



MATAKULIAH	: PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
KODE MATAKULIAH	: BOG314 (3 SKS PRAKTEK)
SEMESTER	: GASAL/GENAP
PROGRAM STUDI	: PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
DOSEN PENGAMPU	: MARWANTI, M.P.d PURWATI TJAHYANINGSIH, M.P.d BADRANINGSIH L., M.Kes Dr. ENDANG MULYATININGSIH SRI PALUPI, M.Pd TITIN HERA WIDI HANDAYANI, M.Pd

I. DESKRIPSI MATAKULIAH

Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu : mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

1. Menyusun persiapan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.
2. Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.
3. Menyajikan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.

III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

1. Menjelaskan pentingnya mempelajari pengolahan masakan Indonesia
2. Mampu mengidentifikasi masakan Daerah Indonesia
3. Mampu menjelaskan karakteristik masakan Daerah di Indonesia
4. Mampu menyusun menu masakan Indonesia untuk sehari hari dan kesempatan khusus
5. Mampu menganalisis resep masakan
6. Mampu menganalisis menu masakan
7. Mampu membuat tertib kerja untuk praktek

B. Aspek Psikomotor

1. Membuat tertib kerja
2. Menyiapkan peralatan untuk mengolah dan menyajikan masakan,
3. Menyiapkan bahan makanan dan bumbu sesuai resep.
4. Melakukan persiapan praktek (mise en plase)
5. Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk sehari-hari.
6. Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk kesempatan khusus
7. Menyajikan masakan Indonesia untuk sehari-hari.
8. Menyajikan masakan Indonesia untuk kesempatan khusus.

Dibuat oleh : Marwanti, M.Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Sri Wening
---------------------------------	--	------------------------------------



C. Aspek Affectif, Kecakapan Sosial dan Personal

1. Mengikuti kuliah dengan antusias.
2. Mengikuti kuliah dengan disiplin
3. Mampu menyampaikan gagasan atau ide
4. Mampu bekerjasama dengan orang lain
5. Memiliki sikap jujur, sopan
6. Mentaati tata tertip praktek di dapur
7. Memiliki rasa tanggung jawab
8. Memiliki percaya diri
9. Mampu menganalisis kemungkinan-kemungkinan kegagalan praktek

IV. SUMBER BACAAN

1. FG. Winarno dkk, *Kumpulan Makanan Tradisional I*, Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1999
2. Kajian-kajian masakan dari PKMT.
3. Majalah Intisari, Penerbit PT. Intisari Mediatama, Jakarta
4. Majalah Sedap Sekejab, Sajiku, Selera
5. *Makanan Tradisional dalam Pandangan Budaya dan Keamanannya*, Makalah Kerjasama Sie Kewanitaan Dies UGM ke-47 Dharma Wanita dan PKMT UGM, Yogyakarta 27 Februari 1997
6. Marwanti, *Pengetahuan Makanan Indonesia*. Adicita. Yogyakarta. 2000
7. Marwanti, *Teknik Pengolahan Makanan Indonesia*, Jobsheet, Jurusan PKK, FT UNY, 2000
8. Masakan Nusantara
9. *Membangun Citra Pangan Tradisional*. Proceeding Seminar Nasional. FT UNNES. Semarang. 2005
10. Mustika Rasa.
11. *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.
12. *Potensi dan Prospek Makanan Tradisional dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan*, Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional, Tim PKMT Lemlit UNESA, 2001.
13. *Widya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*, Prosiding, Kantor Menteri Negara Urgan Pangan Republik Indonesia, 1995.

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

A. Tugas Mandiri

Mengidentifikasi masakan daerah dan karakteristiknya. Skor: 10 maksimum.

B. Tugas Kelompok

Secara kelompok melakukan analisis menu dan resep untuk sehari-hari, kesempatan khusus dan menu untuk usaha. Dilanjutkan dengan presentasi hasil analisis. Skor: 5 maksimum.

Dibuat oleh : Marwanti, M.Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Sri Wening
---------------------------------	--	------------------------------------



C. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik

Mengikuti kuliah atau paraktik dalam bentuk kelas merupakan situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Oleh karenanya kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Skor: 5 maksimum.

D. Hasil Praktik

Untuk memantapkan suatu teori agar lebih bermakna dilakukan dengan cara dipraktikan. Setiap pokok bahasan tentang teknik pengolahan dan penyajian makanan dilakukan secara kelompok. Setiap job praktik dinilai. Skor: 30 maksimum.

E. Ujian Akhir Semester

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa. Skor: 30 maksimum.

F. Tugas Tambahan

Membuat artikel singkat tentang analisis terhadap masakan yang sedang populer selain yang diwajibkan pada tugas mandiri akan diberi skor sebagai tugas tambahan. Tugas ini tidak wajib tetapi mempunyai sumbangan pada perolehan skor total maksimum. Tidak perlu dipresentasikan. Skor tambahan 5 maksimum.

TABEL RINGKASAN BOBOT PENILAIAN

No.	Jenis Penilaian	Skor Maksimum
1.	Kehadiran dan partisipasi kuliah/praktik	5
2.	Tugas Mandiri	10
3.	Tugas kelompok	10
4.	Hasil praktik	40
5.	Ujian akhir semester	30
6	Tugas tambahan	5
Jumlah Maksimum		100

TABEL PENGUASAAN KOMPETENSI

No	Nilai	Syarat
1	A	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 86 point
2	A-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 80 point
3	B +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 74 point
4	B	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 70 point
5	B-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 66 point
6	C +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 62 point
7	C	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 58 point
8	D	mahasiswa mengumpulkan point kurang dari 56 point



SKEMA PERKULIAHAN

Minggu Ke	Kompetensi dasar	Materi dasar	Strategi perkuliahan	Sumber/referensi
1	Mengetahui wawasan kuliner Indonesia.	Orientasi silabi. Ruang lingkup perkuliahan. Tata tertib perkuliahan. Kontrak perkuliahan	Ceramah Tanya jawab	1-Majalah Sedap Sekejab, Sajiku, Selera
2	a. Mengidentifikasi kelompok masakan Indonesia sebagai makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran. b. Menyusun menu sehari-hari untuk keluarga.	Klasifikasi masakan Indonesia; makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran. Persyaratan menyusun menu sehari-hari untuk keluarga	Cerah Tanya jawab Diskusi	1-Majalah Sedap Sekejab, Sajiku, Selera
3	a. Membuat persiapan praktik tertulis menu sehari-hari untuk keluarga b. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. c. Membuat tertib kerja	Persipan praktik tertulis. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. Membuat tertib kerja	Cerah Tanya jawab Diskusi	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
4	a. Belanja bahan makanan untuk mengolah masakan menu makan pagi sesuai dengan resep dan rencana yang telah dibuat. b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan. c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.	Praktik menu makan pagi untuk keluarga	Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia

Dibuat oleh :
Marwanti, M.Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No. SIL/TBB/BOG314/15

Revisi : 00

Tgl. 21 Juni 2010

Hal 5 dari 8

Minggu Ke	Kompetensi dasar	Materi dasar	Strategi perkuliahan	Sumber/referensi
5	a. Membuat lay out penyajian masakan b. Menyiapkan alat penyajian masakan. c. Menyajikan masakan		Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
6.	a. Belanja bahan makanan untuk mengolah masakan menu makan siang dengan makanan pokok non beras. b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan. c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.	Praktik menu makan siang dengan makanan pokok non beras untuk keluarga	Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
7.	a. Mengidentifikasi kelompok masakan sebagai hidangan sepinggan. b. Menyusun menu hidangan sepinggan. c. Membuat persiapan praktik tertulis. d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. e. Membuat tertib kerja	Klasifikasi masakan hidangan sepinggan.	Cerah Tanya jawab Diskusi	FG. Winarno dkk, Kumpulan Makanan Tradisional Majalah Sedap Sekejab, Sajiku, Selera
8.	a. Belanja bahan makanan untuk memasak hidangan sepinggan dengan resep.	Aneka hidangan sepinggan dengan kuah banyak. Aneka hidangan sepinggan dengan kuah sedikit.	Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
	b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan. c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan. d. Membuat lay out penyajian masakan e. Menyiapkan alat penyajian masakan. f. Menyajikan masakan	Aneka sate Pelengkap hidangan sepinggan	Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia

Dibuat oleh :
Marwanti, M.Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No. SIL/TBB/BOG314/15

Revisi : 00

Tgl. 21 Juni 2010

Hal 6 dari 8

9.	<ul style="list-style-type: none">a. Mengidentifikasi kelompok masakan daerah Indonesiab. Menyusun menu hidangan daerahc. Membuat persiapan praktik tertulis.d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga.e. Membuat tertib kerja	Klasifikasi Masakan daerah tradisional, modern dan kreasi	Cerah Tanya jawab Diskusi	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
10.	<ul style="list-style-type: none">a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep masakan daerah Indonesia bagian barat. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.b. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.c. Membuat lay out penyajian masakand. Menyiapkan alat penyajian masakan.e. Menyajikan masakan		Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
11.	<ul style="list-style-type: none">a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep masakan daerah Indonesia bagian tengah dan timur.b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.d. Membuat lay out penyajian masakane. Menyiapkan alat penyajian masakan.f. Menyajikan masakan		Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
12.	<ul style="list-style-type: none">a. Mengidentifikasi kelompok masakan untuk kesempatan khusus (makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran).		Cerah Tanya jawab Diskusi	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia

Dibuat oleh :
Marwanti, M.Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No. SIL/TBB/BOG314/15

Revisi : 00

Tgl. 21 Juni 2010

Hal 7 dari 8

	<ul style="list-style-type: none"> b. Menyusun menu hidangan kesempatan khusus seperti ; menu pesta, selamatan. c. Membuat persiapan praktik tertulis. d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. e. Membuat tertib kerja 			
13.	<ul style="list-style-type: none"> a. Belanja bahan makanan untuk hidangan kesempatan khusus.. b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan. c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan. d. Membuat lay out penyajian makanan untuk kesempatan khusus. e. Menyiapkan alat penyajian makanan untuk kesempatan khusus. f. Menyajikan makanan untuk kesempatan khusus. 		Praktik	Job Sheet Prakt. Pengolahan Masakan Indonesia
13	Analisis hasil praktik			
14	Ujian teori			
15	Ujian praktik			
16	Ujian praktik			

SKEMA PRAKTIKUM

Minggu ke	Topik utama	Uraian Singkat Isi Topik	Sumber/ Referensi
1.	Praktik Menu Makan Pagi Indonesia untuk Sehari-hari Mengacu pada Empat Sehat Lima Sempurna	<ul style="list-style-type: none"> a. Makanan pokok dari nasi. b. Lauk-pauk hewani dan nabati c. Masakan sayur dan sayuran 	a, b, d, g,h
2.	Praktik Menu Makan siang dan malam dengan makanan pokok non beras	<ul style="list-style-type: none"> a. Makanan pokok non beras, b. Lauk hewani dari daerah tertentu. c. Lauk nabati 	a, b, d, g,h

Dibuat oleh :
Marwanti, M.Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No. SIL/TBB/BOG314/15

Revisi : 00

Tgl. 21 Juni 2010

Hal 8 dari 8

	untuk Keluarga dari masing-masing daerah yang terdiri dari: a. Makanan Pokok b. Lauk Pauk c. Sayur	d. Hidangan pembuka e. Masakan sayur atau masakan sayuran	
3.	Praktik Hidangan Sepinggian dari Berbagai Daerah a. Berkuah Sedikit b. Berkuah Banyak	a. Aneka sate b. Aneka soto c. Hidangan sepinggan dengan kuah banyak. d. Hidangan sepinggan dengan sedikit kuah	a, b, d, g,h
4.	Praktik Hidangan Lauk Pauk dari Daerah Indonesia bagian barat a. Tradisional b. Modern c. Kreasi	a. Masakan lauk-pauk dan sayuran tradisional khas daerah Indonesia bagian barat. b. Masakan Masakan lauk-pauk dan sayuran modern dan kreasi khas daerah Indonesia bagian barat.	a, b, d, g,h
5.	Praktik Hidangan Lauk Pauk dari Daerah Indonesia bagian tengah dan timur d. Tradisional e. Modern f. Kreasi	a. Masakan lauk-pauk dan sayuran tradisional khas daerah Indonesia bagian tengah dan timur. b. Masakan Masakan lauk-pauk dan sayuran modern dan kreasi khas daerah Indonesia bagian tengah dan timur.	a, b, d, g,h
6.	Praktik Hidangan selamatan dari berbagai daerah.	a. Aneka hidangan selamatan dari berbagai daerah di Indonesia. b. Aneka masakan nasi Istimewa.	a, b, d, g,h
7	Praktik Hidangan untuk acara tertentu : arisan, ulang tahun, pernikahan a. Hidangan Pembuka b. Hidangan Pokok c. Hidangan Penutup	a. Hidangan Pembuka b. Hidangan Pokok c. Lauk-pauk d. Masakan sayur dan sayuran e. Hidangan Penutup	a, b, d, g,h

Dibuat oleh :
Marwanti, M.Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening