



**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

Lampiran 1 Modul Ajar PCKI



SMK KELAS XI -SEMESTER 1

# MODUL AJAR PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA

Disusun oleh :  
ETI NOVIYANTI,S.Pd.



Gambar 15. 16. Kue-kue dari Tepung Ketan

# **MODUL AJAR**

## **PRODUK *CAKE* DAN KUE INDONESIA**

### **Untuk SMK Kelas XI – Semester 1**



**SMK NEGERI 1 SERIRIT**  
**2022**

## Kata pengantar

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala nikmat, karunia, dan hidayah-NYA sehingga Modul Ajar Pengolahan Makanan dan Minuman, dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

Modul Ajar Pengolahan Makanan dan Minuman ini, merupakan salah satu kewajiban yang harus dibuat oleh guru mata pelajaran kejuruan. Yang bertujuan sebagai panduan dan bahan ajar untuk guru dan peserta didik. Modul ajar ini muaranya nanti ke *soft skill* yang di miliki peserta didik setelah mempelajari Modul Ajar Pengolahan Makanan dan Minuman. Dengan *soft skill* yang di miliki peserta didik nantinya dapat mengembangkan diri untuk menjadikan *soft skill* ini menjadi peluang usaha dan sumber penghasilan. Dengan Modul Ajar ini, diharapkan peserta diklat untuk melakukan tugas dan kewajiban pada standar yang ditetapkan oleh Industri nantinya.

Penyusunan Modul Ajar ini tidak lepas dari dukungan dan masukan serta saran dari beberapa pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Kepala SMK Negeri 1 Seririt, Bapak I Ketut Sutaya, S.Pd. yang sudah memfasilitasi peningkatan kompetensi pendidik dan tenaga kependidikan SMK Negeri 1 Seririt.
2. Bapak Komang Widiartha Wijaya, S.Pd. selaku Waka Kurikulum SMK Negeri 1 Seririt yang sudah memfasilitasi kompetensi bagi guru-guru SMK Negeri 1 Seririt melalui Workshop Review Kurikulum Merdeka, dalam menyusun Bahan Ajar.
3. Bapak, /ibu guru rekan-rekan pengajar SMK Negeri 1 Seririt untung sharing-nya.

Penulis menyadari bahwa Modul Ajar ini masih memiliki banyak kekurangan, baik dari materi ataupun teknik penulisannya. Oleh karenanya, kritik dan saran yang membangun, sangat saya harapkan. Semoga Modul Ajar ini

bermanfaat bagi saya sendiri khususnya dan pembaca pada umumnya. Sekian dan terimakasih.

Seririt, 13 Juni 2022

Penyusun

**Eti Noviyanti,S.Pd.**





පිළිගැනීමේ පාලන මණ්ඩලය  
PEMERINTAH PROVINSI BALI  
සමාජ සේවා, ස්ත්‍රී සම්බන්ධතා, ප්‍රවෘත්ති සහ ක්‍රීඩා කළමනාකරණ දෙපාර්තමේන්තුව  
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAH RAGA



රජයේ මධ්‍යම පාලන මණ්ඩලය  
SMK NEGERI 1 SERIRIT

ආස්ථානික පාලන මණ්ඩලය, කුරුමා මාර්ග, පලමු පෙරමුණ, කුරුමා පාර, කුරුමා, කුරුමා, කුරුමා  
Jalan Kembang Tebel – Lokapaksa - Seririt, Buleleng - Bali 81153 Tlp. (0362) 3361040  
e-mail: smkn1seririt@yahoo.co.id - website: www.smkn1seririt.sch.id

# MODUL AJAR

## PROGRAM KEAHLIAN KULINER

(*Kue Tradisional Indonesia*)



**BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA**

**MATA PELAJARAN : KONSENTRASI KEAHLIAN KULINER**

**FASE : F**

**NAMA PENYUSUN : ETI NOVIYANTI, S.Pd**

**INSTANSI : SMK NEGERI 1 SERIRIT**



Informasi Umum		
<b>Penyusun : Eti Noviyanti, S.Pd.</b> <b>Tahun Disusun : 2022</b>		
1	Sekolah	SMK Negeri 1 Seririt
2	Kelas/Elemen	XI Konsentrasi Kejuruan Pada elemen 1. Pengolahan Makanan dan Minuman (Kue Tradisional Indonesia)
3	Durasi Waktu	5 kali pertemuan, @ ( 6 x 45 menit )
4	Fase Capaian	F
5	Capaian Pembelajaran	Pada akhir fase F peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental, Oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani. Peserta didik mampu membuat makanan penutup (dessert), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk pastry, dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.
6	Profil Pelajar Pancasila	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dapat memiliki karakter Beriman, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berakhlak Mulia, yang dibentuk melalui doa bersama sebelum melaksanakan kegiatan pembelajaran.</li> <li>2. Peserta didik memiliki karakter bergotong royong, yang terlihat dalam kegiatan kelompok dalam mengerjakan tugas yang diberikan.</li> <li>3. Peserta didik memiliki karakter mandiri yang terlihat dalam aktivitas menentukan bidang usaha kuliner yang dipilih</li> <li>4. Peserta didik memiliki nalar kritis yang terlihat dalam aktivitas peserta didik memberikan pendapat dalam proses pembelajaran</li> <li>5. Peserta didik memiliki karakter kreatif yang terlihat dalam kegiatan peserta didik kreatif dalam mencari informasi tambahan mengenai peluang berwirausaha dibidang kuliner.</li> </ol>
7	Model Pembelajaran	Project Base Learning
8	Metode Pembelajaran	Model pembelajaran yang digunakan ialah model pembelajaran

		daring dan/atau luring.,Simulasi
9	Sumber Pembelajaran	Modul, video pembelajaran
10	Media Pembelajaran	LCD Projector, Modul Ajar,PTT,Video Pembelajaran,Internet dll
<b>Komponen Inti</b>		
1	Tujuan Pembelajaran	<p>Pada akhir fase F, peserta didik mampu dan dapat :</p> <p><b><u>Kue Tradisional Indonesia</u> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik di harapkan dapat mampu Menganalisis kue Indonsia dari beras ketan,</li> <li>• Peserta didik dapat menganalisis Kue Indonesia kue dari tepung ketan,</li> <li>• Peserta didik dapat membedakan kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> <li>• Peserta didik mampu membuat kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan dengan penuh rasa rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, percaya diri dan pantang menyerah, serta responsif (berpikir kritis) dan proaktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik</li> <li>• Peserta didik di harapkan dapat mampu menganalisis bahan makanan dari beras,</li> <li>• Peserta didik dapat menganalisis kue Indonesia dari tepung beras,</li> <li>• Peserta didik dapat membedakan kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> <li>• Peserta didik mampu Membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras dengan penuh rasa rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, percaya diri dan pantang menyerah, serta responsif (berpikir kritis) dan proaktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik</li> <li>• Peserta didik di harapkan dapat mampu menjelaskan kue Indonesia dari umbi-umbian,</li> <li>• Peserta didik dapat menjelaskan macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian,</li> <li>• Peserta didik dapat menjelaskan karakteristik kue Indonesia dari umbi-umbian,</li> <li>• Peserta didik dapat menganalisa kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>• Peserta didik dapat membuat kue Indonesia dari umbi-umbiandengan penuh rasa rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, percaya diri dan pantang menyerah, serta responsif (berpikir kritis) dan proaktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik</li> </ul>



2	Materi Pembelajaran	<p><b>Kue Tradisional Indonesia :</b></p> <p><b>1. Kue Indonesia Dari Ketan Dan Tepung Ketan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian, fungsi dan macam-macam kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> <li>• Karakteristik kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> <li>• Bahan dan alat yang di gunakan untuk membuat kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> <li>• Cara membuat kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> <li>• Cara penyimpanan kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> <li>• Membuat kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan</li> </ul> <p><b>2. Kue Indonesia Dari Beras Dan Tepung Beras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian, fungsi dan macam-macam kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> <li>• Karakteristik kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> <li>• Bahan dan alat yang di gunakan untuk membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> <li>• Cara membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> <li>• Cara penyimpanan kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> <li>• Membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li> </ul> <p><b>3. Kue Indonesia Dari Umbi-umbian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian, fungsi dan macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>• Karakteristik kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>• Bahan dan alat yang di gunakan untuk membuat kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>• Cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>• Cara penyimpanan kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>• Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian</li> </ul>
3	Pemahaman Bermakna	<p>1. Pada prinsipnya, setiap orang butuh makanan untuk bertahan hidup. Makanan yang dimakan akan diubah menjadi energi sehingga kita dapat melakukan kegiatan sehari-hari. Oleh karena itu, makan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia.</p> <p>2. Pekerjaan yang berhubungan dengan bidang kuliner sangatlah luas dan beragam. Pekerjaan dapat menjadi juru masak di</p>

		hotel, restoran, kapal pesiar, resort, menjadi food influencer, celebrity chef dan lain sebagainya.
4	Pertanyaan pemantik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kalian sekarang sedang bersekolah di SMKN 1 Seririt Program Keahlian Kuliner. Pernahkah kalian berfikir, jenis pekerjaan apa yang akan kalian ambil jika sudah lulus nanti ?</li> <li>2. Kalian sekarang sedang bersekolah di SMKN 1 Seririt Program Keahlian Kuliner, adakah keahlian spesifik yang kalian inginkan untuk dikuasai agar menunjang keterampilan sesuai dengan pekerjaan yang akan kalian ambil ?</li> <li>3. Dan apakah yang akan kalian lakukan untuk dapat menguasai keahlian tersebut ?</li> </ol>
5	Kegiatan Pembelajaran	<p><b>PENDAHULUAN (30 MENIT)</b></p> <p><b>Orientasi/pengkondisian peserta didik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik mengucapkan salam pada peserta didik.</li> <li>• Peserta didik menjawab salam.</li> <li>• Pendidik meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</li> <li>• Peserta didik berdoa dipimpin ketua kelas.</li> <li>• Pendidik mengecek kehadiran peserta didik dan menanamkan rasa bersyukur atas kesehatan yang diberikan.</li> <li>• Peserta didik mendengarkan dan merespon presensi kehadiran yang dilakukan oleh pendidik.</li> </ul> <p><b>Apersepsi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik melakukan apersepsi dengan mengemukakan pertanyaan pemantik.</li> <li>• Pendidik dan peserta didik melakukan tanya jawab mengenai keadaan dunia pariwisata saat ini</li> </ul> <p><b>Motivasi stimulasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran dan pentingnya memahami materi tentang hidangan Indonesia</li> <li>• Pendidik mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk fokus pada pembelajaran.</li> <li>• Peserta didik menyimak apa yang disampaikan pendidik.</li> </ul>

		<p><b>INTI (225 MENIT)</b></p> <p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pendidik menayangkan video pembelajaran Tentang Pengalaman seorang menjadi Chef</li> <li><input type="checkbox"/> Peserta didik mengamati video yang ditayangkan pendidik</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pendidik mengemukakan pertanyaan terkait video yang telah ditayangkan.</li> <li><input type="checkbox"/> Peserta didik menjawab pertanyaan pendidik berdasarkan video yang telah diamati</li> <li><input type="checkbox"/></li> </ul>
		<p><b>Menanya</b> Pendidik menugaskan peserta didik mencari pasangan dengan jumlah 2 orang untuk membuat Tugas Pekerjaan apa saja yang berhubungan dengan bidang kuliner.</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b> Pendidik menugaskan peserta didik untuk mencari informasi tentang Tugas Pekerjaan apa saja yang berhubungan dengan bidang kuliner dan Peserta didik saling bertukar informasi dengan pasangannya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/></li> </ul> <p><b>Menalar</b> Pendidik menugaskan peserta didik melakukan simulasi ciri – ciri dari Pekerjaan yang ada hubungannya dengan kuliner</p> <p>Peserta didik melakukan simulasi di meja masing-masing</p> <p><b>Mengomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik menugaskan peserta didik untuk maju kedepan untuk mempresentasikan tugas yang diberikan</li> <li>• Peserta didik melakukan presentasi tugas yang sudah dibuat.</li> </ul>
		<p><b><u>PENUTUP</u></b></p> <p><b>Kegiatan menutup pembelajaran</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidik menginformasikan rencana pembelajaran untuk pertemuan kedua.</li> <li>• Peserta didik menyimak.</li> <li>• Pendidik menunjuk salah seorang peserta didik memimpin doa</li> </ul>

		<p>untuk mengakhiri pembelajaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik berdoa untuk mengakhiri kegiatan belajar dengan di pimpin oleh ketua kelas.</li> <li>• Pendidik mengakhiri pelajaran dengan memberikan pesan untuk selalu belajar dan tetap semangat.</li> </ul>
6	Asesmen	Peserta didik dinilai langsung pada saat melaksanakan Presentasi tugas yang diberikan ( <i>terlampir</i> ).
7	Glossarium	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. food influencer adalah orang yang dapat mempengaruhi seseorang untuk mencoba makanan yang diunggah di media sosial</li> <li>2. Chef adalah orang yang bertugas untuk membuat resep, menentukan atau menakar bahan sampai memasak hidangan sampai menjadi lezat</li> <li>3. Celebrity chef adalah menunjuk pada chef yang sering muncul pada media informasi seperti televisi, majalah maupun koran, atau pada media sosial.</li> <li>4. Skill adalah keterampilan</li> <li>5. Gardemanger Commis adalah untuk menyiapkan salad dan makanan dingin lain,</li> <li>6. Butcher adalah orang yang membantu dalam penyiapan daging</li> <li>7. Food Stylist adalah orang merancang penataan sebuah makanan sehingga terlihat menarik dan menggiurkan</li> <li>8. entrepreneur adalah wirausaha</li> </ol>
8	Daftar Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Dasar-dasar Kuliner Semester 1, oleh Nurul Hasbianah, KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI REPUBLIK INDONESIA DIREKTORAT JENDRAL PENDIDIKAN VOKASI DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN 2021</b></li> <li>2. Restoran Jilid 3, Oleh : Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. <b>Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan</b> Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional</li> <li>3. Buku ajar SMK PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA, Annayanti Budiningsih</li> <li>4. <a href="https://brainly.co.id/tugas/10617644">https://brainly.co.id/tugas/10617644</a> (diakses tanggal 29 agustus pukul 12.29)</li> <li>5. <a href="https://resepedia.id/resep/lemper-ayam">https://resepedia.id/resep/lemper-ayam</a> (diakses tanggal 29 agustus pukul 13.00)</li> <li>6. <a href="http://eprints.uny.ac.id/51255/21/lampiran_3%20Rpp%20Pius%20sop%20soto%20indo%2023-8-">http://eprints.uny.ac.id/51255/21/lampiran_3%20Rpp%20Pius%20sop%20soto%20indo%2023-8-</a></li> </ol>

		<p><a href="#">16%20%281%29.pdf</a> (diakses tanggal 29 agustus pukul 18.30)</p> <p>7. <a href="https://id.wikipedia.org/wiki/Kentang">https://id.wikipedia.org/wiki/Kentang</a> (diakses tanggal 7 Sept pukul 20.19)</p> <p>8. <a href="https://katadata.co.id/safrezi/berita/6156b43e9bf40/kandungan-bahaya-dan-manfaat-kentang-untuk-kesehatan">https://katadata.co.id/safrezi/berita/6156b43e9bf40/kandungan-bahaya-dan-manfaat-kentang-untuk-kesehatan</a> (diakses tanggal 30 agustus pukul 11.20)</p> <p>9. <a href="http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/98261/MENGENAL-UMBI-GANYONG/">http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/98261/MENGENAL-UMBI-GANYONG/</a></p>
--	--	--

## 1. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.2 Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat kue tradisional Indonesia dengan menggunakan berbagai Teknik dasar pengolahan makanan yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani, dan mengolah kue tradisional Indonesia yang sesuai dengan kebutuhan standar industri.

## 2. KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.2.1 Peserta didik mampu menganalisis kue Indonesia dari beras ketan dan tepung ketan, kue dari beras dan tepung beras, kue Indonesia dari umbi-umbian
- 3.2.2 Menganalisis Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan kue tradisional Indonesia
- 3.2.3 Peserta didik dapat membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras, dari ketan dan tepung ketan dan dari umbi-umbian dengan penuh rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, percaya diri, dan pantang menyerah, serta responsive (berfikir kritis), dan proaktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan berkerjasama dengan baik.

## 3. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

### Kegiatan Pembelajaran



**Kegiatan pertama (6 X 45 Menit)**

<b>Langkah pembelajaran</b>	<b>Deskripsi</b>	<b>Alokasi waktu</b>
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menyapa peserta didik dan mengucapkan salam</li><li>2. Guru meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa</li><li>3. Guru melakukan presensi peserta didik sambil melihat kerapian dan kelengkapan pakaian peserta didik</li><li>4. Guru memberikan apresepasi terkait materi sebelumnya</li><li>5. Guru menyampaikan materi, teknik penilaian, dan cakupan secara garis besar kegiatan yang akan dilakukan</li><li>6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai</li><li>7. Guru memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik</li></ol>	20 menit
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik menyimak materi tentang lingkup pengertian kue indonesia dari ketan dan tepung ketan dan cara persiapan (Bernalar kritis, melalui kritis mengklarifikasi serta menganalisis gagasan dan informasi yang kompleks dan abstrak dari berbagai</li></ol>	230 menit

	<p>sumber. Memprioritaskan suatu gagasan yang paling relevan dari hasil klarifikasi dan analisis.)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Guru menampilkan video pembelajaran pembuatan kue tradisional dari ketan dan tepung ketan</li> <li>3. Peserta didik bertanya terkait pemaparan materi yang di sampaikan tentang pengertian kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan Indonesia dan video cara pembuatan kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan (Bernalar kritis, melalui mengajukan pertanyaan untuk menganalisis secara kritis permasalahan yang kompleks dan abstrak)</li> <li>4. Peserta didik menyimak jawaban terkait pertanyaan yang diajukan kepada guru</li> <li>5. Peserta didik mengerjakan lembar kerja yang diberikan guru</li> </ol>	
Penutup	1. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan dan	20 menit

	<p>ditulis dalam buku catatan masing-masing.</p> <p>2. Peserta didik memperoleh umpan balik dari guru terkait proses dan hasil pembelajaran.</p> <p>3. Peserta didik melakukan pembersihan dikelas</p> <p>4. Salah satu peserta didik memimpin doa untuk mengakhiri pelajaran</p> <p>5. Peserta didik menjawab salam penutupan yang diberikan oleh guru.</p>	
--	--	--

### Kegiatan 2 (6 X 45 Menit)

Langkah pembelajaran	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyapa peserta didik dan mengucapkan salam</li> <li>2. Guru meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa</li> <li>3. Guru melakukan presensi peserta didik sambil melihat kerapian dan kelengkapan pakaian peserta didik</li> <li>4. Guru memberikan apresepsi terkait materi sebelumnya</li> </ol>	20 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Guru menyampaikan materi, teknik penilaian, dan cakupan secara garis besar kegiatan yang akan dilakukan</li> <li>6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai</li> <li>7. Guru memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik</li> </ol>	
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menyimak materi tentang lingkup sejarah dan pengertian kue Indonesia dari beras dan tepung beras dan cara persiapan pembuatan kue dari beras dan tepung beras (Bernalarkritis, melalui kritis mengklarifikasi serta menganalisis gagasan dan informasi yang kompleks dan abstrak dari berbagai sumber. Memprioritaskan suatu gagasan yang paling relevan dari hasil klarifikasi dan analisis.)</li> <li>2. Guru menampilkan video pembelajaran pembuatan Kue Tradisional Indonesia berbahan dasar beras dan tepung beras Peserta didik bertanya terkait pemaparan materi yang di sampaikan tentang pemaparan materi kue Indonesia dari beras dan tepung beras dan video cara pembuatan kue dari beras dan tepung beras (Bernalar kritis, melalui mengajukan pertanyaan untuk menganalisis secara kritis permasalahan yang kompleks dan abstrak)</li> </ol>	230 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Peserta didik menyimak jawaban terkait pertanyaan yang diajukan kepada guru</li> <li>4. Peserta didik mengerjakan lembar kerja yang diberikan guru</li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan dan ditulis dalam buku catatan masing-masing.</li> <li>2. Peserta didik memperoleh umpan balik dari guru terkait proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Peserta didik melakukan pembersihan dikelas</li> <li>4. Salah satu peserta didik memimpin doa untuk mengakhiri pelajaran</li> <li>5. Peserta didik menjawab salam penutupan yang diberikan oleh guru.</li> </ol>	20 menit

### Kegiatan 3 (6 X 45 Menit)

Langkah pembelajaran	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyapa peserta didik dan mengucapkan salam</li> <li>2. Guru meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa</li> <li>3. Guru melakukan presensi peserta didik sambil melihat kerapian dan kelengkapan pakaian peserta didik</li> <li>4. Guru menyampaikan apresepsi tentang materi sebelumnya</li> </ol>	20 menit



	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Guru menyampaikan materi, teknik penilaian, dan cakupan secara garis besar kegiatan yang akan dilakukan</li> <li>6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai</li> <li>7. Guru memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik</li> </ol>	
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menyimak materi tentang lingkup sejarah dan pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian dan cara persiapan pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian (Bernalar kritis, melalui kritis mengklarifikasi serta menganalisis gagasan dan informasi yang kompleks dan abstrak dari berbagai sumber. Memprioritaskan suatu gagasan yang paling relevan dari hasil klarifikasi dan analisis.)</li> <li>2. Guru menampilkan video pembelajaran pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>3. Peserta didik bertanya terkait pemaparan materi yang di sampaikan tentang macam-macam dan pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian dan video cara pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian (Bernalar kritis, melalui mengajukan pertanyaan untuk menganalisis secara kritis permasalahan yang kompleks dan</li> </ol>	230 menit

	<p>abstrak)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Peserta didik menyimak jawaban terkait pertanyaan yang diajukan kepada guru</li> <li>5. Peserta didik mengerjakan lembar kerja yang diberikan guru</li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan dan ditulis dalam buku catatan masing-masing.</li> <li>2. Peserta didik memperoleh umpan balik dari guru terkait proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Peserta didik melakukan pembersihan dikelas</li> <li>4. Salah satu peserta didik memimpin doa untuk mengakhiri pelajaran</li> <li>5. Peserta didik menjawab salam penutupan yang diberikan oleh guru.</li> </ol>	20 menit

#### Kegiatan 4 (6 X 45 Menit)

Langkah pembelajaran	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyapa peserta didik dan mengucapkan salam</li> <li>2. Guru meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa</li> <li>3. Guru melakukan presensi peserta didik sambil melihat kerapian dan kelengkapan pakaian peserta didik</li> </ol>	20 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Guru menyampaikan materi, teknik penilaian, dan cakupan secara garis besar kegiatan yang akan dilakukan</li> <li>5. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai</li> <li>6. Guru memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik</li> </ol>	
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik Membuat Perencanaan Praktek tentang Pembuatan Kue Tradisional kue dari bahan ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras serta umbi-umbian ( Bernalar Kritis, melalui kritis mengklarifikasi serta menganalisis gagasan dan informasi yang kompleks dan abstrak dari berbagai sumber. Memprioritaskan suatu gagasan yang paling relevan dari hasil klarifikasi dan analisis.)</li> <li>2. Peserta didik bertanya terkait Penyusunan Perencanaan Praktek tentang Pembuatan Kue Tradisional kue dari bahan ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras serta umbi-umbian (Bernalar Kritis, melalui mengajukan pertanyaan untuk menganalisis k sesuai ase cara kritis permasalahan yang kompleks dan abstrak)</li> <li>3. Peserta didik menyimak jawaban terkait pertanyaan yang diajukan kepada guru</li> <li>4. Peserta didik membentuk kelompok Praktek dan arahan dari guru</li> </ol>	230 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Peserta didik melaksanakan diskusi sesuai kelompoknya masing-masing secara proaktif dibawah bimbingan dan arahan guru (Bergotong-royong melalui membangun tim dan mengelola kerjasama untuk mencapaitujuan bersama sesuai dengan target yang sudah ditentukan )</li> <li>6. Peserta didik Mengumpulkan Perencanaan Praktek yang telah dibuat kepada guru danguru mengoreksi hasil</li> <li>7. Peserta didik menyempurnakan hasil Perencanaan praktek yang telah dibuat kelompoknya berdasarkan masukan dari Guru</li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan dan ditulis dalam buku catatan masing-masing.</li> <li>2. Peserta didik memperoleh umpan balik dari guru terkait proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>3. Peserta didik melakukan pembersihan dikelas</li> <li>4. Salah satu peserta didik memimpin doa untuk mengakhiri pelajaran</li> <li>5. Peserta didik menjawab salam penutupan yang diberikan oleh guru.</li> </ol>	20 menit

**Kegiatan 5 (6 x 45 Menit)**

Langkah pembelajaran	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menjawab salam yang diberikan oleh guru</li> <li>2. Salah satu peserta didik memimpin berdoa sebelum memulai pelajaran</li> <li>3. Peserta didik diberikan kesempatan untuk melakukan Persiapan diri untuk kegiatan Praktek tentang Hidangan Indonesia dari salad Indonesia, Sup dan soto Indonesia, Hidangan sayur dan sayuran Indonesi, dan Hidangan dari Mie dan Nasi</li> <li>4. Peserta didik merespon apersepsi yang disampaikan oleh guru terkait materi yang telah diberikan sebelumnya untuk dikaitkan dengan kegiatan Praktek Selanjutnya.</li> <li>5. Peserta didik Mempersiapkan diri untuk kegiatan praktek dengan mempergunakan pakaian lengkap praktek yang akan dilakukan.</li> </ol>	20 menit
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik Mulai mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk Praktek tentang Pembuatan Kue Tradisional kue dari bahan ketan dan tepung ketan, beras dan tepung beras serta umbi-umbian (Bergotong-royong melalui membangun tim dan mengelola kerjasama untuk mencapai tujuan bersama sesuai dengan target yang sudah ditentukan )</li> </ol>	230 menit



	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Peserta didik Memulai Kegiatan Praktek dari melakukan Preparation sesuai dengan pengarahannya dari Guru tentang Praktek tentang Pembuatan Kue Tradisional kue dari bahan ketan dan tepung ketan, beras dan tepung beras serta umbi-umbian (Bergotong-royong melalui membangun tim dan mengelola kerjasama untuk mencapai tujuan bersama sesuai dengan target yang sudah ditentukan )</li> <li>3. Peserta didik Mulai mengolah sesuai dengan pengarahannya dari Guru tentang Praktek Pembuatan Kue Tradisional kue dari bahan ketan dan tepung ketan, beras dan tepung beras serta umbi-umbian</li> <li>4. Peserta didik bersama kelompoknya masing-masing menyajikan dan melakukan plating hasilpraktek yang telah dilakukan (Bergotong- royong melalui membangun tim dan mengelola kerjasama untuk mencapai tujuan bersama sesuai dengan target yang sudah ditentukan )</li> <li>5. Peserta didik Melakukan Presentasikan Hasil Praktek yang telah dibuat kepada guru dan guru mengoreksi hasil</li> <li>6. Peserta didik mencatat masukan yang diberikan masukan dari Guru</li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan dan</li> </ol>	20 menit

	<p>ditulis dalam buku catatan masing-masing.</p> <p>2. Peserta didik memperoleh umpan balik dari guru terkait proses dan hasil pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru terkait dengan pertemuan selanjutnya.</p> <p>4. Peserta didik melakukan pembersihan dikelas</p> <p>5. Salah satu peserta didik memimpin doa untuk mengakhiri pelajaran</p> <p>6. Peserta didik menjawab salam penutupan yang diberikan oleh guru.</p>	
--	---	--

#### 4. ASESMEN

##### ASESMEN PENGETAHUAN

Asesmen Awal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah kalian tahu Kue Tradisional Indonesia ?</li> <li>2. Apakah kalian tahu, Hidangan apa saja yg termasuk didalam kue tradisional berbahan ketan dan tepung ketan, beras dan tepung beras dan umbi-umbian?</li> </ol>
--------------	--

<p>Asesmen Formatif</p>	<p>Pertemuan 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentasi hasil diskusi kelompok tentang Pengertian Pembuatan kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian ?</li> </ol> <p>Pertemuan 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentasi hasil diskusi kelompok tentang Pembuatan dan Penyimpanan kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian ?</li> </ol>
<p>Asesmen Sumatif</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jelaskanlah pengertian kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian</li> <li>2. Jelaskanlah jenis teknik pengolahan makanan apa saja yg paling sering dipergunakan dalam pembuatan kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian</li> <li>3. Sebutkanlah masing-masing 3 contoh hidangan kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian ?</li> <li>4. Sebutkan dan jelaskanlah 4 jenis kue tradisional Indonesia berbahan ketan dan tepung ketan ?</li> <li>5. Jelaskanlah berapa porsi yang harus disajikan untuk hidangan dessert/hidangan penutup ?</li> </ol>

## ASESMEN KETERAMPILAN

Asesmen Awal	<p>1. Apakah kalian tahu contoh kue tradisional Indonesia apa saja yang pernah kalian temukan dalam kehidupan sehari-hari ?</p>
Asesmen Formatif	<p>Pertemuan 4</p> <p>1. Membuat Perencanaan Praktek Pembuatan kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian</p> <p>2. Presentasi kelompok tentang Perencanaan Praktek yang telah dibuat terkait Pembuatan kue tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian</p> <p>Pertemuan 5</p> <p>1. Praktek kue tradisional Indonesia dari berbahan dasar ketan dan tepung ketan,beras dan tepung beras dan umbi-umbian ?</p> <p>2. Presentasi hasil Praktek yang telah dilakukan</p>

*Rubrik Penilaian Asesmen Sumatif Pengetahuan )*  
**Pedoman Penskoran Soal Tes Uraian**

Asesmen Sumatif	Pertemuan 5
	<p>1. Membuat Perencanaan Praktek kue tradisional Indonesia dari bahan dasar ketan dan tepung ketan, beras dan tepung beras dan umbi-umbian</p> <p>2. Presentasi kelompok tentang Perencanaan Praktek yang telah dibuat</p>

	Dapat menyebutkan kurang lengkap	10
	Dapat menyebutkan tidak lengkap	5
	Tidak menjawab	0
	Dapat menyebutkan dengan baik dan benar	<b>30</b>
N 3 0.	Dapat menyebutkan kurang lengkap	20
	Dapat menyebutkan tidak lengkap	15
	Tidak menjawab	0
	Dapat menjawab secara tepat	<b>15</b>
1 4	Dapat menyebutkan dengan baik dan benar	<b>30</b>
	Dapat menjawab kurang tepat	10
	Dapat menyebutkan kurang lengkap	20
	Dapat menjawab tidak tepat	5
2	Dapat menyebutkan tidak lengkap	15
	Tidak menjawab	0
	Dapat menyebutkan dengan baik dan benar	<b>15</b>
	Dapat menyebutkan dengan baik dan benar	<b>10</b>
5	Dapat menyebutkan kurang lengkap	5
	Dapat menyebutkan tidak lengkap	3
	Tidak menjawab	0
	Skor	100

**Nilai = (skor yang diperoleh/skor maksimal) \*100**

**Rubrik penilaian asesmen sumatif (keterampilan)**

No	Nama Peserta didik	Nama Hidangan	Aspek Penilaian				Skor Jenis Praktek
			Rasa(1-4)	Aroma(1-4)	Bentuk / Penampilan (1-4)	Tekstur(1-4)	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
							Total Skor /40

**Lembar penilaian Praktik**

No.	Aspek Kinerja yang Dinilai	Skor					JumlahSkor
		5	4	3	2	1	
<b>A.</b>	<b>Persiapan</b>						
1	Persiapkan diri						
2	Persiapan Alat						
<b>B</b>	<b>Proses</b>						
1	Kebersihan dan kerapian						
2	Proses Penggunaan alat dan bahan						



No.	Aspek Kinerja yang Dinilai	Skor					JumlahSkor
		5	4	3	2	1	
3	Proses Pengolahan						
<b>C.</b>	<b>Produk</b>						
1	Teknik Plating						
2	Kesesuaian antara Bentuk dan Nama						
3	Tampilan Keseluruhan						
	<b>SKOR</b>						
	<b>Jumlah Total Skor/4*10</b>						

**Keterangan:**

**1= tidak sempurna**

**2= cukup sempurna**

**3= sempurna**

**4= sangat sempurna**



## LEMBAR PENILAIAN TES PRAKTIK/ PROYEK

Mata Pelajaran : .....  
 Nama Peserta didik : .....  
 Nomor Absen : .....  
 Kelas/ Kelompok : .....

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Tidak	Pencapaian Kompetensi		
			Ya		
			3,17- 3,50 B+	3,50- 3,83 A-	3,83- 4,00 A
1	2	3	4	5	6
I	<b>Persiapan Kerja</b>				
	1.1. Bahan				
	1.2. Alat				
	1.3. Pakaian Kerja				
	<b>Skor Komponen :</b>				
	<b>Proses (Sistematika &amp; Cara Kerja)</b>				
	2.1. Sistematika kerja				
	Cara Kerja				
	2.1. Menyiapkan jenis coklat				
	2.2. Mengerjakan sesuai rencana				
	2.3. Menerapkan produk coklat praline				
	<b>Skor Komponen :</b>				
	<b>Hasil Kerja</b>				

3.1. Design produk				
3.1.1. Bentuk				
3.1.2. Warna				
3.1.3. susunan/ komposisi				
3.1.4 Kreasi				
<b>Skor Komponen :</b>				
<b>Sikap Kerja</b>				
4.1. Penggunaan Alat				
4.2. Sanitasi				
4.3. K3				
<b>Skor Komponen :</b>				
<b>Waktu</b>				
5.1. Waktu menyelesaikan praktik				
<b>Skor Komponen :</b>				

**Keterangan :**

Skor masing-masing komponen penilaian ditetapkan berdasarkan perolehan skor terendah dari sub komponen penilaian



Perhitungan nilai praktik (NP) :

	Prosentase Bobot Komponen Penilaian					Nilai Praktik (NP)	
	Persiapan	Sub Komponen				Waktu	$\sum$ NK
	NPr	NP 1	NP2	NP 3	NP 4	Nw	
Bobot (%)	25%	10%	10%	20%	30%	5%	100%
Skor Komponen							
NK							

.....  
Penilai

\_\_\_\_\_

## PENGAYAAN DAN REMEDIAL

- 1) Melakukan pengolahan hasil asesmen dan hitung rata-rata kelas
- 2) Bagi peserta didik yang memperoleh nilai rata-rata akan mengikuti pembelajaran unit berikutnya
- 3) Bagi peserta didik yang memperoleh nilai dibawah rata-rata akan memperoleh remedial teaching dan bantuan dari guru
- 4) Bagi peserta didik yang memperoleh nilai di atas rata-rata akan memperoleh pengayaan dari guru
- 5) Ulangi proses asesmen diagnosis ini sesuai dengan kebutuhan di kelas



## LAMPIRAN MODUL

### BAHAN BACAAN MATERI GURU DAN PESERTA DIDIK

#### Lampiran Materi kue Indonesia dari ketan dan beras ketan

##### A. Beras ketan dan tepung ketan

Berdasarkan macamnya beras dapat dibedakan menjadi beras biasa, dan beras ketan. Menurut warnanya dapat dibagi menjadi beras putih dan beras merah, beras ketan putih dan beras ketan merah dan beras ketan hitam. Sedangkan berdasarkan teksturnya dibedakan menjadi beras jenis keras dan jenis beras jenis lunak (pulen). Tepung ketan adalah tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan. Teksturnya mirip dengan tepung beras, namun jika diraba, tepung ketan akan terasa lebih lengket. Hal ini karena tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang beperekat. Tepung ketan juga banyak digunakan sebagai bahan dasar untuk beragam kue. Perlu diingat bahwa tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama agar kue tidak pecah dan berubah bentuk. Hal ini karena sifat ketan yang cepat masak seperti pada pembuatan kelepon atau kue ku.

Tepung ketan adalah tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan. Teksturnya mirip dengan tepung beras, namun jika diraba, tepung ketan akan terasa lebih lengket. Hal ini karena tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang beperekat.

adapun kandungan protein, air, dan vitamin B1 pada beras ketan putih lebih tinggi dibandingkan dengan ketan hitam. Namun, kandungan karbohidrat kalsium beras ketan hitam jauh lebih banyak dibandingkan dengan ketan putih. Dan untuk kandungan lemak maupun besi keduanya memiliki nilai gizi yang sama. Untuk protein yang terdapat di beras ketan yaitu oryzenin, sedangkan asam lemak yang



terdapat ialah asam oleat, asam linolenat, dan asam palminat. Beberapa vitamin yang terdapat pada beras ketan yaitu thiamin, riboflavin, dan niasin

<https://filmapro.co.id/material/tepung-ketan-2>

### 1. kualitas beras ketan

- Butiran beras keras dan utuh
- Berwarna cemerlang dan beraroma segar
- Tidak berjamur dan berulat
- Sifatnya jika dimasak kurang mekar, baunya harum,
- Tidak ada kotoran didalamnya

### 2. cara menyimpan beras ketan

- Tempat yang mempunyai pertukaran udara yang baik dan terjaga kebersihannya
- Daidalam karung , peti, kaleng,yang kering dan diletakkan ditempat yang tidak lembab
- Tempat yang terpisah dari bahan-bahan yang menimbulkan bau dan bahan kimia

### B. Kue Indonesia dari beras ketan

Untuk memperoleh kue yang sesuai dengan kebutuhan harus dengan perencanaan yang matang. Sebelum produksi atau pembuatan kue dilaksanakan sebaiknya direncanakan terlebih dahulu kebutuhan bahan-bahan agar sesuai dengan jumlah produksi yang diinginkan, dnegan perencanaan yang tepat, tidak akan terjadi kelebihan dan kekurangan dalam kue yang kita buat

### C. MANFAAT BERAS KETAN

.Beras ketan mengandung 169 kalori dalam 200 gr sehingga sesuai dengan asupan kalori yang direkomendasikan. Beras ketan juga memiliki manfaat yang baik untuk tubuh bila dikonsumsi secara rutin yaitu, dapat mengurangi resiko jantung, sumber energi, membantu melawan radikal bebas, menyeimbangkan metabolisme dalam

tubuh, menjaga agar tulang tetap sehat,memperlancar sistem pencernaan, dan juga mencegah anemia. Karena di dalam beras ketanmengandung nutrisi sepertivitaminB-6 dan juga ada kandungan tembaga sehingga dapatmembantu otak agar tetap sehat.Rasa dari beras ketan yang tawar dapat dijadikan berbagai macam olahan makanan seperidibuat nasi kuning dengan tambahan serundeng kelapa diatasnya. Mengolah beras ketanhampir sama dengan mengolah beras hanya saja hasil akhirnya beras ketan cenderung memilikitekstur yang lengket. Makanan lainnya yang dapat dibuat dari beras ketan adalah uli gorengyang berasal dari beras ketan yang ditumbuk dan dicampur dengan kelapa eras ketan bisa cepat menimbulkan kutu dan bau jika tidak disimpan dengan benar. Kalausudah terjadi hal tersebut maka beras ketan tidak dapat dikonsumsi karena sudahter kontaminasi bakteri

#### 1. peralatan pembuata kue Indonesia dari beras ketan

- alat persiapan  
pisau, talenan, baskim, baki plastic mangkuk, timbangan, gelas ukur, sendok ukur, garpu, sendok makan dll
- alat pengolahan  
kompor gas, mixer, panci kukus, Loyang, cetakan sendok dll
- alat hidang  
piring saji

#### 2. contoh kue Indonesia dari beras ketan

- Bahan Nasi Ketan  
250 gram beras ketan, rendam selama 1 jam  
1/2 sendok teh garam  
300 ml air santan  
2 lembar daun pandan diikat simpul  
Lembaran daun pisang secukupnya untuk membungkus

### *Bahan Isian Ayam*

150 gram daging dada ayam

2 lembar daun salam

50 ml air santan

1/4 sendok teh lada bubuk

1/2 sendok teh penyedap rasa ayam

1 sendok teh gula pasir

Garam secukupnya

Minyak goreng secukupnya untuk menumis

### *Bumbu Halus Untuk Isian Ayam*

5 siung bawang merah

3 siung bawang putih

1 butir kemiri sangrai

### ➤ *Cara Memasak Bahan Isian Ayam*

Siapkan semua bahan yang dibutuhkan untuk membuat lempeng ayam.

Pertama-tama buat bahan isian ayamnya terlebih dahulu.

Rebus air secukupnya dalam panci dan masukkan daging dada ayam.

Rebus daging dada ayam sampai matang, angkat dan tiriskan.

Tunggu daging dada ayam hingga uap panasnya hilang baru suwir-suwir halus menggunakan tangan.

Lalu panaskan sedikit minyak dalam wajan untuk menumis.

Tumis bumbu halus sampai bau harum dan tambahkan daun salam. tumis sebentar.

Masukkan daging suwir dan tuang air santan. aduk rata.

Beri bumbu lada bubuk, penyedap rasa ayam, gula pasir, dan garam.

Masak daging suwir sampai matang, bumbu meresap, dan kuahnya menyusut. jangan lupa koreksi rasanya.

Jika sudah matang, angkat dan tiriskan bahan isian lempeng. sisihkan.

### Cara Memasak Lemper Ayam

Selanjutnya yaitu masak nasi ketannya.

Setelah beras ketan direndam selama 1 jam, cuci bersih lalu tiriskan.

Kukus beras ketan terlebih dahulu selama 20 menitan.

Setelah beras dikukus baru masukkan beras ke dalam panci dan campurkan dengan air santan, garam, dan daun pandan. aduk rata.

Masak beras ketan sampai setengah matang mendidih dan air santan menyusut.

Setelah itu, kukus kembali nasi ketan setengah matang tadi dalam pengukus selama 30 menit sampai tanak dan matang merata.

Jika sudah matang, diamkan nasi ketan hingga uap panasnya hilang.

Ambil ketan secukupnya lalu pipihkan ditelapak tangan dan beri bahan isian daging suwiran ayam yang sudah kamu buat tadi.

Lalu bentuk lonjong atau kotak sesuai selera dan bungkus dengan daun pisang.

Lakukan proses di atas sampai semua bahan habis.

Lemper ayam siap disajikan selagi hangat.



### D. Kue Tradisional dari tepung ketan

Kue tradisional indonesia banyak menggunakan tepung ketan dalam pembuatannya, contoh : klepon, wingko, bolu ketan, kue gambir, onde-onde, bubuh candil, dsb.

Teksturnya khas yakni berat melekat



## Kue tradisional dari beras dan tepung beras

### A. Menjelaskan tentang beras dan tepung beras

#### 1. Serealia

Serealia dikenal juga sebagai sereal atau biji-bijian (bahasa Inggris: cereal) adalah sekelompok tanaman yang ditanam untuk dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat/pati.

Kebanyakan serealia merupakan anggota dari suku padi-padian dan disebut sebagai *serealia sejati*. Anggota yang paling dikenal dan memiliki nilai ekonomi tinggi, sehingga dikenal sebagai serealia utama adalah padi, jagung, gandum, gandum durum, jelai, haver, dan gandum hitam. Beberapa tanaman penghasil bijian yang bukan padi-padian juga sering disebut *serealia semu (pseudocereals)*; mencakup buckwheat, bayam biji (seed amaranth), dan kinoa. Beberapa serealia juga dikenal sebagai pakan burung berkicau, seperti jewawut dan berbagai jenis milet. Walaupun menghasilkan pati, tanaman seperti sagu, ketela pohon, atau kentang tidak digolongkan sebagai serealia karena bukan dipanen bulir/bijinya.

Serealia dibudidayakan secara besar-besaran di seluruh dunia, melebihi semua jenis tanaman lain dan menjadi sumber energi bagi manusia dan ternak. Di sebagian negara berkembang, serealia sering kali merupakan satu-satunya sumber karbohidrat.



## 2. Beras dan tepung beras

Berdasarkan macamnya beras dibedakan menjadi beras biasa dan beras ketan, menurut warnanya dapat dibagi menjadi beras putih, beras merah, beras ketan putih dan beras ketan hitam dan ketan merah. Sedangkan berdasarkan teksturnya dibedakan menjadi beras jenis keras dan beras jenis lunak. Beras biasa dapat diolah langsung menjadi arem-arem, brondong, tape nasi, dll

**Tepung beras** adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras tidak sama dengan pati beras yang dibuat dengan merendam beras dalam larutan alkali. Tepung beras dapat dijadikan pengganti dari tepung gandum bagi penderita intoleransi gluten karena tepung beras tidak mengandung gluten





## B. Kue Indonesia dari beras dan tepung beras

### ➤ Jaje lak lak

Kue Laklak atau yang biasa disebut Jaje Laklak ini adalah kue mungil yang berbentuk lingkaran berdiameter 3 cm dan memiliki rasa yang legit. Sangat pas sebagai teman duduk disaat pagi atau sore hari, ditambah dengan hangatnya sajian kopi Bali. Secara umum, Jaje Laklak berwarna putih dan ada pula yang berwarna hijau, warna pink/merah, dimana warna kue itu berasal dari pewarnaan alami yaitu berasal dari air daun pandan yang dicampurkan kedalam adonan atau warna merah yang berasal dari buah naga. Jaje Laklak berbahan dasar tepung beras, dicetak menggunakan cetakan serabi tanah liat. Setelah matang, Jaje Laklak akan berlubang-lubang dibagian permukaannya. Tempat pembuatannya pun masih tradisional, itulah yang membuat rasa kue ini sangat khas dan pastinya terasa alaminya. Api yang digunakan masih menggunakan kayu bakar dengan cetakan tanah liat yang sederhana.

Jaje Laklak kini tidak hanya bisa ditemukan di Daerah Buleleng saja. Di belahan Pulau Bali lainnya seperti Bali Selatan, Bali Barat juga banyak ditemui jajan tradisional berbahan dasar tepung beras ini. Bahkan kini semakin banyak ide-ide kreatif dari masyarakat dalam mengolah jajan Laklak ini.



➤

➤ Arem – arem

Arem-arem merupakan makanan berupa nasi berisi sayuran atau sambal goreng yang dibungkus dengan daun pisang. Arem-arem populer sebagai makanan pengganti sarapan juga termasuk jajanan pasar yang digemari masyarakat.



➤ Buras

Burasa adalah salah satu panganan khas masyarakat Bugis dan Makassar di Sulawesi Selatan. Panganan ini dikenal juga dengan nama lapat, lontong bersantan atau burasa. Bentuknya hampir mirip dengan lontong namun agak pipih dan dimasak dengan cara tersendiri.



➤ Kue lapie

Yaitu kue yang terbuat dari tepung beras yang dibuat secara berlapis dan dikukus dengan cairan santan



➤ **Kue cucur**

Kue Cucur atau Cucur merupakan jajanan khas suku Betawi yang berasal dari wilayah barat pulau Jawa. Kue ini terbuat dari tepung beras dan gula jawa atau gula aren yang digoreng. Kue Cucur memiliki bentuk yang cenderung tebal menggebung seperti gunung di bagian tengah dan tipis di bagian pinggirannya.



**C. Membuat kue dari beras dan tepung beras**

**Kue naga sari**

- 6 buah pisang matang
- 100 gram tepung beras
- 40 gram tepung tapioka
- 80 gram gula pasir
- 400 ml santan cair
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 1/4 sdt garam
- minyak goreng untuk olesan

**Cara Membuat**

1. Iris tipis buah pisang. Sisihkan.
2. Campur tepung beras, tepung tapioka, gula, vanili, dan garam. Aduk rata. Tuang santan sedikit demi sedikit. Aduk rata sampai tidak bergerindil.
3. Panaskan kukusan.
4. Tuang adonan ke loyang yang sudah diolesi minyak sampai menutup dasar loyang. Tata pisang di atasnya. Kukus selama 5 menit.

5. Tuang adonan lagi di atas lapisan pisang, beri pisang. Kukus selama 5 menit. Lakukan berselang-seling untuk setiap lapisan hingga adonan habis.
6. Kukus selama 20 menit hingga matang merata.
7. Biarkan kue nagasari dingin lebih dahulu, baru dikeluarkan dari cetakan dan dipotong-potong.



### **Kue bikang**

Kue bikang adalah kue dari tepung beras yang memiliki bentuk menawan dan rasa yang menggugah selera. Berikut resepnya:

#### **Bahan-Bahan:**

- 250 gram tepung beras
- 250 gram gula pasir
- 60 gram tepung tapioka
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 750 ml santan kelapa
- 2 lembar daun pandan
- 1 sdt garam
- pewarna merah dan hijau

#### **Cara Membuat:**

1. Campur tepung beras, tepung tapioka, gula, dan garam. Aduk rata. Sisihkan.
2. Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
3. Campur semua bahan dan telur. Aduk sampai tekstur adonan halus dan licin.
4. Diamkan adonan selama 1 jam. Bagi adonan jadi tiga bagian. Satu bagian tetap dibiarkan putih. Satu bagian pakai pewarna hijau dan lainnya dengan pewarna merah.

5. Panaskan cetakan sampai benar-benar panas. Tuang 1 sendok sayur adonan warna hijau ke cetakan. Tunggu sampai pinggirannya mulai matang.
6. Tuang adonan warna putih, diamkan sebentar. Lalu, tuang adonan warna merah.
7. Setelah bagian tengahnya sudah tidak tampak cair alias matang, tutup cetakan. Cungkil setelah matang.
8. Masukkan cetakan bikang ke baki yang berisi kain dan sedikit air. Diamkan kurang lebih 2 menit, setelah hangat, keluarkan bikang dengan bantuan gelas dan tutup botol. Gunting sisinya jadi enam, lalu rekahkan.



## **Kue tradisional dari umbi-umbian**

### **A. pengertian umbi**

Umbi adalah salah satu organ tumbuhan yang termodifikasi dari organ lain pada tumbuhan yang berfungsi sebagai tempat penyimpan zat tertentu (pada umumnya karbohidrat). Organ yang dimodifikasi dapat berupa daun, batang, atau akar. Bentuk modifikasi ini adalah pembesaran ukuran dengan perubahan anatomi yang sangat jelas terlihat. Umbi biasanya terbentuk tepat di bawah permukaan tanah atau tertanam didalam tanah bersama akar. Organ penyimpan tidak harus berbentuk umbi. Beberapa jenis tumbuhan menyimpan cadangan energi pada organ yang sama, tetapi tidak mengalami banyak modifikasi bentuk, sehingga tidak membentuk umbi. Tumbuhan memerlukan cadangan energi karena ia tidak bisa berpindah tempat untuk menemukan sumber energi baru atau untuk membantu reproduksi jenisnya. Umbi merupakan istilah generik (umum). Secara biologi, umbi dibedakan berdasarkan organ dasar yang dimodifikasi.

### **B. jenis-jenis umbi**

#### **Umbi lapis (bulbus)**

Umbi lapis (bulbus) merupakan umbi yang terbentuk dari tumpukan (pangkal) daun yang tersusun rapat, biasanya dihasilkan oleh famili Alliaceae, amaryllidaceae, dan Liliaceae;

#### **Umbi batang**

Umbi batang merupakan umbi yang terbentuk dari modifikasi batang. Umbi batang mampu memunculkan tunas maupun akar, sehingga kerap kali dijadikan bahan perbanyakan vegetatif. Umbi batang yang tumbuh di bawah permukaan tanah, membesar, dan mengandung banyak pati disebut sebagai



tuber, biasanya dihasilkan oleh beberapa spesies Solanaceae dan Asteraceae.

### **Umbi akar (tuberous root)**

Umbi akar (tuberous root) merupakan umbi yang terbentuk dari modifikasi akar. Ketela pohon adalah salah satu contoh penghasil umbi akar. Umbi akar tidak bisa dijadikan bahan perbanyakan. Beberapa organ yang tumbuh di bawah permukaan tanah juga kadang-kadang disebut umbi, seperti rimpang dan geragih.

### **C. umbi-umbian yang digunakan untuk membuat kue**

#### **➤ Ubi kayu (singkong)**

singkong (kassava) merupakan umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, singkong dapat diolah menjadi tepung singkong. Tepung singkong (kassava) adalah perbaikan dari tepung gaplek, dengan ciri warnanya lebih putih, aroma dan tekstur lebih putih. Tepung singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi terigu dalam pembuatan aneka kue, roti, mie, biskuit dan makanan olahan lainnya. Proses pembuatan tepung singkong relatif sederhana dan murah.

Pada beberapa proses. Kasava dapat diolah menjadi banyak sekali menjadi produk olahan baik menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi. Produk setengah jadi pada umumnya adalah tepung tapioka, gaplek/chip dan tepung kasava serta tepung kasava komposit. Dari produk setengah jadi tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk olahan jadi seperti krupuk, tiwul instan, kue basah dan kue kering, dll. Sedangkan produk jadi dengan bahan baku kasava segar pada umumnya produk olahan tradisional, seperti direbus, digoreng, gethuk, miler, tette, tape, dll,

Ada dua jenis singkong yaitu : singkong yang rasanya manis yaitu singkong yang warnanya putih dan menteganya berwarna kuning dan singkong yang rasanya pahit (singkong yang dalamnya mengandung HCN asam sianida)



➤ Ubi jalar (ketela rambut)

Ubi jalar, ubi rambat, ubi manis, ubi jawa, ubi jenderal, petatas, ketela, atau ketela rambat adalah sejenis tanaman budidaya. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi yang tinggi. Di Afrika, umbi dari ubi jalar menjadi salah satu sumber makanan pokok yang penting



➤ Kentang

**Kentang, ubi kentang, ubi belanda, atau ubi benggala** adalah tanaman dari suku Solanaceae yang memiliki umbi batang yang dapat dimakan dan disebut "kentang". Umbi kentang sekarang telah menjadi salah satu makanan pokok penting di Eropa walaupun pada awalnya didatangkan dari Amerika Selatan. Penjelajah Spanyol dan Portugis pertama kali membawa ke Eropa

dan mengembangbiakkan tanaman ini.,Tanaman kentang asalnya dari Amerika Selatan dan telah dibudidayakan oleh penduduk di sana sejak ribuan tahun silam. Tanaman ini merupakan herba (tanaman pendek tidak berkayu) semusim dan menyukai iklim yang sejuk. Di daerah tropis cocok ditanam di dataran tinggi.

Kentang pada umumnya dibuat tepung kentang cara membuatnya yaitu dengan menggiling menjemur dan mengayaknya. Tepung kentang banyak sekali zat pati tetapi sedikit protein. Tepung kentang digunakan sebagai bahan pengental dalam berbagai makanan sprit soup dan saus.



➤ Umbi erut dan ganyong

Ganyong merupakan tanaman jenis umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan bahan baku industri Umbi ganyong dapat menjadi sumber pangan alternatif karena kandungan pati (karbohidrat) yang tinggi. Umbi ini juga kaya dengan protein, kalori, lemak, vitamin C, vitamin B1, fosfor, kalsium dan zat besi.

Di Indonesia dikenal dua kultivar atau varietas ganyong, yaitu ganyong merah dan ganyong putih. Ganyong merah ditandai dengan warna batang, daun dan pelepahnya yang berwarna merah atau ungu,

sedang yang warna batang, daun dan pelepahnya hijau dan sisik umbinya kecoklatan disebut dengan ganyong putih.

Ganyong Merah Batang lebih besar, Agak tahan kena sinar dan tahan kekeringan, sulit menghasilkan biji, hasil umbi basah lebih besar tapi kadar patinya rendah dan umbi lazim dimakan segar (direbus), Ganyong Putih Lebih kecil dan pendek, kurang tahan kena sinar tetapi tahan kekeringan, selalu menghasilkan biji. bisa diperbanyak menjadi anakan tanaman, hasil umbi basah lebih kecil, tapi kadar patinya tinggi



#### D. Olahan kue dari umbi-umbian

##### 1. Bola ubi ungu (Olahan ubi jalar)



2. talam ubi ungu



3. kue lumpur



4. olahan singkong (kue lopis singkong)



5. kue lumpur kentang (olahan kentang)





7. donat kentang



8. olahan ganyong (kue pati ganyong)



Waka Bidang Akademi

Seririt, 11 Juli 2022  
Guru Mata Pelajaran

**Komang Widiartha Wijaya, S.Pd.**  
NIP.19801222 200501 1 009

**Eti Noviyanti, S.Pd.**  
NIP. 19781124 200801 2 014

Menyetujui,  
Kepala SMK Negeri 1 Seririt

**I Ketut Sutaya, S.Pd.**  
Pembina TK.I  
NIP.19690405 199702 1



## Lampiran 2 Silabus Mata Pelajaran PCKI



பெரிநாடு சர்க்கார்  
PEMERINTAH PROVINSI BALI  
தமிழக அரசின்  
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLARAGA  
பெரிநாடு அரசின்  
**SMK NEGERI 1 SERIRIT**



தமிழக அரசின்  
Jalan Kembang Tebel – Lokapaksa - Seririt, Buleleng - Bali 81153 Tlp. (0362) 3361040  
e-mail: smkn1seririt@yahoo.co.id - website: www.smkn1seririt.sch.id

### SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Seririt  
Bidang Keahlian : Pariwisata  
Kompetensi Keahlian : Tata Boga/Kuliner  
Mata Pelajaran : Produk Cake Dan Kue  
Kelas/Semester : Indonesia  
Durasi (Waktu) : XI / Ganjil  
Tahun Pelajaran : 75 JP (15 x pertemuan)  
: 2022/2023

#### Kompetensi Inti :

- KI-3** Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional..
- KI-4** Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Sumber Belajar	Penilaian
3.1. Menganalisis kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan	3.1.1 Menganalisis kue Indonesia dari beras ketan 3.1.2 Menganalisis Kue Indonesia kue dari tepung ketan 3.1.3 Membedakan kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan	Kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras ketan</li> <li>Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung ketan</li> </ul>	25 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/kue sebenarnya</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik bahan</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>internet</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan
4.1 Membuat kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan	4.1.1 Membuat kue Indontonesia dari beras ketan 4.2.1 Membuat kue Indonesia dari tepung ketan		<b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras ketan di wilayah Indonesia</li> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue</li> </ul>			tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Sumber Belajar	Penilaian
			<p>Menggunakan berbagai sumber informasi</p> <p>6. Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</p> <p>7. Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung ketan</p> <p><b>Mengasosiasi:</b></p> <p>8. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p>			

			<p>9. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</p> <p>10. Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</p> <p>11. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</p>			
--	--	--	--	--	--	--



Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Sumber Belajar	Penilaian
			<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			
3.2. Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras	3.2.4. Menganalisis bahan makanan dari beras 3.2.5. Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras 3.2.6. Membedakan kue	Kue Indonesia Dari Beras Dan Tepung Beras	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras</li> </ul>	25 JP	6.video/gambar/kue sebenarnya 7.Bahan praktik 8.Alat praktik bahan 9.Referensi /	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung

	Indonesia dari beras dan tepung beras		dan tepung beras		buku terkait 10. internet	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis
4.2	Membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras	4.2.3 Membuat kue-kue Indonesia dari beras 4.2.4 Membuat kue Indonesia dari tepung beras	dan tepung beras <b>Menanya :</b> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras dan			





Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Sumber Belajar	Penilaian
			<p>tepung beras di wilayah Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi</li> <li>• Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>			<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras</p>

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras dan tepung beras</li></ul> <p><b>Mengasosiasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</li><li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li></ul>			
--	--	--	---	--	--	--



Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Sumber Belajar	Penilaian
			<p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			
3.3. Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian	<p>3.3.1 Menjelaskan kue Indonesia dari umbi-umbian</p> <p>3.3.2 Menganalisa kue Indonesia dari umbi-umbian</p>	Kue Indonesia Dari Umbi-Umbian	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang</li> </ul>	25 JP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video/gambar/kue sebenarnya</li> <li>• Bahan praktik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatansikap selama pembelajaran berlangsung</p>





praktik kue Indonesia  
dari umbi- umbian

**Mengasosiasi:**

- Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan
- Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan





Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Sumber Belajar	Penilaian
			<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			



Mengetahui :  
Kepala SMK Negeri 1 Seririt

**I Ketut Sutaya,S.Pd.**  
**Pembina Tingkat I**  
NIP. 19690405 199702 1 001

Seririt,13 Juli 2022

Guru Mata Pelajaran

**Eti Noviyanti,S.Pd.**  
NIP. 19781124 200801 2 14

### Lampiran 3 Uji Kesetaraan Kelas

#### NILAI UTS

NO	XII-1	XII-2	XII-3	XII-4
1	80	86	82	79
2	78	74	78	76
3	74	82	80	83
4	81	75	79	85
5	82	77	76	76
6	75	82	83	80
7	77	75	85	78
8	82	82	76	76
9	75	77	80	80
10	82	75	78	78
11	82	80	76	74
12	78	78	80	86
13	80	82	78	82
14	79	79	74	75
15	76	76	81	77
16	83	83	82	82
17	85	85	75	75
18	76	76	77	82
19	80	80	82	77
20	78	78	75	75
21	76	76	82	81
22	78	80	77	78
23	81	78	75	82
24	79	81	86	79
25	81	79	81	84
26	76	81	83	81
27	78	83	81	86
28	81	78	84	81
29	79	81	81	86
30	84	79	84	84
31	80	84	80	81
32	82	86	78	84
33	77	86	81	80
34	75	81	79	86
35	86	83	81	79
<b>Total Nilai</b>	2776	2798	2790	2808
<b>Rata-Rata</b>	79,31	79,94	79,71	80,23
<b>Jumlah Data</b>	35	35	35	35

## Analisis Hasil Uji Kesetaraan

### 1. Syarat Uji Kesetaraan:

#### a. Uji Normalitas Sebaran Data

Hasil uji normalitas sebaran data pada masing-masing kelompok adalah sebagai berikut:

#### Case Processing Summary

	Kelompok	Valid		Cases Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
Nilai	XI Boga 1	35	100.0%	0	0.0%	35	100.0%
	XI Boga 2	35	100.0%	0	0.0%	35	100.0%
	XI Boga 3	35	100.0%	0	0.0%	35	100.0%
	XI Boga 4	35	100.0%	0	0.0%	35	100.0%

#### Tests of Normality

	Kelompok	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Nilai	XI Boga 1	.097	35	.200 <sup>*</sup>	.972	35	.498
	XI Boga 2	.088	35	.200 <sup>*</sup>	.964	35	.299
	XI Boga 3	.118	35	.200 <sup>*</sup>	.972	35	.494
	XI Boga 4	.082	35	.200 <sup>*</sup>	.954	35	.153

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Keterangan:

Karena seluruh kelompok memiliki nilai signifikansi lebih dari 0,05 maka dapat disimpulkan seluruh kelompok memiliki sebaran data yang *berdistribusi normal*

#### b. Homogenitas Varian (*Uji Homogenitas*)

#### Test of Homogeneity of Variance

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Nilai	Based on Mean	.557	3	136	.644
	Based on Median	.578	3	136	.631
	Based on Median and with adjusted df	.578	3	134.463	.631
	Based on trimmed mean	.558	3	136	.644

*Keterangan:*

$H_0$  : Varian Kelompok Homogen

$H_1$ : Varian Kelompok Tidak Homogen

Kelompok Homogen jika  $F_{hitung} < F_{tabel} (0,05;n_1-1;n_2-1)$ , maka  $H_0$  diterima dan  $H_1$  ditolak. Berdasarkan hasil uji homogenitas menunjukkan nilai signifikansi lebih dari 0,05 maka dapat disimpulkan varian kelompok adalah **Homogen**.

## 2. Uji Kesetaraan Kelompok (Uji-t)

$H_0$  : Kedua Kelompok Setara

$H_1$ : Kedua Kelompok Tidak Setara.

Kelompok Setara jika  $t_{hitung} < t_{tabel} (0,05;n_1+n_2-2)$ , maka  $H_0$  diterima dan  $H_1$  ditolak.

Adapun Hasil uji homogenitas dan uji t adalah sebagai berikut



### 1) Kelas XI Boga 1 dan Kelas XI Boga 2

**Group Statistics**

	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	XI Boga 1	35	79.31	3.017	.510
	XI Boga 2	35	79.94	3.395	.574

		Independent Samples Test								
		Levene's Test for Equality of Variances			t-test for Equality of Means				95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.550	.461	-.819	68	.416	-.629	.768	-2.161	.903
	Equal variances not assumed			-.819	67.076	.416	-.629	.768	-2.161	.904

**Keterangan:**

$t_{tabel}$  dengan taraf signifikansi  $0,05 = 2,045$

$t_{hitung} -0,819 < t_{tab} 2,045$  (tanda (-) diabaikan), maka  $H_0$  diterima. **Kedua Kelompok Setara**

## 2) Kelas XI Boga 1 dan Kelas XI Boga 3

### Group Statistics

	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	XI Boga 1	35	79.31	3.017	.510
	XI Boga 3	35	79.71	3.092	.523

		Independent Samples Test					t-test for Equality of Means			
		Levene's Test for Equality of Variances					95% Confidence Interval of the Difference			
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.023	.880	-.548	68	.586	-.400	.730	-1.857	1.057
	Equal variances not assumed			-.548	67.959	.586	-.400	.730	-1.857	1.057

**Keterangan:**

$t$ -tabel dengan taraf signifikansi  $0,05 = 2,045$

$t_{hitung} 0,586 < t_{tab} 2,045$ , maka  $H_0$  diterima. **Kedua Kelompok Setara.**

## 3) Kelas XI Boga 1 dan Kelas XI Boga 4

### Group Statistics

	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	XI Boga 1	35	79.31	3.017	.510
	XI Boga 4	35	80.23	3.582	.605

		Independent Samples Test								
		Levene's Test for Equality of Variances			t-Test for Equality of Means					
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.278	.262	-1.155	68	.252	-.914	.792	-2.494	.665
	Equal variances not assumed			-1.155	66.094	.252	-.914	.792	-2.495	.666

Keterangan:

t-tabel dengan taraf signifikansi  $0,05 = 2,045$

thitung  $1,155 < t\text{-tab } 2,045$ , maka  $H_0$  diterima. Kedua Kelompok Setara

#### 4) Kelas XI Boga 2 dan Kelas XI Boga 3

Group Statistics					
Kelompok		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	XI Boga 2	35	79.94	3.395	.574
	XI Boga 3	35	79.71	3.092	.523

		Levene's Test for Equality of Variances					t-Test for Equality of Means				
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference		
									Lower	Upper	
Nilai	Equal variances assumed	.348	.557	.294	68	.769	.229	.776	-1.320	1.778	
	Equal variances not assumed			.294	67.416	.769	.229	.776	-1.321	1.778	

Keterangan:

t-tabel dengan taraf signifikansi  $0,05 = 2,045$

thitung  $0,294 < t\text{-tab } 2,045$ , maka  $H_0$  diterima. Kedua Kelompok Setara

#### 5) Kelas XI Boga 2 dan Kelas XI Boga 4

Group Statistics					
Kelompok		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	XI Boga 2	35	79.94	3.395	.574
	XI Boga 4	35	80.23	3.582	.605



		Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances			t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Nilai	Equal variances assumed	.147	.703	-.343	68	.733	-.286	.834	-1.950	1.379	
	Equal variances not assumed			-.343	67.806	.733	-.286	.834	-1.950	1.379	

Keterangan:

t-tabel dengan taraf signifikansi  $0,05 = 2,045$

thitung  $0,343 < t\text{-tab } 2,045$  (nilai - diabaikan), maka  $H_0$  diterima. Kedua Kelompok Setara

#### 6) Kelas XI Boga 3 dan Kelas XI Boga 4

##### Group Statistics

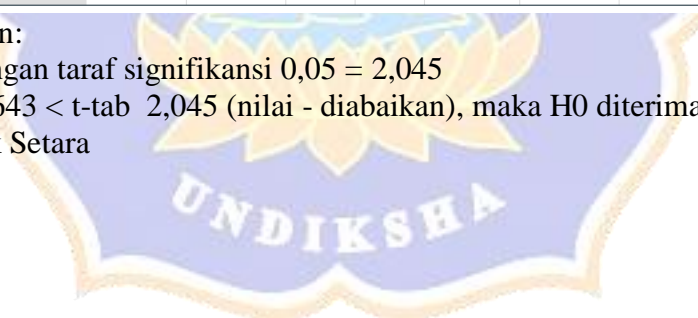
	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	XI Boga 3	35	79.71	3.092	.523
	XI Boga 4	35	80.23	3.582	.605

		Independent Samples Test					t-test for Equality of Means				
		Levene's Test for Equality of Variances			t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Nilai	Equal variances assumed	.957	.332	-.643	68	.522	-.514	.800	-2.110	1.082	
	Equal variances not assumed			-.643	66.584	.522	-.514	.800	-2.111	1.082	

Keterangan:

t-tabel dengan taraf signifikansi  $0,05 = 2,045$

thitung  $0,643 < t\text{-tab } 2,045$  (nilai - diabaikan), maka  $H_0$  diterima. Kedua Kelompok Setara



## Lampiran 4 Hasil Ujicoba Instrumen

## HASIL UJI COBA TES PCKI PILIHAN GANDA

NO	KODE PESERTA DIDIK	NO BUTIR SOAL																														MI	MI2
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
1	A1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	17	289
2	A2	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	16	256
3	A3	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	28	784
4	A4	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	13	169
5	A5	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	25	625
6	A6	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	25	625
7	A7	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	25	625
8	A8	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	26	676
9	A9	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	25	625
10	A10	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	9	81
11	A11	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	24	576
12	A12	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	25	625
13	A13	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	22	484
14	A14	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	14	196
15	A15	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	21	441
16	A16	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	26	676
17	A17	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	7	49
18	A18	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	19	361
19	A19	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	13	169
20	A20	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	8	64	
21	A21	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	14	196
22	A22	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	24	576
23	A23	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	16	256





NO	KODE PESERTA DIDIK	NO BUTIR SOAL																														MI	MI2
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
76	A76	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	20	400
Total Benar		56	33	50	39	37	52	53	44	50	51	47	47	63	50	42	34	56	35	46	48	43	56	38	45	59	44	46	33	39	49	1385	28945



**Tabel Rangkuman Uji Validitas Butir**

No Butir Soal	Total Benar	p	q	Rerata (Mp)	Rerata (Mt)	Standar Deviasi ( )	rpb	r- kritis	Status Butir
1	56	0,70	0,30	20,91	18,22	7,03	0,584	0,220	Valid
2	33	0,41	0,59	23,64	18,22	7,03	0,645	0,220	Valid
3	50	0,63	0,38	20,14	18,22	7,03	0,352	0,220	Valid
4	39	0,49	0,51	20,26	18,22	7,03	0,282	0,220	Valid
5	37	0,46	0,54	20,22	18,22	7,03	0,263	0,220	Valid
6	52	0,65	0,35	20,87	18,22	7,03	0,512	0,220	Valid
7	53	0,66	0,34	19,75	18,22	7,03	0,305	0,220	Valid
8	44	0,55	0,45	22,07	18,22	7,03	0,605	0,220	Valid
9	50	0,63	0,38	20,08	18,22	7,03	0,341	0,220	Valid
10	51	0,64	0,36	20,25	18,22	7,03	0,383	0,220	Valid
11	47	0,59	0,41	21,91	18,22	7,03	0,627	0,220	Valid
12	47	0,59	0,41	20,49	18,22	7,03	0,385	0,220	Valid
13	63	0,79	0,21	19,62	18,22	7,03	0,382	0,220	Valid
14	50	0,63	0,38	19,60	18,22	7,03	0,253	0,220	Valid
15	42	0,53	0,48	20,86	18,22	7,03	0,394	0,220	Valid
16	34	0,43	0,58	21,38	18,22	7,03	0,386	0,220	Valid
17	56	0,70	0,30	20,91	18,22	7,03	0,584	0,220	Valid
18	35	0,44	0,56	22,51	18,22	7,03	0,538	0,220	Valid
19	46	0,58	0,43	21,83	18,22	7,03	0,596	0,220	Valid
20	48	0,60	0,40	20,88	18,22	7,03	0,462	0,220	Valid
21	43	0,54	0,46	21,47	18,22	7,03	0,497	0,220	Valid
22	56	0,70	0,30	20,75	18,22	7,03	0,549	0,220	Valid
23	38	0,48	0,53	20,18	18,22	7,03	0,265	0,220	Valid
24	45	0,56	0,44	20,62	18,22	7,03	0,387	0,220	Valid
25	59	0,74	0,26	20,68	18,22	7,03	0,585	0,220	Valid
26	44	0,55	0,45	20,32	18,22	7,03	0,329	0,220	Valid
27	46	0,58	0,43	21,26	18,22	7,03	0,503	0,220	Valid
28	33	0,41	0,59	23,64	18,22	7,03	0,645	0,220	Valid
29	39	0,49	0,51	22,49	18,22	7,03	0,592	0,220	Valid
30	49	0,61	0,39	20,47	18,22	7,03	0,402	0,220	Valid

Valid: 30 Butir



## HASIL UJI RELIBILITAS INSTRUMEN TES PCKI

No Butir Soal	Total Benar	p	q	Standar Deviasi	p*q
1	56	0,737	0,263	7,029	0,194
2	33	0,434	0,566	7,029	0,246
3	50	0,658	0,342	7,029	0,225
4	39	0,513	0,487	7,029	0,250
5	37	0,487	0,513	7,029	0,250
6	52	0,684	0,316	7,029	0,216
7	53	0,697	0,303	7,029	0,211
8	44	0,579	0,421	7,029	0,244
9	50	0,658	0,342	7,029	0,225
10	51	0,671	0,329	7,029	0,221
11	47	0,618	0,382	7,029	0,236
12	47	0,618	0,382	7,029	0,236
13	63	0,829	0,171	7,029	0,142
14	50	0,658	0,342	7,029	0,225
15	42	0,553	0,447	7,029	0,247
16	34	0,447	0,553	7,029	0,247
17	56	0,737	0,263	7,029	0,194
18	35	0,461	0,539	7,029	0,248
19	46	0,605	0,395	7,029	0,239
20	48	0,632	0,368	7,029	0,233
21	43	0,566	0,434	7,029	0,246
22	56	0,737	0,263	7,029	0,194
23	38	0,500	0,500	7,029	0,250
24	45	0,592	0,408	7,029	0,242
25	59	0,776	0,224	7,029	0,174
26	44	0,579	0,421	7,029	0,244
27	46	0,605	0,395	7,029	0,239
28	33	0,434	0,566	7,029	0,246
29	39	0,513	0,487	7,029	0,250
30	49	0,645	0,355	7,029	0,229
		$\sum p*q$		7,613	
		RELIABILITAS		0,89 (Sangat Tinggi)	

$$r_{11} = \left( \frac{n}{n-1} \right) \left( \frac{S^2 - \sum pq}{S^2} \right)$$

Batasan Koefisien Reliabilitas (r)	Kriteria
0,00 < r < 0,20	Derajat Reliabilitas Sangat Rendah
0,20 < r < 0,40	Derajat Reliabilitas Rendah
0,40 < r < 0,60	Derajat Reliabilitas Sedang
0,60 < r < 0,80	Derajat Reliabilitas Tinggi
0,80 < r < 1,00	Derajat Reliabilitas Sangat Tinggi

(Guilford dalam Candiasa, 2011)

## HASIL INDEKS KESUKARAN BUTIR

No Butir	Total Benar	I	Keterangan
1	56	0,737	Mudah
2	33	0,434	Sedang
3	50	0,658	Sedang
4	39	0,513	Sedang
5	37	0,487	Sedang
6	52	0,684	Sedang
7	53	0,697	Sedang
8	44	0,579	Sedang
9	50	0,658	Sedang
10	51	0,671	Sedang
11	47	0,618	Sedang
12	47	0,618	Sedang
13	63	0,829	Mudah
14	50	0,658	Sedang
15	42	0,553	Sedang
16	34	0,447	Sedang
17	56	0,737	Mudah
18	35	0,461	Sedang
19	46	0,605	Sedang
20	48	0,632	Sedang
21	43	0,566	Sedang
22	56	0,737	Mudah
23	38	0,500	Sedang
24	45	0,592	Sedang
25	59	0,776	Mudah
26	44	0,579	Sedang
27	46	0,605	Sedang
28	33	0,434	Sedang
29	39	0,513	Sedang
30	49	0,645	Sedang
Sukar		0	
Sedang		25	
Mudah		5	
Total Butir Soal		30	

Rumus Taraf Kesukaran Butir

$$I = \frac{B}{N}$$

Keterangan:

I = Indeks Kesukaran Butir

B = Banyaknya siswa yang menjawab butir tersebut dengan benar

N = Jumlah siswa yang mengikuti tes (Candiasa, 2011)

<u>Indeks Kesukaran Butir</u>	<u>Kriteria</u>
$0,00 \geq p \leq 0,30$	<u>Sukar</u>
$0,31 \geq p \leq 0,70$	<u>Sedang</u>
$0,71 \geq p \leq 1,00$	<u>Mudah</u>

(Candiasa, 2011)

**Tabel Rangkuman Daya Beda**

Total Benar	JA	JB	BA	BB	PA	PB	D	KET
56	22	22	21	8	0,955	0,364	0,591	Sangat Baik
33	22	22	20	2	0,909	0,091	0,818	Sangat Baik
50	22	22	15	8	0,682	0,364	0,318	Cukup
39	22	22	13	5	0,591	0,227	0,364	Cukup
37	22	22	15	5	0,682	0,227	0,455	Sangat Baik
52	22	22	20	7	0,909	0,318	0,591	Sangat Baik
53	22	22	17	9	0,773	0,409	0,364	Cukup
44	22	22	20	3	0,909	0,136	0,773	Sangat Baik
50	22	22	16	7	0,727	0,318	0,409	Sangat Baik
51	22	22	16	8	0,727	0,364	0,364	Cukup
47	22	22	21	6	0,955	0,273	0,682	Sangat Baik
47	22	22	18	6	0,818	0,273	0,545	Sangat Baik
63	22	22	21	12	0,955	0,545	0,409	Sangat Baik
50	22	22	19	10	0,864	0,455	0,409	Sangat Baik
42	22	22	17	6	0,773	0,273	0,500	Sangat Baik
34	22	22	16	4	0,727	0,182	0,545	Sangat Baik
48	22	22	19	11	0,864	0,500	0,364	Cukup
35	22	22	18	4	0,818	0,182	0,636	Sangat Baik
46	22	22	21	5	0,955	0,227	0,727	Sangat Baik
48	22	22	18	6	0,818	0,273	0,545	Sangat Baik
43	22	22	20	6	0,909	0,273	0,636	Sangat Baik
56	22	22	21	7	0,955	0,318	0,636	Sangat Baik
38	22	22	12	5	0,545	0,227	0,318	Cukup
45	22	22	18	9	0,818	0,409	0,409	Sangat Baik
59	22	22	21	8	0,955	0,364	0,591	Sangat Baik
44	22	22	18	8	0,818	0,364	0,455	Sangat Baik
46	22	22	20	6	0,909	0,273	0,636	Sangat Baik
33	22	22	20	2	0,909	0,091	0,818	Sangat Baik
39	22	22	19	3	0,864	0,136	0,727	Sangat Baik
49	22	22	15	7	0,682	0,318	0,364	Cukup
Sangat Baik			23					
Cukup, tetapi perlu perbaikan			7					
Kurang dan harus direvisi			0					
Jelek sehingga harus digugurkan			0					
Jumlah butir soal			30					











No	Butir																									Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
72	1	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	119
73	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	123
74	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	122
75	4	4	4	4	5	4	5	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	2	5	4	4	4	4	4	5	98
76	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	119
mean	4,487	4,592	4,434	4,750	4,750	4,711	4,908	4,750	4,303	4,737	4,868	4,868	4,882	4,842	4,211	4,789	4,737	4,171	4,855	4,776	4,908	4,842	4,789	4,763	4,961	
r-hitung	0,559	0,574	0,277	0,774	0,276	0,855	0,563	0,525	0,910	0,585	0,759	0,416	0,731	0,858	0,882	0,468	0,632	0,834	0,335	0,625	0,501	0,620	0,876	0,802	0,466	
r-kritis	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	
keterangan	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	



### HASIL UJI RELIBILITAS INSTRUMEN KREATIVITAS PESERTA DIDIK

No	KODE PESERTA DIDIK	Butir																									Total	Y <sup>2</sup>
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
1	A1	3	4	4	4	4	4	4	4	1	1	4	5	5	4	1	5	5	2	4	5	5	5	4	5	4	96	9216
2	A2	2	4	4	4	3	3	3	5	1	5	5	5	5	4	4	2	4	3	4	3	5	4	4	3	4	93	8649
3	A3	1	5	5	5	5	4	4	4	2	4	4	5	4	4	2	5	2	5	5	4	5	5	4	2	4	99	9801
4	A4	4	4	4	4	4	4	5	5	1	4	5	5	5	5	1	5	5	2	5	5	5	5	4	4	5	105	11025
5	A5	4	4	4	4	4	4	5	5	1	4	5	5	5	5	1	5	5	2	4	5	5	5	4	4	5	104	10816
6	A6	3	4	4	4	4	4	5	5	1	4	5	5	5	5	1	5	5	2	4	5	5	5	4	4	5	103	10609
7	A7	3	4	4	4	5	4	5	5	1	5	5	5	5	4	1	5	4	3	5	2	5	4	4	4	5	101	10201
8	A8	5	4	5	5	5	4	5	4	2	4	5	5	5	5	2	5	5	3	5	5	4	4	4	5	5	110	12100
9	A9	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
10	A10	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
11	A11	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
12	A12	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
13	A13	4	4	4	4	5	4	5	5	1	5	5	5	4	5	1	5	4	3	5	5	5	4	5	5	5	107	11449
14	A14	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
15	A15	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	2	4	5	5	5	4	5	5	112	12544
16	A16	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	3	4	5	5	120	14400

No	KODE PESERTA DIDIK	Butir																									Total	Y <sup>2</sup>
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
17	A17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	123	15129	
18	A18	4	4	4	4	4	4	3	4	2	5	4	5	4	4	2	5	4	1	5	4	5	5	5	4	5	100	10000
19	A19	4	4	5	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	2	4	3	2	4	4	5	4	4	3	5	94	8836
20	A20	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
21	A21	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	123	15129
22	A22	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
23	A23	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
24	A24	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
25	A25	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
26	A26	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
27	A27	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
28	A28	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
29	A29	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
30	A30	4	4	4	4	5	4	5	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	2	5	4	4	4	4	4	5	98	9604
31	A31	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
32	A32	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	123	15129
33	A33	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
34	A34	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
35	A35	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
36	A36	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
37	A37	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
38	A38	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
39	A39	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129

No	KODE PESERTA DIDIK	Butir																									Total	Y <sup>2</sup>
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
40	A40	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
41	A41	4	4	4	4	5	4	5	4	2	4	4	4	4	2	4	4	2	5	4	4	4	4	4	4	5	98	9604
42	A42	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
43	A43	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	123	15129
44	A44	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
45	A45	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
46	A46	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
47	A47	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
48	A48	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
49	A49	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
50	A50	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
51	A51	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
52	A52	4	4	4	4	5	4	5	4	2	4	4	4	4	2	4	4	2	5	4	4	4	4	4	4	5	98	9604
53	A53	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
54	A54	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	123	15129
55	A55	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884
56	A56	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
57	A57	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
58	A58	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
59	A59	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
60	A60	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	124	15376
61	A61	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129
62	A62	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884

No	KODE PESERTA DIDIK	Butir																									Total	Y <sup>2</sup>
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
63	A63	4	4	4	4	5	4	5	4	2	4	4	4	4	2	4	4	2	5	4	4	4	4	4	5	98	9604	
64	A64	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129	
65	A65	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	123	15129	
66	A66	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	121	14641	
67	A67	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	122	14884	
68	A68	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	123	15129	
69	A69	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	122	14884	
70	A70	2	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	120	14400	
71	A71	2	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	121	14641	
72	A72	1	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	119	14161	
73	A73	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	123	15129	
74	A74	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	122	14884	
75	A75	4	4	4	4	5	4	5	4	2	4	4	4	4	2	4	4	2	5	4	4	4	4	4	5	98	9604	
76	A76	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	119	14161	
	Vi	1,045	0,150	0,254	0,150	0,382	0,235	0,138	0,217	1,974	0,356	0,142	0,116	0,106	0,161	2,008	0,248	0,303	1,317	0,125	0,283	0,085	0,161	0,168	0,316	0,038	90,06	
	∑Vi	10,481																										
	∑Vt	90,059																										
	KOEFISIEN RELIABILITAS	0,920																										
	KATEGORI	Reliabilitas Tinggi																										

### Lampiran 5 Data Penelitian

No Responden	A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>	
	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>
1	86	78	76	82
2	90	84	80	83
3	82	80	77	76
4	85	76	78	85
5	90	79	75	81
6	82	75	79	82
7	85	81	77	83
8	90	78	80	80
9	88	74	76	82
10	81	79	81	84
11	85	76	83	78
12	88	78	78	82
13	83	79	77	84
14	89	77	76	84
15	87	83	79	80
16	84	78	83	82
17	88	76	82	74
18	84	79	78	77
19	87	74	79	75



### Lampiran 6 Rangkuman Tendensi Sentral

Variabel \ Statistik	A1	A2	A1B1	A1B2	A2B1	A2B2
N						
Mean	82,05	79,68	86,00	78,11	78,63	80,74
Median	82,00	80,00	86,00	78,00	78,00	82,00
Mode	78 <sup>a</sup>	82	85	78	76	82
Std.Deviation	4,854	3,014	2,867	2,706	2,385	3,263
Variance	23,565	9,087	8,222	7,322	5,690	10,649
Range	16	11	9	10	8	11
Minimum	74	74	81	74	75	74
Maximum	90	85	90	84	83	85
Sum	3118	3028	1634	1484	1494	1534

### HASIL OUTPUT TENDENSI SENTRAL DENGAN SPSS

#### Case Processing Summary

	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
A1	38	100.0%	0	0.0%	38	100.0%
A2	38	100.0%	0	0.0%	38	100.0%
B1	38	100.0%	0	0.0%	38	100.0%
B2	38	100.0%	0	0.0%	38	100.0%

#### Statistics

		A1	A2	B1	B2
N	Valid	38	38	38	38
	Missing	0	0	0	0
Mean		82.05	79.68	82.32	79.42
Median		82.00	80.00	82.00	79.00
Mode		78 <sup>a</sup>	82	76 <sup>a</sup>	78 <sup>a</sup>
Std. Deviation		4.854	3.014	4.551	3.244
Variance		23.565	9.087	20.708	10.521
Range		16	11	15	11
Minimum		74	74	75	74
Maximum		90	85	90	85
Sum		3118	3028	3128	3018

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

### Statistics

		A1B1	A1B2	A2B1	A2B2
N	Valid	19	19	19	19
	Missing	0	0	0	0
Mean		86.00	78.11	78.63	80.74
Median		86.00	78.00	78.00	82.00
Mode		85 <sup>a</sup>	78 <sup>a</sup>	76 <sup>a</sup>	82
Std. Deviation		2.867	2.706	2.385	3.263
Variance		8.222	7.322	5.690	10.649
Range		9	10	8	11
Minimum		81	74	75	74
Maximum		90	84	83	85
Sum		1634	1484	1494	1534

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown



### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
A1B1	.126	19	.200*	.944	19	.317
A1B2	.160	19	.200*	.952	19	.420
A2B1	.131	19	.200*	.943	19	.294
A2B2	.230	19	.060	.900	19	.059

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
A1	.130	38	.105	.952	38	.100
A2	.147	38	.137	.954	38	.125
B1	.109	38	.200*	.948	38	.075
B2	.129	38	.113	.951	38	.095

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction



## Lampiran 8 Hasil Uji Homogenitas Data

**Levene's Test of Equality of Error Variances<sup>a,b</sup>**

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Hasil Belajar Inovasi	Based on Mean	.935	3	72	.428
	Based on Median	.399	3	72	.754
PCKI	Based on Median and with adjusted df	.399	3	61.948	.755
	Based on trimmed mean	.867	3	72	.462

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Dependent variable: Hasil Belajar Inovasi PCKI

b. Design: Intercept + A + B + A \* B



## Lampiran 9 Hasil Uji Hipotesis

## OUTPUT ANAVA AB

## Univariate Analysis of Variance

## Between-Subjects Factors

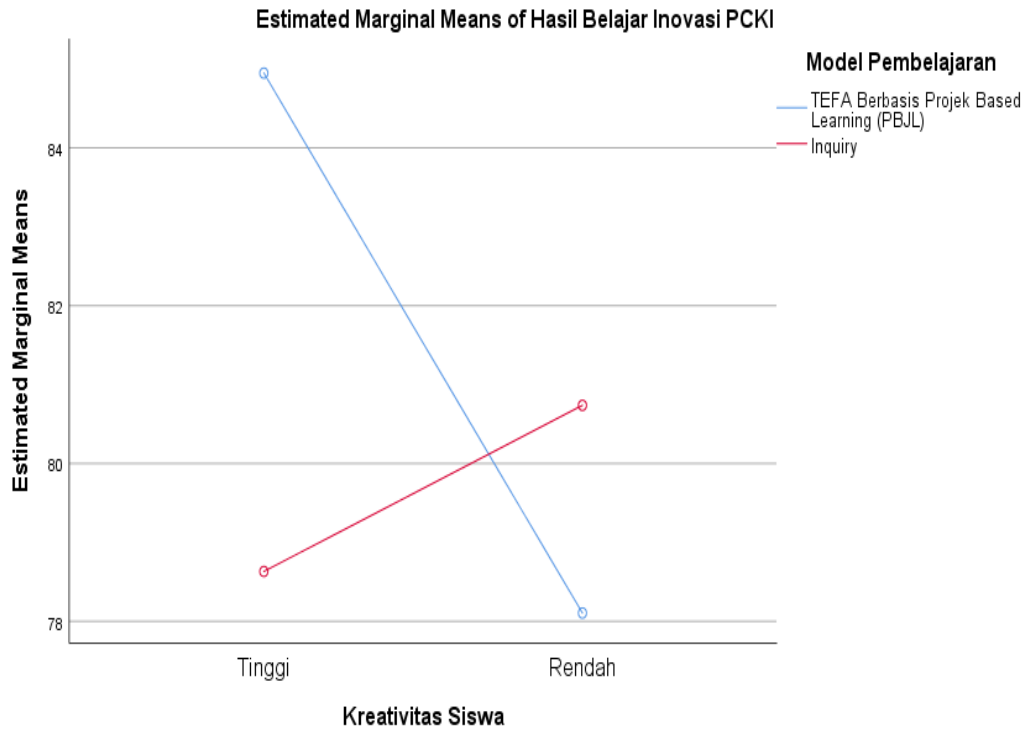
		Value Label	N
Model Pembelajaran	A1	TEFA Berbasis Projek Based Learning (PBJL)	38
	A2	Inkuiri	38
Kreativitas Peserta didik	B1	Tinggi	38
	B2	Rendah	38

## Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil Belajar Inovasi PCKI

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	551.316 <sup>a</sup>	3	183.772	23.018	.000
Intercept	493787.842	1	493787.842	61847.809	.000
A	64.474	1	64.474	8.075	.006
B	106.579	1	106.579	13.349	.000
A * B	380.263	1	380.263	47.629	.000
Error	574.842	72	7.984		
Total	494914.000	76			
Corrected Total	1126.158	75			

a. R Squared = .490 (Adjusted R Squared = .468)





### HASIL UJI LANJUT DENGAN UJI TUKEY

Kelompok	Q hitung	Q tabel	Keterangan
		0,05	
Q <sub>A1-A2</sub>	5,565	2,830	Sig
Q <sub>B1-B2</sub>	6,801	2,830	Sig
Q <sub>A1B1-A2B1</sub>	11,376	3,74	Sig
Q <sub>A1B2-A2B2</sub>	-4,063	3,74	sig
Q <sub>A1B1-A1B2</sub>	12,189	3,74	sig
Q <sub>A2B1-A2B2</sub>	-4,250	3,74	sig

