

	SMK N 3 WONOSARI		
	JOB SHEET PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA		
	No.	Kelas XII Tata Boga	8x45 menit
	Semester Gasal 19/20	Membuat Plain Cake	Hal 1 dari 25

1. Nama Mata Pelajaran

Produk Cake dan Kue Indonesia

2. Kompetensi Inti

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.

3. Kompetensi Dasar

4.13. Membuat Plain Cake

4. Indikator Pencapaian Kompetensi

4.13.1. Menyiapkan bahan untuk membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat

4.13.2. Menyiapkan alat untuk membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat

4.13.3. Membuat cake sesuai dengan jenis cake yang akan dibuat

5. Dasar teori

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