



FAKULTAS	: TEKNIK
PROGRAM STUDI	: PEND. TEKNIK BOGA
MATAKULIAH	: SENI PENYAJIAN MAKANAN
KODE MATAKULIAH	: BOG 313 (3 SKS PRAKTIK)
JUMLAH SKS	: TEORI 0 SKS PRAKTIK 3 SKS
SEMESTER	: GASAL/GENAP
MATA KULIAH PRASYARAT	: -
DOSEN PENGAMPU	: FITRI RAHMAWATI, M.P WIKA RINAWATI, M.Pd

I. DESKRIPSI MATAKULIAH

Mahasiswa mampu membuat garnish, *food presentation*, mengukir buah, membuat hiasan gelas, merangkai bingkisan (buah dan bunga), membuat samir, dan menata display sebagai hiasan dalam menampilkan suatu hidangan

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

- Mampu membuat garnish
- Mampu mengimplementasikan garnish ke dalam penyajian makanan.
- Mampu membuat ukiran buah.
- Mampu membuat hiasan pada gelas.
- Mampu merangkai bingkisan buah, bunga dan buah beserta bunga.
- Mampu membuat samir
- Mampu mendisplay hasil dari disain pada penyajian hidangan

III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

- Mampu menjelaskan teknik membuat garnish
- Mampu menjelaskan teknik mengimplementasikan makanan
- Mampu menjelaskan teknik mengukir buah
- Mampu menjelaskan teknik menghias gelas
- Mampu menjelaskan teknik menyusun bingkisan
- Mampu menjelaskan teknik membuat samir
- Mampu menjelaskan teknik membuat display

B. Aspek Psikomotor

- Mahasiswa mampu membuat tertib kerja.
- Mahasiswa mampu menyiapkan peralatan praktik.
- Mahasiswa mampu menyiapkan bahan praktik.
- Mahasiswa mampu melakukan persiapan praktek (*mise en plase*).
- Mahasiswa mampu membuat hiasan garnish
- Mahasiswa mampu mengimplementasikan garnish dalam hidangan.
- Mahasiswa mampu mengukir buah sebagai pendukung penampilan hidangan.
- Mahasiswa mampu menghias gelas
- Mahasiswa mampu menyusun bingkisan
- Mahasiswa mampu membuat samir

Dibuat oleh:

Wika Rinawati,S.Pd

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

Diperiksa oleh:



11. Mahasiswa mampu membuat display

C. Aspek Affektif, Kecakapan Sosial dan Personal

1. Mampu menunjukkan sikap kerja yang sesuai dengan standar personal
2. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan antusias, tertib dan disiplin
3. Mampu menyampaikan gagasan atau ide kreatif untuk menampilkan hasil karya inovatif
4. Mahasiswa memiliki sikap positif terhadap perkuliahan Seni Penyajian Makanan
5. Mahasiswa menyadari pentingnya mata kuliah Seni Penyajian Makanan untuk menunjang kompetensi dasar didunia industri
6. Mahasiswa memiliki sopan santun dalam kelas maupun di luar kelas.
7. Mahasiswa memiliki kemauan dalam bekerjasama.
8. Mahasiswa memiliki rasa kejujuran dalam melaksanakan tugas selama praktikum
9. Mahasiswa memiliki rasa tanggung jawab dalam melaksanakan tugas-tugas belajarnya.
10. Mahasiswa memiliki rasa percaya diri terhadap kemampuannya.
11. Mentaati tata tertip praktek di lab TLRT.
12. Mampu menganalisis kemungkinan kegagalan dalam praktikum

IV. SUMBER BACAAN

A. Wajib

1. Wika Rinawati. 2013. Seni penyajian makanan. Jobsheet. Yogyakarta
2. Wika Rinawati.2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

B. Anjuran

3. *Anonim (1997), Kocktail dan Minuman Pesta Sensasional*, Periplus, Jakarta
4. *Anonim, (1999), Fantastic Cocktail and Mixed Drinks*, Periplus, singapore
5. *As Aulina Mahyudin (2002), Seni Tata Rangkaian Bunga*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
6. *Hernanto (2001), Garnish Flora*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
7. *Lilly T. Erwin (2002), Seni Lipat Daun untuk Wadah Saji dan Hantaran*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
8. *Les Mignonnes (2000), Rangkaian Bunga, Buah dan Sayur*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
9. *Nelly Marline dan Suparno (2000), Seni Tata Rangkaian Bunga Niaga*, PT. Alex Media Komputindo Kelompok Kompas Gramedia, Jakarta
10. *Sedap (2002), Aneka Tumpeng dan Kreasinya*, PT. Media Boga Utama, Jakarta
11. *Sobari Firmansyah dan Taufik Ali Murtadlo (2005), Ukiran Buah dan Sayuran Kreasi Nan Indah dan Menggugah Selera*, PT. Agromedia Pustaka, Tangerang
12. *Sutari Imam Bernadip (2003), Seni Merangkai Bunga, Buah dan Sayur*, Adicita Yogyakarta

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

A. Tugas Mandiri

Mengerjakan tentang bagaimana teknik membuat garnish, mengukir buah, menghias gelas, menyusun bingkisan, membuat clay, membuat skirting, membuat kemasan,

Dibuat oleh:

Wika Rinawati,S.Pd

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

Diperiksa oleh:



membuat samir. Membuat laporan praktik setiap job dari awal hingga selesai. Skor: 5 maksimum.

B. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik

Mengikuti kuliah atau paraktik dalam bentuk kelas maupun 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: 5 maksimum.

C. Hasil Praktik

Untuk memantapkan suatu teori agar lebih bermakna dilakukan dengan cara dipraktikan. Setiap pokok bahasan dalam mata kuliah Seni Penyajian Makanan harus sesuai dengan job praktiknya dan harus dilakukan. Praktik dilakukan secara individu, dan setiap job praktik dinilai. Skor: 40 maksimum.

D. Ujian Praktik

Ujian praktik dilaksanakan di akhir perkuliahan yang bertujuan untuk mengetahui hasil belajar mahasiswa selama praktikum. Skor: 30 maksimum.

E. Ujian Akhir Semester

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan, bentuk ujian teori. Ujian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi teori mahasiswa. Skor: 20 maksimum.

TABEL RINGKASAN BOBOT PENILAIAN

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

TABEL PENGUASAAN KOMPETENSI

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	

Dibuat oleh:

Wika Rinawati,S.Pd

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

Diperiksa oleh:



SKEMA PERKULIAHAN

TM	Kompetensi dasar	Materi dasar	Strategi perkuliahan	Sumber/ refrensi
1	Pendahuluan	Silabi Kontrak belajar	Ceramah, tanya jawab	A1,A2
	Menjelaskan disain	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian Dekorasi • Ornamen • Motif dan pola • Unsur Dekorasi • Prinsip Dekorasi • Jenis Dekorasi • Tipe penyajian 	Ceramah, Tanya jawab, Diskusi kelas	
2	Garnish	<ul style="list-style-type: none"> • Tujuan dan fungsi • Garnish klasik • Prinsip garnish • Klasifikasi garnish • Bahan garnish • Alat garnish • Syarat garnish 	Ceramah, diskusi Tanya jawab	A1,A2 B5,B10
3	Praktik membuat garnish	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">• Wortel <li style="width: 50%;">• Timun <li style="width: 50%;">• Tomat <li style="width: 50%;">• Bakchoy <li style="width: 50%;">• Loncang <li style="width: 50%;">• Cabai 	Praktikum, demonstrasi	
4	Hiasan gelas	<ul style="list-style-type: none"> • Klasifikasi garnish gelas • Bahan ganish gelas • Alat garnish gelas • Teknik meramu minuman • Jenis garnish gelas 	Ceramah, diskusi Tanya jawab	A1,A2 B1,B2
5	Praktik membuat hiasan gelas	<ul style="list-style-type: none"> • Frosting • Garnish bibir gelas • Filling 	Praktikum, demonstrasi	
6	Rangkaian bunga	<ul style="list-style-type: none"> • Definisi • Tujuan merangkai bunga • Potongan tangkai bunga • Kebutuhan merangkai bunga • Gaya merangkai bunga • Teknik pengawetan bunga • Teknik merangkai bunga • Bentuk rangkaian bunga • Cara mengkombinasikan warna bunga • Jenis rangkaian bunga 	Ceramah, diskusi Tanya jawab	A1,A2 B3,B7,B 9,B12
7	Praktik merangkai bunga	<ul style="list-style-type: none"> • "S" style • "L" style • "T" terbalik • Bulan sabit 	Praktikum, demonstrasi	

Dibuat oleh:
Wika Rinawati,S.Pd

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

Diperiksa oleh:



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS SENI PENYAJIAN MAKANAN

No. SIL/TBB/BOG313/35

Revisi : 01

Tgl. 18 Juni 2013

Hal 5 dari 6

		<ul style="list-style-type: none">• Vertikal dan horisontal• Segitiga sama kaki• Segitiga siku-siku		
8	Samir	<ul style="list-style-type: none">• Definisi• Fungsi daun pisang• Bahan dan alat• Cara memilih daun• Cara membersihkan daun• Cara memotong daun• Cara melipat daun• Cara merangkai lipatan daun• Cara membungkus styrofoam• Cara mempertahankan keawetan samir• Jenis lipatan daun• Bentuk-bentuk samir	Ceramah, diskusi Tanya jawab	A1,A2 B6
9	Praktik membuat samir	<ul style="list-style-type: none">• Membungkus styrofoam• Membuat lipatan daun• Menyusun lipatan daun pada styrofoam	Praktikum, demonstrasi	
10	Fruit carving	<ul style="list-style-type: none">• Definisi• Fungsi fruit carving• Teknik mengukir• Karakteristik bahan• Perlakuan setelah diukir• Waktu membuat fruit carving• Cara penyimpanan fruit carving• Cara menyusun hasil fruit carving• Bentuk fruit carving	Ceramah, diskusi Tanya jawab	A1,A2 B16,B11
11	Praktikum membuat fruit carving	<ul style="list-style-type: none">• Semangka carving• Melon• Pepaya• Labu	Praktikum, demonstrasi	
12	Food presentation	<ul style="list-style-type: none">• Definisi• Faktor penyajian makanan• Prinsip food hygiene• Tujuan penyajian makanan• Pedoman penyajian makanan• Syarat penyajian makanan• Cara penyajian makanan• Bahan	Ceramah, diskusi Tanya jawab	A1,A2 B4

Dibuat oleh:
Wika Rinawati,S.Pd

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

Diperiksa oleh:



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS SENI PENYAJIAN MAKANAN

No. SIL/TBB/BOG313/35

Revisi : 01

Tgl. 18 Juni 2013

Hal 6 dari 6

		<ul style="list-style-type: none"> • Alat • Finishing and care • Jenis penyajian • Desain penataan makanan • Desain saus di atas piring • Aplikasi saus di atas piring • Faktor penentu tampilan makanan 		
13	Praktikum food presentation	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan appetizer • Hidangan main course • Hidangan dessert • Hidangan kudapan • Tradisional food 	Praktikum, demonstrasi	
14	Membuat display			
15	Mengambil soal ujian			
16	Ujian praktik			

SKEMA PRAKTIKUM

TM	Topik utama	Uraian Singkat Isi Topik	Sumber/ Referensi
1.	Membuat garnish	Menyiapkan alat dan bahan garnish dilanjutkan dengan membuat garnish dari tomat, timun, onion, wortel, cabe, lobak	5,10
2	Menghias gelas	Menyiapkan alat dan bahan menghias gelas dan membuat hiasan gelas dari buah strawberry, lemon, daun mint, cherry, nanas.	1,2
3	Mengukir buah	Menyiapkan bahan dan alat mengukir buah dan membuat ukira buah dari buah semangka, melon, pepaya, labu parang	16,11
4	Merangkai bunga	"S" style, "L" style, "T" terbalik, Bulan sabit, Vertikal dan horisontal, Segitiga sama kaki, Segitiga siku-siku	3,7,9,12
5	Membuat fruit carving	Semangka, Melon, Pepaya, Labu	16,11
6	Membuat samir	<ul style="list-style-type: none"> • Membungkus styrofoam • Membuat lipatan daun • Menyusun lipatan daun pada styrofoam 	4
7	Membuat food presentation	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan appetizer • Hidangan main course • Hidangan dessert • Hidangan kudapan • Tradisional food 	4
10	Membuat display	Menyiapkan perangkat membuat display	16

Dibuat oleh:

Wika Rinawati,S.Pd

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

Diperiksa oleh: