



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               |      |   |   |   |   |
| 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 : |
|---------------|--|------------------|