



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 1 dari 3



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PERENCANAAN MENU DAN RESEP
KONTINENTAL**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI
YOGYAKARTA**

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 2 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : SBG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Kompetensi : Ruang lingkup resep dan menu Kontinental

Sub Kompetensi :

1. Ruang lingkup resep dan menu kontinental.
2. Peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga :

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Menjelaskan lingkup resep dan menu kontinental
2. Menjelaskan peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan lingkup resep dan menu kontinental
2. Menjelaskan peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga

II. MATERI AJAR:

1. Ruang lingkup resep dan menu kontinental.
2. Peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga :

III. METODE PEMBELAJARAN:

Contektual learning


IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan:
1. Apersepsi, membuka salam
 2. Penjelasan silabi, aturan, tugas dan selama perkuliahan perencanaan menu dan resep.
- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan lingkup resep dan menu kontinental
 2. Menjelaskan peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga
- C. Kegiatan Penutup:
- Tanya jawab

V. ALAT/BAHAN AJAR:

1. LCD
2. Hand Out

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, Purwanti, MSi

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 3 dari 3

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

- Anonymous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.
 Anderson, C. and Blakemore, D, 1991, *Modern Food Service*, Butterwort Heinemann Ltd, Oxford.
 Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restorant*. Yogyakarta : Andi Offset.
 Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
 Davis Bernard & Stone Sally. (1994). *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann, Oxford Great Britain: The Bath Press, Avon
 Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Butterwort-Heinemann, Oxford.
 Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Liberty. Yogyakarta.
 Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River
 F.Y.Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
 Fandy Tjiptono, 2004, *Manajemen Jasa*, Andi, Yogyakarta.
 Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.
 Gisslen, Wayne .. 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
 I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
 Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.
 Kotschevar, Terrel. (1985). *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.
 Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
 Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.
 Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.
 Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1990) *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
SKKNI Bidang jasa Boga. Jakarta: kementerian kebudayaan dan pariwisata

VII. PENILAIAN:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 4 dari 3

1. Teknik :
 - Partisipasi mahasiswa selama perkuliahan
 - Tes lisan
2. Skor penilaian :
 - Mahasiswa yang berpartisipasi sangat aktif selama perkuliahan diberi skor 3.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi aktif selama perkuliahan diberi skor 2.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi tidak aktif selama perkuliahan diberi skor 1.

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 5 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : SBG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Kompetensi : Ruang lingkup resep dan menu Kontinental

Sub Kompetensi :

3. Ruang lingkup resep dan menu kontinental.
4. Peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga :

Indikator Pencapaian Kompetensi :

3. Menjelaskan lingkup resep dan menu kontinental
4. Menjelaskan peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga.

VIII. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan lingkup resep dan menu kontinental
2. Menjelaskan peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga

IX. MATERI AJAR:

3. Ruang lingkup resep dan menu kontinental.
4. Peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga :

X. METODE PEMBELAJARAN:

Contektual learning

XI. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- D. Kegiatan Pendahuluan:
1. Apersepsi, membuka salam
 2. Penjelasan silabi, aturan, tugas dan selama perkuliahan perencanaan menu dan resep.
- E. Kegiatan Inti:
3. Menjelaskan lingkup resep dan menu kontinental
 4. Menjelaskan peranan resep dan menu kontinental dalam industri jasa boga
- F. Kegiatan Penutup:
- Tanya jawab

XII. ALAT/BAHAN AJAR:

1. LCD
2. Hand Out

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, Purwanti, MSi

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 6 dari 3

XIII. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

- Anonymous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.
- Anderson, C. and Blakemore, D, 1991, *Modern Food Service*, Butterwort Heinemann Ltd, Oxford.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restorant*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Davis Bernard & Stone Sally. (1994). *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann, Oxford Great Britain: The Bath Press, Avon
- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Butterwort-Heinemann, Oxford.
- Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River
- F.Y.Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Fandy Tjiptono, 2004, *Manajemen Jasa*, Andi, Yogyakarta.
- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, Wayne .. 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
- I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.
- Kotschevar, Terrel. (1985). *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.
- Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
- Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.
- Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1990) *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
-SKKNI Bidang jasa Boga. Jakarta: kementerian kebudayaan dan pariwisata

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	--



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 7 dari 3

XIV. PENILAIAN:

1. Teknik :

- Partisipasi mahasiswa selama perkuliahan
- Tes lisan

2. Skor penilaian :

- Mahasiswa yang berpartisipasi sangat aktif selama perkuliahan diberi skor 3.
- Mahasiswa yang berpartisipasi aktif selama perkuliahan diberi skor 2.
- Mahasiswa yang berpartisipasi tidak aktif selama perkuliahan diberi skor 1.

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 8 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Semester : 1 (satu)
Pertemuan ke : 2 (dua)
Alokasi Waktu : 3 X 50 menit
Kompetensi : Mendeskripsikan resep

Sub Kompetensi :

1. Menjelaskan pengertian resep
2. Menentukan cara memilih resep.
3. Membaca resep dengan baik.
4. Dapat menjelasakn teknik memahami resep
5. Menjelaskan fungsi resep standar
6. Mempraktekkan cara mengubah resep

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengertian resep
2. Dapat menentukan cara memilih resep.
3. Dapat membaca resep dengan baik.
4. Dapat menjelasakn teknik memahami resep
5. Menjelaskan fungsi resep standar
6. Mempraktekan cara mengubah resep

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Dapat menjelaskan pengertian resep
2. Dapat menentukan cara memilih resep.
3. Dapat membaca resep dengan baik.
4. Dapat menjelasakn teknik memahami resep
5. Menjelaskan fungsi resep standar
6. Mempraktekan cara mengubah resep

II. MATERI AJAR:

1. Pengertian resep
2. Cara memilih resep.
3. Teknik membaca resep dengan baik.
4. Teknik memahami resep
5. Fungsi resep standar
6. Cara mengubah resep

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Kerja kelompok

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 9 dari 3

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan:
Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan pengertian resep
 2. Menjelaskan teknik memilih resep.
 3. Latihan membaca resep dengan baik.
 4. Latihan memahami resep
 5. Menjelaskan fungsi resep standar
 6. Latihan cara mengubah resep
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Memberi tugas

V. ALAT/BAHAN AJAR:

1. *White board*, Spidol
2. LCD
3. Hand Out

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

- Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY
- Pauli Eugen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA. CBI Publishing Company
- Siti Hamidah, 1985. *Resep dan Menu*. Sigma Printed
- Sutriyati Purwanti dkk. 2006. *Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental*. PTBB FT UNY

VII. PENILAIAN:

1. Teknik Penilaian meliputi :
 - a. Kehadiran kuliah
 - b. Tugas latihan mengubah resep.
 - c. Partisipasi kuliah
2. Skor penilaian:
 - a. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
 - b. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif diberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor 1
 - c. Skor nilai tugas A= Sangat baik B= Baik C= Cukup

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, MSi Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 10 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : SBG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 3 (tiga)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Kompetensi : Mendeskripsikan tentang Menu

Sub Kompetensi :

1. Menjelaskan pengertian menu
2. Mengidentifikasi fungsi menu
3. Menjelaskan syarat penyusunan menu.
4. Membedakan pola menu

Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mampu menjelaskan pengertian menu
2. Mampu mengidentifikasi fungsi menu
3. Mampu menjelaskan syarat penyusunan menu.
4. Mampu membedakan pola menu.

XV. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengertian menu
2. Mengidentifikasi fungsi menu
3. Menjelaskan syarat penyusunan menu.
4. Membedakan pola menu

XVI. MATERI AJAR:

1. Menjelaskan pengertian menu
2. Mengidentifikasi fungsi menu
3. Menjelaskan syarat penyusunan menu.
4. Membedakan pola menu

XVII. METODE PEMBELAJARAN:

Contektual learning

XVIII. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- G. Kegiatan Pendahuluan:
Pemberian motivasi
- H. Kegiatan Inti:
Menjelaskan pengertian menu
1. Mengidentifikasi fungsi menu
 2. Menjelaskan syarat penyusunan menu.


Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 11 dari 3

3. Membedakan pola menu

- I. Kegiatan Penutup:
Rangkuman

XIX. ALAT/BAHAN AJAR:

1. LCD
2. Hand Out

XX. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

- Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY
- Pauli Eugen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA. CBI Publishing Company
- Siti Hamidah, 1985. *Resep dan Menu*. Sigma Printed
- Sutriyati Purwanti dkk. 2006. *Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental*. PTBB FT UNY

XXI. PENILAIAN:

1. Teknik :
 - Partisipasi mahasiswa selama perkuliahan
 - Tes Essay
2. Skor penilaian :
 - Mahasiswa yang berpartisipasi sangat aktif selama perkuliahan diberi skor 3.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi aktif selama perkuliahan diberi skor 2.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi tidak aktif selama perkuliahan diberi skor 1.

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati. Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 12 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Semester : 1 (satu)
Pertemuan ke : 4 (empat)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Kompetensi : Deskripsi Menu Kontinental

Sub. Kompetensi:

1. Mendiskripsikan, menu Kontinental.
2. Menjelaskan berbagai jenis hidangan menu (breakfast, brunch, lunch, dinner, supper)
3. Menjelaskan klasifikasi menu kontinental,
4. Menjelaskan pedoman penyusunan menu continental

Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mendiskripsikan, menu Kontinental.
2. Menjelaskan berbagai jenis hidangan menu (breakfast, brunch, lunch, dinner, supper)
3. Menjelaskan klasifikasi menu kontinental,
4. Menjelaskan pedoman penyusunan menu continental

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Mendiskripsikan, menu Kontinental.
2. Menjelaskan berbagai jenis hidangan menu (breakfast, brunch, lunch, dinner, supper)
3. Menjelaskan klasifikasi menu kontinental,
4. Menjelaskan pedoman penyusunan menu continental

II. MATERI AJAR:

1. Menu Kontinental.
2. Berbagai jenis hidangan menu (breakfast, brunch, lunch, dinner, supper)
3. Klasifikasi menu kontinental,
4. Menjelaskan pedoman penyusunan menu continental

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Diskusi
2. Tanya jawab
3. Ceramah

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 13 dari 3

- A. Kegiatan Pendahuluan:
Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik.
- B. Kegiatan Inti:
1. Mendiskripsikan, menu Kontinental.
 2. Menjelaskan berbagai jenis hidangan menu (breakfast, brunch, lunch, dinner, supper)
 3. Menjelaskan klasifikasi menu kontinental,
 4. Menjelaskan pedoman penyusunan menu continental
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Salam
- V. ALAT/BAHAN AJAR:**
1. *White board*, Spidol
 2. Transparansi
 3. OHP
- VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**
- Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY
 - Pauli Eugen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA. CBI Publishing Company
 - Siti Hamidah, 1985. *Resep dan Menu*. Sigma Printed
 - Sutriyati Purwanti dkk. 2006. *Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental*. PTBB FT UNY
- VII. PENILAIAN:**
1. Teknik Penilaian meliputi :
 - a. Kehadiran kuliah
 - b. Partisipasi kuliah
 2. Skor penilaian:
 - a. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
 - b. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif diberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor 1.

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 14 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep
Kode Mata Kuliah : SBG 305
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Semester : 1 (satu)
Pertemuan ke : 4 (empat)
Alokasi Waktu : 2 x 3 x 50 menit
Kompetensi : Identifikasi resep berdasarkan content menu kontinental.

Sub Kompetensi :

1. Mengidentifikasi hidangan appetizer
2. Mengidentifikasi hidangan entree
3. Mengidentifikasi hidangan soup
4. mengidentifikasi hidangan maincourse.
5. Mengidentifikasi hidangan pendamping
6. Mengidentifikasi hidangan dessert

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu mengidentifikasi hidangan appetizer
2. Mampu mengidentifikasi hidangan entree
3. Mampu mengidentifikasi hidangan soup
4. Mampu mengidentifikasi hidangan maincourse.
5. Mampu mengidentifikasi hidangan pendamping.
6. Mampu mengidentifikasi hidangan dessert

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Mengidentifikasi hidangan appetizer
2. Mengidentifikasi hidangan entree
3. Mengidentifikasi hidangan soup
4. mengidentifikasi hidangan maincourse.
5. Mengidentifikasi hidangan pendamping
6. Mengidentifikasi hidangan dessert

II. MATERI AJAR:

1. Resep-resep hidangan appetizer
2. Resep=resep hidangan hidangan entree
3. Resep-resep hidangan soup
4. Resep-resep hidangan maincourse.

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 15 dari 3

5. Resep-resep hidangan pendamping.
6. Resep-resep hidangan dessert

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Inquiry
2. Pemberian tugas
3. Diskusi

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan:
Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik
- B. Kegiatan Inti:
 1. Penjelasan topik
 2. Pembagian kelompok berdasarkan topic yang diidentifikasi
 3. Eksplorasi, menemukan, mendiskusikan dan merangkum
 4. Membuat laporan
 5. Mempresentasikan
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Menyimpulkan
 3. Mendokumentasikan
 4. Memberian tugas

V. ALAT/BAHAN AJAR:

1. Buku sumber
2. LCD

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Resep dari berbagai referensi

VII. PENILAIAN:

1. Teknik Penilaian meliputi :
 - a. Kehadiran kuliah
 - b. Portofolio
 - c. Partisipasi kuliah
2. Skor penilaian:
 - a. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
 - b. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif diberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor 1.
 - c. Skor nilai tugas A= Sangat baik B= Baik C= Cukup

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental		Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 16 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Semester : 1 (satu)
Pertemuan ke : 7 (tujuh)
Alokasi Waktu : 2x 50 menit
Kompetensi :

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 17 dari 3

UJIAN TENGAH SEMESTER

Mata kuliah : Pengetahuan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : SBG 305
Program Studi / Semester : Pendidikan Teknik Boga
Hari / Tanggal : Jumat, 16 Januari 2009
Waktu : 50 menit
Dosen Pengampu : Kokom Komariah, M.Pd
Sutriyati Purwanti, M.Si
Wika Rinawati, S.Pd
Sifat ujian : Close Book

Soal :

1. Jelaskan apa yang saudara ketahui tentang appetizer, meliputi pengertian, jenis, dan fungsinya.
2. Apa yang dimaksud dengan salad, apa fungsinya dan komponen apa yang ada pada salad dan contoh nama-nama salad berdasarkan klasifikasinya.
3. Kita mengenal saus induk dan turunannya. Gambarkan dengan bagan salah satu saus induk dan turunannya yang paling anda kuasai.
4. Salah satu sup yang populer adalah cream sup. Jelaskan apa karakteristik dari cream sup, bahan apa yang dapat dipakai sebagai bahan pengental, sebutkan jenis-jenis cream sup yang anda ketahui.
5. Dibawah ini ada beberapa jenis hidangan sebagai bahan untuk membantu anda menyusun menu. Susunlah menjadi menu breakfast, lunch dan dinner masing-masing satu susunan

- Cheese Sandwich	- Fish croquet	- Lasagna
- Ommelette	- Guave Juice	- Spageti Bolognaise
- Fruits slice	- Hamberger	- Macaroni Schotel
- Beef steak	- Butter carrot	- Saus gravy
- Asparagus sup	- Sauté Vegetables	- Saus demiglace
- Rusian salad	- Butter spinach	
- Bavarois pudding	- Filaf Rice	
- Coffee	- Moulygatouny sup	
- Muffin	- Kentucky Fried	
- Donat	Chicken	
-	- Sauted potatoes	

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 18 dari 3

6. Jelaskan dengan singkat istilah dibawah ini.
- a. Underliner :
 - b. White Stock :
 - c. Acompaniment :
 - d. Toast :
 - e. Canape :

Mengetahui,
Kaprosdi PT Boga/

Dosen Pengampu,

Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 131 782 845

Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 131 405 892

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati.
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 19 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Semester : 1 (satu)
Pertemuan ke : 8 (tujuh)
Alokasi Waktu : 2 x 50 menit
Kompetensi : Pola dan konten menu breakfast

Sub Kompetensi :

1. Menjelaskan komponen menu breakfast
2. Memilih hidangan yang tepat untuk menu breakfast
3. Membedakan susnan menu American breakfast, Continental breakfast, english Breakfast.
4. Menyusun menu breakfast secara standar
5. Menyusun menu breakfast sesuai kebutuhan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu menjelaskan komponen menu breakfast
2. Mampu memilih hidangan yang tepat untuk menu breakfast
3. Mampu membedakan susunan menu American breakfast, Continental breakfast, English Breakfast.
4. Menyusun menu breakfast AB, CB dan EB secara standar.
5. Menyusun menu breakfast sesuai kebutuhan

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Mampu menjelaskan komponen menu breakfast
2. Mampu memilih hidangan yang tepat untuk menu breakfast
3. Mampu membedakan susunan menu American breakfast, Continental breakfast, English Breakfast.
4. Menyusun menu breakfast AB, CB dan EB secara standar
5. Menyusun menu breakfast sesuai kebutuhan

II. MATERI AJAR:

1. Komponen menu breakfast
2. Hidangan yang tepat untuk menu breakfast

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, MSi Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 20 dari 3

3. Susunan menu American breakfast, Continental breakfast, English Breakfast.
4. Susunan menu breakfast AB, CB dan EB secara standar
5. Menyusun menu breakfast sesuai kebutuhan

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Latihan

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan:
Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan komponen menu breakfast
 2. Memilih hidangan yang tepat untuk menu breakfast
 3. Membedakan susunan menu American breakfast, Continental breakfast, English Breakfast.
 4. Menyusun menu breakfast secara standar
 5. Menyusun menu breakfast sesuai kebutuhan
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Memberi tugas

IV. ALAT/BAHAN AJAR:

1. *White board*, Spidol
2. LCD

V. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

- Anonimous. 1980. *The Good Cook, Salad & Cold Hors D Oevre*. USA : Time Life is Trademark of Time Incorporate.
- Anonimous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.
- Anderson, C. and Blakemore, D, 1991, *Modern Food Service*, Butterwort Heinemann Ltd, Oxford.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restorant*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Davis Bernard & Stone Sally. (1994). *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann, Oxford Great Britain: The Bath Press, Avon

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, MSi Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 21 dari 3

- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River
- F.Y.Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Fandy Tjiptono, 2004, *Manajemen Jasa*, Andi, Yogyakarta.
- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, Wayne .. 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
- I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.

- Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY
- Kokom Komariah. (1991) *Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY
- Kotschevar, Terrel. (1985). *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.
- Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
- Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.
- Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.
- Novia Agusti. 1997. *Persiapan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdiknas.
- Pauli Eagen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.
- Rymberthus A. Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standart Operasional Procedure Di Departemen Food & Beverage*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1990) *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1987) *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta: Sigma Printed.
-SKKNI Bidang jasa Boga. Jakarta: kementrian kebudayaan dan pariwisata
- Soekrisno. 2001. *Managemen Food and Beverages Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia.
- Straub and Attner, 1994, *Introduction to Business*, Fiveth Edition, International Thomson Publishing, California
- Sutriyati Purwanti dkk. 2006. *Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental*. PTBB FT UNY

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 22 dari 3

Odilia Winneke. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: Gramedia
 -----(2007). *Kumpulan Resep*. Fajar Teaching Restoran. Universitas Negeri
 Malang: Tidak Dipublikasikan.

VI. PENILAIAN:

1. Teknik Penilaian meliputi :
 - a. Kehadiran kuliah
 - b. Partisipasi kuliah
2. Skor penilaian:
 - a. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
 - b. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif diberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 23 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 9 (delapan)
Alokasi Waktu : 2 x 50 menit
Kompetensi : Pola dan konten menu brunch .

Sub Kompetensi :

1. Komponen menu brunch
2. Memilih hidangan yang tepat untuk menu brunch
3. Menyusun menu brunch secara standar
4. Menyusun menu brunch sesuai kebutuhan..

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Mampu menjelaskan komponen menu brunch
2. Dapat memilih hidangan yang tepat untuk menu brunch
3. Dapat menyusun menu brunch secara standar
4. Dapat menyusun menu brunch sesuai kebutuhan..

XXII. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan komponen menu brunch
2. Memilih hidangan yang tepat untuk menu brunch
3. Menyusun menu brunch secara standar.
4. Menyusun menu brunch sesuai kebutuhan..

XXIII.MATERI AJAR:

1. Komponen menu brunch
2. Hidangan yang tepat untuk menu brunch
3. Menyusun menu brunch secara standar.
4. Menyusun menu brunch sesuai kebutuhan..

XXIV. METODE PEMBELAJARAN:

Contextual learning
Ceramah
Diskusi
Brainstorming

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 24 dari 3

XXV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- J. Kegiatan Pendahuluan:
 - 1. Menyampaikan tujuan pembelajaran
 - 2. Pemberian motivasi.
- K. Kegiatan Inti:
 - 1. Komponen menu brunch
 - 2. Hidangan yang tepat untuk menu brunch
 - 3. Menyusun menu brunch secara standar.
 - 4. Menyusun menu brunch sesuai kebutuhan..
- L. Kegiatan Penutup:
 - 1. Rangkuman
 - 2. Pemberian tugas

XXVI. ALAT/BAHAN AJAR:

- 1. /Power point
- 2. Hand Out

XXVII. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Anonimous. 1980. *The Good Cook, Salad & Cold Hors D Oevre*. USA : Time Life
is Trademark of Time Incorporate.

Anonimous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.

Anderson, C. and Blakemore, D, 1991, *Modern Food Service*, Butterwort
Heinemann Ltd, Oxford.

Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restorant*.
Yogyakarta : Andi Offset.

Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*.
PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Davis Bernard & Stone Sally. (1994). *Food and Beverage management*. Second
Edition Butterworth-Heinemann, Oxford Great Britain: The Bath Press,
Avon

Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second
Edition, Butterwort-Heinemann, Oxford.

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 25 dari 3

Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Liberty. Yogyakarta.

Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River

F.Y.Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta

Fandy Tjiptono, 2004, *Manajemen Jasa*, Andi, Yogyakarta.

Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.

Gisslen, Wayne .. 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons

I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.

Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY

Kokom Komariah. (1991) *Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY

Kotschevar, Terrel. (1985). *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.

Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.

Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Massachusetts.

Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.

Novia Agusti. 1997. *Persiapan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdiknas.

Pauli Eagen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.

Rymbberthus A. Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standart Operasional Procedure Di Departemen Food & Beverage*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1990) *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.

Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1987) *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta: Sigma Printed.

.....SKKNI Bidang jasa Boga. Jakarta: kementrian kebudayaan dan pariwisata

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, MSi Purwanti, MSi
--	--	---

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 26 dari 3

XXVIII. PENILAIAN:

1. Teknik :
 - Partisipasi mahasiswa selama perkuliahan
 - Tes Essay
2. Skor penilaian :
 - Mahasiswa yang berpartisipasi sangat aktif selama perkuliahan diberi skor 3.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi aktif selama perkuliahan diberi skor 2.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi tidak aktif selama perkuliahan diberi skor 1.

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 27 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : SBG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 11 (sebelas)
Alokasi Waktu : 2 x 50 menit
Kompetensi : Merancang menu sesuai dengan kebutuhan.

Sub Kompetensi :

1. Merancang quick service menu
2. Merancang family Style restaurant Menu
3. Merancang Ethnic and Fine Dining Menu
4. Merancang Banquet/show menu
5. Merancang menu Buffeet

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu merancang quick service menu
2. Mampu merancang family Style restaurant Menu
3. Mampu merancang Ethnic and Fine Dining Menu
4. Mampu merancang Banquet/show menu
5. Mampu merancang menu Buffeet

1 . TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa dapat:

1. Merancang quick service menu
2. Merancang family Style restaurant Menu
3. Merancang Ethnic and Fine Dining Menu
4. Merancang Banquet/show menu
5. Merancang menu Buffeet

XXIX. MATERI AJAR:

1. Quick service menu
2. Family Style restaurant Menu
3. Ethnic and Fine Dining Menu
4. Banquet/show menu
5. Menu Buffeet


XXX. METODE PEMBELAJARAN:

Contextual learning

XXXI. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

M. Kegiatan Pendahuluan:

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 28 dari 3

1. Menyampaikan tujuan pembelajaran
2. Pemberian motivasi.

N. Kegiatan Inti:

1. Diskusi
2. Presentasi

O. Kegiatan Penutup:

1. Rangkuman
2. Pemberian tugas

XXXII. ALAT/BAHAN AJAR:

1. OHP/Power point
2. Hand Out
3. Buku sumber

XXXIII. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River

XXXIV. PENILAIAN:

XXXV. PENILAIAN:

1. Teknik :
 - Partisipasi mahasiswa selama perkuliahan
 - Presentasi /unjuk kerja
2. Skor penilaian :
 - Mahasiswa yang berpartisipasi sangat aktif selama perkuliahan diberi skor 3.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi aktif selama perkuliahan diberi skor 2.
 - Mahasiswa yang berpartisipasi tidak aktif selama perkuliahan diberi skor 1.

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 29 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : SBG 305
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 3 x 50 menit
Kompetensi : Menulis dan merancang menu UNTUK Kartu Menu

Sub Kompetensi :

1. Latihan merancang menu kontinental secara standar
2. Menulis menu dengan memperhatikan aspek keakuratan ditinjau dari kualitas, kuantitas, harga, pemberian nama, produk, dan visual.
3. Implementasi rancangan dalam kartu menu

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Mampu merancang menu kontinental secara standar
2. Mampu menulis menu dengan memperhatikan aspek keakuratan ditinjau dari kualitas, kuantitas, harga, pemberian nama, produk. Dan visual.
3. Dapat mengimplementasi rancangan dalam kartu menu

XXXVI. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa dapat:

1. Latihan merancang menu kontinental secara standar
2. Menulis menu dengan memperhatikan aspek keakuratan ditinjau dari kualitas, kuantitas, harga, pemberian nama, produk. Dan visual.
3. Mengimplementasi rancangan dalam kartu menu

XXXVII. MATERI AJAR:

1. Menu kontinental secara standar
2. Menulis menu dengan memperhatikan aspek keakuratan ditinjau dari kualitas, kuantitas, harga, pemberian nama, produk. Dan visual.
3. Implementasi rancangan dalam kartu menu

XXXVIII. METODE PEMBELAJARAN:

Contextual learning

XXXIX. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- P. Kegiatan Pendahuluan:
1. Menyampaikan tujuan pembelajaran
 2. Pemberian motivasi.

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 30 dari 3

Q. Kegiatan Inti:

1. Penjelasan materi
2. Diskusi
3. Latihan, tugas

R. Kegiatan Penutup:

1. Rangkuman
2. Pemberian tugas

XL. ALAT/BAHAN AJAR:

1. Power point
2. Hand Out

XLI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River

XLII. PENILAIAN:

1. Fortopolio

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 31 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : I (satu)
Pertemuan ke : 13 dan 14
Alokasi Waktu : 2 X 2 x 50 menit
Kompetensi : Merancang menu sesuai dengan kebutuhan pasar

Sub Kompetensi :

1. Identifikasi menu berdasarkan target perusahaan.
2. Karakteristik menu sesuai dengan trend an target pasar.
3. Mengidentifikasi berbagai variable (pola makan, media, tradisi, musim, populer) yang berpengaruh terhadap rancangan menu

Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mampu mengidentifikasi menu berdasarkan target perusahaan.
2. Mampu menilai karakteristik menu sesuai dengan trend an target pasar.
3. Mampu mengidentifikasi berbagai variable yang berpengaruh terhadap rancangan menu

XLIII. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa dapat:

1. Mengidentifikasi menu berdasarkan target perusahaan.
2. Menilai karakteristik menu sesuai dengan trend an target pasar.
3. Mengidentifikasi berbagai variable yang berpengaruh terhadap rancangan menu

XLIV. MATERI AJAR:

1. Identifikasi target dan trend pasar
2. Menilai karakteristik menu sesuai dengan trend an target pasar.
3. Mengidentifikasi berbagai variable yang berpengaruh terhadap rancangan menu

XLV. METODE PEMBELAJARAN:

1. Kontektual learning
2. Pemberian tugas

XLVI. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- S. Kegiatan Pendahuluan:
1. Menyampaikan tujuan pembelajaran
 2. Pemberian motivasi.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
Kokom Komariah, M. Pd		Sutriyati, MSi Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 32 dari 3

- T. Kegiatan Inti:
1. Penjelasan materi
 2. Diskusi
 3. Praktek menyusun menu
- U. Kegiatan Penutup:
1. Rangkuman
 2. Pemberian tugas

XLVII. ALAT/BAHAN AJAR:

1. Power point
2. Hand Out

XLVIII. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

SKKNI bidang Jasa Boga

XLIX. PENILAIAN:

1. Teknik: Test tertulis
2. Makalah /Fortopolio

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 33 dari 3

Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep Kontinental
Kode Mata Kuliah : BOG 209
Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Semester : 1 (satu)
Pertemuan ke : 15 (lima belas)
Alokasi Waktu : 3 x 50 menit
Kompetensi : Mempresentasikan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar.

Sub Kompetensi :

Mempresentasikan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Mempresentasikan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:
Mempresentasikan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar.

II. MATERI AJAR:

Mempresentasikan rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar.

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Diskusi
2. Tanya jawab
3. Ceramah
4. Presentasi

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan:
Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik
- B. Kegiatan Inti:
 1. Memberi topik diskusi, membagi kelompok diskusi
 2. Memandu jalannya diskusi Hidangan Makanan Daerah
 3. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi
 4. Memberi masukan pada masing-masing kelompok
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL		
	Semester: Gasal	Judul: Ruang lingkup resep dan menu Kontinental	Jam Pertemuan: 100
No. RPP/TBB/SBG209	Revisi : 00	Tgl. 01 April 2008	Hal 34 dari 3

3. Memberi tugas
4. Salam

III. ALAT/BAHAN AJAR:

1. *White board*, Spidol
2. *LCD*

IV. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

- Anonimous. 1980. *The Good Cook, Salad & Cold Hors D Oevre*. USA : Time Life is Trademark of Time Incorporate.
- Anonimous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.
- Anderson, C. and Blakemore, D, 1991, *Modern Food Service*, Butterwort Heinemann Ltd, Oxford.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Davis Bernard & Stone Sally. (1994). *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann, Oxford Great Britain: The Bath Press, Avon
- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Drydale, John A Drysdale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey : Upper Saddle River
- F.Y.Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Fandy Tjiptono, 2004, *Manajemen Jasa*, Andi, Yogyakarta.
- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, Wayne .. 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
- I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.

Kokom Komariah dkk. 2005. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. PTBB FT UNY

Kokom Komariah. (1991) *Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY

Kotschevar, Terrel. (1985). *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.

Dibuat oleh : Kokom Komariah, M. Pd	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati, Purwanti, MSi
--	--	--



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 35 dari 3

- Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
- Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.
- Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.
- Novia Agusti. 1997. *Persiapan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdiknas.
- Pauli Eagen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.
- Rymberthus A. Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standart Operasional Procedure Di Departemen Food & Beverage*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1990) *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (1987) *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta: Sigma Printed.
-SKKNI Bidang jasa Boga. Jakarta: kementerian kebudayaan dan pariwisata

V. PENILAIAN:

1. Teknik Penilaian meliputi :
 - a. Kehadiran kuliah
 - b. Partisipasi kuliah
2. Skor penilaian:
 - a. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
 - b. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif dberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor 1.

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 36 dari 3

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 37 dari 3

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

RPP PERENCANAAN MENU DAN RESEP KONTINENTAL

Semester: Gasal

Judul: Ruang lingkup resep
dan menu Kontinental

Jam Pertemuan: 100

No. RPP/TBB/SBG209

Revisi : 00

Tgl. 01 April 2008

Hal 38 dari 3

Dibuat oleh :

Kokom Komariah, M. Pd

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati,
Purwanti, MSi