

**PENDIDIKAN PROFESI GURU
PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

PEMANTAPAN DAN PENGEMBANGAN PENGETAHUAN MENU DAN RESEP



**PENULIS
KOKOM KOMARIAH
MARWANTI**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI TATA BOGA
2010**

KATA PENGANTAR PENULIS

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Illahi Rabbi bahwasanya atas limpahan RakhmatNya modul yang berisi pengembangan dan pematapan pengetahuan resep dan menu dapat diselesaikan.

Modul ini merupakan bahan ajar yang mengacu pada kurikulum PPG dalam jabatan untuk Program Studi Tata Boga, yang perkuliahannya dilaksanakan menggunakan pendekatan workshop, sehingga fungsi modul ini untuk mendukung pencapaian kompetensi minimal.

Modul ini memberi wawasan tentang pengetahuan menu dan resep, mengantarkan bagaimana memilih materi yang berkaitan dengan resep dan menu, bagaimana membuat desain pembelajaran, sinkronisasi tema/materi dengan Standar kompetensi dan kompetensi dasar, dan akhirnya diharapkan peserta dapat merancang Rencana Pengembangan Pembelajaran untuk materi pengetahuan menu dan resep.

Kami nantikan segala kritik serta saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakan modul ini, demi kemajuan pendidikan dalam bidang boga khususnya dan pendidikan pada umumnya. Sekaligus penulis menyampaikan pada kesempatan ini ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Rektor, Bapak Ketua P3Ai, Ketua Jurusan PTBB, Ketua Program Studi PT Boga, atas kesempatan yang diberikan untuk penyusunan modul ini. Penulis berharap buku ini dapat bermanfaat, bagi peserta PPG khususnya, dan bagi dunia pendidikan pada umumnya.

Yogyakarta, 15 Oktober 2010

Penyusun

Kokom Komariah

Marwanti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PERENCANAAN MENU	1
A. URAIAN MATERI	1
B. LATIHAN	8
BAB II POLA PENYUSUNAN MENU INDONESIA DAN KONTINENTAL	9
A. URAIAN MATERI	9
B. LATIHAN	24
BAB III ANALISIS KEBUTUHAN MATERI PEMBELAJARAN RESEP DAN MENU	25
A. URAIAN MATERI	25
B. LATIHAN.....	27
BAB IV MEMBUAT DESAIN PEMBELAJARAN UNTUK MATERI RESEP DAN MENU	30
A. URAIAN MATERI	30
B. LATIHAN	37
BAB V : PENGEMBANGAN SILABUS	38
A. URAIAN MATERI	38
B. LATIHAN	49
BAB VI PENGEMBANGAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	50
A. URAIAN MATERI	50
B. LATIHAN	61
DAFTAR PUSTAKA	164

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Daftar Contoh Menu Berdasarkan Segi Ekonomi	2
Tabel 2	Contoh Hidangan Dilihat dari Teknik Olah yang dibutuhkan	3
Tabel 3	Contoh Menu Dilihat dari Teknik Olah dan Lamanya Pengolahan	3
Tabel 4	Contoh Menu Kaitan dengan keterampilan yang harus dikuasai	4
Tabel 5	Contoh menu Berdasarkan Siapa yang masak	4
Tabel 6	Susunan menu Tradisional	13
Tabel 7	Pola Umum Menu	14
Tabel 8	<i>Tahapan Kata Kerja Operasional Aspek Kognitif.....</i>	53
Tabel 9	<i>Tahapan Kata Kerja Operasional Aspek Afektif.....</i>	53
Tabel 10	<i>Tahapan Kata Kerja Operasional Aspek Psikomotor.....</i>	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tujuan Desain	31
Gambar 2.	Desain Instruksional Model IDI.....	36
Gambar 3.	Alur Pikir Indikator terhadap Materi	42
Gambar 4.	Diagram Alir Penyusunan Silabus Mata Pelajaran.....	44
Gambar 5.	Hirarki penyusunan Kompetensi	48

BAB I

PERENCANAAN MENU

A. URAIAN MATERI

1. Pendahuluan

Tujuan utama dari restoran adalah menjual makanan dan minuman. Menu merupakan salah satu kebijakan yang ditetapkan oleh pimpinan restoran, karena menyangkut apa yang akan disajikan, apa yang akan diproduksi dan sekaligus apa yang akan dipasarkan kepada konsumen. Dengan demikian tidak dapat dipungkiri bahwa menu merupakan jantungnya sebuah restoran, karena itu sudah sewajarnya orang yang dilayani harus menjadi pertimbangan penting dalam merancang menu.

2. Menu, Definisi dan Fungsi

Menu berasal dari bahasa Perancis yang berarti kesil atau detail. Ada beberapa pengertian menu. (1) menu diartikan sebagai susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan, (2) daftar makanan yang bisa dipesan, misalnya pada suatu pesta, acara tertentu, dan lain-lain. (3) daftar makanan yang akan dihidangkan.

Menu biasanya dirancang sesuai dengan waktu penyajian misalnya :

- | | |
|---------------------|-------------------|
| (1). Breakfast Menu | 05.00 – 09.00 WIB |
| (2). Brunch Menu | 09.00 – 11.00 WIB |
| (3). Lunch Menu | 12.00 – 15.00 WIB |
| (4). Evening Tea | 15.00 – 17.00 WIB |
| (5). Dinner Menu | 19.00 – 21.00 WIB |
| (6). Supper Menu | 21.00 – 01.00 WIB |

Untuk menu Indonesia, menu biasanya dirancang lebih sederhana yaitu :

- | | |
|----------------------|-------------------|
| (1). Menu makan pagi | 06.00 – 07.00 WIB |
| (2). Makan siang | 11.00 – 14.00 WIB |
| (3). Minum teh sore | 15.00 – 17.00 WIB |
| (5). Makan malam | 19.00 – 21.00 WIB |

Sedang pada masyarakat agraris, makan utama masih dilakukan 2 (dua) kali sehari, yaitu sekitar jam 09.00 dan jam 16.00 sore hari. Pada siang hari atau malam hari kadang hanya dilakukan makanan selingan.

3. Fungsi Menu

Fungsi menu dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) Menentukan anggaran belanja

Menu dapat menjelaskan mengenai bahan makanan apa yang harus dibeli. yang berarti menentukan anggaran belanja yang dibutuhkan. Menu yang dirancang harus sesuai dengan presentasi makanan yang dijual. Untuk menjaga persentasi ini perlu memperhitungkan biaya, menyediakan dan menggunakan resep standar. Sistem resep standar sangat penting untuk keberhasilan pengawasan biaya makanan, karena di dalam resep makanan resep makanan harus tertulis total biaya bahan mentah dan biaya perporisi setiap makanan.

Macam masakan dalam suatu menu sangat tergantung dari banyaknya dana yang tersedia. Oleh karena itu, kita mengenal menu sederhana, sedang, dan mewah.

Tabel 1. Daftar Contoh Menu Berdasar Segi Ekonomi

Menu Sederhana	Menu Sedang	Menu Mewah
Nasi Sayur asam Ikan asin goreng Lalap, sambal Buah pepaya	Nasi Sayur lodeh Daging bumbu rujak Sambal kering tempe Lalap dan sambal Emping atau kerupuk jeruk	Nasi Sop sayuran Panggang ayam Sambal goreng hati Otak-otak ikan Gado-gado Kerupuk, emping Jeruk, pisang

2) Menentukan peralatan yang dibutuhkan

Merencanakan menu berarti memikirkan peralatan yang dibutuhkan. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah bagaimana menggunakan peralatan serta merawatnya.

Sebagai contoh menu dan alat yang dibutuhkannya

Tabel 2 : Beberapa Contoh Menu Dilihat dari Teknik Olah dan Alat yang dibutuhkan

Jenis Hidangan	Alat yang Dibutuhkan
<i>Gado-gado</i>	<i>Pebus, pisau, talenan, panci perebus, stainer, platter.</i>
<i>Ayam goreng</i>	<i>Waskom untuk mencencam, wajan, solet, sutil.</i>

3) Menentukan teknik olah dan waktu untuk pengolahan

Memilih menu sebaiknya disesuaikan dengan waktu yang tersedia dan sesuai dengan tingkat kesukaran pengolahan.

Tabel 3: Beberapa Contoh Teknik Olah dan Lamanya pengolahan.

Jenis Hidangan	Teknik Olah	Lamanya
- <i>Fish Stew Marcaibo</i> - <i>Stewwed Shrimp Jambalaya</i> - <i>Irish Stew</i>	<i>Stew</i>	<i>15 menit</i>
- <i>Braised Lamb</i>	<i>Braissing</i>	<i>30 menit</i>
- <i>Roast Chicken Grandmere</i>	<i>Roasting</i>	<i>30 menit</i>

4) Menentukan tenaga yang dibutuhkan dan keterampilan yang dibutuhkan

Menu yang disusun akan berdampak pada tenaga yang dibutuhkan. Tingkat kesukaran dalam menyusun menu harus diperhtungkan. Tanpa memperhitungkan tenaga yang dipunyai menu yang disusun tidak akan dapat direalisasi.

Tabel 4: Contoh Menu kaitan dengan Ketrampilan yang harus dikuasai

Jenis Hidangan	Kompetensi yang harus dikuasai	
	Pengetahuan	Keterampilan
- <i>Irish Stew</i>	Bahan, teknik olah	<i>Preparing, cooking, serving</i>
- <i>Kentucky Fried Chicken</i>	<i>Bahan, teknik olah</i>	<i>Cutting, marinade, breading, Deefying,</i>

5) Menentukan siapa yang akan makan dan siapa yang akan masak

Menu ditujukan untuk pelanggan, berkaitan dengan hal ini restoran punya kewajiban untuk mengetahui tamu berasal dari mana, menyangkut daerah asal, kebiasaan atau hal-hal lain sehingga chef akan menyiapkan menu yang dianggap paling sesuai untuk tamu tersebut.

Di restoran menu disiapkan oleh orang-orang yang mempunyai keahlian khusus berdasarkan menu yang disiapkan misalnya.

Tabel 5: Beberapa Contoh Menu Berdasarkan “Siapa yang masak”

Jenis Hidangan	Bahan Utama	Isi/topping /pelengkap
- Cream soup	Potager	Baker (membuat crouton)
- <i>Braised Beef Bourguignonne</i>	<i>Rotisier</i>	<i>Soucier</i>
- <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i>	<i>Rotisier</i>	<i>Sousier</i>

- <i>Vol ou vent</i>	<i>Patisier</i>	<i>Rotisier</i>
----------------------	-----------------	-----------------

4. Dasar Penyusunan Menu

Penyusunan menu termasuk suatu tahap perencanaan dalam pengolahan makanan. Agar dalam pelaksanaannya dapat berhasil dengan baik, maka dalam penyusunan menu perlu ada dasar-dasar yang harus dipertimbangkan. Adapun dasar-dasarnya adalah sebagai berikut.

- 1) Tujuan penyusunan menu dibedakan menjadi menu untuk sehari-hari dan menu untuk kesempatan khusus.
- 2) Anggaran atau dana yang tersedia.
- 3) Kebutuhan gizi.
- 4) Sasaran penyajian yang meliputi jumlah yang akan makan, umur, selera makan, larangan agama, tradisi daerah, jenis pekerjaan, jenis kelamin, dan keadaan seseorang.
- 5) Variasi menu yang meliputi rasa, rupa, bentuk, konsistensi, bahan makanan, dan teknik olah.
- 6) Waktu makan meliputi pagi, siang, atau malam.
- 7) Bahan makanan yang sedang musim.
- 8) Orang yang memasak.
- 9) Alat yang tersedia, alat masak maupun alat hidang.

5. Saran yang Berkaitan dengan Penyusunan menu

- 1) Buatlah rencana hidangan secara tertulis

Menu sebagai pegangan, baik bagi pelanggan maupun karyawan. Seyogyanya menu ditulis baik untuk menu *ala carte* atau *table d'hote*. Menu tertulis dapat dijadikan pedoman belanja bahan. Beberapa bahan makanan dapat disimpan dalam refrigerator sehingga dapat digunakan kemudian. Membuat hidangan-hidangan khusus dapat pula

dimasukan dalam rencana menu, sehingga menu yang disusun merupakan menu yang pasti . Makanan sisa atau *lift over* dapat dimasukan dalam rencana menu, sehingga diharapkan menu yang ditampilkan merupakan rencana menu yang realistis dan efisien.

2) Pertimbangkan aspek-aspek menu yang dibuat

Aspek umum yang dipertimbangkan adalah menu yang dibuat memikirkan anggaran, peralatan, keterampilan, dan waktu yang dibutuhkan. Sedangkan aspek yang spesifik meliputi variasi dan keseimbangan dari menu.

Makanan yang ditampilkan harus melengkapi satu sama lain. Baik dari aspek bahan, rasa dan penyajian. Menu harus tampil menarik mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup. Prinsip ini bisa diterapkan juga pada perencanaan menu *dinner*, *buffee*, *ala carte* atau *table d'hote*. Menu yang ditawarkan sebaiknya mempunyai banyak pilihan sehingga tamu-tamu dapat memilih sesuai yang diinginkannya.

3) Masukan makanan baru supaya dapat menjadi makanan favorit

Sebagian orang akan memilih makanannya sesuai dengan jenis makanan yang sudah dikenalnya, namun banyak juga tamu-tamu yang belajar untuk menyukai makanan-makanan baru. Restoran dapat memasukan makanan baru ini secara perlahan-lahan, misalnya hanya setiap hari minggu, atau hari-hari istimewa.

4) Pertimbangkan kemampuan dapur

Pertimbangan kemampuan dapur meliputi keterbatasan pada peralatan, keterbatasan pada tenaga kerja dan ketersediaan bahan makanan. Kapasitas peralatan dengan menu harus sejalan. Bagi pekerjaan secara merata pada peralatan yang dipunyai, misalnya *roaster fryer*, dan *broiler*. Jangan dibiasakan alat-alat tidak berfungsi sama sekali, karena variasi rasa dan tekstur pada menu akan didapatkan melalui variasi teknik olah. Untuk mengatasi keterbatasan kemampuan tenaga kerja kita bisa menawarkan menu berdasarkan makanan yang mampu dibuat oleh koki. Bagi pekerjaan pada setiap koki dengan merata berdasarkan keahliannya.

5) Gunakan bahan sesuai dengan musim

Menggunakan bahan makanan sesuai dengan musim akan mendapatkan kualitas makanan yang lebih segar dan lebih murah, karena itu kita dapat menawarkan menu istimewa dan potongan harga pada saat bahan makanan yang ada sedang melimpah.

6) Memanfaatkan *lift over*

Rencana menu sebaiknya menghindari adanya *lift over* atau bahan makanan sisa, namun sewaktu-waktu makanan yang kita hidangkan mungkin ada *lift over*nya. Dalam hal ini kita bisa menyiapkan menu yang memanfaatkan *lift over*, karena kadang-kadang bisa merupakan kejutan bagi para pelanggan. Namun perlu dijaga *lift over* harus dikerjakan menurut prosedur kesehatan yang tepat. Contoh hidangan yang menggunakan *lift over* adalah : nasi goreng istimewa dengan memanfaatkan nasi sisa, Prekedel kentang setelah kita menyajikan kentang goreng.

7) Menyiapkan “minimum use” bahan-bahan yang mudah busuk.

Bahan-bahan yang mudah rusak sebaiknya kita gunakan seminim mungkin. Apabila kita membutuhkan satu sendok cream untuk sebuah hidangan misalnya, sementara di pasaran cream dijual dalam kemasan yang besar, maka kita harus menggunakan beberapa pertimbangan sebelum menggunakannya. Beberapa hal yang perlu kita perhatikan agar bahan makanan tersebut terhindar dari kerusakan yang mengakibatkan kerugian.

- (1) Mengubah resep untuk menghindari penggunaan bahan-bahan tersebut.
- (2) Menghilangkan makanan tersebut pada menu
- (3) Menambah item masakan lain pada menu agar bahan tersebut dapat digunakan.

8) Memanfaatkan bahan masakan secara maksimal

Memanfaatkan bahan makanan secara keseluruhan bisa direncanakan dalam menu. Sisa potongan wortel dapat digunakan untuk kaldu, rebusan kulit udang untuk sup, kulit ikan untuk empek-empek. Rencanakan menu dari resep-resep yang memanfaatkan sisa-sisa ini. Namun demikian menghindari kelebihan sisa akan lebih baik daripada membuat makanan dari sisa hidangan yang pertama.

B. LATIHAN :

1. Diskusikan masing-masing fungsi menu di kelompok anda berdasarkan minat.
2. Tulislah hasil diskusi dengan contoh format sebagai berikut:

Jenis Hidangan	Alat yang dibutuhkan	Keterampilan yang dibutuhkan	Prediksi Biaya
- Gado-gado			
- Cream soup			
- <i>Braised Beef Bourguignonne</i>			
- <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i>			
- <i>Vol ou vent</i>			
- <i>Caramel Puding</i>			

BAB II

POLA PENYUSUNAN MENU INDONESIA DAN KONTINENTAL

A. URAIAN MATERI

1. Pola Menu

Menurut Pauli Eagen (1979) ada 2 tipe pola menu, yaitu :

- 1) Ditinjau dari kehadiran hidangan :
 - a) Menu Tetap ; adalah menu yang menawarkan hidangan yang sama untuk setiap harinya, menu seperti ini digunakan di restoran dan usaha makanan.
 - b) Menu Berputar; adalah menu yang berganti-ganti setiap harinya untuk periode tertentu.

- 2) Ditinjau dari Pemberian Harga :
 - a) Menu A'la Carte; adalah menu yang menunjukkan bahwa setiap hidangan yang didaftar secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri.
 - b) Table d'hote; adalah menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan, seperti halnya jika kita diundang ke rumah orang lain.

Contoh Hidangan Table d hote (Indonesia)

Nasi putih

Perkedel tahu

Pepes Ikan

Sayur lodeh

Sambal & lalap

Buah segar

Contoh hidangan a'la Carte :

Soup buntut special	Rp 17.500, 00
Daging bumbu special	Rp 15.000, 00
Chicken burger special	Rp 11.000, 00
Beef burger special	Rp 12.500, 00
Fruit salad special	Rp 7.000, 00
Sate ayam bumbu special	Rp 9.000, 00
Bakmie goreng special	Rp 8.000, 00
Nasi goreng special	Rp 12.000, 00
TR Sunday ice cream	Rp 6.500, 00

2. Pola Penyusunan Hidangan Indonesia

Untuk mendapatkan susunan hidangan yang sempurna, memenuhi syarat kesehatan, dan syarat gizi diperlukan kemampuan khusus, pengalaman dalam hal memasak, pengetahuan tentang resep masakan, pengalaman dalam hal memasak, pengetahuan tentang bahan makanan dan sifat-sifatnya, serta susunan gizi dalam bahan makanan. Oleh karena itu, Lembaga Makanan Rakyat telah mengeluarkan pedoman atau dasar penyusunan menu untuk masyarakat Indonesia sehari-hari yang disebut "**Empat Sehat Lima Sempurna**".

Tanggapan dan penerapan masyarakat terhadap semboyan tersebut pada kenyataannya masih banyak yang belum mengetahui maksudnya. Agar penerapannya dapat dimengerti oleh masyarakat, kemudian diberilah anjuran kedua, yaitu pedoman seimbang yang oleh WHO dikenal dengan "**Menu Seimbang**" atau "**Well Balance Diet**". Arti menu seimbang adalah menu yang disusun dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi untuk setiap kali makan.

Susunan hidangan Empat Sehat Lima Sempurna lebih mengutamakan jumlah susunan hidangan, sedangkan pada menu seimbang lebih mementingkan keseimbangan zat-zat makanan yang dibutuhkan tubuh. Oleh karena itu, menu yang terdiri atas empat sehat lima sempurna susunan menuanya belum tentu seimbang karena mungkin hidangan tersebut

terlalu banyak zat tenaga, tetapi kurang zat pembangun sehingga menu tersebut menjadi tidak seimbang.

Agar dapat diketahui apakah makanan yang dimakan telah memenuhi zat gizi yang diperlukan, maka kita harus mengetahui jumlah kalori dan zat gizi yang terkandung dalam makanan serta daftar komposisi bahan makanan.

Penyusunan menu penting dilakukan karena berguna untuk memudahkan penyusunan daftar belanja sehingga menghemat waktu, tenaga, dan pikiran. Bahan makanan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk satu minggu, satu bulan, atau lebih. Hal ini untuk menanggulangi kesulitan karena di kota-kota kecil biasanya hanya ada sekali kesempatan berbelanja dalam lima hari atau lebih.

Sebuah menu dapat terdiri atas masakan yang berasal dari satu negara, misalnya menu Indonesia, Eropa, atau Cina. Dapat pula menu atau susunan hidangan berasal dari berbagai negara sehingga dalam sebuah menu terdapat beberapa jenis masakan. Misalnya masakan Indonesia dan Eropa yang dikombinasikan dengan baik dan serasi sehingga merupakan susunan hidangan yang baik.

3. Klasifikasi menu masakan indonesia

Menu masakan Indonesia sangat beragam dan telah mengalami perkembangan. Untuk mengenalinya perlu dikaji dengan melihat klasifikasi seperti berikut ini.

1) Menu Berdasarkan Waktu Makan

Dilihat dari waktu penyajian menu Indonesia sehari-hari dapat digolongkan menjadi makan pagi, makan siang, dan makan malam.

a) Menu Makan Pagi

Dihidangkan antara pukul 6.00 – 8.00 pagi. Makan pagi sangat penting karena pada waktu antara makan pagi dan makan malam lebih kurang selama 8 jam atau selama tidur menyebabkan tubuh kita tidak memperoleh makanan. Padahal saat tidur pun kita tetap mengeluarkan energi. Selain alasan tersebut di atas, makan pagi dapat memberi semangat bekerja serta sebagai pemberi tenaga untuk bekerja pada pagi harinya. Hidangan yang

disiapkan untuk memenuhi kebutuhan gizi pada waktu makan pagi, yaitu makanan yang mengandung unsur pemberi kalori, zat pengatur, dan zat pembangun.

Di Indonesia, biasanya waktu untuk menyiapkan makan pagi terbatas. Oleh karena itu, makanan yang dihidangkan hendaknya dipilih masakan praktis yang penyajiannya cepat. Contoh hidangan dapat berupa

- roti, telur, susu;
- bubur;
- sedap-sedapan dan kue-kue;
- nasi, lauk, sayur sisa malam hari yang dipanaskan;
- nasi gudeg
- nasi goreng
- nasi urap, dan sebagainya.

b) Menu Makan Siang

Pada umumnya makan siang dihidangkan sekitar pukul 12.00 – 14.00. Waktu siang biasanya merupakan waktu makan yang utama sehingga susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain. Pada hari-hari tertentu dapat pula dibuat lebih istimewa, misalnya hari Jumat atau Minggu. Pada saat itu, lauk dan sayur yang dihidangkan lebih dari satu macam. Susunan hidangannya harus tetap mengandung gizi. Dapat juga hanya terdiri dari satu macam lauk dan satu macam sayur, akan tetapi sebaiknya dimasak dengan lengkap. Misalnya telur tidak hanya dihidangkan, tetapi dapat dimasak menggunakan bumbu-bumbu tertentu.

c) Menu Makan Malam

Makan malam dihidangkan sekitar pukul 18.00 – 20.00. Menu yang dihidangkan dapat sama atau hampir sama dengan menu makan siang. Tetapi pada waktu-waktu tertentu dapat pula dibuat istimewa, misalnya malam Minggu. Dapat pula disajikan menu yang sama dengan siang hari, tetapi ada yang dikurangi atau ditambah. Misalnya jika ada beberapa lauk dan sayur yang telah habis. Ada juga keluarga yang membiasakan acara makan malam sebagai acara makan bersama karena waktu makan yang lain tidak memungkinkan untuk bertemu dengan seluruh anggota keluarga.

Cara menyusun menu antara makan pagi, makan siang, dan makan malam hampir sama, hanya saja biasanya orang Indonesia lebih mengutamakan makan siang.

Susunan menu Indonesia mempunyai corak tersendiri yang masih banyak dipengaruhi oleh adat istiadat, kebiasaan asal yang bersifat kedaerahan, keadaan lingkungan tempat tinggal, keadaan sosial ekonomi, pendidikan, pergaulan, dan sebagainya.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa umumnya menu dapat ditinjau dari berbagai sudut. Namun sebagai gambaran umum, susunan menu makanan Indonesia selalu dapat ditinjau dari susunan bahan dan klasifikasi hidangan.

Sebelum pemerintah mengadakan pembaruan atau revolusi gizi pada tahun 1963, susunan menu tradisional sudah mendarah daging dan dipakai untuk menyusun hidangan keluarga sejak lama. Susunan tersebut terdiri atas kelompok-kelompok, yaitu

- Kelompok makanan pokok sebagai sumber karbohidrat;
- kelompok lauk pauk;
- kelompok sayur-mayur dan sayuran;
- kelompok pencuci mulut.

Dari susunan di atas menunjukkan bahwa berbagai pengelompokan bahan pokok sudah dikenal oleh masyarakat di seluruh propinsi di Indonesia bahkan sekarang sudah dipakai pengelompokan yang sama. Di bawah ini adalah contoh susunan menu tradisional daerah.

Tabel 6. Susunan Menu Tradisional

Jawa	Indonesia
nasi putih sayur lodeh bacem tempe pisang	Bubur sagu, ubi rebus Tumis sayuran Ikan bakar Buah semangka

Dari contoh di atas terlihat menu itu terdiri atas kelompok sumber tenaga, seperti karbohidrat atau makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan buah. Sejak pemerintah memperhatikan gizi rakyat maka berkembang pengelompokan sumber nutrisi atau zat yang mendorong pertumbuhan. Selanjutnya susunan menu Indonesia memakai *food guide*, yaitu

menu empat sehat lima sempurna terutama untuk anak-anak yang sedang tumbuh, wanita hamil, dan wanita menyusui.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, masalah susunan menu juga berkembang. Walaupun susunannya tetap, namun makin banyak variasi pemakaian bahan sehingga terjadi peningkatan teknologi pengolahan dan peningkatan kualitas serta kuantitas bahan. Secara garis besar, pola menu Indonesia dapat dilihat sebagai berikut.

Tabel 7. Pola Umum Menu

Pola Umum Menu	Keterangan
<p>Makan Pagi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nasi atau penggantinya 2) 1 macam lauk 3) 1 macam sayur 4) minuman panas 5) Buah-buahan atau sari buah 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cukup memberi unsur pemberi tenaga, pembangun, dan pengatur. ➤ Mengingat waktunya sempit maka makanan harus yang praktis. ➤ Dapat dihidangkan bubur, roti, sedap-sedapan, atau nasi goreng. ➤ Dapat sisa makan malam.
<p>Makan siang</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nasi atau penggantinya 2) Lauk sumber protein 3) Sayur 4) Buah-buahan 5) Air putih atau teh 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Merupakan waktu makan yang utama. ➤ Susunan hidangan biasanya lebih lengkap. ➤ Bisa juga nasi dengan satu macam lauk tertentu.
<p>Makan Malam</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nasi atau penggantinya 2) Lauk sumber protein 3) Masakan sayuran 4) buah0buahan 5) Air putih atau teh 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dapat sama atau hampir sama dengan makan siang. ➤ Macam hidangan seperti waktu makan siang dapat dikurangi atau ditambah. ➤ Dapat dibuat istimewa. Misalnya pada malam-malam tertentu.

2) Penyusunan menu Ditinjau dari Tujuan

Apabila ditinjau dari tujuan dan penggunaannya, menu dapat dibagi menjadi dua golongan dua besar, yaitu menu untuk sehari-hari dan menu untuk kesempatan khusus.

a) Menu untuk Sehari-hari

Menu sehari-hari adalah menu yang dihidangkan setiap hari. Menu untuk sehari-hari akan lebih baik apabila disusun lebih dahulu. Penyusunan menu dapat dilakukan untuk 4 -5 hari, satu bual, dan sebagainya.

Penyusunan manu makanan yang sudah kita buat jauh sebelumnya akan menimbulkan hal-hal yang positif, misalnya menghemat waktu, tenaga, pikiran, uang, dan memudahkan dalam menyusun daftar belanja. Perencanaan menu yang matang akan memudahkan saat berbelanja. Bahan-bahan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk kebutuhan satu bulan sedang untuk tiap harinya tinggal membeli bahan yang segar-segar.

Pembuatan susunan menu bisa didasarkan jumlah harinya, misal untuk 5 atau 7 hari. Biasanya, hari Minggu adalah hari yang selalu istimewa karena itu buatlah hidangan yang istimewa. Penyusunan menu untuk 10 hari, 15 hari, atau 30 hari.

Selain berdasarkan perencanaan, menu sehari-hari dapat dibagi menjadi:

(1) Menu sehari-hari untuk keluarga

Menu untuk keluarga dapat didasarkan pada golongan umur, jenis kegiatan, dan keadaan anggota keluarga yang akan makan. Penggolongan itu misalnya sebagai berikut.

(a) Menu untuk balita

Pada usia balita, pertumbuhan dan perkembangan badan terjadi sangat cepat. Pada masa tersebut balita memerlukan gizi yang meliputi protein, lemak, karbohidra, vitamin, serta mineral yang berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pelindung.

Sebagai sumber energi, makanan berguna untuk menyediakan energi bagi aktivitas sehari-hari. Yang termasuk golongan ini adalah bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat dan lemak.

Zat pembangun penting untuk pertumbuhan fisik dan mental karena akan menentukan tingkat kecerdasan. Sumber bahan makanan sebagai sumber zat pembangun adalah protein yang berfungsi untuk pertumbuhan dan memelihara jaringan tubuh, serta dapat menghasilkan energi jika kebutuhan energi dari

karbohidrat dan lemak tidak mencukupi. Sampai dengan usia lima tahun dibutuhkan protein sekitar 18,5 hingga 26 gram per hari.

Vitamin dan mineral termasuk golongan zat pelindung yang berfungsi mempertinggi daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit. Jumlah zat pelindung yang dibutuhkan relatif sedikit, tetapi peranannya sangat penting sebagai pengatur keseimbangan metabolisme tubuh. Termasuk di dalam golongan vitamin dan mineral adalah buah dan sayuran.

(b) Menu anak sekolah dan remaja

Masa remaja adalah masa yang paling banyak kegiatan sehingga memerlukan keseimbangan gizi untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Dalam memenuhi kebutuhan makanan hendaknya juga memperhatikan jenis kelamin serta jenis kegiatan yang sedang dilakukan. Banyaknya kebutuhan dapat dilihat tabel kebutuhan bahan makanan untuk berbagai kelompok umur.

(c) Menu untuk ibu hamil

Demi kesehatan ibu dan anak, pada wanita hamil tentunya harus diusahakan makanan yang memadai atau tercukupi dari segi kualitas maupun dari segi kuantitas. Selain itu juga perlu dipertimbangkan tentang faktor-faktor penting, diantaranya *food habit* (kebiasaan makan), *food pattern* (pola makan), agama, dan dana.

Jumlah makanan yang dikonsumsi sehari-hari tidak boleh berlebihan apalagi kekurangan. Hal ini dapat ditentukan dengan menimbang berat badan. Berat badan normal sampai pada akhir kehamilan.

Penambahan makanan dianjurkan sejak permulaan kehamilan bahkan jauh sebelumnya. Susunan menu yang dianggap baik adalah menu yang terdiri dari \pm 12% protein, \pm 20% lemak, dan \pm 65% karbohidrat dari seluruh jumlah kalori yang dibutuhkan.

(d) Menu untuk ibu menyusui

Masa menyusui yang berlangsung cukup lama merupakan masa pengurusan zat-zat makanan bagi seorang ibu. Karena melalui ASI, si Ibu akan memberikan zat-zat makanan dalam jumlah yang cukup banyak untuk pertumbuhan bayinya.

Sebagai pedoman dalam menyusun menu untuk ibu menyusui dipakai pula pedoman 4 sehat 5 sempurna, dengan syarat memenuhi ukuran kualitatif dan kuantitatif, seperti halnya untuk wanita hamil. Anjuran makan lebih banyak ini hanya berlaku sampai bayi berumur 6 bulan, karena secara fisiologis produksi ASI akan berkurang sesudah bayi berumur 6 bulan. Zat gizi yang diutamakan pada waktu hamil adalah zat yang diperlukan untuk kesehatan ibu dan janin serta untuk membentuk ASI.

(e) Menu untuk lansia

Pemenuhan kebutuhan makanan untuk kelompok lanjut usia tidak jauh berbeda dengan kebutuhan makanan untuk orang dewasa. Namun demikian, mengingat keadaan organ yang telah tua maka ditekankan pada makanan berprotein dan vitamin yang bertujuan untuk mengganti sel-sel tubuh yang telah aus. Selain dengan hal tersebut juga perlu diperhatikan kemungkinan penyakit yang diderita.

(2) Menu sehari-hari untuk usaha

Menurut sifatnya, usaha jasa boga dapat dibedakan menjadi jenis usaha, seperti

- a) komersial, meliputi restoran, rumah makan, dan sebagainya;
- b) sosial, terdiri atas panti asuhan, panti jompo, dan rumah sakit;
- c) semikomersial, misalnya asrama, serta kantin suatu industri.

Menu untuk usaha restoran dan rumah makan perlu juga memperhatikan kebutuhan gizi. Waktu menyusun menu sangat tergantung pada bagaimana hidangan tersebut akan disajikan, karena kita mengenal menu yang disajikan secara *table d'hote* (misalnya rangkaian menu untuk catering), *a la carte* (misalnya untuk warung-warung makan yang menuliskan harga makanan untuk tiap jenis makanan), atau secara *plate service* yang dalam bahasa Jawa kita kenal dengan *racikan*.

Menu untuk usaha sosial dan yang termasuk semikomersial diselenggarakan berdasarkan keuangan yang tersedia dan juga keadaan orang yang akan makan.

(3) Menu untuk Kesempatan Khusus

Menu untuk kesempatan khusus adalah menu atau suatu hidangan yang dihadapkan pada waktu-waktu tertentu. Beberapa contoh antara lain

- 1) menu untuk selamatan;
- 2) menu untuk pesta ulang tahun, perkawinan, dan syukuran ;
- 3) menu untuk pertemuan-pertemuanpenataran, wisuda, arisan, seminar, dan sebagainya.

Dalam menu untuk kesempatan khusus perlu diperhatikan macam kegiatan yang akan berlangsung. Misalnya menu untuk selamatan tertentu, makanan yang disajikan sering dikaitkan dengan maksud atau tujuan selamatan. Setiap bahan makanan yang disajikan dan bentuk penyajian mempunyai falsafah sendiri-sendiri. Misalnya kacang panjang pada tumpeng mempunyai maksud agar dapat berumur panjang. Hidangan nasi untuk selamatan orang hamil tujuh bulan disajikan dalam bentuk tumpeng yang terdiri dari tujuh kerucut dengan satu kerucut diberi tutup di bagian ujung kerucut untuk menandakan bulan kehamilan yang telah mencapai tujuh bulan.

Menu untuk hari besar biasanya juga tergantung dari hari besarnya. Misalnya pada Hari Raya Idul Fitri biasanya disajikan ketupat atau lontong dengan lauk pauk yang lengkap.

3) Perkembangan Menu Makanan

Kebiasaan makan orang Indonesia secara umum adalah : makanan pokok berupa nasi dengan lauk, sayur, sambal dan kerupuk. Makanan serupa bisa dikonsumsi 3 kali sehari dan tidak berubah polanya. Perkecualian nampaknya hanya terjadi pada saat kanak – kanak yang tidak tahan akan sambal. Cita rasa yang diinginkan merupakan perpaduan dari dari gurih, asin, pedas, dan sedikit rasa manis. Rasa pedas dari sambal yang dapat menimbulkan nafsu makan serta menimbulkan

kepuasan makan yang bisa dibuat menjadi lebih segar dengan adanya lalapan sayuran. Rasa gurih umumnya berasal dari bahan berprotein yang digoreng, misalnya tempe, tahu telur, daging dan ikan. Cita rasa dari lauk yang cukup kuat menjadi penghantar untuk mengkonsumsi makanan pokok (nasi, ketela, jagung, dll) yang hampir tidak terasa. Cita rasa makanan yang banyak berbumbu dan santan mendominasi sebagian besar makanan sehari-hari, rasa yang diinginkan adalah gurih (dari daging dan santan), asin sedikit manis sedangkan rasa masam yang dominan (seperti saos tomat) kurang bisa diterima. Rasa masam terdapat pada beberapa makanan tradisional namun selalu dipandu dengan rasa pedas yang kuat, misalnya empek – empek Palembang, rujak manis Jawa, asinan Bogor, dll. Kebanyakan orang belum merasa puas sebelum makan nasi meskipun telah makan makanan lain dengan kalori yang sudah memadai. Kebiasaan goreng kering sampai renyah luar dan dalam biasa diterapkan untuk makanan dari hewani, baik daging, unggas, dan ikan.

Setiap daerah memiliki cara tertentu dalam penyusunan menu. Namun demikian bentuk dan susunannya berubah dari tahun ke tahun sesuai dengan perubahan tingkat hidup suatu daerah. Oleh karena itu, dikenal menu tradisional atau menu klasik, menu modern, dan menu modifikasi.

a) Menu Tradisional atau Klasik

Menu klasik mempunyai ciri-ciri, antara lain

- (1) Aturannya sudah baku atau tetap, misalnya warna tumpeng tradisional berwarna putih dan berbentuk kerucut.
- (2.) kuno (dari dulu hingga sekarang), misalnya sebagai pelengkap tumpeng digunakan urap, opor ayam, rempeyek teri, dan telur rebus. Bahan-bahan tersebut harus ada karena masing-masing bahan yang digunakan sebagai pelengkap tumpeng ada falsafahnya;
- (3) bersifat turun-temurun yang berarti dialih generasikan atau dilestarikan.

- (4) susunan menu dan nama masakan mempunyai ciri khas misalnya pelengkap nasi kuning, yaitu dadar telur, lalap, kedelai goreng, kacang goreng, dan perkedel.

b) Menu Modern

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mempengaruhi kebudayaan kita. Perkembangan di bidang menu makanan pun mengalami perkembangan sehingga kita mengenal adanya menu modern. Menu modern adalah menu yang telah mengalami perkembangan.

Perkembangan tersebut dapat berupa

- 1) perubahan pada semua komponen atau sebagian komponen;
- 2) kombinasi pada sebagian komponen atau semua komponen;
- 3) kreasi yang berupa cipta menu.

c) Menu Modifikasi

menu dapat pula dimodifikasi sehingga mengalami perubahan. Modifikasi dapat dilakukan dalam bahan, teknik olah, penggunaan alat memasak, dan cara penyajian sehingga akan diperoleh menu masakan yang telah dikreasi. Misalnya nasi kuning yang secara tradisional tidak disajikan dalam bentuk tumpeng, tetapi disajikan dengan piring atau sekarang dapat pula dekreasikan sebagai pengganti tart dengan berbagai macam bentuk.

d) Menu Terapi

Menu terapi sama dengan menu untuk diet. Menu ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi orang yang memerlukan pengaturan makanan karena keadaan tubuh. Misal orang yang menderita penyakit diabetes hendaknya mengurangi konsumsi gula, penderita kolesterol harus mengurangi konsumsi lemak, dan sebagainya. Untuk

menyusun menu juga harus memperhatikan banyaknya kebutuhan makanan yang diperlukan serta kemungkinan pantangan makanan karena keadaan tubuh.

4. Pola Penyusunan Hidangan Kontinental

1) Pola Makan Hidangan Kontinental

Secara klasik dan tipe umum yang sudah terbentuk dapat kita bedakan seperti : *Breakfast (Perit de Jeuner)*, *Lunch (de Jeuner)*, *Dinner (Diner)*, dan *Supper (Souper.)* Beberapa tipe hidangan kontinental yang penting adalah:

a) Break fast

Breakfast akan tergantung dari kebiasaan makan balk lokal, nasional, maupun Internasional. Breakfast biasanya selalu memasukan satu cangkir kopi atau teh dengan biscuit pada rangkaian menunya. Pada *breakfast* secara inggris, yang dianggap sebagai makanan utama yang terdiri dari *fruit juice*, atau buah segar, *marmalade* dan *toast cold sereal*, hidangan telur, hidangan ikan, ayam atau chop dari *lamb dan tea* atau kopi.

Breakfast yang disajikan untuk menu restoran basanya memiliki pilihan hidangan seperti *juice*, *egg*, *cereal*, *pan cake*, *waffle*, roti, daging ditambah dengan makanan khas daerah setempat. Kekhasan ini ditunjukkan bagi tamu-tamu yang menginginkannya. Variasi pilihan untuk buah dapat ditambah dengan sari buah instant.

Variasi telur dapat berupa telur mata sapi, *eassy over*, *turn over*, *ommellet* baik *plain* atau isi , Variasi cereal dapat berupa *hot cereal* dan *cold cereal*, Variasi roti dapat berupa *American bread*, *Croisant* atau *English bread*. Adakalanya sebuah restoran menambahkan menu yang istimewa seperti *English muffin* yang d'beri hiasan bagian atasnya dengan *cream* dan

crabmeat atau *poached egg*. Juga dapat dihidangkan hidangan special suatu negara atau penggabungan antara saus atau sirup buah dengan pancake atau waffle sehingga dapat menarik para tamu.

Menu breakfast harus direncanakan secara cepat dan dimakan dalam waktu yang pendek karena biasanya orang yang makan pagi hanya memiliki waktu yang terbatas

Contoh Breakfast .

Continental Breakfast -. Manggo Juice

Toast or Roll

Butter & Jam

Coffee

American Breakfast

Fruit Juice/Fresh Fruit

French Toast & Preserves

Poach Egg

Cereal/Corn Flake

Beverage

(Tea, coffee, Cocolate, Milk)

b) **Brunch**

Brunch diturunkan dari kata *breakfast* dan *lunch*, menu *brunch* biasanya merupakan kombinasi kedua makanan tersebut. Beberapa menu brunch memasukan makanan favorit pada *breakfast* tradisional. Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, *hot bread*, *egg*, *coffe*, dan *tea*

Contoh menu Brunch Orange Juice

Bake egg

Fried Sausage

Fried Apple Wedge

Quick Muffin

Cofee or Tea

c) **Lunch**

Lunch biasanya disajikan tengah hari, lunch merupakan makanan yang sederhana, *course* lebih sedikit daripada dinner. Menu lunch sering merupakan light (ringan) main course misalnya *fruit juice, salad fruit*. Sup yang kaya dengan *bread* dan *fruit juice jugs* merupakan makan siang yang populer. *Cheese, fruit* atau sesuatu yang ringan dan dingin biasanya untuk *dessert*

d) **Dinner**

Dinner biasanya disajikan pada malam hari dan merupakan makan malam yang diutamakan dan dinikmati bersama keluarga, dengan lebih leluasa. Demikian pula dinner yang dilakukan di restoran, orang biasanya makan dalam keadaan relax untuk menikmati hidangan yang relative banyak, biasanya hidangan yang disajikan cukup lengkap.

e) **Supper**

Supper ini dihidangkan tengah malam, umumnya terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad atau sejenisnya. Menu ini di hotel biasanya disajikan di coffee shop atau room service.

f) **Gala Menu (Mid Nigh Supper)**

Gala menu biasanya menyajikan makanan yang sangat istimewa, biasanya dilakukan pada malam-malam yang istimewa, seperti tahun baru, atau pesta-pesta tertentu. Hidangan yang disajikan umumnya bertahap, dimulai dari *welcome drink*, appetizer dengan berbagai pilihan, appetizer, salad, soup, hidangan unggas (kalkun, ayam) atau daging, side dish, hot entrée, cold entrée, shorbet, roast, sayur-sayuran, sweet, dan dessert.

Gala dinner kadang diturunkan dari menu banguet yang terperinci, lebih dari sekedar menu modern, dan variasi menu pilihan seringkali ditentukan oleh tradisi.

B. LATIHAN :

Kumpulkan resep resep Indonesia dan Kontinental dari berbagai sumber. Untuk resep Indonesia klasifikasikan berdasarkan bahan dan teknik olahannya, dan untuk resep kontinental klasifikasikan berdasarkan urutan atau giliran hidangan.

BAB III

ANALISIS KEBUTUHAN MATERI PEMBELAJARAN RESEP DAN MENU

A. URAIAN MATERI

Pada dasarnya untuk menentukan kebutuhan materi pembelajaran resep dan menu sesuai dengan kebutuhan akademik siswa dapat dilakukan *Need Assesment*. Proses *need assessment* ini digunakan untuk memprioritaskan tujuan, mengembangkan perencanaan, mengalokasikan sumberdaya. Siswa, orang tua, guru, administrator dan civitas lainnya.

1. Tahapan Need Assesment Pengembangan Materi Resep dan Menu

1). Tujuan need assesmen

- Untuk mendapatkan informasi tentang kemampuan resep dan menu yang harus dipunyai oleh lulusan untuk memasuki dunia kerja.
- menganalisis kebutuhan materi resep dan menu berdasarkan kebutuhan di sekolah dan dunia kerja.

2). Metode need Assesmen

Studi ini menggunakan metode FGD, observasi, wawancara. Data dan informasi dikumpulkan kemudian dianalisis, dikelompokkan, dimaknai, sehingga pengguna dapat memahaminya. Dalam melakukan *need assessment* perlu diperhatikan beberapa hal yaitu :

(1) Identifikasi Population

Siapa yang akan dijadikan populasi untuk menentukan *need assessment*, dalam hal ini bisa siswa, guru-guru di lapangan, orang tua, dunia usaha dan dunia industri.

(2) Bagaimana menentukan aturan needs assessment

Tentukan aturan need assesmen berdasarkan kondisi yang dihadapi.

(3) Instrumen atau adopsi instrument untuk mengorek data. Ada dua hal yang harus diperhatikan dalam mempertimbangkan instrumen ini yaitu : apakah instrument mudah digunakan, dan apakah format mudah disimpulkan dan dianalisis

3). Mengumpulkan Data

Pada tahap mengumpulkan data perlu dilakukan pengembangan system administrasi dan manajemen untuk mengoleksi dan mengorganisasikan data. Dalam hal ini dapat dilakukan melalui: (1) penentuan data awal; (2) bagaimana merencanakan tindak lanjut; (3) mengorganisasikan data melalui katagori kunci; (3) menggunakan lembar-lembar kesimpulan untuk menentukan pola-pola yang menentukan dan membuat perhitungan yang mudah.

Kebutuhan data untuk bidang resep dan menu ini meliputi:

- 1) Kejadian dan kebutuhan sekolah, siswa, orang tua, guru dan masyarakat di masa datang.
- 2) Bagaimana proses yang terbaik, mempertemukan kebutuhan pelanggan
- 3) Jalan terbaik yang sekolah dan masyarakat lakukan.
- 4) Akar masalahnya apa

5) Tipe dari program pendidikan dan keahlian yang dibutuhkan pada waktu yang akan datang.

4). Analisis data

Analisis data untuk menemukan informasi apakah yang mereka butuhkan. Apakah kekuatan, kelemahan dari siswa, guru, industri dalam hal bidang resep dan menu.

5). Menggunakan hasil

Menggunakan kesimpulan need assesmen untuk mengembangkan perencanaan, memperbaiki silabi, memperkaya materi pelajaran, dan menyesuaikan pembelajaran dengan kebutuhan..

B. LATIHAN

1. Lakukan need assessment sesuai dengan apa yang sudah saudara pelajari pada modul.
2. Kajiilah materi pengetahuan menu dan resep berdasarkan SKKNI Jasa Boga dan Spektrum SMK yang tercantum di bawah ini meliputi :
 - a. Kebutuhan di sekolah
 - b. Kebutuhan di dunia kerja
 - c. Analisislah materi di bawah ini berdasarkan pertanyaan 5 W dan 1 H.
(What, when, who, why, where and how)
2. Pilihlah tema sesuai dengan kebutuhan di lapangan dan minat anda, yang selanjutnya akan kembangkan dalam bentuk RPP dan peer teaching.

C. Lampiran Materi :

1. Spektrum SMK

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	4.1 Menjelaskan aturan makan atau diet 4.2 Mengidentifikasi kebutuhan gizi 4.3 Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi 4.4 Menghitung kandungan gizi bahan makanan 4.5 Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah.
2. Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus.	5.1 Menjelaskan jenis – jenis kesempatan khusus. 5.2 Merencanakan menu kesempatan khusus. 5.3 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan. 5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu. 5.5 Menyajikan makanan menu khusus.

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
3. Melakukan pengelolaan usaha jasa boga	6.1 Menjelaskan sistem usaha jasa boga. 6.2 Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menú. 6.3 Menghitung kalkulasi harga. 6.4 Menyiapkan makanan untuk buffee. 6.5 Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar. 6.6 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan.

2. SKKNI JASA BOGA

KODE UNIT : PAR.JB02.005.02
 JUDUL UNIT : Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
 DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada perusahaan industri jasa boga/catering

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi target dan <i>trend</i> pasar.	1.1 Target pasar diidentifikasi berdasarkan kinerja perusahaan. 1.2 Karakteristik produk-produk atau jasa perusahaan diidentifikasi sesuai dengan target dan trend pasar. 1.3 Produk dan jasa perusahaan disesuaikan dengan relevansi pasar. 1.4 Trend pasar sehubungan kebiasaan pola makan kontemporer, pengaruh media, tradisi atau suku, perayaan dan festival utama, pengaruh musim dan popularitas diidentifikasi sesuai target pasar.
2. Menciptakan menu sesuai dengan batasan anggaran belanja.	2.1 Pengembangan menu dan perencanaan layanan disesuaikan dengan trend pasar. 2.2 Menu makanan dan minuman disusun untuk memenuhi target keuntungan dan kinerja perusahaan. 2.3 Menu makanan dan minuman disusun untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. 2.4 Bahan - bahan makanan dan minuman yang tersedia di pasaran dijadikan pertimbangan dalam penyusunan menu.
3. Melakukan monitor kinerja menu.	3.1. Kepuasan pelanggan terhadap menu dimonitor dari : 3.1.1. Laporan staf operasional. 3.1.2. Komentar pelanggan. 3.2. Jenis menu dianalisa sehubungan dengan kinerja penjualan dan tingkat keuntungan. 3.3. Menu disesuaikan berdasarkan masukan dan tingkat keuntungan.
4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan	4.1. Hasil pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dievaluasi sesuai

kegiatan.	kebijakan perusahaan. 4.2. Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.
-----------	--

BAB IV

MEMBUAT DESAIN PEMBELAJARAN UNTUK MATERI RESEP DAN MENU

A. URAIAN MATERI

Dewasa ini kehidupan cepat sekali berubah, dalam hal ini dunia pendidikan yang selalu dibayangi oleh perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, seni dan budaya mengalami akselerasi yang demikian luar biasa. Pertumbuhan pengetahuan saja pada tahun pengetahuan yang akan berkembang menjadi dua kali lipat hanya dalam tempo kira-kira 5,5 tahun. Akibatnya pengetahuan dalam dalam bidang bidang tertentu mejadi “kadaluarsa” hanya dalam tempo kira-kira 2,5 tahun. (Santoso S Hamidjoyo, 1990 dalam Mukminan 2004).

Desain pembelajaran atau yang sering dikenal dengan desain instruksional menggambarkan program pembelajaran dalam satuan-satuan tertentu yang berisi antara lain: tujuan mata kuliah, bahan ajar, kegiatan belajar mengajar, (metode, media, waktu) serta evaluasi. Dengan merancang dulu apa yang harus dipelajari oleh siswa, diharapkan pembelajaran dapat berfungsi secara efektif. Melalui pembelajaran yang dirancang secara baik, kegiatan pembelajaran akan lebih menarik perhatian, menyajikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan siswa, serta dapat menyusun pembelajaran dengan urutan yang logis dan sistematis.

1. Pengertian Desain pembelajaran

Banyak istilah yang terkait dengan desain sistem pembelajaran (*instructional system design*), antara lain pengembangan kurikulum, desain kuliah, desain system latihan, dan desain pembelajaran itu sendiri.

Desain sebagai sebuah proses *problem solving*, yang ditujukan untuk mencapai solusi terbaik dengan informasi yang tersedia. (Herbert Simon 1996, Shambaugh & Magliaro, 2006:31) Selanjutnya Gordon Rowland, (1993) memberi pandangan pragmatik bahwa sebuah proses desain tidak hanya membantu mengembangkan sebuah solusi, tetapi

juga membantu pemahaman problem itu sendiri dengan lebih baik. (Shambaugh & Magliaro, 2006:31).

Sebuah proses desain dapat membimbing kita untuk berfikir kembali dalam melihat atau menangani suatu masalah. Dengan demikian desain dapat membantu melihat sebuah problem dengan pandangan baru atau perspektif yang berbeda, sehingga masalah akan dipahami dengan lebih baik, dan akan terlihat lebih sederhana. Karena desain ditempatkan untuk kepentingan manusia, maka aktivitas desain dapat terjadi dari interaksi sosial (Rowland, 1993, Shambaugh & Magliaro, 2006:31). Sebuah solusi desain mungkin dapat dihasilkan dari proses berfikir sendirian, tetapi bantuan orang lain yang memberi usul, memberi *feed back* dan mengevaluasi dapat meningkatkan “*existing situasion*”. Dengan demikian desain dapat direfleksikan melalui dialog dengan diri sendiri dan orang lain, sesuai dengan konteks kebutuhan manusianya. Selanjutnya dapat digambarkan tujuan dari desain sebagai berikut:



Gambar 1. Tujuan Desain

Shambaugh & Magliaro (1997, 2006:33) menjelaskan bahwa desain instruksional adalah “ *an intellectual process to help teacher systematically analyse learner need and construct structured possibilities’ to responsively address those needs.* Selanjutnya desain instruksional disebutkan Shambaugh & Magliaro,(2006:3) *the systematic process of translating principles of learning and instruction into plan for instructional materials and acties.*

Definisi ini mengungkapkan beberapa yang dapat digaris bawahi yaitu mengakui proses intelektual, keterampilan dan pengalaman guru yang dilakukan secara sistematis baik dalam proses maupun penggunaan sumber. Format proses

intelektual disini sama dengan format *critical thinking, flexibility, intuition*, dan akses untuk mendapatkan pengalaman lain. Proses di atas dapat dimaknai pula proses yang kompleks & terpadu, yang melibatkan prosedur, ide, alat dan organisasi dalam situasi belajar yang bertujuan dan terkontrol.

2. Asumsi dasar yang melandiasi perlunya desain pembelajaran:

Beberapa asumsi yang menjadi landasan perlunya desain pembelajaran adalah:

- a. Diarahkan untuk membantu proses belajar secara individual.
- b. Desain pembelajaran mempunyai fase-fase jangka pendek dan jangka panjang.
- c. Dapat mempengaruhi perkembangan individu.
- d. Didasarkan pada pengetahuan tentang cara belajar manusia.
- e. Dilakukan dengan menerapkan pendekatan sistem. (*system approach*)

(Mukminan, 2004: 12)

3. Apakah yang dikerjakan oleh para pengembang sistem dan disain pembelajaran ?

Kegiatan pokok bagi para pengembang sistem dan disain pembelajaran meliputi :

- a. Menentukan hasil belajar dalam arti prestasi siswa yang bisa diamati dan diukur (*learning outcomes*).
- b. Identifikasi karakteristik siswa yang akan belajar.
- c. Berdasar 1 dan 2 tersebut, memilih dan menyelenggarakan kegiatan belajar mengajar bagi para siswa.
- d. Menentukan media untuk kegiatan tersebut.
- e. Menentukan situasi dan kondisi, dalam mana responsi siswa akan diamati dan dipandang sebagai salah satu contoh dari tingkah laku yang diharapkan.
- f. Menentukan kriteria, seberapa prestasi siswa telah dianggap cukup.

- g. Memilih metode yang tepat untuk menilai kemampuan siswa untuk mendemonstrasikan tingkah laku seperti tersebut pada angka 1.
- h. Menentukan metode untuk memonitor responsi siswa sewaktu berada dalam proses pengajaran dan sewaktu evaluasi.
- i. Mengadakan perbaikan yang diperlukan dalam kegiatan belajar mengajar bila ternyata responsi siswa tidak sesuai dengan hasil yang telah ditentukan.

4. Pedoman dalam mendesain kegiatan pembelajaran

Desain pembelajaran perlu dirancang secara efektif agar kompetensi dapat dicapai secara maksimal. Pengembangan desain pembelajaran hendaknya sesuai dengan indikator yang dikembangkan, karena indikator dapat memberikan gambaran kegiatan pembelajaran yang efektif untuk mencapai kompetensi. Indikator yang menuntut kompetensi dominan pada aspek prosedural menunjukkan agar kegiatan pembelajaran dilakukan tidak dengan strategi *ekspositori* melainkan lebih tepat dengan strategi *discovery-inquiry*.(Depdiknas: 2008).

5. Model Pengembangan Desain Instruksional .

Pengembangan instruksional merupakan cara yang sistematis dalam mengidentifikasi, mengembangkan dan mengevaluasi seperangkat materi dan strategi yang diarahkan untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Banyak model yang dapat dicontohkan disini yaitu Model Briggs, Model Instructional Development Institute (IDI) Model Instructional Design dari Kemp, dan model pembelajaran berbasis kompetensi.

1) Model Pengembangan Instruksional : Model Briggs

Model desain pembelajaran yang terbagi dalam 4 tingkatan dan meliputi 14 langkah:

a). Tingkat Sistem :

- (1). Menganalisis kebutuhan-kebutuhan, tujuan-tujuan dan prioritas.
- (2) . Menganalisis sumber-sumber, hambatan-hambatan dan alternatif sistem penyampaian.
- (3). Menentukan ruang lingkup dan urutan kurikulum dan mata ajar, serta mendesain sistem penyampaian.

b). Tingkat Mata Pelajaran

- (4). Menentukan struktur dan urutan pelajaran.
- (5). Menganalisis tujuan-tujuan pelajaran

c). Tingkat Pelajaran

- (6). Perumusan tujuan khusus.
- (7). Persiapan rencana pelajaran
- (8) . Pengembangan dan pemilihan bahan-bahan media belajar
- (9). Pengukuran/penilaian mahasiswa.

d) Tingkat Sistem

- (10) . Persiapan guru
- (11). Evaluasi formatif
- (12). Uji Coba lapangan dan revisi

(13). Evaluasi sumatif

(14). Penyebarluasan dan pelaksanaan.

(1) Model Instructional Design by Kemp

Terdiri dari 8 langkah:

(1) *Problem analysis*

(2). *Learner Charateristik*

(3). *Task Analysis*

(4). *Instructional Design*

(5). *Content Sequencing*

(6) *Instructional strategi /menentukan KBM dan sumber/alat*

(7) . *Instructional Delivery*

(8) . *Evaluation Instrumens*

(9) . *Instructional Resources*

Kesembilan langkah tersebut ditindak lanjuti dengan dua langkah berikutnya yaitu Evaluasi formatif dan revisi. Disamping itu desain pembelajaran desain pembelajaran ini harus mempertimbangkan pula empat langkah besar lainnya yaitu : *Project manajemen, planning, support, services* dan *sumatif evaluation*. (Mukminan, 2004:17)

2) Model Instructional Development Institute (IDI)

Langkah-Langkah Pengembangan Instruksional (Modifikasi Model IDI)

1. Tahap identifikasi

a. analisis kebutuhan

b. analisis karakteristik peserta didik

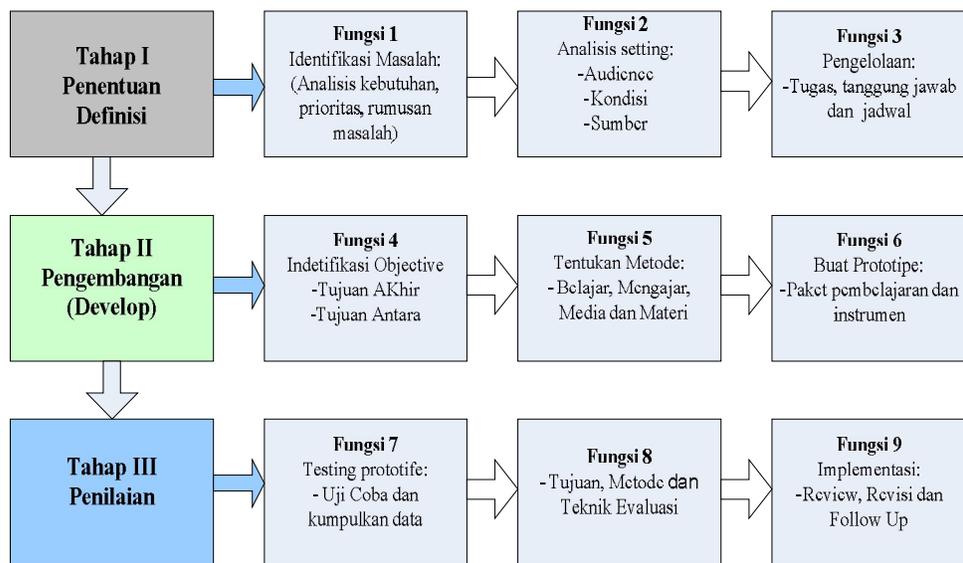
2. Tahap pengembangan

a. perumusan tujuan instruksional

b. analisis tugas dan jenjang belajar

- c. strategi instruksional
 - d. pengembangan prototipe
3. Tahap evaluasi
- a. uji coba
 - b. review dan revisi
 - c. implementasi
 - d. evaluasi

Tahapan di atas, dapat digambarkan sebagai berikut:



Model ini terdiri dari 3 (tiga) tahap besar, yaitu:

- 1) **Define** yang terdiri dari: (1) identifikasi masalah, (2) analisis latar belakang, dan (3) pengelolaan organisasi.
- 2) **Develop** yang terdiri dari: (1) identifikasi tujuan, (2) penentuan metode, dan (3) penyusunan *prototype* .

- 3) **Evaluate** (penilaian): terdiri dari (1) uji coba **prototype**, (2) analisis hasil dan (3) pelaksanaan.

B. LATIHAN :

1. Pilih salah satu model desain pembelajaran yang saudara anggap cocok untuk mengembangkan rencana pembelajaran pengetahuan resep dan menu.
2. Bandingkan model-model desain pembelajaran tersebut, yang meliputi:
 - a. Jumlah langkah pada setiap model,
 - b. Istilah yang digunakan dalam setiap model.