

RENCANA PELAKSAAN PEMBELAJARAN 1

Satuan Pendidikan : SMK N 2 TEMANGGUNG
 Mata Pelajaran : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
 Kelas/ Semester : XI / GASAL
 Tahun Pelajaran : 2021 / 2022
 Alokasi Waktu : 14 JP (7 x 2 Pertemuan)

A. Tujuan Pembelajaran

Kompetensi Dasar		Tujuan Pembelajaran
KD 3.1	Menganalisis Kaldu	<ul style="list-style-type: none"> Melalui model pembelajaran discovery learning dan kecakapan abad 21 peserta didik dapat Membuat Kaldu , Menentukan alat yang digunakan pembuatan kaldu, Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan kaldu, Menentukan prosedur pembuatan kaldu, Menganalisis masalah pada pembuatan kaldu Menentukan kriteria hasil kaldu Selanjutnya Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan kaldu, Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kaldu serta Membuat kaldu sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan dan melaporkan hasil praktik dengan Disiplin dan Tanggung jawab
KD 4.1	Membuat Kaldu	

B. Kegiatan Pembelajaran

Pendahuluan	Inti	Penutup
Peserta didik bersama guru melakukan doa bersama	Peserta didik mengamati gambar atau video bahan kaldu. Peserta didik mendiskusikan tentang macam-macam kaldu , alat yang digunakan, kebutuhan bahan , tehnik pembuatannya. Peserta didik mencatat dan memaparkan hasil diskusi. Perwakilan kelompok memberi tanggapan dengan bertanya, mengkonfirmasi, atau memberi masukan. Guru memberi penguatan dan penjelasan materi yang dipelajari.	Peserta didik menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilakukan dengan bimbingan guru
Peserta didik melakukan doa bersama. Peserta didik dibimbing guru memaparkan	Peserta didik mempersiapkan dan menganalisis satu resep kaldu. Peserta didik mengumpulkan informasi dari hasil diskusi tentang pembuatan job sheet, resep, bahan, alat, langkah pembuatan bahan kaldu. Peserta didik membuat laporan melalui	Peserta didik beserta guru menyimpulkan tentang pembuatan job sheet untuk persiapan praktikum. Memberikan tugas mempelajari resep untuk

pembelajaran pertemuan sebelumnya	lembar kerja siswa. Peserta didik dibimbing guru melakukan refleksi dan mempresentasikan hasil diskusi. Guru memberikan penguatan dan penjelasan materi	pertemuan berikutnya pada praktik pembuatan kaldu. Melakukan penilaian
Peserta didik Memberi salam dan berdoa sebelum pembelajaran dimulai. Menyampaikan garis besar cakupan materi tentang kegiatan praktik yang akan dilakukan	Peserta didik mempersiapkan jobsheet. Peserta didik mengamati dan menentukan persiapan dalam pelaksanaan praktik membuat bahan kaldu. Persiapan alat dan bahan. Peserta didik secara berkelompok terdiri dari 2 orang membuat bahan kaldu sesuai resep pada job sheet. Mengorganisir waktu untuk menyelesaikan pembuatan bahan Salad Indonesia. Guru memonitor praktik. Peserta didik menerima masukan guru. peserta didik menyajikan hasil praktik. Peserta didik dan guru melakukan evaluasi hasil praktik.	Memfasilitasi dalam menemukan kesimpulan tentang praktek. Peserta didik mendengarkan ulasan guru untuk pertemuan berikutnya..

C. Penilaian Pembelajaran

Teknik penilaian	<ul style="list-style-type: none"> a. Kompetensi Sikap: Observasi bentuk lembar observasi/jurnal b. Kompetensi Pengetahuan: Tes tertulis bentuk uraian c. Kompetensi Keterampilan: unjuk kerja /praktik, Observasi bentuk lembar observasi
Bentuk Penialian	<ul style="list-style-type: none"> a. Observasi : Lembar pengamatan aktivitas peserta didik (terlampir) b. Tes tertulis : Uraian dan lembar kerja (terlampir) c. Unjuk kerja : lembar penilaian Praktek (terlampir) d. Portofolio : Penilaian laporan

Temanggung, 14 Juni 2021

Mengetahui
Kepala Sekolah

Guru Mapel

Aster Aswiny, S. Pd.,M. Pd
NIP 19700615 199512 2 002

Dwi Irawanti, S.Pd
NIP 19780527 201001 2 009

LAMPIRAN 1 KISI-KISI

KISI-KISI PENYUSUNAN SOAL

Jenis Sekolah : SMK
 Mata Pelajaran : PPM
 Kurikulum : 2013
 Alokasi waktu : 4 Jam (1 x Pertemuan)
 Jumlah Soal : 10
 Bentuk Soal : Uraian
 Tahun Ajaran : 2021/2022

No.	Kompetensi Dasar	Kelas/ Semester	Konten/Materi	Level Kognitif	Indikator Soal	Nomor Soal/ Bentuk soal
1.	KD. 3.1 Menganalisis Kaldu	XI/Gasal	Pengertian Kaldu	C1	1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian kaldu (<i>stock</i>)	1/uraian
2.		XI/Gasal	Macam-macam kaldu	C1	2. Siswa dapat menyebutkan dan mendiskripsikan macam-macam kaldu (<i>stock</i>)	2/uraian
3.		XI/Gasal	Bahan-bahan kaldu	C2	3. Siswa mendiskripsikan bahan bahan membuat white stock dan brown stock	3/uraian
4.		XI/Gasal	Ciri-ciri kaldu	C3	4. Siswa dapat menjelaskan ciri-ciri kaldu yang baik	4/Uraian
5.		XI/Gasal	Cara Penyimpanan	C2	5.Siswa dapat menyebutkan cara menyimpan kaldu	5/Uraian

					dan berapa suhunya	
--	--	--	--	--	-----------------------	--

LAMPIRAN 2 SOAL

SOAL PENILAIAN HARIAN OPERASI MATRIKS

1. Apa definisi dari kaldu (stock)?
2. Sebutkan dan diskripsikan macam-macam kaldu (stock)?
3. Diskripsikan bahan bahan membuat white stock dan brown stock?
4. Jelaskan ciri-ciri kaldu yang baik?
5. Sebutkan 5 cara penyimpanan kaldu dan berapa suhunya?

KUNCI JAWABAN

1. Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tukang sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut
2. Stock (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu :
 - a. White Stock (kaldu Putih)
Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayur sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih
 - b. Brown Stock (Kaldu Coklat)
Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang sudah digosongkan
3. Ada 3 komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock, yaitu ;
 - ✓ Tulang dan daging
 - ✓ Bahan penyedap (aromatic vegetables)
 - ✓ air
4. Ciri – ciri kaldu (stock) yang baik, yaitu :
 - ✓ White stock (kaldu putih)
Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih
 - ✓ Brown stock (kaldu coklat)
Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang sudah digosongkan tadi
5. Teknik penyimpanan stock/kaldu
 - ✓ Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1°C-4°C
 - ✓ Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam *freezer*
 - ✓ Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau *freezeer*
 - ✓ Untuk mempercepat proses pendingin stock boleh ditempatkan dalam lemari es
 - ✓ Gunakan stockpot dan berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan

LAMPIRAN 4 KRITERIA PENILAIAN

PEDOMAN PENILAIAN

MENGANALISIS KALDU

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN PENYAJIAN MAKANAN

KELAS : XI

PETUNJUK PENILAIAN SOAL PILIHAN GANDA

NOMOR SOAL	BOBOT SOAL
1 - 5	20
JUMLAH SKOR MAKSIMAL	100

Jika salah mendapatkan skor 0

Temanggung, 14 Juni 2021

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Aster Aswiny, S. Pd., M. Pd

Dwi Irawanti, S.Pd

NIP. 19700615 199512 2 002

NIP. 19780527 201001 2 009

Lampiran 5

**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK
MEMBUAT KALDU (STOCK)**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Pengajian Makanan

Kompetensi Dasar :

3.1 Menganalisis kaldu (*stock*)

4.1 Menunjukkan pembuatan kaldu (*stock*)

Tujuan : Peserta didik dapat membuat kaldu (*stock*)

Persiapan yang harus dilakukan oleh peserta didik ;

- a. Menggunakan baju cheff bersih dan rapi
- b. Menggunakan bawahan hitam dan celana panjang
- c. Menggunakan safety shoes
- d. Rambut kerudung rapi
- e. Menyiapkan alat praktik

Lakukanlah Praktik Membuat White Stock dan Brown Stock

- a. Persiapan alat pembuatan kaldu
- b. Membuat white stock dan brown stock sesuai dengan kelompok yang terbagi
- c. Dalam satu kelompok, tahap pertama membuat white stock dan tahap kedua membuat brown stock
- d. Masing-masing kelompok mengevaluasi hasil praktik

Penilaian

Nama :

No Absen :

Kelas :

Mapel :

No.	Indikator Penilaian	Bobot	Skor (1 – 10)	Jmlh Skor x Bobot	Tanggal penilaian
A	Persiapan				
	1 Tempat dan alat	10			
		10			
B	Proses kerja				
	1. Menyiapkan bahan	3			
	2. Menyiapkan alat	3			
	3. Memilih bahan / potong, timbang	4			
	4. Pengolahan bahan mentah	3			
	5. Pemasakan bahan	4			
	6. Plating	3			

No.	Indikator Penilaian	Bobot	Skor (1 – 10)	Jmlh Skor x Bobot	Tanggal penilaian
	7. Garnish sajian	4			
	8. Menyajikan	2			
		25			
C	Hasil kerja				
	1 Warna	10			
	2 Bentuk/ penampilan	10			
	3 Tekstur	10			
	4 Rasa	15			
		45			
D	Sikap kerja				
	1 Kerapihan, kebersihan	10			
		10			
E	Waktu				
	1 Kedatangan	5			
	2 Menyelesaikan praktik	5			
		10			
Jumlah skor x bobot : 100		100			

Lampiran 6

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN PENILAIAN PORTOFOLIO

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas : XI
Semester : Gasal
Tahun pelajaran : 2020/2021
Kompetensi Dasar :
3.1 Menganalisis kaldu (*stock*)
4.1 Membuat kaldu (*stock*)

Tugas

Peserta didik dibagi dalam kelompok kecil dengan materi yang sudah terbagi dalam kelompok :

- ✓ Pengertian kaldu
- ✓ Komponen dasar stock
- ✓ Fungsi Soup
- ✓ Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kaldu
- ✓ Jenis – jenis Kaldu
- ✓ Alat yang digunakan pembuatan kaldu
- ✓ Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan
- ✓ Prosedur pembuatan kaldu
- ✓ Kriteria hasil kaldu
- ✓ Penyimpanan stock
- ✓ Masalah pada pembuatan kaldu

Buatlah laporan singkat tentang materi diskusi

Rubrik Penilaian

Nama siswa :

Kelas :

No	Aspek Yang Dianalisis	Kreteria Jawaban	Skor Max
1	Ketepatan Waktu	<ul style="list-style-type: none">• Kurang dari jangka waktu yang ditentukan• Sesuai dari waktu jangka waktu yang ditentukan• Lebih lama jangka waktu yang ditentukan	10 4 – 9 3
2	Kerapian Laporan	<ul style="list-style-type: none">• Bersih dan rapi• Bersih tapi tidak rapi• Tidak bersih dan tidak rapi	10 4- 9 3
3	Penguasaan materi yang berhubungan KD 3.1 mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan	<ul style="list-style-type: none">• Menguraikan 3 komponen tentang kaldu (<i>stock</i>) disertai alasan dengan benar• Menguraikan 2 tentang personal hygiene disertai alasan dengan mendekati benar• Menguraikan 1 tentang personal hygiene disertai alasan dengan benar• Menguraikan 2 tentang personal hygiene disertai alasan mendekati benar• Menguraikan 1 tentang personal hygiene disertai alasan dengan benar	70 65 – 69 60 – 64 55 – 59 50 – 54 45 – 49 10 - 20

No	Aspek Yang Dianalisis	Kreteria Jawaban	Skor Max
		<ul style="list-style-type: none"> Menguraikan 2 tentang personal hygiene disertai alasan mendekati benar Tidak sesuai dengan materi 	
4	Aspek sikap, disiplin, tanggungjawab, kerjasama	<ul style="list-style-type: none"> Menunjukkan sikap yang ditentukan dengan baik Menunjukkan 60%-90% sikap baik Menunjukkan 30%-49% Menunjukkan kurang dari 30% 	10 5-9 3-4 0-2
		NILAI MAKSIMAL	100

PENERAPAN SIKAP DAN PERILAKU SISWA

- Bila siswa menerapkan
 - 6 sikap dan perilaku yang ditentukan mendapat nilai 90
 - 5 sikap dan perilaku yang ditentukan mendapat nilai 85
 - 4 sikap dan perilaku yang ditentukan mendapat nilai 80
 - 3 sikap dan perilaku yang ditentukan mendapat nilai 75
 - 2 sikap dan perilaku yang ditentukan mendapat nilai 70
 - 1 sikap dan perilaku yang ditentukan mendapat nilai 60

LAMPIRAN 7 RINGKASAN MATERI

A. Pengertian Kaldu

Kaldu adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu, dimasak dengan api kecil sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut.

Pengertian kaldu tersebut menunjukkan bahan cair yang jernih, diaromai dengan substansi substansi yang diekstraksikan dari daging, baik daging sapi, ayam atau ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Fungsi atau kegunaan kaldu adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan penyedap yang ditambahkan pada masakan tertentu.
2. Sebagai bahan dasar dalam membuat soup dan saus.
3. Untuk merancang alat pencernaan sehingga membangkitkan selera.
4. Sebagai asupan nutrisi yang diberikan kepada orang yang sedang sakit.



Gambar. 1. Kaldu (Sumber: <https://www.foodnetwork.com>)

B. Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Kaldu

Dalam pembuatan kaldu, ada lima macam bahan utama yang saling melengkapi. Lima macam komponen tersebut adalah:

1. Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak yang digunakan untuk membuat kaldu. Nama kaldu biasa diberikan berdasarkan jenis tulang yang digunakan, misal fish stock berarti dari ikan, beef stock berarti dari sapi, veal stock berarti dari tulang sapi muda, chicken stock berasal dari ayam.

2. Daging

Daging biasanya hanya digunakan untuk membuat chicken stock, karena daging relatif mahal.

3. Mirepoix dan Bouquet Garni

Mirepoix merupakan kombinasi dari bawang bombay, wortel batang bawang dan batang seledri. White mirepoix dapat dibuat tanpa wortel, jika menghendaki kaldu tanpa warna.

Bouquet garni adalah campuran dari daun bawang, seledri, thyme, bay leaf dan peterseli yang diikat menjadi satu. Bouquet garni digunakan untuk menambah cita rasa pada kaldu atau sup.

4. Produk-produk Asam

Produk asam digunakan untuk memudahkan larutnya jaringan pengikat. Tomat pada brown stock memberikan aroma dan rasa asam. Pemberian tomat harus hati-hati sebab dapat membuat kaldu menjadi buram. Oleh sebab itu produk asam tidak digunakan dalam pembuatan white stock.

5. Garam dan spice

Pada umumnya kaldu tidak menggunakan garam, garam biasanya dibubuhkan pada kaldu saat akan dibuat soup atau saus. Namun garam bisa digunakan pada kaldu dalam jumlah sedikit, tujuannya untuk mengekstraksi flavour.

C. Macam-macam Kaldu

Kaldu (stock) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu:

1. Kaldu Putih (White Stock)

Kaldu ini berwarna bening dan jernih, dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran.

2. Kaldu Coklat (Brown Stock)

Kaldu yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus, sehingga berwarna kecoklatan.

D. Alat-alat yang Digunakan untuk Membuat Kaldu

Berikut ini adalah alat-alat yang biasanya digunakan untuk membuat kaldu :

1. Stock Pot

Stock pot merupakan panci yang digunakan dalam pembuatan kaldu, dan biasanya diberi keran dibawah yang berguna untuk menuang kaldu dari dasar panci sehingga kaldu yang dihasilkan bebas lemak atau busa yang mengambang di permukaan kaldu.



Sumber <https://bit.ly/3co2zrl>

Gambar.2. Stock Pot

2. Roasting Pan

Roasting Pan, adalah pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.



Sumber <https://foodal.com/kitchen/pots-pots-skillets-guides-reviews/guides/the-best-roasting-pan/>

Gambar.3. Roasting Pan

3. Choping Board atau Choping Block

Alat yang digunakan untuk tempat memotong tulang dan sayuran.



Sumber <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/06/14/298/1715912>

Gambar.4. Choping Board

4. Vegetable Knife

Pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.



Sumber <https://indonesian.alibaba.com>

Gambar.4. Vegetable Knife

5. Bone Knife

Bone Knife adalah pisau yang digunakan untuk memotong tulang yang akan digunakan untuk membuat kaldu.



Sumber : <https://shopee.co.id/Pisau-Cleaver-Besar>

Gambar.5. Bone Knife

6. Conical Strainer

Conical Strainer merupakan saringan yang berbentuk kerucut, digunakan untuk menyaring bahan tidak terpakai, lemak, kotoran yang kemudian akan mengendap pada dasar alat tersebut.



<https://www.schneider-gmbh.com>

Gambar.6. Conical Strainer

7. Tammy Cloth

Tammy Cloth atau biasa disebut juga dengan istilah muslim Cloth adalah kain yang digunakan untuk menyaring kaldu agar jernih, mirip kain kasa tapi seratnya lebih lembut dan tipis.



Sumber <https://www.tokopedia.com>

Gambar.6. Tammy Cloth

8. Perforated Spoon

Perforated Spoon merupakan alat yang digunakan untuk menyaring lemak atau busa dipermukaan kaldu.



Sumber <https://www.indiamart.com/proddetail/stainless-steel-perforated-spoon>

Gambar. 7. Perforated Spoon

E. Prosedur Pembuatan Kaldu

Berikut ini merupakan proses pembuatan kaldu putih

1. Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10cm). Tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstraksikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, tapi untuk caracas yang lain bisa di chop.
2. Cuci Tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran-kotoran yang dapat mengotori stock.
3. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup. Maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
4. Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai, tercampur dengan bahan cair.
5. Tambahkan Mirepoix yang sudah dichop, herb dan spice.
6. Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan.
7. Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran sesering mungkin.
8. Jagalah air agar jumlahnya tetap diatas tulang, dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap. Hal ini membuat kaldu berwarna gelap, juga aroma yang tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
9. Rebus simmer sesuai waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef and veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3-4 jam, dan untuk tulang ikan 30-40 menit). Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
10. Bersihkan kotoran dengan dengan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan cheese cloth.
11. Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara
 - Letakkan pot dalam sebuah bak
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi stock.
 - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata. Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri.
12. Setelah dingin masukan dalam refrigerator, dan tutuplah pot tersebut.

Berikut adalah proses pembuatan kaldu coklat:

1. Potong tulang 3-4 inch (8-10cm) seperti halnya white stock.
2. Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
3. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan cokelat dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
4. Jika tulang-tulang telah cokelat, angkat dari pan dan letakkan pada stockpot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
5. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk aduk diatas api sampai dripping terlarut, tambahkan pada stock pot.
6. Sementara stock dipanaskan, masukan mirepoix dan sisa lemak dalam roasting pan. Kemudian cokelat sayur-sayuran tersebut dalam oven.
7. Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
8. Tambahkan sayuran yang sudah dicokelat dan produk-produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
9. Lanjutkan prosedur ini sama dengan white stock.

F. Penyimpanan stock

1. Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1°C – 4 °C.
2. Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer.
3. Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
4. Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
5. Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock.
6. Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

G. Kriteria Hasil Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu:

1. Kaldu Putih (white stock); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
2. Kaldu cokelat (brown stock) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak.
Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.