



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 : Delapan ( 8 )  
Alokasi Waktu : 2 X 100 menit  
Standar Kompetensi : menyusun menu, mempersiapkan bahan dan alat, membuat/mengolah serta menyajikan hidangan masakan daerah Indonesia bagian barat .

**Kompetensi Dasar :**

Menyiapkan dan mengolah menu hidangan daerah Indonesia bagian barat.

**TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

- Menyusun menu hidangan daerah Indonesia bagian barat.
- Menyiapkan bahan dan alat untuk mengolah hidangan daerah Indonesia bagian barat.
- Membuat/mengolah hidangan daerah Indonesia bagian barat.
- Menyajikan masakan hidangan daerah Indonesia bagian barat.

**I. MATERI AJAR:**

menu hidangan daerah Indonesia bagian barat

- Hidangan makanan pokok
- Hidangan lauk-pauk

**II. METODE PEMBELAJARAN:**

- Praktek
- Diskusi

**III. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**

- Kegiatan Pendahuluan:  
Pre test untuk mengetahui kesiapan siapan siswa mengikuti praktik
- Kegiatan Inti:
  - Praktik pengolahan hidangan sepiringan dengan kelompok 4 orang mahasiswa.
  - Penilaian hasil praktik
- Kegiatan Penutup: (contoh)

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...

1. Mendiskusikan hasil praktik.
2. Merangkum hasil praktik dan dhasil 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, tempat sambal, tempat kecap, tempat saus.

**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

----- *Pengolahan Makanan Indonesia dan Pengolahannya*, Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata – Bandung, Dirjen Pariwisata Dep. Perhubungan, Departemen Ilmu Kesejahteraan Masyarakat, Pertanian IPB, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1980.

----- (2003). *Soto Khas Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

----- *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					
Proses	Tertib kerja		5					
	Kesiapan Pribadi		5					
	A. Cara kerja		10					
	Ketelitian							
Hasil	Kecepatan							
	Kerapian							
	B. Teknik		15					
	C. Pengolahan		5					
Jumlah	D. Berkemas							
	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 :