



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 : Enam (6)
Alokasi Waktu : 2 X 100 menit
Standar Kompetensi : Menyusun menu, mempersiapkan bahan dan alat, membuat/mengolah serta menyajikan menu makan siang, dengan makanan pokok non beras.

Kompetensi Dasar :

- a. Menyusun menu makan siang dengan makanan pokok non beras.
- b. Menyiapkan bahan dan peralatan untuk membuat menu makan siang
- b. Membuat/mengolah menu makan siang
- c. Menyajikan menu makan siang.

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

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

I. MATERI AJAR:

1. Aneka masakan nasi non beras.
2. Aneka hidangan lauk pauk hewani dari berbagai daerah.
3. Aneka hidangan lauk bahan nabati dari berbagai daerah.
4. Aneka masakan sayur dan masakan sayuran dari berbagai daerah.

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 menu makan siang/malam dengan makanan pokok non beras.
 - b. Penilaian hasil praktik
- C. Kegiatan Penutup: (contoh)
 1. Mendiskusikan hasil praktik.
 2. 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:

Koleksi Resep Masakan Aceh, Penerbit Gramedia

Marwanti, dkk. Jobsheet Pengolahan masakan Indonesia, 2008

-----, Majalah Saji

-----, Tabloid 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	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 :
---------------	--	------------------