

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
 Topik bahasan : Mengenal 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	<i>White Board</i> Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). Hayatinufus at al. (2004). Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
 Topik bahasan : Mengetahui 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	<i>White Board</i> Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). Hayatinufus at al. (2004). Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

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	Hernanto.(2001). <i>Hiasan Buah & Sayuran Bentuk Binatang</i> Wh. Ono. (2000). <i>Cita Rasa Prima (Aneka Resep Masakan Dan Minuman)</i> . Ni Ketut Suci at al. (1986). <i>Pengolahan Makanan Khas Bali</i> .

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara

Topik bahasan : Mengetahui konsep Beragam golongan makanan nusantara
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat memahami Beragam 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 Beragam golongan makanan dari berbagai daerah di Indonesia	Beragam 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	<i>White Board</i> Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). Hayatinufus at al. (2004). Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
 Topik bahasan : Mengetahui konsep Beragam 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	<i>White Board</i> Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). Hayatinufus at al. (2004). Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

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	Soedarsono. (1997). <i>Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Jawa Timur.</i> Yeti at al. (1997). <i>Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya pada Orang Sunda Daerah Jabar.</i>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah

: BG 114 Makanan Nusantara

Topik bahasan

: Mengenal 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	Soedarsono. (1997). <i>Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Jawa Timur.</i> Yetti at al. (1997). <i>Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya pada Orang Sunda Daerah Jabar.</i>

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	Hernanto.(2001). <i>Hiasan Buah & Sayuran Bentuk Binatang</i> Wh. Ono. (2000). <i>Cita Rasa Prima (Aneka Resep Masakan Dan Minuman)</i> . Ni Ketut Suci at al. (1986). <i>Pengolahan Makanan Khas Bali</i> .

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

Pertem	Tujuan pembelajaran khusus	Sub pokok bahasan	Proses	Tugas dan evaluasi	Media & buku
--------	----------------------------	-------------------	--------	--------------------	--------------

uan	(performansi/indikator	dan rincian materi	pembelajaran (kegiatan mahasiswa)		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 uduk Nasi kuning Nasi tumpeng Nasi roguh Nasi leman Nasi gurih 	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). <i>Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatra Utara.</i> Hayatinufus at al. (2004). <i>Sambal Colek Dan Sambal Cocol.</i> Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

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	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
-----------	---	--------------------------------------	---------------------	--------------------	---------------------

			(kegiatan mahasiswa)		
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	Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). <i>Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatra Utara.</i> Hayatinufus at al. (2004). <i>Sambal Colek Dan Sambal Cocol.</i> Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 114 Makanan Nusantara
Topik bahasan : Mengenal 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	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
-----------	---	--------------------------------------	-------------------------------	--------------------	---------------------

			mahasiswa)		
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	Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). <i>Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatra Utara.</i> Hayatinufus at al. (2004). <i>Sambal Colek Dan Sambal Cocol.</i> Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i>

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>Ahmad Yunus & Yunus Hafid. (1983). <i>Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatra Utara.</i></p> <p>Hayatinufus at al. (2004). <i>Sambal Colek Dan Sambal Cocol.</i></p> <p>Sufi S Y. (2003). <i>Aneka Kreasi Tumpeng.</i></p>
----	---	---	---	-----------------------------------	--

