



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 : Lima (5)
Alokasi Waktu : 2 X 100 menit
Standar Kompetensi : Menyusun menu, mempersiapkan bahan dan alat, membuat/mengolah serta menyajikan menu makan pagi sehari-hari untuk keluarga.

Kompetensi Dasar :

- a. Menyusun menu makan pagi.
- b. Menyiapkan bahan dan peralatan untuk membuat menu makan pagi
- b. Membuat/mengolah menu makan pagi
- c. Menyajikan menu makan pagi.

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

- a. Menyusun menu makan pagi .
- b. Menyiapkan bahan dan peralatan untuk membuat menu makan pagi
- b. Membuat/mengolah menu makan pagi
- c. Menyajikan menu makan pagi.

I. MATERI AJAR:

1. Aneka nasi goreng.
2. Aneka hidangan lauk pauk dari bahan hewani/nabati serta aneka masakan sayur dengan teknik pengolahan praktis.

II. METODE PEMBELAJARAN:

1. Praktek
2. Diskusi

III. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan:
Pre test untuk mengetahui kesiapan mahasiswa mengikuti praktik
- B. Kegiatan Inti:
 - a. Praktik pengolahan hidangan aneka nasi dengan kelompok 4 orang mahasiswa.
 - b. Penilaian hasil praktik

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...

- C. Kegiatan Penutup: (contoh)
1. Mendiskusikan hasil praktik.
 2. Merangkum hasil praktik dan hasil diskusi

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:

Koleksi Resep Masakan Padang, Penerbit Pustaka Media

Koleksi Resep Masakan Aceh, Penerbit Gramedia

“ Majalah Saji Edisi 15 / Maret 2004

Tabloid Saji Edisi 15 / Maret 2004.

----- . *Majalah Selera*

Laporan Praktek Industri Gudex Bu Tjitro Janti Restorant Jl Janti No330 Yogyakarta.

----- . *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	Penyusunan menu		10					
	Pemilihan bahan		5					
	Pemilihan alat		5					
	Tertib kerja		5					
	Kesiapan Pribadi		5					
Proses	A. Cara kerja		10					
	Ketelitian							
	Kecepatan							
	Kerapian							
B. Teknik		10						
C. Pengolahan		5						
D. Berkemas								
Hasil	A. Rasa		10					
	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 :