



MATAKULIAH : PERENCANAAN MENU & RESEP ORIENTAL
KODE MATAKULIAH : BOG 210
SKS : (2SKS TEORI)
SEMESTER : GASAL
PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
DOSEN PENGAMPU : SRI PALUPI, M.Pd.
MARWANTI M.Pd

I. DESKRIPSI MATAKULIAH

Mahasiswa mampu merancang menu dan resep untuk berbagai kesempatan yang berkaitan dengan masakan Indonesia, Oriental serta dapat menganalisis berbagai menu dan resep jasa boga. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori yang meliputi sosio budaya makanan tradisional, konsep/pengertian resep, standarisasi resep, klasifikasi hidangan, pengertian menu, prinsip menyusun menu, menganalisis menu, jenis menu Indonesia, jenis menu Oriental, menyusun menu hidangan Indonesia dan praktek menganalisis menu, membuat resep, merubah resep dan menganalisis resep. Metode pembelajaran menggunakan: ceramah, tanya jawab, diskusi, latihan dan pemberian tugas. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, presentasi tugas, ujian med semester dan ujian akhir semester.

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN


1. Mendiskripsikan, menu, fungsi menu, syarat penyusunan menu dan pola menu.
2. Mendiskripsikan, menganalisis, resep, dan resep standar
3. Menjelaskan jenis dan klasifikasi hidangan Indonesia.
4. Menyusun menu hidangan Indonesia (sehari-hari, kesempatan khusus)
5. Menyusun menu non beras
6. Menjelaskan tipe menu, tipe makan oriental
7. Menjelaskan jenis hidangan makanan pokok, asal bahan, sifat dan porsi
8. Menyusun menu klasik dan modern untuk berbagai kesempatan
9. Mendiskripsikan dan menganalisis hidangan / masakan daerah di Indonesia.
10. Menjelaskan tipe menu hidangan Oriental selain Indonesia (Cina, Korea, Jepang, Filipina, Thailand, India, Arab).

III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

1. a. Mampu menjelaskan pengertian menu
b. Mampu menjelaskan fungsi menu
c. Mampu menerangkan syarat menyusun menu
d. Mampu menjelaskan pola menu.
2. a. Menjelaskan pengertian resep.
b. Menerangkan prinsip-prinsip penulisan resep

Dibuat oleh : Sri Palupi, M.Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	SILABUS PERENCANAAN MENU & RESEP			
	No.:SIL/TBB/SBG305/34	Revisi : 00	Tgl. 20 Des 2009	Hal 2 dari 7

- c. Cara merubah resep
3.
 - a. Menjelaskan jenis hidangan makanan pokok, Indonesia
 - b. Menjelaskan jenis hidangan lauk-pauk,
 - c. Menjelaskan jenis hidangan sayur,
 - d. Menjelaskan jenis sepinggan.
 - e. Menjelaskan jenis hidangan untuk kesempatan khusus dan selamatan
4.
 - a. Mampu membuat klasifikasi makanan pokok
 - b. Mampu membuat klasifikasi lauk-pauk
 - c. Mampu membuat klasifikasi sayur
 - d. Mampu membuat klasifikasi hidangan sepinggan
 - e. Mampu membuat klasifikasi hidangan untuk kesempatan khusus
5.
 - a. Menyusun menu sehari-hari Indonesia
 - b. Menyusun menu kesempatan khusus dan selamatan
6.
 - a. Mampu mengidentifikasi hidangan / masakan daerah di Indonesiabagian barat.
 - b. Mampu menganalisis hidangan / masakan daerah di Indonesia bagian barat
7.
 - a. Mampu mengidentifikasi hidangan / masakan daerah di Indonesiabagian tengah.
 - b. Mampu menganalisis hidangan / masakan daerah di Indonesia bagian tengah
8.
 - a. Mampu mengidentifikasi hidangan / masakan daerah di Indonesia bagian timur.
 - b. Mampu menganalisis hidangan / masakan daerah di Indonesia bagian timur
9.
 - a. Mampu menjelaskan tipe menu hidangan Cina
 - b. Mampu menjelaskan tipe menu hidangan Korea
 - c. Mampu menjelaskan tipe menu hidangan Jepang
 - d. Mampu menjelaskan tipe menu hidangan Filipina
10.
 - a. Menjelaskan tipe menu hidangan Thailand
 - b. Menjelaskan tipe menu hidangan India
 - c. Menjelaskan tipe menu hidangan Arab
11.
 - a. Membuat susunan menu oriental untuk sehari-hari
 - b. Membuat susunan menu oriental untuk berbagai kesempatan.


B. Aspek Psikomotor

1. Mahasiswa dapat menciptakan resep masakan
2. Mampu merubah resep
3. Mampu menyusun menu hidangan Indonesia dan Oriental untuk sehari-hari
4. Mampu menyusun menu hidangan Indonesia dan Oriental untuk kesempatan khusus.

C. Aspek Affektif, Kecakapan Sosial dan Personal

1. Berpartisipasi aktif dalam perkuliahan.
2. Mampu menunjukkan sikap kerja yang sesuai dengan standar personal

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Sri Palupi, M.Pd		

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	SILABUS PERENCANAAN MENU & RESEP			
	No.:SIL/TBB/SBG305/34	Revisi : 00	Tgl. 20 Des 2009	Hal 3 dari 7

3. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan antusias, tertib dan disiplin
4. Mahasiswa memiliki sikap positif terhadap perkuliahan Perencanaan Menu dan Resep Oriental
5. Mahasiswa menyadari pentingnya mata kuliah Perencanaan Menu dan Resep Oriental untuk menunjang kompetensi dasar di dunia industri.
6. Mahasiswa memiliki sopan santun dalam kelas maupun di luar kelas.
7. Mahasiswa memiliki kemauan dalam bekerjasama.
8. Mahasiswa memiliki rasa kejujuran dalam melaksanakan tugas
9. Mahasiswa memiliki rasa tanggung jawab dalam melaksanakan tugas-tugas belajarnya.
10. Mahasiswa memiliki rasa percaya diri terhadap kemampuannya.
11. Mampu menganalisis kemungkinan kegagalan dalam perkuliahan.

IV. SUMBER BACAAN

1. Agus Dian Suparman. *Menu Planning & Design*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Donald V,Laconi, (1995), *Fundamentals of Professional Food Preparation a Laboratory Text-Workbook*, John Wiley and Sons, Inc, Canada
3. George Brown College, (2000), *Culinary Techniques 1 Demonstration and Lab Manual*, The Ontario Hostelry Institut, Canada.
4. Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*, Adicita. Yogyakarta.
5. Murdiyati Gardjito & Amaliah. (2008). *Masakan Favorit Para Bangsawan*. Penerbit Pustaka Anggrek. Yogyakarta.
6. Siti Hamidah, 1989, *Resep dan Menu*, Sigma Printed, Yogyakarta
7. Kurt Bouer, *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*.
8. Purwati Tjahyaningsih, (2000), *Pengetahuan Menu Oriental*, Diktat kuliah, Yogyakarta.
9. -----, (2003). *Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara*, Deputi Bidang Pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan pariwisata.
10. -----, *Menu Planning & Design*
11. -----, *Majalah Selera*.
12. -----, *Majalah Sedap Sekejap*

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

A. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik

Mengikuti kuliah atau praktik dalam bentuk kelas maupun situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Oleh karenanya kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Skor: 10 maksimum.

Dibuat oleh : Sri Palupi, M.Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------



B. Tugas Mandiri

Mengerjakan tugas menyusun menu sehari-hari, menu kesempatan khusus (menu buffet/prasmanan), menu usaha boga, analisis resep. Skor: 15 maksimum.

C. Tugas Kelompok

Secara kelompok melakukan kajian menu Indonesia, Oriental Mahasiswa membuat laporan lalu diseminarkan. Skor:15 maksimum.

D. Ujian Mid Semester

Ujian mid semester dilaksanakan di pertengahan perkuliahan bertujuan untuk memantau perkembangan belajar mahasiswa. Skor: 20 maksimum.

E. Ujian Akhir Semester

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa. Skor: 40 maksimum.

TABEL RINGKASAN BOBOT PENILAIAN

No	Komponen	Skor Maksimum
1.	Partisipasi kuliah	10
2.	Tugas mandiri	20
3.	Presentasi/tugas kelompok	15
4.	Mid. Sem.	20
5.	Ujian Semester	35
Jumlah		100



TABEL PENGUASAAN KOMPETENSI

No	Nilai	Syarat
1	A	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 86 point
2	A-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 80 point
3	B +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 75 point
4	B	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 71 point
5	B-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 66 point
6	C +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 64 point
7	C	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 56 point

SKEMA PERKULIAHAN

Ming gu Ke	Kompetensi dasar	Materi dasar	Strategi perkuliahan	Sumber/ referensi
1.	Orientasi Silabi	Ruang lingkup menu resep masakan Indonesia dan Oriental	Ceramah, Tanya jawab	
2.	Sosio budaya makanan	Sosio budaya makanan daerah Kebiasaan makan	Ceramah, Tanya jawab dan diskusi	
3.	Mampu mendiskripsikan pengertian resep	Mendiskripsikan pengertian resep	Ceramah, tanya jawab	
4.	Mampu menjelaskan prinsip penulisan resep	Menjelaskan prinsip penulisan resep	Ceramah, tanya jawab	
5.	Mampu menganalisis resep	Menganalisis resep	Ceramah, tanya jawab, diskusi	
6.	Mampu merubah dan membuat standar resep	Merubah standarisasi resep	Ceramah, tanya jawab	
7.	Mampu mendiskripsikan karakteristik masakan berdasarkan daerah, negara atau bangsa	Mendiskripsikan pengertian menu	Ceramah, tanya jawab	
8.	Mampu menjelaskan	Menjelaskan prinsip	Ceramah,	

Dibuat oleh : Sri Palupi, M.Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PERENCANAAN MENU & RESEP

No.:SIL/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal 6 dari 7

	prinsip penyusunan menu	penyusunan menu	tanya jawab	
9	Mampu menganalisis menu	Menganalisis menu	Ceramah, tanya jawab	
10.	Mampu mendiskripsikan menu Indonesia	Mendiskripsikan karakteristik masakan berdasarkan daerah, negara atau bangsa	Ceramah, tanya jawab	
11.		Mid Semester		
12.	Mampu menjelaskan jenis menu Indonesia	Menjelaskan jenis menu Indonesia, dan menyusun menu Indonesia	Ceramah, tanya jawab	
13.	Mampu menyusun menu hidangan Indonesia	Mengaplikasikan penyusunan menu dalam usaha boga		
14.	Menganalisis menu dan resep	Praktik : menganalisis, membuat resep dan menu dalam berbagai kesempatan.		
15.	Mampu menjelaskan jenis menu Oriental	Menjelaskan jenis menu Oriental, dan menyusun menu Oriental	Ceramah, tanya jawab	

Dibuat oleh : Sri Palupi, M.Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PERENCANAAN MENU & RESEP

No.:SIL/TBB/SBG305/34

Revisi : 00

Tgl. 20 Des 2009

Hal 7 dari 7

Dibuat oleh :
Sri Palupi, M.Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :