

**PEDOMAN OBSERVASI**  
**PELAKSANAAN PEMBELAJARAN DENGAN MODUL**  
**PADA PEMBELAJARAN BASIC COMPETENTION METHOD OF COOKERY**  
**DI SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL YOGYAKARTA**

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>Kompetensi</b> :     | <b>Hari</b> :    |
| <b>Sub Kompetensi</b> : | <b>Tanggal</b> : |
| <b>Materi</b> :         | <b>Jam</b> :     |

| No | Pelaksanaan Pembelajaran                                                                                                                                                                             | Deskripsi | Keterangan |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| 1  | <b>Membuka Pelajaran</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode yang digunakan dalam membuka pelajaran.</li> <li>- Cara menyampaikan sebelum materi sebagai pendahuluan.</li> </ul>         |           |            |
| 2  | <b>Menyampaikan Materi Pelajaran</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara penyampaian materi berdasarkan TIK.</li> <li>- Cara Penyampaian materi berdasarkan waktu.</li> </ul>              |           |            |
| 3  | <b>Penggunaan Metode Mengajar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode yang digunakan.</li> <li>- Penerimaan siswa terhadap metode yang digunakan.</li> </ul>                             |           |            |
| 4  | <b>Penggunaan Media/ Alat Peraga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Media/ alat peraga yang digunakan.</li> <li>- Penerimaan siswa terhadap media / alat peraga yang digunakan.</li> </ul> |           |            |
| 5  | <b>Pemberian Penguat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara merangsang siswa dalam menerima pelajaran.</li> <li>- Cara memotivasi siswa dalam menerima pelajaran.</li> </ul>              |           |            |
| 6  | <b>Mengelola Kelas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara mengelola tingkah laku siswa selama pembelajaran.</li> <li>- Cara menghadapi permasalahan dalam kelas.</li> </ul>               |           |            |
| 7  | <b>Menutup Pelajaran</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemberian evaluasi setelah pembelajaran.</li> <li>- Metode dalam menutup pelajaran.</li> </ul>                                     |           |            |

## SOAL TES I

**NAMA** :  
**No. Absen** :  
**KELAS** :  
**MATERI** : Mengidentifikasi dan Mengklasifikasi Kaldu

**Jawablah Pertanyaan ini dengan Lengkap dan Jelas !**

1. Apakah pengertian Kaldu ( Stock ) ?

Jawab:

.....  
.....  
.....

2. Sebutkan 4 fungsi dari Kaldu ( Stock ) !

Jawab :

- a. ....  
.....  
b. ....  
.....  
c. ....  
.....  
d. ....  
.....

3. Sebutkan 5 macam jenis Kaldu ( Stock ) !

Jawab :

- a. ....  
b. ....  
c. ....  
d. ....  
e. ....

4. a. Apakah pengertian dari “**Blanching**”?

Jawab:

.....  
.....

- b. Apakah pengertian dari “**Simmering**”?

Jawab :

.....  
.....

- c. Apakah pengertian dari “**Skimmer**”?

Jawab :

.....  
.....

5. a. Sebutkan kriteria hasil yang baik dari **Kaldu Putih ( White Stock )** !

Jawab :

.....  
.....

- b. Sebutkan kriteria hasil yang baik dari **Kaldu Coklat ( Brown Stock )** !

Jawab :

.....  
.....

## SOAL TES II

**NAMA** :  
**No. Absen** :  
**KELAS** :  
**MATERI** : Mengidentifikasi Saos ( Sauce )

**Jawablah Pertanyaan ini dengan Lengkap dan Jelas !**

1. Apakah Pengertian dari **Saos ( Sauce )** ?

Jawab :

.....  
.....  
.....

2. **Mather Sauce** dapat dikelompokkan menjadi tujuh. Sebutkan !

Jawab :

- a. ....  
b. ....  
c. ....  
d. ....  
e. ....  
f. ....  
g. ....

3. Sebutkan 5 fungsi **Saos ( Sauce )** !

- a. ....  
b. ....  
c. ....  
d. ....  
e. ....

4. Sebutkan teknik apa saja yang digunakan dalam proses pengolahan **Saos ( Sauce )** !

Jawab :

- a. ....
- b. ....
- c. ....

5. a. Sebutkan kriteria hasil Saos ( Sauce ) yang baik dilihat dari “ **Rupa** “!

Jawab :

.....  
.....

- b. Sebutkan kriteria hasil Saos ( Sauce ) yang baik dilihat dari “ **Warna** “!

Jawab :

.....  
.....

- c. Sebutkan kriteria hasil Saos ( Sauce ) yang baik dilihat dari “ **Rasa** “!

Jawab :

.....  
.....

- d. Sebutkan kriteria hasil Saos ( Sauce ) yang baik dilihat dari “ **Tekstur** “!

Jawab :

.....  
.....

### SOAL TES III

**NAMA** :  
**No. Absen** :  
**KELAS** :  
**MATERI** : Mengklasifikasi Saos ( Sauce )

**Jawablah Pertanyaan ini dengan Lengkap dan Jelas !**

1. Sebutkan yang termasuk dari Saos Dingin ( Cold Sauce ) !

Jawab :

- a. ....
- b. ....
- c. ....

2. Sebutkan yang termasuk dari Saos Panas ( Hot Sauce ) !

Jawab :

- a. ....
- b. ....
- c. ....

3. Sebutkan macam-macam Saos Dasar Putih !

Jawab :

- a. ....
- b. ....

4. Sebutkan macam-macam Saos Dasar Coklat ( Espagnole/ Demi-Glace ) !

- a. ....
- b. ....
- c. ....
- d. ....

5. Sebutkan macam-macam Saos Dasar Coklat !

Jawab :

- a. ....
- b. ....
- c. ....
- d. ....
- e. ....

6. Sebutkan macam-macam Saos Dasar Minyak Selada !

Jawab :

- a. ....
- b. ....

7. Sebutkan macam-macam Saos Dasar dengan Mentega !

Jawab :

- a. ....
- b. ....

8. Sebutkan macam-macam Saos Dasar Manis !

Jawab :

- a. ....
- b. ....
- c. ....
- d. ....

## KUNCI JAWABAN

### SOAL TES I

#### MATERI : Mengidentifikasi dan Mengklasifikasi Kaldu ( Stock )

1. Kaldu (stock) adalah hasil rebusan tulang/daging yang dimasak dalam waktu tertentu dengan menggunakan sayuran sebagaipenambah aroma (Bouquet Garni).
2. Fungsi Kaldu (Stock) :
  - a. Dapat merangsang pencernaan makanan sehingga menimbulkan nafsu makan.
  - b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos.
  - c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu.
  - d. Dapat memberikan pada orang sakit, yang baru sembuh atau pada balita.
3. Macam-macam Kaldu (Stock) :
  - a. Kaldu Sapi ( Beef Stock )
  - b. Kaldu Sapi Muda ( Veal Stock )
  - c. Kaldu Ayam ( Chicken Stock )
  - d. Kaldu Ikan ( Fish Stock )
  - e. Kaldu Kambing
4. Teknik pengolahan Kaldu (Stock) :
  - a. Blancing adalah proses merebus bahan kaldu sampai mendidih pertama lalu air dibuang.
  - b. Simmering adalah pengolahan pendidihan lalu api secara perlahan-lahan dikecilkan.
  - c. Skimmer adalah membuang kotoran/busa yang terapung.
5. Kriteria hasil Kaldu (Stock) :
  - a. Kriteria White Stock : jernih, bening, tidak berminyak/berlemak.
  - b. Kriteria Brown Stock : rupa agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih, tidak berlemak.



## KUNCI JAWABAN

### SOAL TES II

#### MATERI : Mengidentifikasi Saos ( Sauce )

1. Saos (Sauce) adalah cairan atau bahan cair yang dikentalkan dan diberikan pada daging, ikan, sayuran, atau kue-kue manis dengan maksud untuk menambah rasa makanan.
2. Yang dimaksud Mather Sauce adalah :
  - a. Saos Dingin dan Saos Panas
  - b. Saos Dasar Coklat
  - c. Saos Dasar Tomat
  - d. Saos Dasar minyak selada
  - e. Saos Dasar Putih
  - f. Saos Dasar Mentega
  - g. Saos Dasar Manis
3. Fungsi Saos (Sauce) :
  - a. Untuk menambah rasa (flavaur) pada makanan
  - b. Untuk memberikan penampilan hidangan/memperbaiki rupa pada makanan.
  - c. Membangkitkan selera makan.
  - d. Memberikan kelembapan pada makanan.
  - e. Menambah nilai gizi.
4. Teknik yang digunakan dalam pengolahan Saos (Sauce) :
  - a. Boilling
  - b. Au Bain Marie
  - c. Mixing
5. Kriteria hasil Saos yang baik dilihat dari Rupa :  
Mengkilat, licin/halus, dan bersih.

Kriteria hasil Saos yang baik dilihat dari Warna :

Saos Putih : Putih bersih atau cream.

Saos Coklat : Coklat bersih

Kriteria hasil Saos yang baik dilihat dari Rasa :

Ditentukan dari macam saosnya

Kriteria hasil Saos yang baik dilihat dari Teksitur :

Tidak pecah, tidak kental, tidak cair.

## KUNCI JAWABAN

### SOAL TES III

#### MATERI : Mengklasifikasi Saos ( Sauce )

1. Saos Dingin (Cold Sauce) meliputi :
  - a. Mayonnaise Sauce
  - b. French Dressing Sauce
  - c. Special Cold sauce
2. Saos Panas (Hot Sauce) meliputi :
  - a. White Sauce
  - b. Blond Sauce
  - c. Brown Sauce
  - d. Butter Sauce
  - e. Special
3. Macam-macam Saos Dasar Putih :
  - a. Bechamel
  - b. Veloute
4. Macam-macam Saos Dasar Coklat (Espagnole/ Demi-Glace) :
  - a. Bodelaise
  - b. Bercy
  - c. Diable, Sc
  - d. Chasseur, Sc
5. Macam-macam Saos Dasar Tomat :
  - a. Americaine
  - b. Portugaise
  - c. Italienne
  - d. Provencale
  - e. Spicy, Sc
6. Macam-macam Saos Dasar Minyak Selada :
  - a. Mayonnaise
  - b. Vinaigrette
7. Macam-macam Saos Dasar Mentega :
  - a. Hollaindaise
  - b. Bernaise
8. Macam-macam Saos Dasar Manis :
  - a. Vanilla, Sc
  - b. Fruit, Sc
  - c. Devil, Sc
  - d. Caramel, Sc

## STANDAR PENILAIAN

### SOAL TES I

**MATERI : Mengidentifikasi dan Mengklasifikasi kaldu ( Stock )**

Tabel 1. Standar Penilaian Soal I Mengidentifikasi dan Mengklasifikasi kaldu (Stock

| No. Soal | Skor |        |
|----------|------|--------|
|          |      | Jumlah |
| 1.       | 6.66 | 6.66   |
| 2. a.    | 6.66 | 26.64  |
| b.       | 6.66 |        |
| c.       | 6.66 |        |
| d.       | 6.66 |        |
| 3. a.    | 6.66 | 33.3   |
| b.       | 6.66 |        |
| c.       | 6.66 |        |
| d.       | 6.66 |        |
| e.       | 6.66 |        |
| 4. a.    | 6.66 | 19.98  |
| b.       | 6.66 |        |
| c.       | 6.66 |        |
| 5.a.     | 6.66 | 13.32  |
| b.       | 6.66 |        |
| Jumlah   | 100  | 100    |

## STANDAR PENILAIAN

### SOAL TES II

MATERI : Mengidentifikasi Saos (Sauce)

**Tabel 2. Standar Penilaian Soal II Mengidentifikasi Saos**

| No. Soal                                | Skor |        |
|-----------------------------------------|------|--------|
|                                         |      | Jumlah |
| 1                                       | 5    | 5      |
| 2. a.<br>b.<br>c.<br>d.<br>e.<br>f<br>g | 5    | 35     |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
| 3. a.<br>b.<br>c.<br>d.<br>e.           | 5    | 25     |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
| 4. a.<br>b.<br>c.                       | 5    | 15     |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
| 6. a.<br>b.<br>c.<br>d.                 | 5    | 20     |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
|                                         | 5    |        |
| Jumlah                                  | 100  | 100    |

## STANDAR PENILAIAN

### SOAL TES III

**MATERI : Mengklasifikasi Saos (Sauce)**

Tabel 3. Standar Penilaian Soal III Mengklasifikasi Saos (Sauce)

| No. Soal                      | Skor       |            |
|-------------------------------|------------|------------|
|                               |            | Jumlah     |
| 1. a.<br>b.<br>c.             | 4          | 12         |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
| 2. a.<br>b.<br>c.             | 4          | 12         |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
| 3. a.<br>b.                   | 4          | 8          |
|                               | 4          |            |
| 4. a.<br>b.<br>c.<br>d.       | 4          | 16         |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
| 5. a.<br>b.<br>c.<br>d.<br>e. | 4          | 25         |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
| 6. a.<br>b.                   | 4          | 8          |
|                               | 4          |            |
| 7. a.<br>b.                   | 4          | 8          |
|                               | 4          |            |
| 8. a.<br>b.<br>c.<br>d.       | 4          | 20         |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
|                               | 4          |            |
| <b>Jumlah</b>                 | <b>100</b> | <b>100</b> |