



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 1 dari 11
Semester II	Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman		300 menit

I. KOMPETENSI

- A. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat garnish minuman
- B. Merencanakan garnish yang sesuai dengan jenis minuman
- C. Membuat garnish yang tepat
- D. Menempatkan garnish minuman dengan tepat

II. SUB KOMPETENSI

- A. Menguasai bahan dan peralatan membuat garnish minuman
- B. Merencanakan garnish minuman dingin
- C. Merencanakan garnish minuman hangat
- D. Merencanakan garnish minuman tradisional
- E. Membuat garnish dari strawberry
- F. Membuat garnish dari lemon
- G. Membuat garnish dari nanas
- H. Membuat garnish dengan teknik frosting
- I. Menempatkan garnish minuman dingin
- J. Menempatkan garnish minuman hangat
- K. Menempatkan garnish minuman tradisional

III. KRITERIA UNJUK KERJA

- A. Bahan dan peralatan direncanakan dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- B. Jenis hiasan minuman direncanakan sesuai dengan jenis minuman.
- C. Jenis-jenis garnish minuman dari berbagai jenis bahan dapat dibuat sesuai dengan jenis minuman
- D. Garnish di letakkan sesuai dengan jenis minuman.

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

- 1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan mempersiapkan, merencanakan dan membuat garnish untuk minuman.

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. 2 dari 11
Semester II	Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman		300 menit

2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat dan menghias serta meletakkan garnish minuman sesuai dengan jenis minumannya.
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
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
Lemon, cherry, daun mint, kiwi, nanas, strawberry, gula pasir, putih telur, pewarna, dan bunga.
 - b. Alat-alat
 - 1) Alat utama: berbagai jenis gelas berkaki dan gelas tidak berkaki.
 - 2) Alat pendukung: *served skewered*, tusuk gigi hias, *glass drinks stirrers*, *straw*, *olive pick*, *lemon line* dan *paper parasols*.
 - 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.

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 11
Semester II	Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman		300 menit

8) Memperhatikan lingkungan kerja.

d. Prosedur kerja

- 1) Bersihkan bahan-bahan dan lab dengan serbet bersih.
- 2) Membuat berbagai jenis hiasan gelas.




**LEMON ATAU ORANGE
MODEL 1**



Model 1

1. Siapkan lemon atau orange, buat potongan slice tipis dengan ketebalan kurang lebih 5 mm.
2. Buat potongan pada salah satu sisi lemon hanya sampai tengah atau pusat jeruk.
3. Tekuk salah satu sisi jeruk yang sudah terpotong ke arah depan, sebaliknya satu sisi lainnya di tekuk ke arah belakang. Tusuk dengan menggunakan tusuk gigi

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	Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman		300 menit



MODEL 2

Siapkan tusuk gigi, manisan cerry merah dan 1 iris lemon.

Letakkan manisan cherry tepat di tengah lemon iris. Tekuk salah satu sisi lemon dan sebaliknya.

Tusuk dengan menggunakan tusuk gigi pada lemon yang di tekuk tembus manisan cherry dan lemon. Garnish siap diletakkan pada bibir gelas.

Model 2 ini dapat diletakkan vertikal di atas gelas atau diselipkan pada bibir gelas.



MODEL 3

Potong kulit orange atau kulit lemon dengan menggunakan lemon line dengan potongan melingkar agar mendapatkan hasil potongan yang panjang. Hasil potongan kemudian disimpul seperti simpul pita. Garnish ini dapat digunakan pada bibi gelas dengan garnish yang lain agar garnish ini tidak mudah jatuh.

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. 5 dari 11

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman

300 menit



MODEL 4



Siapkan lemon yang sudah dicuci bersih.
Gunakan alat lemon line untuk membuat garis. Garis pemotong dapat dilakukan secara vertikal atau melingkar.



MODEL 3 HIASAN TUSUK GIGI

Siapkan tusuk gigi dan kertas tempel yang berwarna-warni.
Buat bentuk bintang atau bentuk lainnya pada kertas hias.
Tempelkan 2 buah kertas yang sudah dipotong pada tusuk gigi dengan posisi tusuk gigi dijepit diantara kertas hias.
Tunggu hingga lem kering, tusuk gigi hias sudah dapat digunakan.

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 11

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman

300 menit



**MODEL 5 NUTMEG &
CHOCOLATE
GRATER**



Pala atau chocolate blok dapat digunakan sebagai garnish dengan cara di parut di atas minuman floating



**MODEL 6 SATE
BUAH**



Siapkan berbagai potongan buah dengan bentuk yang beragam. Bentuk bulat dapat diperoleh dengan menggunakan alat parisien cutter. Tusuk buah-buah yang telah dipotong dengan menggunakan tusuk gigi atau tusuk sate. Apabila menggunakan tusuk gigi gunakan buah minimal 2 jenis buah dengan warna yang kontras dan diletakkan pada bibir gelas. Apabila menggunakan tusuk sate siapkan potongan buah sekitar 10 potong. Tusuk buah seperti sate dengan kombinasi warna yang kontras. Tusuk buah ini dapat diletakkan dengan posisi tenggelam dalam gelas.



MODEL 7 NANAS HIAS

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. 7 dari 11

Semester II **Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman** 300 menit

Siapkan nanas yang masih berkulit beserta daun nanas, bersihkan. Iris nanas dengan ketebalan sekitar 0,5 cm. Kemudian potong nanas dengan bentuk segitiga dengan kulit nanas masih tetap menempel. Potongan nanas ini dapat dirangkai dengan daun nanas dan manisan cherry. Garnish ini dapat diletakkan pada bibir gelas dengan membuat keratan pada nanas agar dapat menjepit gelas dengan baik.



SUGAR FROSTING



1. Benamkan bibir gelas dalam putih telur yang telah dikocok ringan sampai terbalut rata.
2. Siapkan gula castor di atas piring datar, benamkan gelas yang telah dibalur dengan putih telur di atasnya, jangan ditekan terlalu dalam agar gula yang melapisi bibir gelas tidak terlalu tebal. Apabila menghendaki gula berwarna, maka benamkan bibir gelas dalam grenadine, kemudian dibenamkan dalam gula castor. Hasilnya warna gula akan menjadi ungu muda.

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 11

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman

300 menit



SALT FROSTING



1. Pegang gelas terbalik dan gosok bibir gelas dengan potongan jeruk nipis atau lemon.
2. Benamkan gelas dalam garam bubuk hingga garam menempel keseluruhan. Frosting dengan garam sangat cocok untuk jenis minuman margarita



ICE BLOCK



Garnish juga dapat diperoleh dari es batu yang dicetak dengan warna warni dari air sirup dan buah-buah potong yang mempunyai warna atau bentuk yang menarik. Cetak dalam cetakan es batu.

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. 9 dari 11

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman

300 menit



POSISI GARNISH GELAS

1. Penempatan garnish pada bibi gelas dengan cara gelas dijepit dengan garnish.
2. Peletakan garnish dengan merangkai nanas pada tusuk gigi dan diletakkan di atas bibir gelas.
3. Garnish diletakkan di atas bibir gelas dan disertai dengan ornamen tambahan non pangan seperti hiasan kupu-kupu.
4. Frosting gelas dengan castor sugar dan tali dari kulit lemon dengan bentuk pita.



5. Floating dengan garnish dari parutan atau coklat bubuk diatas cream
6. Garnish ditenggelamkan pada gelas dengan tusuk gigi atau olive pick

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. 10 dari 11
Semester II	Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman		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, pemilihan gelas, pemilihan jenis minuman, kerapian, bentuk, dan penataan.

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
- B. Power point

VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

- A. Modul Seni Penyajian Makanan
- B. Jobsheet Seni Penyajian Makanan
- C. Buku-buku garnish
- A. Gambar garnish 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.

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. 11 dari 11

Semester II **Mempersiapkan dan Membuat Garnish Minuman** 300 menit

- C. Perencanaan mahasiswa yang belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Perencanaan praktikum harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
- 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			
			Bentuk			
			Penataan			

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