

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Budaya makan dari negara kawasan Oriental  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan budaya makan dari negara -negara oriental  
 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa dapat menjelaskan budaya makan Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, timur tengah</li> <li>• Mahasiswa dapat menjelaskan budaya makan India dan Timur Tengah</li> <li>• Mahasiswa dapat menjelaskan budaya makan Cina, Jepang dan Korea</li> </ul>	Budaya makan Oriental <ul style="list-style-type: none"> <li>• budaya makan dari negara Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Timur tengah</li> <li>• Budaya makan dari negara India dan Timur Tengah</li> <li>• Budaya makan dari negara Cina, Jepang dan Korea</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencari beberapa budaya makan dari berbagai negara yang termasuk kawasan oriental  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Halimah Kadar. 1998 : bab 1</li> <li>• Tan terry. 2002: bab 1</li> <li>• Mirta K 2006.: bab 1</li> <li>• Tan Terry. 2003 :bab 2</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Malaysia  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Malaysia  
 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
2	Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Malaysia	Makanan Malaysia <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik</li> <li>• Bahan</li> <li>• Bumbu</li> <li>• Alat makan yang dipergunakan</li> <li>• Pola menu dan penyajian</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Malaysia dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Halimah Kadar. 1998 : bab 1</li> <li>• Tan terry. 2002: bab 1</li> <li>• Mirta K 2006.: bab 1</li> <li>• Tan Terry. 2003 :bab 2</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Filipina  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Filipina  
 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	Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Filipina	Makanan Filipina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik</li> <li>• Bahan</li> <li>• Bumbu</li> <li>• Alat makan yang dipergunakan dalam masakan Filipina</li> <li>• Pola menu dan penyajian makanan Filipina</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Filipina dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Halimah Kadar. 1998 : bab 1</li> <li>• Tan terry. 2002: bab 1</li> <li>• Mirta K 2006.: bab 1</li> <li>• Tan Terry. 2003 :bab 2</li> <li>• Cheong Liew &amp; ming Tsai 2002.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Thailand  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Thailand  
 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
4	Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Thailand	Makanan Thailand <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik makanan Thailand</li> <li>• Bahan dalam masakan Thailand</li> <li>• Bumbu</li> <li>• Alat makan yang dipergunakan dalam masakan Thailand</li> <li>• Pola menu dan penyajian</li> <li>• Macam-macam kari dari Thailand</li> <li>• Kue atau penganan khas Thailand</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Thailand dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Halimah Kadar. 1998 : bab 1</li> <li>• Robert Cramack &amp; Sompon Nabnian (2001)</li> <li>• Krauss. 2004: bab 2</li> <li>• Cheong Liew &amp; ming Tsai 2002.</li> </ul>

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental

Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan India  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan makanan India  
 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 karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan India	Makanan India <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik makanan India</li> <li>• Bahan</li> <li>• Bumbu</li> <li>• Alat makan yang diperunakan</li> <li>• Teknik memasak makanan India</li> <li>• Pola menu dan penyajian</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara India dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Singh Vijendra 2003 : 2</li> <li>• Krauss. 2004:bab 2</li> <li>• Cheong Liew &amp; ming Tsai 2002.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental

Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Vietnam  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Vietnam  
 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 karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Vietnam	Makanan Vietnam <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik</li> <li>• Bahan</li> <li>• Bumbu</li> <li>• Alat makan yang dipergunakan</li> <li>• Pola menu dan penyajian</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Vietnam dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Charles E. 2002 : 2</li> <li>• Cheong Liew &amp; ming Tsai 2002.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Timur Tengah  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Timur Tengah

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 karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Timur Tengah	Makanan Timur Tengah <ul style="list-style-type: none"><li>• Karakteristik</li><li>• Bahan</li><li>• Bumbu</li><li>• Alat makan yang dipergunakan</li><li>• Pola menu dan penyajian</li></ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Timur Tengah dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"><li>• LCD &amp; OHP</li><li>• Charles E. 2002 : 2</li><li>• Cheong Liew &amp; ming Tsai 2002.</li></ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah

: BG 230 Makanan Oriental

Topik bahasan

: Prinsip-prinsip Makanan Cina

Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi)

: Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Cina

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	Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, alat memasak dan penyajian makanan Cina	Makanan Cina <ul style="list-style-type: none"><li>• Karakteristik</li><li>• Bahan</li><li>• Bumbu</li><li>• Alat makan yang dipergunakan</li><li>• Alat Yang dipergunakan untuk memasak</li></ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat klasifikasi bumbu dan bahan alat makan dan alat memasak dalam dapur Cina  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"><li>• LCD &amp; OHP</li><li>• Lalita at al (1995)</li><li>• John Don. C. (1995)</li><li>• Halimah Kadar. 1998.</li></ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah

: BG 230 Makanan Oriental

Topik bahasan

: Prinsip-prinsip Makanan Cina

Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi)

: Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Cina

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
9	Mahasiswa dapat menjelaskan pola menu. Teknik memasak, penyajian makanan, dim sum dan minuman teh dalam masakan Cina	<p>Makanan Cina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pola menu</li> <li>• Teknik memasak ala cina</li> <li>• Penyajian makanan</li> <li>• Dim sum dan minuman (teh)</li> <li>• Pembagian makanan menurut propinsi</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Cina , mengelompokan hidangan dimsum</p> <p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Lalita at al (1995)</li> <li>• John Don. C. (1995)</li> <li>• Halimah Kadar. 1998.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Korea  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Korea  
 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	Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Korea	<p>Makanan Korea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik</li> <li>• Bahan ( daging,sea food, poultry, makanan pokok, sayuran)</li> <li>• Bumbu</li> <li>• Alat makan yang dipergunakan</li> <li>• Alat Yang dipergunakan untuk memasak</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Membuat pengelompokan bahan, bumbu khas Korea serta alat yang dipergunakan dalam memasak dan penataan</p> <p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Hyun Jin Lee. 2005:2.</li> <li>• John Don. C. 1995 : 2</li> <li>• Halimah Kadar. 1998.</li> <li>• Tan Terry 2001</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Korea  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan prinsip-prinsip makanan Korea  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu ) kali

Pertem	Tujuan pembelajaran khusus	Sub pokok bahasan	Proses	Tugas dan evaluasi	Media & buku
--------	----------------------------	-------------------	--------	--------------------	--------------

uan	(performansi/indikator	dan rincian materi	pembelajaran (kegiatan mahasiswa)		sumber
11	Mahasiswa dapat menjelaskan Pola menu Korea, Teknik memasak, Penyajian makanan ala Korea dan Minuman, Hari istimewa di Korea dan makanan yang disajikan	Makanan Korea <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pola menu Korea</li> <li>• Teknik memasak</li> <li>• Penyajian makanan ala Korea</li> <li>• Minuman</li> <li>• Hari istimewa di Korea dan makanan yang disajikan</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat menu makan pagi, siang malam dari negara Korea dengan variasi bahan, bumbu  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Hyun Jin Lee. 2005:2.</li> <li>• John Don. C. 1995 : 2</li> <li>• Halimah Kadar. 1998.</li> <li>• Tan Terry 2001</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
Topik bahasan : Prinsip-prinsip Makanan Jepang  
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan dan bumbu untuk masakan Jepang  
Jumlah Pertemuan : 1 (satu ) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
-----------	---	--------------------------------------	-------------------------------	--------------------	---------------------

			mahasiswa)		
12	Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik, bahan, bumbu, dalam makanan Jepang )	<p>Makanan Jepang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik (rasa, aroma, penampilan penyajian, bentuk potongan</li> <li>• Bahan ( sayuran, sea food, meat, poultry, mie, nasi)</li> <li>• Bumbu ( bumbu cair, bumbu pasta bumbu segar dan bumbu rempah)</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Membuat pengelompokan bahan dan bumbu serta karakteristik makanan untuk acara istimewa ala Jepang</p> <p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Shunsuke Fukushima (2001)</li> <li>• Sabi Shinojima (2003)</li> <li>• Halimah Kadar. 1998.</li> <li>• Tan Terry 2001</li> <li>• Kuwako Takahashi (2002)</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : Prinsip-prinsip potongan dalam masakan Jepang, sushi  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan teknik potongan dan teknik memasak ala Jepang  
 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	Mahasiswa dapat menjelaskan potongan sayuran, daging, ikan dalam makanan Jepang dan teknik memasak ala Jepang	<p>Makanan Jepang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknik potongan sayuran,</li> <li>• Teknik potongan ikan</li> <li>• Teknik potongan daging</li> <li>• Teknik memasak dalam makanan Jepang ( nabemono, agemono, futonomo, suimono)</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Membuat berbagai jenis potongan untuk sayuran, daging dan ikan untuk berbagai hidangan ala Jepang</p> <p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Shunsuke Fukushima (2001)</li> <li>• Sabi Shinojima (2003)</li> <li>• Halimah Kadar. 1998.</li> <li>• Tan Terry 2001</li> <li>• Kuwako Takahashi (2002)</li> </ul>
----	---	---	---	---	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 230 Makanan Oriental  
 Topik bahasan : alat memasak dan alat penyajian masakan jepang, macam-macam sushi, minuman ala Jepang  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi): Para mahasiswa dapat menjelaskan alat memasak dan alat penyajian masakan jepang, macam-macam sushi, minuman ala Jepang  
 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
14	Mahasiswa dapat menjelaskan Alat	Makanan Jepang	Menyimak kuliah	Membuat	• LCD & OHP

	<p>yang digunakan untuk memasak, Teknik memasak ala Jepang, Penyajian makanan ala Jepang minuman</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat yang digunakan untuk memasak</li> <li>• Macam –macam sushi</li> <li>• Penyajian makanan ala Jepang</li> <li>• minuman</li> </ul>	<p>dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi</p>	<p>pengelompokan hidangan berbagai sushi</p> <p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shunsuke Fukushima (2001)</li> <li>• Sabi Shinojima (2003)</li> <li>• Halimah Kadar. 1998.</li> <li>• Tan Terry 2001</li> <li>• Kuwako Takahashi (2002)</li> </ul>
--	--	--	--	---	---