

GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PERKULIAHAN (GBPP)

Kode Mata Kuliah	:	MKB-172-042	
Mata Kuliah	:	Food Production I	
Bobot	:	3 (Tiga) sks	
Semester	:	2 (Dua)	
Tujuan Mata Kuliah	:	Mahasiswa memiliki pengetahuan dasar tentang kitchen (dapur) dan operasional kerja yang ada didalamnya. Dengan pengetahuan ini mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan pengetahuan lebih lanjut tentang kitchen	
Deskripsi Mata Kuliah	:	Mata kuliah ini diselenggarakan melalui tatap muka berupa perkuliahan (K) dan Praktika (PA) di dalam atau diluar kelas selama satu semester (14 kali tatap muka) di tambah dengan satu kali ujian tengah semester dan satu kali Ujian Akhir Semester (UAS). Adapun materi yang disajikan meliputi : Pengertian Kicthen, fungsi kitchen, bagian-bagian kitchen, struktur organisasi kitchen, job deskripsi, standart cook, hygiene sanitasi, pengenalan bahan, teknik potongan, teknik memasak, dasar-dasar pembuatan saus (basic sauce) pembuatan menu breakfast.	

No	Kompetensi	Materi		Estimasi Waktu	Kepustakaan	Keterangan		
		Pokok Bahasan	Sub. Pokok Bahasan			K	PU	PA
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang hal-hal yang berkaitan dengan kitchen departemen	Kicthen departement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian kitchen 2. Fungsi kitchen 3. Bagian-bagian dari kitchen 4. Lingkungan kitchen 5. Struktur organisasi 	2 kali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rachman Arief, Abdul, Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran, 2005, Penerbit Graha, Ilmu Yogyakarta 2. Sihite, Richard, S.Sos, Food Production, Edisi 5, 2000, Penerbit SIC, Surabaya 	6		
2.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang standarisasi seorang cook	Standarisasi cook	<ol style="list-style-type: none"> 1. Standar penampilan 2. Perlengkapan kerja 3. Hygiene dan sanitasi 4. Tugas dan tanggungjawab 5. Prosedur kerja (SOP) 	2 kali	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sihite, Richard, S.Sos, Job Decriptions, Edisi 5, 2000, Penerbit SIC, Surabaya 	6		
3.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang peralatan yang digunakan di kitchen	Pengenalan Peralatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam peralatan 2. Fungsi masing-masing peralatan 3. Cara penggunaan peralatan 4. Cara membersihkan peralatan 5. Cara penyimpanan peralatan 	2 kali	<ol style="list-style-type: none"> 4. Sihite, Richard, S.Sos, Glosary, Edisi5, 2000, Penerbit SIC Surabaya 	3		3
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
4.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan macam-macam bahan yang dipergunakan di kitchen	Pengenalan bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam bahan <ol style="list-style-type: none"> a. Berasal dari nabati b. Berasal dari hewani 2. Macam-macam bumbu <ol style="list-style-type: none"> a. Berasal dari buah/biji 	2 kali		3		3

			<ul style="list-style-type: none"> b. Berasal dari bunga c. Berasal dari daun d. Berasal dari kayu e. Berasal dari akar f. Berasal dari bawang 					
5.	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan tehnik memotong bahan-bahan sesuai aturan yang ada di kitchen	Teknik Potongan	<ul style="list-style-type: none"> 1. Definisi potongan 2. Fungsi potongan 3. Macam-macam potongan <ul style="list-style-type: none"> a. Daging, Sayuran, Ikan b. Unggas 4. Praktek tehnik memotong 	2 kali		3		3
6.	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan metode memasak yang ada di kitchen	Metode memasak	<ul style="list-style-type: none"> 1. Memasak basah (cooking by moist heat) <ul style="list-style-type: none"> a. Boiling b. Simmering c. Poaching d. Stewing e. Braising f. Steaming g. Blanching 2. Memasak kering (cooking by dry heat) <ul style="list-style-type: none"> a. Grilling b. Baking c. Roasting d. Deep frying e. Shalow frying f. Blanching g. Pot roasting 			3		3

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7	Mahasiswa mengetahui dan mampu membuat macam-macam saus sebagai bahan dasar makanan	Basic sauce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam kaldu <ol style="list-style-type: none"> a. Kaldu putih b. Kaldu coklat 2. Macam-macam saus <ol style="list-style-type: none"> a. Saus dingin b. Saus panas c. Saus dasar coklat d. Saus tomat e. Saus dasar dari minyak f. Saus dasar putih g. Saus velotte 	1 kali		3		
8	Mahasiswa mengetahui dan mampu mengolah menu breakfast	Menu breakfast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam menu breakfast 2. Bahan-bahan olahan 3. Metode pengolahan 4. Praktek pembuatan menu breakfast 	2 kali		3		3
Jumlah						35	-	7