	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit

I. KOMPETENSI

- A. Menyiapkan bahan dan peralatan carving
- B. Merancang bentuk-bentuk carving
- C. Membuat *fruit carving*
- D. Membuat *vegetables carving*

II. SUB KOMPETENSI

- A. Menyiapkan bahan dan peralatan carving
- B. Merancang bentuk carving
- C. Membuat fruit carving dari bahan melon
- D. Membuat fruit carving dari bahan semangka
- E. Membuat fruit carving dari bahan pepaya
- F. Membuat fruit carving dari bahan labu parang atau kabocha

III. KRITERIA UNJUK KERJA


- A. Bahan dan peralatan direncanakan dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- B. Bentuk-bentuk dasar ukiran dikuasai sebelum praktikum dimulai.
- C. Membuat ukiran hingga selesai dan disajikan secara berkelompok.

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan menyiapkan, merancang dan membuat *carving*
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik menyiapkan, merancang dan membuat *carving*
3. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
4. Dosen menjawab dan tanggapan atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
5. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara individu.
6. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.

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

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit

7. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang

B. Kegiatan inti

1. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:

a. Bahan-Bahan

Semangka, melon, pepaya, dan labu parang atau kabocha

b. Alat-alat

1) *Chopping board*

2) *Carving knife*

3) Pisau besar

4) *Wood carving*

c. Keselamatan Kerja

1) Menggunakan perlengkapan praktikum: sanggul cepol, celemek, dan serbet 2 buah.

2) Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.

3) Tidak menggunakan perhiasan.

4) Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.

5) Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.

6) Menggunakan alat sesuai dengan buku manualnya.

7) Cara memegang pisau seperti memegang pensil, supaya lebih nyaman dan aman.

8) Memperhatikan lingkungan kerja.

d. Prosedur kerja

1) Bersihkan dan cuci bahan kemudian lap hingga tidak basah.

2) Buat pola atau motif pada permukaan kulit bahan dengan menggunakan pensil.

3) Prosedur pembuatan ukiran:

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



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 00

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 3 dari 10

Semester II

Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit
Carving

300 menit



WATERMELON CARVING



1. Potong semangka sepertiga dari semangka.
2. Letakkan potongan semangka di atas talenan. Posisikan pisau ukir tegak lurus untuk membuat pola melingkar tepat di tengah dengan diameter 3-4 cm dengan kedalaman 1 cm. Sayat motif lingkaran tadi selebar 1mm agar garis lingkaran tampak nyata.
3. Buat tujuh pola kelopak bunga di sekeliling lingkaran tadi dengan menggunakan tusuk gigi.




4. Sayat pola kelopak bunga dengan posisi pisau dengan sudut 45° hingga daging semangka terlepas dengan sendirinya sehingga mudah pada waktu dicongkel.

Dibuat oleh :

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

Diperiksa oleh :

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit

Tusuk sepanjang garis kelopak kedalaman 1 cm dengan posisi pisau tegak lurus dengan permukaan semangka.

5. Buat motif pada susunan berikutnya diantara dua motif terdahulu dan kerjakan dengan langkah yang sama dengan susunan sebelumnya.
6. Hasil sayatan tampak pada gambar 6.




7. Kerjakan kelopak dengan susunan berikutnya dengan prosedur yang sama dengan susunan sebelumnya.
8. Semakin banyak kelopak yang dibuat semakin besar kelopak yang dibuat. Setelah dirasa cukup membuat susunan kelopak, potong sisa daging semangka mengikuti pola kelopak yang terakhir.
9. Kembali ke bagian lingkaran yang berada di tengah semangka, sayat sedikit pinggiran lingkaran yang berada di tengah.



10. Buat pola garis kotak-kotak di atas permukaan lingkaran.

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

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit



SARANG LEBAH MELON

1. Potong sedikit bagian bawah melon agar melon dapat duduk dengan stabil tidak menggelinding pada saat diukir.
2. Buat pola pada bagian ujung menyerupai bentuk daun, kemudian kupas bagian yang di luar garis pola daun.
3. Buat motif daun dengan menggunakan *wood carving*, caranya membuat keratan.
4. Pegang pisau ukir seperti memegang pensil, dengan sudut 45° tusuk pada bagian antara dua daun dengan bentuk menyerong sedalam 0,5 cm. Lakukan hal yang sama pada arah yang berlawanan hingga daging melon dapat dilepas.
5. Tusuk pada bekas potongan sebelumnya dengan posisi pisau tegak lurus dengan daging melon sedalam 1 cm. Tusukan ini berfungsi agar tusukan berikutnya dapat lepas dengan mudah.
6. Buat motif yang sama di antara dua buah motif sebelumnya. Lakukan pembuatan ukiran ini hingga seluruh daging buah melon terukir.

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



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 00

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 6 dari 10

Semester II

Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit
Carving

300 menit



PERAHU PEPAYA



1



2



3

1. Buat lubang pada pepaya seperti tampak pada gambar 1. Keluarkan biji pepaya hingga bersih.
2. Potong sedikit bagian pangkal pepaya. Buat motif garis melingkar tepat bagian tengah diameter 2 cm. Sayat garis lingkaran tadi agar bentuknya lebih nyata. Buat kelopak bunga dengan membuat garis lingkaran di sekeliling lingkaran sebanyak enam buah. Sayat lingkaran kelopak bunga dengan posisi pisau membentuk sudut 45° . Agar kelopak lebih terlihat nyata buat tusukan mengikuti garis lingkaran kelopak bunga dengan posisi pisau membentuk sudut 90° .
3. Lakukan proses pengukiran sampai dengan 3 susun dengan posisi kelopak selang seling diantara dua motif kelopak bunga. Semakin ke bawah ukiran semakin besar hingga susunan tampak nyata.



4




5

4. Buat kelopak menyerupai daun mengelilingi kelopak bunga pada bagian pangkal

Dibuat oleh :

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

Diperiksa oleh :

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit

dan ujung pepaya.

- Kupas kulit pepaya diluar garis daun yang sudah dibuat pola.



- Buat motif daun pada pepaya yang masih tersisa kulitnya. Gunakan *wood carving* untuk membuat garis pola daun. Lihat gambar 6.
- Pada kedua sisi badan pepaya yang terkupas dibuat motif bunga dengan prosedur yang sama pada tahap 2,3, dan 4.
- Potong sisa daging pepaya yang berdekatan antara lubang yang dibuat dan motif daun. Rapikan bekas potongan.



- Potong sisa daging buah yang masih melekat di bagian depan kelopak bunga sebelah atas.
- Potong zig-zag pada bagian potongan yang mengelilingi lubang.

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



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 00

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 8 dari 10

Semester II

Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit
Carving

300 menit



BUNGA LABU PARANG



1. Potong labu dengan bentuk lingkaran. Kupas kulit luarnya dan bentuk bulat seperti pada gambar.
2. Buat lingkaran tepat di tengah dengan diameter 3-4 cm. Rapiakan bekas potongan hingga terlihat lubang. Potong dengan bentuk potongan "V" mengelilingi lingkaran dalam. Buat tusukan di luar potongan "V". Sayat daging labu bagian dalam lingkaran kecil sebatas ukiran sebelumnya. Buat motif yang sama hingga mengerucut ke tengah.
3. Buat sayatan pada potongan pada sisi lainnya dengan sudut 45°. Buat potongan bentuk "V" lakukan ukiran motif ini seperti ukiran tahap 2.




4. Susunan kelopak ke dua dan seterusnya dilakukan di antara motif sehingga akan lebih nyata seperti bunga.
5. Lakukan ukiran hingga 4 susunan.

Dibuat oleh :

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

Diperiksa oleh :

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit

2. Dosen melakukan demonstrasi agar mahasiswa lebih jelas dalam melakukan praktik.
3. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
4. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
5. Hasil praktikum dinilai secara individu.
6. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian ukiran, dan bentuk.

C. Kegiatan akhir

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum

V. MEDIA PEMBELAJARAN

- A. Demonstrasi


VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

- A. Buku/modul
- B. Jobsheet Seni Penyajian Makanan
- C. Buku-buku garnish
- D. Gambar *fruit carving* sebagai sumber ide

VII. KEGIATAN REMIDIAL

- A. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum menyiapkan dan membuat garnish harus mengulang pada hari lain.
- B. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu mahasiswa lainnya.
- C. Perencanaan mahasiswa yang belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Perencanaan praktikum harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.

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

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Merancang, Mempersiapkan dan Membuat Fruit Carving		300 menit

- D. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "C" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

VIII. PENILAIAN

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

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