

**RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)**

| Aspek Yang Dinilai | Sub Indikator Aspek   | Kriteria Penilain  |
|--------------------|---|--|
| Disiplin           | a. Masuk kelas tepat waktu<br>b. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan<br>c. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu<br>d. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran<br>e. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)  | 4 = Jika 5 point dilakukan<br>3 = Jika 4 point dilakukan<br>2 = Jika 3 point dilakukan<br>1 = Jika 2 point dilakukan |
| Mandiri            | a. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan<br>b. Membawa kebutuhan belajar sendiri<br>c. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian  | 4 = Jika 3 point dilakukan<br>3 = Jika 2 ponit dilakukan<br>2 = Jika 1 point dilakukan                               |
| Tanggung Jawab     | a. Mengerjakan tugas individu dengan baik<br>b. Mengerjakan tugas kelompok sesuai bagiannya<br>c. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya  | 4 = Jika 3 point dilakukan<br>3 = Jika 2 point dilakukan<br>2 = Jika 1 point dilakukan                               |
| Sopan Santun       | a. Menghormati guru dan orang yang lebih tua<br>b. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah<br>c. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah<br>d. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain<br>e. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)<br>f. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara<br>g. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat<br>h. Tidak makan saat pembelajaran | 4 = Jika 8 point dilakukan<br>3 = Jika 6 point dilakukan<br>2 = Jika 4 point dilakukan<br>1 = Jika 2 point dilakukan |
| Hubungan Sosial    | a. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok<br>b. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi<br>c. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok<br>d. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya   | 4 = Jika 4 point dilakukan<br>3 = Jika 3 point dilakukan<br>2 = Jika 2 point dilakukan<br>1 = Jika 1 point dilakukan |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Jujur             | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Tidak menyontek saat ulangan</li><li>b. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</li><li>c. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</li><li>d. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</li></ul>           | <p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p> |
| Peduli Lingkungan | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Tidak mengotori ruang kelas</li><li>b. Tidak membuang sampah sembarangan</li><li>c. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</li><li>d. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</li></ul> | <p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p> |

PENILAIAN SISWA

| no | nama                               | soal |    |    |    |    | jumlah |
|----|------------------------------------|------|----|----|----|----|--------|
|    |                                    | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  |        |
| 1  | ADITIA                             | 15   | 15 | 12 | 13 | 15 | 70     |
| 2  | AGNES ERINA DEWI                   | 17   | 14 | 14 | 16 | 17 | 78     |
| 3  | AGNES GRACIA PENNI KARISTI         | 16   | 15 | 15 | 15 | 18 | 79     |
| 4  | AGNES NOVI DESILVA                 | 13   | 13 | 13 | 15 | 16 | 70     |
| 5  | AGUSTIN SATYANINGTYAS              | 15   | 16 | 16 | 14 | 16 | 77     |
| 6  | AKNES DWI KRISTANTI                | 12   | 12 | 14 | 19 | 13 | 70     |
| 7  | ANGELIA LARISA                     | 13   | 13 | 13 | 15 | 16 | 70     |
| 8  | ANINDA PUTRI RESTANTI              | 17   | 17 | 17 | 17 | 15 | 83     |
| 9  | ANJAS SAHA TRICAHYO                | 16   | 14 | 16 | 14 | 16 | 76     |
| 10 | AUGUSTYA CINTA GITA SURGAWI        | 13   | 14 | 13 | 16 | 15 | 71     |
| 11 | BAGAS HARY CENDIKIAWAN             | 17   | 15 | 15 | 17 | 5  | 69     |
| 12 | BENEDICTA ADELLIA                  | 14   | 15 | 13 | 10 | 10 | 62     |
| 13 | BERLIANA INDAH NUGRAHENI           | 16   | 16 | 15 | 16 | 17 | 80     |
| 14 | CITRA KRISDEA                      | 17   | 16 | 14 | 16 | 16 | 79     |
| 15 | DIRA AGIL KURNIAWATI               | 15   | 15 | 18 | 17 | 10 | 75     |
| 16 | ELEONORA FIBRIYANTI SUTOPO         |      |    |    |    |    | 0      |
| 17 | FEBE SULASTRIANA                   | 14   | 13 | 14 | 18 | 15 | 74     |
| 18 | FIRGITA RISMA ANDRI YANTI          | 15   | 15 | 15 | 17 | 15 | 77     |
| 19 | HILLARRY WINDA ARI WIDYASTUTI      | 17   | 17 | 18 | 16 | 16 | 84     |
| 20 | KEZIA OKKY PRAMESTHI               |      |    |    |    |    | 0      |
| 21 | KRISMA HANDAYANI                   | 5    | 13 | 13 | 17 | 18 | 66     |
| 22 | MARCELINA JEVAN WIDYO NATASHA      | 15   | 15 | 18 | 16 | 18 | 82     |
| 23 | MARIA LUCKY KANIA ANDRIANI         | 17   | 17 | 16 | 17 | 12 | 79     |
| 24 | MARIA YASINTHA NGAO                | 16   | 14 | 16 | 17 | 16 | 79     |
| 25 | MARSELINA TRISNAWATI               | 13   | 8  | 8  | 13 | 18 | 60     |
| 26 | MEILYSA HIMAWAN                    | 14   | 14 | 13 | 13 | 10 | 64     |
| 27 | MOCHAMAD FAIZAL OKTAFIYANO SAPUTRA | 15   | 15 | 16 | 17 | 17 | 80     |
| 28 | NATALIA DIAH PUSPITAWATI           | 15   | 15 | 15 | 16 | 19 | 80     |
| 29 | NATALIA MELIN SARASWATI            | 16   | 16 | 16 | 16 | 15 | 79     |
| 30 | RAFAELA MARIA EFFATA ANDINI        | 15   | 15 | 15 | 15 | 18 | 78     |
| 31 | REALINO CHANDRA ARDITA             | 14   | 14 | 14 | 14 | 14 | 70     |
| 32 | RICHARDUS PRADNYA WIDYA            | 14   | 14 | 13 | 17 | 15 | 73     |
| 33 | RISKA LEVITA MARGARETHA            | 16   | 16 | 15 | 18 | 18 | 83     |
| 34 | STEFANIA DHEA AIRLINA              | 15   | 15 | 15 | 17 | 19 | 81     |
| 35 | SYAKILA DEVKHANA                   | 14   | 14 | 13 | 13 | 10 | 64     |
| 36 | TASYA BUNGA SEPTININGSIH           |      |    |    |    |    | 0      |
| 37 | V. TRI WULANDARI                   | 16   | 16 | 16 | 16 | 15 | 79     |
| 38 | VICENCIA ANGDELINA TISCA BARU      | 16   | 16 | 16 | 18 | 13 | 79     |

|    |                                    |    |    |    |    |    |    |
|----|------------------------------------|----|----|----|----|----|----|
| 39 | WAHYU APRILIA RAHAYU               | 18 | 17 | 10 | 13 | 5  | 63 |
| 40 | WIDYA ASTUTI                       | 14 | 14 | 14 | 15 | 14 | 71 |
| 41 | YACHINTA PRAMESTI AJI<br>AMARADITA | 16 | 16 | 16 | 17 | 13 | 78 |

## HAND OUT

### Adonan Dasar Kue

Pewarna alami merupakan bahan pewarna yang bahan-bahannya banyak diambil dari tumbuh-tumbuhan.

#### a. Pembuatan Air Daun Suji

Air daun suji adalah air yang diperoleh dari campuran daun suji yang ditambah daun pandan, kapur sirih dan air masak. Air dan daun suji berfungsi untuk memberi warna pada kue Indonesia

Bahan-bahan :

- Daun suji 20 lembar (100 gr)
- Daun pandan 2 lembar (10 gr)
- Kapur sirih 1 sdt peres
- Air masak 250 ml

#### b. Pembuatan Abu Merang

Abu merang adalah abu yang diperoleh dari hasil pembakaran batang padi yang di tumbuk halus dan di ayak. Fungsinya untuk memberi warna hitam pada kue Indonesia

Bahan-bahan :

- merang kering 200 gr

#### c. Pembuatan warna merah dari beras angkak

Beras angkak adalah beras yang terbuat dari tape beras, ditambah warna merah, lalu dijemur sampai kering. Beras angkak berfungsi memberi warna merah pada kue-kue Indonesia.

Bahan-bahan :

- Tape beras yang belum jadi 200 gr
- Warna makanan / food colour ½ sdt

#### d. Pembuatan santan

Santan adalah hasil perasan dari kelapa yang telah diparut. Agar memperoleh santan yang berkualitas bagus gunakan air hangat kuku ( $\pm 40^{\circ}\text{C}$ ), diperas menggunakan kassa. Kelapa yang digunakan kelapa yang sudah tua, karena banyak mengandung santan.

Ciri-ciri kelapa tua :

- Kulit arinya berwarna coklat tua bahkan ada yang hitam.
- Tempurung kelapa berwarna coklat tua bahkan ada yang hitam.
- Sabut kelapa berwarna coklat tua bahkan ada yang hitam.
- Sabut kelapa jika dipukul dengan pisau berbunyi nyaring

Ciri-ciri setengah tua :

- Kulit arinya berwarna coklat, untuk kelapa yang dibuang tempurung dan sabutnya.
- Tempurung kelapa berwarna coklat, bila dipukul dengan pisau kurang nyaring bunyinya untuk kelapa yang telah di buang sabutnya tetapi masih ada tempurungnya.

Ciri-ciri kelapa sedang :

- Kulit arinya berwarna coklat muda ditekan dengan kuku keluar santannya.
- Tempurung kelapa berwarna coklat muda, agak basah. Bila dipukuli dengan pisau bunyinya tidak nyaring.
- Sabut kelapa berwarna coklat muda, agak basah bila dipukul dengan pisau bunyinya tidak nyaring.

Ciri-ciri kelapa muda :

- Sabut berwarna hijau, terlihat segar, basah. Bila dipukul dengan telapak tangan menghasilkan bunyi (bud-bug).

#### **Penanganan masing-masing kelapa :**

- ✚ Kelapa tua biasanya diparut halus melintang arah agar serpihan lebih kecil sehingga menghasilkan santan yang banyak.
- ✚ Kelapa setengah tua dan kelapa sedang biasanya diparut searah serat untuk mendapatkan hasil parutan kelapa bentuk kasar.
- ✚ Kelapa muda bila akan diparut sebaiknya dirangkap atau direndam air panas dahulu selama satu jam agar kelapa mengeras sehingga mudah diparut.
- ✚ Kelapa degan biasanya diserut/dikerok, besar kecilnya serutan/kerokan sesuai dengan kebutuhan.

Bahan-bahan :

- Kelapa tua 1 butir
- Air hangat kuku 1 liter

#### **e. Pembuatan Sirup Gula/ Kinca / Juruh**

Sirup gula/ kinca/ juruh adalah hasil rebusan gula merah/ gula pasir dengan air dengan konsentrasi tertentu.

Dalam dapur Indonesia, Sirup gula dibagi menjadi 3 tingkatan :

1. Sirup cair
2. Sirup kental / Semi Liquid
3. Sirup sangat kental

Sirup cair, sirup kental dan sirup sangat kental sering juga disebut juga dengan kinca/ juruh. Pembuatan sirup gula memerlukan perbandingan tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan sirup yang akan dibuat.

Bahan sirup cair :

- Gula merah 250 gr
- Gula pasir 50 gr
- Air 275 ml

Bahan sirup kental :

- Gula merah 250 gr
- Gula pasir 25 gr
- Air 135,7 ml

Bahan sirup sangat kental :

- Gula merah 250 gr
- Gula pasir 25 gr
- Air 68,75 ml

**f. Pembuatan until kelapa**

Until kelapa adalah kelapa parut yang di rebus dengan gula merah/ putih dengan konsentrasi tertentu. Hingga mengental. Pada pembuatan until kelapa/ enten-enten kelapa warna yang dihasilkan bergantung pada jenis gula yang digunakan (gula merah / gula pasir). Ada 3 macam gula merah yaitu coklat muda, coklat tua, dan hitam. Ada 3 macam gula pasir yaitu putih, putih tua, dan cream.

Selain warna gula tergantung juga pada jenis kelapa yang digunakan. Ada jenis kelapa kelapa hijau kurang bagus digunakan apalagi dibuat untuk membuat kue ataupun santan Karen menjadi abu-abu

Bahan-bahan :




- Kelapa sedang 250 gr (1/2 gr)
- Gula merah 125 gr
- Gula pasir 25 gr
- Daun pandan 1 lembar
- Garam ¼ sdt

**g. Kunyit**

Kunyit/kunir selain digunakan bahan minuman atau jamu juga dapat digunakan untuk mendapatkan warna kuning pada makanan. Nasi kuning yang biasa ditemukan pada acara-acara tradisional dan juga hajatan menggunakan bahan kunyit untuk menampilkan warna kuning pada nasi.

| No. | Warna  | Nama kue indobesia | Gambar  |
|-----|--------|--------------------|---|
| 1.  | Hijau  | Klepon             |    |
|     |        | Putu ayu           |    |
|     |        | Dadar gulung       |    |
|     |        | Serabi             |  |
|     |        | Bugis ketan        |  |
| 2.  | Merah  | Kue ku             |  |
| 3.  | Kuning | Kue lumpur         |  |
| 4.  | Coklat | Getuk              |  |
|     |        | Cucur              |  |



|    |       |                |   |
|----|-------|----------------|---|
|    |       | Clorot         |  |
| 5. | Hitam | Lapis jongkong |  |
| 6. | Putih | Nagasari       |  |