

Lampiran 3. Angket Uji Coba Penelitian**PENGANTAR**

Kepada Yth:

Siswa / Siswi

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Pada kesempatan ini perkenankanlah saya meminta bantuan siswa / siswi untuk mengisi angket yang akan saya berikan untuk mendapatkan data tentang “Pendapat siswa tentang implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental di SMK N 6 Yogyakarta”.

Hasil penelitian ini sangat berguna bagi saya dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir skripsi. Untuk itu saya mengharap agar dalam mengisi angket ini dilakukan dengan sungguh-sungguh sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Pengisian angket ini tidak akan mempengaruhi nilai siswa/siswi di sekolah.

Atas kesediaan siswa / siswi dalam mengisi angket ini saya mengucapkan banyak terima kasih. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan siswa/siswi sekalian.

Hormat Saya,

Peneliti

Dewi Aryati

Nama :
 Kelas :
 No. Absen :

ANGKET UJI COBA PENELITIAN
PENDAPAT SISWA TENTANG IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN
MATA DIKLAT PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA ORIENTAL
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Petunjuk Pengisian:

1. Bacalah setiap butir pernyataan/pertanyaan dengan cermat
2. Untuk setiap butir pertanyaan disediakan 4 alternatif jawaban dengan skala penilaian berjenjang yaitu:
 - a. SL : Selalu, apabila pernyataan selalu dilakukan, skornya 4
 - b. SR : Sering, apabila pernyataan sering dilakukan, skornya 3.
 - c. KD : Kadang-kadang, apabila butir pernyataan kadang-kadang dilakukan, skor penilaiannya 2.
 - d. TP : Tidak pernah, apabila butir pernyataan tidak pernah dilakukan, skornya 1.
3. Pilihlah salah satu alternatif jawaban yang anda anggap sesuai pada saat pelaksanaan pembelajaran, dengan memberikan tanda *check list* (\checkmark) pada kolom yang tersedia.

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
	A. Perencanaan				
1.	Guru menyampaikan silabus di awal pelajaran				
2.	Guru memberikan pelajaran teori sebelum praktek dilangsungkan?				
3.	Rencana bahan dan materi yang akan dipraktekkan diberitahukan.?				
4.	Rencana penilaian dan kriteria penilaian diberitahukan?				
5	Guru menunjukkan RPP ?				
6	Setiap praktek selalu diadakan perencanaan, persiapan alat sebelum praktek dimulai ?				
7	Siswa mempersiapkan alat sebelum praktek dimulai?				
8	Setiap praktek selalu diadakan perencanaan bahan sebelum praktek di mulai?				

9	Siswa mengukur bahan sebelum praktek dimulai?				
10	Guru menjelaskan teknik penilaian diawal pertemuan ?				
11	Guru menjelaskan indikator ketercapaian siswa				
12	Guru menyampaikan standar kompetensi ketercapaian siswa?				
13	Guru memberikan resep sebelum praktik dilangsungkan ?				
14	Guru menyampaikan modul yang digunakan dalam mengajar ?				
15	Guru mengontrol peralatan pengolahan makanan Indonesia oriental baik sebelum dan sesudah praktik dilaksanakan ?				
16	Guru memberikan pengarahan sebelum pelaksanaan praktik ?				
17	Guru memberikan kesempatan untuk bertanya pelajaran teori pada siswa ?				
18	Guru menjelaskan bahwa penilaian siswa dinilai dari keaktifan siswa dalam menjawab pertanyaan ?				
19	Guru menjelaskan bahwa penilaian siswa berdasarkan kehadiran 70% siswa?				
20	Guru menunjukkan bentuk lay-out hasil dari resep sebelum praktikum ?				
21	Guru mendemokan teknik membuat makanan siswa mengikuti ?				
	B. Pelaksanaan				
22	Siswa menanyakan, hal-hal yang belum dipahami pada saat guru menyampaikan materi?				
23	Setiap diadakan diskusi siswa mempresentasikan hasil diskusi?				
24	Siswa mencoba membuat pengolahan masakan Indonesia oriental setelah guru memberikan contoh bagaimana langkah-langkah ?				
25	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan beraneka macam bumbu menjadi aneka masakan Indonesia dijelaskan dengan langkah kerja?				
26	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka sup dan soto dijelaskan dengan langkah kerja?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
27	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka salad (rujak, lotes, pecel, lotek, gado-gado dan urap) dijelaskan dengan langkah kerja?				
28	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka sate dijelaskan dengan langkah kerja?				
29	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka nasi dan mie dijelaskan dengan langkah kerja?				
30	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka masakan China dijelaskan dengan langkah kerja?				
31	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>boiling</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan soup sarang burung wallet?				
32	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>simmering</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>Egg Simmer tomato sauce</i> ?				
33	Guru menguasai materi tentang pengolahan makanan Indonesia oriental akan diajarkan kepada siswa?				
34	Guru menyampaikan materi secara jelas ?				
35	Siswa menanyakan, hal-hal yang belum dipahami pada saat guru menyampaikan materi?				
36	Setiap diadakan diskusi siswa mempresentasikan hasil diskusi?				
37	Siswa mencoba membuat pengolahan masakan Indonesia oriental setelah guru memberikan contoh bagaimana langkah-langkah ?				
38	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>deep frying</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan tempura ?				
39	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>braising</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan salmon <i>braising with vegetable</i> ?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
40	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>roasting</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>beef roasting mushrum sauce</i> ?				
41	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>barberque</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan bebek <i>peking sauce barbeque</i> ?				
42	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>stewing</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan kerang <i>stew with vegetables</i> ?				
43	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>steaming</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan siomay?				
44	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>marinating</i> atau mencencam, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>fried chicken</i> ?				
45	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>stir frying</i> /(saute), metode ini digunakan dalam pengolahan masakan nasi goreng, bakmie goreng, kwetiau dan cap cay ?				
46	Materi menjelaskan terminology atau sejarah masakan China ?				
47	Materi penyajian dan membersihkan peralatan, disertai penjelasan seperti bagaimana penghidangannya sampai dengan membersihkan peralatan ?				
48	Dalam pelaksanaan pembelajaran diadakan diskusi ?				
49	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>deep frying</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan tempura?				
50	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>braising</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan salmon <i>braising with vegetable</i> ?				
51	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>roasting</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>beef roasting mushrum sauce</i> ?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
52	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>barberque</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan bebek <i>peking sauce barbeque</i> ?				
53	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>stewing</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan kerang <i>stew with vegetables</i> ?				
54	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>steaming</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan siomay?				
55	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>marinating</i> atau mencencam, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>fried chicken</i> ?				
56	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>stir frying</i> /(saute), metode ini digunakan dalam pengolahan masakan nasi goreng, bakmie goreng, kwetiau dan cap cay ?				
57	Materi menjelaskan terminology atau sejarah masakan China ?				
58	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian utara (<i>Peking</i>) ?				
59	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian timur (<i>Shanghai</i>) ?				
60	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian selatan (<i>Canton</i>) ?				
61	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian barat (<i>Szewauan</i>) ?				
62	Menggunakan metode CTL ?				
63	Menggunakan metode ceramah dalam pembelajaran ?				
64	Menggunakan metode diskusi dalam pembelajaran ?				
65	Menggunakan media chart dalam pembelajaran ?				
66	Menggunakan media jadi (<i>media by utilization</i>) dalam pembelajaran ?				
67	Menggunakan <i>job sheet</i> dalam pembelajaran ?				
68	Menggunakan <i>hand –out</i> dalam pembelajaran ?				
69	Menggunakan modul dalam pembelajaran ?				
70	Menggunakan <i>lay- out</i> dalam pembelajaran ?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
	C. Evaluasi				
71	Diadakan tes tertulis sebelum dilakukan praktik, untuk melihat kesiapan praktik?				
72	Diadakan tes tertulis di akhir semester, untuk mengetahui pemahaman siswa selama mengikuti pembelajaran pengolahan masakan Indonesia oriental?				
73	Diadakan post test diakhir pelajaran ?				
74	Diadakan test wawancara menjelang ujian ?				
75	Apabila ada siswa yang gagal dalam praktek dilakukan remidi atau perbaikan?				
76	Diadakan ujian ulang saat siswa gagal dalam ujian ?				
77	Menggunakan model penilaian portofolio dalam mengevaluasi siswa?				
78	Uji kompetensi dilakukan pada setiap sub kompetensi yang harus dicapai siswa?				
79	Guru memberikan komentar terhadap hasil praktik siswa, dengan menunjukkan kekurangan dan kelebihannya?				
80	Guru menilai hasil praktik siswa yang dinilai dari karakteristik produk yang meliputi: rasa, tekstur, warna, dan bentuk?				
81	Guru memberikan kesempatan untuk remidi kepada siswa yang gagal dalam melaksanakan praktek ?				
82	Siswa dilibatkan dalam penilaian hasil praktik ?				

a) Kompetensi Pengolahan Masakan Indonesia Oriental menurut kurikulum 2004 SKKNI.

Kode kompetensi : (ITHHINA02AIS)

Standar kompetensi menyiapkan membuat bumbu dan mengolah masakan

(*prepare and produce curry paste*), 4 sub kompetensi dasarnya meliputi :

Menyiapkan bumbu dengan materi pembelajaran:

- (a) Menjelaskan klasifikasi bumbu pada masakan Indonesia.
- (b) Menjelaskan macam-macam bumbu dasar.
- (c) Menjelaskan teknik, pembuatan bumbu dasar dan cara penyimpanannya.
- (d) Membuat macam-macam bumbu dasar.

(1) Menggunakan macam-macam bumbu Indonesia dengan materi pembelajaran:

- (a) Menjelaskan peralatan pembuatan bumbu.
- (b) Menjelaskan pembuatan macam-macam bumbu masakan dari seafood, daging, ayam dan sayuran.
- (c) Menjelaskan standar, penggunaan bumbu dalam masakan Indonesia.

(2) Menyiapkan dan mengolah bahan makanan dengan materi pembelajaran:

- (a) Menjelaskan peralatan pengolahan masakan.
- (b) Menjelaskan teknik, pemilihan bahan makanan dengan kualitas baik.
- (c) Menjelaskan penanganan bahan makanan.

- (d) Menjelaskan teknik, pengolahan masakan daging, ayam, seafood dan sayuran.
 - (e) Menjelaskan teknik penyajian masakan.
 - (f) Menjelaskan kriteria hasil yang diinginkan.
- (3) Menyajikan hidangan dengan materi pembelajaran:
- (a) Menjelaskan peralatan hidang.
 - (b) Menjelaskan teknik penataan hidangan.
 - (c) Menjelaskan teknik pembuatan garnish.
 - (d) Membuat standar porsi hidangan

Pada kompetensi ini siswa diajarkan cara memilih, mengolah dan menjelaskan bumbu masakan.

Menurut Purwaningsih 2004 (1-25), bumbu atau *herbs* adalah, tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan. Dalam pengolahan makanan, *herbs* digunakan sebagai pemberi atau penambah aroma. *Seasoning* adalah, bahan penambah rasa siap pakai yang berbentuk cair dan bubuk contohnya, (tabasco, vetsin, tomato sauce, kecap, minyak wijen, saos tiram, garam, gula, merica halus. Rempah atau *spices* digunakan untuk, menambah atau membangkitkan rasa makanan, aroma, memberi warna dan sebagai pengawet. Bumbu adalah ramuan yang terdiri dari bahan alami buah, daun, akar, kulit batang, bunga, umbi atau biji. Bumbu dari bunga contohnya (cengkeh, *oregano*, *saffron*,

fulli, pekak). Bumbu dari daun contohnya (daun salam, daun jeruk, daun kunyit, daun kucai, seledri *basil leaf*, *bay leaf*, *rose mary*, *mint leaf*, *oregano leaf*, *peterselly*, *tarragon*, *thyme*). Bumbu dari akar contohnya (kunyit, jahe, laos, kencur, kunci).

Bumbu dari umbi-umbian contohnya (bawang putih). Bumbu dari umbi lapis bawah contohnya (bawang merah, bawang bombay dan daun bawang). Bumbu dari buah contohnya (lada, tumber, pala, lombok, jinten, kapulaga, kemiri, kluwak, asam kandis, paprika, jeruk purut, pete, adas, *mustard*, *seeds*). Bumbu dari batang contohnya (sereh dan loncang). Bumbu instant contohnya (vanili, essen, kecap, saus)

Klasifikasi bumbu yang terdiri dari lima jenis bumbu yaitu :

Bumbu putih, bumbu ini sederhana karena hanya terdiri dari bawang merah, bawang putih dan garam. Bumbu ini dapat dikembangkan dengan menambahkan jinten, lengkuas sehingga menjadi bumbu yang kompleks yang disesuaikan dengan jenis masakan, contoh menu masakannya adalah opor. Kriteria dari masakan yang menggunakan bumbu putih memiliki karakteristik rasa gurih, warna putih keruh, karena sebagian besar dari masakan yang berbumbu dasar putih menggunakan santan.

Bumbu orange adalah bumbu yang terdiri dari bumbu segar, bumbu kering, bumbu instant, dan bumbu jadi. Ciri khas dari bumbu orange adalah berwarna orange yang berasa cukup

pedas dan gurih. Bumbu ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, kunyit, garam dan cabai merah. Bumbu ini dapat dikembangkan dengan menambahkan jinten, lengkuas sehingga menjadi bumbu yang kompleks yang disesuaikan dengan jenis masakan kare.

Bumbu merah adalah bumbu ini sederhana karena hanya terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah dan garam. Bumbu ini dapat dikembangkan menjadi bumbu yang kompleks yang disesuaikan dengan jenis masakan bumbu bali dan balado. Ciri khas dari bumbu merah adalah berwarna merah dan rasa pedas pada setiap olahannya. Masakan yang menggunakan bumbu merah contohnya ayam bumbu bali, sambal bajak, sambal goreng daging, telur, ikan, tahu, tempe berbumbu balado. Penyajian balado dapat menggunakan oval plate karena jumlah kuahnya sangat sedikit dan fungsi dari balado adalah sebagai hidangan lauk.

Bumbu kuning adalah bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kunyit dan garam. Umbi kunyit mempunyai karakteristik rasa getir berbau khas dan memberi warna kuning yang tidak mudah luntur, untuk itu kunyit disembab dulu sebelum pengolahan. Ciri khas dari bumbu kuning adalah berwarna kuning yang berasa gurih. Bumbu ini dapat dikembangkan dengan menambahkan kemiri, jahe, cuka dan

cabai menjadi bumbu acar kuning Masakan yang menggunakan bumbu kare contohnya nasi kuning, acar kuning, sayur kare, laksa, dendeng, ayam goreng bumbu kuning, pepes ikan.

Bumbu hitam adalah bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kluwak dan garam. Ciri khas dari bumbu orange adalah berwarna hitam yang berasa cukup pedas dan gurih. Bumbu sering digunakan dalam pengolahan masakan brongkos, rawon dan sayur pindang.

Teknik mengolah berbagai macam bumbu hampir sama yaitu menggunakan teknik saute atau tumis, boiling merebus dan dilanjutkan dengan simmering. Cara mengolah bumbu dengan cara menggiling atau menghaluskan bumbu dimulai dari bahan kering yang terdiri dari ketumbar, merica lalu cabai merah kemudian bawang dihaluskan sampai halus. Mengolah dengan cara saute atau menumis usahakan bumbu dimasukkan dalam keadaan minyak panas tapi tidak terlalu panas.

a). Kode kompetensi : (ITHHINA04AIS)

Standar kompetensi menyiapkan dan membuat salad (*prepare and produce salad*), 4 sub kompetensi dasarnya meliputi :

(1) Identifikasi salad dengan materi pembelajaran :

- (a) Menjelaskan pengertian salad.
- (b) Menjelaskan klasifikasi salad.
- (c) Mengidentifikasi macam-macam salad.

(2) Menyiapkan salad dengan materi pembelajaran :

- (a) Menjelaskan peralatan pengolahan dan hidangan salad.
 - (b) Menjelaskan bahan makanan berkualitas pembuatan salad.
 - (c) Menjelaskan bahan pelengkap salad.
 - (d) Menjelaskan teknik pembuatan saus salad.
 - (e) Menjelaskan teknik pembuatan salad.
 - (f) Menjelaskan standar porsi pada hidangan salad.
 - (g) Menjelaskan kriteria hasil yang diinginkan.
- (3) Menyiapkan mengolah makanan dengan materi pembelajaran:
- (a) Menjelaskan teknik penyimpanan salad.
 - (b) Menjelaskan peralatan yang sesuai penyimpanan salad.
- (4) Menyajikan salad dengan materi pembelajaran :
- (c) Menjelaskan peralatan hidang untuk penyajian salad.
 - (d) Menjelaskan teknik penataan dan penyajian salad.
 - (e) Menjelaskan teknik menghias pada penyajian salad

Pada kompetensi ini siswa diajarkan pengertian salad dan cara pembuatan salad dan menyajikan salad pada masakan Indonesia.

Salad berasal dari bahasa latin "SAL" yang memiliki arti garam. Jaman dahulu kala garam merupakan bahan yang susah diperoleh sehingga serdadu Romawi dibayar dengan menggunakan garam. Salad sebagai hidangan yang terdiri dari sayuran dan buah segar yang dihidangkan bersama dengan saus (*dressing*). Komposisi dari salad terdiri atas, alas (*underliner*), isi (*body*), saus (*dressing*), hiasan (*garnish*).

Fungsi salad sebagai hidangan pembuka (*apptizer*) porsi harus kecil, menarik dan penuh variasi standar porsinya 40 sampai 50 gram, sebagai hidangan pelengkap hidangan pokok (*side dish*) porsi harus ada keseimbangan antara hidangan pokok dan salad pengiring makanan tersebut, standar porsinya 20 sampai 30 gram, sebagai hidangan utama (*main dish*) salad harus cukup porsinya, standar porsinya 80 sampai 125 gram. Kriteria salad harus dibuat dari bahan segar dan konsisten atau tetap. Karakteristik salad rasa seimbang antara isi dan saus disajikan rapi dan menarik untuk saus tidak terlalu kering dan tidak terlalu berair.

Dalam pengolahan masakan indonesia salad terdiri dari gado-gado, urap, lotes dan rujak. Gado-gado terdiri sayuran, tempe, tahu, telur ayam rebus, dan bumbu kacang, dengan perlakuan membuat bumbu terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk purut, garam, gula merah, kacang tanah yang sudah dihaluskan, air asam, air.cara membuatnya haluskan bahan bumbu sampai halus masukkan kedalam rebusan santan lalu kentalkan dengan tepung beras yang telah dilarutkan dalam air dingin masak sampai kental. karakteristik dari saus gado- gado tidak terlalu cair dan tidak terlalu kental (*liquid*). Untuk pelengkapnya goreng tahu dan tempe lalu dipotong dadu, penyajiannya tata sayuran, tahu, tempe, telur rebus siram dengan saus taburi dengan emping atau kerupuk dan bawang goreng disajikan dalam mangkuk atau piring.

Urap terdiri sayuran, dan bumbu kelapa parut, dengan perlakuan membuat bumbu terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, kencur, jeruk purut, garam, gula merah, terasi bakar, kelapa parut sedang air. cara membuatnya bumbu dihaluskan, kelapa sedang dibakar lalu diparut masukkan bumbu dan sayuran campurkan sampai merata. Penyajiannya disajikan dalam piring kecil.

Rujak terdiri buah-buahan segar, dan bumbu kacang, dengan perlakuan membuat bumbu terdiri dari cabai merah, kencur, garam, gula merah, terasi bakar, gowok, pisang batu, air es. Cara membuatnya bumbu dihaluskan, buah-buahan diserut. Penyajiannya campurkan serutan buah dengan bumbu sampai rata dalam pengembangannya disertai dengan ice krim, disajikan dalam piring kecil atau gelas champagne, contoh variasi lain resep rujak juhi misalnya hidangan rujak, bahan utama yang digunakan cumi-cumi yang diasinkan, bumbu saus kacang terdiri dari kacang tanah, cabai merah, bawang putih, kecap manis, garam, gula merah, diserut, cuka, bahan yang digunakan adalah mie, kol putih dan mentimun diiris tipis, kentang goreng, emping goreng.

Karakteristik rasa asam pedas, tekstur berkuah, warna coklat. Penyajian diatas piring yang telah dialasi dengan kentang goreng sajikan rujak juhi segera setelah disiram dengan saus kacang supaya tidak berair dan cita rasanya segar, untuk taburan bisa dipakai emping goreng atau kerupuk kanji. Lotes

bahan dan bumbu yang digunakan yang digunakan sama dengan rujak hanya perlakuannya yang berbeda, cara membuatnya bumbu dihaluskan lalu buah-buahan segar dipotong kecil. Penyajiannya potongan buah disajikan dalam piring kecil, bumbu dipisah disajikan dalam mangkuk kecil.

b). Kode kompetensi : (ITHHINA05AIS)

Standar kompetensi menyiapkan dan membuat mengolah kaldu dan sup/soto (*prepare and produce stock and soup / soto*), 3 sub kompetensi dasar meliputi:

(1) Menyiapkan stock dengan materi pembelajaran :

- (a) Menjelaskan pengertian kaldu.
- (b) Menjelaskan bumbu dan rempah-rempah pembuatan kaldu.
- (c) Menjelaskan peralatan kaldu.
- (d) Menjelaskan penanganan bahan makanan.
- (e) Menjelaskan prinsip hygiene dalam pengolahan kaldu.
- (f) Menjelaskan aneka macam kaldu.
- (g) Menjelaskan teknik penyimpanan kaldu pada suhu yang tepat.

(2) Mengolah sup dan soto dengan materi pembelajaran :

- (a) Menjelaskan cara penggunaan resep standar mengolah sup dan soto.
- (b) Menjelaskan teknik mengolah menurut standar resep.
- (c) Menjelaskan peralatan pengolahan kaldu.
- (d) Menjelaskan kriteria hasil.

(3) Menyajikan atau menata aneka sup dengan materi pembelajaran:

- (a) Menjelaskan peralatan hidang pada masakan sup dan soto.
- (b) Menjelaskan teknik penyajian masakan sup dan soto.

Pada kompetensi ini siswa diajarkan, pengertian kaldu, cara membuat kaldu dan cara mengolah kaldu menjadi aneka sup dan soto dengan cara penyajiannya.

Kaldu adalah sari dari tulang atau daging dari sapi, ayam, ikan yang dimasak dengan teknik olah merebus secara *simmer*, yaitu memasak dengan cairan dengan suhu 80°C sampai 95°C memasak, protein tanpa membuat keras menggunakan api kecil dalam waktu tertentu dengan menggunakan sayuran sebagai penambah aroma (*bouquet garni, mirpoix*) disaring dan digunakan sebagai dasar dari pembuatan soup. Waktu yang dibutuhkan untuk *simmer* dari berbagai macam kaldu tidak sama, untuk membuat kaldu dari daging sapi waktu yang dibutuhkan selama 6 sampai 8 jam, waktu yang dibutuhkan untuk membuat kaldu dari ayam selama 3 - 4 jam, dan waktu yang dibutuhkan untuk membuat kaldu dari ikan selama 30 - 45 menit.

Kaldu dibagi menjadi 2 adalah kaldu putih (*white stock*) dan kaldu coklat (*brown stock*). Kaldu putih dibuat dari bermacam-macam tulang sesuai dengan kebutuhan. Kaldu yang baik dibuat dari tulang-tulang binatang yang masih muda, karena tulang tersebut mengandung sumsum, protein dan mengandung zat-zat yang baik untuk pertumbuhan badan.

Sup adalah hidangan cair atau encer yang berasal dari sari daging, ayam, ikan dan sayuran. Sup disajikan dalam keadaan panas-panas. Indonesia memiliki berbagai macam soup yang

namanya berdasarkan isinya misalnya: sup buntut adalah terbuat dari buntut sapi, sup ayam adalah terbuat dari sari ayam, sup Nusantara misalnya, hidangan sup kuah asam dari Sulawesi utara bahan utama yang digunakan ikan kakap merah, menggunakan kaldu ikan, bumbu yang digunakan terdiri dari serai, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun pandan, garam, lada, cabai rawit merah, perasan jeruk nipis, daun kemangi, cabai merah, bawang merah, bawang putih, tomat. Karakteristik rasa asam pedas, tekstur berkuah, warna jernih. Hidangan sup kambing dari Betawi bahan utama yang digunakan iga kambing dan jerohan kambing, menggunakan kaldu kambing, bumbu yang digunakan terdiri dari jahe, biji pala, cengkeh, kayu manis, lada, garam, penyajian dilengkapi dengan emping goreng, irisan jeruk limau dengan taburan bawang goreng.

Karakteristik rasa agak pedas dan gurih, tekstur berkuah, warna jernih. Hidangan sup Saudara dari Sulawesi Selatan/ Makassar, bahan utama yang digunakan daging sapi bagian sengkel, menggunakan kaldu sapi, bumbu yang digunakan terdiri dari serai, jahe, lengkuas, daun jeruk, garam, lada, bubuk pala, kayu manis, Penyajian dilengkapi dengan soun yang telah disedu dengan air panas, irisan daun bawang, taburan bawang goreng, ketupat yang dipotong-potong.

Karakteristik rasa gurih, tekstore berkuah, warna jernih. Hidangan sup iga daun kedondong dari Jawa Tengah, bahan utama yang digunakan iga sapi yang dipotong-potong,

menggunakan sapi, bumbu yang digunakan terdiri dari serai, jahe, lengkuas, garam, lada, terasi, kunyit, kemiri, cabai rawit merah, daun kedondong muda diiris halus, cabai merah, bawang merah, tomat, bawang putih, karakteristik rasa pedas, tekstur berkuah, warna kuning.

Soto bentuknya sama dengan sup perbedaannya pada bumbunya jika sup tidak menggunakan kunir sedangkan soto menggunakan bumbu kuning. Karakteristik soto warna kuning, rasa gurih dan tekstur berkuah. Indonesia memiliki beraneka ragam soto yaitu: coto Makassar dari Makassar, soto sulung dari Jawa Timur, soto Madura dari Jawa Timur. Nama dari soto tiap daerah berbeda coto sebutan orang Makasar, soto sebutan orang Banyumas. Penyajiannya dengan menggunakan mangkuk dengan pelengkap krupuk, emping dan bawang goreng disajikan selagi panas.

c). Kode kompetensi : (ITHHINA07AIS)

Standar kompetensi menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie. (*prepare and produce rice and noddle*), 4 sub kompetensi dasarnya meliputi:

- (1) Mengidentifikasi nasi dan mie dengan materi pembelajaran:
 - (a) Menjelaskan pengertian hidangan nasi dan mie.
 - (b) Menjelaskan macam-macam hidangan nasi dan mie.
 - (c) Mengidentifikasi produk hidangan nasi dan mie.
 - (d) Menjelaskan bahan makanan pada hidangan nasi dan mie.

(2) Menyiapkan dan mengolah nasi dan mie dengan materi pembelajaran:

- (a) Menjelaskan peralatan pengolahan makanan.
- (b) Menjelaskan pemilihan bahan dengan kualitas baik.
- (c) Menjelaskan teknik pembuatan bumbu nasi dan mie.
- (d) Menjelaskan teknik pembuatan bumbu.
- (e) Menjelaskan pengolahan hidangan dari nasi dan mie.
- (f) Menjelaskan kriteria hasil yang diinginkan.

(3) Menyajikan masakan nasi dan mie dengan materi pembelajaran :

- (a) Menjelaskan teknik penyajian hidangan nasi dan mie.
- (b) Menjelaskan teknik membuat garnish dan pelengkap sesuai dengan ciri khas daerah dan musim.

(4) Menyimpan hidangan dari nasi dan mie dengan materi pembelajaran:

- (a) Menjelaskan teknik penyimpanan makanan.
- (b) Menjelaskan teknik mengemas makanan.
- (c) Menjelaskan teknik memanasi makanan dan penyimpanan yang dilakukan sesuai prinsip *hygiene*.

d). Kode kompetensi : (ITHHINA08AIS)

Standar kompetensi menyiapkan dan membuat sate hidangan yang dipanggang. (*prepare and produce sate and grill meat*), 5 sub kompetensi dasarnya meliputi :

(1) Mengidentifikasi bahan utama dengan materi pembelajaran:

- (a) Mengidentifikasi bahan makanan menurut terminology yang benar.
 - (b) Mempersiapkan pengolahan sate.
 - (c) Mengidentifikasi jenis sate atau makanan yang dipanggang.
- (2) Menyiapkan campuran bumbu dan hidangan yang dipanggang dengan materi pembelajaran :
- (a) Pengolahan sate atau hidangan yang dipanggang dan pembuatan saus.
 - (b) Menyiapkan saus untuk pelengkap sate.
- (3) Menyajikan hidangan dengan materi pembelajaran :
- (a) Menata dan menyajikan sate atau hidangan yang dipanggang.
 - (b) Menyajikan sate dan hidangan yang dipanggang sesuai dengan peralatan menghidangkan.
 - (c) Kriteria hasil yang diinginkan.
- (4) Menyimpan campuran sate dengan materi pembelajaran :
- (a) Menyimpan sate dan hidangan yang dipanggang.
- (5) Menghitung biaya produksi dengan materi pembelajaran:
- (a) Menghitung biaya produksi dan harga jual.

Pada kompetensi ini siswa diajarkan beraneka ragam sate di Nusantara, dan cara mengolah dan menyajikan sate.

Mengolah hidangan yang dipanggang (sate). Sate adalah hidangan yang dimasak dengan teknik pengolahan dipanggang, dibakar disajikan dengan disertai saus dan pelengkap lontong, irisan bawang merah dan cabai rawit. Bahan utamanya yang

biasa digunakan untuk pengolahan sate adalah daging sapi, jeroan, daging kambing, ayam, kelinci, ular, tempe dan tahu.

Metode pengolahan pada hidangan sate, menggunakan teknik *broil* adalah proses menggunakan alat yang disebut *broiler*, bahan yang akan dipanggang ditempatkan pada *broil*. Teknik barbecue prosesnya, bahan yang akan disate, ditusuk dengan menggunakan besi panjang lalu dipanggang, diatas arang seperti proses broil, untuk masakan Indonesia sate diolah dengan dibakar menggunakan tusuk dari bambu lalu dibakar dengan menggunakan arang, berikut contoh sate dari nusantara. misalnya sate lilit dari Bali bahan utama yang digunakan daging ayam giling bumbu yang digunakan terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, ketumbar, terasi, gula merah, jahe, kunyit, garam. Disajikan dengan tusuk sate dari batang serai disajikan dengan bumbu kacang, kecap manis, irisan bawang merah, irisan cabai dengan pelengkap lontong atau ketupat Karakteristik rasa manis pedas, teksture padat, warna kuning kecokelatan.

Sate Pentul Kakap bahan utama yang digunakan ikan kakap merah, menggunakan daun jeruk purut, batang serai, parutan kelapa muda, bumbu yang digunakan terdiri dari garam, lada hitam, cabai rawit merah, cabai merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, terasi, kencur, kunyit. Disajikan dengan batang serai untuk tusukan sate dan dihidangkan dengan saus santan. Karakteristik rasa pedas, teksture padat, warna kuning kecokelatan.

Sate manis bahan utama yang digunakan daging sapi bagian has. Bumbu yang digunakan terdiri dari garam, lada hitam, cabai rawit merah, cabai merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri, ketumbar, jinten, asam jawa, gula merah. Disajikan dengan batang bambu untuk tusukan sate dan dihidangkan dengan saus kacang dan ketupat. Karakteristik rasa asam manis dan gurih, tekstur padat dan warna kuning kecokelatan.

Sate seafood bahan utama yang digunakan kerang darah, udang putih, jamur merang. Bumbu yang digunakan terdiri dari garam, lada bawang bombai, cabai merah, cabai gombong, gula pasir dan margarine. Disajikan dengan tusukan dari besi untuk tusukan sate dan dihidangkan dengan saus sambal dan ketupat. Karakteristik rasa asam manis pedas. (www.sedapsekejap.com)

e). Kode kompetensi : (ITHCHN02AIS)

Standar kompetensi menggunakan prinsip-prinsip metode dalam mengolah dan menghidangkan masakan China.

(1) Memilih dan menggunakan peralatan memasak dengan materi pembelajaran :

- (a) Menjelaskan peralatan pengolahan masakan China.
- (b) Menjelaskan klasifikasi peralatan pengolahan masakan China.
- (c) Menjelaskan teknik pengoperasian pengolahan masakan China.

- (d) Menjelaskan teknik membersihkan peralatan pengolahan masakan China sesuai standar *hygiene*.
 - (e) Menjelaskan teknik penyimpanan pengolahan masakan China.
 - (f) Menjelaskan keamanan dan keselamatan K3 dalam mengoperasikan peralatan pengolahan.
- (2) Menerapkan teknik dasar pengolahan masakan dalam mengolah masakan China dengan materi pembelajaran:
- (a) Menjelaskan terminologi masakan China.
 - (b) Menjelaskan pengertian teknik *boiling*.
 - (c) Menjelaskan pengertian teknik *simmering*.
 - (d) Menjelaskan pengertian teknik *deep frying*.
 - (e) Menjelaskan pengertian teknik *braising*.
 - (f) Menjelaskan pengertian teknik *roasting*.
 - (g) Menjelaskan pengertian teknik *barberque*.
 - (h) Menjelaskan pengertian teknik *stewing*.
 - (i) Menjelaskan pengertian teknik *steaming*.
 - (j) Menjelaskan pengertian *cutting*.
 - (k) Menjelaskan pengertian *marinating*.
 - (l) Menjelaskan pengertian *stir frying*.

Pada kompetensi ini siswa diajarkan cara memilih, mengolah dan menjelaskan masakan China.

Menurut Purwanti dkk (2003) latar belakang kuliner oriental meliputi: China, Jepang, Indonesia, Korea, Thailand, India, dan Pakistan. Namun pada siswa II Resto yang dipelajari adalah pengolahan masakan oriental China dan yang lain dilanjutkan di kelas berikutnya.

China merupakan suatu negara yang besar, luas dan berpengaruh dengan populasi yang padat. China memiliki peradaban dan perbedaan-perbedaan besar dalam kebiasaan dan tradisi, sehingga tercipta variasi masakan yang beraneka ragam. Masakan Cina yang terkenal rasanya enak terbagi menjadi empat bagian daerah adalah sebagai berikut:

(1) Peking (masakan Bagian Utara)

Letak geografisnya disebelah utara dengan iklim sub tropis, karena cuaca di Peking dingin, maka menghasilkan hidangan panas. Pada saat bersantap diatas meja disediakan *hot-pot (Fire kittle)*. Metode memasak yang digunakan yang digunakan adalah pengetiman (*steem*), menumis (*saute*) dan merebus (*boil*). Rasa yang dihasilkan adalah sedang tidak asin, tidak manis, tidak pedas dan tidak pahit, tetapi lembut dan halus dalam rasa. Masakan yang terkenal bebek Peking.

(2) Shanghai (masakan Bagian Timur)

Letak geografisnya disebelah timur, dekat tepi laut atau semenanjung. Masakan banyak dipengaruhi oleh masakan

barat. Teknik yang digunakan *Red Cooking Technique*, yaitu mendorong supaya menyantap dengan cepat sehingga masakan berminyak atau berlemak dapat segera disantap dalam keadaan panas-panas. Metode memasak menggunakan teknik pengukusan, pemanggangan kering, dan pengetiman. Masakan khasnya adalah bebek Nanking dan Seafood. Rasa yang dihasilkan adalah rasa enak dan sedikit asin.

(3) Canton (masakan bagian selatan)

Letak geografisnya di bagian bawah Tiongkok. Masakan banyak dipengaruhi masakan laut. Masakan yang terkenal sirip hiu, dan sarang burung walet. Teknik memasaknya pemanggangan, *deep frying*, digoreng dengan minyak banyak, dan campuran.

(4) Szewzuan (masakan Bagian Barat)

Letak geografisnya di sebelah selatan dekat daerah barat. Masakan dipengaruhi bumbu-bumbu yang banyak ditanam di daerah ini. Teknik yang digunakan mengukus, menggoreng, dengan banyak rempah yang dikerjakan dengan sempurna. Masakan yang terkenal bebek asap.

Masakan China mempunyai ciri sebagai berikut :

- (a) Teknik pengolahan yang sangat cepat
- (b) Menggunakan bahan makanan yang berkualitas tinggi

(c) Bumbu yang digunakan sangat sederhana tetapi khas sehingga sering disebut bumbu empat terdiri dari garam halus, lada halus, vetsin, dan gula pasir.

(d) Dihidangkan panas

Pada dasarnya tiga prinsip pokok dalam masakan China yaitu:

(a) Aroma

Aroma yang dihasilkan tidak sama dalam suatu masakan dapat dikatakan rasa kontras dalam masakan. Bangsa China mengutamakan kesegaran dalam masakan. Aroma keras dihasilkan dari kecap asin, arak beras, bawang putih, merica, tunas jahe, cuka, gula, dan daun bawang. Tepung maizena dan panir membantu mempertahankan aroma dan keempukan.

(b) Susunan atau tekstur

Hidangan dalam masakan China merupakan dua atau beberapa tekstur susunan. Misalnya keempukan, kegaringan, kerenyahan, kehalusan, dan sebagainya.

(c) Warna

Bahan berkualitas yang dipilih saling melengkapi warnanya. Sehingga bahan yang dipilih dapat menghasilkan aroma, warna dan tekstur yang harmonis. Sebagai contoh bahan pokok dalam Jienca Chao Jiding

adalah ayam yang putih dan empuk, jamur (lunak dan hitam), seledri (yang renyah dan hijau muda).

Persiapan sebelum pengolahan meliputi :

(a) *Cleaning* adalah membersihkan semua bahan sebelum digunakan.

(b) *Cutting*

Semua bahan yang digunakan dipotong-potong ke dalam ukuran irisan yang sama sehingga masakan yang telah masak nampak seragam. Bumbu-bumbu dipersiapkan karena tidak ada waktu lagi apabila wajan China mulai panas dan menyala. Proses memasaknya itu sendiri hanya membutuhkan waktu beberapa menit.

(c) *Marinating*

Marinating atau mencencam adalah proses dimana bahan yang sudah dipotong lalu dimarinir ke dalam saus atau bumbu tertentu sehingga bahan-bahan tersebut tidak lekas busuk, menambah keempukan dan melezatkan masakan. Contohnya : garam, putih telur, dan maizena dipakai untuk mencencam ayam dan ikan.

Pengertian dari Penghias Makanan adalah bahan hiasan yang biasa ditambahkan pada penyajian makanan dengan tujuan agar dapat memperindah penampilan makanan tersebut apabila dipandang secara keseluruhan. Istilah Penghias Makanan juga dikenal dengan istilah

asing "Garniture atau Garnish" sangat penting artinya di dalam penyajian suatu makanan, dimana disamping sebagai hiasan makanan juga dapat diartikan sebagai pelengkap makanan.

Sehubungan dengan pengolahan makanan Indonesia Oriental, fungsi adanya penghias makanan juga sangat membantu didalam penampilan makanan tersebut kepada konsumen. Seperti telah diketahui bahwa setelah proses pengolahan bahan mentah menjadi suatu macam makanan yang siap untuk dihidangkan, makanan tersebut selanjutnya akan diatur secara menarik di dalam tempat yang telah ditentukan. Dengan hanya berpegangan pada cara mengatur makanannya dalam tempat penyajian tersebut dirasa ada sesuatu yang kurang. Hal ini perlu ditambah dengan bahan lain agar penampilan makanan tersebut dapat lebih menarik lagi atau tepatnya bahan tambahan atau penghias tersebut dapat menarik selera konsumen yang akan menyantapnya. Dengan demikian maka faktor selera individu harus juga diperhatikan, dimana umumnya dapat diperhitungkan dari tiga (3) hal yang utama yaitu :

(a) Mata yang digunakan sebagai indera untuk menentukan segi keindahan makanan yang disajikan.

- (b) Hidung yang digunakan sebagai indera untuk menentukan segi aroma yang keluar dari makanan tersebut.
- (c) Lidah yang digunakan sebagai alat untuk menentukan dalam segi rasa makanannya.

Dengan berpegang pada tiga hal tersebut di atas, maka penyajian makanan Indonesia dapat disesuaikan dengan selera dari konsumen yang diharapkan. Salah satu yang erat kaitannya dengan Penghias Makanan adalah faktor mata, dimana selanjutnya untuk dapat membuat penghias yang dapat dipandang lebih indah hanya diperlukan daya kreasi serta cara memilih bahan yang tepat dari yang mengolah/menyajikan makanan tersebut.