

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Food Presentation		300 menit

I. KOMPETENSI INTI

- A. *Menghayati* dan *mengamalkan* ajaran agama yang dianutnya
- B. Mengembangkan *perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif)* dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- C. *Memahami* dan *menerapkan* pengetahuan *faktual, konseptual, prosedural* dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- A. *Mengolah, menalar, dan menyaji* dalam *ranah konkret* dan *ranah abstrak* terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

II. KOMPETENSI DASAR

- A. Mahasiswa dapat menyiapkan bahan untuk menyajikan makanan (plating)
- B. Mahasiswa dapat menyiapkan peralatan untuk menyajikan makanan (plating)
- C. Mahasiswa dapat menyebutkan komponen untuk menyajikan makanan (plating)
- D. Mahasiswa dapat menyiapkan komponen plating
- E. Membuat hiasan dari cream
- F. Membuat hiasan dari sauce
- G. Membuat hiasan dari side dish
- H. Membuat hiasan garnish
- I. Melakukan plating untuk hidangan appetizer
- J. Melakukan plating untuk hidangan main course

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: 01	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Food Presentation		300 menit

K. Melakukan plating untuk hidangan dessert

III. KRITERIA UNJUK KERJA

- A. Bahan dan peralatan direncanakan dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- B. Hiasan dari cream dapat dikuasai dengan baik.
- C. Hiasan dari sauce dapat dikuasai dengan baik
- D. Hiasan dari side dish dapat dikuasai dengan baik
- E. Hiasan garnish dapat dikuasai dengan baik
- F. Plating hidangan appetizer dapat dilakukan dengan baik
- G. Plating hidangan main course dapat dilakukan dengan baik
- H. Plating hidangan dessert dapat dilakukan dengan baik

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan plating.
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik plating
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
 - 1) Hidangan appetizer: cold appetizer dan warm appetizer
 - 2) Hidangan main course: fish, chicken, beef, dan pasta
 - 3) Hidangan dessert: cold dessert dan warm dessert
 - 4) Komponen plating: sauce, cream, garnish, dan side dish.

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: 01	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Food Presentation		300 menit

b. Alat-alat

- 1) Pipping bag
- 2) Gunting
- 3) Piring
- 4) Sendok

c. Keselamatan Kerja

- 1) Menggunakan perlengkapan praktikum: rambut disanggul 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) Memperhatikan lingkungan kerja.

d. Prosedur kerja

2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
3. Dosen memberikan pertanyaan kepada mahasiswa.
4. Dosen dapat memberikan penilaian bagi mahasiswa yang dapat menjawab dengan benar
5. Mahasiswa mengerjakan kegiatan praktikum, dosen mengawasi dan memberikan arahan kepada mahasiswa

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

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: 01		Tgl: 1 Januari 2013		Hal. 4 dari 10
Semester II		Food Presentation				300 menit	

- A. Demonstrasi
- B. Alat Peraga

VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

- A. Buku/modul samir
- B. Model samir

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.
- 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			
			Penampilan			

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: 01

Tgl: 1 Januari 2013

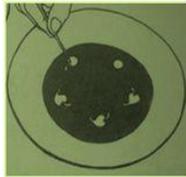
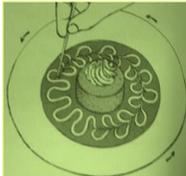
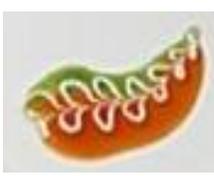
Hal. 5 dari 10

Semester II

Food Presentation

300 menit

DISAIN SAUS DI ATAS PIRING

POLA	PROSEDUR	PLATTING
	<p>Tuangkan saus tepat di tengah piring dengan diameter setengah diameter lingkaran terdalam piring. Tuangkan saus kedua mengelilingi saus yang pertama. Buat pola spiral dengan menggunakan tusuk sate pada batas antara saus pertama dan kedua.</p>	
	<p>Tuangkan saus di tengah piring menutup bagian piring yang terdalam. Buat motif polkadot atau titik di atas saus. Membuat pola dengan bantuan tusuk gigi dengan menarik garis dari masing-masing titik. Tarikan dilakukan sebelum titik hingga lepas dari titik hingga membentuk pola daun waru.</p>	
	<p>Saus dituangkan pada salah satu sisi piring dengan pola oval. Saus kedua membentuk garis memanjang sebanyak empat garis sejajar. Buat motif dengan tusuk gigi diawali dari ujung garis ditarik searah kemudian berlawanan arah hingga membentuk pola zig-zag.</p>	
	<p>Saus dituangkan di tengah piring hingga memenuhi bagian lingkaran terdalam. Buat motif spiral mengelilingi hidangan yang telah diletakkan di tengah piring. Tarik garis melingkar tepat ditengah motif dengan menggunakan tusuk gigi.</p>	

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: 01

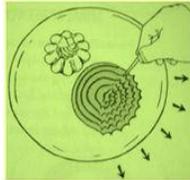
Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 6 dari 10

Semester II

Food Presentation

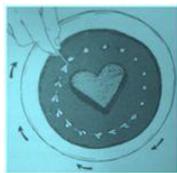
300 menit



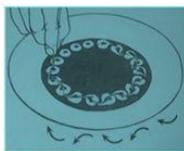
Tuangkan saus pada salah satu sisi piring dengan bentuk lingkaran. Buat pola melingkar-lingkar di atas saus pertama dari lingkaran paling kecil hingga terbesar. Dengan menggunakan tusuk gigi tarik garis dari titik pusat melewati garis lingkaran yang paling luar.



Buat motif polkadot di atas saus. Tarik garis di atas motif polkadot dengan bantuan tusuk gigi hingga membentuk motif hati.



Buat pola polkadot melingkar, dengan bantuan tusuk gigi tarik garis membelah pola polkadot tanpa putus.



Buat pola polkadot melingkar, dengan bantuan tusuk gigi. Tarik garis dengan pola bergelombang melewati pola polkadot.



diperoleh dari menarik garis dengan menggunakan sendok untuk menuangkan saus.



proses drop saus kemudian ditarik garis dengan menggunakan kuas makanan.



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: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 7 dari 10	
	Semester II	Food Presentation			300 menit

diperoleh dengan membuat pola di atas piring dan tuangkan saus lainnya pada daerah yang kosong.



Motif saus diperoleh dengan memasukkan saus dalam pipping bag. Buat motif terlebih dahulu sebelum dituangkan di atas piring.



PLATTING



Saus yang pada alat hidang dengan bentuk persegi panjang mempunyai banyak ruang. Letakkan terlebih dahulu hidangan utamanya, selanjutnya tentukan titik untuk meletakkan garnish dan saus. Antara saus, garnish dan hidangan utama harus memperhatikan prinsip dekorasi agar kesemuannya terlihat dalam satu alur.



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: 01	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Food Presentation		300 menit

Alat hidang dengan bentuk bulat lebih mudah pada proses *plating*. Keselarasan anatar hidangan, garnish dan saus mudah dibentuk dengan mengikuti bentuk dan ukuran hidangan. Hidangan dapat diletakkan di bagian tengah atau sisi alat hidang. Saus dapat dituangkan sebelum meletakkan hidangan atau setelah hidangan diletakkan.



Bentuk alat hidang kotak mempunyai sisi yang sama sehingga *center interest* dapat diperoleh pada bagian tengah dan sisi alat hidang.

CARAMEL SAUCE

BAHAN	JUMLAH	FOTO
Granulated sugar	2 kg	
Water	500 ml	
Lemon juice	60 ml	
Heavy cream	1 liter	
Unsalted butter	150 gr	

Prosedur:

1. Buat caramel: rebus gula dan air dalam sauce pan. Biarkan mendidih, agar bagian tepi saucepan tidak mengkristal kuas sisi sauce pan dengan kuas.
2. Didihkan dan tambahkan lemon juice, jangan diaduk, rebus hingga terjadi karamel berwarna coklat kekuningan agak gelap (dark golden brown) dan menghasilkan aroma karamel.
3. Turunkan dari atas api dan tambahkan cream, aduk.
4. Terakhir tambahkan butter aduk hingga butter meleleh, saring dan dinginkan.

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: 01	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Food Presentation		300 menit

DARK CHOCOLATE SYRUP

BAHAN	JUMLAH	FOTO
Coklat bubuk	60 gr	
Air	360 ml	
Gula pasir	240 gr	
Unsalted butter	90 gr	
Heavy cream	30 ml	

Prosedur:

Aduk coklat bubuk dengan air dan tambahkan gula pasir, panaskan dan aduk hingga gula hancur dan lembut.

Simmer 15', kemudian tambahkan butter dan cream aduk hingga rata.

FRUIT COULIS

Hasil : 1 Liter

BAHAN	JUMLAH	FOTO
Fresh Fruit	450 gr	
Granulated sugar	450 gr	
Lemon juice	120 ml	

Prosedur:

1. Fresh fruit berupa strawberry, raspberry, blueberry, peaches, mango, etc).
2. Tambahkan gula dalam buah, cicipi rasanya, sesuaikan kemanisan dengan rasa buah.
3. Rebus campuran buah dengan gula hingga mendidih, angkat. Setelah dingin blender hingga menjadi puree. Kemudian disaring.
4. Rebus kembali puree buah hingga sesuai dengan konsistensi saus, kemudian tambahkan lemon juice.
5. Jika diperlukan kentalkan dengan tepung maisena (30 gr/liter).

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: 01	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Food Presentation		300 menit

6. Saus siap disajikan atau akan disimpan dengan ketentuan sauce dibungkus hingga rapat, letakkan dalam refrigerator. Dengan teknik yang benar akan membuat sauce bertahan hingga 1 minggu.

SABAYON SAUCE

Hasil 1 liter

BAHAN	JUMLAH
Kuning telur	225 gr
Gula	255 gr
Heavy cream	340 gr

FOTO



Prosedur:

1. Campur kuning telur, gula dalam kom adonan kemudian mixer.
2. Kocok diatas kom berisi air panas pada suhu 82°C. Angkat dari kom berisi air panas. Teruskan kembali mengocok hingga dingin.
3. Aduk dengan teknik melipat hingga lembut
4. Sesuaikan konsistensi sauce
5. Sauce siap disajikan

Catatan: penyajian sabayon sauce sangat cocok pada hidangan buah yang kaya variasi seperti berries.

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