

MATA KULIAH	: SENI PENYAJIAN MAKANAN
KODE MATA KULIAH	: UNK 216
JURUSAN/PRODI	: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
SEMESTER	: GENAP (2)
PERTEMUAN KE	: 1-2 (SATU-DUA)
ALOKASI WAKTU	: PRAKTIK 3 X 100 MENIT
DOSEN PENGAMPU	: TIM
MATERI	: Pendahuluan, silabi, RPP, tertib kerja, kontrak belajar, dan kebermanfaatan mata kuliah SPM

#### A. Kompetensi Inti:

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### B. Kompetensi Dasar:

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi:**

1. Terlibat aktif dalam pembelajaran
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Mampu menjelaskan kembali konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan tentang ruang lingkup Seni Penyajian Makanan
2. Menjelaskan silabi yang digunakan
3. Menjelaskan tertib kerja yang berlaku
4. Menjelaskan kontrak belajar yang berlaku
5. Menjelaskan kebermanfaatannya mata kuliah SPM bagi kehidupan jangka pendek maupun jangka panjang.

### **E. Materi Ajar:**

#### **KONTRAK BELAJAR**

Kami mahasiswa Prodi Teknik Boga peserta mata kuliah ..... akan mematuhi dan mengikuti peraturan yang ditetapkan untuk kelancaran pelaksanaan mata kuliah berikut:

1. Datang tepat waktu pukul 7.30 WIB
2. Ketika kuliah teori : memakai baju kuliah ber lengan minimal sampai siku, tidak ketat, menutup pinggang, sopan, dan tidak memakai kaos.
3. Ketika praktik: memakai baju praktik lengkap yang terdiri dari : baju chef putih, celemek putih, kerpus atau topi chef putih, atau jilbab putih bagi yang berjilbab, serta memakai celana panjang warna gelap (bahan kain)
4. Memakai kartu identitas yang ditempel di baju praktik.
5. Memakai sepatu ber-hak pendek yang tertutup, warna hitam.
6. Membawa 2 buah serbet: satu untuk serbet bersih dan satu untuk serbet kotor yang dipakai ketika bekerja
7. Membawa 1 peralatan kecil yang masing-masing diberi nama dan dimasukkan kantung: 1 buah pisau, 1 buah sendok makan, 1 buah garpu, buah sendok teh, 1 buah kuas kecil, 1 buah kuas besar.
8. Mengikuti perkuliahan dengan baik minimal 75% dari jumlah tatap muka.
9. Bekerjasama dengan teman dan bekerja sesuai tugas yang diberikan.

10. Menyelesaikan praktik tepat waktu: pukul 12.00 WIB laboratorium telah bersih kembali dan kuliah berakhir.

**RENCANA KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR  
SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No	RENCANA MENGAJAR	KET
1.	<b>Pendahuluan</b> Silabi, kontrak belajar	
2.	Wawasan SPM dalam dunia boga	
3.	<b>Teori</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian disain</li> <li>• unsur-unsur disain,</li> </ul>	
4.	<b>Praktek I</b> Garnish dari sayuran	Bahan: Cabe merah & hijau besar, timun, wortel, loncang besar, onion, tomat, bakcoy
5.	<b>Praktek II</b> Aplikasi hiasan	Hidangan: appetizer, main course, dessert Garnish: sayuran, sauce, dan ornamen dr bahan pangan
6.	<b>Praktek III</b> Ukir buah dan rangkaiannya	Bahan : semangka, labu kabocha, melon, papaya
7.	<b>Praktek IV</b> Hiasan gelas dan pudding	Bahan: Lemon, cherry, daun mint, kiwi, nanas, tusuk gigi hias, strawberry gula pasir, pewarna, bunga, buah Alat: gelas hias
8.	<b>Teori</b> Merangkai bunga dan buah	
9.	<b>Praktik V</b> Merangkai buah dan bunga	Rangkaian bunga, buah, dan kombinasi bunga dan buah
10.	<b>Teori</b> Samir dan alas makanan	
11.	<b>Praktek VI</b> Samir dan alas makanan	Makanan tradisional Penerapan samir dari daun dan kertas Kertas minyak, ersat atau kertas roti, kertas bungkus (lilin)
12.	<b>Teori</b> Membuat doos hias	
13.	<b>Praktik VII</b> Menghias doos/kemasan	Bahan : Karton tebal 3 mm, kertas bungkus, Samson, lem kayu fox, cutter, penggaris, Berbagai aksesories, kertas hias, lem
14.	<b>Praktek VIII</b> Towel cake	Handuk, pita, cup casses, kain flanel warna-warni
15.	Ambil soal ujian praktik	
16.	Ujian praktik	Membuat display hasil ujian dalam satu klp

**F. Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari materi pendahuluan
2. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
3. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.
4. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang mahasiswa.

**G. Kegiatan inti**

1. Dosen membuka mata kuliah dengan berdoa, dan dilanjutkan dengan salam.
2. Appersepsi
3. Dosen menjelaskan melakukan penjelasan pendahuluan mengenai mata kuliah
4. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya.
5. Membekali mahasiswa dengan memberikan pemahaman mengenai manfaat mata kuliah ini pada kehidupan dalam jangka pendek maupun jangka panjang

**H. Kegiatan akhir**

1. Dosen memberikan umpan balik
2. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
3. Mata kuliah berakhir dan diakhiri dengan berdoa bersama.

**I. Alat/Bahan Ajar:**

1. Power point
2. Diktat Seni Penyajian
3. Modul

**J. Sumber Belajar/Referensi:**

1. Wika Rinawati.2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

**K. Penilaian**

**L. Kegiatan Remedial**

MATA KULIAH	: SENI PENYAJIAN MAKANAN
KODE MATA KULIAH	: UNK 216
JURUSAN/PRODI	: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
SEMESTER	: GENAP (2)
PERTEMUAN KE	: 3 (TIGA)
ALOKASI WAKTU	: PRAKTIK 3 X 100 MENIT
DOSEN PENGAMPU	: TIM
MATERI	: DESAIN PENYAJIAN

#### A. Kompetensi Inti:

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### B. Kompetensi Dasar:

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Ruang lingkup desain penyajian dijelaskan dengan baik

2. Definisi desain dijelaskan dengan jelas
3. Beberapa aspek desain dijelaskan dengan jelas

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan tentang ruang lingkup desain
2. Menjelaskan pengertian penyajian makanan
3. Menjelaskan ornamen
4. Menjelaskan motif dan pola.
5. Menjelaskan unsur-unsur dekorasi makanan.
6. Menjelaskan prinsip-prinsip dekorasi makanan.
7. Menjelaskan jenis dekorasi makanan.

#### **E. Materi Ajar:**

##### **Deskripsi desain**

Seni yang berkaitan dengan penyajian makanan merupakan seni terapan artinya bahwa seni yang digunakan dapat dilakukan oleh semua orang dan dapat diterapkan dalam berbagai bidang. Seni dapat diterapkan pada suatu dekorasi, dalam modul ini dekorasi yang dimaksudkan adalah dekorasi makanan. Sebelum melanjutkan pada materi yang lebih dalam perlu mengetahui pengertian dari dekorasi yaitu seni menghias (*to decorate*) yang berarti menghias sesuatu agar tampak harmonis.

Usaha untuk membentuk, menata dan mengatur makanan dapat disebut dengan proses membuat dekorasi makanan. Dekorasi makanan dapat digunakan pada makanan yang sudah masak atau masih mentah. Kombinasi untuk membuat dekorasi makanan dengan memperhatikan pola, warna, bentuk, dan tekstur yang baik, wajar dan serasi.

Ornamen berasal dari kata *ornare* (bahasa latin) yang mempunyai arti menghias atau komponen produk seni yang ditambahkan atau sengaja dibuat untuk mencapai tujuan sebagai hiasan. Ornamen berfungsi sebagai hiasan suatu objek dan menambah keindahan barang sehingga tampil lebih bagus dan menarik.

Motif dan pola merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari ornamen. Motif merupakan pangkal tema dari suatu seni. Sebagai contoh motif garis lengkung. Pola (*pattern*) sebagai penyebaran garis dan warna dalam suatu bentuk ulangan. Apabila motif garis lengkung diulang-ulang secara simetris maka akan diperoleh sebuah pola (*Herbert Read*). Hasil pola yang telah selesai, apabila diterapkan sebagai hiasan pada suatu benda dengan jalan diukir, seperti *fruit carving* maka pola tersebut disebut dengan ornamen dari buah yang diukir.

## Unsur-Unsur Dekorasi

Suatu dekorasi makanan yang disajikan akan tercipta apabila memenuhi unsur-unsur dalam dekorasi makanan. Unsur-unsur dekorasi yang perlu diperhatikan sebelum menghias makanan adalah

### 1. Titik (*dot*)

Titik adalah suatu bentuk yang paling kecil dalam sebuah desain. Titik dapat dibuat dengan hanya satu tetes menggunakan sauce, icing atau coklat leleh.

### 2. Garis (*line*)

Garis dalam dekorasi makanan menurut Nurwahyuni Idayati & Yustina Pratiwi (2008:10) akan memberikan kesan dinamis pada hidangan. Menurut Marwanti(1996:7) garis adalah batas limit dari suatu benda atau ruang masa dan warna, garis hanya berdimensi memanjang dan mempunyai arah. Garis adalah unsur disain yang menghubungkan antara satu titik dengan titik yang lain sehingga dapat membentuk garis lengkung (*curve*) atau garis lurus (*straight*). Salah satu aplikasi garis pada pembuatan motif di atas piring.

### 3. Bidang

Bidang adalah suatu bentuk pipih tanpa ketebalan, mempunyai dimensi panjang, lebar dan luas; mempunyai kedudukan, arah dan dibatasi oleh garis. Nurwahyuni Idayati & Yustina Pratiwi (2008:10) menyatakan bahwa bidang dalam dekorasi makanan dapat memberikan kesan statis.

### 4. Bentuk (*shape/form*)

Bentuk merupakan istilah yang muncul karena bersatunya garis-garis atau bidang-bidang. Perbedaan masing-masing garis dan bidang akan memunculkan macam-macam nama bentuk benda dua dimensi maupun benda tiga dimensi. Bentuk terdiri dari dua macam dimensi yaitu bentuk yang beraturan dan bentuk yang tidak beraturan. Bentuk yang beraturan lebih kearah pada bentuk matematik atau geometris, seperti kotak (*rectangle*), lingkaran (*circle*), segitiga (*triangle*), layang-layang (*diamond*), oval (elips), dan segienam (*hexagon*).

### 5. Warna

Warna merupakan unsur penting dalam objek desain, karena dengan warna dapat menampilkan identitas, menyampaikan pesan atau membedakan sifat dari bentuk-bentuk visual secara jelas. Dua atau tiga warna dalam piring lebih baik dan menarik daripada hanya menampilkan satu warna.

### 6. Tekstur

Tampilan permukaan (corak) dari suatu benda yang dapat dinilai dengan cara dilihat atau diraba. Tekstur adalah sifat permukaan dari grafis, bidang ataupun bentuk. Sifat ini dapat dilihat dan dirasakan seperti halus, kasar, licin, lembut, halus, kaku tebal,

tipis, dll. Dalam membuat dekorasi makanan tekstur menjadi hal yang perlu diperhatikan. Tekstur dapat menentukan jenis hiasan yang tepat pada jenis makanan dengan tekstur tertentu.

#### **7. Ukuran (*Portion Size*)**

Ukuran yang berbeda akan menimbulkan perhatian dan menghidupkan dekorasi. dalam dekorasi makanan elemen yang dihias atau hiasannya tidak selalu berasal dari bahan pangan.

#### **8. Nilai gelap dan terang**

Gelap dan terangnya suatu hidangan akan terlihat oleh adanya pencahayaan baik cahaya alam maupun buatan. Benda yang terlihat sebagian terang dan sebagian gelap terjadi karena cahaya yang memantul tidak merata. Fenomena ini disebut dengan istilah *value*. (**Value**)

#### **9. Suhu/temperatur**

Suhu makanan hanya ada dua yaitu panas dan dingin. Dalam penyajian makanan harus disajikan sesuai dengan suhunya. Makanan yang mempunyai temperatur panas disajikan panas sebaliknya makanan dingin disajikan dingin tidak ketinggalan alat yang digunakan juga harus sesuai dengan suhunya.

#### **10. Arah**

Arah masih berkaitan dengan garis, dimana setiap garis pasti mempunyai arah baik mendatar (horizontal), tegak lurus (vertikal), miring ke kiri atau ke kanan. Pada penataan suatu hidangan dapat dirasakan adanya suatu arah tertentu. Arah ini mampu menggerakkan rasa atau kesan dan titik pandang, ketika terdapat keseimbangan antara makanan dan hiasan. Nurwahyuni Idayati & Yustina Pratiwi (2008:10).

#### **11. Rasa (*flavour*)**

Rasa tidak dapat dilihat dengan mata, tetapi dirasakan. Rasa dapat berfungsi untuk menyeimbangkan warna, bentuk dan tekstur di atas piring. Menurut kamus bahasa Indonesia, rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan syaraf terhadap indra pengecap seperti manis, pahit, masam, dll, terhadap indra perasa seperti: panas, dingin, nyeri, dll. [artikata.com](http://artikata.com)

### **Prinsip-prinsip dekorasi makanan**

Menyajikan makanan memerlukan prinsip-prinsip dekorasi agar menghasilkan penataan makanan yang menarik dan rapi. Prinsip desain berfungsi untuk membantu menentukan, menggunakan dan menggabungkan elemen desain ke dalam tata letak yang baik. Adapun prinsip-prinsip tersebut adalah:

1. **Keselarasan/harmony**

Keselarasan atau Keserasian (*harmony*), menurut Suptandar (1995:19) diartikan sebagai usaha dari berbagai macam bentuk, bangun, bobot, warna, tekstur, ruang, tata letak dari hidangan, *garnish* dan elemen lain yang disusun secara seimbang dalam suatu komposisi utuh agar nikmat untuk dipandang dan menjadi satu kesatuan.

2. **Irama (*rhythm*)**

Definisi Irama atau *rhythm* menurut Aulina Mahyudin (2002:29) merupakan pengulangan sebuah motif atau elemen-elemen dan warna. Sedangkan menurut Marwanti (1996:18) irama diartikan sebagai suatu bentuk pergerakan, namun tidak semua bentuk pergerakan dalam desain berirama. Irama dapat diekspresikan dalam garis, bentuk, warna, dan ukuran.

3. **Kesatuan (*Unity*)**

Kesatuan (*unity*), merupakan sebuah usaha yang menggabungkan unsur-unsur desain menjadi suatu bentuk yang proporsional dan menyatu satu sama lain ke dalam sebuah media. Kesatuan tersebut akan terlihat menyatu antara warna, bentuk atau tekstur.

4. **Keseimbangan (*balance*)**

Keseimbangan dalam penyajian makanan bukan merupakan benda yang dapat diukur dengan menggunakan timbangan. Keseimbangan yang dimaksud dalam penyajian makanan dilihat pada sisi kanan, sisi kiri, sisi belakang maupun sisi depan dari titik pusat. Hidangan yang diletakkan di atas piring mempunyai porsi yang tepat dengan ukuran *garnish* yang tidak menutupi bahan utama dan peletakkan keduanya di atas piring.

5. **Komposisi (*composition*)**

Komposisi ialah suatu cara dan ketentuan untuk mengatur, menyusun, meramu (mencampur) dengan dasar kaidah-kaidah yang [ada](#), hingga mewujudkan, suasana tatanan yang harmonis.

6. **Proporsi (*proportion*)**

Proporsi adalah perbandingan ukuran antara materi atau bahan yang digunakan (Aulina Mahyudin. 2002:27). Pada dasarnya proporsi adalah perbandingan matematis dalam sebuah bidang. Proporsi sering disebut dengan istilah "*law of relationship*", untuk memperoleh proporsi yang baik dibutuhkan perbandingan dan skala

7. **Keberagaman (*variety*)**

Menurut Frank Jefkins (1997:245), dalam desain keberagaman bertujuan untuk menghindari suatu desain yang monoton. Untuk itu diperlukan sebuah perubahan dan pengkontrasan yang sesuai. Adanya perbedaan besar kecil, tebal tipis pada

huruf, pemanfaatan pada gambar, perbedaan warna yang serasi, dan keragaman unsur-unsur lain yang serasi akan menimbulkan variasi yang harmonis.

8. **Skala (scale)**

Skala adalah ukuran relatif dari suatu objek, jika dibandingkan terhadap objek atau elemen lain yang telah diketahui ukurannya (Kusmiati, 1999:14). Skala berhubungan dengan jarak pandang atau penglihatan dengan unsur-unsur yang telah dimunculkan (faktor keterbacaan).

9. **Penekanan (emphasis)**

Penekanan dapat dilakukan pada bentuk hiasan, ruang kosong, warna, maupun yang lainnya akan menjadikan desain menjadi menarik bila dilakukan dalam proporsi yang cukup dan tidak berlebihan. Frank Jeffkin (1997:246). Penekanan dalam sebuah dekorasi makanan bisa disebut sebagai fokus perhatian (*Centre of interest*).

**F. Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari materi desain penyajian
2. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
3. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara kelompok).
4. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.
5. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang mahasiswa.

**G. Kegiatan inti**

1. Dosen membuka mata kuliah dengan berdoa dilanjutkan dengan berdoa.
2. Appersepsi pada materi sebelum perkuliahan dimulai.
3. Dosen menjelaskan melakukan penjelasan pendahuluan mengenai mata kuliah
4. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya.
5. Membekali mahasiswa dengan memberikan pemahaman mengenai manfaat mata kuliah ini pada kehidupan dalam jangka pendek maupun jangka panjang

**H. Kegiatan akhir**

1. Dosen memberikan umpan balik
2. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
3. Berdoa dan salam

**I. Alat/Bahan Ajar:**

1. Power point
2. Diktat Seni Penyajian
3. Modul

**J. Sumber Belajar/Referensi:**

Wika Rinawati.2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

**K. Penilaian**

**L. Kegiatan Remedial**

Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 4 (EMPAT)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: MEMBUAT GARNISH</b>

#### **A. Kompetensi Inti:**

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### **B. Kompetensi Dasar:**

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi:**

1. Bahan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan

2. Peralatan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
3. Desain disiapkan sesuai dengan jenis bahan
4. Garnish dibuat dari bahan dengan bentuk yang tepat

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan kriteria bahan garnish yang tepat
2. Memilih bahan untuk garnish yang tepat
3. Menjelaskan karakteristik alat yang digunakan
4. Menggunakan alat yang digunakan
5. Membuat cara membuat desain
6. Membuat garnish sesuai dengan bahan

#### **E. Materi Ajar:**

##### **Definisi Garnish**

Seni menghias hidangan atau dalam bahasa asing disebut dengan ***garnish***. Menurut asal katanya berasal dari bahasa Perancis "*to adorn*" or "*to furnish*" yang berarti "menghias atau melengkapi". Dalam bahasa Inggris "*to decorate or embellish a food item by the addition of other items*". Garnish adalah menghias atau memperindah item makanan dengan penambahan item lainnya.

##### **Fungsi Garnish**

Fungsi garnish dalam hidangan tidak terlepas dari tampilan visual dan mempertajam rasa hidangan. Dari tampilan visual garnish dapat berfungsi untuk memberi daya tarik serta keindahan pada suatu hidangan dan menggugah selera makan seseorang.

##### **1. Filling**

*Filling* atau isian suatu hidangan, yang mana isian ini biasanya dimasukkan dalam hidangan dengan tekstur liquid atau semi liquid, seperti soup atau minuman. Sebagai *Filling*, bentuk yang digunakan sederhana seperti potongan macedoine, julienne, brunoise, parisienne atau paysanne. Selain bentuk jumlah garnish tidak lebih dari tiga jenis dan total keseluruhannya berbanding cairan yaitu 2:1.

##### **2. Topping**

*Topping* atau lapisan pada permukaan hidangan, dapat berbentuk *sauce*, *glazur*, *icing sugar* sirup, coklat leleh, buah-buahan, sayuran, dan produk daging. *Topping* dapat diletakkan pada semua hidangan yang mempunyai tekstur lunak hingga padat.

### 3. **Sprinkle**

*Sprinkle* berupa bahan bubuk seperti coklat bubuk, gula bubuk, kayu manis bubuk, bahan taburan seperti meises, kismis, sultana, coklat *chips*, *grated cheese*, dan *chopped parsley*.

### 4. **Accompaniment**

*Accompaniment* merupakan bahan pendamping atau hidangan pendamping dari suatu hidangan. *Accompaniment* dalam hidangan sekaligus dapat berfungsi sebagai garnish, karena tampilan warnanya sangat kontras dengan hidangan utamanya, bentuk potongan yang standar dan menarik, selain itu teksturnya yang bervariasi memberikan daya pikat dan kesan yang berbeda dari suatu hidangan.

### 5. **Fruit**

Buah selain mengandung nutrisi yang tinggi juga mempunyai penampilan baik bentuk atau warna yang khas. Masing-masing buah mempunyai karakteristik yang berbeda-beda.

### 6. **Herbs**

Herb yang digunakan dapat dalam bentuk kering atau segar. Herb yang segar lebih terlihat sempurna digunakan sebagai garnish. Seperti *parsley*, *thyme*, *rosemary*, *sage*, *mint*, *oregano and lemon grass*. Secara umum dapat digunakan sebagai taburan di atas hidangan atau dicampur dalam hidangan.

### 7. **Bahan makanan lainnya**

Bahan lain yang dapat berfungsi sebagai garnish makanan seperti keju dan roti. Keju *mozzarella* dapat di parut dan ditaburkan di atas hidangan sebelum dimasak hingga meleleh.

## **Klasifikasi garnish**

Garnish dapat diklasifikasikan dalam dua kategori yang lebih ditekankan pada perbedaan bentuk dan jumlah bahan yang digunakan.

#### 1. *Simple Garnish*

Adalah *garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran (*parsley*, wortel, brokoli, dll), *toast*, *cereal*, atau makan-makanan yang sudah jadi, seperti *crouton*, *bread*, cream dan sebagainya.

#### 2. *Composite Garnish*

Adalah *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

## **F. Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari kegiatan membuat garnish
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat membuat garnish
3. Masing-masing mahasiswa mendapatkan satu paket bahan yang terdiri dari: wortel, cabai teropong hijau dan merah, mentimun, sawi bakchoy, tomat, dan loncang.
4. Praktik bersifat individu.
5. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
6. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
7. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara kelompok).

## **G. Kegiatan inti**

1. Diawali dengan berdoa dan salam
2. Appersepsi sebelum praktik dimulai
3. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan  
Bahan pangan: Tomat, wortel, ketimun, lobak, kentang, onion, cabai, bakchoy, red cabagge, serai, dll  
Bahan non-pangan: bunga segar, daun nanas
  - b. Alat-alat  
Alat Utama: pisau ukuran sedang, pisau kecil berujung runcing (*carving knife*), pisau kecil runcing dan melengkung (*paring knife*).  
Alat Bantu Membuat Garnish: *peeler, parisien cutter, ring cutter, apple corner, citrus stripper, cheese gratter, french butter curler, pastry jagger, dan toothpick.*  
Alat pendukung: talenan (*chopping board*), dan waskom
4. Keselamatan Kerja
  - a. Menggunakan perlengkapan praktikum:
    - 1) Menggunakan celemek, dan serbet)
    - 2) bagi mahasisiwa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Bagi yang menggunakan hijab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
    - 3) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol.

- 4) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.
  - b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
  - c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
  - d. Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
  - e. Tidak mengaktifkan alat elektronik (*handphone, tablet, Ipad, dll*) selama praktikum berlangsung.
  - f. Memperhatikan lingkungan kerja.
  - g. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga
5. Prosedur kerja
  - a. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.
  - b. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
  - c. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.
6. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
7. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
8. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
9. Hasil praktikum dinilai secara individu.
10. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

#### **H. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Memberikan evaluasi selama praktikum berlangsung
5. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
6. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
7. Berdoa dan salam

#### **I. Alat/Bahan Ajar:**

1. Power point
2. Diktat Seni Penyajian

3. Modul
4. Jobsheet seni penyajian makanan

**J. Sumber Belajar/Referensi:**

1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, (1982), *Seni Hias Hidangan*, C.V. Karyako Jakarta
2. Hernanto (2001), *Garnish Flora*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
3. Sedap (2002), *Aneka Tumpeng dan Kreasinya*, PT. Media Boga Utama, Jakarta
4. Sobari Firmansyah dan Taufik Ali Murtadlo (2005), *Ukiran Buah dan Sayuran Kreasi Nan Indah dan Menggugah Selera*, PT. Agromedia Pustaka, Tangerang
5. Wika Rinawati. 2013. Seni penyajian makanan. Jobsheet. Yogyakarta
6. Wika Rinawati. 2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

**K. Penilaian**

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

**L. Kegiatan Remedial**

1. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum membuat garnish harus mengulang pada hari lain.
2. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu RKBM yang sudah disepakati.
3. Tertib kerja yang dibuat dan belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Tertib kerja harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
4. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 5 (lima)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: APLIKASI GARNISH DALAM HIDANGAN</b>

#### **A. Kompetensi Inti:**

1. **Menghayati dan mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### **B. Kompetensi Dasar:**

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi:**

1. Bahan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan

2. Peralatan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
3. Desain *plating* disiapkan sesuai dengan jenis bahan
4. Garnish dibuat dari bahan dengan bentuk, ukuran dan bahan yang sesuai dengan hidangan utamanya.
5. Pelengkap hidangan dipilih dengan tepat.

#### D. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan komposisi garnish pada hidangan
2. Memilih garnish yang tepat
3. Memilih alat saji yang sesuai dengan karakteristik hidangan
4. Membuat desain *plating*
5. Menyajikan hidangan dengan menarik.

#### E. Materi Ajar:

*Presentation* yaitu penampilan makanan yang menarik akan membangkitkan selera makan sehingga akan timbul keinginan untuk menikmatinya. Misalnya penataan dan kombinasi warna yang tepat dan penyajian yang sesuai.

##### a. Bahan-bahan

1. **Item utama:** *appetizer, soup, main course, dessert* dan *one dish meal*.
2. **Bahan *garnish/fruit carving*:** *garnish/fruit carving* dari sayuran, buah, *herbs and spice*, bahan non pangan, bahan pangan yang tidak dapat dimakan, dan bahan pangan yang tidak dapat dimakan.
3. ***Main dish*:** bentuk yang artistik atau dengan melakukan efek sederhana seperti pola garis-garis pada permukaan daging panggang.
4. ***Side dish* atau hidangan pendamping:** bentuk yang menarik, seperti *william potatoes, mashed potatoes, assorted vegetables*, dan *pillaf rice*.
5. **Produk *pastry*:** pie, coklat, meringue, tortilas, puff pastry, pasta, crepe/lumpia, sugar cage, tuile, telur, dan mangkuk dari buah-buahan.

##### b. Sauce

adonan kental yang diperuntukkan untuk meningkatkan cita rasa, keharuman dan aroma suatu hidangan ataupun memberikan penekanan cita rasa hidangan atau lauk tertentu. Saus bisa dikatakan paling berjasa pada tampilan makanan.

##### 3. Bahan olahan

Manisan buah, *stuffed olive*, jelly, roti tawar, telur rebus, *cream, sauce*, sirup, *chocolate dekor*, dll

#### 4. **Peralatan**

Piring, gelas, sendok, piring bambu, piring lidi,

#### 5. **Finishing and care**

##### 1. **Rub (mengoles)**

*Rub* adalah proses mengoles permukaan makanan dengan sesuatu bahan.

##### 2. **Top (garnish di permukaan)**

*Top* atau biasa disebut dengan *topping* merupakan cara meletakkan garnish di atas permukaan makanan atau di puncak makanan.

##### 3. **Prinkle (menabur)**

Menabur ditujukan kepada kesempurnaan makanan, bahan yang biasanya digunakan sebagai penabur adalah coklat bubuk, pala bubuk, kayu manis bubuk, gula halus, *chopped parsley*, *grated cheese*, dan lain-lain.

##### 4. **Dot (Titik)**

*Dot* adalah memberikan efek titik atau noda yang sengaja dibuat.

##### 5. **Drop**

Teknik menuangkan saus di atas hidangan atau di atas piring hingga terkesan alami.

##### 6. **Mask (menutup)**

Membubuhkan bahan di atas makanan agar lebih menarik.

##### 7. **Garnish**

Minimal makanan disajikan dengan garnish.

##### 8. **Platting**

*Platted* adalah ilustrasi atau gambar yang dituangkan di atas piring dengan menggunakan bahan pangan seperti saus, coklat, jelli, bubuk coklat, bubuk gula halus atau agar-agar.

#### a. **Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari kegiatan praktik mengaplikasikan garnish pada hidangan.
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat hiasan pada hidangan
3. Masing-masing kelompok diwajibkan membawa hidangan dengan kategori hidangan appetizer, main course dan dessert. Walaupun bersifat kelompok tetapi masing-masing mahasiswa harus mengerjakan satu jenis hidangan.
4. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
5. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
6. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses dan hasil praktikum).

## G. Kegiatan inti

1. Diawali dengan berdoa dan salam
2. Appersepsi sebelum praktik dimulai
3. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan  
Bahan pangan: Tomat, wortel, ketimun, lobak, kentang, onion, cabai, bakchoy, red cabagge, serai, dll  
Bahan non-pangan: bunga segar, daun nanas
  - b. Alat-alat  
Alat saji: *dinner plate, dessert plate, square plate, oval plate, dll*  
Alat Utama: pisau ukuran sedang, pisau kecil berujung runcing (*carving knife*), pisau kecil runcing dan melengkung (*paring knife*).  
Alat Bantu Membuat Garnish: *peeler, parisien cutter, ring cutter, apple corner, citrus stripper, cheese gratter, french butter curler, pastry jagger, dan toothpick.*  
Alat pendukung: talenan (*chopping board*), dan waskom
4. Keselamatan Kerja
  - a. Menggunakan perlengkapan praktikum:
    - 1) Menggunakan celemek, dan serbet)
    - 2) bagi mahasiswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Bagi yang menggunakan hijab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
    - 3) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol.
    - 4) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.
  - b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
  - c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
  - d. Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
  - e. Tidak mengaktifkan alat elektronik (*handphone, tablet, lpad, dll*) selama praktikum berlangsung.
  - f. Memperhatikan lingkungan kerja.
  - g. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga
5. Prosedur kerja
  - a. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.

- b. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
- c. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.
6. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
7. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
8. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
9. Hasil praktikum dinilai secara individu.
10. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

#### **H. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Memberikan evaluasi selama praktikum berlangsung
5. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
6. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
7. Berdoa dan salam

#### **I. Alat/Bahan Ajar:**

1. Power point
2. Diktat Seni Penyajian
3. Modul
4. Jobsheet seni penyajian makanan

#### **J. Sumber Belajar/Referensi:**

1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, (1982), *Seni Hias Hidangan*, C.V. Karyako Jakarta
2. Hernanto (2001), *Garnish Flora*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
3. Sedap (2002), *Aneka Tumpeng dan Kreasinya*, PT. Media Boga Utama, Jakarta
4. Sobari Firmansyah dan Taufik Ali Muradlo (2005), *Ukiran Buah dan Sayuran Kreasi Nan Indah dan Menggugah Selera*, PT. Agromedia Pustaka, Tangerang
5. Wika Rinawati. 2013. Seni penyajian makanan. Jobsheet. Yogyakarta
6. Wika Rinawati.2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

**K. Penilaian**

Proses			Produk/hasil laporan (70 point)	$\Sigma$	Nilai Total	Ket
Langkah kerja (10 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)				
			Bentuk			
			Kerapian			
			Penyajian			

**L. Kegiatan Remedial**

1. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum membuat aplikasi garnish pada hidangan harus mengulang pada hari lain.
2. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu RKBM yang sudah disepakati.
3. Tertib kerja yang dibuat dan belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Tertib kerja harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
4. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 6 (ENAM)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: FRUIT CARVING</b>

#### **A. Kompetensi Inti:**

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### **B. Kompetensi Dasar:**

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi:**

1. Bahan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan

2. Peralatan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
3. Peralatan digunakan secara nyaman dan aman
4. Desain carving disiapkan sesuai dengan jenis bahan

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan bahan yang dapat digunakan untuk membuat fruit carving
2. Memilih bahan yang tepat
3. Memilih pisau yang tepat untuk mengukir buah
4. Dapat menggunakan pisau ukir dengan tepat, nyaman dan aman
5. Membuat *finishing carving* yang rapi dan berwujud.

#### **E. Materi Ajar:**

##### **Definisi *fruit carving***

*Fruit carving* atau mengukir buah merupakan sebuah keterampilan yang menghasilkan ukiran dengan menggunakan media buah atau sayuran. Buah dan sayuran yang dapat dibuat ukiran adalah buah dan sayuran yang mempunyai daging buah yang tebal, seperti melon, semangka, wortel, labu kuning, kabocha, pepaya dll. Tujuan utama *fruit carving* adalah untuk menyempurnakan suatu hidangan atau dekorasi pada suatu ruangan.

##### **Teknik Mengukir**

###### **1. Teknik iris gergaji**

Teknik iris gergaji adalah cara memotong yang berulang dengan gerakan panjang dan pendek bervariasi. Teknik gergaji dilakukan jika akan memotong atau mengiris buah dan sayuran. Teknik ini dilakukan agar buah dan sayuran yang diiris membentuk potongan yang rapi dan rata.

###### **2. Teknik gerakan pensil**

Teknik ini menggunakan gerakan seperti menggambar dengan pensil. Gambar pola terlebih dulu dengan membuat irisan dangkal. Teknik gerakan pensil dilakukan untuk membuat ukiran pada permukaan buah atau sayuran sehingga akan membentuk kontur pada pola yang telah digambar.

###### **3. Teknik Memotong dan Mengiris.**

Memotong dan mengiris merupakan kombinasi dalam membuat ukiran buah. Teknik memotong dan mengiris dengan melakukan gerakan gergaji. Hal ini untuk memudahkan mengontrol kedalaman potongan atau irisan sesuai dengan yang dikehendaki, agar tidak sampai melampaui batas yang sudah ditentukan.

#### 4. Teknik menusuk

Teknik ini membutuhkan ujung pisau yang runcing. Hasil tusukan biasanya untuk membuka lubang atau membuat motif dengan bentuk “V”.

#### F. Metode Pembelajaran:

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari kegiatan praktik mengukir buah.
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat hiasan pada hidangan
3. Masing-masing mahasiswa wajib membawa satu buah dengan minimal berat 3 kg.
4. Buah yang dapat dipilih adalah semangka, labu kabocha, melon, dan papaya.
5. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
6. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
7. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses dan hasil praktikum).

#### G. Kegiatan inti

1. Diawali dengan berdoa dan salam
2. Appersepsi sebelum praktik dimulai
3. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan  
semangka, labu kabocha, melon, dan papaya.
  - b. Alat-alat  
*Carving knife, chopping board, wood carving*, mangkuk dengan bibir mangkuk lebih kecil dari lingkaran buah.
4. Keselamatan Kerja
  - a. Menggunakan perlengkapan praktikum:
    - 1) Menggunakan celemek, dan serbet)
    - 2) bagi mahasiswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Bagi yang menggunakan hijab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
    - 3) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol.
    - 4) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.
  - b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
  - c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.

- d. Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
  - e. Tidak mengaktifkan alat elektronik (*handphone, tablet, Ipad, dll*) selama praktikum berlangsung.
  - f. Memperhatikan lingkungan kerja.
  - g. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga
5. Prosedur kerja
- a. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.
  - b. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
  - c. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.
6. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
7. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
8. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
9. Hasil praktikum dinilai secara individu.
10. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

#### **H. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Memberikan evaluasi selama praktikum berlangsung
5. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
6. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
7. Berdoa dan salam

#### **I. Alat/Bahan Ajar:**

1. Diktat Seni Penyajian
2. Modul
3. Jobsheet seni penyajian makanan

#### **J. Sumber Belajar/Referensi:**

1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, (1982), *Seni Hias Hidangan*, C.V. Karyako Jakarta

2. Hernanto (2001), *Garnish Flora*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
3. Sedap (2002), *Aneka Tumpeng dan Kreasinya*, PT. Media Boga Utama, Jakarta
4. Sobari Firmansyah dan Taufik Ali Murtadlo (2005), *Ukiran Buah dan Sayuran Kreasi Nan Indah dan Menggugah Selera*, PT. Agromedia Pustaka, Tangerang
5. Wika Rinawati. 2013. Seni penyajian makanan. Jobsheet. Yogyakarta
6. Wika Rinawati. 2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

#### K. Penilaian

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

#### L. Kegiatan Remedial

1. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum membuat *fruit carving* pada hidangan harus mengulang pada hari lain.
2. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu RKBM yang sudah disepakati.
3. Tertib kerja yang dibuat dan belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Tertib kerja harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
4. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

MATA KULIAH	: SENI PENYAJIAN MAKANAN
KODE MATA KULIAH	: UNK 216
JURUSAN/PRODI	: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
SEMESTER	: GENAP (2)
PERTEMUAN KE	: 7 (TUJUH)
ALOKASI WAKTU	: PRAKTIK 3 X 100 MENIT
DOSEN PENGAMPU	: TIM
MATERI	: HIASAN GELAS DAN PUDING

#### A. Kompetensi Inti:

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### B. Kompetensi Dasar:

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep deskripsi desain, ruang lingkup desain, dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Bahan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
2. Peralatan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan

3. Membuat desain pudding dalam gelas
4. Membuat hiasan untuk gelas
5. Meletakkan hiasan di atas gelas

#### D. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan konsep menghias gelas
2. Menjelaskan konsep membuat hiasan gelas
3. Menjelaskan konsep menerapkan hiasan dalam minuman yang disajikan.
4. Membuat hiasan gelas dari castor sugar
5. Membuat hiasan gelas dari bahan pangan dan non pangan
6. Membuat hiasan minuman sebagai topping.

#### E. Materi Ajar:

##### Definisi minuman

Garnish (hiasan) minuman adalah suatu yang digunakan sebagai dekorasi atau hiasan pada minuman yang akan dihidangkan agar membuat minuman lebih menarik, bagus dipandang sehingga menarik perhatian tamu dan ingin mencicipinya.

##### Klasifikasi Garnish Minuman

###### 1. Minuman

###### a. Cocktail

Cocktail merupakan campuran dari satu bagian atau lebih minuman yang beralkohol tinggi dengan minuman non alkohol. Prinsip penyajian *cocktail* adalah tampil dengan minuman yang menarik dengan dekoratif dan warna-warni.

###### b. *Mocktail (Virgin Cocktail)*

Istilah '*Mocktail*' merupakan turunan dari dua kata '*mock*' yang berarti salinan atau tiruan dari sesuatu dan '*cocktail*' kata yang berarti minuman campuran. *Mocktail* atau *Virgin Cocktail* merupakan jenis minuman campur dari beberapa *juice* buah tanpa penambahan alkohol.

###### c. *Squashes (Sari buah ditambah soft drink)*

*Squash* merupakan konsentrat buah manis atau tanpa pemanis yang dicampur dengan cairan, yang paling sering digunakan untuk bahan campuran adalah air berkarbonasi.

###### d. *Highball (Liqueur dan atau spirits+sari buah+minuman ringan tanpa citrus (lime, orange dsb)).*

*Highball (disambiguasi)* merupakan salah satu jenis minuman campuran. *highball* adalah nama untuk sebuah minuman campuran yang terdiri dari alkohol dan proporsinya lebih besar dari campuran *non-alkohol*.

e. *Collins* (*Gin* atau *Whiskey*+sari buah+syrup+soda water)

Tom Collins adalah jenis minuman *cocktail Collins* terbuat dari *gin*, jus lemon, gula, dan air berkarbonasi.

f. *Punch* (Rhum+sari buah+soda water)

*Punch* adalah istilah untuk berbagai macam minuman, baik non-alkohol atau beralkohol, *punch* umumnya mengandung jus buah. *Punch* biasanya disajikan dalam jumlah besar, menggunakan mangkuk yang lebar, yang dikenal sebagai mangkuk *punch*

g. *Slings* (Dua macam atau lebih sari buah + minuman beralkohol + sirup buah (*Grenadine*) + air soda.

*Slings* adalah jenis minuman beralkohol yang pada awalnya tidak termasuk dalam *cocktail*. *sling* memiliki beberapa bahan dasar, yaitu beberapa jenis alkohol, rasa buah (terutama jeruk), air atau soda, dan gula.

h. *Sours* (umumnya *Whiskey*)+sari buah jeruk nipis+soda water.

*Sours* adalah minuman campuran tradisional. *Sours* adalah minuman campuran yang mengandung minuman keras (*bourbon* atau beberapa *whiskey*), lemon *juice* atau jeruk nipis, putih telur, dan pemanis (*triple sec*, *simple sirup*, *grenadine*, atau *pineapple juice*

## 2. Minuman tradisional

Minuman tradisional adalah minuman yang diolah dengan cara tradisional dan turun temurun.

a. Minuman panas

Minuman panas dapat disajikan dengan menambahkan isi atau tanpa isi.

b. Minuman dingin

Minuman dingin juga dapat disajikan dengan menambahkan isi atau tanpa isi.

## Bahan Garnish Gelas

1. Bahan pangan dapat dikonsumsi

Buah, sayuran, biskuit seperti *egg roll*, *crushed biscuit*, wafer, karamel, *cream*, *syrup*, susu kental manis dan coklat dekor dapat menjadi garnish tambahan.

2. Bahan Pangan tidak dapat dikonsumsi

Batang kayu manis, sere, pekak, dll

3. Non pangan

*Paper parasols*, *pipet*, *martini skewer*, dan *fresh flower*.

## Peralatan

1. Alat saji

Gelas, cangkir dan saucernya

2. Alat pendukung

*Peper parasol, served skewered, glass drinks stirrers, straw, plastic sword pick, martini skewer, dan olive pick*

## Teknik Meramu minuman

1. **Building**

*Building* adalah teknik mencampur minuman yang paling *basic* dan mudah dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. *Bulding* bisa langsung dilakukan di dalam *-serving glass*.

2. **Shaking**

*Shaking* merupakan teknik pencampuran yang paling efisien. Teknik *Shaking* dengan menempatkan bahan-bahan di *shaker cocktail, shaker* dengan cara konvensional atau Amerika yaitu dengan es dan dikocok keras sebelum disaring ke dalam gelas.

3. **Boiling**

*Boiling* jarang dipake di bar karena teknik ini membutuhkan persiapan yang panjang dan rumit. Biasanya dipake untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan bila hanya memakai *mixing* teknik yang lain.

4. **Stirring**

*Stirr* adalah teknik mencampur minuman untuk mendapatkan minuman yang dibuat agar tetap jernih, bersih, dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari *ice* yang mencair seperti ketika memakai teknik *shaking* untuk mencampur minuman.

5. **Blending (juice, smoothies, milkshake)**

*Blending* dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna.

6. **Layering**

Teknik *layering* merupakan teknik membuat *cocktails/ mocktails* yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi yaitu antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas.

7. **Muddling**

*Mudling* adalah teknik pencampuran minuman yang melibatkan *fresh fruits, herb, Vegetables* untuk di tumbuk dan *mengambil juices dan flavours*, kemudian dicampur dengan alkohol atau sirup.

## **Jenis Garnish Gelas**

### **1. *The top layer of glass***

Lapisan atas dari minuman ditambahkan untuk meningkatkan penampilan dan menambah rasa dari minuman tersebut. Bahan yang sering digunakan adalah *Ice cream, cream*, kacang-kacangan (kacang mete, pistachio, kacang tanah,dll) *syrup*, dan buah-buahan kecil (*blueberry, cranberry, raspberry*).

### **2. *Springle***

Lapisan atau taburan merupakan hiasan akhir dari minuman. Hiasan ini termasuk dalam hiasan yang sangat sederhana dan cepat dalam menyiapkannya. Jenis minuman yang dihias dengan teknik *sprinkel* mempunyai tekstur *smooth* dan ber *topping* ice cream atau busa.

### **3. *Frosting***

*Frosting* adalah proses melapisi bibir gelas dengan bahan-bahan seperti gula castor, garam bubuk, bubuk pala, bubuk kopi, bubuk coklat atau kelapa parut. Tujuan dari *frosting* adalah untuk memperindah cocktail dan memberikan rasa pada minuman.

### **4. *Skewer (sate buah)***

Hiasan dengan teknik *skewer* akan mewujudkan sensasi pada saat meneguk minuman. Buah-buah yang telah dipotong disusun atau ditusuk dengan *skewer* kemudian dimasukkan dalam gelas.

### **5. *Filling***

Minuman yang di dalamnya terdapat isi bisa berfungsi ganda yaitu sebagai garnish dan *filling*.

### **6. *Body glass***

Hiasan yang diletakkan di bagian badan gelas, biasanya menggunakan susu kental manis coklat.

### **7. *Floating (mengambang)***

*Floating* dalam berlaku hanya pada minuman tanpa isi, seperti minuman *squash*, sari buah, kopi, coklat, dll. *Floating* menggunakan *ice cream, cream*, atau busa, *floating* pada minuman dingin biasanya menggunakan ice cream sedangkan *floating* pada minuman hangat seperti kopi.

### **8. *Garnish di bibir gelas***

Garnish yang ditempelkan di atas bibir gelas dengan berbagai macam bentuk berfungsi untuk meningkatkan kualitas dan tampilan minuman

## **F. Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari kegiatan praktik menghias gelas.

2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat hiasan pada gelas
3. Masing-masing mahasiswa wajib membuat hiasan gelas beserta isinya.
4. Isi gelas dapat berupa pudding, *punch*, *juice*, *smoothies*, *float*, *layer*, dll
5. Khusus pudding sebaiknya dibuat sebelum praktik.
6. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
7. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
8. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses dan hasil praktikum).

#### **G. Kegiatan inti**

1. Diawali dengan berdoa dan salam
2. Appersepsi sebelum praktik dimulai
3. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan  
semangka, labu kabocha, melon, dan papaya.
  - b. Alat-alat  
*Carving knife*, *chopping board*, *wood carving*, mangkuk dengan bibir mangkuk lebih kecil dari lingkaran buah.
4. Keselamatan Kerja
  - a. Menggunakan perlengkapan praktikum:
    - 1) Menggunakan celemek, dan serbet)
    - 2) bagi mahasiswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Bagi yang menggunakan hijab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.
    - 3) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol.
    - 4) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.
  - b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
  - c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
  - d. Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
  - e. Tidak mengaktifkan alat elektronik (*handphone*, *tablet*, *lpad*, dll) selama praktikum berlangsung.
  - f. Memperhatikan lingkungan kerja.
  - g. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga

5. Prosedur kerja
  - a. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.
  - b. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
  - c. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.
6. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
7. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
8. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
9. Hasil praktikum dinilai secara individu.
10. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

#### H. Kegiatan akhir

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Memberikan evaluasi selama praktikum berlangsung
5. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
6. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
7. Berdoa dan salam

#### I. Alat/Bahan Ajar:

1. Diktat Seni Penyajian
2. Modul
3. Jobsheet seni penyajian makanan

#### J. Sumber Belajar/Referensi:

1. Anonim (1997), *Kocktail dan Minuman Pesta Sensasional*, Periplus, Jakarta
2. Anonim, (1999), *Fantastic Cocktail and Mixed Drinks*, Periplus, singapor e
3. Wika Rinawati. 2013. *Seni penyajian makanan. Jobsheet*. Yogyakarta
4. Wika Rinawati. 2012. *Seni penyajian makanan. Modul*. Yogyakarta

#### K. Penilaian

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

			Bentuk				
			Kerapian				
			Penyajian				

#### L. Kegiatan Remedial

1. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum membuat hiasan gelas harus mengulang pada hari lain.
2. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu RKBM yang sudah disepakati.
3. Tertib kerja yang dibuat dan belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Tertib kerja harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
4. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 8-9 (DELAPAN-SEMBILAN)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: MERANGKAI BUNGA, BUAH DAN SAYURAN</b>

#### **A. Kompetensi Inti:**

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### **B. Kompetensi Dasar:**

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep merangkai bunga, teknik merangkai bunga dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi:**

1. Bahan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan

2. Peralatan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
3. Membuat desain untuk rangkaian bunga, buah dan sayuran
4. Membuat rangkaian bunga, buah dan sayuran

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Konsep dasar merangkai bunga
2. Membuat rangkaian bunga gaya eropa

#### **E. Materi Ajar:**

Rangkaian bunga adalah susunan yang terdiri dari bunga, daun dan ranting dalam sebuah wadah yang dapat membuat ruangan atau semua yang bersentuhan dengan bunga menjadi indah. Sesuai dengan definisinya semua benda yang bersentuhan dengan bunga akan menjadi menarik. Beberapa bagain yang sering bersentuhan dengan bunga seperti bunga meja, dekorasi pelaminan, papan ucapan, *hand bouquet*, *corsage*, *wrist*, bunga mobil, dll.

#### **Potongan Tangkai Bunga**

1. Ukuran tangkai untuk rangkaian bunga yang rendah 1,5 x lebar mulut jambangan.
2. Ukuran tangkai untuk rangkaian bunga yang tinggi 1,5 x tinggi jambangan

#### **Bahan dan alat**

Bahan: Bunga potong, bunga kebun, daun potong,

Alat: cerana, oasis, gunting taman, selotip, tang, pisau/*cutter*, lidi/tusuk sate, *floratif*, pita, penyemprot bunga, kawat berbagai ukuran, kantong plastik, dan celemek.

#### **Gaya Rangkaian Bunga**

##### **1. Gaya Eropa (klasik)**

bunga Eropa adalah bentuk garis/mendatar, diagonal, tegak lurus, segitiga simetris, segitiga asimetris, bentuk bulat/ bulan penuh, setengah bulat/bulan sabit (*half moon*), bentuk L, T terbalik dan S.

##### **2. Gaya Jepang (*Ikebana*)**

Rangkaian bunga gaya Jepang sangat terkenal karena bentuknya yang sederhana tetapi memikat hati bagi orang yang memandangnya. Prinsip dari rangkaian bunga gaya Jepang yang harus diperhatikan adalah adanya tiga tangkai utama yaitu *shin* (melambangkan bumi), *shu* (melambangkan makhluk), dan *hikae* (melambangkan langit).

### 3. Gaya Indonesia

Rangkaian bunga Indonesia umumnya didominasi oleh rangkaian bunga melati dan rangkaian janur, sehingga kekhasan inilah yang membedakan rangkaian bunga gaya Indonesia dengan gaya Eropa ataupun *Ikebana*.

#### Langkah-langkah merangkai bunga

##### 1. **Basing (pembuatan kerangka dasar)**

*Basing* (pembuatan kerangka dasar) adalah istilah umum yang menggambarkan teknik-teknik yang dipakai untuk melukiskan suatu dasar desain. Kerangka dasar diperoleh dari bentuk rangkaian bunga yang akan dibuat.

##### 2. **Focal Area (daerah pusat perhatian)**

*Focal area* (pusat perhatian) adalah suatu daerah dimana semua bahan bertemu. Daerah tersebut biasanya cocok diletakkan bunga khusus atau utama.

##### 3. **Terracing (pembuatan kontur)**

*Terracing* adalah suatu teknik pembuatan kerangka dasar/*basing*. *Terracing* atau bisa dikatakan sebagai kontur dalam merangkai bunga.

##### 4. **Anchoring (menguatkan tangkai)**

*Anchoring* adalah teknik yang digunakan untuk membantu tangkai bunga agar mudah menancap pada medianya dengan cara menyambung *picks* kayu atau kawat pada ujung tangkai bunga.

##### 5. **Armature (kerangka)**

*Armature* adalah sebuah kerangka struktural yang digunakan dalam kesepakatan. Kerangka ini dapat bertujuan sebagai dekoratif atau mekanis.

##### 6. **Grouping (pengelompokan)**

*Grouping* untuk menciptakan suatu perasaan yang terencana dan terorganisir. Bahan-bahan yang ditempatkan dalam kelompok punya pengaruh lebih besar daripada bahan yang mempunyai pola tersebar seperti "*polka dotted*" (terbintik-bintik).

##### 7. **Zoning (pemilihan area yang dikembangkan)**

Istilah *zoning* sering digunakan untuk suatu area yang lebih luas daripada komposisi sederhana bunga.

##### 8. **Sequencing (pengurutan)**

Teknik desain yang menyajikan bahan-bahan dari yang terkecil hingga bahan yang lebih besar, dari warna yang lebih terang sampai pada warna yang lebih gelap, atau dari bunga yang telah mekar penuh (*fully opened flower*) sampai pada bungan yang masih kuncup, ini yang disebut dengan *sequencing* atau pengurutan.

##### 9. **Banding (pita)**

*Banding* adalah teknik yang digunakan untuk melilit tangkai bunga untuk tujuan dekoratif.

#### **10. Radial Insertion**

*Radial insertion* adalah penyisipan bunga dari pusat yang sama tetapi menyebar di area yang masih kosong.

#### **11. Spiralling**

*Spiralling* adalah gerakan baris berputar-putar. Gerakan bisa ke atas, ke bawah, ke arah luar atau ke dalam.

#### **12. Paralelism**

*Paralelisme* adalah suatu metode penempatan bahan dalam komposisi bunga. Garis-garis yang sama jaraknya mungkin tegak, mendatar atau diagonal.

### **F. Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari kegiatan praktik merangkai bunga, buah dan sayuran.
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik merangkai bunga, buah dan sayuran
3. Masing-masing mahasiswa wajib membuat satu jenis rangkaian.
4. Masing-masing mahasiswa membawa bahan beserta keranjangnya.
5. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
6. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
7. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses dan hasil praktikum).

### **G. Kegiatan inti**

1. Diawali dengan berdoa dan salam
2. Appersepsi sebelum praktik dimulai
3. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan  
Ape, pear, jeruk, dragon fruit, belimbing, pisang emas, anggur
  - b. Alat-alat  
Keranjang, plastik wrapping, isolasi, pita
4. Keselamatan Kerja
  - a. Menggunakan perlengkapan praktikum:
    - 1) Menggunakan celemek, dan serbet)
    - 2) bagi mahasisiwa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Bagi yang menggunakan hijab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.

- 3) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol.
- 4) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.
  - b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
  - c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.
  - d. Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
  - e. Tidak mengaktifkan alat elektronik (*handphone, tablet, lpad, dll*) selama praktikum berlangsung.
  - f. Memperhatikan lingkungan kerja.
  - g. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga
5. Prosedur kerja
  - a. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.
  - b. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.
  - c. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.
6. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
7. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
8. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
9. Hasil praktikum dinilai secara individu.
10. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

#### **H. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Memberikan evaluasi selama praktikum berlangsung
5. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
6. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
7. Berdoa dan salam

**M. Alat/Bahan Ajar:**

1. Diktat Seni Penyajian
2. Modul
3. Jobsheet seni penyajian makanan

**N. Sumber Belajar/Referensi:**

1. As Aulina Mahyudin (2002), *Seni Tata Rangkai Bunga*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
2. Les Mignonnes (2000), *Rangkaian Bunga, Buah dan Sayur*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
3. Nelly Marline dan Suparno (2000), *Seni Tata Rangkaian Bunga Niaga*, PT. Alex Media Komputindo Kelompok Kompas Gramedia, Jakarta
4. Sutari Imam Bernadip (2003), *Seni Merangkai Bunga, Buah dan Sayur*, Adicita Yogyakarta
5. Wika Rinawati. 2013. Seni penyajian makanan. Jobsheet. Yogyakarta
6. Wika Rinawati. 2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

**O. Penilaian**

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

**P. Kegiatan Remedial**

1. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum merangkai bunga, buah dan sayuran harus mengulang pada hari lain.
2. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu RKBM yang sudah disepakati.
3. Tertib kerja yang dibuat dan belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Tertib kerja harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
4. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 10-11 (SEPULUH-SEBELAS)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: MEMBUAT DAN MERANGKAI SAMIR</b>

#### **A. Kompetensi Inti:**

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. 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.
3. **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.
4. **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.

#### **B. Kompetensi Dasar:**

1. Menunjukkan sikap senang, percaya diri, motivasi internal, sikap kritis, bekerjasama, dan jujur dalam menyelesaikan berbagai permasalahan nyata.
2. Memiliki sikap toleransi terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
3. Memahami konsep merangkai membuat dan merangkai lipatan daun untuk samir dan aplikasinya dalam kehidupan nyata.
4. Menerapkan dan memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dalam penyelesaian masalah nyata

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi:**

1. Bahan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
2. Peralatan disiapkan dan disediakan sesuai dengan kebutuhan
3. Membuat desain untuk samir
4. Membuat lipatan untuk hiasan samir
5. Merangkai lipatan daun sebagai hiasan samir

### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan konsep dasar membuat lipatan
2. Membuat rangkaian lipatan samir

### **B. Materi Ajar:**

1. Deskripsi samir
2. Memilih daun pisang
3. Membersihkan daun pisang
4. Cara memotong daun
5. Posisi daun
6. Cara melipat daun
7. Cara menyusun lipatan daun
8. Cara menyimpan samir
9. Cara menyusun lipatan daun menjadi samir
10. Cara membuat samir dari kertas

### **C. Metode Pembelajaran:**

1. Dosen menjelaskan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang diharapkan dari kegiatan praktik merangkai bunga, buah dan sayuran.
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik merangkai bunga, buah dan sayuran
3. Masing-masing mahasiswa wajib membuat satu jenis rangkaian.
4. Masing-masing mahasiswa membawa bahan beserta keranjangnya.
5. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
6. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
7. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses dan hasil praktikum).

### **D. Kegiatan inti**

1. Diawali dengan berdoa dan salam
2. Appersepsi sebelum praktik dimulai
3. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan  
Ape, pear, jeruk, dragon fruit, belimbing, pisang emas, anggur

b. Alat-alat

Keranjang, plastik wrapping, isolasi, pita

4. Keselamatan Kerja

a. Menggunakan perlengkapan praktikum:

1) Menggunakan celemek, dan serbet)

2) bagi mahasiswa wanita yang berjilbab, menggunakan jilbab berwarna putih dengan model standar. Bagi yang menggunakan hijab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek.

3) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan mempunyai rambut panjang wajib mengikat rambut dengan model sanggul cepol.

4) Bagi mahasiswa yang tidak berjilbab dan berambut pendek semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus.

b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.

c. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan.

d. Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.

e. Tidak mengaktifkan alat elektronik (*handphone, tablet, lpad, dll*) selama praktikum berlangsung.

f. Memperhatikan lingkungan kerja.

g. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga

5. Prosedur kerja

a. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.

b. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung.

c. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.

6. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya

7. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.

8. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.

9. Hasil praktikum dinilai secara individu.

10. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

#### E. Kegiatan akhir

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Memberikan evaluasi selama praktikum berlangsung
5. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
6. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
7. Berdoa dan salam

#### Q. Alat/Bahan Ajar:

1. Diklat Seni Penyajian
2. Modul
3. Jobsheet seni penyajian makanan

#### R. Sumber Belajar/Referensi:

1. Lilly T. Erwin (2002), *Seni Lipat Daun untuk Wadah Saji dan Hantaran*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
2. Sedap (2002), *Aneka Tumpeng dan Kreasinya*, PT. Media Boga Utama, Jakarta
3. Surtinah & Winijarti. 2010. *Inspirasi wadah kue*. Tiara Aksa. Surabaya
4. Wika Rinawati. 2013. Seni penyajian makanan. Jobsheet. Yogyakarta
5. Wika Rinawati. 2012. Seni penyajian makanan. Modul. Yogyakarta

#### S. Penilaian

Proses			Produk/hasil laporan (70 point)	$\Sigma$	Nilai Total	Ket
Langkah kerja (10 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)				
			Bentuk			
			Kerapian			
			Penyajian			

#### T. Kegiatan Remedial

5. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum merangkai bunga, buah dan sayuran harus mengulang pada hari lain.
6. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu RKBM yang sudah disepakati.
7. Tertib kerja yang dibuat dan belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Tertib kerja harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
8. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "70" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

---

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 12 (DUABELAS)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: MEMBUAT DOOS HIAS</b>

---

---

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 13-14 (TIGABELAS-EMPATBELAS)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: MEMBUAT MINIATUR MAKANAN DARI FLANEL</b>

---

---

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: UNK 216</b>
<b>JURUSAN/PRODI</b>	<b>: PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: GENAP (2)</b>
<b>PERTEMUAN KE</b>	<b>: 15 (LIMABELAS)</b>
<b>ALOKASI WAKTU</b>	<b>: PRAKTIK 3 X 100 MENIT</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: TIM</b>
<b>MATERI</b>	<b>: MENGAMBIL SOAL UJIAN PRAKTIK</b>

---