

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE DAN MATA KULIAH : BG.361 / SENI KULINER BOGA
SKS : 2 SKS



Disusun Oleh :

Dra. Sudewi Yogha, M. Si

NIP 131 626 240

Dra. Yulia Rahmawati, M.Si

NIP 132 052 322

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

2007

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Gambaran Umum Perkuliahan
Tujuan Pembelajaran Umum : mahasiswa memahami gambaran umum atau isi perkuliahan yang akan diikutinya selama satu semester (kompetensi)
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
1	1. Mahasiswa dapat memahami gambaran mata kuliah secara keseluruhan 2. Mahasiswa dapat memahami isi perkuliahan secara keseluruhan	1.1. Gambaran mata kuliah secara keseluruhan 1.2. Isi perkuliahan secara keseluruhan a. Silabus perkuliahan b. Tujuan dan ruang lingkup perkuliahan c. Buku sumber yang digunakan d. Tata tertib dan prosedur perkuliahan e. Tugas mata kuliah	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hana Sushi (2004) Colorful & Fun Sushi For Parties. 4. Hermanto (2001) Garnish Fauna. 5. -----(2001) Garnish Flora. 6. Huang Su-huei (1980).

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep Kuliner Boga
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Mampu menjelaskan pengertian, fungsi dan tujuan seni kuliner bidang boga
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance</i> / Indikator)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
2	1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian seni kuliner bidang boga 2. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi seni kuliner bidang boga 3. Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan seni kuliner bidang boga	1.1. Pengertian seni kuliner bidang boga 1.2. Fungsi seni kuliner bidang boga 1.3. Tujuan seni kuliner bidang boga	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. 4. -----(2001) Garnish Flora.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep bahan dan peralatan untuk seni kuliner boga
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu menjelaskan bahan dan peralatan untuk seni kuliner boga
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
3	1. Mahasiswa mampu menjelaskan bahan untuk seni kuliner boga 2. Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyebutkan peralatan untuk seni kuliner boga	1.1. Bahan untuk seni kuliner boga 1.2. Peralatan untuk seni kuliner boga	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Hermanto (2001) Garnish Fauna. 3. -----(2001) Garnish Flora. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep Metode Dan Seni Teknik Mengukir
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Mampu menjelaskan metode dan seni teknik mengukir Sayuran dan Buah
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
4	Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan seni teknik mengukir	Metode dan seni teknik mengukir : a. Sayuran b. Buah	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hana Sushi (2004) Colorful & Fun Sushi For Parties. 4. Hermanto (2001) Garnish Fauna. ----- -----(2001) Garnish Flora. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep dan metode dan seni merangkai
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan seni merangkai Bunga dan Janur
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance</i> / Indikator)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
5	Mahasiswa mampu menguasai konsep dan metode dan seni merangkai	Metode dan seni merangkai : a. Bunga b. Janur	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama 4. -----(2001) Garnish Flora.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep Seni Menghias Makanan
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Mampu menjelaskan seni menghias makanan
Jumlah Pertemuan : 3 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
6, 7 dan 8	Mahasiswa mampu menguasai konsep seni menghias makanan	Seni menghias makanan : a. Daging b. Ayam (unggas) c. <i>sea food</i> d. kue (<i>petit four</i>) e. kue (<i>small cake</i>)	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama 4. -----(2001) Garnish Flora.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep Metoda Dan Teknik Melipat Daun
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Mampu menjelaskan metoda dan teknik melipat daun
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
10	Mahasiswa mampu menguasai konsep metoda dan teknik melipat daun	1.1. Metoda melipat daun 1.2. Teknik melipat daun	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku (<i>book report</i>) tentang Seni kuliner boga. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. 4. -----(2001) Garnish Flora. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Konsep Metoda Dan Teknik Melipat Daun
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Terampil menggunakan metoda dan teknik melipat daun
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
11	Mahasiswa terampil dalam menggunakan konsep metoda dan teknik melipat daun	1.1. Metoda melipat daun 1.2. Teknik melipat daun	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas membuat perencanaan praktikum melipat daun Evaluasi penilaian perencanaan praktikum seni melipat daun	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. 4. -----(2001) Garnish Flora. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Metoda Dan Teknik Menampilkan Nasi Tumpeng
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Mampu menjelaskan dan memahami metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
12	Mahasiswa mampu menguasai metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng	Metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas membuat makalah dan mempresentasikan di depan kelas. Evaluasi menilai makalah dan pelaksanaan presentasi.	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. 4. -----(2001) Garnish Flora. 5. Huang Su-huei (1980). Chinse Cuisine II. Taiwan

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Metoda Dan Teknik Menampilkan Nasi Tumpeng
Tujuan Pembelajaran Umum : mahasiswa Terampil dalam menggunakan metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance</i> / Indikator)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
13	Mahasiswa terampil dalam menggunakan metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng	Metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas membuat perencanaan praktikum nasi tumpeng Evaluasi penilaian perencanaan praktikum nasi tumpeng	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama 4. -----(2001) Garnish Flora. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode dan Nama Mata Kuliah : BG.361 Seni Kuliner Boga
Topik Bahasan : Merancang perencanaan praktek penyelenggaraan pameran kreasi seni kuliner boga
Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa Mampu merancang perencanaan praktek penyelenggaraan pameran kreasi seni kuliner boga
Jumlah Pertemuan : 2 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance</i> / Indikator)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
14 dan 15	Mahasiswa mampu Merancang perencanaan praktek penyelenggaraan pameran kreasi seni kuliner boga	1.1. Perencanaan praktek pameran kreasi seni kuliner boga 1.2. penyelenggaraan pameran kreasi seni kuliner boga	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas membuat perencanaan penyelenggaraan pameran kreasi seni kuliner Evaluasi penilaian perencanaan praktikum penyelenggaraan pameran seni kuliner	1. OHP & LCD 2. Faiza Hermain (2001) Kreatif dengan Sayuran. 3. Hermanto (2001) Garnish Fauna. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama 4. -----(2001) Garnish Flora. 5. Lilian and Natalie Epstein (1979) Decorative Napkin Polding. New york : Dover Publications Inc

