



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 1 dari 7

MATAKULIAH	: Perencanaan Menu Dan Resep Kontinental
KODE MATAKULIAH	: (2 SKS TEORI)
SEMESTER	: Gasal / Genap
PROGRAM STUDI	: PT BOGA/T BOGA
DOSEN PENGAMPU	: Tim

I. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini bertujuan untuk memberikan kemampuan dasar membaca, mengidentifikasi, menyusun dan merancang menu sesuai dengan standar menu kontinental dan mengembangkan resep menu standar tersebut untuk berbagai usaha jasa boga, menu sesuai dengan kebutuhan pasar. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori yang membahas tentang konsep pengertian resep dan menu, prinsip penulisan menu, komponen dasar hidangan continental (stock, sauce, herb, spice) karakteristik jenis hidangan continental, mengidentifikasi macam-macam hidangan kontinental (Eropa dan Amerika), meliputi, *breakfast, one dish meal, appetizer, soup, main course dan dessert*. Penyusunan menu sesuai dengan dengan kebutuhan dan target pasar.

Pembelajaran dilakukan melalui ceramah, Tanya jawab, diskusi, tutorial, tugas mandiri dan kelompok. Penilaian meliputi partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, ujian mid semester dan ujian akhir.

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

Mampu merancang menu kontinental sesuai dengan kebutuhan pasar.

III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Indikator yang menunjukkan bahwa kompetensi sudah dikuasai, yaitu jika mereka diberi pembelajaran dengan kondisi yang memadai akan dapat diamati hal-hal seperti di bawah ini:

- A. konsep menu kontinental dapat dijelaskan secara lancar.
- A. Peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga diterangkan secara jelas.
- B. Resep dapat dideskripsikan dengan jelas.
- C. Menu dapat dideskripsikan dengan jelas
- D. Konten Menu Kontinental dapat diterangkan dengan jelas.
- E. Resep dan menu dapat diidentifikasi berdasarkan kontennya.
- F. Pola dan content menu breakfast dapat disusun dengan benar .
- G. Pola dan content menu brunch dapat disusun dengan benar ..
- H. Menu continental secara klasik dan modern dapat disusun secara tepat.

Dibuat oleh : Kokom Komariah	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati Purwanti
---------------------------------	---	--



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 2 dari 7

- I. Menu yang sesuai dengan kebutuhan dapat dirancang dengan tepat.
- J. Rancangan menu dapat diimplementasikan dalam kartu menu dengan baik .
- K. Menu dapat dirancang sesuai dengan kebutuhan pasar.
- L. Rancangan menu dapat dipresentasikan dengan baik

IV. SUMBER BACAAN

- Anonymous. 1980. *The Good Cook, Salad & Cold Hors D Oevre*. USA : Time Life is Trademark of Time Incorporate.
- Anonymous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.
- Anderson, C. and Blakemore, D, 1991, *Modern Food Service*, Butterwort Heinemann Ltd, Oxford.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Davis Bernard & Stone Sally. (1994). *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann, Oxford Great Britain: The Bath Press, Avon
- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River
- F.Y.Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Fandy Tjiptono, 2004, *Manajemen Jasa*, Andi, Yogyakarta.
- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, Wayne .. 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
- I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhaii Press.
- Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY
- Kokom Komariah. (1991) *Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY
- Kotschevar, Terrel. (1985). *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.

Dibuat oleh : Kokom Komariah	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati Purwanti
---------------------------------	--	--



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 3 dari 7

- Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
- Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.
- Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.
- Novia Agusti. 1997. *Persiapan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdiknas.
- Pauli Eagen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.
- Rymerthus A. Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standart Operasional Procedure Di Departemen Food & Beverage*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1990) *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1987) *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta: Sigma Printed.
-SKKNI Bidang jasa Boga. Jakarta: kementerian kebudayaan dan pariwisata
- Soekrisno. 2001. *Managemen Food and Beverages Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia.
- Straub and Attner, 1994, *Introduction to Business*, Fiveth Edition, International Thomson Publishing, California
- Sutriyati Purwanti dkk. 2006. *Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental*. PTBB FT UNY
- Odilia Winneke. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: Gramedia
- (2007). *Kumpulan Resep*. Fajar Teaching Restoran. Universitas Negeri Malang: Tidak Dipublikasikan.

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

- A. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah
- B. Tugas mandiri
- C. Tugas kelompok
- D. Mid Semester
- E. Ujian Semester

A. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah

Belajar pada dasarnya terjadi dalam situasi sosial. Kelas merupakan situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Oleh karenanya kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Skor maksimum 10

B. Tugas Mandiri

Dibuat oleh : Kokom Komariah	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati Purwanti
-------------------------------------	--	--



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 4 dari 7

Tugas ini merupakan kumpulan tugas mandiri dalam rangka meningkatkan pemahaman wawasan berkaitan dengan beberapa subpokok bahasan. Skor maksimum 20.

C. Tugas Kelompok

Tugas ini merupakan tugas kelompok yang difokuskan pada kajian dan analisis menu sesuai contentnya dan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar. Komponen-komponen yang dikaji antara lain resep, konten menu, pola makan, media, tradisi, musim, tren, dan lain-lain yang berkaitan dengan penyusunan menu. Skor maksimum 15.

D. Ujian MID Semester

Ujian mid semester dilaksanakan di pertengahan semester untuk memantau perkembangan belajar mahasiswa. Skor maksimum 25.

E. Ujian Akhir Semester

Ujian semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa. Skor maksimum 30.

Tabel Ringkasan Bobot Penilaian

No	Jenis Tagihan	Skor Maksimum
1	Kehadiran dan Partisipasi Kuliah	10
2	Tugas Mandiri	20
3	Tugas Kelompok	15
4	Ujian Mid Semester	25
5	Ujian Akhir Semester	30
Jumlah Maksimum		100

Untuk dinyatakan menguasai kompetensi mahasiswa harus mampu mengumpulkan minimal 56 poin (C). Poin tersebut dinyatakan dalam angka dan huruf sebagai berikut:

Tabel Penguasaan Kompetensi

No	Nilai	Syarat
1	A	86 ÷ 100 point
2	A-	80 ÷ 85 point
3	B+	75 ÷ 79 point
4	B	71 ÷ 74 point
5	B-	66 ÷ 70 point
6	C+	64 ÷ 65 point

Dibuat oleh :

Kokom Komariah

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 5 dari 7

7	C	56 ÷ 63 point

VI. SKEMA KERJA

Tatap Muka	Kompetensi Dasar	Materi Dasar	Strategi Perkuliahan	Sumber Bahan
1	Ruang lingkup resep dan kontinental	1. Ruang lingkup resep dan menu kontinental. 2. Peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga	Ceramah Tanya jawab Pemberian tugas	
2	Mendeskripsikan tentang resep	1. Menjelaskan pengertian resep 2. Menentukan cara memilih resep. 3. Membaca resep dengan baik. 4. Dapat menjelaskan teknik memahami resep 5. Menjelaskan fungsi resep standar 6. Mempraktekkan cara mengubah resep	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tugas	
3	Mendeskripsikan tentang Menu	1. Menjelaskan pengertian menu 2. Mengidentifikasi fungsi menu 3. Menjelaskan syarat penyusunan menu. 4. Membedakan pola menu	Ceramah, Tanya jawab Pemberian tugas	
4.	Mendeskripsikan menu Kontinental	1. Mendiskripsikan, menu Kontinental. 2. Menjelaskan berbagai jenis hidangan menu (breakfast, brunch, lunch, dinner, supper) 3. Menjelaskan klasifikasi menu kontinental, 4. Menjelaskan pedoman penyusunan menu continental	Ceramah Diskusi Tugas	
5-6.	Identifikasi resep berdasarkan content menu kontinental.	1. Mengidentifikasi hidangan appetizer 2. Mengidentifikasi hidangan entree	Diskusi dan Inquiry	

Dibuat oleh :

Kokom Komariah

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 6 dari 7

		3. Mengidentifikasi hidangan soup		
		4. mengidentifikasi hidangan maincourse.	Diskusi dan Inquiry	
		5. Mengidentifikasi hidangan pendamping		
		6. Mengidentifikasi hidangan dessert		
7.	Mid Semester			
8.	Pola dan content menu breakfast .	1. Menjelaskan komponen menu breakfast 2. Memilih hidangan yang tepat untuk menu breakfast 3. Membedakan susnan menu American breakfast, Continental breakfast, english Breakfast. 4. Menyusun menu breakfast secara standar 5. Menyusun menu breakfast sesuai kebutuhan	Ceramah Diskusi Brainstorming	
9.	Pola dan content menu brunch .	1. Komponen menu brunch 2. Memilih hidangan yang tepat untuk menu brunch 3. Menyusun menu brunch secara standar 4. Menyusun menu brunch sesuai kebutuhan. (pesta, kultur, asal bahan).	Ceramah Diskusi Brainstorming	
10.	Susunan menu continental secara klasik dan modern	1. Menyusun menu klasik 2. Menyusun menu modern 3. Membedakan menu klasik dan modern	Ceramah, diskusi	
11	Merancang menu sesuai dengan kebutuhan.	1. Merancang Quick Service Menu 2. Merancang Family Style Restaurant Menu 3. Merancang Ethnic and Fine Dining Menu 4. Merancang Banquet/show menu 5. Merancang menu Buffet	Ceramah, diskusi	
12	Rancangan menu dapat	1. Latihan merancang menu kontinental secara standar	Diskusi, tutorial	

Dibuat oleh :

Kokom Komariah

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS : PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

No. RPP/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl : 21 Juni 2010

Hal 7 dari 7

	diimplementasikan dalam kartu menu.	<ol style="list-style-type: none">Menulis menu dengan memperhatikan aspek keakuratan ditinjau dari kualitas, kuantitas, harga, pemberian nama, produk. Dan visual.Implementasi rancangan dalam kartu menu		
13	Merancang menu sesuai dengan kebutuhan pasar	<ol style="list-style-type: none">Identifikasi menu berdasarkan target perusahaan.Karakteristik menu sesuai dengan trend an target pasar.	Inquiry	
14		<ol style="list-style-type: none">Mengidentifikasi berbagai variable pola makan, media, tradisi, musim, populer) yang berpengaruh terhadap rancangan menu	Inquiry	
15	Presentasi	Mempresentasikan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar.	Presentasi, tanya jawab, diskusi	
16.	Ujian			

Dibuat oleh :

Kokom Komariah

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti