



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des
2009

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Pengolahan Masakan Indonesia
Kode Mata Kuliah : BOG 314
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : II
Pertemuan ke : Sepuluh (10)
Alokasi Waktu : 2 X 100 menit
Standar Kompetensi : Mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan
aneka hidangan nasi.

Kompetensi Dasar :

- Menyusun persiapan mengolah aneka hidangan nasi.
- Membuat/mengolah aneka hidangan nasi
- Menyajikan masakan aneka hidangan nasi.

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

- Menyusun persiapan mengolah aneka hidangan nasi.
- Membuat/mengolah aneka hidangan nasi
- Menyajikan masakan aneka hidangan nasi.

I. MATERI AJAR:

- Aneka hidangan nasi dari daerah tertentu dan perlengkapannya.
- Aneka hidangan nasi untuk upacara selamatan.

II. METODE PEMBELAJARAN:

- Praktek
- Diskusi

III. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- Kegiatan Pendahuluan:
Pre test untuk mengetahui kesiapan mahasiswa mengikuti praktik
- Kegiatan Inti:
 - Praktik pengolahan hidangan aneka nasi dengan kelompok 4 orang mahasiswa.
 - Penilaian hasil praktik
- Kegiatan Penutup: (contoh)
 - Mendiskusikan hasil praktik.
 - Merangkum hasil praktik dan hasil diskusi

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des
2009

Hal ...dari...

IV. ALAT/BAHAN AJAR:

1. Alat pengolahan makanan

- a. Alat pengolahan makanan: panci untuk menanak nasi, alat pengukus, alat penggoreng, alat mengoven, kom untuk persiapan bahan.
- b. Alat menyajikan: piring makan, piring datar, mangkok, sendok makan dan nampan.

2. Bahan praktik

Bahan sebagai makanan pokok: beras

Bahan makanan sebagai lauk hewani : daging, unggas, ikan, telur

Bahan makanan sebagai lauk nabati : tempe, tahu

Bahan makanan sayuran

V. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Marwanti, dkk. Jobsheet Pengolahan masakan Indonesia, 2008

-----, Aneka Hidangan Nasi

-----, Majalah Saji

-----, *Majalah Selera*

-----, *Majalah Sedap*. Paduan Cita Rasa dan Seni Kuliner.

VI. PENILAIAN:

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des
2009

Hal ...dari...

LEMBAR PENILAIAN PRAKTEK

Nama Mahasiswa :

1.
2.
3.
4.
5.

Praktek Ke :

Aspek	Kriteria	Keterangan	Nilai Tertinggi	Skor				
				1	2	3	4	5
Persiapan	Pemilihan		5					
	- Kualitas							
	- Kuantitas							
	Pemilihan alat		5					
	Tertib kerja		5					
	Kesiapan Pribadi		5					
Proses	A. Cara kerja							
	Ketelitian		10					
	Kecepatan							
	Kerapian							
	B. Teknik		15					
	C. Pengolahan		5					
	D. Berkemas							
Hasil	A. Rasa		15					
	B. Rupa		10					
	- Bentuk							
	- Warna							
	C. Tekstur		10					
	D. Penyajian		15					
	- Kreasi							
	- Keserasian							
	- Ketetapan alat							
Jumlah			100					

Tanggal,

Penilai

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.	Revisi : 00	Tgl. 20 Des 2009	Hal ...dari...
-----	-------------	---------------------	----------------

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :