

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep Pengetahuan bahan untuk pembuatan kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami
 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 & buku sumber
1 dan 2	Mahasiswa dapat menjelaskan Pengetahuan bahan untuk pembuatan kue nusantara	Pengetahuan bahan untuk pembuatan kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • Bahan serelia • Bahan umbi-umbian • Bahan buah-buahan • Macam –macam Tepung • Kacang-kacangan 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep bahan tambahan untuk kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami
 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 & buku sumber
3 dan 4	Mahasiswa dapat menjelaskan bahan tambahan untuk kue nusantara	bahan tambahan untuk kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • pemanis (gula putih, gula merah, gula semut) • pewarna (cabe, kunyit, daun pandan, daun suji, bunga telang, coklat) • kacang-kacangan • pemberi rasa gurih (kelapa, santan, margarine, minyak) 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep alat pengolahan kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami
 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 & buku sumber
5	Mahasiswa dapat menjelaskan alat pengolahan kue nusantara	alat pengolahan kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • macam-macam cetakan kue dari plastik • macam-macam cetakan kue dari keramik • macam-macam cetakan kue dari logam • macam-macam cetakan kue dari tanah liat • dadang, wajan, kukusan dll 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep alat penyajian kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami
 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 & buku sumber
6	Mahasiswa dapat menjelaskan alat penyajian kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • 	Alat penyajian kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • alat untuk kue yang berkuah • alat penyajian untuk kue yang dibentuk • alat penyajian untuk kue yang krispi (kering) • alat penyajian untuk kue basah yang dibungkus 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep teknik membungkus macam-macam kue nusantara dari berbagai daerah
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami
 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 & buku sumber
7	Mahasiswa dapat menjelaskan teknik membungkus macam-macam kue nusantara dari berbagai daerah	teknik membungkus macam-macam kue nusantara dari berbagai daerah <ul style="list-style-type: none"> • berbagai bentuk kue basah dengan daun pisang • berbagai bentuk kue basah dengan daun janur • berbagai bentuk kue basah dengan kertas dan plastik 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000) •

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep teknik pengolah kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami teknik pengolah kue nusantara
 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 & buku sumber
8 dan 9	Mahasiswa dapat menjelaskan teknik pengolah kue nusantara	teknik pengolah kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • macam-macam kue dengan teknik dibakar • macam-macam kue dengan teknik dikukus • macam-macam kue dengan teknik digoreng • macam-macam kue dengan teknik direbus • maca-macam kue dengan teknik disembam 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep Mengemas kue nusantara dari berbagai daerah di Indonesia
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Mengemas kue nusantara
 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 & buku sumber
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan Mengemas kue nusantara dari berbagai daerah di Indonesia 	Mengemas kue nusantara dari berbagai daerah di Indonesia <ul style="list-style-type: none"> Platik Kertas Karton Duplek mika 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> LCD & OHP Lilly T Erwin. (2002) Lilly T Erwin. (2004) Sedap Sekejap. (2003). Hayatinufus A.L. Tobing (2004) Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengetahui konsep sanitasi dan higiene dalam pembuatan kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami sanitasi dan higiene dalam pembuatan kue nusantara
 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 & buku sumber
11	Mahasiswa dapat menjelaskan sanitasi dan higiene dalam pembuatan kue nusantara	sanitasi dan higiene dalam pembuatan kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> • sanitasi ruangan • sanitasi alat pengolahan • higiene pribadi • higiene bahan 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> • LCD & OHP • Lilly T Erwin. (2002) • Lilly T Erwin. (2004) • Sedap Sekejap. (2003). • Hayatinufus A.L. Tobing (2004) • Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000) •

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep penyajian kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami penyajian kue nusantara
 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 & buku sumber
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan penyajian kue nusantara 	penyajian kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> Penyajian kue nusantara untuk kesempatan sehari-hari Penyajian kue nusantara untuk kesempatan istimewa (upacara adat, pernikahan, sunatan, hari keagamaan) 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> LCD & OHP Lilly T Erwin. (2002) Lilly T Erwin. (2004) Sedap Sekejap. (2003). Hayatinufus A.L. Tobing (2004) Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 450 Kue Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep membuat hantaran secara ytradisional untuk kue nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami membuat hantaran secara tradisonal untuk kue nusantara
 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 & buku sumber
13 dan 14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan membuat hantaran secara tradisonal untuk kue nusantara 	membuat hantaran secara tradisonal untuk kue nusantara <ul style="list-style-type: none"> Membuat hantaran dengan liptan kuku kuda Membuat hantaran dengan liptan segi tiga Membuat hantaran dengan liptan panjang 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> LCD & OHP Lilly T Erwin. (2002) Lilly T Erwin. (2004) Sedap Sekejap. (2003). Hayatinufus A.L. Tobing (2004) Tim Tujuh Sembilan Tujuh (2000)