

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN		
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 00	Tgl: 1 Januari 2013
Semester II	Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan Menyusun samir		300 menit

I. KOMPETENSI

- A. Menyiapkan bahan dan peralatan samir
- B. Melapisi styrofoam dengan daun pisang
- C. Menyiapkan hiasan tepi samir
- D. Merangkai samir

II. SUB KOMPETENSI

- A. Menyiapkan bahan dan peralatan samir
- B. Melapisi styrofoam dengan daun pisang
- C. Membuat bentuk hiasan samir bentuk sisik ikan
- D. Membuat bentuk hiasan samir bentuk kuku jari tangan
- E. Membuat bentuk hiasan samir bentuk kuku garuda
- F. Membuat bentuk hiasan samir bentuk kuku garuda isi
- G. Membuat bentuk hiasan samir bentuk leher garuda
- H. Membuat bentuk hiasan samir bentuk kelopak teratai
- I. Membuat bentuk hiasan samir bentuk kipas
- J. Membuat bentuk hiasan samir bentuk stupa
- K. Membuat bentuk hiasan samir bentuk bunga kantil
- L. Merangkai samir menjadi wadah

III. KRITERIA UNJUK KERJA

- A. Bahan dan peralatan direncanakan dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- B. Teknik membuat hiasan samir bentuk sisik ikan dikuasai dengan benar.
- C. Teknik membuat hiasan samir bentuk kuku jari tangan dikuasai dengan benar.
- D. Teknik membuat hiasan samir bentuk kuku garuda dikuasai dengan benar.
- E. Teknik membuat hiasan samir bentuk kuku garuda isi dikuasai dengan benar.
- F. Teknik membuat hiasan samir bentuk leher garuda dikuasai dengan benar.
- G. Teknik membuat hiasan samir bentuk kelopak teratai dikuasai dengan benar.
- H. Teknik membuat hiasan samir bentuk kipas dikuasai dengan benar.
- I. Teknik membuat hiasan samir bentuk stupa dikuasai dengan benar.
- J. Teknik membuat hiasan samir bentuk bunga kantil dikuasai dengan benar.

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	Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan Menyusun samir		300 menit

K. Merangkai hiasan samir dilakukan dengan teknik merangkai yang benar dengan alat bantu yang aman

IV. SKENARIO PEMBELAJARAN

A. Kegiatan awal

1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan membuat dan merangkai samir
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat dan menghias serta merangkai samir
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) Daun pisang batu untuk hiasan samir (bentuk lipatan)
- 2) Daun pisang siam/ambon/kepok untuk melapisi atau menutupi alas.
- 3) Alas: bisa memilih salah satu styrofoam, batang pohon pisang (bagian dalam), atau nyiru (tampah/baki) yang diisi dengan pelepah batang pisang)

b. Alat-alat

- 1) Gunting
- 2) Gergaji styrofoam
- 3) stapler
- 4) Jarum jahit
- 5) Tusuk gigi atau semat

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	Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan Menyusun samir		300 menit

- 6) Benang jahit
- 7) *Cellulose tape*
- 8) Pensil
- 9) *Cutter*

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

- 1) Bersihkan daun pisang dengan menggunakan lab basah.
- 2) Buat pola alas samir dengan menggunakan salah satu pilihan, jika menggunakan styrofoam buat pola terlebih dahulu (bulat, persegi, kotak, oval, segitiga dll. Gunting dengan gergaji styrofoam sesuai dengan pola yang dibuat.

TEKNIK MELAPISI STYROFOAM



1. Bentuk pola alas pada styrofoam dengan pilihan bentuk kotak, bundar, oval dan persegi panjang.

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. 4 dari 14

Semester II

**Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir**

300 menit

2. Lapsi permukaan styrofoam dengan daun yang selebar styrofoam.
3. Gunting daun pisang mengikuti bentuk styrofoam dengan diberi jarak ± 2 cm.



4. Bagian sisa daun digunting, kemudian lipat pada bagian sisi styrofoam tancapkan semat.
5. Agar bagian sisi styrofoam tampak rapi, ambil daun pisang sepanjang keliling styrofoam. Posisikan ujung daun tepat pada tepi styrofoam, satukan kedua ujung daun biar kuat. Sisa daun digunting-gunting kemudian lipat pada bagian bawah styrofoam, semat dan rapikan.
6. Styrofoam yang telah dibungkus siap dihias.

BENTUK HIASAN TEPI SAMIR



LIPATAN SISIK IKAN



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 14

Semester II

**Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir**

300 menit

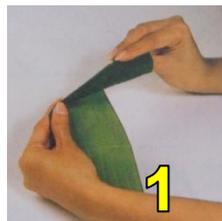
1. Siapkan selembar daun pisang dengan ukuran minimal 16x4 cm
2. Tangan kanan memegang sisi daun sebelah kanan, sebaliknya tangan kiri memegang sisi satunya. Lipat dan gulung sisi sebelah kanan kurang lebih 45° ke arah dalam.
3. Lakukan juga pada sisi daun sebelah kiri hingga garis lipatan saling menempel pada bagian tengah hingga ujung lipatan meruncing.



4. Agar lipatan daun tidak pudar, disemat dengan menggunakan stepler tepat pada garis lipatan paling bawah.
5. Potong sisa daun yang tidak rapi atau tepat dibawah sematan stepler.
6. sisik ikan dapat digunakan satuan atau disusun seperti susunan genting kemudian disemat dengan stepler atau dijahit.



LIPATAN KUKU JARI TANGAN



1. Siapkan 3 lembar daun pisang dengan ukuran minimal 20x7 cm.

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 14

Semester II

Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir

300 menit

2. Tangan kanan memegang sisi daun sebelah kanan sedangkan tangan kiri memegang daun bagian tengah untuk mengontrol gulungan daun dan memastikan ujung gulungan meruncing.
3. Buat gulungan pada 2 lembar daun yang lainnya. Susun ketiga gulungan dengan posisi genteng dan stepler bagian bawah, apabila tidak kuat dapat dijahit

Catatan: kuku jari tangan tidak hanya disusun genteng tetapi dapat disusun dengan meletakkan posisi lipatan ke kanan, tengah dan kiri.



LIPATAN KUKU GARUDA



1. Ambil 1 lembar daun pisang dengan ukuran minimal 12x5 cm.
2. Buat lipatan seperti membuat lipatan sisik ikan.
3. Lipat kembali bagian sisi kanan ke arah dalam, lakukan pada sisi kiri daun yang belum dilipat. Semat pada bagian pertemuan antara 2 lipatan tadi.

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 14

Semester II

**Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir**

300 menit

Catatan: kuku garuda dapat digunakan pada sisi styrofoam dengan posisi bagian yang terlihat lipatan menghadap ke luar. Selain itu juga dapat digunakan sebagai ornamen dengan susunan seperti pada gambar di samping.

Kuku garuda juga dapat berfungsi untuk menutup bagian bawah dari styrofoam yang masih terlihat tidak rapi dengan posisi horisontal.



LIPATAN GARUDA ISI



1. Ambil satu lembar daun pisang dengan ukuran 17x5 cm. Lipat sisi sebelah kanan ke dalam hingga membentuk sudut 60°.
2. Bagian sisi kiri daun pisang di lipat seperti pada sisi kanan., kemudian lipat kembali ke arah dalam dengan garis lipatan selebar 2/3 bagian dari sudut daun.
3. Lipat kembali 2/3 bagian tersebut ke arah keluar dan sejajar dengan garis tepi daun sebelah kiri.
4. Selanjutnya lipat sisi bagian kanan dan kiri daun seperti kuku garuda.

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 14

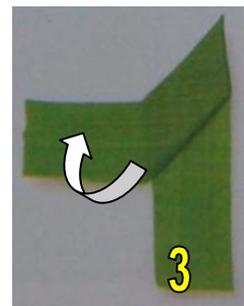
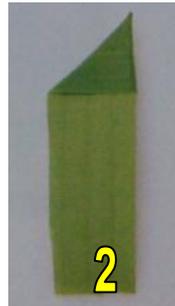
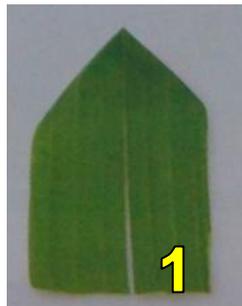
Semester II

Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir

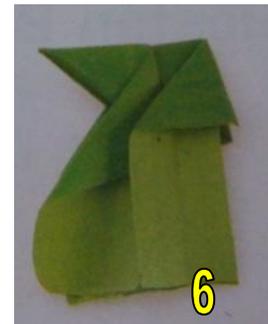
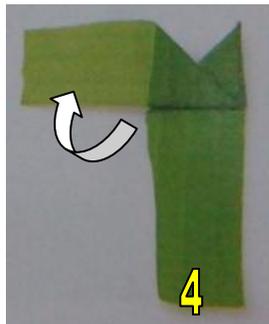
300 menit



LIPATAN LEHER KUDA



1. Siapkan satu lembar daun pisang dengan ukuran 20x3 cm. Lipat daun dari arah kanan dan kiri tepat di bagian tengah dan membentuk sudut 45° .
2. Satukan bagian kanan dan kiri hingga membentuk sudut 90° .
3. Lipat kembali daun atas tepat tegak lurus dengan garis lipatan sebelumnya. Lipat kedua sisi ke arah luar.



4. Lipat daun ke luar mengikuti garis lipatan sebelumnya , lipat ke dua sisi ke arah luar.
5. Apabila lipatan yang dilakukan benar maka bentuknya tampak pada gambar

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 14

Semester II

**Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir**

300 menit

6. Buat lipatan yang sama sejumlah 5 buah untuk di susun. Cara menyusun di mulaia dari lipatan pertama diselipkan di tengah lipatan ke dua, selanjutnya diselipkan lagi pada lipatan ke tiga, seterusnya hingga lima susun. Jahit susunan daun agar tidak mudah lepas.

Catatan: susunan lipatan ini tidak hanya bisa disusun horisontal tetapi juga dapat disusun dengan garis melengkung.



LIPATAN KIPAS



1. Ambil daun pisang dengan ukuran 8x16 cm.
2. Lipat daun menjadi dua dengan arah memanjang atau searah serat daun pisang.
3. Lipat sisi kanan dengan sudut 45°.



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 14

Semester II

Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir

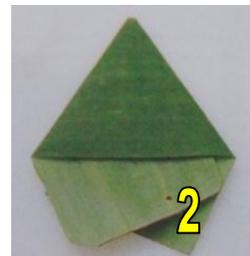
300 menit

4. Lipatan selanjutnya lakukan dengan arah sebaliknya, seperti melipat “wiru” (kipas).
5. Lakukan lipatan wiru hingga 3-4 lipatan hingga seperti kipas.
6. Lipat sisa daun pisang pada sisi kiri ke arah dalam untuk menutupi bagian lipatan yang kurang rapi. Stepler agar tidak mudah pudar.

Catatan: lipatan ini digunakan sebagai ornamen tambahan pada bagian badan styrofoam atau sebagai ornamen yang berfungsi untuk menutup bagian yang tidak rapi.



LIPATAN KELOPAK
TERATAI



1. Siapkan satu lembar daun seukuran dengan lipatan sisik ikan.
2. Lipat daun pisang membentuk segitiga samakaki.



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 14

Semester II

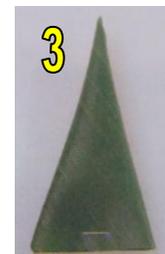
**Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan
Menyusun samir**

300 menit

3. Tekuk bagian tengah hingga ujungnya mengembang.
4. Lipat bagian sisi kanan dan kiri ke arah yang berlawanan, hingga mengumpul jadi satu.



BENTUK STUPA



1. Siapkan 2 lembar daun pisang dengan ukuran lebar berbeda yaitu 5 cm dan 8 cm. Potongan dengan lebar 8cm digulung membentuk kerucut.
2. potongan daun yang satu diletakkan di bagian belakang lipatan pertama dengan posisi seperti gambar 2.
3. Selimutkan dengan melipat daun pada sisi kanan sejajar dengan garis kerucut.



4. Lipat kembali ke arah dalam hingga menutup badan kerucut.

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	Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan Menyusun samir		Hal. 12 dari 14
			300 menit

- Selanjutnya tekuk kembali ke arah berlawanan atau arah luar.
- Lakukan tahap yang sama untuk bagian sisi sebelah kiri. Stepler agar tidak pudar.



LIPATAN BUNGA KANTIL



- Siapkan satu lembar daun pisang dengan ukuran 13x10 cm. Tekuk ke arah sisi belakang sisi atas daun kurang lebih 3 cm



- Tahap selanjutnya jaritelunjuk dan ibu jari sebelah kiri menekan bagian atas tengah daun sedangkan jari tangan sebelah kanan melipat bagian kanan daun seperti membuat kipas hingga bagian kiri daun.
- Stepler hasil wiru agar tidak pudar.

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	Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan Menyusun samir		300 menit

CARA MENYUSUN:

1. Bentuk lipatan daun di atas kemudian disusun tidak hanya menggunakan satu macam lipatan dalam satu wadah tetapi dapat dikombinasikan dengan menggunakan lebih dari satu macam bentuk. Dapat disusun secara vertikal atau horisontal.
2. Hiasan samir yang sudah siap dirangkai dapat dibantu dengan menggunakan alat jahit selain kuat juga aman.
3. Hasil lipatan agar tampak bagus dan tidak mudah layu sebaiknya bekas lipatan tidak boleh ditekan sehingga lipatan menjadi tipis atau gepeng.
4. Cara menyimpan hasil lipatan agar tampak segar dan berwarna hijau dengan cara dibungkus dengan kain basah atau direndam dalam air asam atau jeruk nipis selama beberapa jam atau dapat disemprot dengan air secara periodik. Apabila tampilan samir yang telah selesai disusun masih terlihat kusam, maka permukaan daun dapat dioles dengan minyak sayur sehingga menjadi mengkilap.

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

- A. Seperangkat papan tulis/white board
- B. Demonstrasi
- C. Alat Peraga

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. 14 dari 14
Semester II	Menyiapkan, Merencanakan, Membuat dan Menyusun samir			300 menit

VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR

- A. Buku/modul samir
- B. Jobsheet
- C. 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 (60 point)	Nilai Total	Ket
Langkah kerja (20 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)			

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