1. **KOMPETENSI**
2. Mahasiswa mampu membuat juice
3. Mahasiswa mampu membuat cereal
4. Mahasiswa mampu membuat toast
5. Mahasiswa mampu membuat egg product
6. **SUB KOMPETENSI**
7. Mahasiswa mampu menyiapkan aneka juice
8. Mahasiswa mampu membuat aneka juice
9. Mahasiswa mampu menyiapkan cereal
10. Mahasiswa mampu membuat cereal
11. Mahasiswa mampu menyiapkan aneka toast
12. Mahasiswa mampu membuat aneka toast
13. Mahasiswa mampu menyiapkan aneka produk olahan telur
14. Mahasiswa mampu membuat aneka produk olahan telur
15. **KRITERIA UNJUK KERJA**
    * + 1. Aneka juice dapat disiapkan dan dibuat dengan bahan, formula, dan alat yang tepat.
        2. Cereal dibuat sesuai dengan standar industri
        3. Aneka toast disiapkan, dan dibuat sesuai dengan standar industri
        4. Aneka produk olahan telur dibuat sesuai dengan standar industri
16. **SKENARIO PEMBELAJARAN**
    1. **Kegiatan awal**
17. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan menyiapkan dan membuat breakfast.
18. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat breakfast.
19. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
20. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
21. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara individu).
22. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.
23. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang mahasiswa.
    1. **Kegiatan inti**
24. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
    1. Bahan-Bahan

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Juice:**  Nanas  Jambu biji  Strawberry  Orange  Sirsak  Gula pasir  Es batu | **Cereal:**  Havermout  Corn flake  Susu | **Toast:**  Roti tawar casino  Margarine  Cinamon powder  Susu  Telur  Vanilla  Madu  Gula halus | **Produk olahan telur:**  Telur  Garam dan lada  Minyak sayur  Vinegar  Susu  Margarine  Sosis  Jamur |

* 1. Alat-alat

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAT PRODUKSI** | **ALAT PENYAJIAN** |
| * + - *Blender*     - *Frying pan*     - Sumpit     - Sauce pan     - Toaster | * + - Juice glass     - Cereal bowl     - Dinner plate |

* 1. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: bagi mahasisiwa yang berambut panjang harus di ikat atau disanggul cepol, menggunakan kelengkapan kerja berupa celemek, dan serbet (2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.
4. Menggunakan peralatan elektronik sesuai dengan petunjuk manualnya.
5. Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
6. Tidak mengaktifkan *handphone* selama praktikum berlangsung.
7. Memperhatikan lingkungan kerja.
8. Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab boga
   1. Prosedur kerja
      1. Mahasiswa mempersiapkan diri dengan menggunakan uniform yang telah ditentukan sebelum memasuki lab boga.
      2. Mahasiswa mempersiapkan bahan-bahan praktikum yang dibutuhkan praktikum berlangsung..
      3. Mahasiswa mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan sebelum praktikum berlangsung.

**CEREAL OR CORN FLAKES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Cereal/corn flakes 2. Milk | 25 g  25 g |  | New Picture |
| **Prosedur:**   1. Rebus susu hingga mendidih 2. Letakkan corn flakes dalam cereal bowl tuang dengan susu. 3. Saran penyajian lainnya antara susu dan corn flake dipisah, dan dicampur pada saat akan disantap | | | |
|  | | |  |

**ANEKA MINUMAN JUICE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Buah seperti |  | |  | **New Picture (1)** |
| Tomato | 100 gr | | Concasse |
| Mango | Macedoine |
| Orange | Ambil airnya |
| Melon | Macedoine |
| Pineapple | Macedoine |
| 1. Sugar | 30 gr | |  |
| 1. Water | 25 cc | |  |
| 1. Es batu | sck | | Serut |
| **Prosedur:**   * Pilih salah satu jenis buah * Jika menggunakan tomat, terlebih dahulu dibuat tomato concasse kemudian blender * Jika menggunakan orange, hanya diambil airnya saja, kemudian blender * Jika menggunakan pineapple, kemudian blender dan saring. | | | | |
|  | |

**DRY TOAST/MELBA TOAST**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| * Roti tawar | 2 lbr | Casino | New Picture |
| **Prosedur:**  Panggang atau toast sampai kering | | | |

**BUTTERED TOAST**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| * Roti tawar | 2 lbr | Casino |  |
| * Margarine |  |  |
| **Prosedur:**  Oles mentega panggang atau toast | | | |

**CINAMON BUTTERED TOAST**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| * Roti tawar |  | Casino | New Picture (1) |
| * Margarine | 2 lbr |  |
| * Cinnamon powder |  |  |
| **Prosedur:**  Oles roti dengan mentega tabur dengan cinamon bubuk panggang | | | |

**FRENCH TOAST**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Roti tawar | 2 lb | Casino | New Picture (2) |
| 1. Milk | 100 cc |  |
| 1. Egg | 1 btr |  |
| 1. Vanilla | ¼ sdt |  |
| 1. Margarine | 50 g |  |
| 1. Honey | sck |  |
| 1. Sugar | sck |  |
| **Prosedur:**   * Buat adonan susu, telur, dan vanilli * Masukkan roti dalam adonan susu, panaskan mentega dalam frying pan, goreng roti hingga golden brown. Hidangkan dalam dinner plate olesi madu di atas roti dan taburi gula halus.   **Catatan :**  PRESERVES  🍸. Jam atau selai dengan berbagai rasa  🍸. Marmelade  🍸. Butter atau mentega  🍸. Honey | | | |

**BOILLED EGG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| Egg | 2 butir |  | New Picture |
| **Prosedur:**   1. Telur rebus ¼ matang 3-4 menit 2. Telur matang 11-13 menit (*hard boiled egg*)   **Catatan :**  Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat boilled egg   * Telur dalam suhu ruangan (room temperature) untuk menghindari telur retak karena perbedaan suhu. * Cuci telur hingga bersih * Suhu air yang digunakan antara 85°C-91°C. Suhu yang terlalu tinggi atau proses pemasakan yang terlalu lama akan mengakibatkan kandungan zat besi pada kuning telur dan unsur belerang pada putih telur membentuk ferrous sulphide sehingga akan terlihat kebiru-biruan pada bagian kuning telur. * Hidangkan telur dalam kondisi hangat atau panas | | | |

**SSU (SUNNY SIDE UP)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Egg | 2 btr |  | New Picture (5) |
| 1. Salt |  |  |
| 1. Cooking oil |  |  |
| **Prosedur:**  Pecahkan telur dalam mangkuk, tuang dalam frying pan, usahakan kuning telur tetap ditengah dan tidak pecah. | | | |
|  | | |  |

**EASY OVER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Egg | 2 btr |  | **New Picture (6)** |
| 1. Salt |  |  |
| 1. Cooking oil |  |  |
| **Prosedur:**  Pecahkan telur dalam mangkuk, tuang dalam fying pan, goreng, balik sekali angkat | | | |

**TURN OVER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Egg | 2 btr |  | New Picture (7) |
| 1. Salt |  |  |
| 1. Cooking oil |  |  |
| **Prosedur:**  Pecahkan telur dalam mangkuk, tuang dalam frying pan, goreng, balik, dibalik sekali lagi | | | |

**POACH EGG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Egg | 2 btr |  | New Picture |
| 1. Vinegar | 1 sdm |  |
| 1. Salt | 1 sdm |  |
| 1. Water | sck |  |
| **Prosedur:**   1. Jerang air setinggi telur beri garam dan cuka hingga mendidih 2. Kecilkan api masukkan telur satu persatu, rebus ± 3 menit angkat | | | |

**SCRAMBLED EGG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Egg | 2 btr |  | **New Picture (1)** |
| 1. Pepper | ¼ sdt |  |
| 1. Salt | ½ sdt |  |
| 1. Milk | 3 sdm |  |
| 1. Margarine | 2 sdm |  |
| **Prosedur:**   1. Kocok lepas telur, susu beri lada garam 2. Panaskan margarin dalam frying pan. 3. Masukkan adonan telur, aduk dengan dua sumpit, jangan terlalu kering 4. Sajikan di atas toast sebagai filling | | | |

**OMELLETE EGG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Egg | 2 btr |  | **New Picture (2)** |
| 1. Salt & pepper |  |  |
| 1. Margarine | 2 sdm |  |
| 1. Filling : |  |  |
| 1. Sausage atau   Mushroom | Sck | Slice |
| **Prosedur:**   1. Panaskan mentega dalam frying pan 2. Masukkan telur kocok, tambahkan garam, lada dan isi. 3. Aduk dengan sumpit sambil digulung, angkat | | | |

1. Dosen melakukan demonstrasi agar mahasiswa lebih jelas dalam melakukan praktik.
2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya.
3. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
4. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
5. Hasil praktikum dinilai secara individu.
6. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.
7. **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.
     5. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.
8. **MEDIA PEMBELAJARAN**
9. Power point
10. **SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR**
11. Handout Persiapan, Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
12. Jobsheet Pengolahan Makanan Kontinental
13. **KEGIATAN REMIDIAL**
    1. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum menyiapkan dan membuat breakfast 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. Perencanaan mahasiswa yang belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Perencanaan praktikum harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
    4. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah “C” maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.
14. **Penilaian**

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