

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengetahui konsep Pengetahuan resep makanan nusantara dari berbagai daerah
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami pengetahuan resep makanan nusantara dari berbagai daerah
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
1	Mahasiswa dapat menjelaskan Pengetahuan resep makanan nusantara dari berbagai daerah	Pengetahuan resep makanan nusantara dari berbagai daerah <ul style="list-style-type: none">• Pengertian• Klasifikasi• Konsep makanan nusantara• Fungsi makanan nusantara (dari berbagai daerah)	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal konsep Pengetahuan bahan dan bumbu
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Pengetahuan bahan dan bumbu
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
2 dan 3	Mahasiswa dapat menjelaskan Pengetahuan bahan dan bumbu dari berbagai daerah di nusantara	Pengetahuan bahan dan bumbu <ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan bahan (bahan makanan pokok, lauk pauk sayuran, buah-buahan dan hasil olahannya khas daerah yang ada di nusantara) • Bumbu dari berbagai daerah yang ada di nusantara 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Bahan makanan untuk kudapan
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Bahan makanan untuk kudapan
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
4	Mahasiswa dapat menjelaskan Bahan makanan untuk kudapan dari berbagai daerah di nusantara	Bahan makanan untuk kudapan <ul style="list-style-type: none">• bahan tepung• umbi-umbian• kacang-kacangan• bahan pemanis• bahan pewarna	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Berbagai golongan makanan nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Berbagai golongan makanan nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
5 dan 6	Mahasiswa dapat menjelaskan Berbagai golongan makanan dari berbagai daerah di Indonesia	Berbagai golongan makanan nusantara <ul style="list-style-type: none">• makanan pokok (macam-macam nasi dari berbagai daerah)• lauk pauk (sate, soto, gulai, sayur, pepes, tumisan dan gorengan)• macam-macam sambel• macam-macam kerupuk• macam-macam minuman	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Berbagai teknik pengolahan makanan nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Berbagai teknik pengolahan makanan nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
7	Mahasiswa dapat menjelaskan Berbagai teknik pengolahan dan penyajian makanan dari berbagai daerah di Indonesia	Berbagai teknik pengolahan makanan nusantara <ul style="list-style-type: none">• teknik memasak untuk makanan pokok (direbus, dicor, dikukus, disembam)• teknik memasak untuk lauk pauk (dibakar, direbus, dikukus, ditumis,	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Berbagai teknik penyajian makanan nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Berbagai teknik penyajian makanan nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
8	Mahasiswa dapat menjelaskan Berbagai teknik penyajian makanan nusantara dari berbagai daerah	Berbagai teknik penyajian makanan nusantara <ul style="list-style-type: none">• penataan makan untuk sehari-hari• penataan makan untuk istimewa (perkawinan, adat istiadat, hari keagamaan	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengetahui konsep Hidangan berkuah dari berbagai daerah di nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Hidangan berkuah dari berbagai daerah di nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
9	Mahasiswa dapat menjelaskan Hidangan berkuah dari berbagai daerah di nusantara	Hidangan berkuah dari berbagai daerah di nusantara <ul style="list-style-type: none">• macam-macam soto• macam macam sayur bersantan• macam-macam sayur berkuah air• macam-macam sayur berkuah kaldu	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Hidangan yang dipanggang (sate) nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Hidangan yang dipanggang (sate) nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
10	Mahasiswa dapat menjelaskan Hidangan yang dipanggang (sate) dari berbagai daerah di nusantara	Hidangan yang dipanggang (sate) dari berbagai nusantara <ul style="list-style-type: none">• sate dari sumatra• sate dari jawa• sate dari kalimantan• sate dari sulawesi• sate dari maluku	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Macam-macam hidangan nasi dari berbagai daerah di nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Macam-macam hidangan nasi dari berbagai daerah
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
11	<ul style="list-style-type: none">Mahasiswa dapat menjelaskan Macam-macam hidangan nasi dari berbagai daerah di nusantara	Macam-macam hidangan nasi dari berbagai daerah di nusantara <ul style="list-style-type: none">Nasi udukNasi kuningNasi tumpengNasi rogoNasi lemangNasi gurih	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Hidangan minuman dari berbagai daerah di nusantara
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Hidangan minuman dari berbagai daerah di nusantara
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
12	Mahasiswa dapat menjelaskan Hidangan minuman dari berbagai daerah di nusantara	Hidangan minuman dari berbagai daerah di nusantara <ul style="list-style-type: none">• Minuman dingin (cendol, guraka, bir peletok)• Minuman panas (bajigur, bandrek)	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengetahui konsep Berbagai macam hidangan lauk pauk
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Berbagai macam hidangan lauk pauk
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
13	Mahasiswa dapat menjelaskan Berbagai macam hidangan lauk pauk yang dibungkus	Berbagai macam hidangan lauk pauk <ul style="list-style-type: none">▪ Pepes ayam▪ Pepes ikan▪ Pepes tahu▪ Gadon▪ pelas	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal konsep Berbagai hidangan istimewa
Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Berbagai hidangan istimewa
Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
14	Mahasiswa dapat menjelaskan Berbagai hidangan istimewa	Berbagai hidangan istimewa <ul style="list-style-type: none">• Hidangan untuk acara keagamaan• Hidangan untuk acara adat istiadat• Hidangan untuk acara kenduri	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	

	<p>Mahasiswa dapat menjelaskan Pengetahuan resep makanan nusantara dari berbagai daerah</p> <ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">•	<p>Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi</p>	<p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	
--	---	---	--	--	--