

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE DAN MATA KULIAH : BG 461 / CIPTA BOGA
SKS : 2 SKS



Disusun Oleh :
Dra. Sudewi Yogha, M. Si

JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN KEJURUAN DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2007

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Konsep Cipta Boga
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menjelaskan konsep Cipta Boga dalam kesempatan sekali (secara (Kompetensi) klasik) maupun untuk kesempatan secara komersial
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
1	1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep (Cipta Boga Resep). 2. Mahasiswa dapat menjelaskan tujuan Cipta Boga. 3. Mahasiswa dapat	1. a. Pengertian Cipta Boga b. Fungsi Cipta Boga c. Kriteria resep Cipta Boga 2. a. Tujuan Cipta Boga secara klasik (untuk kehidupan individu/kel) b. Tujuan Cipta Boga secara komersial c. Tujuan Cipta Boga untuk kepentingan sosial 3. a. Ruang lingkup Cipta	Menyimak kuliah dari dosen dan bertanya jawab, berdiskusi dan mengerjakan tugas.	Mencari beberapa bahasan pandangan tentang Cipta Boga dan ruang lingkupnya. Evaluasi Kuis lisan di akhir perkuliahan	LCD & OHP <ul style="list-style-type: none"> • Modul Cipta Boga (2005) • Corputy Toma Soa (1980) Bab I. • Mago, Oliver <i>The Good Cook Book</i> (1993)

	<p>menjelaskan ruang lingkup Cipta Boga</p>	<p>Boga untuk kepentingan secara klasik</p> <p>b. Ruang lingkup Cipta Boga hidangan lauk pauk, kue dan puding, hidangan sayuran untuk kepentingan sehari-hari.</p> <p>c. Cipta Boga komersial berupa hidangan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Katering pesta (<i>buffet/Stand</i>) • Katering industri • Katering rumah tangga • Hidangan restoran • Produk hasil pengawetan 			<p><i>Capther</i> 2.</p>
--	---	--	--	--	------------------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Analisis Resep Boga
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menganalisis resep berbagai hidangan (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi) /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
2	1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep analisis resep berdasarkan aspek-aspek bahan, sifat bahan, teknik pembuatan dan cara penulisan resep.	1. a. Pengertian analisis resep. b. Aspek-aspek resep yang dianalisis. <ul style="list-style-type: none"> • Bahan resep • Bahan dan sifat bahan resep • Cara pembuatan resep • Bumbu inti yang digunakan 	Menyimak kuliah dari dosen dan bertanya jawab, berdiskusi dan mengerjakan tugas analisis resep hidangan lauk pauk.	Laporan menganalisis resep hidangan lauk pauk berdasarkan aspek-aspek bahan, sifat bahan resep dan cara pembuatan resep Presentasi	LCD & OHP <ul style="list-style-type: none"> • Corputy Toma Soa (1980). • Modul Mencipta Resep • Grasindo (2002) <i>Delightful Howker fare</i>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Analisis Hidangan
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menganalisis berbagai hidangan sesuai karakteristiknya (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
3 s/d 5	1. Mahasiswa mampu menganalisis hidangan sesuai karakteristik hidangan lauk pauk. 2. Mahasiswa mampu menganalisis hidangan	1. Rambu-rambu menganalisis hidangan lauk pauk. <ul style="list-style-type: none"> • Pemberian nama hidangan • Bahan yang digunakan • Teknik memasak • Teknik menyajikan (menampilkan hidangan lauk pauk) • Penerapan jenis bumbu inti pada waktu hidangan 2. a. Rambu-rambu menganalisis	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak perkuliahan dari dosen • Menerima tugas dan menelaah tugas, mengerjakan analisis hidangan lauk pauk untuk <i>buffet</i> dan <i>stand</i> pada catering pesta sesuai rambu-rambu analisis hidangan. • Mempelajari tugas, 	Penilaian laporan <ul style="list-style-type: none"> • Tugas analisis hidangan lauk pauk untuk <i>buffet</i> dan <i>stand</i> • Presentasi tugas Penilaian laporan <ul style="list-style-type: none"> • Tugas analisis hidangan lauk pauk untuk hidangan catering industri • Presentasi tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Modul Mencipta Resep (2004) • BART PH. Pengetahuan Memasak Modern (1981 : 70-80) • Wahyuni M dan Lise Harahap.

	<p>lauk pauk untuk katering pesta, katering industri dan katering rumah tangga.</p> <p>3. Mahasiswa mampu menganalisis hidangan produk pengawetan.</p>	<p>hidangan lauk pauk untuk <i>buffet</i> dan <i>stand</i> pada katering pesta.</p> <p>b. Rambu-rambu menganalisis hidangan untuk katering industri, katering rumah tangga.</p> <p>3. Rambu-rambu menganalisis hidangan produk pengawetan.</p>	<p>mengerjakan tugas analisis hidangan katering industri sesuai rambu-rambu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi tugas secara individu • Mempelajari tugas • Mengerjakan tugas • Presentasi tugas secara individu 	<p>Laporan analisis hidangan produk pengawetan.</p> <p>Presentasi tugas</p>	<p>Masakan Khas Sumatra Barat (2001)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Henky Runtu Wene (2001) Cipta Rasa Masakan Nusantara
--	--	--	---	---	---

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Mencipta Resep
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menjelaskan rambu mencipta resep secara spontan dan modifikasi resep (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
6	1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengetahuan mencipta resep secara spontan. 2. Mahasiswa dapat menjelaskan tujuan mencipta resep secara spontan. 3. Mahasiswa dapat menjelaskan langkah-langkah mencipta resep spontan.	1. Pengertian mencipta resep spontan 2. Tujuan mencipta resep 3. Langkah mencipta resep spontan	Menyimak bahasan pengertian mencipta resep spontan dan modifikasi dari dosen dan bertanya jawab. Berdiskusi Mengerjakan tugas	Membuat perencanaan <ul style="list-style-type: none"> • Memodifikasi resep <i>cake</i>, <i>cookies</i> • Lauk pauk oriental • Lauk pauk kontinental • Lauk pauk nusantara 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Modul Cipta Boga (2005) • Astuti (1994) Resep Masakan Daerah • Susmayati . (1993) Resep Utama Bistik, Bubur,
7	4. Mahasiswa dapat menjelaskan modifikasi resep.	4. Pengertian modifikasi		Evaluasi Perencanaan modifikasi <i>cake</i> , <i>cookies</i> , lauk pauk	

	<p>5. Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip modifikasi resep.</p> <p>6. Mahasiswa dapat menjelaskan langkah-langkah modifikasi resep.</p>	<p>5. Prinsip-prinsip modifikasi resep</p> <p>6. Langkah-langkah modifikasi resep</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cake</i> • <i>Cookies</i> • Lauk pauk oriental • Lauk pauk kontinental • Lauk pauk nusantara 			<p>Nasi dan Sayur</p>
--	---	---	--	--	-----------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Bumbu Inti
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menjelaskan bumbu dan penerapannya pada berbagai hidangan yang (Kompetensi) diciptakan
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
8	1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bumbu inti dan penerapannya pada berbagai hidangan. 2. Mahasiswa dapat menjelaskan jenis bumbu dan pengelompokkannya	1. Pengertian bumbu inti dan aplikasi penggunaannya pada hidangan lauk pauk dari : <ul style="list-style-type: none"> • Bahan hewani : Daging, Ayam, Telur • Sayuran • Bahan nabati 2. a. Jenis-jenis bumbu <ul style="list-style-type: none"> • Bumbu kering • Bumbu basah b. Pengelompokkan bumbu inti <ul style="list-style-type: none"> • Bumbu merah 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak penjelasan bumbu dan penerapannya pada pembahasan modifikasi resep hidangan. • Mengerjakan tugas modifikasi penggunaan bumbu inti pada hidangan bahan yang di modifikasi 	Menganalisis jenis bumbu inti untuk melakukan modifikasi hidangan lauk pauk. Evaluasi menilai laporan hasil analisis penggunaan bumbu inti pada modifikasi hidangan lauk pauk	Hand out Mencipta Resep (2004)

	<p>3. Mahasiswa dapat menjelaskan aplikasi penggunaan bumbu inti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu kuning • Bumbu putih • Bumbu coklat <p>3. Penerapan bumbu inti pada hidangan cipta boga.</p> <p>a. Bumbu inti merah : hidangan : balado telur, ikan bumbu rujak, daging bumbu bali, gulai kambing, sambal goreng kentang dan ati.</p> <p>b. Bumbu inti kuning : kari : ayam, telur, daging, sayuran. Kalio daging, ayam telur, pindang selam.</p> <p>c. Bumbu putih : opor, ayam, telur, daging, tahu.</p> <p>d. Bumbu coklat : rawon, semur, bacem, tempe.</p>			
--	--	---	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Rambu-rambu praktek modifikasi resep *cake*
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menjelaskan rambu-rambu perencanaan praktek modifikasi resep *cake* (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
9	1. Mahasiswa dapat menjelaskan rambu-rambu perencanaan modifikasi resep <i>cake</i> . 2. Mahasiswa dapat merancang variasi penggunaan bahan hiasan/campuran pada	1. Rambu-rambu perencanaan modifikasi resep <i>cake</i> . a. Penggunaan bahan dasar b. Penggunaan bahan isi / lapisan c. Bentuk d. Warna e. Teknik pengolahan 2. Variasi a. Bahan campuran b. Bahan hiasan/ <i>topping</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak penjelasan modifikasi dan variasi penggunaan bahan campuran dari dosen. • Mengerjakan tugas merancang modifikasi <i>cake</i> dan variasi penggunaan bahan campuran atau hiasan. 	Membuat perencanaan modifikasi dan variasi sesuai rambu-rambu modifikasi <i>cake</i> . Evaluasi Menilai laporan hasil rancangan modifikasi sesuai rambu-rambu.	Modul Cipta Boga (2005)

	hasil modifikasi.	c. Penyajian d. Bahan pelapis/ <i>covering</i> e. <i>Filling</i>			
--	-------------------	--	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Modifikasi dan Mencipta Resep *Cookies*
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat membuat perencanaan modifikasi *cookies*
 (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
10	1. Mahasiswa dapat membuat perencanaan modifikasi / mencipta resep <i>cookies</i> dan variasinya.	1. a. Perencanaan modifikasi / mencipta resep <i>cookies</i> <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan bahan pokok • Penggunaan bahan tambahan • Perbandingan bahan • Penggunaan pewarna • Bentuk atau pencetakan • Teknik pembuatan b. Variasi <ul style="list-style-type: none"> • Teknik 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak penjelasan modifikasi <i>cookies</i> dari dosen sesuai rambu-rambu modifikasi • Mengerjakan tugas merencanakan modifikasi <i>cookies</i> sesuai rambu-rambu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat perencanaan modifikasi <i>cookies</i> sesuai rambu-rambu modifikasi resep. • Evaluasi menilai laporan perencanaan modifikasi <i>cookies</i> 	Modul Cipta Boga (2005)

		menampilkan <i>cookies</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>Filling</i>• <i>Frosting</i>• <i>Covering</i>• <i>Topping</i>			
--	--	---	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Modifikasi / Mencipta Resep Hidangan Lauk Pauk Oriental dan Kontinental
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat membuat perencanaan modifikasi/mencipta resep hidangan lauk pauk oriental (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
11 dan 12	1. Mahasiswa dapat membuat perencanaan modifikasi / mencipta resep hidangan lauk pauk oriental	1. Perencanaan modifikasi/mencipta resep hidangan lauk pauk oriental dan kontinental : a. Hidangan oriental <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan bahan • Penggunaan bumbu • Teknik memasak • Teknik menampilkan hidangan b. Hidangan kontinental <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan bahan • Penggunaan bumbu • Teknik memasak • Teknik 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak penjelasan dosen • Mengerjakan tugas modifikasi hidangan oriental dan kontinental sesuai rambu-rambu modifikasi resep. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat perencanaan modifikasi hidangan oriental dan kontinental. • Evaluasi menilai laporan hasil perencanaan modifikasi resep hidangan oriental dan kontinental. 	

		menampilkan hidangan			
--	--	----------------------	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
Topik Bahasan : Modifikasi / Mencipta Resep Hidangan Kue-kue dan Lauk Pauk Nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Mahasiswa dapat membuat perencanaan modifikasi Hidangan Kue-kue dan Lauk Pauk Nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis /Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
13 dan 14	1. Mahasiswa dapat membuat perencanaan modifikasi / mencipta resep hidangan kue dan lauk pauk nusantara.	1. a. Perencanaan modifikasi / mencipta resep hidangan kue nusantara. <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan bahan pokok • Penggunaan bahan tambahan • Penggunaan isian • Penggunaan taburan • Perbandingan bahan • Teknik pengolahan b. Modifikasi/mencipta resep hidangan nusantara <ul style="list-style-type: none"> • Hidangan lauk pauk • Sayuran • Penggunaan bahan pokok • Penggunaan bumbu 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak penjelasan dosen • Mengerjakan tugas modifikasi hidangan lauk pauk dan kue nusantara sesuai rambu-rambu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat perencanaan modifikasi hidangan kue dan lauk pauk nusantara • Evaluasi menilai laporan modifikasi hidangan kue dan lauk pauk 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik pengolahan 			
--	--	---	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG 461 (Cipta Boga)
 Topik Bahasan : Penyelenggaraan Pameran Cipta Boga
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menyelenggarakan pameran cipta boga berbagai hidangan
 (Kompetensi)
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansis	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku
-----------	--	--------------------------------------	---------------------	--------------------	----------------

	/Indikator)		(Kegiatan Mahasiswa)		Sumber
15	Mahasiswa dapat menyelenggarakan pameran hasil karya cipta berbagai produk hidangan boga	<p>Persiapan penyelenggaraan pameran.</p> <ol style="list-style-type: none"> Persiapan pembuatan perencanaan Pembuatan proposal Penentuan tempat dan waktu Pembentukan kepanitiaan Pelaksanaan pameran Pelaporan kegiatan Pelaporan dalam bentuk buku resep 	<ul style="list-style-type: none"> Menyimak penjelasan dosen tentang persiapan penyelenggaraan pameran. Mengerjakan tugas membuat proposal pameran. Mempersiapkan kegiatan pameran. Membuat produk yang dipamerkan Membuat buku resep 	<p>Membuat proposal pameran</p> <p>Mempersiapkan pameran membuat produk dan membuat buku resep.</p> <p>Evaluasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan kegiatan Produk Laporan buku resep 	LCD dan OHP