



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

SILABUS

MATAKULIAH	: PENGOLAHAN MASAKAN INDONESIA
KODE MATAKULIAH	: BOG 314
SKS	: 2 SKS PRAKTEK
SEMESTER	: GASAL/GENAP
PROGRAM STUDI	: PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
DOSEN PENGAMPU	: Marwanti, MP.d Purwati Tjahyaningsih, MP.d Badraningsih, M.Kes DR. Endang Mulyatiningsih, MP.d Sri Palupi, MP.d Titin Hera Widi Handayani. MP.d

I. DESKRIPSI MATAKULIAH

Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus. Praktek yang diberikan meliputi praktek menu makan pagi Indonesia untuk sehari-hari mengacu pedoman menu seimbang dan menu Empat Sehat Lima Sempurna, praktek menu makan siang dan makan malam dengan bahan makanan pokok non beras untuk keluarga. Praktek pengolahan hidangan dari daerah Indonesia bagian barat, tengah dan timur yang terdiri dari masakan sayur dan sayuran, lauk-pauk, hidangan sepinggan dan hidangan selamatan maupun menu unggulan dan spesial. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, hasil praktek, tugas tambahan, tugas mandiri, tugas kelompok dan ujian akhir semester.

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

- Menyusun persiapan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.
- Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.
- Sajikan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus.

III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

- Menjelaskan pentingnya mempelajari pengolahan masakan Indonesia
- Mampu mengidentifikasi masakan Daerah Indonesia.
- Mampu mengklasifikasi masakan Daerah di Indonesia
- Mampu menjelaskan karakteristik masakan Daerah di Indonesia
- Mampu menyusun menu masakan Indonesia untuk sehari hari dan kesempatan khusus
- Mampu menganalisis resep masakan

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.	Revisi : 00	Tgl. 20 Des 2009	Hal dari
-----	-------------	------------------	----------

7. Mampu menganalisis menu masakan
8. Mampu membuat tertib kerja untuk praktek

B. Aspek Psikomotor

- a. Membuat tertib kerja
- b. Menyiapkan peralatan untuk mengolah dan menyajikan masakan,
- c. Menyiapkan bahan makanan dan bumbu sesuai resep.
- d. Melakukan persiapan praktek (mise en plase)
- e. Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk sehari-hari.
- f. Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk kesempatan khusus
- g. Menyajikan masakan Indonesia untuk sehari-hari.
- h. Menyajikan masakan Indonesia untuk kesempatan khusus.

C. Aspek Affektif, Kecakapan Sosial dan Personal

1. Menerima kuliah dengan antusias.
2. Merespon perkuliahan dengan baik
3. Mengikuti kuliah dengan disiplin
4. Mampu menyampaikan gagasan atau ide
5. Mampu bekerjasama dengan orang lain
6. Memiliki sikap jujur, sopan
7. Mengorganisir prosedur kerja di dapur
8. Memiliki rasa tanggung jawab
9. Memiliki percaya diri
10. Mampu menilai kemungkinan-kemungkinan kegagalan praktek

IV. SUMBER BACAAN

- a. FG. Winarno dkk, *Kumpulan Makanan Tradisional I*, Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1999
- b. Kajian-kajian masakan dari PKMT.
- c. Majalah Sedap Sekejab, Sajiku, Selera
- d. *Makanan Tradisional dalam Pandangan Budaya dan Keamanannya*, Makalah Kerjasama Sie Kewanitaan Dies UGM ke-47 Dharma Wanita dan PKMT UGM, Yogyakarta 27 Februari 1997
- e. Marwanti, *Pengetahuan Makanan Indonesia*. Adicita. Yogyakarta. 2000
- f. Marwanti, Teknik Pengolahan Makanan Indonesia, *Jobsheet*, Jurusan PKK, FT UNY, 2000
- g. Masakan Nusantara
- h. *Membangun Citra Pangan Tradisional*. Proceeding Seminar Nasional. FT UNNES. Semarang. 2005
- i. Mustika Rasa.
- j. *Pengolahan Makanan Indonesia dan Pengolahannya*, Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata – Bandung, Dirjen Pariwisata Dep. Perhubungan,

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.	Revisi : 00	Tgl. 20 Des 2009	Hal dari
-----	-------------	------------------	----------

Departemen Ilmu Kesejahteraan Masyarakat, Pertanian IPB, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1980.

- k. *Potensi dan Prospek Makanan Tradisional dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan*, Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional, Tim PKMT Lemlit UNESA, 2001.
- l. *Widya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*, Prosiding, Kantor Menteri Negara Urgan Pangan Republik Indonesia, 1995.
- m. -----, *Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara 1*, Deputi Bidang Pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. 2003

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

- Tugas Mandiri (Teori dan Praktik)
- Tugas Kelompok (Teori dan Praktik)
- Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik
- Hasil Praktik
- Ujian Akhir Semester
- Tugas Tambahan

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.

C. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik

Mengikuti kuliah atau praktik 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 dipraktikkan. 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.

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No. Revisi : 00 Tgl. 20 Des 2009 Hal dari

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

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**

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.	Revisi : 00	Tgl. 20 Des 2009	Hal dari
-----	-------------	------------------	----------

RENCANA PELAKSANAAN PERKULIAHAN (RPP)

MATAKULIAH : PENGOLAHAN MASAKAN INDONESIA
KODE MATAKULIAH : BOG 314
SKS : 2 SKS PRAKTEK
SEMESTER : GASAL/GENAP
PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
DOSEN PENGAMPU : Marwanti, MP.d
Purwati Tjahyaningsih, MP.d
Badraningsih, M.Kes
DR. Endang Mulyatiningsih, MP.d
Sri Palupi, MPd
Titin Hera Widi Handayani. MP.d

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	FG. Winarno dkk, Kumpulan Makanan Tradisional 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	Kumpulan Makanan Tradisional Majalah Sedap Sekejab, Sajiku, Selera
3	a. Membuat persiapan praktik tertulis menu sehari-hari untuk	Persiapan praktik tertulis.	Ceramah Tanya jawab Diskusi	Hand out persiapan Praktik.

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

	keluarga b. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. c. Membuat tertib kerja	Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. Membuat tertib kerja		Pengolahan Masakan Indonesia
4	a. Membuat persiapan praktik tertulis menu masakan daerah Nusantara. kesempatan khusus b. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. c. Membuat tertib kerja	Persiapan praktik tertulis. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. Membuat tertib kerja	Ceramah Tanya jawab Diskusi	Hand out Sheet Praktik. Pengolahan Masakan Indonesia
5	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 menu makan pagi untuk keluarga.
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 Menu makan siang dengan bahan makanan pokok non beras. Indonesia
7.	a. Belanja bahan makanan untuk	Aneka hidangan	Praktik	Job Sheet hidangan

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

	<p>memasak hidangan sepinggan dengan resep.</p> <p>b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.</p> <p>c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.</p> <p>d. Membuat lay out penyajian masakan</p> <p>e. Menyiapkan alat penyajian masakan.</p> <p>f. Menyajikan masakan</p>	<p>sepinggan dengan kuah banyak.</p> <p>Aneka hidangan sepinggan dengan kuah sedikit.</p> <p>Aneka sate</p> <p>Pelengkap hidangan sepinggan</p>		<p>sepinggan.</p>
8.	<p>a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep masakan daerah Indonesia bagian barat.</p> <p>b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.</p> <p>c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.</p> <p>d. Membuat lay out penyajian masakan</p> <p>e. Menyiapkan alat penyajian masakan.</p> <p>f. Menyajikan masakan</p>	<p>Klasifikasi Masakan daerah Indonesia bagian barat.</p>	<p>Praktik</p>	<p>Job Sheet menu makanan Indonesia bagian barat.</p>
9.	<p>a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep masakan daerah Indonesia bagian tengah</p> <p>a. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.</p> <p>b. Mendemonstrasikan</p>	<p>Klasifikasi Masakan daerah Indonesia bagian tengah</p>	<p>Praktik</p>	<p>Job Sheet Praktik. Pengolahan Masakan Indonesia bagian tengah</p>

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

	<p>pengolahan makanan.</p> <p>c. Membuat lay out penyajian masakan</p> <p>a. Menyiapkan alat penyajian masakan.</p> <p>b. Menyajikan masakan</p>			
10.	<p>a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep masakan daerah Indonesia bagian timur</p> <p>d. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.</p> <p>e. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.</p> <p>f. Membuat lay out penyajian masakan</p> <p>c. Menyiapkan alat penyajian masakan.</p> <p>d. Menyajikan masakan</p>	<p>Klasifikasi Masakan daerah Indonesia bagian timur</p>	<p>Praktik</p>	<p>Job Sheet Praktik Pengolahan Masakan Indonesia bagian timur</p>
11.	<p>a. Mengidentifikasi kelompok masakan untuk usaha. (makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran, aneka sambal dan masakan pelengkap).</p> <p>b. Menyusun menu hidangan usaha seperti ; resto, lesehan dsb.</p> <p>c. Membuat persiapan praktik tertulis.</p> <p>d. Menghitung kebutuhan bahan</p>	<p>Klasifikasi hidangan untuk usaha</p>	<p>Praktik</p>	<p>Job Sheet Praktik. Pengolahan Masakan Indonesia</p>

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

	makanan dan harga. e. Membuat tertib kerja			
12.	a. Mengidentifikasi kelompok masakan hidangan sepinggan. b. Menyusun menu hidangan sepinggan. c. Membuat persiapan praktik tertulis. d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. e. Membuat tertib kerja	Klasifikasi hidangan sepinggan.	Praktik	Job Sheet Praktik. Pengolahan Masakan Indonesia
13.	a. Mengidentifikasi kelompok masakan untuk kesempatan khusus (makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran). 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	Klasifikasi hidangan untuk kesempatan khusus	Praktik	Job Sheet Praktik. Pengolahan Masakan Indonesia
14	Analisis hasil praktik			
15.	Ujian praktik			
16	Ujian praktik			

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

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	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 untuk Keluarga dari masing-masing daerah yang terdiri dari: a. Makanan Pokok b. Lauk Pauk c. Sayur	a. Makanan pokok non beras. b. Lauk hewani dari daerah tertentu. c. Lauk nabati d. Hidangan pembuka e. Masakan sayur atau masakan sayuran	a, b, d, g,h
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

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

5.	Praktik Hidangan Lauk Pauk dari Daerah Indonesia bagian tengah dan timur c. Tradisional d. Modern c. 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 :

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

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

**STANDAR KOMPETENI DAN KOMPETENSI DASAR
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

1. MATA KULIAH : PENGOLAHAN MASAKAN INDONESIA

KODE	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
BOG 314	1. Menyusun persiapan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari.	c. Mengidentifikasi kelompok masakan sebagai makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran. d. Menyusun menu sehari-hari untuk keluarga. f. Membuat persiapan praktik tertulis. g. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. h. Membuat tertib kerja
	2. Membuat/mengolah dan menyajikan masakan Indonesia untuk makanan sehari-hari.	a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep. dan rencana yang telah dibuat. 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
	3. Menyusun persiapan mengolah hidangan sepinggan.	a. Mengidentifikasi kelompok masakan sebagai hidangan sepinggan. b. Menyusun menu hidangan sepinggan. c. Membuat persiapan praktik tertulis. d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga. a. Membuat tertib kerja
	4. Membuat/mengolah dan menyajikan hidangan sepinggan.	a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep dan rencana yang telah dibuat. b. Menyiapkan bahan dan alat untuk

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

No.

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal dari

		<p>pengolahan makanan.</p> <p>c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.</p> <p>d. Membuat lay out penyajian masakan</p> <p>e. Menyiapkan alat penyajian masakan.</p> <p>f. Menyajikan masakan</p>
	5. Menyusun persiapan masakan daerah Indonesia : tradisional, modern dan kreasi	<p>a. Mengidentifikasi kelompok masakan daerah tertentu di Indonesia</p> <p>b. Menyusun menu hidangan daerah</p> <p>c. Membuat persiapan praktik tertulis.</p> <p>d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga.</p> <p>e. Membuat tertib kerja</p>
	6. Membuat atau mengolah masakan daerah Indonesia : tradisional, modern dan kreasi	<p>a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep dan rencana yang telah dibuat.</p> <p>b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.</p> <p>c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.</p> <p>d. Membuat lay out penyajian masakan</p> <p>f. Menyiapkan alat penyajian masakan.</p> <p>g. Menyajikan masakan</p>
	7. Menyusun persiapan masakan Indonesia untuk kesempatan khusus.	<p>a. Mengidentifikasi kelompok masakan sebagai makanan pokok, lauk pauk, masakan sayur dan masakan sayuran.</p> <p>b. Menyusun menu hidangan kesempatan khusus seperti ; menu pesta, selamatan.</p> <p>c. Membuat persiapan praktik tertulis.</p> <p>d. Menghitung kebutuhan bahan makanan dan harga.</p> <p>e. Membuat tertib kerja</p>
	8. Membuat/mengolah dan menyajikan masakan Indonesia untuk kesempatan khusus.	<p>a. Belanja bahan makanan sesuai dengan resep. dan rencana yang telah dibuat.</p> <p>b. Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan makanan.</p> <p>c. Mendemonstrasikan pengolahan makanan.</p> <p>d. Membuat lay out penyajian makanan untuk kesempatan khusus.</p> <p>e. Menyiapkan alat penyajian makanan untuk kesempatan khusus.</p> <p>f. Menyajikan makanan untuk kesempatan khusus.</p>

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

SILABUS Pengolahan Masakan Indonesia

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 :