

## SILABUS

### 1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: Makanan Oriental
Nomor Kode	: BG 230
Jumlah SKS	: 2 (dua)
Semester	: 3 (tiga)
Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
Program Studi/Jenjang	: Pendidikan Tata Boga /S1
Prasarat	: lulus mata kuliah makanan nusantara, dasar boga, Pengetahuan bahan makanan
Dosen Pengampu	: Dra. Atat Siti Nurani, MSi
Kode Dosen Pengampu	: 0979

### 2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami pengertian konsep dasar makanan oriental yang meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan oriental (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Timur Tengah)

### 3. Deskripsi Isi

Dalam perkuliahan ini dibahas tentang konsep dasar makanan oriental yang meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan oriental (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Timur Tengah)

### 4. Pendekatan Pembelajaran

Klasikal, kelompok, individual

- Metode : ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas dan praktek
- Tugas : Menyusun menu dari berbagai negara oriental, resume buku
- Media : OHP dan LCD

### 5. Evaluasi

- kehadiran dan partisipasi dalam perkuliahan
- tugas harian
- praktikum
- penampilan makalah resume buku
- ujian praktikum
- Ujian tengah semester
- Ujian akhir semester

### 6. Rincian Pertemuan

- Menjelaskan silabus perkuliahan makanan oriental meliputi tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tugas, penjelasan praktek, penjelasan ujian
- Budaya makanan Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, ,Budaya makanan India dan Timur Tengah, Budaya makanan Cina, Jepang dan Korea

- Makanan Malaysia ( karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Malaysia)
- Makanan Filipina ( karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Filipina)
- Makanan Thailand ( karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Thailand)
- Makanan India ( karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan India)
- Makanan Vietnam ( karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Vietnam)
- UAS
- Menjelaskan makanan Timur Tengah ( karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Timur Tengah )
- Menjelaskan makanan Cina (karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan cina)
- Makanan Cina (pola menu. Teknik memasak, penyajian makanan, dim sum dan minuman)
- Makanan Korea (karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Korea)
- Makanan Korea (karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Korea)
- Makanan Korea (karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Jepang)
- Makanan Korea (karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, pola menu dan penyajian makanan Jepang)
- UAS

## **7. Daftar pustaka**

### **a. Buku Sumber Utama :**

Cheong Liew & Ming Tsai (2002). *The Food Of Asia*. Singapore : Periplus.;

Hyun Jin Lee. (2005). *Aneka Masakan Khas Korea* (edisi 2). Bandung : CV Korean

House Dan Mart.; Steven Krauss.(2004). *Aunthetic Recipes From Thailand*. Singapore: Periplus;

### **b. Referensi:**

Robert Cramack & Sompon Nabnian. (2001). *Thai Home Cooking*; Singapore :Periplus;

Sabi Shinojima .(2003). *Authentic Japanese Cuisine*. Tokyo: Graph- Sha;

.....(2003). *New Asian Cooking*. Singapore : Periplus;

Shunsuke Fukushima (2001). *Japanese Home Cooking*. Singapore : Periplus;

Lalita at al (1995) *The Complete Chinese Cookbook* Jakarta : PT Tirta Pustaka.