penelitian

Peneliti

Bab I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam latar belakang ini peneliti menjelaskan beberapa hal, yaitu (a) mengapa masalah yang diteliti itu penting, (b) kondisi yang diharapkan. (c) masalah yang akan diteliti merupakan masalah yang terjadi dalam PBM disertai data faktual dan diagnosis, (d) menyinggung teori yang melandasi diajukannya gagasan untuk memecahkan masalah, (e) apa yang membuat peneliti merasa gelisah dan resah sekiranya masalahnya tidak diteliti, (f) Gejala-gejala kesenjangan apa yang terdapat di lapangan sebagai dasar untuk memunculkan masalah (g) keuntungan dan kerugian apa yang mungkin akan terjadi jika masalah tersebut tidak diteliti (h) masalah yang akan diteliti merupakan masalah yang penting dan mendesak untuk dipecahkan, (i) dijelaskan pula tindakan yang akan dikenakan subjek pelaku tindakan. Perlu dijelaskan apa sebab tindakan itu paling tepat diberikan kepada subjek pelaku, dengan alasan yang berkaitan dengan permasalahan yang dicari solusinya.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah merupakan kegiatan mendeteksi, melacak, menjelaskan aspek permasalahan yang muncul dan berkaitan dari judul penelitian atau dengan masalah atau variabel yang akan diteliti. Identifikasi masalah bisa dilakukan dengan cara mendaftar sejumlah problem yang dihadapi atau dirasakan guru, kemudian menyaringnya hingga menemukan masalah yang paling mendesak. Setelah masalah ditemukan, selanjutnya menemukan akar masalah. Caranya yang paling mudah adalah dengan mencari penyebab masalah tersebut. Setelah ditemukan, peneliti harus mempunyai inisiatif atau ide cemerlang (mengajukan hipotesis tindakan) untuk mengatasi masalah tersebut. Ide atau inisiatif pemecahan masalah itulah yang kemudian diangkat menjadi judul penelitian.

C. Rumusan Masalah.

Rumusan masalah dalam PTK adalah beberapa pertanyaan yang akan terjawab setelah tindakan selesai dilakukan. Perumusan masalah dirumuskan dengan kalimat tanya dengan mengajukan alternatif tindakan yang akan dilakukan. Perumusan masalah merupakan titik tolak bagi perumusan hipotesis nantinya.

Contoh perumusan masalah:

- Apakah penerapan pembelajaran model *problem based learning* dapat meningkatkan kemampuan pemecahan masalah pada mata pelajaran Biologi kelas X di SMK Bina Harapan ?

D. Cara Memecahkan masalah

Cara memecahkan masalah ditentukan berdasarkan pada akar penyebab masalah dalam bentuk tindakan secara jelas dan terarah.

Contoh : Cara pemecahan masalah yang akan digunakan dalam PTK ini yaitu menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Jigsaw*.

E. Hipotesis Tindakan

Rumusan hipotesis tindakan berdasarkan pada cara memecahkan masalah yang akan digunakan dalam PTK, Contoh : Dengan

diterapkan model pembelajaran kooperatif dengan tipe *Jigsaw* dapat meningkatkan hasil belajar siswa dalam mata pelajaran biologi

F. Tujuan PTK

Tujuan penelitian harus sejalan dengan rumusan masalah, artinya tujuan penelitian hanya untuk menjawab rumusan masalah, tegasnya tujuan PTK adalah untuk mengatasi masalah yang dihadapi guru di dalam kelas. Contoh rumusan masalah tujuan penelitian Yang mengacu pada rumusan masalah:

- Ingin mengetahui sejauh mana metode pembelajaran kooperatif dapat meningkatkan aktivitas pembelajaran Biologi siswa

G. Manfaat Hasil Penelitian

Karena hakekat PTK adalah untuk meningkatkan proses dan hasil belajar siswa, hendaknya dalam mencantumkan manfaat penelitian lebih menitikberatkan pada apa yang akan diperoleh siswa setelah menggunakan hasil penelitian ini.

BAB II. Kajian Pustaka

Anda juga perlu membaca hasil penelitian terakhir oleh orang lain. Anda dapat mengambil manfaat dari pengalaman orang itu.

Anda perlu merujuk pada teori yang dapat menjustifikasi tindakan yang akan Anda berikan juga perlu mengetahui penelitian-penelitian terakhir yang relevan dengan masalah PTK Anda. Urutan yang harus diuraikan hendaknya dimulai dengan konsep atau teori tentang variabel yang akan dipecahkan.

BAB III. Metodologi Penelitian

1. Setting Penelitian.

Menggambarkan lokasi dan kelompok siswa atau subjek yang dikenai tindakan. Tidak ada sampel populasi dalam PTK. Jadi satu kelas secara keseluruhan.

2. Sasaran penelitian, adanya target bahwa akan terjadi perubahan melalui tindakan yang dilakukan guru.

3. Rencana tindakan, yaitu gambaran riil secara detail mengenai rencana tindakan yang akan dilakukan peneliti.
4. Teknik pengumpulan data, yaitu metode yang digunakan peneliti dalam merekam data (informasi) yang dibutuhkan. Secara umum, bagian ini menjelaskan tentang informasi yang menyangkut indikator yang terdapat dalam tindakan.
5. Analisis data, yaitu analisis yang telah terkumpul guna mengetahui seberapa besar keberhasilan tindakan dalam penelitian untuk perbaikan belajar siswa.

D. Aktivitas Pembelajaran

Berdasarkan apa yang sudah Anda pahami dari modul pembelajaran 1 dan berdasarkan pengalaman selama Anda mengajar di sekolah, tentunya Anda memiliki masalah-masalah mengajar yang selama ini mengusik pikiran Anda, sehingga apabila masalah tersebut tidak segera diatasi maka akan menghambat proses belajar mengajar di kelas Anda. Dari banyak masalah mengajar yang Anda hadapi dan berbagai alternatif tindakan yang mungkin dapat mengatasi masalah tersebut, cermati kegiatan berikut ini :

- **Aktivitas Pembelajaran 1**

Ambil salah satu dari sekian banyak masalah yang menurut Anda paling penting dan sering terjadi saat Anda mengampu mata pelajaran di kelas dan diluar kelas. Analisislah masalah tersebut menggunakan “**Lembar Kerja 3.1**” (*lamp. 4*)

- **Aktivitas Pembelajaran 2.**

Setelah Anda menentukan salah satu dari sekian banyak masalah yang Anda hadapi dan menentukan salah satu tindakan yang akan Anda ambil untuk mengatasi masalah tersebut, buatlah rencana tindakan perbaikan pembelajaran dalam bentuk proposal penelitian tindakan kelas. Untuk mengerjakan tugas ini, Anda dapat menggunakan “**Lembar Kerja 3.2**” (*lamp. 5*)

- **Aktivitas Pembelajaran 3.**

Untuk menindaklanjuti Proposal PTK yang telah Anda susun, selanjutnya Lakukan penelitian tindakan kelas berdasarkan permasalahan yang Anda miliki dan tindakan apa yang akan Anda lakukan untuk mengatasi masalah tersebut dalam upaya meningkatkan kualitas pembelajaran pada mata pelajaran yang Anda ampu. Gunakan pedoman pelaksanaan PTK pada **Lampiran 6.**

E. Latihan/Kasus/Tugas

LATIHAN PEMBELAJARAN 3	
MATERI	: Pelaksanaan PTK
KEGIATAN	: Curah pendapat dan diskusi prosedur pelaksanaan PTK

Setelah mencermati materi pada modul PTK, berbagai sumber/referensi lainnya dan tayangan yang disampaikan fasilitator, tuliskan pemahaman Saudara berkenaan dengan “Pembelajaran 3”

1. Salah satu ciri penelitian tindakan kelas (PTK) adalah adanya siklus-siklus kegiatan. Jelaskan langkah-langkah pokok kegiatan yang ditempuh pada siklus pertama dan siklus-siklus berikutnya
2. Tidak semua masalah dapat di -PTK- kan. Secara umum, jelaskan apa saja karakteristik suatu masalah yang layak diangkat untuk PTK?
3. Uraikan yang dimaksud dengan analisis masalah, tujuan analisis masalah dan kegunaan analisis masalah, dilihat dari segi
4. Buatlah dua contoh rumusan masalah yang mengandung tindakan alternatif yang ditempuh .

F. Rangkuman

1. Tiga hal penting dalam pelaksanaan PTK sebagai berikut.
 - a) PTK adalah penelitian yang mengikutsertakan secara aktif peran guru dan siswa dalam berbagai tindakan.
 - b) Kegiatan refleksi (perenungan, pemikiran, evaluasi) dilakukan berdasarkan pertimbangan rasional (menggunakan konsep teori) yang mantap dan valid guna melakukan perbaikan tindakan dalam upaya memecahkan masalah yang terjadi.
 - c) Tindakan perbaikan terhadap situasi dan kondisi pembelajaran dilakukan dengan segera dan dilakukan secara praktis (dapat dilakukan dalam praktik pembelajaran).
2. Prosedur pelaksanaan PTK meliputi: a) penetapan fokus permasalahan, b) perencanaan tindakan. c) pelaksanaan tindakan diikuti dengan kegiatan observasi. d) refleksi : mencakup analisis, sintesis, dan penilaian terhadap hasil pengamatan atas tindakan yang dilakukan.

G. Umpan Balik

Tabel 3.2. Umpan balik kegiatan belajar 3

No	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
1	Memperjelas fokus masalah dalam pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu		
2	Merinci rencana perbaikan pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran pada mapel yang diampu		
3	Menyusun rencana penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu Menguraikan prosedur pelaksanaan PTK untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu		

	Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu		
--	---	--	--

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Refleksi yang dimaksud adalah refleksi dalam pengertian introspeksi diri, seperti guru mengingat kembali apa saja tindakan yang telah dilakukan di dalam kelas, apa dampak dari tindakan tersebut, mengapa dampaknya menjadi demikian, dan lain sebagainya.
2. *Pertama*; meminta peserta didik memberikan penilaian terhadap guru. Penilaian dilakukan dengan cara penulisan tertulis maupun lisan oleh peserta didik kepada guru, berisi ungkapan kesan, pesan, harapan serta kritik membangun atas pembelajaran yang diterimanya.
Kedua; berupa hasil pengamatan langsung yang dilakukan oleh guru mata pelajaran sejenis selaku pengamat saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung
3. Melakukan evaluasi diri merupakan aktivitas yang penting karena dua alasan. Pertama, ingin memperbaiki kualitas pengajaran kita. Kedua, tidak terlalu berharap banyak pada orang lain untuk mengamati proses pengajaran yang kita lakukan. Evaluasi diri merupakan bagian penting dalam aktivitas pembelajaran untuk memahami dan menganalisis makna terhadap proses dan hasil (perubahan) yang terjadi akibat adanya pengajaran yang kita lakukan. Hasil evaluasi diri digunakan untuk menetapkan langkah selanjutnya dalam upaya untuk menghasilkan perbaikan-perbaikan.
4. Beberapa hal yang dapat menyebabkan kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran :
 - a. Bahasa yang digunakan oleh guru sukar untuk dimengerti,
 - b. Guru kurang menguasai kelas
 - c. Cara mengajar Guru yang membosankan
 - d. Guru kurang mampu memotivasi anak dalam belajar
 - e. Guru kurang memahami anak didiknya di dalam menyerap pelajaran
 - f. Guru kurang memahami kemampuan anak didiknya di dalam menyerap pelajaran

- g. Guru kurang disiplin dalam mengatur waktu.
- h. Guru enggan membuat persiapan tahapan proses belajar-mengajar
- i. Guru kurang menguasai materi,
- j. Guru kurang terampil mengajukan pertanyaan kepada murid, memberikan latihan soal atau kuis, sehingga murid kurang memahami tentang apa yang dimaksud oleh guru.
- k. Guru hanya mengutamakan pencapaian target kurikulum.

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Empat hal yang dapat dijadikan masalah dalam PTK yaitu (1) masalah yang berkaitan dengan pengelolaan kelas, (2) masalah proses belajar mengajar, (3) masalah pengembangan atau penggunaan sumber-sumber belajar; (4) masalah yang berkaitan dengan wahana
2. Langkah-langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran. : (1) Masalah harus riil. Masalah yang diangkat adalah masalah yang dapat dilihat, dirasakan, didengar, secara langsung oleh guru.; (2) Masalahnya harus problematik. Permasalahan yang bersifat problematik adalah masalah yang dapat dipecahkan oleh guru, mendapat dukungan literatur yang memadai, dan kewenangan mengatasinya secara penuh.; (3) Manfaatnya jelas. Hasil penelitian harus bermanfaat secara jelas; (4) Masalah harus fleksibel, yakni bisa diatasi dengan mempertimbangkan kemampuan peneliti, waktu, biaya, tenaga, sarana-prasarana, dan lain sebagainya.

Kegiatan Pembelajaran 3

1. Langkah-langkah pokok yang ditempuh pada siklus pertama dan siklus-siklus berikutnya adalah :
 - a. Perencanaan tindakan
 - b. Pelaksanaan tindakan
 - c. Pengumpulan data (pengamatan/observasi)
 - d. Refleksi (analisis, dan interpretasi)

2. Karakteristik suatu masalah yang layak diangkat untuk PTK, *pertama*, masalah itu menunjukkan suatu kesenjangan antara teori dan fakta empirik yang dirasakan dalam proses pembelajaran, *Kedua*, masalah tersebut memungkinkan untuk dicari dan diidentifikasi faktor-faktor penyebabnya, *Ketiga*; adanya kemungkinan untuk dicarikan alternatif solusi bagi masalah tersebut melalui tindakan nyata yang dapat dilakukan guru/peneliti.
3. Analisis masalah adalah kajian terhadap permasalahan, dilihat dari segi kelayakannya. Tujuan Analisis masalah adalah untuk mengetahui proses tindak lanjut perbaikan atau pemecahan yang dibutuhkan Analisis masalah dipergunakan untuk merancang tindakan baik dalam bentuk spesifikasi tindakan, keterlibatan peneliti, waktu dalam satu siklus, indikator keberhasilan, peningkatan sebagai dampak tindakan, dan hal-hal yang terkait lainnya dengan pemecahan yang diajukan
4. Contoh rumusan masalah yang mengandung tindakan 161ctual161iona yang ditempuh :
 - a. Apakah strategi pembelajaran menulis yang berorientasi pada proses dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam menulis?
 - b. Apakah pembelajaran berorientasi proses dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
 - c. Apakah penyampaian materi dengan menggunakan LKS dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
 - d. Apakah penggunaan strategi pembelajaran inkuiri dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran IPS?

Evaluasi

Untuk mengukur pemahaman Saudara tentang isi materi yang terdapat pada Modul Diklat Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB) Kompetensi Pedagogik Guru Kejuruan ini, Saudara diminta menjawab soal-soal pertanyaan dibawah ini. Usahakan jangan melihat kunci jawaban terlebih dahulu sebelum Saudara benar-benar menjawab seluruh soal evaluasi yang ada.

Petunjuk Pengisian Soal:

Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan cara memberikan tanda silang (X) pada salah satu huruf jawaban (a,b,c, atau d) yang Saudara anggap paling “benar”.

Soal

1. Refleksi dapat berarti bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah terjadi dan dilakukan. Dalam kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan guru, kegiatan merefleksi pelaksanaan pembelajaran ini sangat penting untuk perbaikan proses pembelajaran ke depan. Waktu yang paling baik dilakukan guru untuk merefleksi hasil pelaksanaan pembelajaran adalah
 - a. Di akhir pelaksanaan tatap muka
 - b. Di akhir satu kompetensi
 - c. Di akhir semester
 - d. Di akhir tahun pelajaran
2. Guru risau karena nilai ulangan siswa pada pelajaran matematika selalu rendah, rata-rata kurang dari 50. Ini terjadi hampir setiap kali ulangan. Jika guru bertanya, siswa tampak ragu-ragu dan bingung. Kalau menjawab, jawabannya selalu salah. Contoh refleksi ini menunjukkan masalah yang dapat dikembangkan yang menjadi tanggung jawab guru dalam mengelola pembelajaran, yaitu yang berkaitan dengan:
 - a. Pengelolaan kelas
 - b. Proses belajar mengajar
 - c. Pengembangan/penggunaan sumber belajar
 - d. Wahana peningkatan personal dan profesional

3. "Siswa tidak pernah mengerjakan tugas atau pekerjaan rumah (PR)." Latar belakang atau penyebabnya, terdapat beberapa kemungkinan:
- 1) Banyak menonton acara TV sehingga mengabaikan tugas belajar
 - 2) Tugas terlalu sulit bagi saya
 - 3) Terlalu banyak bermain sehingga kehabisan waktu untuk mengerjakan tugas sekolah.
 - 4) Tugas sekolah terlalu monoton dan tidak pernah dibahas bersama secara tuntas
- Mana dari ke empat penyebab permasalahan di atas yang tidak mungkin dapat diatasi oleh guru dengan pendekatan Penelitian Tindakan Kelas (PTK)?
- a. Penyebab 1 dan 4
 - b. Penyebab 2 dan 3
 - c. Penyebab 2 dan 4
 - d. Penyebab 1 dan 3
4. Mana diantara pernyataan dibawah ini yang menurut Saudara paling tepat untuk mendefinisikan istilah diagnosis
- a. diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan dengan meneliti latar belakang penyebabnya atau dengan cara menganalisis gejala-gejala yang tampak.
 - b. Diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan meneliti latar belakang penyebabnya, atau dengan cara meminta siswa mengemukakan pendapatnya tentang bagaimana cara guru mengajar
 - c. Diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan meneliti latar belakang, atau dengan cara pengamatan kelas oleh guru mata pelajaran sejenis.
 - d. Diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan meneliti latar belakang penyebabnya atau dengan cara mengumpulkan informasi dari lingkungan keluarga

5. Dalam menilai sendiri keberhasilan pengajaran, kita membutuhkan informasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menentukan berhasil atau tidaknya pengajaran yang telah kita lakukan. Informasi-informasi tersebut selanjutnya dianalisis. Urutan langkah-langkah analisis yang benar menurut Saudara adalah:

- 1) menilai hasil-hasil pengukuran (tes atau non tes),
- 2) memberi makna (pemaknaan) atas hasil analisis yang kita lakukan.
- 3) menetapkan berhasil atau tidaknya aspek-aspek yang dinilai tersebut.
- 4) memberikan penjelasan
- 5) menetapkan tingkat keberhasilan dari masing-masing aspek penilaian
- 6) menentukan kriteria keberhasilan
- 7) Memberikan kesimpulan-kesimpulan yang masuk akal.

- a. 1, 3, 2, 4, 5, 6, 7
- b. 1, 6, 2, 3, 4, 5, 7
- c. 1, 6, 5, 3, 4, 6, 7
- d. 1, 5, 6, 3, 2, 4, 7

6. Salah satu jenis penilaian yang dapat dilakukan guru dalam pembelajaran yang berfungsi mengidentifikasi faktor-faktor Penyebab Kegagalan dan Pendukung Keberhasilan dalam Pembelajaran adalah :

- a. Penilaian formatif
- b. Penilaian sumatif
- c. Penilaian diagnostik
- d. Penilaian diri

7. Agar identifikasi masalah mengenai sasaran, ada empat langkah yang dapat dilakukan. Jika masalahnya demikian: “sebagian besar nilai Matematika siswa kelas X SMA “ Y ” dibawah standar kelulusan”, Ini merupakan contoh masalah yang menunjukkan bahwa : masalah tersebut :

- a. Rill
- b. problematik
- c. Manfaat jelas
- d. fleksibel

8. Jika guru ingin meningkatkan sifat dan kepribadian siswa; maka cara ini termasuk masalah yang berkaitan dengan :
 - a. Pengelolaan kelas,
 - b. Pengembangan atau penggunaan sumber-sumber belajar
 - c. Proses belajar mengajar
 - d. Wahana peningkatan personal dan profesional

9. Dari judul-judul penelitian dibawah ini, manakah yang merupakan judul Penelitian Tindakan Kelas (PTK)
 - a. Hubungan Antara Kemandirian Belajar Motivasi Berprestasi Dan Kemampuan Numerik Dengan Prestasi Belajar Matematika Pokok Bahasan Statitiska Siswa Kelas II Semester II SMK Negeri Se-Kec.... Kab... Tahun Ajaran 2013-2014
 - b. Hubungan Antara Keterlibatan Orang Tua Dengan Prestasi Belajar Biologi Siswa Kelas I Cawu 3 Di SMK..... Kabupaten Tahun Ajaran 2013-2014
 - c. Penggunaan Metode Drill Dalam Upaya Meningkatkan Prsetasi Belajar Siswa Kelas X B – Pada Mata Pelajaran Matematika Pokok Bahasan Persamaan Kuadrat Di SMK NegeriSemester I Tahun Pelajaran 2012-2013
 - d. Pengaruh Metode Ceramah Dan Metode Diskusi Terhadap Hasil Belajar Siswa SMK Kelas X Se Kecamatan

10. Pemecahan masalah dengan “ model tindakan tertentu yang merupakan suatu hal baru yang belum pernah dilakukan guru sebelumnya” merupakan ketentuan yang berlaku dalam memformulasikan suatu masalah. Hal ini termasuk dalam ketentuan :
 - a. Aspek substansi
 - b. Aspek orosinalitas
 - c. Aspek formulasi
 - d. Aspek teknis

11. Dari beberapa pengertian hipotesis dibawah ini, mana yang paling tepat menurut pendapat Saudara.
- a. Hipotesis dalam penelitian tindakan merupakan hipotesis perbedaan atau hubungan
 - b. Bentuk umum rumusan hipotesis tindakan sama dengan hipotesis dalam penelitian formal
 - c. Rumusan hipotesis tindakan memuat tindakan yang diusulkan untuk menghasilkan perbaikan yang diinginkan.
 - d. Hipotesis tindakan merupakan dugaan sementara yang masih harus diuji kebenarannya melalui teori-teori.
12. Rencana tindakan pada PTK merupakan tindakan pembelajaran kelas yang tersusun. Tahapan pada perencanaan ini terdiri atas kegiatan-kegiatan yang berurutan. Urutan kegiatan yang benar adalah :
- a. 1) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 2) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan; 3) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan
 - b. 1) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan; 2) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 3) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan
 - c. 1) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan; 2) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 3) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan;
 - d. 1) Mencari akar permasalahan; 2) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 3) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan;

13. Hasil analisis kekuatan dan kelemahan pembelajaran yang telah dilaksanakan dapat digunakan guru untuk
 - a. mempertahankan kebiasaan mengajar karena sudah lama dan banyak berpengalaman
 - b. mengusulkan penyediaan media mengajar yang canggih untuk meningkatkan pembelajaran
 - c. merancang ulang rancangan pembelajaran yang berdasarkan analisis terbukti memiliki kelemahan
 - d. memberikan latihan tambahan berupa tes untuk para siswa

14. Tahap perencanaan pada siklus I intinya adalah identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah. Berikut ini yang bukan merupakan kegiatan pada tahap tersebut adalah...
 - a. Melakukan observasi dengan menggunakan format observasi
 - b. Menyusun dan mengembangkan scenario pembelajaran
 - c. Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM
 - d. Mengembangkan format evaluasi dan observasi

15. Manfaat yang didapat dengan dilakukannya PTK adalah
 - a. Guru dapat berkembang dan meningkatkan kinerjanya secara profesional, karena guru dapat menilai, merefleksi diri, dan mampu memperbaiki pembelajaran yang dikelolanya
 - b. Guru dapat bertindak sebagai praktisi dan merasa puas terhadap apa yang dikerjakan atau diajarkan di kelas
 - c. Guru dapat bertindak sebagai penilai pembelajaran yang dilakukan didalam maupun diluar kelas
 - d. Guru dapat melakukan evaluasi siswa dan menganalisis cara belajar siswa dan mengembangkan cara penilaian pembelajaran.

Kunci Jawaban Evaluasi

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

Penutup

Banyak jalan yang dapat ditempuh para pendidik/guru dan tenaga kependidikan dalam mengembangkan profesinya, setidaknya ada lima cara dan salah satunya adalah kegiatan penulisan karya tulis ilmiah (KTI). Sedangkan penelitian merupakan salah satu dari kegiatan penulisan KTI.

Penelitian tindakan kelas merupakan salah satu jenis penelitian dari berbagai jenis penelitian yang ada, seperti penelitian eksperimen dan penelitian kualitatif. Namun PTK merupakan jenis penelitian yang paling tepat dan strategis untuk perbaikan proses pembelajaran yang permasalahannya banyak dialami oleh tenaga pendidik dan kependidikan. Oleh karena itu jenis penelitian ini sangat tepat untuk dipahami dan diaplikasikan dalam upaya mengatasi masalah yang relevan, yang ke sehariannya tidak lepas dari masalah di kelas atau proses pembelajaran

Dengan membiasakan diri merespons permasalahan aktual di kelas/lingkungan kerja dan adanya upaya untuk mengatasinya, niscaya akan mampu meningkatkan kualitas pendidikan, dan profesionalisme pendidik dan tenaga kependidikan akan lebih mudah tercapai.

Daftar Pustaka

- Asep Jihad dkk. 2013. Evaluasi Pembelajaran. Yogyakarta. Multi Pressindo
- Ekawarna. 2010. Penelitian Tindakan Kelas. Jakarta. Gaung Persada
<http://wahyuprimasari.blogspot.co.id/2011/02/refleksi-proses-dan-hasil-asesmen.html> (diunduh 20 November 2015)
<https://ptkguru.wordpress.com/2008/05/11/penelitian-tindakan-kelas> (diunduh 20 November 2015)
<http://bknpsikologi.blogspot.co.id/2010/11/diagnosis-kesulitan-belajar.html> (diunduh 18 November 2015)
- Kunandar. 2008. Langkah Mudah Penelitian Tindakan Kelas Sebagai Pengembangan Profesi. Rajagrafindo Persada
- Suhaimi Arikunto dkk. 2007. Penelitian Tindakan Kelas. Jakarta. Bumi Aksara.
- Suyadi, 2012. Buku Panduan Guru Profesional Penelitian Tindakan Kelas dan Penelitian Tindakan Sekolah. Yogyakarta. Andi.
- Udin Syaefudin Saud.2009. Pengembangan Profesi Guru. Bandung. Alfabeta
- Wina Sanjaya. 2008. Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses. Prenada Media Group
- Zainal Aqib. 2006. Penelitian Tindakan Kelas untuk Guru. Bandung. Yrama Widya.

Glosarium

<i>as usual</i>	yang biasa saja
diagnosis	1. penentuan jenis penyakit dengan cara meneliti (memeriksa) gejala-gejalanya; 2. penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan dengan meneliti latar belakang penyebabnya
<i>das sein</i>	kenyataan nyata
<i>das sollen</i>	kondisi yang diharapkan
empiris	berdasarkan pengalaman (terutama yang diperoleh dari penemuan, percobaan, pengamatan yang telah dilakukan)
<i>professional judgement</i>	penilaian secara profesional
<i>refleksi</i>	bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah dilakukan
<i>setting</i>	Pengaturan
<i>subject matter</i>	Pokok

Lampiran

Lampiran 1 LK-1.1

LK – 1.1

Lembar Pengamatan Proses Belajar Mengajar

Nama Guru :
Tahun Pelajaran :
Kelas/semester :
Pokok Bahasan :

NO	KEGIATAN	PENILAIAN				CATATAN
		4	3	2	1	
1	Apersepsi					
2	Penjelasan materi					
3	Penjelasan metode pembelajaran					
4	Teknik pembagian kelompok					
5	Penguasaan kelas					
6	Penggunaan media					
7	Suara					
8	Pengelolaan kegiatan diskusi					
9	Bimbingan kepada kelompok					
10	Pengelolaan kegiatan diskusi					
11	Pemberian pertanyaan/kuis					
12	Kemampuan melakukan evaluasi					
13	Memberikan penghargaan individu dan kelompok					
14	Menentukan nilai individu dan kelompok					
15	Menyimpulkan materi pembelajaran					
16	Menutup pembelajaran					
17	Menyimpulkan materi pembelajaran					
18	Menutup pembelajaran					

Pengamat

()

Lampiran 2 LK-1.2

LK – 1.2

Lembar Pengamatan Kesesuaian Mengajar

Nama Guru :
Tahun Pelajaran :
Kelas/semester :
Pokok Bahasan :

Komponen	Tertulis Di RPP	Proses Pembelajaran	Hasil Diagnosis	Hasil Penilaian	Penyebab Kegagalan
Kegiatan Awal					
Kegiatan Inti					
Kegiatan Penutup					

Pengamat

()

Lampiran 3 LK-2.1

LK 2.1

No	Masalah Yang Diambil	Identifikasi Masalah	Alternatif Pemecahan Masalah/solusi	Fokus Pemecahan Masalah	Keterangan/Catatan.

Lampiran 4 LK-3.1

LK 3.1.

No	Fokus Masalah yang dihadapi	Identifikasi Penyebab Timbulnya Masalah	Alternatif Tindakan Pemecahan Masalah

SISTEMATIKA PROPOSAL PENELITIAN TINDAKAN KELAS

Judul Penelitian
Peneliti

Bab I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah
2. Identifikasi Masalah
3. Rumusan Masalah
4. Cara Memecahkan Masalah
5. Hipotesis Tindakan
6. Tujuan PTK
7. Manfaat Hasil Penelitian

Bab II. Kajian Pustaka

Bab III. Metodologi Penelitian

1. Setting Penelitian
2. Sasaran Penelitian
3. Rencana Tindakan
4. Teknik Pengumpulan Data
5. Analisis Data

Lampiran 6 Pedomanan Penyusunan PTK

PEDOMAN PENYUSUNAN PTK

No	KEGIATAN	Cek
	RENCANA PTK	
1	Identifikasi masalah dan alternatif pemecahan masalah	
2	Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM	
3	Menentukan Pokok Bahasan	
4	Mengembangkan skenario pembelajaran	
5	Menyusun LKS	
6	Menyiapkan sumber belajar	
7	Mengembangkan format evaluasi	
8	Mengembangkan format observasi pembelajaran	
9	Melakukan simulasi pelaksanaan tindakan	
	Kegiatan Siklus 1	
	A.Perencanaan	
1	Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM	
2	Menentukan pokok bahasan	
3	Mengembangkan skenario pembelajaran	
4	Menyiapkan sumber belajar	
5	Mengembangkan format evaluasi	
6	Mengembangkan format evaluasi pembelajaran	
	B. Tindakan	
1	Menerapkan tindakan mengacu kepada skenario pembelajaran	
	C.Pengamatan	
1	Melakukan observasi dengan memakai format observasi	
2	Menilai hasil tindakan dengan menggunakan format	
	D.Refleksi	
1	melakukan evaluasi tindakan yang telah dilakukan yang meliputi evaluasi mutu, jumlah dan waktu dari setiap macam tindakan	
2	melakukan pertemuan untuk membahas hasil evaluasi tentang scenario pembelajaran, dan lain-lain	
3	memperbaiki pelaksanaan tindakan sesuai hasil evaluasi untuk digunakan pada siklus berikutnya	
4	evaluasi tindakan 1	
	Kegiatan Siklus 2	
	A. Perencanaan	
1	Identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah	
2	Pengembangan program tindakan II	
	B. Tindakan	
	Pelaksanaan program tindakan II	
	C.Pengamatan	
	Pengumpulan dan analisis data tindakan II	
	D.Refleksi	
	Evaluasi Tindakan II	

No	KEGIATAN	Cek
	Siklus-siklus berikutnya	