



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 : Sembilan (9)
Alokasi Waktu : 2 X 100 menit
Standar Kompetensi : Menyusun menu, mempersiapkan bahan dan alat, membuat/mengolah serta menyajikan hidangan masakan daerah Indonesia bagian tengah .

Kompetensi Dasar :

Menyajikan dan mengolah menu hidangan daerah Indonesia bagian tengah.

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

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

I. MATERI AJAR:

Menu hidangan daerah Indonesia bagian tengah

- Hidangan sebagai 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 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, 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.

----- *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		10					
	Ketelitian							
	Kecepatan							
	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 :
---------------	--	------------------