

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

1. Visi

Visi program studi Pendidikan Tata Boga adalah pada tahun 2025 menjadi barometer Pendidikan Tata Boga di Indonesia yang mampu menghasilkan tenaga kependidikan yang bernurani, mandiri, cendekia dan profesional, sesuai dengan tuntutan perkembangan ilmu dan teknologi pada era global.

2. Misi

Misi program studi Pendidikan Tata Boga adalah:

- a. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran bidang boga
- b. Melaksanakan penelitian untuk pengembangan ilmu pendidikan kejuruan dan produk teknologi bidang boga yang dibutuhkan masyarakat
- c. Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat untuk pengembangan ilmu pendidikan kejuruan dan produk teknologi bidang boga yang sinergis dengan kegiatan pendidikan dan penelitian
- d. Mengembangkan berbagai sumber daya dan kerjasama untuk mendukung pencapaian visi dan misi jurusan
- e. Mengembangkan kegiatan kemahasiswaan yang mengarah pada peningkatan kreatifitas, kompetensi dan profesionalisme.

3. Profil lulusan

Profil lulusan program studi Pendidikan Tata Boga:

- a. Calon pendidik pada jalur pendidikan formal (calon guru smk tata boga dan guru SMP prakarya/pengolahan).
- b. Pendidik pada jalur pendidikan nonformal (calon instruktur pada lembaga kursus dan pelatihan bidang boga)
- c. Perancang program pendidikan dan pelatihan bidang boga.
- d. Pembantu peneliti bidang Pendidikan Tata Boga
- e. Bekerja di industri boga dan atau sebagai pengusaha boga.

A. Capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah:

4.1. Sikap

- a. Bertakwa kepada tuhan yang maha esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
- b. Memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya.
- c. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;

- d. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- e. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme dan rasa tanggungjawab pada bangsa dan negara, serta mendukung perdamaian dunia.
- f. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- g. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila;
- h. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungan;
- i. Menjunjung tinggi penegakan hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa dan masyarakat luas.
- j. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- k. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang Pendidikan Tata Boga secara mandiri.
- l. Mampu menginternalisasi nilai dan norma akademik yang benar terkait dengan kejujuran, etika, atribusi, hak cipta, kerahasiaan dan kepemilikan data.

4.2. Penguasaan pengetahuan

- a. Menguasai konsep teoretis *pedagogi*, konsep pengetahuan, dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks Pendidikan Tata Boga yang sesuai dengan lingkup tugasnya;
- b. Menguasai konsep, prinsip, dan aplikasi berbagai metode pembelajaran tata boga khususnya yang berorientasi pada kecakapan hidup (*life skill*);
- c. Menguasai prinsip dan teknik perencanaan dan evaluasi pembelajaran tata boga;
- d. Menguasai prosedur dan menganalisis penelitian Pendidikan Tata Boga;
- e. Menguasai konsep-konsep teori ilmu tata boga, dengan dukungan ilmu sosiologi, antropologi, psikologi, manajemen, komunikasi dan seni budaya, sebagai landasan dalam menganalisis dan penerapan layanan pendidikan bagi peserta didik di smk bidang keahlian tata boga.

4.3. Keterampilan khusus

- a. Mampu memanfaatkan ipteks yang relevan dalam lingkup Pendidikan Tata Boga untuk memahami potensi peserta didik smk pariwisata bidang keahlian tata boga pada pendidikan formal;
- b. Mampu mengembangkan kurikulum smk tata boga;
- c. Mampu merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pada berbagai pembelajaran tata boga;
- d. Mampu mengembangkan dan mengelola pembelajaran Pendidikan Tata Boga sesuai dengan prinsip pedagogik;
- e. Mampu menerapkan berbagai pendekatan dan metode pembelajaran Pendidikan Tata Boga;
- f. Mampu memanfaatkan media pembelajaran berbasis tik dalam pembelajaran tata boga;
- g. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data dalam menentukan berbagai alternatif pemenuhan kebutuhan belajar bagi peserta didik di smk bidang keahlian tata boga dengan mengaplikasikan nilai-nilai humanitarian dan hak asasi manusia;
- h. Mampu menunjukkan kinerja dalam praksis Pendidikan Tata Boga yang dapat dipertanggungjawabkan pada para pengguna pelayanan, pemangku kepentingan, dan masyarakat dengan mengaplikasikan prinsip-prinsip dasar berpikir kritis dalam humanitarian, pemberdayaan dalam praktik Pendidikan Tata Boga;

- i. Mampu melakukan riset dan mengambil keputusan strategis dengan akuntabilitas dan tanggung jawab penuh atas semua aspek yang berada di bawah tanggung jawab Pendidikan Tata Boga.

4.4. Keterampilan umum

Secara umum lulusan akan mampu :

- a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan dan implementasi konsep pedagogik untuk dapat merancang perangkat pembelajaran dan keterampilan mengajar bidang keahlian tata boga.
- b. Mampu memberikan simpulan terkait problem sistem produksi boga berdasarkan gejala dengan melakukan analisis terhadap hasil pengamatan dan pengukuran dengan menggunakan standar mutu yang sesuai.
- c. Mampu mengkaji implikasi pengembangan dan implementasi ilmu pengetahuan teknologi bidang tata boga berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, dan desain guna menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
- d. Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
- e. Mampu mengambil keputusan terhadap permasalahan pendidikan yang berkaitan dengan proses pembelajaran pada bidang tata boga berdasarkan informasi dan data, dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih solusi secara mandiri dan kelompok.
- f. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat, asosiasi profesi, industri baik di dalam maupun di luar lembaga bidang tata boga;
- g. Mampu bertanggung jawab sebagai tenaga pendidik dan tenaga analisis dalam bidang tata boga secara mandiri, dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya atas pencapaian hasil kerja kelompok secara partisipatif dan komunikatif.
- h. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri dalam bidang keahlian tata boga;
- i. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi bidang tata boga.

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

A. Identitas mata kuliah

Prodi	S1 Pendidikan Tata Boga			
Mata kuliah	Seni penyajian makanan			
Kode/sks	BOG6219/2 sks			
Semester	1			
Pengampu	Wika Rinawati, M.Pd. Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. Dr. Kokom Komariah, M.Pd. Marwanti, M.Pd.			
Capaian pembelajaran (<i>learning outcome</i>) yang dikembangkan	sikap	penguasaan pengetahuan	keterampilan	
			khusus	umum
	4.1.	4.2.	4.3.	4.4.
	b, c, d, e, f, h, j, k, l	a, b, d	a, b, f, g, h, i	a, b, c
Deskripsi Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan melakukan dan mengkreasikan penyajian makanan. Mata kuliah ini terdiri dari 2 sks praktik yang mencakup konsep dasar penyajian, unsur dan prinsip desain yang diterapkan dalam membuat garnish, fruit carving, menerapkan hiasan dalam makanan (plating), cocktail garnish, merangkai bunga-buah dan kombinasi, samir, kemasan replika dari flannel, bento, menerapkan skirting pada meja, dan display. Metode pembelajaran menggunakan ceramah, tanya jawab, demonstrasi, diskusi, latihan dan praktik, pemberian tugas, dan presentasi. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, hasil praktik, ujian akhir semester.				

B. Kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan

Mahasiswa mampu:

1. Menguasai konsep teoritis tentang dasar-dasar disain, prinsip disain, dan unsur disain.
2. Menjelaskan teknik-teknik membuat hiasan dari sayuran, buah, daun pisang, merangkai bunga dan membuat flanel
3. Membuat berbagai jenis hiasan dari sayuran, buah, daun pisang, merangkai bunga dan membuat flanel;
4. Diberi tanggung jawab baik secara pribadi maupun kelompok dalam memilih, dan menerapkan teknik membuat hiasan dalam penyajian makanan dan dekorasinya.

C. Bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai

1. Pengetahuan dasar-dasar desain, prinsip desain, dan unsur desain
2. Pengetahuan bahan dan alat membuat aneka hiasan
3. Pengetahuan menyajikan makanan dan minuman

D. Metode pembelajaran

1. Demonstrasi
2. Presentasi produk
3. Presentasi materi

E. Media pembelajaran

1. LCD
2. Video
3. *Jobsheet*
4. Modul

F. Waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran

TM	Tahap pembelajaran	Waktu yang disediakan
1-2	Kontrak pembelajaran dan silabus Dasar-dasar disain: <ol style="list-style-type: none">1. Pengertian dekorasi2. Ornamen3. Motif dan pola4. Unsur dekorasi5. Prinsip dekorasi6. Jenis dekorasi7. Tipe penyajian	200 menit
3-4	Garnish <ol style="list-style-type: none">1. Tujuan dan fungsi2. Garnish klasik3. Prinsip garnish4. Klasifikasi garnish5. Bahan garnish6. Alat garnish7. Syarat garnish	200 menit
5-6	Praktik membuat garnish <ol style="list-style-type: none">1. Wortel2. Tomat3. Loncang4. Timun5. Bakchoy6. Cabai	200 menit
7-8	Rangkaian bunga <ol style="list-style-type: none">1. Definisi2. Tujuan merangkai bunga3. Potongan tangkai bunga4. Kebutuhan merangkai bunga5. Gaya merangkai bunga6. Teknik pengawetan bunga7. Teknik merangkai bunga8. Bentuk rangkaian bunga9. Cara mengkombinasikan warna bunga10. Jenis rangkaian bunga	200 menit
9	Praktik <ol style="list-style-type: none">1. "s" style2. "l" style3. "t" terbalik4. Bulan sabit5. Vertikal dan horisontal6. Segitiga sama kaki	

	7. Segitiga siku-siku	
10-11	Samir 1. Definisi 2. Fungsi daun pisang 3. Bahan dan alat 4. Cara memilih daun 5. Cara membersihkan daun 6. Cara memotong daun 7. Cara melipat daun 8. Cara merangkai lipatan daun 9. Cara membungkus <i>styrofoam</i> 10. Cara mempertahankan keawetan samir 11. Jenis lipatan daun 12. Bentuk-bentuk samir	200 menit
12-13	Praktikum membuat fruit carving 1. Semangka carving 2. Melon 3. Pepaya 4. Labu	200 menit
14	<i>Food presentation</i> 1. Definisi 2. Faktor penyajian makanan 3. Prinsip <i>food hygiene</i> 4. Tujuan penyajian makanan 5. Pedoman penyajian makanan 6. Syarat penyajian makanan 7. Cara penyajian makanan 8. Bahan 9. Alat 10. <i>Finishing and care</i> 11. Jenis penyajian 12. Desain penataan makanan 13. Desain saus di atas piring 14. Aplikasi saus di atas piring 15. Faktor penentu tampilan makanan	100 menit
15-16	Praktikum food presentation 1. Hidangan <i>appetizer</i> 2. Hidangan <i>main course</i> 3. Hidangan <i>dessert</i> 4. Hidangan kudapan 5. <i>Traditional food</i>	100 menit
	Replika makanan dari flanel	
	Membuat <i>display</i>	
	Mengambil soal ujian	
	Ujian praktik	

Nb: 1 sks praktik:100 menit tatap muka

G. Pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester

No	Pengalaman belajar mahasiswa	Deskripsi tugas
1	Observasi	Mengamati Melakukan pengamatan pada berbagai gambar yang terkait dengan penyajian makanan dan dilaksanakan pada saat demonstrasi sebelum proses praktikum dimulai
2	Bertanya secara langsung selama pembelajaran berlangsung	Menanya Tanya jawab tentang jenis bahan, kebutuhan alat, teknik-teknik membuat dan membuat hiasan, serta cara menyajikan yang baik
3	Praktek	Asosiasi Menerapkan dasar-dasar penyajian dalam penyajian di atas piring atau dalam display makanan Eksperimen Melakukan usaha praktik dengan cara trial and error, berulang-ulang dilakukan hingga mendapatkan hasil yang maksimal
4	Presentasi dan Penyusunan laporan praktikum	Komunikasi Penyusunan laporan praktikum selama kegiatan praktik dilaksanakan

Nb:

- (1). Sikap sebagaimana dimaksud dalam pasal 5 ayat (1) merupakan perilaku benar dan berbudaya sebagai hasil dari internalisasi dan aktualisasi nilai dan norma yang tercermin dalam kehidupan spiritual dan sosial melalui proses pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian kepada masyarakat yang terkait pembelajaran.
- (2). Pengetahuan sebagaimana dimaksud dalam pasal 5 ayat (1) merupakan penguasaan konsep, teori, metode, dan/atau falsafah bidang ilmu tertentu secara sistematis yang diperoleh melalui penalaran dalam proses pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian kepada masyarakat yang terkait pembelajaran.
- (3). Keterampilan sebagaimana dimaksud dalam pasal 5 ayat (1) merupakan kemampuan melakukan unjuk kerja dengan menggunakan konsep, teori, metode, bahan, dan/atau instrumen, yang diperoleh melalui pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian kepada masyarakat yang terkait pembelajaran, mencakup:
 - a. Keterampilan umum sebagai kemampuan kerja umum yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan dalam rangka menjamin kesetaraan kemampuan lulusan sesuai tingkat program dan jenis pendidikan tinggi; dan
 - b. Keterampilan khusus sebagai kemampuan kerja khusus yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan sesuai dengan bidang keilmuan program studi.
- (4). Pengalaman kerja mahasiswa sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dan ayat (3) berupa pengalaman dalam kegiatan di bidang tertentu pada jangka waktu

tertentu, berbentuk pelatihan kerja, kerja praktik, praktik kerja lapangan atau bentuk kegiatan lain yang sejenis.

H. Kriteria, indikator, dan bobot penilaian

Mencakup :

1. Prinsip penilaian;
Menggunakan penilaian acuan patokan (pap)

No	Sekor	Nilai		Penguasaan kompetensi	Syarat
		Huruf	Angka		
1	86-100	A	4,00	Sangat baik sekali	Min 86 point
2	81-85	A-	3,67	Baik sekali	Min 80 point
3	76-80	B +	3,33	Lebih dari baik	Min 75 point
4	71-75	B	3,00	Baik	Min 71 point
5	66-70	B-	2,67	Agak baik	Min 66 point
6	61-65	C +	2,33	Lebih dari cukup	Min 64 point
7	56-60	C	2,00	Cukup	Min 56 point
8	41-55	D	1,00	Kurang	Min 56 point
9	0-40	E	0,00	Sangat kurang	

2. Teknik dan instrumen penilaian;
Teknik penilaian dengan menggunakan pedoman dari pap dan dihitung dengan menggunakan bobot penilaian. Hasil penilaian dihitung dengan menggunakan bantuan program excel.

Proses			Produk/hasil laporan (70 point)	Σ	Nilai total	Ket
Langkah kerja (10 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)				
			Kerapian			
			Bentuk			
			Penataan			

3. Mekanisme dan prosedur penilaian;

Proses

- a. Langkah kerja

Penilaian yang dilihat pada aspek ini adalah urutan pekerjaan yang sistematis, mulai dari membuat perencanaan, pengadaan bahan, menyiapkan alat, menyiapkan meja kerja, dan melaksanakan praktik sesuai dengan prosedur yang ada pada jobsheet.

- b. Keselamatan kerja

Mahasiswa mengikuti aturan keselamatan yang berlaku pada setiap laboratorium yang dipergunakan.

- c. Sikap

Penilaian dari sikap kerja

Hasil praktik

- a. Bentuk

Dilihat pada tampilan bentuk yang baik tanpa ada cacat

- b. Kerapian
Kerapian dilihat pada hasil potongan, dan peletakan
 - c. Penataan
Memperhatikan prinsip-prinsip desain yaitu harmoni, irama, kesatuan, *balance*, komposisi, proporsi, keberagaman, skala, dan penekanan.
4. Pelaksanaan penilaian;
Penilaian dilaksanakan pada aspek *knowledge*, psikomotor, *attitude*
5. Pelaporan penilaian; dan

No.	Jenis penilaian	Bobot
1.	Kehadiran dan partisipasi kuliah/praktik	5
2.	Tugas mandiri	5
4.	Hasil praktik	40
5.	Ujian praktik	30
6.	Ujian akhir semester	20
Jumlah maksimum		100

6. Kelulusan mahasiswa.
Syarat kelulusan bagi mahasiswa yang menempuh mata kuliah seni penyajian makanan adalah yang mendapatkan nilai selain "D"

I. Daftar referensi yang digunakan

- Aam Ramaliyah & Dyah Sulistyorini (2004), *Membuat Kreasi Antaran Pengantin Untuk Pemula*, Kawan Pustaka, Tangerang
- Anonim (1997)*, Kocktail Dan Minuman Pesta Sensasional, Periplus, Jakarta
- Anonim, (1999), *Fantastic Cocktail And Mixed Drinks*, Periplus, Singapore
- As Aulina Mahyudin (2002), *Seni Tata Rangkai Bunga*, Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Belleza Indrawan, (2006), *Kreasi Wadah Hadiah*, Pt. Kawan Pustaka, Jakarta
- Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, (1982), *Seni Hias Hidangan*, C.V. Karyako Jakarta
- Diah Iswari (2002), *Membuat Aneka Parcel*, Puspa Swara Ikapi, Jakarta
- Hernanto (2001), *Garnish Flora*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Indira. 2008. *Membuat Boneka Hiasan Dari Adonan Clay Suvenir Di Hari Raya Dan Istimewa*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Lilly T. Erwin (2002), *Seni Lipat Daun Untuk Wadah Saji Dan Hantaran*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Les Mignonnes (2000), Rangkaian Bunga, Buah Dan Sayur, Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Marwanti, (1990), Disain Penyajian, Fptk-Ikip, Yogyakarta

Monica Harijati Hariboentoro. 2009. Clay Fruit And Vegetables. Tiara Aksara. Surabaya.

Nelly Marline dan Suparno (2000), Seni Tata Rangkaian Bunga Niaga, PT. Alex Media Komputindo Kelompok Kompas Gramedia, Jakarta

Sedap (2002), Aneka Tumpeng Dan Kreasinya, Pt. Media Boga Utama, Jakarta

Sobari Firmansyah dan Taufik Ali Murtadlo (2005), Ukiran Buah Dan Sayuran Kreasi Nan Indah Dan Menggugah Selera, Pt. Agromedia Pustaka, Tangerang

Sutari Imam Bernadip (2003), *Seni Merangkai Bunga, Buah Dan Sayur*, Adicita Yogyakarta