

FORMAT
SILABUS MATA KULIAH BIDANG STUDI/PROSES BELAJAR MENGAJAR

Program Studi : Tata Boga
Nama Mata Kuliah : ILMU PENYAKIT

Kode Mata Kuliah : BOG 514

Bobot : 2 SKS

1. Tujuan Kurikuler :

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mengetahui prinsip dasar ilmu penyakit dan dapat mengaplikasikan pengetahuannya untuk diri sendiri serta lingkungannya; serta dijadikan dasar pemahaman dalam hubungannya dengan mata kuliah mengenai makanan dan kesehatan.

2. Prasyarat :

Untuk dapat mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa harus sudah menempuh dan / atau lulus mata kuliah

3. Garis-garis Besar Program Pengajaran :

No (1)	Materi (Topik dan Deskripsi) (2)	Bentuk Kegiatan Belajar Yang Disarankan (3)	Sumber Yang Disarankan (4)	Perincian waktu (5)
1.	Konsep dasar ilmu penyakit 1.1. Pengertian ilmu penyakit 1.2. Tujuan mempelajari ilmu penyakit 1.3. Hubungan ilmu penyakit dengan Dietetika	- Menjelaskan dan melakukan responsi secara klasikal tentang ilmu penyakit secara umum.	- Cooper C. (1963), Bab. Hal. - Robinson,C.H. 1977 Bab. Hal. - Krause,M.V. 1958 Bab. Hal. - Store & McWilliam (1977) Bab. Hal.	100 menit

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	<p>Anatomi tubuh manusia</p> <p>2.1. Organ pembuluh darah</p> <p>2.2. Jantung</p> <p>2.3. Paru-paru</p> <p>2.4. Alat pencernaan</p> <p>2.5. Hati</p> <p>2.6. Ginjal</p> <p>2.7. Fungsi alat-alat organ tubuh</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organ pembuluh darah - Jantung - Paru-paru - Alat pencernaan - Hati - Ginjal <p>2.8. Hubungan proses kerja alat-alat tubuh, organ pembuluh darah, hati, jantung, paru-paru, alat pencernaan dan ginjal dengan metabolisme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan dan melakukan response tentang anatomi tubuh manusia, fungsinya dan hubungannya dengan metabolisme. - Memperagakan alat peraga bentuk anatomi tubuh manusia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper C. (1963), Bab. Hal. - Robinson,C.H. 1977 Bab. Hal. - Krause,M.V. 1958 Bab. Hal. - Store, et al (1977) Bab. Hal. - Stevenson (1962) Bab. Hal. - RSCM & PERSAGI Bab. Hal. 	100 menit
3.	<p>Metabolisme dan Penyakit gangguan metabolisme</p> <p>3.1. Metabolisme dan hubungannya dengan penyakit-penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme.</p> <p>3.2. Gejala-gejala penyakit gangguan metabolisme.</p> <p>3.3. Penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan dan melakukan response tentang metabolisme dan gejala penyakit akibat gangguan metabolisme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper C. (1963), Bab. Hal. - Robinson,C.H. 1977 Bab. Hal. - Krause,M.V. 1958 Bab. Hal. - Store, et al (1977) Bab. Hal. - Stevenson (1962) Bab. Hal. - RSCM & PERSAGI Bab. Hal. 	100 menit

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.	<p>Fisiologis tubuh terhadap makanan.</p> <p>4.1. Toleransi alat-alat tubuh terhadap makanan</p>	<p>- Menjelaskan fisikologis tubuh serta toleransinya terhadap makanan.</p>	<p>- Cooper C. (1963), Bab. Hal.</p> <p>- Robinson,C.H. 1977 Bab. Hal.</p> <p>- Krause,M.V. 1958 Bab. Hal.</p> <p>- Store, et al (1977) Bab. Hal.</p> <p>- Stevenson (1962) Bab. Hal.</p> <p>- RSCM & PERSAGI Bab. Hal.</p>	100 menit
5.	<p>Berbagai macam penyakit indikasi pemberian diit.</p> <p>5.1. Penyakit diabetes dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p> <p>5.2. Penyakit jantung dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p> <p>5.3. Penyakit hati dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p> <p>5.4. Penyakit ginjal dan indikasi pemberian diitnya sesuai dengan kondisi penderita.</p>	<p>- Menjelaskan dan melakukan response tentang penyakit indikasi pemberian diit untuk penderita penyakit diabetes, jantung, hati dan ginjal.</p>	<p>- Cooper C. (1963), Bab. Hal.</p> <p>- Robinson,C.H. 1977 Bab. Hal.</p> <p>- Krause,M.V. 1958 Bab. Hal.</p> <p>- Store, et al (1977) Bab. Hal.</p> <p>- Stevenson (1962) Bab. Hal.</p> <p>- RSCM & PERSAGI Bab. Hal.</p>	100 menit

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.	Mengobservasi gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungannya dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis.	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan response tentang gejala penyakit. - Mendiskusikan gejala penyakit dan pemberian diit sesuai dengan kondisi penderita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooper C. (1963), Bab. Hal. - Robinson,C.H. 1977 Bab. Hal. - Krause,M.V. 1958 Bab. Hal. - Store, et al (1977) Bab. Hal. - Stevenson (1962) Bab. Hal. - RSCM & PERSAGI Bab. Hal. 	100 menit

4. Tugas-Tugas :

Di samping UTS dan UAS, dalam mata kuliah ini mahasiswa diwajibkan pula menempuh/menyelesaikan (dirinci secara secara eksplisit)

- Gambar anatomi tubuh manusia beserta keterangan dan fungsi-fungsinya.
- Makalah berupa rangkuman buku yang membahas penyakit pada organ tubuh akibat gangguan metabolisme, mencakup gejala dan indikasi pemberian diitnya.

5. Sumber :

Yang disarankan (nama pengarang, judul karya, tahun penerbitan, kota lokasi penerbit, penerbit)

a. Rujukan utama :

- Cooper,C (1963), *Nutrition in Health and Diseases*, JB Lippincoss Company, London.
- Robinson, 1977, *Normal and Therapeutic Nutrition*, Oxford Publishing Co.,N.Y. USA.
- Krause,M.V, (1958), *Food Nutrition and Diet Therapy*, WB. Saunders Company, London.
- Stevenson cs. (1962), *Introduction to Food and Nutrition*, John Willey & Sons Inc., London.
- RSCM & PERSAGI, *Penuntun Diet*, PT. Pembangunan, Jakarta (1969).

b. Rujukan pengayaan :

FORMAT
SILABUS MATA KULIAH BIDANG STUDI/PROSES BELAJAR MENGAJAR

Program Studi : Tata Boga

Nama Mata Kuliah : PATISERI I (CAKE DAN PASTRY)

Kode Mata Kuliah : BOG 522

Bobot : 2 SKS

1. Tujuan Kurikuler :

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menguasai tentang pembuatan cake dan pastry, mampu menerapkannya dalam pembuatan cake dan pastry untuk berbagai kesempatan, mampu mengembangkannya secara kreatif berdasarkan kondisi social budaya dan perkembangan teknologi dalam pengelolaan usaha produk cake dan pastry.

2. Prasyarat :

Untuk dapat mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa harus sudah menempuh dan / atau lulus mata kuliah 75% mata kuliah : Ilmu Gizi, Makanan Indonesia/Daerah, Makanan Kontinental, Makanan Oriental, Pengetahuan Bahan Makanan, Seni dan Teknologi dalam TLM, Patiseri Dasar, Dekorasi Patiseri, Patiseri I, Pengelolaan Usaha Pastry.

3. Garis-garis Besar Program Pengajaran :

No (1)	Materi (Topik dan Deskripsi) (2)	Bentuk Kegiatan Belajar Yang Disarankan (3)	Sumber Yang Disarankan (4)	Perincian waktu (5)
1.	Pendahuluan : 1.1. Pengertian 1.2. Ruang lingkup	- Kulponsi tentang : Pengertian cake dan pastry serta ruang lingkupnya. - Pengelompokan cake dan pastry berdasarkan ruang lingkupnya.	- Cake and Pastries The Good Cook - Great Cake & Pas- tries, halaman 6-7	70 menit 30 menit

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.	<p>Langkah-langkah pembuatan Sponge Cakes</p> <p>6.1. Langkah persiapan</p> <p>6.2. Teknik mengocok</p> <p>6.3. Teknik mengisi loyang</p> <p>6.4. Teknik membakar</p> <p>6.5. Ciri-ciri Sponge Cakes yang baik</p> <p>6.6. Penanganan setelah matang</p> <p>6.7. Teknik memotong</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kulponsi tentang langkah-langkah pembuatan sponge cakes meliputi : langkah persiapan, teknik mengocok, teknik mengisi loyang dan teknik membakar. Ciri-ciri Sponge Cakes yang baik berdasarkan karakteristik yang baik dan penanganan setelah matang. - Praktek membuat Sponge Cakes menurut langkah-langkah pembuatannya seperti tersebut di atas. - Evaluasi dan diskusi hasil praktek 	<ul style="list-style-type: none"> - Cake and Pastries The Good Cook. - Great Cake & Pastries, hal. 185 	<p>100 menit</p> <p>180 menit</p> <p>60 menit</p>
7.	<p>Metode pembuatan Sponge Cakes</p> <p>7.1. Method True Sponge Cakes</p> <p>7.2. Method Modify Sponge Cakes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kulponsi tentang : Metode pembuatan sponge cakes yaitu Method True Sponge Cakes dan Method Modify Sponge Cakes - Praktek membuat sponge cakes - Evaluasi dan diskusi hasil praktek 	<ul style="list-style-type: none"> - Cake and Pastries The Good Cook. - Great Cake & Pastries, hal. 74 - Clasical Cooking The Modern Way 	<p>100 menit</p> <p>180 menit</p> <p>60 menit</p>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.	Teknik-teknik pembuatan Miscellaneous Cakes 8.1. Garnish 8.2. Teknik pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> - Kulponsi tentang : teknik-teknik pembuatan Miscellaneous Cakes meliputi garnish dan tekniknya. - Praktek pembuatan Miscellaneous Cakes - Evaluasi dan diskusi hasil praktek. 	<ul style="list-style-type: none"> - Clasical Cooking The Modern Way - Cake and Pastries The Good Cook. - Clasical Cooking The Modern Way 	100 menit 180 menit 60 menit
9.	Frosting dan Filling 9.1. Frosting <ul style="list-style-type: none"> - Jenis cake yang di frosting - Teknik pembuatan - Cooked Frosting - Uncooked Frosting 9.2. Filling <ul style="list-style-type: none"> - Garnish - Teknik pembuatan 	<ul style="list-style-type: none"> - Kulponsi tentang : frosting meliputi cooked frosting dan uncooked frosting serta filling meliputi garnish dan teknik pembuatannya. - Praktek teknik frosting dan filling. - Evaluasi dan diskusi hasil praktek. 	<ul style="list-style-type: none"> - Great Cake & Pastries, hal. 49-57 - Cake and Pastries The Good Cook, hal. 12-17 dan 76-86 - Cake Decoration and Sugarcraf, hal. 6-15 dan 24-25 	100 menit 180 menit 60 menit

4. Tugas-Tugas :

Di samping UTS dan UAS, dalam mata kuliah ini mahasiswa diwajibkan pula menempuh/menyelesaikan (dirinci secara secara eksplisit)

Laporan-laporan praktikum meliputi :

- Laporan praktek pembuatan cake.
- Laporan praktek pembuatan sponge cakes
- Laporan praktek pembuatan True Sponge Cake dan Modify Sponge Cakes
- Laporan praktek pembuatan Miscelaneous.
- Laporan praktek teknik pembuatan fresting dan filling
- Laporan praktek pembuatan pastry
- Laporan praktek pembuatan meringues
- Laporan praktek pengelolaan usaha produk cake & pastry

5. Sumber :

Yang disarankan (nama pengarang, judul karya, tahun penerbitan, kota lokasi penerbit, penerbit)

a. Rujukan utama :

- Eugen Pauli, (1979), *Clasical Cooking The Modern Way*, CBI Publishing Company Inc.
- The Editor of Time-Life Books, 1980, *Cakes and Pastries The Good Cook*, Time-Life Books Amsterdam.
- Hamlyn 1985, *Great Cakes & Pastries*, Mandarin offset, Hongkong.
- US : Wheat Association, 1986, *Pedomam Pembuatan Kue dan Roti*, Jambatan, Jakarta
- J.Curputty Tomaso, 1980, *Seni membuat Kue Bharata Karya Aksara*
- *Rahasia dalam Pembuatan Roti*, PT. Bogasari Flour Mills, Indonesia.

b. Rujukan pengayaan :

- Cara Wilton, *Tata Hias Dasar untuk Kue Taart*, PT. Sari Agung, Jakarta.
- Evelyn Wallace, 1982, *Cake Decoration and Sugarcraft*, Hamilyn, London.
- John Willey & Sons, *Practical Cookery*, London.
- Milkmaid, *Gold Collection of 101 Desserts*, Toppan Company(s) PTE. LTD, Singapura.
- Penataran Guru SMTK se-Indonesia Nusa Dua Bali, 1985, *Tata Hidang dan Restoran*.
- The Welton, *Baking Decoration Year Book 1986*.

FORMAT
SILABUS MATA KULIAH BIDANG STUDI/PROSES BELAJAR MENGAJAR

Program Studi : Tata Boga
Nama Mata Kuliah : PATISERI IV (PEMBUATAN CANDY) Kode Mata Kuliah : BOG 525 Bobot : 2 SKS

1. Tujuan Kurikuler :

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan :

Menguasai konsep dasar tentang candy, mampu menerapkannya dalam berbagai pembuatan candy untuk berbagai kesempatan dan mampu mengembangkannya secara kreatif dalam pengelolaan patiseri.

2. Prasyarat :

Untuk dapat mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa harus sudah menempuh dan / atau lulus mata kuliah atau mahasiswa telah menempuh 75% mata kuliah : Ilmu Gizi, Pengetahuan Bahan Makanan, Patiseri Dasar, Dekorasi Patiseri, Patiseri I, Patiseri II.

3. Garis-garis Besar Program Pengajaran :

No (1)	Materi (Topik dan Deskripsi) (2)	Bentuk Kegiatan Belajar Yang Disarankan (3)	Sumber Yang Disarankan (4)	Perincian waktu (5)
1.	Golongan Karbohidrat, Sumber dan Analisis 1.1. Monosakarida 1.2. Disakarida 1.3. Polisakarida	- Kulponsi tentang golongan karbohidrat sumber dan analisis meliputi monosakarida, disakarida dan polisakarida. .	- Clasical Cooking The Modern Way - The Family Home Cook Book - The Complete Wilton Book of Candy, hal.58	100 menit

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	Sirup Molases dan Madu 2.1. Komposisi 2.2. Sumber	- Kulponsi tentang sirup molasses dan madu meliputi komposisi, sumber dan proses pembuatannya.		100 menit
3.	Sifat-sifat Gula 3.1. Daya larut 3.2. Titik cair 3.3. Daya serap terhadap air 3.4. Daya fermentasi 3.5. Rasa 3.6. Nilai Gizi dan nilai cerna	- Kulponsi tentang sifat-sifat gula meliputi daya larut, titik cair, daya serap terhadap air, daya fermentasi, rasa, nilai gizi, nilai cerna.	- The Family Home Cook Book, hal. 542-543	100 menit
4.	Pengolahan Gula 4.1. Bahan dan Alat 4.2. Titik didih larutan gula 4.3. Faktor-faktor yang mempengaruhi jenis candy : - Inversion - Substitusi for inversion - Inversion by enzyme - Caramelization	- Kulponsi tentang pengolahan gula meliputi bahan, alat, titik didih larutan gula dan factor-faktor yang mempengaruhi jenis candy yaitu inversion, inversion by enzyme, camelization.	- The Complete Wilton Book of Candy, hal. 6-20 - The Family Home Cook Book, hal. 543	100 menit

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.	<p>Teknik-teknik Pembuatan Candy</p> <p>5.1. Crystalline Candies (Pembuatan fondant dan fudge)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solution - Concentration - Crystalization <p>5.2. Non Crystalline Candies (Pembuatan Brittles Caramels dan Taffy).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pemanasan tinggi - Penambahan zat 	<ul style="list-style-type: none"> - Kulponsi tentang teknik-teknik pembuatan candy meliputi crystalline candies yaitu solution, concentration,crystallization,dan non crystalline candies yaitu pemanasan tinggi, penambahan zat. 	<ul style="list-style-type: none"> - The Complete Wilton Book of Candy, Chapter 2 page 14 - The Family Home Cook Book, hal. 542-543 	100 menit
6.	<p>Pembuatan Kembang Gula Fondant</p> <p>6.1. Fondant Dipping</p> <p>6.2. Fondant Patties</p> <p>6.3. Fondant Molding</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kulponsi tentang pembuatan kembang gula fondant meliputi : Fondant Dipping, Fondant Patties, Fondant Molding. - Praktek pembuatan kembang gula Fondant. - Evaluasi dan diskusi hasil praktek 	<ul style="list-style-type: none"> - The Family Home Cook Book, hal.547 - Baking & Decorating, hal. 100-107 - Cake Decorating and Sugar Craft, hal. 11-17 - The Complete Wilton of Candy, hal. 90 	<p>100 menit</p> <p>180 menit</p> <p>60 menit</p>

4. Tugas-Tugas :

Di samping UTS dan UAS, dalam mata kuliah ini mahasiswa diwajibkan pula menempuh/menyelesaikan (dirinci secara secara eksplisit)

Menempuh atau menyelesaikan laporan-laporan praktikum meliputi :

- Laporan pembuatan candy
- Laporan praktek teknik Dipping
- Laporan pembuatan candy dari berbagai macam bahan.

4. Sumber :

Yang disarankan (nama pengarang, judul karya, tahun penerbitan, kota lokasi penerbit, penerbit)

a. Rujukan utama :

- Eugen Pauli, *Clasical Cooking The Modern Way*, CBI Publishing Company Inc, 1979.
- John Willey and Sons, *Practical Cookery*, London.
- Wilton Nourman, *The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge*, Illinois, 1981.
- The Wilton, *Baking Decoration Fear Book*, 1986.
- L.J. Hanneman, *Bakkery Flour Conceptionery, Red Wood Burn United Trow Fredge*, London 1981.
- Hamlin Publishing Group Ltd, London, 1972.

b. Rujukan pengayaan :

- *The Editor of Time Book Cakes and Pastry*
- *The Good Cook, Cake and Pastries*, The Editor of Time Life Book, Amsterdam.
- Milkmaid, *Gold Collection of 101 Desserts*, Toppan Company(s) PTE. LTD, Singapura.
- *Rahasia dalam Pembuatan Roti*, PT. Bogasari Flour Mills, Indonesia.
- *Cara Wilton, Tata Rias Dasar untuk Kue Tart*, PT. Sari Agung Jakarta.

