

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Candy)
Kode Mata Kuliah	: BOG 525
SKS	: 2
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Jenjang	: S-1

DISUSUN OLEH :
DRA. ELLIS ENDANG NIKMAWATI, M.SI
NIP 131 874 197

JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN IONDONESIA
2004

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 1

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar candy yang meliputi pengertian, jenis, fungsi dan klasifikasi candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami konsep dasar candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Konsep Dasar Candy :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian candy 2. Jenis dan fungsi candy 3. Klasifikasi candy <ul style="list-style-type: none"> - Cristaline candy - Non Cristaline candy <ol style="list-style-type: none"> 4. Karakteristik candy 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang konsep dasar candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 2

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi :</p> <p>Menguasai Konsep dasar golongan karbohidrat yang meliputi : sumber dan analisisnya tentang monosakarida, disakarida dan polisakarida</p> <p>Sub Kompetensi :</p> <p>Memahami konsep dasar golongan karbohidrat yang meliputi : sumber dan analisisnya tentang monosakarida, disakarida dan polisakarida dan mampu menerapkannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Golongan Karbohidrat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Sumber karbohidrat 2. Analisis tentang karbohidrat untuk candy. 3. Monosakarida 4. Disakarida 5. Polisakarida 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang golongan karbihidrat yang bias dipergunakan dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 3

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui bahan untuk pembuatan candy yaitu sirup molasses dan madu</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami bahan untuk pembuatan candy yaitu sirup molasses dan madu dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Konsep Dasar Candy :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian sirup molases 2. Jenis dan fungsi Sirup molases 3. Komposisi sirup molasses 4. Sumber sirup molases 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang bahan untuk pembuatan candy yaitu sirup molasses dan madu yang meliputi : pengertian, jenis dan fungsi, komposisi serta sumber sirup molasses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - John Willey and Sons, <i>Practical Cookery</i>, London - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 4

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Sifat-sifat gula dalam pembuatan candy.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Sifat-sifat gula yang meliputi : daya larut, titik cair, daya cair, daya serap terhadap air, daya fermentasi, rasa, nilai gizi dan nilai cerna serta penerapannya dalam pembuatan candy.</p>	<p>Sifat-sifat gula yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daya larut, 2. Titik cair, 3. Daya cair, 4. Daya serap thp air, 5. Daya fermentasi, 6. Rasa, nilai gizi dan nilai cerna 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>- Tes tulisan tentang Sifat-sifat gula dalam pembuatan candy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions. - John Willey and Sons, <i>Practical Cookery</i>, London - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 5

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar Pengolahan gula dalam pembuatan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami konsep dasar Pengolahan gula dalam pembuatan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Konsep Dasar Pengolahan Gula :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan 2. Alat 3. titik didih larutan gula 4. Macam-macam tingkatan dalam pemasakan gula 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>- Tes tulisan tentang Pengolahan gula dalam pembuatan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Side</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 6

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang factor-faktor yang mempengaruhi jenis candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami tentang factor-faktor yang mempengaruhi jenis candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Factor-faktor yang mempengaruhi jenis candy :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inversion 2. Substitusi for inversion 3. Inversion by enzyme. 4. Caramelization 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang factor-faktor yang mempengaruhi jenis candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Candy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 7

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Alat yang digunakan dalam pembuatan candy :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan yang digunakan 2. Jenis bahan yang digunakan 3. Fungsi dari alat yang digunakan 4. Cara Menggunakan 5. Cara Perawatan 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>- Tes tulisan tentang Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>- The Wilton, <i>Baking Decoration Year Book</i>, (1986)</p> <p>- Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc.</p> <p>- Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 8

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang Teknik-teknik dalam pembuatan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami tentang Teknik-teknik dalam pembuatan crystalline candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Teknik-teknik dalam pembuatan candy :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conentration 2. Solution 3. Crystalization 4. Jenis-jenis candy yang termasuk crystalline candy 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Teknik-teknik dalam pembuatan crystalline candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 9

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang Teknik-teknik dalam pembuatan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami tentang Teknik-teknik dalam pembuatan non crystalline candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Teknik-teknik dalam pembuatan candy :</p> <p>5. Conentration 6. Solution 7. Crystalization 8. Jenis-jenis candy yang termasuk non crystalline candy yaitu brittles, caramels, taffy</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Teknik-teknik dalam pembuatan non crystalline candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 10

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang Teknik-pembuatan candy dengan suhu tinggi</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami tentang Teknik pembuatan candy dengan suhu tinggi dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Teknik pembuatan candy dengan suhu tinggi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis candy 2. Tingkatan pemasakan gula dalam pembuatan candy 3. Ciri-ciri dan Cara pengetesan gula yang telah masak sesuai dengan suhu yang diinginkan 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Teknik pembuatan candy dengan suhu tinggi dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 11

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang Teknik penanggulangan kegagalan dalam pembuatan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Teknik penanggulangan kegagalan dalam pembuatan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Teknik pembuatan candy dengan suhu tinggi :</p> <p>4. Jenis candy</p> <p>5. Tingkatan pemasakan gula dalam pembuatan candy</p> <p>6. Ciri-ciri dan Cara pengetesan gula yang telah masak sesuai dengan suhu yang diinginkan</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Teknik penanggulangan kegagalan dalam pembuatan candy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 12 - 13

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang Teknik pengemasan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Teknik pengemasan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Teknik Pengemasan candy :</p> <p>Macam-macam bahan kemasan</p> <p>2. Teknik Pengemasan</p> <p>3. Pembuatan berbagai pola untuk berbagai kemasan candy.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Teknik pembuatan kemasan untuk candy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 14 - 15

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan candy</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan candy dan penerapannya dalam pembuatan candy</p>	<p>Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan candy :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemasakan gula 2. Pemakaian alat 3. Cara membersihkan pinggiran panci 4. Cara pengadukan adonan 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan candy :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Patiseri IV (Cabdy)	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 525	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 16

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai berbagai resep candy</p> <p>Sub Kompetensi : Tera,pil dalam pembuatan berbagai macam candy</p>	<p>Resep candy :</p> <p>1. Resep-resep Crystaline Candy</p> <p>2. Resep-resep Non Crystaline Candy</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Praktek - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Pembuatan berbagai macam candy, dengan cara peneilaian produk : rasa, warna, bentuk, aroma, penampilan, teknik mengkemas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambarini, Kreasi <i>Pettits Fours Kue Kecil Manis</i>, (2001), Gramedia, Jakarta - Eugen Pauli, (1979) <i>Clasical Cooking The Modern Way</i>, CBI Publishing Company Inc. - Wilton Nourman, <i>The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge</i>, Illions.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit
Kode Mata Kuliah	: BOG 514
SKS	: 2
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Jenjang	: S-1

DISUSUN OLEH :
DRA. ELLIS ENDANG NIKMAWATI, M.SI
NIP 131 874 197

JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN IONDONESIA
2004

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 1

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi :</p> <p>Menguasai Konsep dasar Ilmu penyakit yang meliputi pengertian, tujuan, jenis penyakit, dan hubungan ilmu penyakit dengan dietetika.</p> <p>Sub Kompetensi :</p> <p>Memahami konsep dasar Ilmu penyakit yang meliputi pengertian, tujuan, jenis penyakit, dan hubungan ilmu penyakit dengan dietetika.</p>	<p>Konsep Dasar Ilmu Penyakit :</p> <p>1. Pengertian</p> <p>2. Jenis penyakit</p> <p>3. Tujuan dari ilmu penyakit</p> <p>4. Hubungan ilmu penyakit dengan dietetika</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang konsep dasar ilmu penyakit yang meliputi pengertian, tujuan, jenis penyakit, dan hubungan ilmu penyakit dengan dietetika</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Sounders Company

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 2

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Anatomi tubuh manusia</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Anatomi tubuh manusia</p>	<p>Anatomi tubuh manusia :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organ Pembuluh darah 2. Jantung 3. Paru-paru 4. Alat Pencernaan 5. Hati 6. Ginjal 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Anatomi tubuh manusia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapeutic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Sounders Company

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 3

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui Fungsi Alat-alat organ Tubuh</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Fungsi Alat-alat organ Tubuh</p>	<p>Fungsi Alat-alat organ Tubuh :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organ Pembuluh darah 2. Jantung 3. Paru-paru 4. Alat Pencernaan 5. Hati 6. Ginjal 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Fungsi Alat-alat organ Tubuh :Organ Pembuluh darah,. Jantung,. Paru-paru Alat Pencernaan, Hati, Ginjal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Sounders Company - John Willey and Sons, <i>Practical Cookery</i>, London

--	--	--	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 4

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Hubungan proses Kerja alat-alat tubuh, organ pembuluh darah, hati, jantung, paru-paru, alat pencernaan dan ginjal dengan metyabolisme.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Hubungan proses Kerja alat-alat tubuh, organ pembuluh darah, hati, jantung, paru-paru, alat pencernaan dan ginjal dengan metyabolisme.</p>	<p>Hubungan proses Kerja alat-alat tubuh :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. organ pembuluh 2. darah, 3. hati, 4. Jantung, 5. Paru-paru, 6. Alat pencernaan dan ginjal dengan metyabolisme. 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Hubungan proses Kerja alat-alat tubuh, organ pembuluh darah, hati, jantung, paru-paru, alat pencernaan dan ginjal dengan metyabolisme.</p>	<p>-- Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company.</p> <p>- Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA</p> <p>- Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Sounders Company</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 5

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Metabolisme dan penyakit gangguan metabolisme</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Metabolisme dan penyakit gangguan metabolisme</p>	<p>Metabolisme dan penyakit gangguan metabolisme :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metabolisme dan hubungannya dengan penyakit-penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme 2. Gejala-gejala penyakit gangguan metabolisme 3. Penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Metabolisme dan penyakit gangguan metabolisme</p>	<p>- Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Lippincoss Company.</p> <p>RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta</p> <p>- Robinson (1977) <i>Normal and Therapeutic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA</p> <p>- Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB,</p>

					Sounders Company
--	--	--	--	--	------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 6

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
Kompetensi : Menguasai Fisiologis tubuh terhadap makanan Sub Kompetensi : Memahami Fisiologis tubuh terhadap makanan	Fisiologis tubuh terhadap makanan : Toleransi Alat-alat tubuh terhadap makanan	Pendekatan : - Klasikal - Individual Metode : - Ceramah - Tanya Jawab	- Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata	-Tes tulisan tentang Fisiologis tubuh terhadap makanan	- Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i> , JB Luppincoss Company. RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i> , (1989) PT Pembangunan, Jakarta - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i> , Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet</i>

					<i>Therapy, WB, Sounders Company</i>
--	--	--	--	--	--------------------------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 7

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit :</p> <p>1. Penyakit Diabetes Mellitus dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>- Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company.</p> <p>RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta</p> <p>- Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA</p> <p>- Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 8

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit :</p> <p>2. Penyakit Jantung dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<ul style="list-style-type: none"> - Tes tulisan tentang Penyakit Jantung dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta - Robinson (1977) <i>Normal and Therapeutic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB,

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 9

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit :</p> <p>3. Penyakit Hati dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Penyakit Hati dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>- Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company.</p> <p>RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta</p> <p>- Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA</p> <p>- Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 11

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	2. Penyakit Aterosklerosis dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Penyakit Aterosklerosis dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB,

					Sounders Company
--	--	--	--	--	------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 12

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>Penyakit Gout dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Penyakit Gout dan indikasi pemberian diitnya sesuai kondisi penderita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet</i>

					<i>Therapy, WB, Sounders Company</i>
--	--	--	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 13

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	- Penyakit strooke dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	-Tes tulisan tentang Penyakit strooke dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet</i>

					<i>Therapy, WB, Sounders Company</i>
--	--	--	--	--	--------------------------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 14

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>- Penyakit Batu Ginjal dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab - Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo contoh produk candy - Benda nyata 	<p>-Tes tulisan tentang Penyakit Batu Ginjal dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapeutic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - RSCM & PERSAGI, <i>Penuntun Diet</i>, (1989) PT Pembangunan, Jakarta - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Sounders Company

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 15

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Berbagai macam penyakit dan Indikasi pemberian Diit</p>	<p>- Penyakit Autis dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Penyakit Autis dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Luppincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapeutic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Saunders Company

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 514	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 16

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi :</p> <p>Mengobservasi gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungan dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis</p> <p>Sub Kompetensi :</p> <p>Memahami gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungan dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis</p>	<p>Gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungan dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungan dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper, C, (1963) <i>Nutrition in Health and Diseases</i>, JB Lippincoss Company. - Robinson (1977) <i>Normal and Therapetic Nutrition</i>, Oxford Publishing Co, N.Y USA - Krause, M.V, (1958), <i>Food Nutrition and Diet Therapy</i>, WB, Sounders Company - Stevenson cs, (1962) <i>Introduction to food and nutrition</i>, John Willey & Sons Inc

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 1

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan makanan</p>	<p>Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan makanan</p> <p>1. Pengertian pengolahan dan pengawetan makanan</p> <p>2. Fungsi pengolahan dan pengawetan makanan</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan makanan</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 2

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p>	<p>Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Air 2. Lemak 3. Protein 4. Komponen lain 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 3

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan</p>	<p>Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bakteri 2. Ragi 3. Kapang 4. Enzim 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan : Bakteri, Ragi, Kapang dan Enzim</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>FG. Winarno, dkk, <i>Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya</i>, (1983), Gramedia</p> <p>F.G. Winarno, <i>Enzim Pangan</i>, (1983) PT. Gramedia Jakarta</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 4

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan</p>	<p>Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan :</p> <p>5. Serangga 6. Parasit 7. Tikus 8. Pemanasan dan pendinginan</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan : Bakteri, Ragi, Kapang dan Enzim</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>FG. Winarno, dkk, <i>Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya</i>, (1983), Gramedia</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 5

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan</p>	<p>Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan :</p> <p>9. Kadar air 10. Oksigen 11. Sinar 12. Waktu Penyimpanan</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan : Bakteri, Ragi, Kapang dan Enzim</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>FG. Winarno, dkk, <i>Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya</i>, (1983), Gramedia</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 6

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan</p>	<p>Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kerusakan Mekanis 2. Kerusakan Biologis 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan : Bakteri, Ragi, Kapang dan Enzim</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>FG. Winarno, dkk, <i>Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya</i>, (1983), Gramedia</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 7

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan.</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan</p>	<p>Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan :</p> <p>3. Kerusakan Kimiawi</p> <p>4. Kerusakan Fisiologis</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan : Bakteri, Ragi, Kapang dan Enzim</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>FG. Winarno, dkk, <i>Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya</i>, (1983), Gramedia</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 8

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan</p>	<p>Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengawetan dengan cara pengeringan 2. Pengawetan dengan cara fermentasi 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>Soewedo, <i>Hasil Olahan susu, ikan, daging dan telur</i>, (1983) Liberty, Yogyakarta</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 9

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan</p>	<p>Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan :</p> <p>3. Pengawetan dengan cara Sterelisasi</p> <p>4. Pengawetan dengan cara Pendinginan</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>Simpson, <i>The Frozen Food CookBook and Guide to Home Freezing</i>, The AVI Pub Co</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 10

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan</p>	<p>Teknik-twknik Pengawetan Bahan Makanan :</p> <p>5. Pengawetan dengan cara Penambahan gula</p> <p>6. Pengawetan dengan cara Penambahan garam</p> <p>7. Pengawetan dengan cara Penambahan bumbu</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>Soewedo, <i>Hasil Olahan susu, ikan, daging dan telur</i>, (1983) Liberty, Yogyakarta</p> <p>The Editor of TLB, <i>Preserving</i>, TLB, Amsterdam, (1980)</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 11

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Macam-macam Kemasan</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Macam-macam Kemasan</p>	<p>Macam-macam Kemasan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kaleng 2. Plastik 3. Kertas 4. Gelas 5. Edible film 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Komponen dan Sifat-sifat bahan makanan.</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p> <p>Gulinary Art Institute, The Canning and Freezing Book, CB, PUB, (1978)</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 12

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Macam-macam Food Additive</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Macam-macam Food Additive</p>	<p>Macam-macam Food Additive :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anti Oksidan 2. Pengikat logam 3. Emulsifier 4. Pewarna 5. Zat Pengawet 6. Pelezat Makanan 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan makanan</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 13

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Macam-macam Food Additive</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Macam-macam Food Additive</p>	<p>Macam-macam Food Additive :</p> <p>7. Pengental</p> <p>8. Pemutih</p> <p>9. Buffer</p> <p>10. Pemanis bukan gula</p> <p>11. Nutrient supplement</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan makanan</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 14

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mampu membuat produk pengawetan makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Terampil membuat berbagai macam produk pengawetan makanan</p> <p>.</p>	<p>Praktek Pengawetan makanan dengan cara pengeringan dan fermentasi</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>Produk dari pengawetan dengan cara pengeringan dan fermentasi.</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 15

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mampu membuat produk pengawetan makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Terampil membuat berbagai macam produk pengawetan makanan</p> <p>.</p>	<p>Praktek Pengawetan makanan dengan cara pendinginan atau frozen food</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>Produk dari pengawetan dengan cara pendinginan atau frozen food</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Teknologi Makanan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: BOG 517	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 16

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mampu membuat produk pengawetan makanan</p> <p>Sub Kompetensi : Terampil membuat berbagai macam produk pengawetan makanan</p> <p>.</p>	<p>Praktek Pengawetan makanan dengan cara penambahan gula, penambahan garam dan penambahan bumbu</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>Produk dari pengawetan dengan cara pendinginan atau frozen food</p>	<p>FG. Winarno, <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>, PT Gramedia, (1980) Jakarta.</p> <p>Buckle, dkk, <i>Ilmu Pangan</i>, (1985) UIP,</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 1

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Konsep dasar tentang Mikrobiologi dalam kesehatan keluarga</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Konsep dasar tentang Mikrobiologi dalam kesehatan keluarga</p>	<p>Dasar-dasar Mikrobiologi dalam Kesehatan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Mikrobiologi 2. Kesehatan Individu 3. Kesehatan Masyarakat 4. Imunisasi 5. Penyakit yang dapat dicegah dengan imunisasi 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Konsep dasar tentang Mikrobiologi dalam kesehatan keluarga</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 2

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Menguasai Sejarah Mikrobiologi</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Sejarah Mikrobiologi</p>	<p>Sejarah Mikrobiologi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penemuan Mikroorganisme 2. Ciri-ciri Fisiologi mahluk hidup 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Sejarah Mikrobiologi</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i>, Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 6

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui Struktur Mikroorganisme</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Struktur Mikroorganisme</p>	<p>Struktur Mikroorganisme :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Virus 2. Bakteri 3. Protozoa 4. Jamur tingkat rendah 5. Ganggang tingkat rendah 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Struktur Mikroorganisme : Virus,Bakteri, Protozoa,Jamur tingkat rendah dan Ganggang tingkat rendah</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i>, Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 7

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui Kelompok mikroba di dalam air</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Kelompok mikroba di dalam air</p>	<p>Kelompok mikroba di dalam air :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bakteria yang menguntungkan 2. Bakteria yang merugikan 3. Alge Biru-hijau yang menguntungkan 4. Alge Biru-hijau yang merugikan 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Kelompok mikroba di dalam air</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Unus Suriawiria, <i>Mikroba Air</i>, 1993, Alumni Bandung</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Mikrobiologi dan Kesehatan Jurusan : PKK
 Kode Mata Kuliah : PKK 906 Program Studi : Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
 SKS : 2 Jenjang : S-1
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi
 Pertemuan : 8

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui Kelompok mikroba di dalam air</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Kelompok mikroba di dalam air</p>	<p>Kelompok mikroba di dalam air :</p> <p>5. Fungi Atau Jamur yang menguntungkan</p> <p>6. Fungi Atau Jamur yang merugikan</p> <p>7. Alge Hijau yang menguntungkan dan merugikan</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<ul style="list-style-type: none"> - Tes tulisan tentang Fungi Atau Jamur yang menguntungkan - Fungi Atau Jamur yang merugikan - Alge Hijau yang menguntungkan dan merugikan 	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Unus Suriawiria, <i>Mikroba Air</i>, 1993, Alumni Bandung</p> <p>Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i>, Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 9

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui Metabolisme Mikroorganisma</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Metabolisme Mikroorganisma</p>	<p>Metabolisme Mikroorganisma :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anabolisme 2. Katabolisme 3. Zat Penyusun Tubuh Bakteri 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Metabolisme Mikroorganisma : Anabolisme, Katabolisme, dan Zat Penyusun Tubuh Bakteri</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i>, Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 10

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
Kompetensi : Mengetahui Metabolisme Mikroorganisma Sub Kompetensi : Memahami Metabolisme Mikroorganisma	Metabolisme Mikroorganisma : 4. Asimilasi 5. Respirasi sel 6. Pernafasan bakteri 7. Enzim dan klasifikasinya	Pendekatan : - Klasikal - Individual Metode : - Ceramah - Tanya Jawab	- Transparan (OHP) - Gambar/photo	-Tes tulisan tentang Metabolisme Mikroorganisma : Asimilasi, Respirasi sel, Pernafasan bakteri Enzim dan klasifikasinya	Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i> , UI Press (1986) Jakarta F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i> , Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i> , Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan	: PKK
Kode Mata Kuliah	: PKK 906	Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS	: 2	Jenjang	: S-1
		Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
		Pertemuan	: 11

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui Pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami Pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme</p>	<p>Pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor-factor alam 2. Faktor-faktor kimia 3. Desinfektan dan antiseptik 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang Pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme : Faktor-factor alam, Faktor-faktor kimia, Desinfektan dan antiseptik</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i>, Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan : PKK
Kode Mata Kuliah : PKK 906	Program Studi : Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS : 2	Jenjang : S-1
	Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi
	Pertemuan : 14

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme</p>	<p>produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Youghurt 2. Laru tempe 3. Tempe 4. Ragi tape 5. Tape ketan 	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme : Youghurt, Laru tempe, Tempe, dan Ragi tape</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Suherlan.E Rahmat.A, <i>Penuntun Praktis Biologi Terapan</i>, Jurusan Pend Biologi FPMIPA IKIP Bandung (1996) Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi Pangan</i>, Depdikbud,</p>

					PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989
--	--	--	--	--	-------------------------------

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Mikrobiologi dan Kesehatan	Jurusan : PKK
Kode Mata Kuliah : PKK 906	Program Studi : Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
SKS : 2	Jenjang : S-1
	Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi
	Pertemuan : 15

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p>Kompetensi : Mengetahui produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme</p> <p>Sub Kompetensi : Memahami produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme</p>	<p>produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme :</p> <p>6. Minyak kelapa fermentasi</p> <p>7. Roti</p> <p>8. Nata de Coco</p>	<p>Pendekatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasikal - Individual <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceramah - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Transparan (OHP) - Gambar/photo 	<p>-Tes tulisan tentang produk-produk yang difermentasikan dengan bantuan mikroorganisme : Minyak kelapa fermentasi, Roti, Nata de Coco</p>	<p>Michael J.Pelczar, Jr dan E.C.S Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, <i>Dasar-dasar Mikrobiologi</i>, UI Press (1986) Jakarta</p> <p>F.G. Winarno, <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i>, Gramedia Pustaka Utama, (1991) Jakarta</p> <p>Suherlan.E Rahmat.A, <i>Penuntun Praktis Biologi Terapan</i>, Jurusan Pend Biologi FPMIPA IKIP Bandung (1996)</p> <p>Srikandi Fardiaz, <i>Mikrobiologi</i></p>

					<i>Pangan, Depdikbud,</i>
--	--	--	--	--	---------------------------