1. **KOMPETENSI**
2. Mahasiswa mampu membuat cream soup
3. Mahasiswa mampu membuat canape
4. Mahasiswa mampu membuat sandwich
5. **SUB KOMPETENSI**
6. Mahasiswa mampu menyiapkan aneka cream soup
7. Mahasiswa mampu membuat aneka cream soup
8. Mahasiswa mampu menyiapkan canape
9. Mahasiswa mampu membuat canape
10. Mahasiswa mampu menyiapkan sandwich
11. Mahasiswa mampu membuat sandwich
12. **KRITERIA UNJUK KERJA**
    * + 1. Bahan dan peralatan direncanakan dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
        2. Komponen sandwich atau canape disiapkan sesuai dengan kebutuhan.
        3. Soup, canape, dan sandwich disajikan sesuai dengan porsinya
13. **SKENARIO PEMBELAJARAN**
    1. **Kegiatan awal**
14. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan menyiapkan dan membuat cream soup, canape, dan sandwich.
15. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat cream soup, canape, dan sandwich.
16. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
17. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
18. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara individu).
19. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.
20. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang mahasiswa.
    1. **Kegiatan inti**
21. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
    1. Bahan-Bahan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cream soup | Canape: | Sandwich: |

* 1. Alat-alat

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAT PRODUKSI** | **ALAT PENYAJIAN** |
| * + - *Frying pan*     - *Toaster*     - *Sauce pan*     - *Stock pot* | * + - *Dinner plate*     - *Soup cup and saucer* |

* 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.

# EGG CANAPE

Hasil : 1 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Roti tawar (casino) | 1 potong | Bite size | New Picture (47) |
| 1. Butter | 10 gr |  |
| 1. egg yolk | 1 butir | Boiled |
| 1. Mayonnaise |  |  |
| 1. Capsicum (paprika merah) | 10 gr |  |
| 1. Salt & pepper |  |  |
| **Prosedur:**   1. Panggang roti, potong berbentuk persegi empat atau bulat (± 3 cm) 2. Haluskan kuning telur yang telah direbus, campur dengan mayonnaise, lada, garam, aduk hingga rata. 3. Blanch capsicum 4. Masukkan campuran kuning telur dengan mayonaise ke dalam pipping bag yang telah dipasang star tube. Semprotkan di atas roti 5. Garnish dengan potongan capsicum 6. Dinginkan dalam refrigerator. | | | |
|  | | |  |

**BEEF BURGER**

Hasil : 1 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Bun | 1 psng | Belah dua | D:\FOTO FOTO\kontinental\sandwich & canape\P1350228.JPG |
| 1. Filling |  |  |
| 1. Meat | 100 g | Chopped |
| 1. Margarine |  |  |
| 1. Onion |  | Chopped &ring |
| 1. Salt & pepper |  |  |
| 1. Egg white | ½ btr |  |
| 1. Lettuce |  |  |
| 1. Mayonnaise |  |  |
| 1. Chip potatoes |  |  |
| Potatoes | 1 buah | Chips |
| 1. Cole slow |  |  |
| * Lettuce |  | Shredded |
| * Carrots |  | Julienne |
| * Mayonnaise/   French dressing |  |  |
| **Prosedur:**   1. Oles margarin, panggang 2. Bumbui Daging cincang dengan onion, lada, garam, putih telur, bentuk bulat 3. Saute daging hingga matang 4. Susun roti, daun slada, daging, onion ring yang disaute. Tutup dengan bagian roti yang lain kuatkan dengan tusuk gigi 5. Hidangkan dengan coleslow dan chips potatoes | | | |

**HOT DOG**

Hasil : 1 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Bun | 1 psng | Belah 2 |  |
| 1. Sausage | 2 buah |  |
| 1. Lattuce |  |  |
| 1. **Cole slow** |  |  |
| * Lettuce |  |  |
| * Carrot |  |  |
| * Mayonnaise/   French dressing |  |  |
| * Margarine |  |  |
| **Prosedur:**   1. Oles mentega, panggang 2. Atur roti, daun slada dan sosis (sauté) tutup dengan bagian roti yang lainnya. 3. Tusuk dengan tusuk gigi untuk menguatkan. 4. Hidangkan dan dilengkapi dengan cole slow dan chips potatoes | | | |

**CLUB HOUSE SANDWICH**

Hasil : 1 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Roti sandwich | 4 lb |  | D:\FOTO FOTO\kontinental\sandwich & canape\P1350223.JPG |
| 1. Slice cheese | 1 lb | Tipiskan |
| 1. Chicken | 100 g | Slice |
| 1. Tomato | 1 buah | Slice |
| 1. Egg | 1 btr |  |
| 1. Mayonnaise | 4 sdm |  |
| 1. Lettuce |  |  |
| 1. Chips potatoes |  |  |
| **Prosedur:**   1. Toast roti sebentar 2. Susun roti, oles dengan mayonaise, slice cheese, roti, oles mayonaise, daun slada, tomat slice, telur slice,roti, mayonaise, daging ayam (Rebus), roti. 3. Rapikan bagian tepinya. 4. Potong jadi 4 bagian, kuatkan dengan tusuk gigi. 5. Sajikan panas dan dilengkapi dengan chips potatoes | | | |

**BRUSCHETTA**

Hasil : 1 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. French bread | 2 slice | 1 cm | G:\DCIM\136_PANA\P1360289.JPG |
| 1. Topping |  |  |
| * Butter | ¼ sdt |  |
| * Onion | ½ sdt | Chopped |
| * Tomato paste | ¼ sdt |  |
| * Tomato sauce | 1 sdm |  |
| * Oregano | Sck |  |
| * Sugar | ¼ sdt |  |
| * Salt & pepper | Sck |  |
| * Smoked beef | ¼ slice | Dice |
| * Canned tuna fish | 20 gr | Dice |  |
| * Green pepper | 1/8 bh | Dice |  |
| * Mozzarella | 20 gr | Grated |  |
| **Prosedur:**   1. Sauté onion dengan butter 2. Masukkan semua bahan kecuali mozarela 3. Masak hingga matang ± 10 menit 4. Letakkan diatas French bread yang telah dipotong 5. Taburi di atasnya dengan keju mozarela 6. Panggang (au gratin) dibawah api panas (salamander) | | | |

**CROISSANT SANDWICH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| Croissant | 2 buah | Melintang |  |
| **Bahan isi (filling)** | | |
| Mayonnaise | 2 sdm |  |
| Lettuce | 2 lembar |  |
| Slice cheese | 2 lembar |  |
| Smoked beef | 2 lembar |  |
| Tomato | 2 iris | slice |
| Parsley |  |  |
| **Prosedur:**   1. Panaskan croissant, belah menjadi 2 bagian (bake) 2. Panaskan smoke beef (sauté atau steaming) 3. Susun daun slada, slice tomato, slice cheese, smoke beef diantara croissant, siap disajikan dengan potatoes chip dan salad. Beri garnish paterselly. | | | |

**FISH BURGER**

Hasil : 2 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| Bun | 2 buah |  |  |
| **Bahan isi (filling)** | | |
| * Fillet ikan kakap | 1 ekor | lozange |
| * Lime juice | ½ buah |  |
| * Salt | ¼ sdt |  |
| * Pepper | ¼ sdt |  |
| * Flour | 25 gr |  |
| * Milk | 50 ml |  |
| * Bread crumb | 25 gr |  |
| * Margarine | 1 sdm |  |
| * Cooking oil | 50 ml |  |
| **Pelengkap** | | |
| * Tartar sauce | 2 sdm |  |
| * Tomato sauce | 1sdt |  |
| * Lettuce |  |  |
| * Tomato |  | Slice |
| **Prosedur:**   1. Marinate ikan dengan lime juice, garam, dan lada. Diamkan selama 15 menit dalam refrigerator 2. Proses coat : lumuri ikan dengan tepung terigu, celupkan dalam susu dan gulingkan dalam bread crumb. 3. Goreng ikan dalam minyak banyak dan sedikit mentega, goring hingga golden brown. 4. Belah buns melintang, oleskan tartar sauce dan tomato sauce. Letakkan daun slada dan ikan diantara roti. Oles tomato sauce diatas ikan dan letakkan tomato slice. 5. Sajikan dengan potatoes chip dan salad | | | |

**HAWAIIAN SANDWICH**

Hasil : 1 porsi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. White bread | 2 slice |  |  |
| 1. Butter | 1 sdm |  |
| 1. Smoked beef | 2 slice |  |
| 1. Swiss Cheese | 2 slice |  |
| 1. Pineapple | 2 buah | Slice 1 cm |
| 1. Red cherry | 2 buah |  |
| **Prosedur:**   1. White bread dibuat toast 2. Letakkan white bread diatas dinner plate susun diatas roti yaitu smoke beef, pineapple, dan cheese. 3. Panggang dengan teknik salamander (au Gratin) sampai cheese meleleh 4. Keluarkan dari panggangan dan garnish dengan red cherry. | | | |

**MULTIDECKERS SANDWICH**

Hasil :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. White bread | 4 slice |  |  |
| 1. Mayonnaise | 1 sdm |  |
| 1. Smoke beef | 2 slice |  |
| 1. Chicken | 2 slice |  |
| 1. Slice cheese | 2 slice |  |
| 1. Egg | 1 butir | Slice |
| 1. Lettuce | 20 gr |  |
| 1. Tomato | 20 gr | Slice |
| 1. Cucumber | 20 gr | Slice |
| 1. Olive | 1 buah | Slice |
| 1. Parsley | 1 buah |  |
| 1. Chips potatoes | 20 gr |  |
| **Prosedur:**   1. Toast white bread, kemudian dioles dengan butter 2. Letakkan sayuran dengan posisi pertama smoke beef, tomato, lettuce, tutup dengan bread 3. Diatas lapisan kedua letakkan chicken, eggs, mayonnaise tutup dengan bread 4. Di atas lapisan ketiga letakkan keju slice dan cucumber, tutup dengan bread. 5. Rapikan bagian sisinya tusuk dengan tusuk sate, kemudian potong menjadi 2 atau 4 bagian. | | | |

**ROLLED SANDWICH**

Hasil :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. Bread | 2 slice |  |  |
| 1. Butter | 4sdm |  |
| 1. Lettuce | 50 gr |  |
| 1. Tomato | 20 gr |  |
| 1. Cucumber | 20 gr |  |
| 1. Boiled chicken | 50 gr | Chopped |
| 1. Mayonnaise | 1 sdm |  |
| 1. Olives | 1 buah |  |
| 1. Parsley | 1 buah |  |
| 1. Chips potatoes | 20 gr |  |
| **Prosedur:**   1. Bread diolesi dengan butter 2. Campur mayonnaise dengan chopped boiled chicken 3. Oleskan di atas bread, gulung roti kemudian ikat roti agar tidak mudah terlepas. 4. Potong lurus atau serong, letakkan dalam piring saji. 5. Garnish dengan lettuce, tomato, cucumber dan chips potatoes   **Catatan :**   1. Gunakan tali bukan plastic untuk mengikat sandwich 2. Boiled chicken harus dibumbui dulu dengan lada dan garam | | | |

**SWEETS SANDWICH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bahan** | **Jumlah** | **Potongan** | **Foto** |
| 1. White bread | 2 slice |  |  |
| 1. Butter | 1 sdm |  |
| 1. Mixing |  |  |
| * Mayonnaise |  | Slice |
| * Avocado |  |
| * Banana |  |
| * Melon |  |
| * Apricot |  |
| * Peers |  |
| Prosedur:   1. Oles white bread dengan butter 2. Campur mayonnaise dengan buah-buahan. 3. Susun di atas roti tutup kembali dengan roti. Perlakukan seperti sandwich pada umumnya. Garnish lengkap   **Catatan :**   1. Mayonnaise harus pekat buah harus well-drained (tiriskan airnya) 2. Merupakan cold sandwich dan single dish | | | |

1. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya.
2. Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
3. Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
4. Hasil praktikum dinilai secara individu.
5. Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.
6. **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.
7. **MEDIA PEMBELAJARAN**
8. Power point
9. **SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR**
10. Handout Persiapan, Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
11. Jobsheet Pengolahan Makanan Kontinental
12. **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.
13. **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 |  |  |  |