LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 0.1 SILABUS PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY*

LAMPIRAN 0.2 RPP KUE DARI ADONAN PIE

LAMPIRAN 0.3 *DRAFT MODUL*

COVER

Judul Modul	: Produk *pastry* dan *bakery*
Bidang/Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Gambar Ilustrasi	: -
Ilustrasi Penerbit	: -
Edisi	: -
Penyusun	: Ni Kadek ariesta dwi
Tahun Modul Dibuat	: 2019

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Modul Ajar ***Produk Pastry dan Bakery*** tepat pada waktunya. Modul ajar ***Produk Pastry dan Bakery*** ini ditujukan untuk peserta didik kelas XI SMK dengan tujuan dapat menunjang proses pembelajaran dikelas. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan modul ini masih banyak terdapat kekurangan, maka dengan senang hati penulis menerima kritik dan saran demi perbaikan dan penyempurnaan, penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan modul ini tidak akan terwujud tanpa ada bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada para dosen pembimbing, guru, keluarga dan rekan-rekan lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu. Penulis berharap semoga modul ini bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Singaraja, Juni 2019

Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI ii

DAFTAR GAMBAR v

PETA KEDUDUKAN MODUL vii

GLOSARIUM viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Deskripsi 1
B. Prasyarat 1
C. Pentunjuk Penggunaan Modul 1
D. Tujuan Akhir 2
E. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar 3
F. Cek Penguasaan Kompetensi Dasar 4

BAB II PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pembelajaran
   1. Kegiatan Belajar 1 : Kue dari Adonan Pie
      a. Tujuan Pembelajaran 5
      b. Uraian Materi 8
      c. Rangkuman 19
      d. Tugas 21
      e. Tes Formatif 22
      f. Lembar Kerja Praktek 25
   2. Kegiatan Belajar 2 : Kue Dari adonan *cookies* *26*

BAB III EVALUASI

A. Attitude Skills 123
B. Kognitif Skills 124
C. Psikomotorik Skills 130

D. Produk/benda kerja sesuai kriteria standar 131
E. Batasan waktu yang telah ditetapkan 131

BAB IV PENUTUP 142

DAFTAR PUSTAKA

PETA KEDUDUKAN MODUL

No	MATA KOMPETENSI	JUDUL MODUL
1	Kue dari adonan pie	Produk *pastry* dan *bakery*
2	Kue dari adonan sugar dough	
3	Kue dari adonan cookies	
4	Kue dari adonan sus	
5	Kue dari adonan lembaran	

GLOSARIUM

Flour	*Flour* atau sering disebut tepung , Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halu. Biasanya digunakan untuk keperluan bahan makanan dan industri. Tepung bisa berasal dari bahan nabati misalnya tepung terigu dari gandum, tapioca dari singkong .
Pastry dan Bakery	*Pastry* adalah salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan terutama kue baik itu kue continental maupun kue oriental. Nama pastry sendiri sebenarnya berasal dari bahasa prancis *"patisserie"* yang berarti kue. Sedangkan *bakery* merupakan bagian dari pastry yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *Danish, croissant* dan produk lainnya.
Petit Fours / Finger Food	Hidangan berukuran kecil yang dapat dimakan menggunakan jari tangan.
Icing Sugar	Gula yang digiling/ diblender/ dihaluskan menjadi halus sehingga terbentuk gula bubuk.
Gluten	Protein yang tidak larut dalam air, mempunyai sifat elastis seperti karet dan berguna untuk kerangka roti.

BAB I PENDAHULUAN

A. Deskripsi

Bahan ajar ini dapat dijadikan sebagai salah satu pedoman untuk membantu guru SMK dalam memahami Produk *Pastry* dan *Bakery*. Dalam Modul Produk *Pastry* dan *Bakery* membahas tentang Kue dari adonan pie, Kue dari adonan *sugar dough*, Kue dari adonan *cookies*, Kue dari adonan sus*(choux paste)* dan Adonan Lembaran*(puff pastry)*.

B. Prasyarat

Prasyarat yang harus dimiliki oleh peserta didik sebelum mempelajari modul ini adalah siswa harus mempunyai pengetahuan tentang *Pastry* dan *Bakery* serta pengetahuan tentang bahan dan teknik pengolahan.

C. Petunjuk Penggunaan Modul

1. Petunjuk untuk siswa

Modul merupakan panduan belajar mandiri. Oleh sebab itu siswa harus mengikuti petunjuk sebagai berikut :

a. Pahami seluruh isi dengan cermat.
b. Bacalah setiap petunjuk dalam modul ini.
c. Kerjakanlah setiap kegiatan pembelajaran yang disediakan dalam modul ini secara baik dan bertanggung jawab.
d. Bertanyalah kepada guru mengenai hal-hal yang belum dipahami.
e. Carilah informasi pembanding dari internet maupun media masa lain yang berhubungan dengan materi/ topik.

2. Petunjuk untuk guru

Untuk membantu dalam memahami modul ini, maka guru hendaknya memerankan fungsi sebagai berikut :

a. Membimbing siswa melalui kegiatan pembelajaran yang tercantum didalam modul.
b. Membantu siswa dalam memahami konsep, praktik, dan menjawab pertanyaan siswa yang mengalami kendala.
c. Menyiapkan alat dan bahan sesuai kebutuhan yang tercantum dalam modul.
d. Melaksanakan penilaian, baik sikap, prilaku, maupun tes.

D. Tujuan Akhir

1. Siswa mampu menjelaskan dan mampu mengimplementasikan materi Kue dari adonan pie.
2. Siswa mampu menjelaskan dan mampu mengimplementasikan materi Kue dari adonan *sugar dough.*
3. Siswa mampu menjelaskan dan mampu mengimplementasikan materi Kue dari adonan *cookies.*
4. Siswa mampu menjelaskan dan mampu mengimplementasikan materi Kue dari adonan sus*(choux paste)*.
5. Siswa mampu menjelaskan dan mampu mengimplementasikan materi Kue dari adonan lembaran*(puff pastry)*

E. KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Produk *Pastry* dan *Bakery*

Kelas/Semester : XI/II

Kompetensi Inti 3 (Pengetahuan)	Kompetensi Inti 4 (Keterampilan)
Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan	Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur

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.	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. Menunjukan keterampilan menalar, mengolah, dan menyajikan secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari disekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah penngawasan 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	Materi Pokok
3.6 Menganalisis kue dari adonan pie	Kue dari adonan pie
3.7 Menganalisis kue dari adonan *sugar dough*	Kue dari adonan *Sugar dough*
3.8 Menganalisis kue dari adonan *cookies*	Kue dari adonan *cookies*
3.9 Menganalisis kue dari adonan sus*(choux paste)*	Kue dari adonan sus*(choux paste)*
3.10 Menganalisis kue dari adonan lembaran*(puff pastry)*	Adonan lembaran*(puff pastry)*

F. **Cek Penguasaan Standar Kompetensi**

1. Apakah anda mengatahui materi tentang kue dari adonan pie ?

   Ya ☐ Tidak ☐

   Jika Ya Jelaskan

   ……

   ……

2. Apakah anda mengatahui materi tentang kue dari adonan *sugar dough* ?

   Ya ☐ Tidak ☐

   Jika Ya Jelaskan

   ……

   ……

3. Apakah anda mengatahui materi tentang kue dari adonan *cookies* ?

   Ya ☐ Tidak ☐

   Jika Ya Jelaskan

   ……

   ……

4. Apakah anda mengatahui materi tentang kue dari adonan sus ?

   Ya ☐ Tidak ☐

   Jika Ya Jelaskan

   ……

   ……

5. Apakah anda mengatahui materi tentang kue dari adonan lembaran ?

   Ya ☐ Tidak ☐

   Jika Ya Jelaskan

……

……

BAB II KEGIATAN PEMBELAJARAN

A. Deskripsi

Pada Pembelajaran ini mencangkup ruang lingkup Kue dari adonan pie dengan penguasaan materi ajar ini peserta didikdapat menganalisis dan membuat Kue dari adonan pie.

B. Kegiatan Belajar I

1) TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah menyelesaikan pembelajaran ini diharapkan peserta didik mampu:

a. Menjelaskan pengertian Pie
b. Mengklasifikasi Jenis Pie
c. Menjelaskan Komposisi Adonan Pie
d. Menyebutkan dan Menjelaskan Bahan-bahan Pembuatan Pie
e. Menerangkan Metode Pengadukan *short pastry*
f. Menganalisis Kegagalan Pada Adonan Pie
g. Membuat Pie
1. Menyimpan adonan Pie

Uraian Materi

MENGAMATI

AMATILAH PENJELASAN GURU SAAT MENJELASKAN MATERI **KUE DARI ADONAN PIE.** KEMUDIAN BUATLAH PERTANYAAN YANG BERKAITAN DENGAN MATERI YANG TELAH DISAMPAIAKAN OLEH GURU SETELAH PEMBELAJARAN BERLANGSUNG.

A. URAIAN MATERI

1. Pengertian Pie

Pie adalah hidangan yang dibuat dari hidangan *pastry* yang diisi dengan berbagai bahan manis dan gurih, dimana hidangan ditutupi oleh adonan *pastry* atau hanya memanggang kulit pie tanpa isi, dan setelah kulit pie matang dan dingin segera diisi dengan bahan isian. Pie merupakan anggota keluarga *pastry*, yang memanfaatkan tepung, mentega, dan telur. Pie diolah sedemikian rupa menjadi adonan yang lentur. Selanjutnya adonan dibentuk serta dicetak supaya dapat berfungsi sebagai pembungkus adonan/bahan lain, yang mengandung raa manis dan gurih.

Pie tidak membutuhkan proses pengadukan terlalu lama karena jika terjadi *overmixing* akan menyebabkan kulit pie keras dan liat. Pada saat menggilas adonan, letakan adonan di antara dua lembar plastic anti panas agar tidak lengket di alas *rolling ping*. Setelah diratakan ke dalam loyang sebaiknya adonan *shortcrust pastry* diistirahatkan dalam lemari es selama 30 menit, hal ini untuk menghindari penyusutan adonan.

2. Klasifikasi Pie

1. Pie Manis

Isian pie manis dapat bermacam-macam, antara lain aneka buah-buahan segar seperti apel, strowbery, jeruk nipis, jeruk lemon, manga, nanas, atau pisang. Dapat juga dikombinasikan dengan buah-buahan kering seperti kismis atau buah kaleng (*fruit cocktail)* atau diperkaya dengan cita rasa es krim, coklat, gula palem, fla, selai.

Contoh pie manis adalah sebagai berikut:

a. *Apple pie*
b. *Blueberry pie*
c. *Banana Pie*
d. *Starwbery pie*
e. *Fruit Pie*
f. *Missipi mud pie*

2. Pie Gurih

Selain pie manis, ada juga jenis pie yang gurih ataupun asin. Beberapa jenis pie gurih asin misalnya adalah sebagai berikut:

a. *Chicken and Mushroom Pie* (Pie ayam jamur)
b. *Sherperd Pie* (Pie Kentang Daging Ayam)
c. *Quiche Lorraiene* (Pie Asin Gurih dari Lorraine, di Prancis)

3. Sifat dan Karakter *Short Pastry*

Short Pastry adalah produk yang menggunakan kandungan lemak yang tinggi dan dapat ditambah bahan pengemabang kue. Disamping adonan beragi dan adonan *puffI, short pastry* merupakan jenis adonan yang baik. *Short pastry* yang baik memiliki sifat dibawah ini yaitu sebagai berikut:

1. Selama Proses
   a. Harus mudah digilas dan tidak mudah pecah.
   b. Tidak mudah tengik.

2. Pada Produk Akhir
   a. *Short consistency*, kue tidak keras saat dimakan contoh pada dasar *tart* atau *tarlet.*
   b. Cita rasa yang baik.
   c. Dapat disimpan lama dalam keadaan segar.
   d. Produk stabil, contoh sebagai dasar *tart.*
   e. Karakteristik proses *shrot pastry* kecendrungan menjadi basah

   Karakteristik proses *short pastry* dan mutu *short pastry* tergantung pada komposisi *short pastry* pada metode produksi yang digunakan

4. Komposisi Adonan Pie

Adonan pie terdiri dari bahan dasar: Tepung terigu protein sedang, lemak, dan gula. Untuk memperbaiki mutu adonan dan cita rasa dapat ditambahkan garam, *flavor* (penambah rasa dan aroma), dan telur. *Short paste* yang baik untuk digilas memakai resep: 1 bagian gula, 2 bagian lemak, 3 bagian terigu (1/2/3 – *heavy short paste*) , atau: 1 bagian gula, 1 bagian lemak, 2 bagian terigu (1/1/2 – *light short paste*).

Variasi *short pastry* dapat dilakukan dengan menambah biji-bijian atau kacang-kacangan (digiling) atau bubuk cokelat. Tetapi penambahan ini dilakukan dengan cara mengurangi jumlah berat tepung sesuai berat penambahan agar perbandingan tidak berubah.

5. Bahan-Bahan Pembuatan Pie

Bahan pembuatan pie antara lain sebagai berikut:

a. Tepung Terigu

Produk pie yang asin sebaiknya menggunakan tepung terigu dengan kadar protein sedang, karena garam dapat berfungsi menguatkan adonan. Sedangkan produk pie yang manis menggunakan tepung terigu yang berprotein rendan untuk menghindari terbentuknya gluten.

b. Lemak

Lemak merupakan *shortening agent*, maksudnya lemak mengurangi potensi tepung terigu membentuk jaringan gluten. Hal ini mengurangi ekstensibilitas dan penahanan gluten. Lemak yang umumnya digunakan dalam pie adalah margarin dan mentega (*butter*).

c. Telur

Telur berfungsi untuk mengembangkan kue dan memberi rasa lembab ketika digigit (*moist*) Kuning telur sendiri menghasilkan warna panggang yang baik.

d. Gula

Gula digunakan untuk pie yang manis. Gula harus larut selama proes pengadukan, untuk itu gunakan tepung gula. Karena gula yang tidak larut akan menghasilkan kulit dengan tekstur yang berpasir dan bintik-bintik gelap. Selain itu, pengadukan pie umumnya dilakukan dengan waktu yang singkat, sehingga gula yang digunakan adalah gula halus atau tepung gula.

e. Garam

Garam untuk memberi rasa pada pie.

f. Cairan

Cairan dapat berupa air, susu dan telur. Cairan ini berfungsi menghindrasi bahan-bahan untuk mempermudah pencampuran.

6. Persiapan Adonan Pie

Tidak seperti adonan beragi dasar atau adonan *puff* dasar, adonan pie seharusnya tidak dibuat elastis dengan mengembangkan kandungan gluten. Oleh karena itu, terigu untuk membuat pie mengandung pati dalam jumlah tinggi, tetapi kandungan gluten rendah. Lemak seharusnya terdistribusi secara mudah, tetapi tidak merusak struktur adonan. Gula seharusnya memiliki butiran yang sehalus mungkin, sehingga dapat larut dengan cepat.

7. Metode Pengadukan *Short Pastry*

Metode pengadukan dirancang untuk mencegah kelembaban atau bahan-bahan cair kontak langsung dengan terigu. Metode pengadukan *short pastry* ada dua yaitu metode gosok (*rub-in*) dan metode *blending* (*creaming*).

1. Metode gosok (*rub-in*) adalah metode ini lemak digosokan ke dalam terigu, melapisi terigu dan mencegahnya menyerap kelembaban sehingga mencegah terbentuknya gluten. Kemudian dimaksukan cairan, gula dan yang lainnya untuk membentuk adonan yang lembut. Perlu diingat jika terlalu banyak pencampuran atau tekanan pada tahap ini dapat mengakibatkan pecahnya lapisan lemak sehingga kelembaban dapat masuk.
2. Metode *blending* (*creaming*) adalah metode ini lemak, gula dan 50% terigu dikrimkan atau diaduk menjadi pasta (adonan basah), lalu ditambahkan cairan secara bertahap secara tercampur rata. Kemudian masukan sisa terigu dengan waktu yang sangat singkat agar tidak terbentuk gluten. Gula mempunyai efek melunakkan gluten sehingga produk menjadi empuk (*short*).

Sifat khusus *short paste*

Short (pendek), kondisi lemak pada *short paste* mengacu pada kandungan lemak dan gula yang tinggi. *Gluten* dan butiran pati terigu dibungkus lemak, karenanya akan menempel, tetapi adonan tidak mengembang (*swell*).

Pati tidak dapat menjadi pasta secara sempurna selama pemanggangan, karena tebungkus lemak. Terlebih lagi karena tidak memiliki kandungan air yang cukup dalam adonan. Karena sel *crumb* lebih membentuk sel yang pendek (*short*) dibanding struktur *kohesif*.

8. Kegagalan pada Adonan Pie

Kegagalan pada adonan pie antara lain sebagai berikut:

a. Jika bahan-bahan yang digunakan untuk membuat adonan pie hangat atau menjadi terlalu hangat lemak akan meleleh dan adonan pie menjadi hancur serta tidak dapat digilas dan dibentuk. Hasilnya pie yang keras.
b. Jika adonan pie yang mengandung susu diaduk berlebihan (*overxied*), maka *gluten* akan mengembang dan menyebabkan adonan pie keras dan menyusut. Adonan pie yang keras tidak dapat digilas, dan akan menyusut pada ukuran asal. Adonan pie yang keras menghasilkan warna yang terang, susut, dan pie akan membentuk gelembung-gelembung.
c. Jika gula terlalu kasar dan tidak larut, dapat menyebabkan produk sangat melebar saat dibakar. Jika adonan pie dibuat terlalu lembut, atau jika gula dan lemak diaguk hingga menjadi krim terlalu berlebihan, pie akan kehilangan bentuknya.
d. Terjadi penyusutan pada waktu pembakaran ini disebabkan terbentuknya *gluten* saat pengadukan, terlalu banyak cairan dalam adonan sehingga terbentuk *gluten* (pada *short pastry* tidak boleh terjadi pembentukan gluten). Dapat juga disebabkan panas oven berlebihan dan juga membekukan adonan sebelum dibakar.
e. Kealotan disebabkan lemak yang dipakai kurang, penggunaan tepung terigu protein tinggi, atau *overmixed.*
f. Terjadi noda-noda di dasar kerak disebabkan pencampuran yang tidak sempurna, distribusi cairan tidak merata, sebagian lambat matang, sebagian lagi kurang matang, atau dapat juga karena mencampur adonan dingin dengan adonan hangat.

9. Pemanggangan dan Pengembangan Adonan Pie

Short paste dibakar pada suhu antara 180 – 210 derajat celcius tanpa uap, bahkan jika *pastry* tipis, tetap dibakar kering waktu yang singkat. *Short paste* yang pekat (*rich short paste*) tidak perlu bahan pengembang, karena mudah rapuh. *Short paste* ringan *(light short paste)* di mana ditambahkan cairan di dalamnya perlu penambahan *baking soda* atau *baking powder* sebagai bahan pengembang.

Short paste dengan perbandingn 1:2:3 memiliki kandungan lemak sebesar 67% kandungan gula sebesar 33% terhadap terigu yang digunakan. *Short paste* ini tidak mengandung air dan susu. Dengan konsisi seperti ini ragi tidak bisa melakukan fermentasi.

Setelah pembakaran dianjurkan agar produk tidak dipindahkan dari cetakan hingga dingin atau mengeras. Produk yang berisi akan memakan waktu lebih lama menjadi dingin dan lebih mudah rusak, Untuk itu pemakaian aluminium *foil* sangat dianjurkan.

10. Pembuatan Pie

a. *Fruit Pie*

Bahan Kulit Pie Buah:

- 500 gram tepung terigu
- 250 gram mentega
- 100 gram gula halus
- 1 butir telur

Bahan Krim/Vla Kue Pie Buah:

- 300 gr gula pasir
- 60 gr tepung terigu
- 50 gr tepung maizena
- 1000 ml susu segar
- 10 btr kuning telur
- 1 batang vanili

- 1 sdt perasa vanili
- Rebusan air dan gula pasir (1:1), misal gula 100 gram dicampur air 100 ml

Bahan Topping Kue Pie Buah:

- Cokelat leleh secukupnya
- 4 sdt agar-agar putih
- 400 ml air
- 4 sdt gula
- Buah-buah segar seperti buah strawberry, kiwi, nanas, jeruk, anggur, peach kaleng sesuai selera

Cara Membuat Kulit Kue Pie Buah:

1. Campurkan mentega dan gula halus, kocok menggunakan mixer hingga lembut
2. Masukkan telur, aduk kembali hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu, uleni hingga liat, jika kurang lembab, tambahkan air dingin sedikit demi sedikit hingga kalis. Gilas tipis, bagi adonan.
4. Ambil cetakan pie, olesi bagian dasar dalamnya dengan mentega, kemudian masukkan adonan dan ratakan. Tekan bagian dasar adonan menggunakan garpu.
5. Panggang adonan kulit pie ke dalam over bersuhu 170 Celcius selama 10 menit. Angkat dan sisihkan.

Cara Membuat Krim atau Vla Kue Pie Buah:

1. Campurkan susu, gula pasir, dan vanili batang di dalam panci lalu rebus dengan api kecil.
2. Kocok kuning telur hingga kental dan pucat.
3. Tambahkan kuning telur ke dalam panci, aduk rata.

4. Tambahkan tepung terigu dan tepung maizena ke dalam panci sambil terus diaduk rata hingga tidak menggumpal
5. Masak hingga mengental. Setelah kental, tambahkan campuran air gula. Aduk rata, sisihkan.

Cara Membuat Topping Kue Pie Buah:

1. Cuci bersih buah-buahan segar, iris melintang, sisihkan
2. Rebus setengah agar-agar bubuk bersama air dan gula. Aduk rata hingga mendidih. Angkat
3. Bagi dua adonan agar-agar. Setengah didinginkan ke dalam kulkas hingga padat. Setengah adonan untuk olesan.

Menghias Kue Pie Buah:

1. Oleskan cokelat leleh pada kulit pie
2. Isi setiap kulit kue pie dengan krim atau vla.
3. Tata buah dan agar-agar beku lalu siram dengan larutan agar-agar.
4. Masukkan kue pie ke dalam lemari pendingin, atau didiamkan sesaat, kemudian sajikan

11. Penyimpanan Adonan Pie

Adonan pie ini paling baik digunakan dalam keadaan segar atau *fresh* , apabila akan disimpan tempatkan pada tempat yang menggunakan tutup, tutuplah dan simpan ditempat sejuk. Penyimpanan dilemari es tidak dianjurkan karena kadar air akan berkurang (produk menjadi kering).

B. RANGKUMAN

Pie adalah hidangan yang dibuat dari hidangan *pastry* yang diisi dengan berbagai bahan manis dan gurih, di mana hidangan ditutupi oleh adonan *pastry* atau hanya memanggang kulite pie tanpa isi, dan setelah kulit pie matang dan dingin segera diisi dengan bahan isian.

Pie merupakan anggota keluarga *pastry*, yang memanfaatkan tepung, mentega, dan telur. Pie diolah sedemikian rupa menjadi adonan yang lentur. Selanjutnya adonan dibentuk serta dicetak supaya dapat berfungsi sebagai pembungkus adonan/bahan lain, yang mengandung rasa manis dan gurih.

Adonan pie terdiri dari bahan dasar: terigu protein sedang, lemak, dan gula. Untuk memperbaiki mutu adonan dan cita rasa dapat ditambahkan garam, *flavor* (penambah rasa dan aroma), dan telur.

Short paste yang baik untuk digilas memakai resep : 1 bagian gula, 2 bagian lemak, 3 bagian terigu (1/2/3 – *heavy short paste*), atau : 1 bagian gula, 1 bagian lemak, 2 bagian terigu (1/1/2 – *light short paste*).

Bahan pembuatan pie antara lain: tepung terigu, lemak, telur, gula, garam dan cairan. Tidak seperti adonan beragi dasar atau adonan *puff* dasar, adonan pie seharusnya tidak dibuat elastis dengan mngembangkan kandungan *gluten*. Oleh karena itu, terigu untuk membuat pie mengandung pati dalam jumlah tinggi, tetapi kandungan *gluten* rendah. Lemak seharusnya terdistribusi secara mudah, tetapi tidak merusak struktur adonan. Gula seharusnya memiliki butiran yang sehalus mungkin, sehingga dapat larut dengan cepat.

MENANYA

SETELAH GURU MENJELASKAN MATERI TERKAIT, BUATLAH LIMA PERTANYAAN KEMUDIAN KUMPULKAN KEPADA GURU, PERTANYAAN YANG TELAH DIBUAT AKAN DIBERIKAN ACAK KEKELOMPOK LAIN UNTUK DIJAWAB DAN GURU MELURUSKAN PERTANYAAN YANG NANTINYA AKAN DIJAWAB OLEH KELOMPOK MASING-MASING.

1. ……
   ……

2. ……
   ……

3. ……
   ……

4. ……
   ……

5. ……
   ……

C. TUGAS

Setelah mempelajari serta mengamati penjelasan guru, rangkum dengan kata-kata sendiri mengenai pemahaman materi yang telah diterima selama pembelajaran berlangsung. Rangkum ditempat yang telah disediakan.

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

D. TES FORMATIF

I. Pilihlah jawaban yang tepat !

1. Lemak dalam pembuatan adonan pie berfungsi untuk……

   a. Untuk ekstensibilitas dan penahanan gluten

   b. Untuk menghindari retak dalam proses pengovenan

   c. Untuk mengembangkan kue

   d. Untuk menguatkan adonan

   e. Untuk memberi rasa manis pada adonan

2. Telur dalam pembuatan adonan pie berfungsi untuk……

   a. Untuk mengembangkan adonan

   b. Untuk ekstensibilitas dan penahanan gluten

   c. Untuk menguatkan adonan

   d. Untuk memberi rasa manis pada adonan

3. Bahan dasar dalam pembuatan adonan pie adalah…….

   a. Tepung terigu protein tinggi, gula, lemak, telur

   b. Tepung terigu protein sedang, lemak, gula

   c. Tepung terigu protein tinggi, susu, lemak

   d. Tepung terigu protein rendah, lemak, ragi

   e. Tepung terigu protein rendah, susu dan gluten

4. Teknik pembuatan pie adalah…..

   a. Digoreng

   b. Direbus

   c. Dikukus

   d. Ditumis

   e. Dipanggang

5. Pie merupakan makanan asli..

   a. Indonesia

   b. Amerika

   c. Australia

   d. Malaysia

e. Dubai

6. *Short pastry, short* artinya…..
   a. Panjang
   b. Lentur
   c. Lembut
   d. Pendek
   e. Renyah
7. Contoh pie manis adalah…..
   a. Apple pie
   b. Brokoli mix pie
   c. Missipi mud pie
   d. Chicken pie
   e. a dan c benar
8. *Short paste* yang baik menggunakan resep…
   a. 1 bagian gula, 1 bagian susu, 2 bagian lemak
   b. 1 bagian gula, 2 bagian lemak, 3 bagian terigu
   c. 1 bagian susu, 1 bagian lemak, 1 bagian terigu
   d. 1 bagian gula, 2 bagian susu, 3 bagian garam
   e. A,b,c dan d salah
9. Suhu ideal dalam pemanggangan *short pastry* adalah….
   a. 50 – 80 derajat celcius
   b. 80 – 100 derajat celcius
   c. 110 – 120 derajat celcius
   d. 130 – 170 derajat celcius
   e. 180 – 210 derajat celcius
10. Pie yang bahan isiannya adin disebut dengan….
   a. Quiche
   b. Tart
   c. Sugar
   d. Cake

e. Petit four

II. Jawablah soal uraian dibawah ini !

1. Apakah yang dimaksud dengan Pie ?
2. Sebutkan sifat dan karakteristik short pastry !
3. Sebutkan dan jelaskan Bahan-bahan dasar dalam pembuatan pie !

E. LEMBAR KERJA PRAKTIK

Praktik Membuat Pie manis dan pie gurih

Prosedur :

1. Buatlah kelompok praktik (maksimal 5 orang)
2. Buatlah perencanaan praktik pie manis dan pie gurih sesuai resep yang didapatkan
3. Tulislah perencanaan dengan format berikut:

a. Nama Kelompok

No Absen	Nama Anggota
1	
2	
dst	

b. Nama Hidangan

c. Resep

d. Daftar belanja

No	Nama Bahan	Jumlah Kebutuhan	Harga Satuan	Jumlah Biaya

e. Daftar alat

No	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah

f. Prosedur dan alokasi waktu

No	Kegiatan	Alokasi waktu

C. Kegiatan Belajar II (dan seterusnya mengikuti jumlah pembelajaran yang dirancang)

BAB III EVALUASI

A. Attitude skills

Sikap pada saat proses belajar mengajar adalah :

- Kerjasama; bagaimana siswa dapat bekerjasama dengan teman
- Kedisiplinan; taat dengan peraturan sekolah
- Prakarsa; memiliki ide-ide dan inisiatif yang baik
- Tanggung jawab; bertanggung jawab sebagai siswa sekolah

No	Nama Siswa	Kerjasama	Kedisiplinan	Prakarsa	Tanggung Jawab

B. Kognitif Skills

1) Jelaskan perbedaan adonan pie dengan cookies
2) Sebutkanlah alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue dari adonan pie
3) Jelaskanlah klasifikasi kue dari adonan pie
4) Jelaskan macam-macam kue dari adonan sus

C. Psikomotorik Skills

1. Buatlah 1 desain gambaran penyajian kue dari adonan pie

D. Produk/benda kerja sesuai kriteria standar

E. Batasan waktu yang telah ditetapkan

BAB IV PENUTUP

Modul Produk *Pastry* dan *Bakery* ini terdiri dari lima Kompetensi Dasar, dirancang untuk pembelajaran di Sekolah menengah Kejuruan Kelas XI

LAMPIRAN 0.4 SURAT KETERANGAN PENGAMBILAN DATA

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali http://ftk.undiksha.ac.id
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 1226/UN48.11/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 17 Juli 2019

Yth. Koordinator Prodi. PKK
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Produk dan Uji Validitas Instrumen Pengembangan Modul Berbasis Saintifik untuk Pembelajaran Produk Pastri dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Ariesta Dwi
NIM : 1515011025
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Dekan,

Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd
NIP 197106161996021001

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali http://ftk.undiksha.ac.id
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 1225/UN48.11/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 17 Juli 2019

Yth. Luh Sari, S.Pd
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Produk Pengembangan Modul Berbasis Saintifik untuk Pembelajaran Produk Pastri dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Ariesta Dwi
NIM : 1515011025
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Dekan,

Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd
NIP 197106161996021001

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali http://ftk.undiksha.ac.id
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 1229/UN48.11/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 17 Juli 2019

Yth. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M. Si
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Produk dan Uji Validitas Instrumen Pengembangan Modul Berbasis Saintifik untuk Pembelajaran Produk Pastri dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Ariesta Dwi
NIM : 1515011025
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Dekan,

Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd
NIP 197106161996021001

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali http://ftk.undiksha.ac.id
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 1229/UN48.11/DT/2019 Singaraja, 17 Juli 2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Yth. I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Produk dan Uji Validitas Instrumen Pengembangan Modul Berbasis Saintifik untuk Pembelajaran Produk Pastri dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Ariesta Dwi
NIM : 1515011025
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Dekan,

Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd
NIP 197106161996021001

LAMPIRAN 0.5 LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN AHLI ISI

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK PEMBELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Identitas

Nama :

NIP :

Jabatan :

Hari/Tanggal :

Petunjuk

1. Bapak/Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap lembar validasi instrument Pengembangan Modul Berbasis Saintifik Untuk Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja dengan memberikan tanda cek (√) pada kolom yang disediakan.
2. Jika Bapak/Ibu memiliki saran atau komentar mengenai instrument ini, dituliskan pada kolom saran atau komentar.

Aspek Penilaian	Butir	Relevan	Tidak Relevan	Ket
Aspek Kualitas Isi Materi	1. Terdapat tujuan pembelajaran yang dirumuskan dengan jelas dengan mempertimbangkan KI dan KD di setiap kegiatan pembelajaran 2. Seluruh materi pembelajaran yang akan dipelajari di semester 2 terdapat di dalam modul secara utuh 3. Dapat memotivasi peserta didik dalam proses belajar 4. Dapat mengikuti kegiatan belajar secara bertahap dengan mudah 5. Mudah memahami kalimat yang digunakan dalam modul 6. Tidak ada kalimat yang menimbulkan ambigu dalam modul ini 7. Materi atau bahan ajar sesuai dengan media pembelajaran yang ada			
Aspek Daya Tarik Modul	8. Kesesuaian Penggunaan warna dan ilustrasi gambar pada cover modul 9. Penulisan huruf asing menggunakan cetak miring			
Aspek Karakteristik Modul sebagai sumber belajar	10. Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran 11. Modul dapat digunakan oleh peserta di luar jam pembelajaran 12. Modul mudah digunakan oleh peserta didik karena materi yang			

	terdapat pada modul jelas 13. Memudahkan peserta didik memahami materi pembelajaran 14. Modul memiliki kesesuaian antara materi satu dengan yang lainnya 15. Modul dapat digunakan sesuai dengan kemampuan guru dalam mengajar			
Aspek Manfaat	16. Modul dapat menambah referensi siswa 17. Peserta didik dapat mengevaluasi hasil belajarnya 18. Dapat meningkatkan motivasi belajar baik pada saat jam pembelajaran maupun diluar jam pembelajaran			

Komentar dan Saran

……

……

Singaraja……2019

Penguji

(……)

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK PEMBELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Identitas

Nama : Dra. Damiati, M.Kes

NIP : 196502191991032001

Jabatan : -

Hari/Tanggal : Rabu, 18 - September - 2019

Petunjuk

1. Bapak/Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap lembar validasi instrument Pengembangan Modul Berbasis Saintifik Untuk Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja dengan memberikan tanda cek (√) pada kolom yang disediakan.
2. Jika Bapak/Ibu memiliki saran atau komentar mengenai instrument ini, dituliskan pada kolom saran atau komentar.

Tabel 1: Instrumen Penelitian Uji Isi

Aspek Penilaian	Butir	Relevan	Tidak Relevan	Ket
Aspek Kualitas Isi Materi	1. Terdapat tujuan pembelajaran yang dirumuskan dengan jelas dengan mempertimbangkan KI dan KD di setiap kegiatan pembelajaran	✓		
	2. Seluruh materi pembelajaran yang akan dipelajari di semester 2 terdapat di dalam modul secara utuh	✓		
	3. Dapat memotivasi peserta didik dalam proses belajar	✓		
	4. Dapat mengikuti kegiatan belajar secara bertahap dengan mudah	✓		
	5. Mudah memahami kalimat yang digunakan dalam modul	✓		
	6. Tidak ada kalimat yang menimbulkan ambigu dalam modul ini	✓		
	7. Materi atau bahan ajar sesuai dengan media pembelajaran yang ada	✓		
Aspek Daya Tarik Modul	8. Kesesuaian Penggunaan warna dan ilustrasi gambar pada cover modul	✓		
	9. Penulisan huruf asing menggunakan cetak miring	✓		
Aspek Karakteristik Modul sebagai sumber belajar	10. Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran	✓		
	11. Modul dapat digunakan oleh peserta di luar jam pembelajaran	✓		

	12. Modul mudah digunakan oleh peserta didik karena materi yang terdapat pada modul jelas	✓		
	13. Memudahkan peserta didik memahami materi pembelajaran	✓		
	14. Modul memiliki kesesuaian antara materi satu dengan yang lainnya	✓		
	15. Modul dapat digunakan sesuai dengan kemampuan guru dalam mengajar	✓		
Aspek Manfaat	16. Modul dapat menambah referensi siswa	✓		
	17. Peserta didik dapat mengevaluasi hasil belajarnya	✓		
	18. Dapat meningkatkan motivasi belajar baik pada saat jam pembelajaran maupun diluar jam pembelajaran	✓		

Komentar dan Saran

Seharusnya gambar yg ada di Modul berwarna sehingga penilai akan lebih Responsif

Singaraja 15 oktober 2019

Penguji

(Dra. Damiati, M.Kes)

NIP. 196502191991032001

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK PEMBELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Identitas

Nama : Luh Sari, S.Pd.

NIP : 1965 123 1199003 2061

Jabatan : -

Hari/Tanggal : 18 - oktober - 2019

Petunjuk

1. Bapak/Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap lembar validasi instrument Pengembangan Modul Berbasis Saintifik Untuk Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja dengan memberikan tanda cek (√) pada kolom yang disediakan.
2. Jika Bapak/Ibu memiliki saran atau komentar mengenai instrument ini, dituliskan pada kolom saran atau komentar.

Tabel 1: Instrumen Penelitian Uji Isi

Aspek Penilaian	Butir	Relevan	Tidak Relevan	Ket
Aspek Kualitas Isi Materi	1. Terdapat tujuan pembelajaran yang dirumuskan dengan jelas dengan mempertimbangkan KI dan KD di setiap kegiatan pembelajaran	✓		
	2. Seluruh materi pembelajaran yang akan dipelajari di semester 2 terdapat di dalam modul secara utuh	✓		
	3. Dapat memotivasi peserta didik dalam proses belajar	✓		
	4. Dapat mengikuti kegiatan belajar secara bertahap dengan mudah	✓		
	5. Mudah memahami kalimat yang digunakan dalam modul	✓		
	6. Tidak ada kalimat yang menimbulkan ambigu dalam modul ini	✓		
	7. Materi atau bahan ajar sesuai dengan media pembelajaran yang ada	✓		
Aspek Daya Tarik Modul	8. Kesesuaian Penggunaan warna dan ilustrasi gambar pada cover modul	✓		
	9. Penulisan huruf asing menggunakan cetak miring	✓		
Aspek Karakteristik Modul sebagai sumber belajar	10. Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran	✓		
	11. Modul dapat digunakan oleh peserta di luar jam pembelajaran	✓		
	12. Modul mudah digunakan oleh	✓		

	peserta didik karena materi yang terdapat pada modul jelas			
	13. Memudahkan peserta didik memahami materi pembelajaran	✓		
	14. Modul memiliki kesesuaian antara materi satu dengan yang lainnya	✓		
	15. Modul dapat digunakan sesuai dengan kemampuan guru dalam mengajar	✓		
Aspek Manfaat	16. Modul dapat menambah referensi siswa	✓		
	17. Peserta didik dapat mengevaluasi hasil belajarnya	✓		
	18. Dapat meningkatkan motivasi belajar baik pada saat jam pembelajaran maupun diluar jam pembelajaran	✓		

Komentar dan Saran

Penulisan kata : Mengklarifikasi → Mengklasifikasi

Singaraja, 18 - Oktober - 2019

Penguji

(Luh Sari, S.Pd)

NIP. 19651231 199003 2061

LAMPIRAN 0.6 LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN AHLI MEDIA

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK PEMBELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Identitas

Nama :

NIP :

Jabatan :

Hari/Tanggal :

Petunjuk

1. Bapak/Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap lembar validasi instrument Pengembangan Modul Berbasis Saintifik Untuk Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja dengan memberikan tanda cek (√) pada kolom yang disediakan.
2. Jika Bapak/Ibu memiliki saran atau komentar mengenai instrument ini, dituliskan pada kolom saran atau komentar.

Aspek Penilaian	Butir	Relevan	Tidak Relevan	Ket
Konsistensi	1. *Desain cover* muka dan belakang merupakan suatu kesatuan yang utuh 2. Penggunaan symbol 3. Spasi antar baris susunan normal 4. Pergantian antar paragraph dimulai dengan huruf capital sudah sesuai 5. Bentuk dan ukuran huruf secara konsisten dari halaman ke halaman 6. Margin semua sisi rata			
Format	7. Ukuran modul menggunakan kertas A4 8. Format kertas vertical sesuai dengan pengetikan 9. Format kolom dibuat tunggal sesuai dengan kertas			
Organisasi	10. Penyajian kata mudah di baca 11. Penyajian kalimat mudah dibaca 12. Penempatan ilustrasi gambar tidak mengganggu teks isi materi 13. Pengorganisasian isi materi pembelajaran yang sistematis 14. Penyajian rangkuman sudah sesuai 15. Tampilan peta/bagian menggambarkan cakupan materi yang akan dibahas dalam modul			
Daya Tarik	16. Warna cover depan dan belakang memiliki kesatuan warna 17. Ukuran huruf tidak menutupi ilustrasi			

	gambar pada cover 18. Bentuk dan penempatan gambar sesuai 19. Gambar pada cover sesuai dengan materi pembelajaran 20. Penataan contoh-contoh gambar meningkatkan rangsangan belajar siswa 21. Penyusunan isi materi yang sistemanis meningkatkan rangsangan belajar siswa			
Bentuk dan ukuran huruf	22. Spasi antar huruf normal 23. Spasi antar baris susunan teks normal 24. Menggunakan jenis huruf *Times New Roman* pada isi materi sesuai dengan format karya ilmiah 25. Menggunakan ukuran *Font* 12 sesuai dengan format karya ilmiah			

Komentar dan Saran

……

……

Singaraja……2019

Penguji

(……)

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK PEMBELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Identitas

Nama : Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.si

NIP : 197408012000032001

Jabatan : -

Hari/Tanggal : 09 - oktober - 2019

Petunjuk

1. Bapak/Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap lembar validasi instrument Pengembangan Modul Berbasis Saintifik Untuk Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja dengan memberikan tanda cek (√) pada kolom yang disediakan.
2. Jika Bapak/Ibu memiliki saran atau komentar mengenai instrument ini, dituliskan pada kolom saran atau komentar.

Tabel 2 : Instrumen Penelitian Uji Media

Aspek Penilaian	Butir	Relevan	Tidak Relevan	Ket
Konsistensi	1. *Desain cover* muka dan belakang merupakan suatu kesatuan yang utuh	✓		
	2. Penggunaan symbol	✓		
	3. Spasi antar baris susunan normal	✓		
	4. Pergantian antar paragraph dimulai dengan huruf capital sudah sesuai	✓		
	5. Bentuk dan ukuran huruf secara konsisten dari halaman ke halaman	✓		
	6. Margin semua sisi rata	✓		
Format	7. Ukuran modul menggunakan kertas A4	✓		
	8. Format kertas vertical sesuai dengan pengetikan	✓		
	9. Format kolom dibuat tunggal sesuai dengan kertas	✓		
Organisasi	10. Penyajian kata mudah di baca	✓		
	11. Penyajian kalimat mudah dibaca	✓		
	12. Penempatan ilustrasi gambar tidak mengganggu teks isi materi	✓		
	13. Pengorganisasian isi materi pembelajaran yang sistematis	✓		
	14. Penyajian rangkuman sudah sesuai	✓		
	15. Tampilan peta/bagian menggambarkan cakupan materi yang akan dibahas dalam modul	✓		
Daya Tarik	16. Warna cover depan dan belakang memiliki kesatuan warna	✓		

	17. Ukuran huruf tidak menutupi ilustrasi gambar pada cover	✓		
	18. Bentuk dan penempatan gambar sesuai	✓		
	19. Gambar pada cover sesuai dengan materi pembelajaran	✓		
	20. Penataan contoh-contoh gambar meningkatkan rangsangan belajar siswa	✓		
	21. Penyusunan isi materi yang sistemanis meningkatkan rangsangan belajar siswa	✓		
Bentuk dan ukuran huruf	22. Spasi antar huruf normal	✓		
	23. Spasi antar baris susunan teks normal	✓		
	24. Menggunakan jenis huruf *Times New Roman* pada isi materi sesuai dengan format karya ilmiah	✓		
	25. Menggunakan ukuran *Font* 12 sesuai dengan format karya ilmiah	✓		

Komentar dan Saran

Acc dilanjutkan

Singaraja, 9 oktober 2019

Penguji

(K. Agustini)

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK PEMBELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Identitas

Nama : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.

NIP :

Jabatan : -

Hari/Tanggal : 15 - Oktober - 2019

Petunjuk

1. Bapak/Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap lembar validasi instrument Pengembangan Modul Berbasis Saintifik Untuk Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 2 Singaraja dengan memberikan tanda cek (√) pada kolom yang disediakan.
2. Jika Bapak/Ibu memiliki saran atau komentar mengenai instrument ini, dituliskan pada kolom saran atau komentar.

Tabel 2 : Instrumen Penelitian Uji Media

Aspek Penilaian	Butir	Relevan	Tidak Relevan	Ket
Konsistensi	1. *Desain cover* muka dan belakang merupakan suatu kesatuan yang utuh	✓		
	2. Penggunaan symbol	✓		
	3. Spasi antar baris susunan normal	✓		
	4. Pergantian antar paragraph dimulai dengan huruf capital sudah sesuai	✓		
	5. Bentuk dan ukuran huruf secara konsisten dari halaman ke halaman	✓		
	6. Margin semua sisi rata	✓		
Format	7. Ukuran modul menggunakan kertas A4	✓		
	8. Format kertas vertical sesuai dengan pengetikan	✓		
	9. Format kolom dibuat tunggal sesuai dengan kertas	✓		
Organisasi	10. Penyajian kata mudah di baca	✓		
	11. Penyajian kalimat mudah dibaca	✓		
	12. Penempatan ilustrasi gambar tidak mengganggu teks isi materi	✓		
	13. Pengorganisasian isi materi pembelajaran yang sistematis	✓		
	14. Penyajian rangkuman sudah sesuai	✓		
	15. Tampilan peta/bagian menggambarkan cakupan materi yang akan dibahas dalam modul	✓		
Daya Tarik	16. Warna cover depan dan belakang memiliki kesatuan warna	✓		

	17. Ukuran huruf tidak menutupi ilustrasi gambar pada cover	✓		
	18. Bentuk dan penempatan gambar sesuai	✓		
	19. Gambar pada cover sesuai dengan materi pembelajaran	✓		
	20. Penataan contoh-contoh gambar meningkatkan rangsangan belajar siswa	✓		
	21. Penyusunan isi materi yang sistemanis meningkatkan rangsangan belajar siswa	✓		
Bentuk dan ukuran huruf	22. Spasi antar huruf normal	✓		
	23. Spasi antar baris susunan teks normal	✓		
	24. Menggunakan jenis huruf *Times New Roman* pada isi materi sesuai dengan format karya ilmiah	✓		
	25. Menggunakan ukuran *Font* 12 sesuai dengan format karya ilmiah	✓		

Komentar dan Saran

- Ukuran gambar lebih diperbesar dan disesuaikan ukurannya.
- Hindari ada space halaman yang masih kosong
- Kegiatan manasya jangan gunakan huruf kapital semua.
- Daftar pustaka dirapikan, spasi antar baris jangan terlalu jauh

Singaraja, 15 - Oktober - 2019

Ahli media

(I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd)

LAMPIRAN 0.7 DOKUMENTASI UJI PRODUK

Dr. KETUT AGUSTINA S.S.M.S

LAMPIRAN 0.8 KOMENTAR UJI AHLI ISI DAN AHLI MEDIA MODUL

Penulisan Kata sebelum direvisi

A. KEGIATAN BELAJAR 1 : Kue Dari Adonan Pie

1) TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah menyelesaikan pembelajaran ini diharapkan peserta didik mampu:

a. Menjelaskan pengertian Pie
b. Mengklarifikasi Jenis Pie
c. Menjelaskan Komposisi Adonan Pie
d. Menyebutkan dan Menjelaskan Bahan-bahan Pembuatan Pie
e. Menerangkan Metode Pengadukan *short pastry*
f. Menganalisis Kegagalan Pada Adonan Pie
g. Membuat Pie
h. Menyimpan adonan Pie

Penulisan Kata sesudah direvisi

A. KEGIATAN BELAJAR 1 : Kue Dari Adonan Pie

1) TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah menyelesaikan pembelajaran ini diharapkan peserta didik mampu:

a. Menjelaskan pengertian Pie
b. Mengklasifikasi Jenis Pie
c. Menjelaskan Komposisi Adonan Pie
d. Menyebutkan dan Menjelaskan Bahan-bahan Pembuatan Pie
e. Menerangkan Metode Pengadukan *short pastry*
f. Menganalisis Kegagalan Pada Adonan Pie
g. Membuat Pie
h. Menyimpan adonan Pie

Posisi Keterangan gambar sebelum direvisi

Sumber: kue resep.com

Gambar 2.20 kue kering potong

1. Kue kering cetak

Kue kering cetak yaitu kue kering yang adonannya digilas lalu dicetak dengan *cookies cutter* sebelum dipanggang.

Sumber: mon eysmart.id

Gambar 2.21 Kue kering cetak

Posisi Keterangan gambar setelah direvisi

Gambar 2.20 kue kering potong

Sumber: kue resep.com

2. Kue kering cetak

Kue kering cetak yaitu kue kering yang adonannya digilas lalu dicetak dengan *cookies cutter* sebelum dipanggang.

Gambar 2.21 Kue kering cetak

Sumber: mon eysmart.id

Kegiatan menanya sebelum direvisi

MENANYA

SETELAH MENGAMATI GAMBAR DI ATAS, SETIAP KELOMPOK MEMBUAT 1 BUAH PERTANYAAN KEMUDIAN KUMPULKAN KEPADA GURU, PERTANYAAN YANG TELAH DIBUAT AKAN DIBERIKAN ACAK KEKELOMPOK LAIN UNTUK DIJAWAB DAN GURU MELURUSKAN PERTANYAAN YANG NANTINYA AKAN DIJAWAB OLEH KELOMPOK MASING-MASING.

Kegiatan menanya setelah direvisi

MENANYA

Setelah Mengamati Gambar di atas, setiap kelompok membuat 1 buah pertanyaan kemudian kumpulkan kepada guru, Pertanyaan yang telah dibuat akan diberikan acak kekelompok lain untuk dijawab dan guru meluruskan pertanyaan yang nantinya akan dijawab oleh kelompok masing-masing.

Daftar pustaka sebelum direvisi

DAFTAR PUSTAKA

Annayanti Budiningsih, 2016. Modul *Pastry* dan *Bakery* Program Keahlian Kuliner, Bogor.

https://bakingamoment.com/easy-homemade-puff-pastry-recipe/(diakses pada tanggal 7 agustus 2019)

https://bebeclub.co.id/article/recipe/biskuitoatwortel/?AspxAutoDetectCookieSupport=1(diakses pada tanggal 2 agustus 2019)

https://www.bettycrocker.com/recipes/ultimate-chocolate-chip-cookies/77c14e03d8b0-4844-846d-f19304f61c57 (diakses pada tanggal 5 agustus 2019)

https://www.cookingclassy.com/butter-cookies/(diakses pada tanggal 7 agustus 2019)

https://dhebaker.wordpress.com/2016/07/26/sugar-dough/ (diakses pada tanggal 2 agustus 2019)

https://doktersehat.com/resep-kue-kering-modern-sederhana-sehat/ (diakses pada tanggal 5 agustus 2019)

https://indonesian.alibaba.com/product-detail/wheat-flour-50kg-bulk-wheat-flour-whole-wheat-flour-50039872046.html (diakses pada tanggal 01 agustus 2019)

Daftar Pustaka sesudah direvisi

DAFTAR PUSTAKA

Annayanti Budiningsih, 2016. Modul *Pastry* dan *Bakery* Program Keahlian Kuliner, Bogor.

https://bakingamoment.com/easy-homemade-puff-pastry-recipe/ diakses pada tanggal 7 agustus 2019

https://bebeclub.co.id/article/recipe/biskuitoatwortel/?AspxAutoDetectCookieSupport=1 diakses pada tanggal 2 agustus 2019

https://www.cookingclassy.com/butter-cookies/ diakses pada tanggal 7 agustus 2019

https://dhebaker.wordpress.com/2016/07/26/sugar-dough/ diakses pada tanggal 2 agustus 2019

https://doktersehat.com/kue-kering-modern-sehat/ diakses pada tanggal 5 agustus 2019

https://indonesian.alibaba.com/product-detail/wheat-flour-50kg-bulk-wheat-flour-whole-wheat-flour-50039872046.html diakses pada tanggal 01 agustus 2019

Space Kosong sebelum direvisi

1. Pie Gurih

Selain pie manis, ada juga jenis pie yang gurih ataupun asin. Beberapa jenis pie gurih asin misalnya adalah sebagai berikut:

a. *Chicken and Mushroom Pie* (Pie ayam jamur)
b. *Sherperd Pie* (Pie Kentang Daging Ayam)
c. *Quiche Lorraiene* (Pie Asin Gurih dari Lorraine, di Prancis)

Gambar 2.7 Pie Gurih

Sumber: https://www.idntimes.com

A. Komposisi Adonan Pie

Adonan pie terdiri dari bahan dasar: Tepung terigu protein sedang, lemak, dan gula. Untuk memperbaiki mutu adonan dan cita rasa dapat ditambahkan garam, *flavor*(penambah rasa dan aroma), dan telur. *Short paste* yang baik untuk digilas memakai resep: 1 bagian gula, 2 bagian lemak, 3 bagian terigu (1/2/3 – *heavy short paste*) , atau: 1 bagian gula, 1 bagian lemak, 2 bagian terigu (1/1/2 – *light short paste*).

Space Kosong setelah direvisi

2. Pie Gurih

Selain pie manis, ada juga jenis pie yang gurih ataupun asin. Beberapa jenis pie gurih asin misalnya adalah sebagai berikut:

d. *Chicken and Mushroom Pie* (Pie ayam jamur)

e. *Sherperd Pie* (Pie Kentang Daging Ayam)

f. *Quiche Lorraiene* (Pie Asin Gurih dari Lorraine, di Prancis)

Gambar 2.7 Pie Gurih

Sumber: https://www.idntimes.com

B. Komposisi Adonan Pie

Adonan pie terdiri dari bahan dasar: Tepung terigu protein sedang, lemak, dan gula. Untuk memperbaiki mutu adonan dan cita rasa dapat ditambahkan garam, *flavor*(penambah rasa dan aroma), dan telur. *Short paste* yang baik untuk digilas memakai resep: 1 bagian gula, 2 bagian lemak, 3 bagian terigu (1/2/3 – *heavy short paste*) , atau: 1 bagian gula, 1 bagian lemak, 2 bagian terigu (1/1/2 – *light short paste*).

MENGAMATI

Amatilah gambar di bawah ini dengan kelompok kalian masing-masing, 1 kelompok terdiri dari 5 - 6 orang.

Gambar 2.1 Pie buah

Sumber: https://www.fimela.com

Gambar 2.2 Pie

Sumber:https://resepkuekomplit.com

Gambar 2.3 Pie daging

Sumber: https://mernaarini.com

Gambar 2.4 Pie isi vla

Sumber: https://www.tokomesin.com

MENGAMATI

Amatilah gambar di bawah ini dengan kelompok kalian masing-masing, 1 kelompok terdiri dari 5 - 6 orang.

Gambar 2.1 Pie buah

Sumber: https://www.fimela.com

Gambar 2.2 Pie

Sumber:https://resepkuekomplit.com

Gambar 2.3 Pie daging

Sumber: https://mernaarini.com

Gambar 2.4 Pie isi vla

Sumber: https://www.tokomesin.com