



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN JASA BOGA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Dra. Wiwi Rusmini, dkk

KELOMPOK KOMPETENSI G
PENGOLAHAN, PENYAJIAN MAKANAN
INDONESIA DAN KONTINENTAL



KOMUNIKASI EFEKTIF



GURU PEMBELAJAR

**Modul Paket Keahlian Jasa Boga
Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)**

KELOMPOK KOMPETENSI G

PUSAT PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN PENDIDIK DAN
TENAGA KEPENDIDIKAN (PPPPTK) BISNIS DAN PARIWISATA
DIREKTORAT JENDERAL GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
TAHUN 2016



Penanggung Jawab :

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

KOMPETENSI PROFESIONAL

Penulis:

Dra. Wiwi Rusmini
081219807448
rusmini.wiwi@gmail.com

Dra. Purwi Hastuti, M.Kes
081285605527
wiwiek2011@gmail.com

Tri Erni Hidayah, M.Pd
081333302721
hudayaerni@yahoo.com

Penelaah:

Dra. Endah Saraswati, M.M
08129002235
endahsaraswati@yahoo.com

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Drs. Ahmad Hidayat, M.Si.
08158178384
hidayat.ahmad96@yahoo.com

Penelaah:

Drs. Sanusi, M.M.
085883483492
sanusisri@yahoo.com

Layout & Desainer Grafis:
Tim

GURU PEMBELAJAR
MODUL PAKET KEAHLIAN
JASA BOGA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)

Kelompok Kompetensi G

Kompetensi Profesional:
PENGOLAHAN,
PENYAJIAN MAKANAN
INDONESIA DAN
KONTINENTAL

Kompetensi Pedagogik:
KOMUNIKASI EFEKTIF

Copyright © 2016

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga
Kependidikan Bisnis dan Pariwisata
Direktorat Jenderal Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Dilarang mengcopy sebagian atau keseluruhan isi buku ini untuk
kepentingan komersial tanpa izin tertulis dari Kementerian Pendidikan dan
Kebudayaan

Kata Sambutan

Peran guru profesional dalam proses pembelajaran sangat penting sebagai kunci keberhasilan belajar siswa. Guru Profesional adalah guru yang kompeten membangun proses pembelajaran yang baik sehingga dapat menghasilkan pendidikan yang berkualitas. Hal tersebut menjadikan guru sebagai komponen yang menjadi fokus perhatian pemerintah pusat maupun pemerintah daerah dalam peningkatan mutu pendidikan terutama menyangkut kompetensi guru.

Pengembangan profesionalitas guru melalui program Guru Pembelajar (GP) merupakan upaya peningkatan kompetensi untuk semua guru. Sejalan dengan hal tersebut, pemetaan kompetensi guru telah dilakukan melalui uji kompetensi guru (UKG) untuk kompetensi pedagogik dan profesional pada akhir tahun 2015. Hasil UKG menunjukkan peta kekuatan dan kelemahan kompetensi guru dalam penguasaan pengetahuan. Peta kompetensi guru tersebut dikelompokkan menjadi 10 (sepuluh) kelompok kompetensi. Tindak lanjut pelaksanaan UKG diwujudkan dalam bentuk pelatihan paska UKG melalui program Guru Pembelajar. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi guru sebagai agen perubahan dan sumber belajar utama bagi peserta didik. Program Guru Pembelajar dilaksanakan melalui pola tatap muka, daring (*online*), dan campuran (*blended*) tatap muka dengan online.

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PPPPTK), Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Kelautan Perikanan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LP3TK KPTK), dan Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Kepala Sekolah (LP2KS) merupakan Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan yang bertanggung jawab dalam mengembangkan perangkat dan melaksanakan peningkatan kompetensi guru sesuai bidangnya. Adapun perangkat pembelajaran yang dikembangkan tersebut adalah modul untuk program Guru Pembelajar (GP) tatap muka dan GP online untuk semua mata pelajaran dan kelompok kompetensi. Dengan modul ini diharapkan program GP memberikan sumbangan yang sangat besar dalam peningkatan kualitas kompetensi guru.

Mari kita sukseskan program GP ini untuk mewujudkan Guru Mulia Karena Karya.

Jakarta, Februari 2016
Direktur Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan,

Sumarna Surapranata, Ph.D.
NIP. 195908011985032001

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas selesainya penyusunan Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dalam rangka Pelatihan Guru Pasca Uji Kompetensi Guru (UKG). Modul ini merupakan bahan pembelajaran wajib, yang digunakan dalam pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK. Di samping sebagai bahan pelatihan, modul ini juga berfungsi sebagai referensi utama bagi Guru SMK dalam menjalankan tugas di sekolahnya masing-masing.

Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Jasa Boga SMK ini terdiri atas 2 materi pokok, yaitu: materi profesional dan materi pedagogik. Masing-masing materi dilengkapi dengan tujuan, indikator pencapaian kompetensi, uraian materi, aktivitas pembelajaran, latihan dan kasus, rangkuman, umpan balik dan tindak lanjut, kunci jawaban serta evaluasi pembelajaran.

Pada kesempatan ini saya sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan atas partisipasi aktif kepada penulis, editor, reviewer dan pihak-pihak yang terlibat di dalam penyusunan modul ini. Semoga keberadaan modul ini dapat membantu para narasumber, instruktur dan guru pembelajar dalam melaksanakan Pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK.

Jakarta, Februari 2016

Kepala PPPPTK Bisnis dan Pariwisata

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

NIP.195908171987032001

Daftar Isi

	Halaman
Kata Sambutan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Tabel.....	x
Bagian I Kompetensi Profesional.....	1
Pendahuluan.....	2
A. Latar Belakang.....	2
B. Tujuan.....	3
C. Peta Kompetensi.....	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Cara Penggunaan Modul.....	7
Kegiatan Pembelajaran 1 Pengolah dan Penyajian Makanan Sepinggalan.....	9
A. Tujuan.....	9
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	9
C. Uraian Materi.....	10
D. Aktifitas Pembelajaran.....	12
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	13
F. Rangkuman.....	14
G. Umpan balik dan Tindak Lanjut.....	14
Kegiatan Pembelajaran 2 Pengolah dan Penyajian Makanan Pokok Indonesia.....	16
A. Tujuan.....	16
B. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK).....	16
C. Uraian Materi.....	17
D. Aktifitas Pembelajaran.....	24
E. Latihan soal/Tugas.....	26
F. Rangkuman.....	26
G. Umpan balik dan Tindak Lanjut.....	27
Kegiatan Pembelajaran 3 Pengolah dan Penyajian Sayur dan Sayuran Indonesia.....	29
A. Tujuan.....	29

B. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK).....	29
C. Uraian Materi	30
D. Aktifitas Pembelajaran.....	37
E. Latihan soal/Tugas.....	39
F. Rangkuman.....	40
G. Umpan balik dan Tindak Lanjut	40
Kegiatan Pembelajaran 4 Pengolah dan Penyajian Lauk Pauk Indonesia	41
A. Tujuan.....	42
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	42
C. Uraian Materi	43
D. Aktivitas Pembelajaran.....	56
E. Latihan/ Kasus/Tugas.....	57
F. Rangkuman.....	57
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	58
Kegiatan Pembelajaran 5 Pengolah dan Penyajian Makanan Kontinental	60
A. Tujuan.....	60
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	60
C. Uraian Materi	61
D. Aktivitas Pembelajaran.....	76
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	77
F. Rangkuman.....	79
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	81
Kegiatan Pembelajaran 6 Perencanaan Menu Berdasarkan Giliran Menu.....	83
A. Tujuan.....	83
B. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK).....	83
C. Uraian Materi	83
D. Aktifitas Pembelajaran.....	95
E. Latihan soal/Tugas.....	97
F. Rangkuman.....	98
G. Umpan balik dan Tindak Lanjut	98
Kunci Jawaban	100
Evaluasi.....	104
Penutup	111
Daftar Pustaka.....	112

Glosarium	114
Bagian II Kompetensi Pedagogik.....	120
Pendahuluan	121
A. Latar Belakang	121
B. Tujuan.....	122
C. Peta Kompetensi.....	122
D. Ruang Lingkup.....	123
E. Cara Penggunaan Modul	124
Kegiatan Pembelajaran 1 Strategi Komunikasi yang Efektif.....	126
A. Tujuan.....	126
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	126
C. Uraian Materi	127
D. Aktivitas Pembelajaran.....	135
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	136
F. Rangkuman.....	137
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	138
Kegiatan Pembelajaran 2 Strategi Komunikasi dalam Pembelajaran.....	141
A. Tujuan.....	141
B. Indikator Pencapaian Kompetensi.....	141
C. Uraian Materi	141
D. Aktivitas Pembelajaran.....	154
E. Latihan/Kasus/Tugas.....	154
F. Rangkuman.....	155
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut.....	156
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	158
Penutup	159
Evaluasi.....	160
Glosarium	164
Daftar Pustaka.....	166
Lampiran	167

Daftar Gambar

	Halaman
Kompetensi Profesional	
Gambar 1. Soto Mi.....	10
Gambar 2. Mi Kocok Bandung.....	11
Gambar 3. Soto Ayam	11
Gambar 4. Sayur Bening bayam.....	30
Gambar 5. Sayur Lodeh.....	32
Gambar 6. Sayur Asem	35
Gambar 7. Sayur Bening Bayam	35
Gambar 8. Sup oyong Misoa	35
Gambar 9. Gulai Daun Singkong	36
Gambar 10. Tumis Kangkung	36
Gambar 11. Macam - macam Sayuran	37
Gambar 12. Menu Indonesia	43
Gambar 13. Ayam Lengkuas	44
Gambar 14. Telur Pindang.....	45
Gambar 15. Dendeng Balado	49
Gambar 16. Kering Tempe	52
Gambar 17. Tempe Mendoan	53
Gambar 18. Tahu Gejrot.....	54
Gambar 19. Ikan Bakar.....	54
Gambar 20. Gulai Daging	54
Gambar 21. Telur Pindang.....	54
Gambar 22. Sate Telur Puyuh	54
Gambar 23. Pepes ikan	54
Gambar 24. Udang Goreng	54
Gambar 25. Balado Ikan Bandeng.....	55
Gambar 26. Kerang Asam Manis.....	55
Gambar 27. Pepes Oncom	55
Gambar 28. Tahu Goreng.....	55

Gambar 29. Tempe Goreng.....	55
Gambar 30. Tempe Bacem.....	55
Gambar 31. Contoh hidangan pembuka	65
Gambar 32. Clear soup.....	66
Gambar 33. Thick soup.....	68
Gambar 34. Garnish soup.....	71
Gambar 35. Main course	73
Gambar 36. Contoh hidangan dessert	75
Gambar 37. Hidangan continental	78
Gambar 38. Contoh Menu Komposisi 5 giliran Hidangan.....	88
Gambar 39. Contoh menu komposisi 4 giliran hidangan	89
Gambar 40. Contoh menu komposisi 3 giliran hidangan	89
Gambar 41. Contoh Menu Komposisi 5 Hidangan	90
Gambar 42. Aneka Sajian Minum Teh dan Kopi	91
Gambar 43. Contoh Menu Prasmanan	92

Kompetensi Pedagogik

Gambar 1. Proses Penyampaian Pesan	126
Gambar 2. Komunikator.....	128
Gambar 3 . Komunikasi Sebagai Pesan Abstrak Dan Kongkret.....	129
Gambar 4. Media Komunikasi.....	129
Gambar 5. Komunikan	129
Gambar 6. Proses Pemindahan Pesan/Informasi	130
Gambar 7. Proses Komunikasi Formal	141
Gambar 8. Proses Belajar Mengajar Di Kelas.....	143
Gambar 9. Proses Encoding dan Decoding	144
Gambar 10. Kerucut Pengalaman Belajar.....	146
Gambar 11. Gangguan Berkomunikasi	148
Gambar 12 Umpan Balik.....	149
Gambar 13. Komunikasi satu arah.....	152
Gambar 14. Komunikasi dua arah	153

Daftar Tabel

Halaman

Kompetensi Profesional

Tabel 1. Daftar Menu 87

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Melihat data hasil Uji Kompetensi Guru (UKG) guru Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diseluruh Indonesia yang cukup memprihatinkan maka pemerintah dalam hal ini Direktorat Jendral Guru Dan Tenaga Kependidikan mengambil kebijakan antara lain para guru harus diperbaiki kompetensinya melalui Diklat Berjenjang. Diklat terdiri dari 10 Grade, 4 Level yaitu Diklat Tingkat Dasar, yang terdiri dari Dasar 1, Dasar 2, Dasar 3, Dasar 4, Dasar 5. Diklat Tingkat Lanjut terdiri dari Diklat Lanjut 1, Diklat Lanjut2, Diklat Tingkat Menengah 1, Diklat Tingkat Menengah 2 dan, Diklat Tingkat Tinggi.

Para guru SMK akan didiklat sesuai dengan perolehan nilai yang diatur sbb:

1. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **0-10** harus mengikuti diklat grade 1 Level Dasar 1
2. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **11 – 20** harus mengikuti diklat grade 2 Level Dasar 2
3. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **21- 30** harus mengikuti diklat grade 3 Level Dasar 3
4. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **31 – 40** harus mengikuti diklat grade 4 Level Dasar 4
5. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **41 - 50** harus mengikuti diklat grade 5 Level Dasar 5
6. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **51 – 60** harus mengikuti diklat grade 6 Level Lanjut 1
7. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **61 - 70** harus mengikuti diklat grade 8 level lanjut 2
8. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **71 – 80** harus mengikuti diklat grade 9 level menengah 1
9. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **81 – 90** harus mengikuti diklat grade 9 level menengah 2

10. Guru yang memperoleh nilai UKG antara **90- 100** harus mengikuti diklat grade 10 level tinggi.

Materi dalam setiap grade dan level diklat telah disusun sedemikian rupa sesuai dengan kebutuhan para peserta diklat.

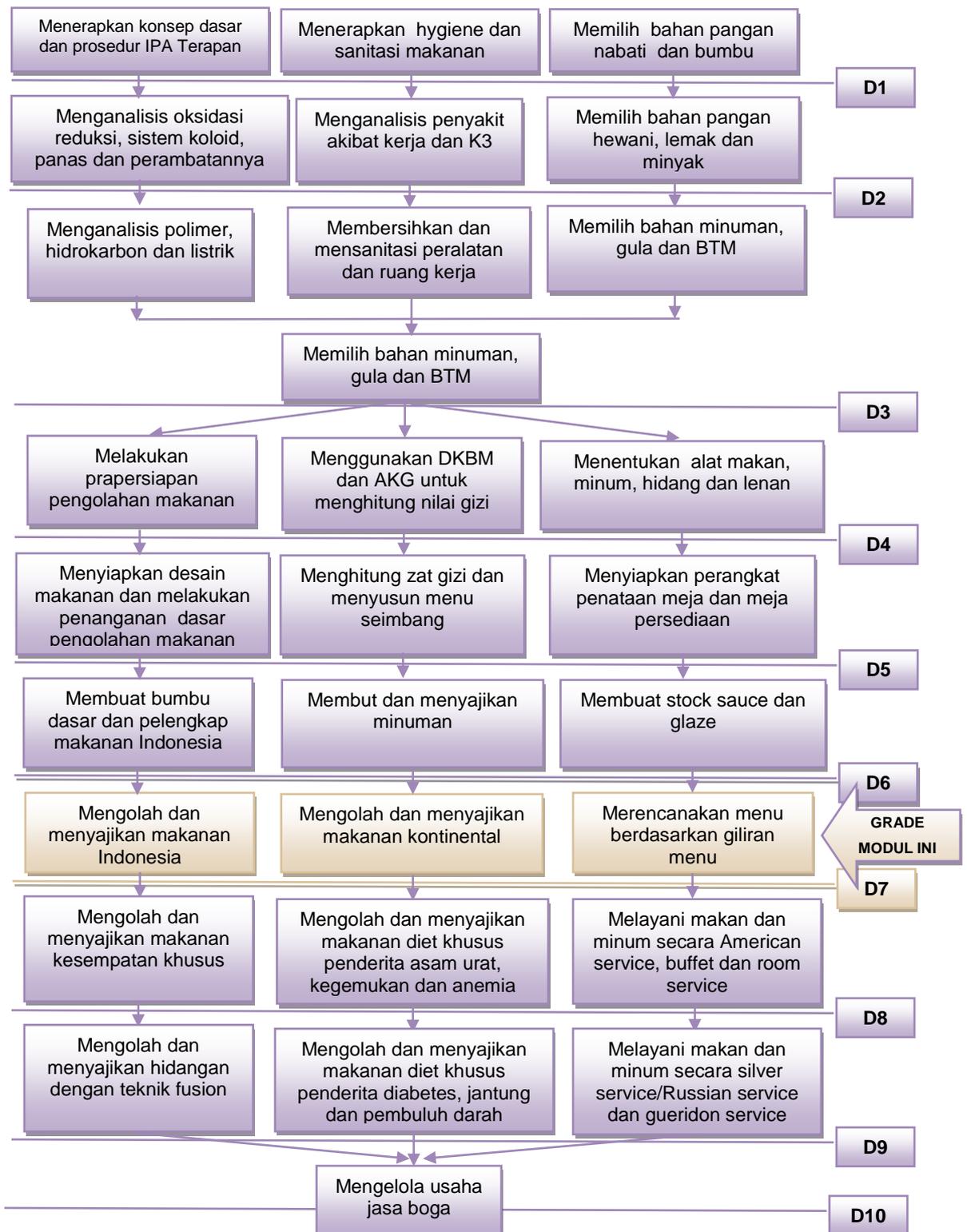
B. Tujuan

Setelah mempelajari Paket Modul Lanjut 7 ini, peserta diharapkan mampu:

1. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan sepiringan sesuai dengan standar resep.
2. Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan sepiringan sesuai dengan standar resep
3. Mengolah makanan sepiringan dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standar resep dan SOP
4. Menyajikan makanan sepiringan sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP
5. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan pokok Indonesia sesuai standar resep
6. Menyiapkan bahan pengolahan dan makanan pokok Indonesia
7. Mengolah makanan pokok Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
8. Menyajikan makanan pokok Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP
9. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan dari sayur dan sayuran sesuai standar resep
10. Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan dari sayur dan sayuran sesuai standar resep

11. Mengolah makanan dari sayur dan sayuran dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
12. Menyajikan makanan dari sayur dan sayuran aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik penyajian dan SOP
13. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian lauk pauk Indonesia sesuai standar resep
14. Menyiapkan bahan pengolahan dan lauk pauk Indonesia
15. Mengolah lauk pauk Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
16. Menyajikan lauk pauk Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

Modul ini akan membahas tentang:

1. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
 - Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan sepiringan, makanan pokok Indonesia, sayur dan sayuran Indonesia, lauk - pauk Indonesia
 - Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan sepiringan, makanan pokok Indonesia, sayur dan sayuran Indonesia, lauk - pauk Indonesia
 - Mengolah dan menyajikan makanan sepiringan, makanan pokok Indonesia, sayur dan sayuran Indonesia, lauk - pauk Indonesia

2. Merencanakan menu berdasarkan giliran menu
 - Menjelaskan pengertian menu
 - Menjelaskan fungsi menu
 - Mengelompokkan menu berdasar waktu makan
 - Mengelompokkan menu berdasar jenis menu
 - Menjelaskan komposisi /Struktur menu
 - Menjelaskan syarat –syarat menu menu yang baik
 - Menyusun menu sesuai dengan syarat menu yang baik
 - Menilai rancangan menu

3. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental

Makanan Pembuka (appetizer) sampai dengan Makanan Penutup (dessert), yang terdiri dari: pengertian, kualitas, cara penanganan bahan makanan, teknik pengolahan, peralatan yang digunakan, proses pengolahan dan cara menyajikan makanan/hidangan.

E. Cara Penggunaan Modul

1. Bacalah bahan ajar ini per bab dengan cermat dan seksama
2. Kerjakan setiap tugas pada tiap bab dengan cermat
3. Praktikkan setiap produk pada setiap bab sesuai petunjuk
4. Ulangi minimal 3 (tiga) kali pada setiap produk agar anda terampil
5. Usahakan terus berlatih pada saat anda punya kesempatan agar anda lebih kompeten
6. Jika anda merasa kesulitan dalam mempelajari bahan ajar ini tanyakan dan diskusikan dengan fasilitator/teman sejawat
7. Selamat belajar semoga anda sukses



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Pengolah dan Penyajian Makanan Sepinggian

A. Tujuan

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan sepinggan sesuai dengan standar resep.
- Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan sepinggan sesuai dengan standar resep
- Mengolah makanan sepinggan dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standar resep dan SOP
- Menyajikan makanan sepinggan sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan sepinggan sesuai dengan sesuai dengan standar resep.
- Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan sepinggan sesuai dengan standar resep
- Mengolah makanan sepinggan dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standar resep dan SOP
- Menyajikan makanan sepinggan sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP.

C. Uraian Materi

Sebelum membahas tentang makanan Indonesia yaitu Makanan Sepinggan, Sayur dan Sayuran dan Lauk -pauk Indonesia, harus memahami terlebih dahulu alat - alat persiapan pengolahan, alat pengolahan dan bahan - bahan yang digunakan pada makanan Indonesia tersebut. Peralatan persiapan pengolahan, alat pengolahan, alat hidang dan bahan - bahan yang digunakan telah diuraikan pada Modul sebelumnya.

Makanan Sepinggan adalah suatu jenis hidangan yang disajikan dalam satu piring dengan kandungan energi ≥ 300 Kal yang didalamnya terdapat bahan utama serealia atau umbi-umbian yang dilengkapi dengan bahan-bahan hewani, kacang-kacangan dan sayur-sayuran.

Makanan sepinggan merupakan istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam "satu piring". Dalam bahasa Inggris, istilah ini dikenal sebagai *One Dish Meal*. Walaupun makanan tersebut disajikan dalam satu piring,kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur akan terpenuhi dalam hidangan sepinggan ini.

Jenis-jenis makanan sepinggan : Siomay, Ketoprak, Gado - gado, Batagor. Macam - macam Soto, Nasigoreng, Bihun goreng, Kwetio goreng, Mie goreng, Pizza, Burger, Kebab, Lasagna Bubur Ayam, Bakso, Bubur Kacang Hijau, Laksas. Ciri-ciri Makanan sepinggan : mudah, ringkas, bermanfaat dan cepat saji.



Gambar 1. Soto Mi

Mengapa disebut makanan sepinggan ? Amati Gambar Hidangan diatas diskusikan dengan teman satu kelompok, bahan diskusi adalah apa nama gambar hidangan diatas, sebutkan bahan yang digunakan, tehnik pengolahan apa yang digunakan dan apa nama alat saji yang digunakan Hasil pengamatan dan diskusi dipresentasikan, selama 10 menit.

Untuk membuat makanan sepinggan diperlukan alat pengolahan dan alat penyajian. Alat pengolahan dan penyajian makanan sepinggan meliputi:

- Alat yang digunakan untuk mengolah makanan sepinggan meliputi: Pisau, Talenan, Baki Plastik, sendok sayur, panci, wajan, sodet, serok
- Alat Penyajian makanan sepinggan meliputi: Mangkuk /pinggan, alas mangkuk, piring makan, sendok makan, garpu makan.

Contoh Hidangan sepingan:



Gambar 2. Mi Kocok Bandung



Gambar 3. Soto Ayam



Untuk memperdalam dan memperkaya Materi Mengolah dan Menyajikan Makanan sepinggan ini bisa membuka buku referensi yang disarankan pada Daftar Pustaka, majalah masakan selera, tabloid Saji dan Lezat serta Internet .

D. Aktifitas Pembelajaran

1 Membuat makanan-makanan Indonesia

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran (KP.1, KP.2, KP.3 dan KP.4) yaitu Mengolah dan Menyajikan makanan sepinggan, makanan pokok, sayur dan sayuran serta lauk pauk. selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-1.1 sampai dengan LK-1.3, LK-2.1 S/D LK-2.3, LK-3.1 S/D LK-3.3, LK-4.1 S/D LK-4.3.

Petunjuk Pengisian LK

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau Anda dapat mencari informasi tambahan dari berbagai sumber/literatur, mengenai makanan sepinggan.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok dengan Teknik Brainstorming mengidentifikasi alat dan bahan-bahan membuat makanan sepinggan pada masakan Indonesia
3. Kemudian hasil diskusi dapat diisikan pada kolom yang tersedia di bawah ini dan prentasikan hasilnya, hasil presentasi dikumpulkan sebagai portofolio.
4. Setelah mengerjakan LK-1.1 s/d LK-1.3 dilanjutkan Anda dan kelompok diminta mengerjakan sebagai perencanaan bahan praktek Anda.
5. Anda diminta membuat makanan Indonesia yang terkenal didaerah anda melalui langkah-langkah:
 - Menyiapkan alat.
 - Menyiapkan bahan.
 - Mengolah
 - Menyajikan

LK.1.1 Persiapan Alat

Nama makanan	Nama Alat	Spesifikasi Alat	Fungsi Alat	Jumlah
	dst			

LK. 1.2 Persiapan Bahan

Nama makanan	Nama Bahan	Spesifikasi Bahan	Fungsi Bahan	Jumlah
	Dst			

LK. 1. 3 Mengolah dan Menyajikan Makanan

Hasil:.....

Nama Bahan	Banyaknya	Cara mengolah	Cara menyajikan	Kriteria Hasil
dst				

E. Latihan/Kasus/Tugas

Anda diminta membuat :

1. Satu macam resep makanan sepinggan dari bahan utama Ayam
2. Satu macam resep makanan sepinggan dari bahan utama Bihun
3. Satu macam resep dari bahan utama beras
4. Tiap resep ditulis pada lembar kerja seperti contoh.

F. Rangkuman

Makanan sepinggan adalah makanan yang disajikan dalam mangkuk/pinggan. Jenis makanannya biasanya berkuah dan disajikan dalam keadaan hangat. Makanan sepinggan berfungsi untuk menahan lapar sebelum waktu makan tiba atau sebagai pengganti makan utama. Macam - macam makanan sepinggan antara lain: macam - macam soto, bakso, mi rebus, bihun kuah, miso rebus, laksa, mi ayam, bubur ayam, bubur kacang hijau, bubur ketan hitam. Tiap daerah mempunyai Makanan sepinggan dengan ciri khas yang berbeda tetapi fungsinya sama

G. Umpan balik dan Tindak Lanjut

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran1, materi manakah yang anda anggap sangat sulit dan materi manakah yang anda anggap sangat mudah. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini.

Anda juga bisa menggali dan mempelajari dari sumber – sumber lain dari internet, buku – buku, media cetak, media elektronik dan nara sumber, serta industri, yang anda anggap kompeten. untuk melengkapi materi yang ada dalam kegiatan pembelajaran 1 ini, untuk rencana pengembangan dan implentasinya



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Pengolah dan Penyajian Makanan Pokok Indonesia

A. Tujuan

Setelah mempelajari materi ini diharapkan peserta mampu :

1. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan pokok Indonesia sesuai standar resep
2. Menyiapkan bahan pengolahan dan makanan pokok Indonesia
3. Mengolah makanan pokok Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
4. Menyajikan makanan pokok Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

B. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan pokok Indonesia sesuai standar resep
- Menyiapkan bahan pengolahan dan makanan pokok Indonesia
- Mengolah makanan pokok Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan makanan pokok Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

C. Uraian Materi

Setiap hari rakyat Indonesia menyantap makanan pokok, walaupun jenis makanan pokok yang dimakan setiap daerah berbeda. Makanan pokok rakyat Indonesia sebagian besar adalah beras yang diolah menjadi nasi, beberapa daerah makanan pokoknya bukan beras melainkan singkong, sagu rumbia, sagu tapioka, jagung, gaplek.

Pengolahan Masakan Dari Beras.

❖ Nasi Kukus



ialah masakan dari beras yang diolah dengan tehnik kukus. Dikukus ialah mengolah bahan makanan menggunakan uap air mendidih.

Karakteristik/ciri – ciri Nasi Kukus

Bahan spesifik : beras putih/merah, air

Alat spesifik : Panci berdasar tebal, Risopan/Kukusan

Kriteria hasil yang baik dari Nasi Kukus:

Warna : putih, berbutir, lunak, rasanya tawar /netral

Tekstur : lunak, butiran nasi masih utuh

Rasa : tawar/netral

❖ Nasi Liwet



lalah masakan dari beras yang diolah dengan tehnik rebus, dengan perbandingan antara beras : air = 1 : 1 – 1.5 atau tergantung dari jenis beras yang digunakan.

Karakteristik/Ciri – ciri nasi Liwet, warna putih, berbutir, lunak, rasanya tawar/netral.

Bahan spesifik : beras putih, air/ santan

Alat spesifik : panci berdasar tebal/ketel, rice cooker, magic comb, magic jar

Kriteria hasil yang baik dari nasi Liwet

Warna : putih

Bentuk : berbutir

Tekstur : lebih lunak dari nasi kukus

Rasa : tawar/netral

Di kota solo ada nasi liwet yang bahan cairnya menggunakan santan.

❖ Bubur

lalah masakan dari beras yang diolah menggunakan tehnik rebus dengan perbandingan antara beras : air/kaldu/santan, 1 : 6 – 8 atau tergantung dari jenis beras yang digunakan. Karakteristik/Ciri – ciri, bentuk butiran nasi tidak terlihat, teksturnya cair, rasanya ada yang gurih ada yang manis . Macam – macam bubur antara lain:

- Bubur Ayam
- Bubur Manado/Tinutuan
- Bubur Merah Putih

Bubur Ayam

Bahan spesifik : beras, air/kaldu/santan

Alat spesifik : panci berdasar tebal/ketel, rice cooker, magic comb, magic jar.

Kriteria hasil yang baik dari Bubur Ayam.

Warna : putih

Bentuk : cair, butiran nasi tidak terlihat

Tekstur : lembut
Rasa : gurih/manis

Bubur Merah Putih



Bahan spesifik : beras putih, gula merah, santan
Alat spesifik : panci berdasar tebal/ketel, rice cooker, magic comb, magic jar
Kriteria hasil yang baik dari bubur Merah putih
Warna : merah dan putih
Bentuk : Cair, butiran nasi tidak terlihat
Tekstur : lembut
Rasa : manis untuk warna merah, gurih untuk warna putih

❖ Nasi Dibungkus Daun



Bahan spesifik : Santan
Alat pengolahan yang spesifik : Risopan, Kukusan, Ketel, panci berdasar tebal
Kriteria Hasil yang diharapkan :

- Warna Putih/Merah
- Tekstur lunak, butiran nasi utuh
- Rasa : tawar/netral, tidak ada bagian yang mentah/keras.

❖ **Nasi Berbumbu**

lalah nasi yang diolah dengan bumbu - bumbu, biasanya diolah dengan tehnik kukus.

Macam – macam nasi berbumbu :

- Nasi Kuning
- Nasi Kuning
- Nasi Langgi
- Nasi Uduk

Karakteristik/ciri – ciri masakan ini: menggunakan bumbu dan rempah, santan

Nasi Kuning

Bahan spesifik : beras ketan putih, kunyit, santan

Alat pengolahan : Panci berdasar tebal/Ketel, Risopan/Kukusan

Kriteria hasil yang baik dari Nasi Kuning

Warna : Kuning cerah/kuning muda

Bentuk : padat butiran beras ketan masih terlihat

Tekstur : lunak

Rasanya : gurih

Nasi Kuning



Bahan spesifik : beras ketan putih, kunyit, santan

Alat spesifik : panci berdasar tebal/ketel, risopan/kukusan

Kriteria hasil yang baik dari Nasi Kuning

Warna : kuning

Bentuk : padat, butiran nasi masih terlihat

Tekstur : lunak

Rasa : gurih

Nasi Langgi (Bahasa Jawa/Nasi Uduk (Bahasa Betawi)

Bahan spesifik : beras putih, lengkuas, seres, santan, bumbu –
bumbu

Alat spesifik : panci berdasar tebal/ketel, risopan /kukusan

Kriteria hasil yang baik dari Nasi Langgi

Warna : putih agak kusam

Bentuk : padat, butiran nasi masih terlihat

Tekstur : lunak

Rasa : gurih

❖ Nasi Dibungkus Daun Pisang/bambu/kelapa

lalah masakan dari beras yang dibungkus daun diolah dengan tehnik rebus, tehnik kukus atau kombinasi tehnik rebus dan tehnik kukus.

Pembungkus yang digunakan antara lain

- Daun Pisang (pisang batu, pisang kepok, pisang raja) karena ketiga daun pisang tersebut tidak meninggalkan noda pada hasil masakan.

Contoh masakan nasi dibungkus daun pisang: Lontong, Buras, Arem – arem, Pessor, Sumpil, Nasi Pundhut.

Lontong



Bahan spesifik : beras jenis pera, air kapur sirih, daun pisang

Alat spesifik : panci berdasar tebal, cekung, bervolume banyak

Kriteria hasil yang baik dari Lontog

Warna : pembungkusnya hijau, isinya putih kehijauan

Bentuk : bulat panjang, garis tengah antara 3 – 4 cm

Tekstur : padat, kenyal, butiran nasi tidak terlihat

Buras



Bahan spesifik : beras putih, daun pisang, santan

Alat spesifik : panci berdasar tebal, Cekung, bervolume banyak,
tali pengikat

Kriteria hasil yang baik dari Buras

Warna : pembungkusnya hijau, isi putih kehijauan

Bentuk : padat, empat persegi panjang, diikat dua – dua

Tekstur : padat, kenyal, butiran nasi tidak terlihat

Rasa : ada yang gurih, ada yang tawar/netral

Nasi Pundhut

Bahan spesifik : beras putih, santan, daun pisang, daun salam

Alat spesifik : panci berdasar tebal, risopan/kukusan

Kriteria hasil yang baik dari Nasi Pundhut

Warna : pembungkus berwarna hijau, isinya putih

Bentuk : bentuk tum rapi

Tekstur : lunak, butiran nasi masih terlihat

Rasa : gurih

Arem – arem

lalah masakan dari beras yang diolah dengan tehnik rebus dan kukus

Bahan spesifik : Beras, santan, daging giling, sayuran

Alat spesifik : panci berdasar tebal, risopan/kukusan

Kriteria hasil yang baik dari Arem – arem

Warna : pembungkusnya hijau, isi putih kehijauan

Bentuk : bulat panjang(6- 8 cm), garis tengah antara 3-4 cm
Tekstur : lunak, butiran nasi tidak terlihat
Rasa : gurih

Pessor

Bahan spesifik : beras putih, daun pisang, air
Alat spesifik : panci berdasar tebal, cekung, bervolume banyak,
tali pengikat

Kriteri hasil yang baik dari Pessor

Warna : pembungkusnya berwarna hijau, isinya putih
kehijauan
Bentuk : empat persegi panjang,padat, butiran nasi tidak
terlihat
Tekstur : lunak
Rasa : tawar/netral

Sumpil

Bahan spesifik : beras putih, air, daun pisang
Alat spesifik : panci berdasar tebal,cekung,bervolume banyak

Kriteria hasil yang baik dari Sumpil

Warna : pembungkus berwarna hijau, isi berwarna putih
kehijauan
Bentuk : segitiga
Tekstur : lunak, butiran nasi tidak terlihat
Rasa : tawar/netral

Bacang

Bahan spesifik : beras ketan putih, daging sapi
Alat spesifik : panci berdasar tebal, cekung dan bervolume
banyak, tali pengikat.

Kriteri hasil yang baik dari Bacang

Warna : pembungkusnya berwarna hijau, isinya putih
Bentuk : kerucut

Tekstur : padat, kenyal, butiran nasi tidak terlihat
Rasa : gurih

Ketupat

Bahan spesifik : beras putih/beras ketan, daun kelapa, air kapur sirih, air/santan

Alat spesifik : Panci bedasar tebal, cekung, bervolume banyak

Kriteria hasil yang baik dari Ketupat

Warna : pembungkusnya kuning kecoklatan, isinya putih

Bentuk : belah ketupat/empat persegi /empat persegi panjang

Tekstur : padat, kenyal, butiran nasi tidak terlihat

Rasa : tawar/netral, gurih.

Untuk memperdalam dan memperkaya Materi Mengolah dan Menyajikan Makanan Pokok Indonesia ini bisa membuka buku referensi yang disarankan pada Daftar Pustaka, majalah masakan selera, tabloid Saji dan Lezat serta Internet .

D. Aktifitas Pembelajaran

1 Membuat makanan-makanan Indonesia

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran (KP.1, KP.2, KP.3 dan KP.4) yaitu Mengolah dan Menyajikan makanan sepiringan, makanan pokok, sayur dan sayuran serta lauk pauk. selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-1.1 sampai dengan LK-1.3, LK-2.1 S/D LK-2.3, LK-3.1 S/D LK-3.3, LK-4.1 S/D LK-4.3.

Petunjuk Pengisian LK

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau Anda dapat mencari informasi tambahan dari berbagai sumber/literatur, mengenai makanan sepiringan.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok dengan Teknik Brainstorming mengidentifikasi alat dan bahan-bahan membuat makanan sepiringan pada masakan Indonesia

3. Kemudian hasil diskusi dapat diisikan pada kolom yang tersedia di bawah ini dan prentasikan hasilnya, hasil presentasi dikumpulkan sebagai portofolio.
4. Setelah mengerjakan LK-2.1 s/d LK-2.3 dilanjutkan Anda dan kelompok diminta mengerjakan sebagai perencanaan bahan praktek Anda.
5. Anda diminta membuat makanan Indonesia yang terkenal didaerah anda melalui langkah-langkah:
 - Menyiapkan alat.
 - Menyiapkan bahan.
 - Mengolah
 - Menyajikan

LK. 2.1 Persiapan Alat

Nama makanan	Nama Alat	Spesifikasi Alat	Fungsi Alat	Jumlah
	dst			

LK. 2.2 Persiapan Bahan

Nama makanan	Nama Bahan	Spesifikasi Bahan	Fungsi Bahan	Jumlah
	dst			

LK. 2.3 Mengolah dan Menyajikan Makanan

.....

Hasil:.....

Nama Bahan	Banyaknya	Cara mengolah	Cara menyajikan	Kriteria Hasil
Dst				

E. Latihan soal/Tugas

- 1 Diskusikan dengan teman kelompok, apa yang dimaksud dengan Gapek, dan apa makanan olahan dari Gapek.
- 2 Anda diminta membuat resep Tiwul, praktekan resep tersebut, tuliskan kendala yang anda temukan, buat laporan singkat disertai hasil masakan dan proses pembuatannya
- 3 Bagaimana cara mengatasi agar nasi dari beras merah hasilnya lembut, pulen

F. Rangkuman

Kegiatan pembelajaran ini meliputi;

- ❖ Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan pokok Indonesia sesuai standar resep
Alat yang digunakan adalah panci, kuali, ketel, kukusan, dandang, risopan, centong nasi, sendok kayu.
- ❖ Menyiapkan bahan pengolahan dan makanan pokok Indonesia .
Bahan makanan pokok Indonesia yang umum dikonsumsi adalah beras, beras merah, sagu, beras, singkong, sakelan, gambili, jewawut, ubi jalar, jagung, tiwul, oyek. Di Indonesia dikenal juga nasi berbumbu dan nasi dibungkus daun. Nasi berbumbu seperti: Nasi Tumpeng, nasi megana, nasi kuning, nasi kebuli, nasi ulam, nasi uduk, nasi liwet solo, nasi langgi, nasi bakar, nasi jaha, nasi goreng. Dll. Nasi dibungkus daun seperti; ketupat, lontong, arem - arem, buras, sumpil, pessor.
- ❖ Mengolah makanan pokok Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP.
Makanan pokok diolah dengan tehnik rebus, kukus, perpaduan kukus goreng, kukus bakar
- ❖ Menyajikan makanan pokok Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP.

G. Umpan balik dan Tindak Lanjut

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran 2, materi manakah yang anda anggap sangat sulit dan materi manakah yang anda anggap sangat mudah. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya.



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Pengolah dan Penyajian Sayur dan Sayuran Indonesia

A. Tujuan

Setelah mempelajari materi ini peserta mampu:

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan dari sayur dan sayuran sesuai standar resep
- Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan dari sayur dan sayuran sesuai standar resep
- Mengolah makanan dari sayur dan sayuran dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan makanan dari sayur dan sayuran aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik penyajian dan SOP

B. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan dari sayur dan sayuran sesuai standar resep
- Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian makanan dari sayur dan sayuran sesuai standar resep
- Mengolah makanan dari sayur dan sayuran dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan makanan dari sayur dan sayuran aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik penyajian dan SOP.

C. Uraian Materi

Apa yang dimaksud dengan sayur dan apa yang dimaksud dengan sayuran?

Sayur adalah masakan yang terbuat dari sayur – sayuran, sayuran dan bahan hewani, atau sayuran dan bahan lainnya, pada umumnya berkuah banyak.

Karakteristik/ciri – ciri sayur adalah isi : kuah =1 : 2.

Menurut cara membuatnya sayur dikelompokkan sebagai berikut :

- Sayur yang bumbunya tidak ditumis, menggunakan bahan cair dari air /kaldu misalnya : Sayur Bening, Sayur Menir, Sayur Asem, Jangan Asem, Gohu, Gangan Asem.

Sayur Bening

Bahan Spesifik : air, sayuran

Alat spesifik : panci cekung, bervolume banyak

Kriteria hasil yang baik darisayur Bening

Warna : kuah jernih/bening, isi berwarna segar

Bentuk : cair

Tekstur : berair banyak, isi lunak

Rasa : agak manis, segar



Gambar 4. Sayur Bening bayam

Sayur Menir

Bahan spesifik : air, beras, sayuran

Alat spesifik : panci cekung, bervolume banyak

Kriteria hasil yang baik dari sayur Menir

- Warna : kuah jernih, isi berwarna segar,terdapat butiran beras
- Bentuk : cair
- Tekstur : berair banyak, isi lunak
- Rasa : agak manis, segar

Sayur Asam

- Bahan Spesifik : air/kaldu, buah mlinjo, kacang tanah,daun mlinjo, asam jawa
- Alat spesifik : panci tahan karat/stainless steel cekung, bervolume banyak

Kriteria hasil yang baik dari sayur Asem

- Warna : ada yang jernih/bening ada yang keruh kemiri
- Bentuk : cair
- Tekstur : berair banyak, isi lunak
- Rasa : asam dan segar

Jangan Asem

- Bahan spesifik : air/kaldu, ketimun, kacang panjang, asam jawa
- Alat spesifik : panci tahan karat/stainless steel, cekung
- Kriteria hasil yang baik dari jangan Asem
- Warna : kuah jernih, isi warna – warni dari bumbu dan sayuran
- Tekstur : berkuah banyak/berair banyak, isi lunak
- Rasa : asam dan segar

Sayur yang bumbunya **tidak ditumis**, menggunakan bahan cair **santan** misalnya: Sayur lodeh, Sayur Nangka Muda/Sayur Gori, Gulai Daun Paranci, Gulai Pakis, Gulai Silahab, Gulai Manis, Sayur Rebung Asam, Sayur Lelawar, Sayur Podomoro, Sayur bobor.

Sayur Lodeh

Bahan spesifik : santan, nangka muda, buah timbul/kluwih, kacang panjang, daun mlinjo, buah mlinjo, terong, udang rebon

Alat spesifik : wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari sayur Lodeh

Warna : warna kuah putih, isi segar

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah/berair banyak, isi lunak dan

Rasa : gurih



Gambar 5. Sayur Lodeh

Sayur Nangka Muda/Gori

Bahan spesifik : nangka muda, tulang iga/tetelan, santan

Alat spesifik : wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari sayur Nangka/Gori

Warna : kuah putih kekuningan, isi kuning kecoklatan

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah/berair banyak. Isi lunak

Rasa : gurih

Sayur Podomoro

Bahan spesifik : tetelan, udang, tempe, kangkung

Alat spesifik : wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari sayur Podomoro

Warna : kuah berwarna putih, isi hijau segar

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah/berair banyak, isi lunak

Rasa : gurih

Sayur Lelawar

Bahan spesifik : rebung muda, tetelan, santan

Alat spesifik : Wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang diharapkan dari sayur Lelawar

Warna : kuning muda, isi putih kekuningan

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah/berair banyak, isi lunak

Rasa : gurih, sedikit pedas

Gulai Daun Parancis

Bahan spesifik : daun singkong muda, ikan asin/peda, santan, asam kandis, daun kunyit

Alat spesifik : Wajan atau panci tahan karat /stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari Gulai Daun Paranci

Warna : kuah kuning kemerahan, isi hijau segar

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah/berair banyak, isi lunak

Rasa : gurih, agak pedas

Gulai Pakis

Bahan spesifik : daun pakis muda, petai, udang, santan, asam kandis

Alat spesifik : wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari Gulai Pakis

Warna : kuah berwarna kuning kemerahan, isi hijau cerah

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah/berair banyak, isi lunak
Rasa : gurih, pedas

Gulai Silahab

Bahan spesifik : daun singkong muda, udang rebon/udang kering, tekokak, bunga kecombrang, lokio, santan
Alat spesifik : Wajan atau panci tahan karat /stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari Gulai Silahab

Warna : kuah berwarna putih kehijauan, isi hijau cerah
Bentuk : cair
Tekstur : berkuah/berair banyak, isi lunak

- Sayur yang bumbunya **ditumis**, menggunakan bahan cair **air/kaldu** misalnya Rawon, Gedang Mekuah, Acar Campur.

Rawon

Bahan spesifik : daging tetelan, kluwek, air, bumbu dan rempah
Alat spesifik : wajan atau panci tahan karat /stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari Rawon

Warna : kuah berwarna hitam, isi hitam
Bentuk : cair
Tekstur : berkuah /berair banyak, isi lunak
Rasa : gurih, agak manis

- Sayur yang bumbunya **ditumis**, menggunakan bahan cair santan misalnya: Sayur Kare, Brongkos, Gulai Buncis, Pacri Nanas

Sayur Kare

Bahan spesifik : tetelan, buncis, kentang, wortel, kol, santan
Alat spesifik : wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari sayur Kare

Warna : warna kuah kuning kemerahan, isi warna – warni
Bentuk : cair

Tekstur : berkuah banyak, isi lunak
Rasa : gurih

Brongkos

Bahan spesifik : tetelan, kacang tolo, buncis muda, kluwak, santan

Alat spesifik : Wajan atau panci tahan karat/stainless steel

Kriteria hasil yang baik dari Brongkos

Warna : kuah berwarna hitam, isi hijau, coklat dan merah

Bentuk : cair

Tekstur : berkuah banyak, isi lunak

Rasa : gurih, agak manis dan pedas

Sayur dikelompokkan menjadi 3 jenis yaitu:

1 Sayur berbahan cair air;

Sayur bening bayam, sayur bening daun katuk, sayur menir, sayur asem



Gambar 6. Sayur Asem



Gambar 7. Sayur Bening Bayam

2 Sayur berbahan cair kaldu

Sayur Sup, Sup Oyong Misoa, Sup Jagung sosis



Gambar 8. Sup oyong Misoa

3 Sayur berbahan cair santan

Sayur Lodeh, sayur podomoro, gulai pakis, sayur nangka muda, gulai daun singkong



Gambar 9. Gulai Daun Singkong

4 Tumisan : tumis kangkung, tumis labu siam, tumis kacang panjang, tumis pare

Tumisan yaitu sayuran atau sayuran ditambah bahan lain, yang bumbunya ditumis dahulu, menggunakan sedikit cairan perbandingan isi : kuah = 1: 0.5 -1 misalnya: Tumis Kangkung, Tumis Kacang panjang, Tumis Buncis, Tumis Pare/Paria, Sayur Campur.

Kriteria hasil yang baik dari Tumis Kangkung

Warna : hijau tua, cerah

Bentuk : potongan sama panjang

Tekstur : sedikit kuah, regas tetapi masak

Rasa : gurih



Gambar 10. Tumis Kangkung

Sayuran ialah masakan yang terbuat dari sayur-sayuran, atau sayuran ditambah bahan lain, biasanya tidak berkuah. Sayuran ada yang dimasak, dimakan dengan sambal, bumbu kacang, bumbu kelapa. Sayuran ada juga yang disantap mentah disajikan bersama bumbu kacang/bumbu kelapa. misalnya ketimun, terong kecil, daun poh – pohan, kemangi, kacang panjang,

kol putih. Contoh masakan dari sayuran : Gado – gado, Rujak Pengantin, Urap Sayuran, Karedok, Rujak Cingur, Pecel, Anyang Pakis, Selada banjar. Sayuran dibagi menjadi dua sayuran yang melalui proses pengolahan dan sayuran yang dimakan mentah. Berdasarkan Bumbunya Sayuran dibagi menjadi 3 jenis yaitu :

Anda diminta mengidentifikasi sayuran yang ada pada gambar dibawah ini .



Gambar 11. Macam - macam Sayuran

Untuk memperdalam dan memperkaya Materi Mengolah dan Menyajikan Sayur dan Sayuran Indonesia ini bisa membuka buku referensi yang disarankan pada Daftar Pustaka,majalah masakan selera,tabloid Saji dan Lezat serta Internet .

D. Aktifitas Pembelajaran

1 Membuat makana-makanan Indonesia

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran (KP.1, KP.2, KP.3 dan KP.4) yaitu Mengolah dan Menyajikan makanan sepinggan, makanan pokok, sayur dan sayuran serta lauk pauk. selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-1.1 sampai dengan LK-1.3, LK-2.1 S/D LK-2.3, LK-3.1 S/D LK-3.3, LK-4.1 S/D LK-4.3.

Petunjuk Pengisian LK

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau Anda dapat mencari informasi tambahan dari berbagai sumber/literatur, mengenai makanan sepinggan.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok dengan Teknik Brainstorming mengidentifikasi alat dan bahan-bahan membuat makanan sepinggan pada masakan Indonesia
3. Kemudian hasil diskusi dapat diisikan pada kolom yang tersedia di bawah ini dan prentasikan hasilnya,hasil presentasi dikumpulkan sebagai portofolio.
4. Setelah mengerjakan LK-3.1 s/d LK-3.3 dilanjutkan Anda dan kelompok diminta mengerjakan sebagai perencanaan bahan praktek Anda.
5. Anda diminta membuat makanan Indonesia yang terkenal didaerah anda melalui langkah-langkah:
 - a. Menyiapkan alat.
 - b. Menyiapkan bahan.
 - c. Mengolah
 - d. Menyajikan

LK. 3.1. Persiapan Alat

Nama makanan	Nama Alat	Spesifikasi Alat	Fungsi Alat	Jumlah
	dst			

LK 3.2.Persiapan Bahan

Nama makanan	Nama Bahan	Spesifikasi Bahan	Fungsi Bahan	Jumlah
	dst			

LK 3.3 Mengolah dan Menyajikan Makanan

.....

Hasil:.....

Nama Bahan	Banyaknya	Cara mengolah	Cara menyajikan	Kriteria Hasil
dst				

E. Latihan soal/Tugas

Anda diminta mengisi nama - mana sayuran sesuai asalnya yang tertera pada kotak masing - masing

Sebanyak 5 macam

Akar
Batang
Daun

Bunga
Buah

F. Rangkuman

Sayur adalah masakan yang terbuat dari berbagai macam sayuran dan berkuah banyak Sayur dikelompokkan menjadi 3 jenis yaitu: Sayur berbahan cair air : Sayur bening bayam, sayur bening daun katuk, sayur menir, sayur asem.

Sayur berbahan cair kaldu : sup sayuran, sup oyong misoa, sup kacang merah. Sayur berbahan cair santan: Sayur lodeh, sayur podomoro, Sayur Lodeh, sayur podomoro, gulai pakis, sayur nangka muda, gulai daun Singkong.

Sayuran dibagi menjadi dua sayuran yang melalui proses pengolahan dan sayuran yang dimakan mentah. Sayuran dibagi mejadi 4 jenis yaitu : Sayuran yang dihidangkan dengan bumbu kelapa, bumbu kacang sambal. Sayuran berbumbu kelapa : Gudangan, Trancam, Urapan, srombotan. Sayuran berbumbu kacang; pecel, gado-gado, lotek.

G. Umpan balik dan Tindak Lanjut

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran 3, materi manakah yang anda anggap sangat sulit dan materi manakah yang anda anggap sangat mudah. Apabila anda merasa materi sangat sulit atau sangat mudah anda bisa memberi masukan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya.



Kegiatan Pembelajaran 4



Kegiatan Pembelajaran 4

Pengolah dan Penyajian Lauk Pauh Indonesia

A. Tujuan

Setelah mempelajari materi pembelajaran ini peserta mampu:

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian lauk pauk Indonesia sesuai standar resep
- Menyiapkan bahan pengolahan dan lauk pauk Indonesia
- Mengolah lauk pauk Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan lauk pauk Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

- Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian lauk pauk Indonesia sesuai standar resep
- Menyiapkan bahan pengolahan dan penyajian lauk pauk Indonesia
- Mengolah lauk pauk Indonesia dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP
- Menyajikan lauk pauk Indonesia sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP



Gambar 13. Ayam Lengkuas

2. Ayam Goreng Balado

Bahan spesifik : ayam, cabai merah, tomat merah, air asam/air jeruk ninis

Alat spesifik : wajan anti karat/wajan anti lengket, serok, sodet

Kriteria Hasil Yang Baik Dari Ayam Goreng Balado

Warna : kemerahan

Bentuk : potongan rapi, sama besar

Tekstur : setengah kering, lunak, masak sempurna

Rasa : pedas, gurih

3. Ayam Panggang Bumbu Kuning

Bahan Spesifik : ayam, santan, cengkih, kapulaga

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet, alat pemanggang tradisional ataupun modern, penjepit

Kriteria hasil yang baik dari ayam panggang bumbu kuning

Warna : kuning, ada semburat hitam

Bentuk : potongan rapi, sama besar

Tekstur : lembab, lunak, masak sempurna

Rasa : gurih, terasa rempahnya

4. Ayam Panggang Bumbu Rujak

Bahan spesifik : ayam, cabai merah, santan, asam jawa

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet, alat pemanggang tradisional /modern, alat penjepit

Kriteria hasil yang baik dari ayam panggang bumbu rujak

Warna : merah cerah, ada semburat hitam

Bentuk : potongan rapi, sama besar

Tekstur : lembab, lunak, masak sempurna

Rasa : pedas, gurih

Masakan dari telur banyak sekali macamnya seperti halnya masakan dari daging masakan dari telur di Indonesia fungsinya sebagai peneman makan nasi atau sebagai lauk – pauk.

Berikut ini akan diuraikan beberapa masakan dari telur, secara singkat meliputi bahan spesifik, alat spesifik dan kriteria hasil yang baik dari masing–masing masakan dari telur.

1. Telur Pindang

Bahan spesifik : telur ayam, daun jambu biji, kulit bawang merah, garam, asam jawa

Alat spesifik : panci anti karat/anti lengket berdasar tebal, alat penyaring, alat penjepit, sendok makan

Kriteria hasil yang baik dari telur pindang

Warna : coklat, bermotif seperti marmer

Bentuk : utuh bulat

Tekstur : padat kenyal

Rasa : gurih



Gambar 14. Telur Pindang.

2. Sambal Goreng Telur

Bahan spesifik : telur ayam, cabai merah, tomat, santan

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, panci perebus, sodet, serok/alat peniris

Kriteria hasil yang baik dari sambal goreng telur

Warna : warna kuah merah, telur kuning kecoklatan

Bentuk : telur utuh

Tekstur : berkuah kental, telur masak

Rasa : pedas, sedikit manis

Masakan dari ikan maupun hasil laut, banyak sekali macamnya di dapur Indonesia. Masyarakat umumnya mengkonsumsi masakan ini sebagai peneman makan nasi atau lazim disebut sebagai lauk. Pada materi ini akan diuraikan secara singkat mengenai bahan spesifik, alat spesifik dan kriteria hasil yang baik dari masing – masing masakan. Masakan ikan air tawar dan ikan laut.

1. Pecak Lele

Bahan spesifik : ikan lele, asam jawa, kencur, daun kemangi, santan, daun jeruk purut

Alat spesifik : alat pemanggang tradisional, kipas bambu/kipas angin alat penjepit.

Kriteria hasil yang baik dari pecak lele

Warna : ikan berwarna hitam, kuah berwarna kuning muda

Bentuk : lele tetap utuh, rapi

Tekstur : berkuah kental, lele lunak, masak sempurna

Rasa : pedas, gurih, terasa kencur

2. Pepes Ikan Mas

Bahan spesifik : ikan mas, jeruk nipis, kunyit, daun kemangi, tomat, sereh, salam, lengkuas

Alat spesifik : daun pisang, alat pengukus tradisional/modern, alat pemanggang tradisional/ modern, kipas bambu/kipas angin

Kriteria hasil yang baik dari pepes ikan mas

Warna : warna pembungkus hijau kehitaman, ikan kekuningan, warna – warni dari bumbu & rempah

Bentuk : utuh, rapi tidak hancur

Tekstur : setengah kering, lunak, masak sempurna

Rasa : gurih, terasa rempahnya

3. Arsik

Bahan spesifik : ikan mas, kecombrang, serai, daun mangkokan . asam gelugur, asam jawa, lokio/bawang batak, air jeruk nipis, andaliman, kacang panjang

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet

Kriteria hasil yang baik dari arsik

Warna : kuning kemerahan

Bentuk : ikan tetap utuh

Tekstur : berkuah kental, sisik berdiri

Rasa : pedas, terasa rempahnya

Masakan Ikan Dan Hasil Laut

1. Gulai Ikan

Bahan spesifik : Ikan tongkol/kakap/kembung, santan, daun kemangi/ruku – ruku, daun mangkokan, bunga kecombrang, asam gelugur

Alat spesifik : wajan/panci anti karat/anti lengket, sodet

Kriteria hasil yang baik dari gulai ikan

Warna : merah kekuningan

Bentuk : potongan ikan rapi . sama besar

Tekstur : berkuah banyak dan kental, lunak

Rasa : pedas, terasa rempahnya

2. Gulai Kepala Ikan

Bahan spesifik : kepala ikan kakap, daun pandan, santan, kelapa parut sangrai, belimbing sayur, air jeruk nipis, asam sunti, cabai kering, adas manis

Alat spesifik : wajan /panci anti karat/anti lengket

Kriteria hasil yang baik dari gulai kepala ikan

Warna : merah kekuningan

Bentuk : kepala ikan utuh

Tekstur : berkuah banyak, kepala ikan lunak

Rasa : pedas, terasa rempahnya

3. Pindang Serani

Bahan spesifik : ikan bandeng/belanak, tomat, belimbing sayur, bumbu dan rempah

Alat spesifik : wajan /panci anti karat/anti lengket, sodet, sendok Sayur

Kriteria hasil yang baik dari pindang serani

Warna : kuning muda

Bentuk : potongan ikan rapi bentuk sama besar

Tekstur : berkuah banyak, ikan lunak

Rasa : asam, segar

4. Sate Lilit

Bahan spesifik : daging ikan giling, kelapa parut setengah tua, santan kental, daun jeruk, sereh, kencur, kunyit.

Alat spesifik : batang sereh/tusuk sate, alat pemanggang tradisional, kipas bambu/kipas angin, alat penjepit

Kriteria hasil yang baik dari sate lilit

Warna : coklat, ada semburat hitam

Bentuk : bulat panjang, melekat pada batang sere, rapi, sama besarnya

Tekstur : lembut

Rasa : gurih, agak manis

Masakan daging sapi dan kambing di Indonesia umumnya digunakan sebagai lauk – pauk peneman nasi. Banyak sekali masakan dari daging sapi dan kambing, tetapi pada uraian materi ini hanya masakan – masakan yang populer dimasyarakat antara lain:

Masakan Dari Daging Sapi

1. Semur Betawi

Bahan spesifik : daging sapi, tomat, pala, cengkih, kayu manis, kapulaga, kecap manis

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet

Kiat – kiat dalam mengolah :

- ❖ masukkan daging setelah bawang merah dan bumbu halus, harum
- ❖ masukkan kecap bersama daging, jangan diberi air dahulu
- ❖ air dimasukkan setelah daging berubah warna, juice/ sari daging keluar
- ❖ tomat dimasukkan terakhir

Kriteria hasil yang baik dari semur betawi

Warna : coklat kehitaman

Bentuk : potongan daging rapi, sama besar dan melawan serat

Tekstur : berkuah kental, daging lunak

Rasa : manis. Gurih

2. Dendeng Balado

Bahan spesifik : daging tanpa lemak dan urat, air jeruk nipis, cabai merah besar

Alat spesifik : pisau yang tajam, loyang, oven, wajan anti karat/anti lengket, sodet, serok, alat penjepit

Kiat – kiat dalam mengolah :

- ❖ pilih daging yang benar- benar bebas dari lemak dan urat/otot
- ❖ gunakan pisau yang tajam agar potongan daging hasilnya tipis
- ❖ saat menjemur harus bebas lalat/binatang lainnnya
- ❖ jika dioven harus dijaga jangan sampai daging masak, karena akan digoreng
- ❖ minyak untuk menggoreng harus banyak dan cukup panas agar daging tidak hangus dan tidak liat
- ❖ cabai merah harus ditumbuk kasa

Kriteria hasil yang baik dari dendeng balado

Warna : daging coklat tua, sambal lado merah

Bentuk : potongan daging rapi, sama besar dan sama tipis

Tekstur : daging renyah/kering seperti kripik

Rasa : pedas, gurih



Gambar 15. Dendeng Balado

3. Sambal Goreng Printil/Kreni

Bahan spesifik : daging cincang/giling, telur, santan, cabai merah

Alat spesifik : gilingan daging/food processor, wajan anti karat/anti lengket, sodet, serok

Kiat – kiat dalam mengolah:

- ❖ untuk memurahkan, daging cincang bisa ditambah roti tawar/tepung roti dengan perbandingan 250 gr daging giling ditambah dua lembar roti tawar/100 gram tepung roti
- ❖ jika bola – bola daging akan dikukus, sebaiknya diatas tempat yang rapat dan diolesi dahulu dengan minyak supaya tidak melekat
- ❖ jika bola – bola digoreng cukup setengah masak supaya tidak keras
- ❖ cabai merah lebih baik direbus dahulu agar warnanya merah cerah
- ❖ santan jangan sampai pecah, caranya aduk setelah berasap

Kriteria hasil yang baik dari sambal goreng printil/kreni

Warna : kuah merah, daging coklat

Bentuk : bulatan daging rapi sama besar

Tekstur : berkuah kental, daging masak

Rasa : gurih, sedikit pedas

Masakan Dari Daging Kambing

1. Gule Kambing

Bahan spesifik : daging kambing dengan tulangnya, santan, cengkih, kayu manis, kapulaga, klabet, daun jeruk

Alat spesifik : panci perebus, wajan anti karat/anti lengket, sodet, alat peniris

Kiat – kiat dalam mengolahnya:

- ❖ rempah – rempah sebaiknya disangrai dahulu agar rasanya lebih enak
- ❖ menumis bumbu harus sampai berpasir/kering
- ❖ masukkan santan cair setelah daging berubah warna dan juice/sari pati daging keluar

- ❖ masukkan santan kental setelah daging kambing setengah masak
- ❖ air asam dimasukan terakhir agar daging tidak liat

Kriteria hasil yang baik dari gule kambing

- Warna : kuning kemerahan
- Bentuk : potongan daging dan tulang rapi, kuah cair
- Tekstur : berkuah banyak, daging kambing lunak
- Rasa : pedas, terasa rempahnya, gurih

2. Kari kambing

Bahan spesifik : daging kambing, kayu manis, buka lawang/peka, cengkih, kapulaga susu cair

Alat spesifik : panci perebus, wajan anti karat/anti lengket, sodet, sendok sayur alat peniris

Kiat – kiat mengolahnya:

- ❖ rempah – rempah sebaiknya disangrai agar aromanya harum
- ❖ menumis bumbu harus sampai berpasir/kering
- ❖ air dan susu masukkan setelah daging kambing kaku
- ❖ setelah air dan susu masuk, kecilkan api agar daging lunak

Kriteria hasil yang baik dari kari kambing

- Warna : kuning muda
- Bentuk : potongan daging rapi, sama besar, kuah cukup kental
- Tekstur : berkuah banyak dan cukup kental, daging lunak
- Rasa : gurih, terasa rempahnya

3. Krengsengan

Bahan spesifik : daging kambing, petis udang, tomat, kecap manis, cabai merah

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet.

Kiat – kiat dalam mengolahnya:

- ❖ menumis bumbu harus sampai berpasir/ kering
- ❖ tomat dimasukan bersama daging
- ❖ air, kecap, petis, dimasukkan setelah daging berubah warna dan air daging habis
- ❖ irisan cabai dimasukan setelah daging kambing lunak

Kriteria Hasil Yang Baik Dari Krengsengan

Warna	: kecoklatan
Bentuk	: potongan daging rapi sama besar
Tekstur	: berkuah sangat kental, daging lunak
Rasa	: manis, gurih

Masakan tahu dan tempe banyak sekali variasinya bisa digoreng, dibacem, ditumis, dibuat sayur, dibuat sambal dan masakan – masakan lainnya. Dalam bab ini akan diuraikan bahan spesifik alat spesifik, kriteria hasil yang baik dari masing – masing masakan yang dibuat dari tahu dan tempe Beberapa masakan dari tahu dan tempe yaitu:

1. Kering Tempe

Bahan spesifik : tempe, kacang tanah, cabai merah, asam jawa, gula merah, gula pasir

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet, serok

Kriteria hasil yang baik dari kering tempe

Warna : coklat, kemerahan

Bentuk : potongan tempe rapi, sama besar

Tekstur : tempe dan kacang tanah, kering/renyah

Rasa : manis, gurih



Gambar 16. Kering Tempe

2. Tempe Mendoan

Bahan spesifik : tempe khusus untuk mendoan, tepung beras, tepung terigu, daun kucai/dauin bawang

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet, serok

Kriteria hasil yang baik dari tempe mendoan

Warna : putih, ada campuran warna hijau dari daun bawang/ kucai

- Bentuk : empat persegi panjang, sama besar, diselimuti tepung yang tebal
- Tekstur : lunak
- Rasa : gurih, tepung setengah masak

Tempe mendoan jika digoreng terus menjadi kripiq tempe, tetapi adonan tepung lebih cair dari mendoan



Gambar 17. Tempe Mendoan

3. Terik Tempe Dan Tahu

Bahan spesifik : tempe, tahu, santan, kunyit, daun jeruk, ketumbar, bawang merah, bawang putih, kemir

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet, sendok sayur

Kriteria hasil yang baik dari terik tempe dan tahu

Warna : Kuah kuning, tempe, tahu kuning muda

Bentuk : potongan tempe dan tahu rapi sama besar

Tekstur : berkuah kental, tempe, tahu lembut

Rasa : gurih

Catatan : ada daerah tertentu terik berwarna kecoklatan dari gula merah, tidak menggunakan kunyit.

4. Tahu Gejrot

Bahan spesifik : tahu putih, gula merah, kecap manis, cabai merah, rawit, bawang putih, bawang goreng

Alat spesifik : wajan anti karat/anti lengket, sodet, serok, cobek, ulekan

Kriteria Hasil Yang Baik Dari Tahu Gejrot

Warna : kuah berwarna coklat, tahu kuning kecoklatan

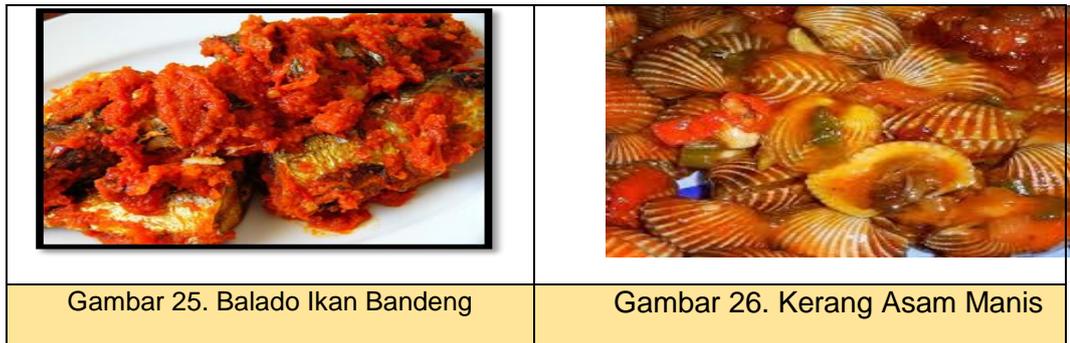
Bentuk : potongan tahu rapi sama besar

Tekstur : berkuah, tahu setengah masak/kering
 Rasa : pedas, manis, terasa bawang putih



Gambar 18. Tahu Gejrot

	
<p>Gambar 19. Ikan Bakar</p>	<p>Gambar 20. Gulai Daging</p>
	
<p>Gambar 21. Telur Pindang</p>	<p>Gambar 22. Sate Telur Puyuh</p>
	
<p>Gambar 23. Pepes ikan</p>	<p>Gambar 24. Udang Goreng</p>



Hidangan dari bahan Nabati sangat beragam jenisnya dan diolah dengan berbagai tehnik pengolahan. Hidangan tersebut antara lain tahu goreng, tempe bacem, pepes oncom, pepes jamur, botok,



Untuk memperdalam dan memperkaya Materi Mengolah dan Menyajikan Lauk – Pauk Indonesia ini bisa membuka buku referensi yang disarankan pada Daftar Pustaka, majalah masakan selera, tabloid Saji dan Lezat serta Internet .

D. Aktivitas Pembelajaran

2 Membuat makanan Indonesia

Setelah anda mempelajari kegiatan pembelajaran (KP.1,KP.2,KP.3 dan KP.4) yaitu Mengolah dan Menyajikan makanan sepinggan,makanan pokok,sayur dan sayuran serta lauk pauk. selanjutnya anda diminta untuk melakukan kegiatan sebagai berikut: mengisi LK-1.1 sampai dengan LK-1.3,LK-2.1 S/D LK-2.3,LK-3.1 S/D LK-3.3,LK-4.1 S/D LK-4.3.

Petunjuk Pengisian LK

1. Anda diminta untuk memahami dan mengkaji uraian materi atau Anda dapat mencari informasi tambahan dari berbagai sumber/literatur, mengenai makanan sepinggan.
2. Selanjutnya anda diminta untuk berdiskusi kelompok dengan Teknik Brainstorming mengidentifikasi alat dan bahan-bahan membuat makanan sepinggan pada masakan Indonesia
3. Kemudian hasil diskusi dapat diisikan pada kolom yang tersedia di bawah ini dan prentasikan hasilnya,hasil presentasi dikumpulkan sebagai portofolio.
4. Setelah mengerjakan LK-1.1 s/d LK-1.3 dilanjutkan Anda dan kelompok diminta mengerjakan sebagai perencanaan bahan praktek Anda.
5. Anda diminta membuat makanan Indonesia yang terkenal didaerah anda melalui langkah-langkah:
 - Menyiapkan alat.
 - Menyiapkan bahan.
 - Mengolah
 - Menyajikan

LK 4.1.Persiapan Alat

Nama makanan	Nama Alat	Spesifikasi Alat	Fungsi Alat	Jumlah
	dst			

LK 4.2.Persiapan Bahan

Nama makanan	Nama Bahan	Spesifikasi Bahan	Fungsi Bahan	Jumlah
	dst			

LK 4.3 Mengolah dan Menyajikan Makanan

Hasil:.....

Nama Bahan	Banyaknya	Cara mengolah	Cara menyajikan	Kriteria Hasil
dst				

E. Latihan/ Kasus/Tugas

Kasus dikerjakan oleh kelompok

1. Bagaimana cara mengatasi Rebung yang rasanya pahit, jelaskan langkah – langkahnya?
2. Bagaimana cara mengatasi pepaya muda yang diserut, tidak mudah hancur saat dimasak?
3. Bagaimana cara mengatasi daging sapi yang keras/liat/alot agar menjadi lunak jelaskan.?
4. Bagaimana cara mengatasi daging bebek yang keras/liat/alot agar menjadi lunak jelaskan.?

F. Rangkuman

Lauk pauk Indonesia diolah dengan berbagai tehnik pengolahan baik pengolahan dengan panas basah maupun panas kering . Tehnik pengolahan panas basah yaitu rebus, kukus, tim, semur, ungkep. Tehnik panas kering yaitu:tumis, goreng, bakar, panggang, sembam, sangrai.

Berdasarkan bahannya lauk pauk Indonesia dibagi menjadi 2 yaitu dari bahan hewani dan nabati. Dari bahan hewani seperti; telur ayam, telur bebek. telur puyuh, daging sapi, daging kambing, ayam, itik, endog,ikan air tawar,

sea food. Dari bahan nabati seperti tahu, tempe, oncom, kentang, jagung, jamur. Hasil pengolahan Hewani/nabati antara lain adalah Ikan bakar, Kentang/Telur Balado, Telur pindang, Gulai Daging, gulai kepala ikan, dll.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Setelah anda mempelajari materi dalam kegiatan pembelajaran ini, materi manakah yang belum jelas dan materi manakah yang anda anggap sangat sulit. Apabila anda merasa belum memahami materi pada kegiatan ini anda bisa menanyakan kepada fasilitator dan tidak menutup kemungkinan anda bisa memberi kontribusi pada materi ini. Selanjutnya dapat menentukan rencana pengembangan dan implementasinya.



Kegiatan Pembelajaran 5



Pengolah dan Penyajian Makanan Kontinental

A. Tujuan

Setelah mempelajari unit ini, peserta diklat mampu menjelaskan, mengidentifikasi, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan kontinental *berupa makanan pembuka (appetizer) (dengan)* benar sesuai dengan SOP dan standar higienis

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Makanan Pembuka (Appetizer)

1.1. Sup (soup)

- 1.1.1. Menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian makanan untuk makanan pembuka (appetizer) berupa salad sesuai SOP
- 1.1.2. Menyiapkan bahan makanan untuk makanan pembuka (appetizer) sesuai standar resep
- 1.1.3. Mengolah makanan pembuka (*appetizer*) berupa *salad* dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep, dan sesuai SOP
- 1.1.4. Menyajikan makanan pembuka (appetizer) berupa salad dengan teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja yang sesuai dengan SOP

1.2. Salad

- 1.2.1. Menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian makanan untuk makanan pembuka (appetizer) berupa sup (soup) sesuai SOP
- 1.2.2. Menyiapkan bahan makanan untuk mengolah sup (soup) sesuai standar resep
- 1.2.3. Mengolah sup (soup) dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan sesuai SOP

- 1.2.4. Menyajikan sup (*soup*) sesuai dengan teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan sesuai SOP

2. Makanan Utama (Main Course)

- 2.1. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan utama (*main course*) sesuai standar resep
- 2.2. Menyiapkan bahan (untuk mengolah) makanan utama/main course sesuai standar resep

20.8.11. Mengolah makanan utama/main course dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP

20.8.12. Menyajikan makanan utama/main course sesuai dengan teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

20.8.13. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian makanan penutup/dessert sesuai resep

20.8.14 Menyiapkan bahan membuat makanan penutup/dessert sesuai resep

20.8.15 Mengolah makanan penutup/dessert dengan memperhatikan aspek sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, teknik pengolahan, standard resep dan SOP

20.8.16 Menyajikan makanan penutup/dessert sesuai dengan teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, keselamatan kerja dan SOP

C. Uraian Materi

I. Hidangan Pembuka (Appetizer).

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut appetizer dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hot's D'oeuvre*. Appetizer atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil/satu atau dua gigitan (*bit size*). Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi merangsang nafsu

makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

1. Jenis Hidangan Pembuka

Hidangan pembuka dingin (Cold Appetizer) merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10 °C – 15 °C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan aspic.

Hidangan pembuka panas (Hot Appetizer). Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan Pembuka panas (Hot Appetizer) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (Hot Appetizer) yaitu antara lain : Frittura, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine.

2. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: Seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan appetizer menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah appetizer yang menarik dan membangkitkan selera.

3. Klasifikasi hidangan pembuka (appetizer)

a. Salad

“Jenis Salad antara lain:- Simple Salad: Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: beet roat salad, cucumbe salad, potato and beef salad.

❖ Compound Salad/complex salad : Adalah kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan. Contoh :Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.

❖ American Salad Adalah mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah Contoh : Florida salad, orange salad.

Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

❖ Cold Salad dihidangkan dingin dengan temperatur sekitar 10 – 15°C
Contoh : Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaian

❖ Hot Salad dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50-60°C contoh : Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :Appetizer/Hors d'oeuvre dengan porsi antara 40-50 gram,Accompaniment/Side dish dengan porsi antara 40 -50 gram, Main dish/Main course dengan porsi antara 80 - 125 gram, Dessert dengan porsi 80 - 100 gram

b. Canape

Hidangan pembuka/*appetizer/hors d'oeuvre* yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar *canapé*.

c. Aspic Jelly

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari *stock* yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air/*stock* dingin, ditambah larutan *gelatine* kemudian *simmer* selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

Fungsi *Aspic Jelly* sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin). Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*, Sebagai campuran *Chaud froid sauce*, *Garnish* pada *cold buffet*, dipotong-potong atau dicetak.

d. *Pate*

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainless steel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan aspic jelly, terakhir didinginkan dalam refrigerator. Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, black olive. Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama pate diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate.

e. *Galantine*

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Fungsi *galantine*, Sebagai *appetizer* 75-100 gr, Sebagai main course 250-500 gr, sebagai hidangan *buffet*.

f. *Ballotines*

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

g. *Quiche Lorraine*

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (pie dough), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus custard, taburi keju parut.



Gambar 31. Contoh hidangan pembuka

II. SOUP

Kata *soup/soup* berasal dari kata *Soupe* (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu atau cairan.

Beberapa pengertian tentang soup yang intinya sebenarnya sama, yaitu :

1. Soup adalah : makanan yang cair terbuat dari rebusan daging, ayam, atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok
2. Soup adalah : suatu hidangan yang berupa cairan yang berasal dari kaldu yang ditambah bumbu serta aroma dan bahan isi
3. Soup adalah : makanan cair yang dibuat dari bahan dasar daging, baik daging sapi, ayam dan ikan maupun sayur-sayuran
4. soup adalah : makanan berkuah atau cairan yang mungkin dalam keadaan bening atau kental tergantung bahan lain yang ditambahkan kedalamnya

Dalam pembuatan soup, kualitas stock/kaldu sangat menentukan kualitas soup.

1. Fungsi Soup

Soup/*soup* berfungsi sebagai :

1. Membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik dan bernilai gizi tinggi
2. Soup dihidangkan setelah *appetizer (cold entrée)* atau sebelum *entrée*

3. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari *appetizer* untuk memenuhi/ sebelum hidangan berikutnya
4. Beberapa macam soup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa soup yang kaya gizi seperti, *Hungarian Goulash Soup* dan *Minestrone Soup*

2. Bahan pembuat soup

- a. Bahan dasar : Stock (kaldu), berupa kaldu putih atau kaldu coklat.
- b. Bahan isi : berasal dari tumbuhan (sayuran) dari hewani (daging sapi, ayam dan lain-lain) dari sereal (macaroni dan lain-lain)
- c. Bahan pengental : berasal dari tepung, atau dari sayuran (bahannya sendiri)
- d. Bahan pemberi rasa dan aroma : berupa bumbu-bumbu segar, atau bumbu kering

3. Macam dan jenis jenis soup

a. Clear soup/thin soup (soup encer)

Pengertian clear soup/ thin soup (soup encer) adalah soup yang dibuat dari kaldu daging, ikan atau ayam ditambah sayuran dan tanpa bahan pengental, soup ini bisa dihidangkan dengan atau tanpa garnish.



Gambar 32. Clear soup

Jenis Clear soup/ thin soup (soup encer)

- 1) Bouillons + Broth : dua istilah yang digunakan secara berbeda tetapi secara umum keduanya dapat disebut sederhana yaitu cairan perebus daging, ikan, ayam atau binatang buruan, rasanya

lebih pekat dan rupanya lebih jernih dari pada stock tetapi tidak dijernihkan dihidangkan dengan isi atau tidak, biasanya sebagai garnish. Nama soup ini tergantung pada macam garnish yang ditambahkan kedalamnya.

- 2) Consomme : soup yang terbuat dari kaldu/ stock serta sayuran yang dijernihkan dengan menambahkan daging cincang dan putih telur (clear-meat atau clarification) kemudian diolah dengan hasil yang jernih (warna seperti air teh), bisa dihidangkan dengan atau tanpa isi. Pada umumnya nama consommé diberikan berdasarkan pada macam isi/ garnish yang digunakan, contoh : consommé julienne – consommé dengan isi julienne of vegetables seperti carrot, leek, atau celery; consommé brunois – consommé dengan isi brunois of vegetables; consommé profiteralls – consommé dengan isi choux kecil-kecil; consommé Xavier – consommé dengan isi beaten egg; consommé royale – consommé dengan isi royale; consommé Colbert – consommé dengan isi poached egg; consommé Celestin – consommé dengan isi pancake, telur dan parsley; consommé diabloitin – consommé dengan isi crouton, cheese dan paprika. Variasi-variasi consommé (1) Double Consommé penggunaan daging sebanyak dua kali dari resep dasar dan ditambah 4 oz (125 gr) leek untuk memperbanyak mirepoix (2) Cold Consomme (3) Chicken Consomme (4) Cold Jullien Consomme
- 3) Clear vegetables soup : soup jernih yang dibuat stock atau broth jernih tidak memerlukan penjernihan berisi satu atau lebih sayuran dan kadang-kadang ditambah daging/ ayam/ pasta/ grain.
Sayuran-sayuran yang biasa digunakan seperti onion, leek, carrot dan kadang-kadang berisi sayuran yang beraroma kuat cabbage, turnip.

b. Thick soup (soup kental)

Pengertian Thick soup (soup kental) adalah soup yang menggunakan bahan pengental meliputi roux, kentang atau bahan lain yang mengandung zat tepung/starch.



Gambar 33. Thick soup

Jenis Thick soup (soup kental)

1. Passed soup (soup kental yang disaring)
2. Cream soup : soup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux ditambah milk (béchamel) dengan menambah, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan dicairkan dengan kaldu/ stock dan dikentalkan dengan cream dihidangkan dengan isi sebagai garnish. Contoh : cream soup (1) Cream of Asparagus Soup (2) Cream of Corn Soup (3) Cream of Mushroom Soup (4) Cream of Chicken Soup.
3. Veloute soup : soup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux/ blond roux dicairkan dengan menambah kaldu/ stock, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan disaring. Penyelesaiannya dengan menambahkan liaison (kuning telur + cream + butter), dihidangkan dengan isi sebagai garnish. Contoh veloute soup (1) Fish Veloute Soup (2) Chicken Veloute Soup (3) Vegetable Veloute Soup
4. Bisque : cream soup yang didalamnya ditambahkan shellfish atau kerang laut, jenis soup ini pada umumnya diflambe dengan menggunakan cognac atau brandy dan dislesaikan dengan cream
5. Chowder : soup kental yang mempunyai ciri khas adanya gumpalan-gumpalan atau soup yang bergumpal-gumpal, biasa disebut juga soup hearty. Sebagian besar chowder merupakan cream atau puree soup yang sederhana tidak dibuat puree atau

- disaring tetapi dibiarkan bergumpal. Dimasak melalui proses stew dan ditambah kentang, ikan laut (bahan makanan dari laut) dipotong dadu dan diselesaikan dengan cream. Contoh chowder (1) Fish Chowder (2) Lobster Chowder (3) Louisiana Soup
6. Puree : adalah soup yang dikentalkan dengan menambah sayur-sayuran yang dihancurkan (blender) kedalam kaldu (stock) dan sayuran tersebut merupakan bahan utama dari soup tersebut.

Apabila bahan yang digunakan tidak atau sedikit mengandung zat pati, biasanya ditambahkan puree kentang, leek dan onion sebagai bahan pengentalnya, sering kali soup ini diperkaya dengan cream

c. National soup

Merupakan macam-macam soup yang merupakan spesifik atau ciri khas suatu negara dapat cair atau kental. Contoh National/Special soup adalah sebagai berikut:

1. Soto Madura dari Indonesia
2. Minestron dari Italy
3. Potages Paysanne dari Perancis
4. Scotch Mutton Broth dari Scotlandia
5. Kidney Soup dari Inggris

d. Special Soup

Soup yang dikerjakan dengan metode atau bahan khusus/ istimewa
Contoh Special Soup :

1. Chowder (Lobster Cowder),
2. Cold Soup (Consomme Froid Et Gelee),
3. Soup Made from Fruit + Wine Soup (cherry Soup)

4. Peralatan pengolahan dan penyajian Soup

Pada dasarnya jenis peralatan pembuatan untuk soup sama dengan peralatan pembuatan stock (kaldu) yaitu:

- a. Stock adalah alat untuk memasak soup
- b. Sauté Pan adalah wajan untuk menumis bumbu
- c. Ladle adalah irus untuk mengaduk soup
- d. Frying spatula adalah irus untuk menulis bumbu
- e. Chopping knife adalah pisau untuk mencincang bumbu
- f. Cutting bord adalah telenan untuk alas memotong bahan

❖ **Peralatan hidang:**

- a. Soup bowl adalah mangkuk soup alas memotong bahan
- b. Soup Spoon adalah sendok soup
- c. Soup cup adalah cangkir untuk soup yang cair

❖ **Cara penyajian soup**

Jenis Soup	Nama Soup	Disajikan dingin 4,5 ⁰ – 7 ⁰ C	Disajikan panas 70 ⁰ – 88 ⁰ C
1. Soup cair	Broth, consommé	-	√
2. Soup kental	Mushroom soup, tomaten soup	-	√
3. Soup Nasional	Bisque, minestrone, soto	√	√

5. Hiasan Soup (garnish)

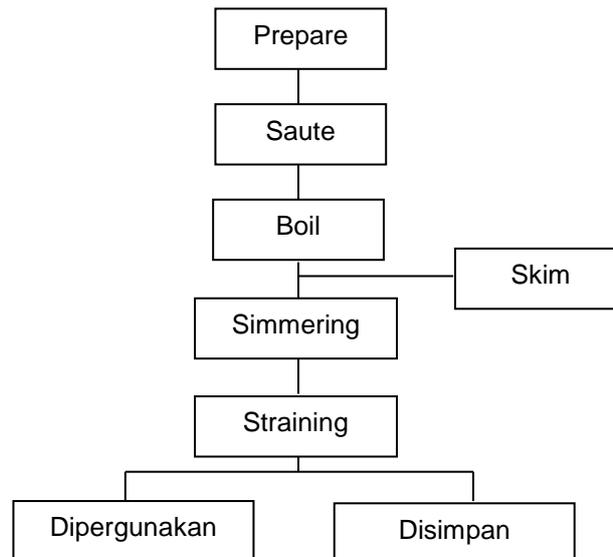
Penyajian soup tidak mutlak disertai dengan garnish, karena berupa hidangan berkuah dan terdapat bahan isi bervariasi. Namun demikian soup dapat juga dipercantik dengan potongan jeruk nipis, tomat, telur rebus atau bahan dan bumbu lain yang sesuai dengan bahan pokok yang digunakan.



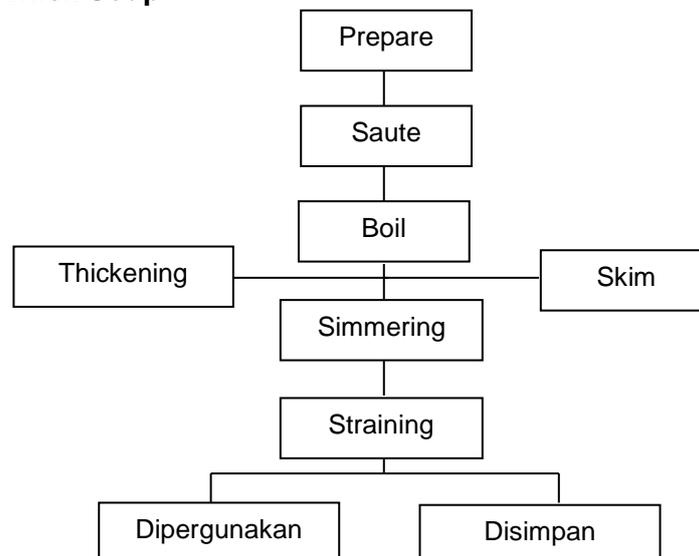
Gambar 34. Garnish soup

6. Prosedur Pengolahan Soup

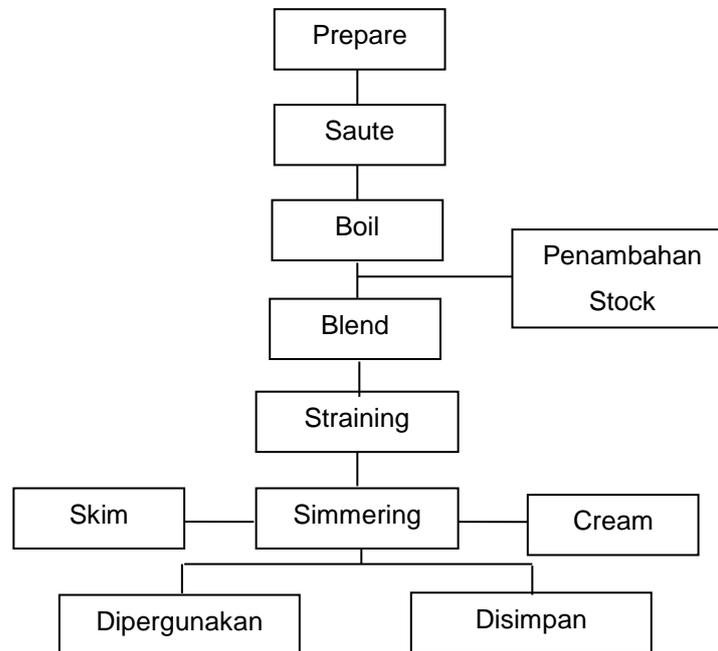
a. Clear Soup



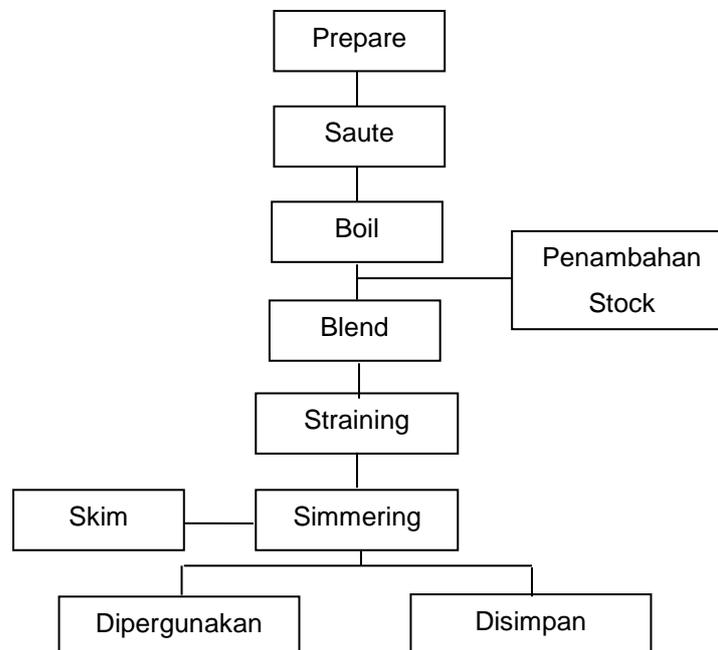
b. Thick Soup



c. Cream Soup



d. Puree soup/potage



III. MAIN COURSE

Pengertian Main Course/Makanan utama(main course)adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu lunch maupun dinner, ukuran porsinya lebih besar dari appetizer. Makanan yang dihidangkan terdiri dari lauk pauk hewani yang disertai kentang dan sayuran antara lain adalah :

Lauk pauk hewani yang dihidangkan pada main course seperti daging, ikan (kakap, tuna, tenggiri), unggas (ayam, bebek, kalkun), dan sea food (kerang, cumi-cumi, udang, lobster, kepiting) yang diolah dengan bermacam-macam cara dan menghidangkannya dengan saus dan besar porsinya berkisar 175 gram s.d 225 gram. Sayuran yang dihidangkan pada main course ialah sayuran seperti buncis, wortel, bunga kol, lobak putih, brocoli, atau asparagus, dan lainnya dan ukuran porsinya adalah 75 gram. Untuk garniture, kentang maupun penggantinya seperti macam-macam pasta yang dihidangkan dengan roti/roll yang besar porsinya 75 gram. Untuk nasi kadang juga mengganti kentang dengan lauk-pauk yang sesuai. Makanan utama ditata dalam dinner plate sebagai makanan pokok yang utama. Menata lauk pauk di tengah sebelah bawah logo piring, sedangkan kentang sebelah kanan, dan sayur sebelah kiri.

Beberapa contoh hidangan main course :



Gambar 35. Main course

IV. Hidangan penutup (dessert)

Dessert adalah hidangan yang disajikan diakhir courses/giliran hidangan dalam suatu set menu yang berfungsi untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang sebelumnya. Hidangan dessert sering dinamakan The final

course atau The last course yang rasanya manis atau disebut sweet. Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Makanan penutup merupakan makanan yang disajikan pada akhir penyajian. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan.

Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang mempunyai aroma atau rasa amis serta menghilangkan rasa tidak enak.

Jenis-Jenis Sajian Dessert

Jenis-Jenis Sajian Buah-Buahan Sebagai Sajian Dessert dapat berupa :

(1) Fresh Fruit (Plain Fruit)

Sajian buah segar yang dikonsumsi dalam bentuk utuh atau potongan. Fresh fruit dapat disajikan secara single/individu, buah utuh (bentuk utuh) warna, ukurannya cocok untuk porsi perorangan (apel, pear, pisang) Fresh fruit dapat disajikan secara pilihan/ assorted disajikan beberapa buah dalam bentuk potongan (buah tropis), kombinasi warna perlu diperhatikan.

(2) Processed Fruit

Compote merupakan campuran berbagai macam buah dalam bentuk utuh atau potongan yang dimasak dalam sirup gula, dapat ditambah dengan rempah-rempah (cengkeh, kayu manis) sehingga menghasilkan sesuatu yang baru tetapi padu. waktu pemasakan dimulai dari buah yang warnanya muda/pemasakannya sendiri-sendiri agar warna buah tidak berubah. Punch adalah minuman yang dibuat dari campuran the, buah, gula, rempah-rempah dan rum atau brandy atau campuran rum dengan gula sirup yang diproses, disajikan dingin atau panas.

Sorbet merupakan sejenis minuman berbentuk es yang butirannya lebih lembut daripada ice cream, yang terbuat dari sari buah atau puree, buah yang digunakan buah yang bertekstur lunak (melon, manggis) anggur, spirit atau liqueur, bentuk kekerasan butiran esnya seperti es puter. Sorbet dihidangkan dalam parvairt glass atau sundae dingin atau goblet glass, kismis, dan kacang-kacangan dapat dicampurkan sebelum sorbet disajikan.

(3) Puding

(a) Pengertian

Pudding adalah hidangan yang berasa manis atau gurih yang dipersiapkan dengan teknik direbus, au bain marie atau baking kemudian dicetak dan dapat disajikan dalam keadaan panas atau dingin.

(b) Bahan-Bahan Pudding :

Terdiri dari bahan pokok, bahan cair, bahan perasa, bahan pengisi, bahan aroma dan bahan penghias.

(c) Jenis-jenis pudding

Berdasarkan temperature penyajiannya, maka pudding dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

Puding panas yaitu Pudding yang disajikan dalam keadaan hangat yang biasanya dimasak dengan cara ditim(double boiling) kombinasi baking untuk menghasilkan pudding yang basah(lembut)/dikukus, disajikan bersama saus. Contoh pudding panas

Puding dingin yaitu pudding yang disajikan dalam keadaan dingin dan biasanya dimasak dengan cara direbus (boiling) tetapi konsistensinya setelah pemasakan masih agak kental, kemudian dicetak dalam cetakan bermotif sampai pudding padat. Dimasukkan almari pendingin sebelum disajikan.



Gambar 36. Contoh hidangan dessert

Untuk memperdalam dan memperkaya Materi Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental ini bisa membuka buku referensi yang disarankan pada Daftar Pustaka, majalah masakan selera, tabloid Saji dan Lezat serta Internet .

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas pembelajaran 1

1. Kegiatan mengamati :

Peserta diklat diminta untuk mengamati gambar/video tentang hidangan kontinental. Diskusikan dalam kelompok tentang pengamatan dari gambar/video tersebut. (peserta diklat terbagi dalam kelompok setiap kelompok berisi 4 orang) Bahas hal-hal pokok terkait gambar/video tersebut, dalam kelompok masing masing.

2. Kegiatan menanya :

Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dan masih belum dipahami dalam gambar/video hidangan kontinental

Buatlah pertanyaan dari yang berhubungan dengan fakta, konsep kerja, dan prosedur kerja sesuai gambar. Setiap pertanyaan dari masing masing kelompok dituliskan pada kertas untuk didiskusikan dalam kelompok

3. Kegiatan mengumpulkan data

Peserta diklat yang sudah terbagi dalam kelompok mendiskusikan :

- ❖ Pengertian hidangan kontinental
- ❖ Jenis jenis hidangan kontinental
- ❖ Fungsi hidangan kontinental
- ❖ teknik pengolahan dan penyajian hidangan kontinental

Peserta diklat melakukan diskusi untuk mengumpulkan data terkait dengan tugas kelompok yang dibuat, lalu melakukan analisis dari pertanyaan-pertanyaan yang sudah dibuatnya.

4. Kegiatan mengasosiasi

Peserta diklat mencatat data hasil diskusi kelompok dalam selembar kertas. Selama kegiatan berlangsung fasilitator melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama, dan prakarsa peserta diklat, serta mencatat semua hal /peristiwa yang terjadi di kelas.

5. Kegiatan Mengkomunikasikan

Peserta diklat diminta untuk mengumpulkan hasil diskusi kelompok

- ❖ Fasilitator memancing peserta diklat dengan pertanyaan-pertanyaan mengenai hasil diskusi dengan metode brainstorming
- ❖ Peserta diklat mengemukakan hasil diskusi kelompoknya.

E. Latihan/Kasus/Tugas

Tugas 1 :

Carilah informasi tentang hidangan continental yang berkembang di restoran restoran terdekat.(minimal 3 restoran). Melalui wawancara dan observasi, Amati dan identifikasi berdasarkan standar sanitasi, standar porsi, garnish, cara menghidangkan dan peralatan yang digunakan untuk menghidangkan. Peserta diklat di minta mempresentasikan dan mengumpulkan pelaporan hasil kerja dengan batas waktu satu minggu. Kerjakan sesuai dengan LK.

1.

LK 1

Tempat	Standar sanitasi	Standar porsi	Garnish	Teknik menghidangkan	Peralatan yang digunakan
Restoran 1					
Restoran 2					
Restoran 3					

Tugas 2

Perhatikan gambar dibawah ini!



Gambar 37. Hidangan continental

Setelah mengamati gambar kerjakan LK dibawah ini sesuai gambar dengan searah jarum jam :

LK 2.

Gambar No	Nama hidangan	Jenis hidangan	Bahan	Standar porsi	Fungsi hidangan
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Latihan Unjuk kerja:

Tugas 3:

Buat 1 porsi hidangan continental sesuai dengan SOP (pilih appetizer, soup, main course atau deseert)

F. Rangkuman

Hidangan continental merupakan hidangan yang terdiri dari appetizer, soup, main course dan dessert. Hidangan ini merupakan urutan satu courses menu. Hidangan appetizer merupakan hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut appetizer dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah Hor's D'oeuvre. Appetizer atau hidangan pembuka di sajikan dengan porsi kecil/satu atau dua gigitan (bit size). Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya. Hidangan ini biasa disajikan dengan menggunakan alat yang disebut salad plate. Hidangan appetizer dapat disajikan panas atau dingin dengan porsi berkisar antara 50 sampai 100 gram per porsi.

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70-80o C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5-7 oC. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas. Penyajian sup sebagai appetizer dengan porsi 2 – 2% dl, sedangkan untuk main course dengan porsi 3 – 3% dl.

Garnish yang ada dalam sup atau garnish yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.

Garnish yang ditaburkan di atas sup atau sebagai topping. Misalnya : chopped parsley, keju parut, cream, crouton, paprika powder. Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (accompaniment). Misalnya : crackers, corn chip, wafer, french bread.

Pengertian Main Course/Makanan utama (main course) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu lunch

maupun dinner, ukuran porsinya lebih besar dari appetizer. Main Course bisa juga disebut Main dish atau Groce piece. Komposisi Main Course: Komposisi pada Main Course untuk bahan hewani seperti daging adalah 175-225 gram, untuk sayuran adalah 75 gram, dan untuk garniture adalah 75 gram. Bahan makanan untuk Main Course adalah bahan yang berasal dari bahan hewani, seperti daging, unggas (ayam, bebek, kalkun), ikan (kakap, tuna, tenggiri), seafood (kerang, cumi-cumi, udang, lobster, kepiting). Sayurannya bisa brokoli, wortel, buncis, asparagus, bunga kol, sedangkan untuk garniture atau bahan makanan yang mengandung pati biasanya adalah kentang.

Bahan makanan untuk Main Course yang berasal dari Ayam : Ayam merupakan salah satu bahan makanan hewani yang mengandung protein. Ayam yang diolah untuk masakan kontinental adalah jenis ayam pedaging, karena memiliki daging yang lembut dengan kualitas yang baik.

Bahan pelengkap Main Course seperti Garniture dan Sayuran :

Garniture : terdiri dari bahan makanan yang mengandung pati seperti kentang. Kentang bisa dibuat dengan bermacam metode memasak, misalnya kentang yang dibakar (Baked Jacket Potatoes), kentang yang digoreng (Chips Potatoes), kentang yang dipanggang dan dibentuk menyerupai kerucut (William Potatoes). Kentang juga dapat diganti dengan pasta seperti di Negara Italia yaitu Spaghetti atau bentuk pasta lain seperti lasagne dan macaroni.

Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan.

Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) Penyajian dessert pada hidangan kontinental menggunakan alat hidang dessert plate dengan porsi 100 – 120 gram

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Mengolah dan menyajikan hidangan continental merupakan kompetensi yang sangat penting dalam dunia boga. Sebagai tindak lanjut Peserta diklat yang sudah dapat menguasai hidangan kontinental dapat melanjutkan ke kompetensi berikutnya.



Kegiatan Pembelajaran 6



Kegiatan Pembelajaran 6

Perencanaan Menu Berdasarkan Giliran Menu

A. Tujuan

Setelah mempelajari Bahan Ajar ini, diharapkan peserta Diklat dapat :

1. Menjelaskan pengertian menu
2. Menjelaskan fungsi menu
3. Mengelompokkan menu berdasar waktu makan
4. Mengelompokkan menu berdasar jenis menu
5. Menjelaskan komposisi /Struktur menu
6. Menjelaskan syarat –syarat menu menu yang baik
7. Menyusun menu sesuai dengan syarat menu yang baik
8. Menilai rancangan menu

B. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

1. Merancang menu berdasarkan target pasar, trend makanan dan prinsip penyusunan menu.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Menu

Menu berasal dari kata *menute* yang berarti catatan kecil. Sejarah asal mulanya ada Menu pada awalnya seorang pelayan menyiapkan kertas kecil diisi nama makanan kemudian diletakkan didekat makanan yang dipajang diatas meja dengan melihat catatan kecil ini maka para pelanggan dapat mengetahui nama-nama makanan yang dapat dinikmati pada waktu itu, dengan perkembangan seni maka dibuatlah nama-nama makanan yang akan disajikan pada kertas dengan tulisan dan hiasan yang menarik. Biasanya dipajang di atas meja, didekat pintu atau didepan restoran.

Jadi pengertian **menu** adalah daftar makanan atau susunan hidangan yang dihidangkan atau disajikan.

2. Fungsi Menu

Fungsi menu adalah Selain sebagai alat komunikasi antara penyaji hidangan dengan pelanggan atau sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan; dan yang paling utama adalah sebagai alat untuk menjual produk makanan dan minuman yang hasil penjualannya harus memberikan keuntungan yang tinggi kepada perusahaan sedangkan pelanggan mendapatkan kepuasan.

Calon pelanggan dapat “dihipnotis” dengan penampilan dan desain Menu yang menarik. Dapat diuraikan apabila ditinjau dari berbagai segi

a. Bagian Pengolahan Makanan (Dapur)

Menu berfungsi untuk:

- 1) Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan. Pembelian bahan makanan baik jenis, kualitas maupun banyaknya.
- 2) Memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan untuk pengadaan peralatan yang berguna untuk pengolahan makanan.
- 3) Sebagai pedoman untuk pembagian tugas dalam menyusun struktur Organisasi Dapur.

b. Bagian Penyajian (Restoran)

Sumber informasi untuk penyajian, yaitu peralatan saji yang akan digunakan (Piranti saji, piring, sendok, gelas dll). Memberikan informasi kepada pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan/dijual kepada tamu/pelanggan; karena seorang pramusaji harus mampu menjelaskan menu yang dijual di Restoran.

c. Bagian Pelanggan(customer)

Sebagai sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan pada Restoran tersebut. Tamu/pelanggan dapat mengetahui jenis makanan, beserta harga masing-masing makanan yang tersedia sehingga tamu dapat menyesuaikan dana /uang yang dimiliki dengan kebutuhan makan mereka, Apabila menu yang tersedia sesuai dengan selera mereka dan harga dianggap cukup murah. Apabila menu yang tersedia sesuai dengan selera mereka dan harga dianggap cukup murah maka tamu

akan mengunjungi Resoran tersebut. Dengan demikian daftar hidangan sebaiknya menggunakan nama-nama makanan yang populer dengan bahasa yang mudah dimengerti oleh tamu.

3. Pengelompokkan Menu

Menu dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan:

a. Waktu Makan (*Meal*)

1) Sarapan Pagi (*Breakfast Menu*)

Untuk sarapan menu yang disajikan cenderung lebih sederhana dan praktis dalam pengolahannya.

2) Makan Siang (*Luncheon Menu*)

3) Makan Malam (*Dinner Menu*)

Untuk makan siang dan makan malam menu yang disajikan lebih lengkap bila dibandingkan dengan sarapan pagi.

Menu sebaiknya disusun berbeda setiap harinya dan tidak disusun dalam 7 hari (siklus 1 minggu), karena untuk menghindari berulangnya menu yang sama dalam hari yang sama/berdekatan. Berikut contoh daftar menu yang disusun satu putaran selama 10 hari.

No.	Hari	Waktu		
		Pagi	Siang	Malam
1.	Senin	Nasi Putih Tumis Toge & tahu putih Telur Dadar Krupuk Susu coklat /putih	Nasi Putih Sayur Asem Pepes ikan Mas Ikan Asin Peyek kacang Pepaya Air Putih	Nasi Putih Daging belado Tumis pok coy Bacem tempe Pisang Air Putih
2.	Selasa	Nasi Putih Mie Goreng ayam Acar mentah Emping Teh Manis	Nasi Putih Telur bumbu bali Sop sayuran Krupuk Melon Air putih	Nasi Putih Soto Ayam Perkedel Kentang Emping Jeruk Air Putih
3.	Rabu	Nasi Putih Orak- arik telur & wortel Krupuk	Nasi Putih Gulai daun singkong	Nasi Putih Ikan rica-rica Sayur Kare

No.	Hari	Waktu		
		Pagi	Siang	Malam
		Teh Manis	Rendang Hati Krupuk rambak Semangka Air Putih	Orek tempe krupuk karag Mangga potong Air Putih
4.	Kamis	Nasi Putih Tumis sawi putih Tempe & udang goreng tepung Krupuk Susu Coklat – Putih	Nasi Putih Bacem Ayam kampung Gado-gado Jakarta Komplit Emping Es campur Air Putih	Nasi Putih Sambal goreng ati Tumis broccoli Tahu goreng Pisang Air Putih
5.	Jum'at	Nasi Goreng Telur mata sapi Timun & Tomat Teh Manis	Nasi Putih Ikan Pindang kuning Karedok Krupuk ikan Semangka Air Putih	Nasi Putih Fuyunghai Cumi Belado Terong sate kambing Slada buah Air Putih
6.	Sabtu	Nasi Putih Sayur Tumis buncis,cabe ijoEmpal Krupuk Teh Manis	Nasi Putih Ikan psmol Bening bayem Perkedel jagung Krupuk Puding buah Air Putih	Nasi Putih Sate Ayam Sop kimlo Sambal goreng kentang Emping Pisang Air Putih
7.	Minggu	Bubur Ayam komplit Jus jeruk Air Putih	Nasi Putih Terik Daging sapi Urapan Telur pindang Rempeyek teri Es dawet Air Putih	Nasi Putih Gurami asam manis Dadar telur Capcay cah Emping Puding coklat Air Putih
8.	Senin	Nasi kuning Ayam goreng kuning Kering tempe Emping Air putih	Nasi Putih Ayam panggang Sayur lodeh Tempe kripik Semangka Air Putih	Nasi Putih Rolade daging Sup macaroni wortel Tumis kangkung Rempeyek kacang Pisang Air Putih
9.	Selasa	Nasi Putih Tumis Labu siam cabe ijo Semur daging	Nasi Putih Ikan kembung goreng Perkedel daging	Nasi Putih Soto Bandung Rica-rica udang Tumis pare

No.	Hari	Waktu		
		Pagi	Siang	Malam
		Krupuk Air putih	Sayur podomoro Krupuk ikan Jus sirsak Air Putih	Emping Puding coklat Air Putih
10.	Rabu	Roti tawar Mentega selai buah2an sisis goreng Timun,tomat,slada,saos tomat/sambal Susu, /Teh Manis/ Air Putih	Nasi Putih Sop Kacang merah&wortel Ayam goreng kentuqi Sambal,lalap timun tomat Krupuk bawang Melon	Nasi Putih Rawon komplit sambal bajak Krupuk udang Pepaya Air Putih

Tabel 1. Daftar Menu

4. Jenis-jenis Menu

a. A'la Carte Menu

Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.

b. Table D'hote Menu

Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti

c. Set Menu

Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta (*Banquet*).

d. Plate de Jour/Special today

Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu, jenis hidangan tidak tercantum dalam daftar menu setiap harinya. Hal ini bertujuan untuk menimbulkan suasana baru dan menghilangkan rasa kebosanan tamu terhadap menu-menu yang ada.

5. Komposisi /Struktur Menu

Perkembangan komposisi menu dari zaman klasik hingga zaman modern komposisi menu mengalami perubahan yaitu cenderung mengurangi jumlah hidangan (*Courses*). adapun yang dimaksud dengan Komposisi adalah suatu

susunan hidangan yang berdasarkan giliran .Perkembangan komposisi menu untuk hidangan Kontinental adalah sebagai berikut :

a. Menu lima (5) hidangan (five courses)

- 1) Cold Appetizer
- 2) Soup
- 3) Entree
- 4) Main Course
- 5) Sweet/Dessert



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 38. Contoh Menu Komposisi 5 giliran Hidangan

b. Menu empat (4) hidangan (four courses)

- 1) Appetizer
- 2) Soup
- 3) Main Course
- 4) Dessert

LUNCHEON MENU KONTINENTAL



CAESAR SALAD
WITH CAESAR DRESSING

CREAM OF ASPARAGUS SOUP
SERVED WITH CROUTON

ROAST BEEF
SERVED WITH MASHED POTATOES, VEGETABLE AND
MUSHROOM SAUCE

CREPE SUZETTE
Served With Vanilla Ice Cream

FRESH COFFEE OR TEA

c. Menu tiga (3) hidangan (three courses)

- 1) Appetizer/Soup
- 2) Main Course
- 3) Dessert

LUNCHEON MENU KONTINENTAL



PUMKIN SOUP
SERVED WITH CROUTON

CHICKEN CORDON BLEU
SERVED WITH O' BRIEN POTATOES, BOUQUETTIERE VEGETABLE AND
CHASSEUR SAUCE

PINEAPPLE FLAMBEE
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

FRESH COFFEE OR TEA

Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 40. Contoh menu komposisi 3 giliran hidangan

Sedangkan Komposisi hidangan Menu Indonesia berpatokan pada hidangan sehat yaitu yang dikenal dengan Menu Gizi Seimbang atau lebih 4 sehat 5 sempurna yang terdiri dari Nasi, Lauk, Sayur, Buah dan susu.

MENU INDONESIA MAKAN SIANG/MALAM	
NASI PUTIH	***
AYAM GORENG BUMBU KUNING	
TAHU GORENG TEPUNG	***
SUP KIMLO	
CAH KANGKUNG	***
SAMBAL	
KRUPUK UDANG	***
ANEKA BUAH POTONG	***
SUSU SEGAR & AIR PUTIH	

Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 41. Contoh Menu Komposisi 5 Hidangan

Selain daripada kelompok hidangan (*Courses*) diatas ada pula **menu special** pada acara-acara tertentu seperti berbagai selamatan (lahiran, sunatan, perkawinan, kematian, hari-hari besar bersejarah) makan selingan/menu minum teh beserta makanan kudapan (*Tea time menu*) dan menu prasmanan (*Buffet Menu*).

- **Waktu minum Kopi atau teh (Coffee Morning /Afternoon Tea atau Tea time)** biasanya dilakukan diantara waktu jam 10 pagi, jam 3 sore dan jam 8 malam. Menu untuk *Coffee Morning atau Tea time* ini terdiri dari macam-macam makanan kecil dan minuman panas.

Menu yang terdiri dari beberapa hidangan. <ul style="list-style-type: none"> • Teh • Aneka Cake • Aneka kue Indonesia 	Menu yang hanya terdiri dari satu hidangan. <ul style="list-style-type: none"> • Kopi • Blackforest mini
--	--



Gambar 42. Aneka Sajian Minum Teh dan Kopi

- **Menu prasmanan (*Buffet Menu*)** jumlah dan jenis makanan yang akan disajikan sangat tergantung pada jumlah tamu. Susunan hidangan sangat bervariasi, disesuaikan dengan bahan, warna dan tekstur hidangan sehingga terdapat beberapa pilihan jenis hidangan yang ditata rapi dengan dekorasi dan hiasan yang menarik.





Gambar 43. Contoh Menu Prasmanan

6. Syarat-syarat Menu yang baik

Menu harus dirancang sesuai dengan :

a. Kesempatan dan Waktu makan

Menu akan dihidangkan pada kesempatan apa? Pesta atau acara selamatan, rapat/seminar, Restorant Hotel/Rumah sakit, sekolah, rumahtangga/keluarga dan disesuaikan dengan waktu makan agar hidangan makan siang/malam tentunya berbeda dengan makan pagi, karena pada saat makan siang/malam hidangan lengkap. Jenis hidangan dapat dipilih dan bervariasi bercita rasa pedas, sedangkan pada pagi hari relatif lebih praktis.dan bercita rasa netral.

b. Musim Panen dalam setahun

Dalam merencanakan menu, melihat musim itu sangat penting, banyak factor yang menguntungkan disamping bahan makanan pada musimnya mudah didapat, juga harga biasanya lebih murah; baik itu berupa sayuran atau buah-buahan dan bahan lainnya.

c. Harga dan Biaya

Penyesuaian harga yang dimaksud adalah harga jual yang telah dikondisikan dengan harga bahan produksi. Jangan sampai harga produksi jual tidak sesuai dengan harga produksi, yaitu harga jual rendah, sedangkan harga produksi tinggi sehingga laba menjadi kecil.

d. Menghindari pengulangan Bahan dan bumbu serta warna

Penyesuaian bahan yang dimaksud adalah bahan produksi. Suatu hal yang sangat perlu diperhatikan dalam menyusun menu adalah “variasi” Jangan sampai terjadi pengulangan bahan makanan dan bumbu lebih dari 2 kali pengulangan pada satu menu sehingga variasi penggunaan bahan makanan kurang. Bukan hanya tuntutan kepuasan rasa makanan namun kepuasan kebutuhan akan kesehatan dan rohani. Nilai Gizi yang dikandung dalam makanan akan berfungsi maksimal kalau dimakan bersama-sama dengan komposisi berimbang, adapun pengulangan yang harus dihindari adalah pengulangan bahan pokok dan bumbu serta pengulangan warna.

e. Konsumen (Jenis dan kebangsaan Tamu)

Pemilihan hidangan disesuaikan dengan kebiasaan pelanggan, yang menjadi kesukaan pelanggan terkini! Selera pelanggan mungkin dilandasi oleh kebutuhan, kebiasaan, tradisi, etnik dan Agama. Penyesuaian selera konsumen atas makanan yang dijual sudah tentu suatu cara untuk menarik pelanggan. Baik dari tingkat kesukaan, usia, jenis kelamin kebangsaan Tamu orang wisatawan mancanegara atau nusantara bahkan tamu dari daerah lokal serta variasi menu. Sebagai contoh dalam sebuah restoran menyediakan hidangan untuk orang dewasa yang cenderung bercita rasa pedas dan komposisi makanan lebih berat. Sedangkan untuk anak-anak atau orang tua

cenderung lebih netral, tekstur makanan lebih lunak, komposisi makanan lebih ringan, dan untuk anak-anak cenderung memiliki ciri khas (bentuk makanan bergambar tokoh kartun atau mainan anak).

- f. Pemilihan Menu berdasarkan hidangan yang sedang populer dan favorit terkini bagi pelanggan pada umumnya!

Perancang menu harus mengerti ciri khas dan rasa berbagai makanan di setiap daerah!

Temperatur suhu udara mempengaruhi selera pelanggan, apabila udara panas, pelanggan menyukai makanan yang dingin, sebaliknya udara dingin, pelanggan menyukai hidangan yang panas. Trend/terkini

- Pemilihan Menu berdasarkan hidangan yang sedang trend yaitu hidangan populer dan favorit terkini bagi pelanggan pada umumnya!
- Perancang menu harus mengerti ciri khas dan rasa berbagai makanan di setiap daerah/negara!
- Temperatur suhu udara mempengaruhi selera pelanggan, apabila udara panas, pelanggan menyukai makanan yang dingin, sebaliknya udara dingin, pelanggan menyukai hidangan yang panas.
- Porsi penyajian disesuaikan dengan selera terkini konsumen
- Penataan dan penampilan disesuaikan dengan Tata cara menyusun menu pada komposisi Menyusun Menu Internasional atau yang mendunia/global.

- g. Kemampuan Juru Masak

Kemampuan juru masak perlu diperhatikan karena variasi tekstur makanan menyangkut kekenyalan, kekentalan, kerenyahan, lembut dan berkuah akan dapat menimbulkan kenikmatan tersendiri pada saat dimakan, ketika makanan dikunyah di dalam mulut. Disamping itu penyesuaian dengan Gastronomi Internasional juga harus dikuasai oleh seorang juru masak yang kompeten seperti ciri atau identitas makanan, rasa aroma dan bumbu jangan sampai hilang, rasa pedas pada masakan bumbu daerah perlu dipertimbangkan bila perlu

dikurangi sehingga mudah beradaptasi dengan gastronomi Internasional.

h. Kemampuan Pramusaji

Seorang Pramusaji harus memiliki pengetahuan Mampu Mengorganisasi restoran, menyusun daftar makanan dan minuman, membuat daftar harga sesuai kualitas makanan dan minuman dengan porsi, mengadministrasikan kegiatan, mengatur tempat, membuat jadwal kerja(duty Rota), dan jadwal libur, menerima booking, membimbing trenee/siswa magang, ketika Manager berhalangan hadir disamping itu tugas mengatur staff direstoran, mengerjakan persiapan dan pelayanan Tamu di Restoran dari Tamu datang hingga pulang(pre service, service dan after service).

7. Menilai rancangan menu

Menilai rancangan menu terdiri dari:

- a. Trend/terkini
- b. Harapan Pelanggan/favorit pelanggan
- c. Kepopuleran
- d. Spesial (ciri khas daerah)

Untuk menilai Rancangan menu berdasarkan trend, harapan pelanggan, kepopuleran hidangan dan spesial atau ciri khas daerah yang sesuai dengan syarat-syarat menyusun Menu! seperti apa yang sudah dijelaskan di Alenia sebelumnya.

Untuk memperdalam dan memperkaya Materi Merencanakan Menu berdasarkan giliran Menu ini bisa membuka buku referensi yang disarankan pada Daftar Pustaka, majalah masakan selera, tabloid Saji dan Lezat serta Internet .

D. Aktifitas Pembelajaran

1. Mengamati 60 menit

- a. Fasilitator membagikan literatur tentang menu dan contoh jenis kartu Menu.
- b. Peserta membaca materi tersebut, mengamati contoh jenis kartu menu yang diberikan dan membuat catatan tentang pengertian menu, fungsi,

pengelompokan menu, komposisi menu, syarat syarat menu serta contoh hidangan yang tertera pada kartu menu.

- c. Fasilitator memberi penilaian melalui Observasi berdasarkan format penilaian selama proses aktifitas belajar mengamati.

2. Menanya 60 menit

- a. Fasilitator membagi kelas menjadi kelompok kecil dengan anggota 3 orang, dibedakan dengan nama kelompok ! Kelompok Kontinental dan Oriental ada genap ada ganjil berdasarkan urutan nomor!
- b. Masing-masing kelompok membuat pertanyaan tentang masalah yang mereka temukan dalam literatur berdasarkan tugas yang diberikan sebagai bahan diskusi kelompok!
- c. Fasilitator memberi penilaian melalui Observasi berdasarkan format penilaian selama proses aktifitas belajar menanya.

3. Mengumpulkan informasi 180 menit

- a. Peserta berdiskusi untuk mengumpulkan informasi tentang Materi Penyusunan Menu! Dilanjutkan dengan mengerjakan tugas -tugas dan membuat susunan menu pada kartu menu .
- b. Fasilitator memberi penilaian melalui Observasi berdasarkan format penilaian selama proses aktifitas belajar mengumpulkan informasi.

4. Mengasosiasi 120 menit

- a. Dari hasil diskusi kelompok peserta membuat rangkuman untuk presentasi.
- b. Fasilitator memberi penilaian melalui Observasi berdasarkan format penilaian selama proses aktifitas belajar mengasosiasi.

5. Mengkomunikasikan 180 menit

- a. Peserta mempresentasikan hasil diskusi dan hasil menyusun menu sebagai tugas kelompok dan membuat laporan hasil diskusi kelompok !
- b. Fasilitator memberi penilaian melalui Observasi berdasarkan format penilaian selama proses aktifitas belajar mengkomunikasikan.

E. Latihan soal/Tugas

Nama Kelompok	Kasus/Tugas				
	Kesempatan & waktu	Musim/bahan	Harga/Biaya	Konsumen	Jenis
Kontinental Ganjil 1,3	Makan Pagi /Breakfast	Mangga Ikan	Sesuai Produk /kualitas makanan	Kebangsaan Australia Muslim dan non muslim	Ala'car
Kontinental Genap 2,4,	Makan siang/Lunch/Dinner	Strawberry Ice cream/es krim Daging sapi	Sesuai Produk /kualitas makanan	Kebangsaan Amerika muslim dan non muslim	Table c
Oriental Ganjil 1,3	Makan Pagi/Breakfast	Nanas Ayam kampung	Sesuai Produk /kualitas makanan	Indonesia /Sumatra utara : Aceh	Set Me
Oriental Genap 2,4	Makan siang/Lunch/Dinner	Rambutan Daging kambing	Sesuai Produk /kualitas makanan	Indonesia /Sulawesi selatan:Makasar	Plate d Jour/sp to day
Kontinental Ganjil 5,7	Hidangan Minum Teh Pagi hari	Kentang Udang anggur	Sesuai Produk /kualitas makanan	Kebangsaan Mancanegara	Set Me
Kontinental Genap 6,8,	Hidangan Minum Kopi Sore hari	Kentang Orange strawberry	Sesuai Produk /kualitas makanan	Kebangsaan Asia	Plate d Jour/sp to day
Oriental Ganjil 5,7	Hidangan Minum Teh Pagi hari	Singkong Ubi ungu	Sesuai Produk /kualitas makanan	Indonesia /Jawa Timur	Ala'car
Oriental Genap 6,8	Hidangan Minum Teh Pagi hari	Pisang kepok Sukun	Sesuai Produk /kualitas makanan	Indonesia Nusantara	Table c

Cobalah berlatih membuat Disain dan Menyusun Menu Makan Pagi/Breakfast Siang/Lunch/ malam/Dinner

Waktu Makan	Desain	Menu

F. Rangkuman

Untuk mendapatkan kompetensi Merancang menu berdasarkan target pasar, trend makanan dan prinsip penyusunan menu pada bahan ajar ini mencakup materi tentang Pengertian Menu, fungsi menu, pengelompokan menu berdasarkan waktu makan dan jenis-jenis menu, komposisi menu, syarat-syarat menyusun menu yang baik, menyusun menu dan menilai rancangan menu serta membuat design kartu menu.

G. Umpan balik dan Tindak Lanjut

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat pada lembar jawaban yang telah disediakan. Jawaban diperbolehkan menggunakan bahasa sendiri. Waktu mengerjakan 2 x 45 menit.

1. Jelaskan pengertian menu!
2. Jelaskan Fungsi Menu!
3. Jelaskan Pengelompokan Menu berdasarkan waktu makan dan jenis – jenis menu!
4. Uraikan apa yang dimaksud dengan Komposisi Menu!
5. Jelaskan yang menjadi Syarat syarat dalam merancang Menu !
6. Buatlah susunan menu continental dengan 3,4 dan 5 urutan hidangan/courses !
7. Buatlah susunan menu Indonesia dengan Pola Menu Sehat /menu seimbang untuk prasmanan acara kudapan /snack pagi hidangan minum teh dan makan siang untuk peserta Diklat Guru SMK Tata Busana, yang terdiri dari 5 giliran hidangan ..untuk 50 porsi..

- Makan siang terdiri dari nasi putih, 2 macam lauk nabati, 2 macam lauk nabati, 1 macam sayuran berkuah, 1 tidak berkuah dan pelengkapya.
- Sedangkan untuk hidangan minum teh untuk snack pagi terdiri dari 3 jenis kue !

Apabila anda telah mengasai materi diatas 80 % dipersilahkan Anda melanjutkan Kegiatan Pembelajaran berikutnya!

Apakah kegiatan latihan yang mengukur pengetahuan dan keterampilan sudah dilakukan ? bagaimana hasilnya ? apakah mudah untuk dilakukan ? jika masih merasa kurang kompeten, silakan diulangi lagi. Namun jika sudah mampu melakukan silakan lanjut ke pembelajaran berikut!.

Kunci Jawaban

KB 1.

1. a
2. b

KB 2.

- 1 c
- 2 d
- 3 a
- 4 b
- 5 b
- 6 a
- 7 d

KB 3.

1. a
2. d
3. b
4. d
5. a

KB 4.

- 1 c
- 2 d
- 3 a
- 4 c

KB 5

1. Jenisnya ada 2 yaitu pembuka panas dan pembuka dingin.
 - ❖ Canapé contoh makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit
 - ❖ Pate contoh chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate.
 - ❖ Balentine contoh paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.
 - ❖ Quiche Lorraine contoh Adonan pie bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus custard, taburi keju parut.
 - ❖ Aspic jelly contoh pembuatan Chaud froid sauce, Garnish pada cold buffer, dipotong-potong atau dicetak.

2. Yang perlu diperhatikan dalam dalam penyimpanan dan penyajian hidangan pembuka
 - ❖ Cara penyimpanan Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik.
 - ❖ Hidangan pembuka Panas (Hot Appetizer)

Sifat makanan Hot Appetizer adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup supaya tidak terkontaminasi.
3. Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu 1). Tidak disaring/Unpassed Soup (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya : Potage dan Broth, 2). Disaring/Passed, misalnya : Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup. Sedangkan clear soup adalah soup bening atau soup yang tidak melalui proses pengentalan. Contohnya minestrone
4. Minestrone dari Italia,-Gaspacho Andaluzz dari Spanyol,- Mulligatowny dari India,-Scotch Mutton Broth dari Scotlandia,-Onion Soup dari Perancis,- Borsch dari Rusia.Makanan yang dihidangkan terdiri dari lauk pauk hewani yang disertai kentang dan sayuran antara lain adalah : Lauk pauk hewani yang dihidangkan pada main course seperti daging, ikan (kakap, tuna, tenggiri), unggas (ayam, bebek, kalkun), dan sea food (kerang, cumi-cumi, udang, lobster, kepiting) yang diolah dengan bermacam-macam cara dan menghidangkannya dengan saus.

5. Diakhir urutan hidangan harus ada dessert karena fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak.

KB 6.

No	Kunci jawaban	Skor
1.	Menu adalah daftar makanan yang dihidangkan atau disajikan	10
2.	Fungsi menu adalah sebagai alat komunikasi antara penyaji hidangan dengan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan	10
3.	Menu berdasarkan waktu makan : 1. Menu untuk makan pagi/Breakfast 2. Menu untuk makan siang/Lunch 3. Menu untuk makan malam/Dinner	10
4.	Menu berdasarkan jenisnya 1. A'la carte menu, adalah susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada menu dan disertai harga untuk setiap makanannya 2. Table d'hote menu adalah suatu susunan hidangan lengkap dengan harga satu kesatuan yang pasti 3. Set menu adalah menu pilihan yang biasanya disajikan pada pesta (Banquet) 4. Spesial menu adalah jenis hidangan yang tidak tercantum pada daftar makanan tetapi disajikan sebagai menu istimewa pada hari-hari atau kesempatan tertentu	15
5.	Komposisi menu terdiri dari : 1. Hidangan pembuka (appetizer) 2. Soup 3. Hidangan utama (Main course) 4. Hidangan penutup (dessert)	10
6.	Kriteria menu yang baik : 1. Sesuai kesempatan dan waktu makan 2. Sesuai musim 3. Sesuai dengan harga jual dan produk 4. Tidak terjadi pengulangan bahan, bumbu dan warna makanan 5. Menyesuaikan dengan kesukaan pelanggan/konsumen 6. Kepopuleran hidangan 7. Trend/terkini	15
7.	Contoh : Menu 3 hidangan : Cream of Tomato	30

	<p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Fillet Mignon Maitre D'hotel Buttered String Beans French Fried Potatoes</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Baked Alaska Flammed with Rum</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Coffee or Tea</p> <p>Menu 4 hidangan :</p> <p style="text-align: center;">Soto Madura</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Tongkol Bakar Kecap Acar Segar</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Gulai Kambing</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Nasi Putih Kerupuk Udang</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Buah Segar</p> <p style="text-align: center;">Kopi/Teh</p> <p>Menu 5 hidangan :</p> <p style="text-align: center;">Hors d'Oeuvre Varies</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Consomme Julienne</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Fish finger tartar sauce</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Tenderloin of Beef "Chasseur" Glace Carrots Spitzle in Butter Broccoli Hollandaise</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Crepes Suzettes</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Coffee or Tea</p>	
	Jumlah	100

Evaluasi

Pilihlah salah satu jawaban yang benar!

KP 1.

1. Makanan sepinggan dikenal juga dengan istilah....
 - a One dish meal
 - b One dish food
 - c One dish junck food
 - d One dish junck meal

2. Ciri - ciri makanan sepinggan adalah....
 - a Mudah, murah,ringkas
 - b Mudah,murah,digemari
 - c Mudah,murah, cepat saji
 - d Mudah, ringkas,cepat saji

KP 2.

3. Beras singkong merupakan makanan pokok masyarakat....
 - a Baduwi
 - b Sumedang
 - c Cireunde
 - d Cimande.

4. Masyarakat daerah mengkonsumsi makanan pokok berupa Tiwul.
 - a Sleman
 - b Yogyakarta
 - c Magelang
 - d Gunung Kidul

5. Nasi Jagung merupakan makanan pokok masyarakat...
 - a. Madura, Wonosobo
 - b. Madura, Gresik
 - c. Madura, Bali
 - d. Madura, Ponorogo

6. Lauk yang cocok untuk menyantap Papeda adalah....
 - a. Ikan kuah merah
 - b. Ikan kuah kuning
 - c. Ikan kuah asam
 - d. Ikan kuah kemiri

7. Bahan yang digunakan untuk membuat nasi Tiwul adalah....
 - a. Oyek
 - b. Gaplek
 - c. Gatot
 - d. Gembili

8. Makanan pokok masyarakat Biak Numfort adalah....
 - a. Jewawut
 - b. Jali
 - c. Gandum
 - d. Sorghum

9. Tehnik pembuatan Papeda yang benar adalah...
 - a. Direbus
 - b. Ditim
 - c. Disiram kuah ikan panas
 - d. Disiram air panas

KP 3.

10. Sayuran jenis berikut cocok untuk sayur lodeh
 - a. Rebung
 - b. Umbut
 - c. Tunas
 - d. Tukuran

11. adalah masakan sayuran berbumbu kelapa dan ditambah undis
 - a. Urap
 - b. Gudangan
 - c. Trancam
 - d. Srombotan

12. Ciri khas Lotek menggunakan sayuran buah yaitu....
- a Timbul
 - b Nangka muda
 - c Labu siam
 - d Terong
13. Sayur Podomoro berbahan utama..... berkuah santan.
- a. Kangkung,labu parang,jagung
 - b. Daun labu,labu parang,jagung
 - c. Bayam,tempe,jagung
 - d. Kangkung, tempe, udang
14. Perbedaan Pecel dengan Gado - gado adalah terletak pada
- a. Tehnik pengolahan bumbu
 - b. Tehnik pengolahan sayuran
 - c. Tehnik penyajian
 - d. Tehnik pengolahan kacang.

KP 4.

15. Pepes merupakan lauk pauk yang diolah dengan tehnik...
- a. Kukus, pepes
 - b. Kukus. Sangrai
 - c. Kukus, panggang
 - d. Kukus, bakar
16. Rendang merupakan lauk pauk yang diolah dengan tehnik....
- a. Rebus, sangrai
 - b. Rebus, rendang
 - c. Rebus, simmer
 - d. Rebus, randang
17. Tempe bacem diolah dengan tehnik
- a. Ungkep, goreng
 - b. Ungkep, sangrai
 - c. Ungkep, panggang
 - d. Ungkep, dioles minyak sedikit

18. Gulai kikil lebih dikenal dengan nama gulai....

- a. Jeroan
- b. Dengkul
- c. Tunjang
- d. Jangek

KP 5.

19. Hidangan salad pada pengolahan dan penyajian makanan continental berfungsi saebagai ...

- a. Appetizer
- b. Soup
- c. Maincourse
- d. Dessert

20. Berat porsi untuk menghidangkan salad adalah...

- a. 100 gram
- b. 75 gram
- c. 50 gram
- d. 25 gram

21. Potatoes salad termasuk klasifikasi....salad

- a. Compound salad
- b. Simple salad
- c. Mix salad
- d. American salad

22. Cream of potatoes soup termasuk golongan jenissoup

- a. Clear soup
- b. Thin soup
- c. Thick soup
- d. Puree soup

23. Hidangan yang terdiri dari daging ,sayuran dan kentang termasuk giliran hidangan

- a. Appetizer
- b. Soup
- c. Maincourse
- d. Dessert

KP 6.

24. Saat menyusun Menu hal yang tidak boleh terjadi pada penggunaan bahan makanan adalah...

- a. Harga bahan
- b. Jenis bahan
- c. Pengulangan bahan
- d. Penggunaan bahan

25. Menu sehari-hari supaya tidak terjadi kebosanan saat mengkonsumsi makan pagi, siang dan malam, sebaiknya dibuat kartu menu untuk...

- a. 5 hari
- b. 7 hari
- c. 8 hari
- d. 10 hari

26. Menu yang sering digunakan pada pelayanan makanan dan minuman di coffee shop,kantin dan fast food adalah...

- a. Table'dhote
- b. `Ala'carte
- c. Buffet
- d. plat dejure

27. Menu yang dibuat chef saat itu pada suatu usaha pelayanan makanan dan minuman di restoran adalah...

- a. Table'dhote
- b. Ala'carte
- c. Buffet
- d. plat dejure

28. Susunan menu yang terdiri dari hidangan salad,soup,daging,syuran,kentang dan pudding ,coffee or tea adalah ...giliran menu
- a. 3 giliran
 - b. 4 giliran
 - c. 5 giliran
 - d. 6 giliran

KUNCI JAWABAN EVALUASI PG					
KP1	KP2	KP3	KP4	KP5	KP6
1. a 2. b	3. c 4. d 5. a 6. b 7. b 8. a 9. d	10. a 11. d 12. b 13. d 14. a	15. c 16. d 17. a 18. c	19. a 20. c 21. b 22. d 23. c	24. c 25. d 26. b 27. d 28. b

Penutup

Kompetensi Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia merupakan kompetensi jasa boga yang mempelajari tentang mengolah dan menyajikan makanan sepinggan, mengolah dan menyajikan makanan Indonesia terdiri dari mengolah dan menyajikan makanan pokok Indonesia, mengolah dan menyajikan sayur dan sayuran Indonesia, mengolah dan menyajikan lauk - pauk Indonesia. Masing - masing kompetensi mempelajari tentang alat yang digunakan, bahan yang digunakan, cara mengolah dan cara menyajikan masing - masing hidangan tersebut.

Kompetensi Merencanakan menu berdasarkan giliran menu merupakan kompetensi jasa boga yang mempelajari tentang pengertian menu, fungsi menu, menu berdasar waktu makan, menu berdasar jenis menu, komposisi/struktur menu, syarat-syarat menu menu yang baik, menyusun menu sesuai dengan syarat menu yang baik dan menilai rancangan menu.

Untuk kompetensi menyiapkan hidangan kontinental merupakan kompetensi bidang keahlian tata boga yang memiliki beberapa sub kompetensi yaitu menyiapkan, membuat dan menyajikan appetizer, soup main course dan dessert. yang merupakan kompetensi yang tidak berdiri sendiri tetapi diikuti oleh kompetensi yang lain sebagai rangkaian yang disebut hidangan kontinental.

Apabila peserta diklat sudah menguasai kompetensi ini maka peserta diklat berhak untuk mengikuti uji kompetensi untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki. Uji kompetensi bisa berupa tes tulis dan ujian praktek.

Besar harapan penulis modul ini bisa membantu peserta diklat untuk mencapai kompetensi sesuai dengan apa yang diinginkan atau bisa lulus dengan pencapaian di atas KKM.

Daftar Pustaka

- Agusti, N, 1996, *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*:Direktorat Pendidikan menengah Kejuruan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan bekerja sama dengan Pusat Pengembangan Penataran Fasilitator Kejuruan, Jakarta
- Annayanti Budingsih, dkk. *Kompetensi Kejuruan Restoran 2 untuk SMK kelas XI*. Bogor : Yudhistira
- Bartono P.H & Rufino E.M,S.E,2011 *Tata boga Industri*, Andi Publisher
- Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bali /BPLP BALI NUSA DUA, *Menu Planning*, Bali, 2003
- Dwiari, Sri rini . *Materi Pendidikan dan Pelatihan Keahlian Pariwisata bagi fasilitator SMK Persiapan Pengolahan Makanan*. Jakarta
- Darniaty, Dra; Modul “*Menyiapkan Peralatan Untuk Layanan Makanan dan Minuman*”; PPPPTK Bisnis dan Pariwisata; Depok;2010
- Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, *Service At Its Best Waiter-Waitress Training, Aguide to becoming a successful Server*, New Jersey, 2002
- Ekawatiningsih, Prihatiningsih, dkk . *Restoran jilid 2 bse/buku sekolah elektronik untuk SMK*, Jakarta
- Endar Sugiarto.Ir.BA,*Pengantar Akomodasi Dan Restoran*,PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 1996.
- Food and Beverage Hand Book of Restaurant Standart and Procedures 2 nd Edition,Brisbane,1992.
- Hartindah, *Mengatur Meja Makan*, PT Bina Ilmu,Surabaya,1976
- Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan(PPP GK), *Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran*, Jakarta,2000.

- Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Paariwisata (PPPPTK Bispar), *Pengantar Dasar Pelayanan Makan dan Minum*, Depok, 2010
- Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Paariwisata (PPPPTK Bispar), *Table Decoration*, Depok, 2009
- John Fuller, *Modern Restaurant Service*, Virtue & Company Limited, London, 1983
- Hayatinufus A.L Tobing, *Variasi menu sehari hari*, Gramedia Pustaka Utama
- Indra, Rama, 2000, *Paket untuk Pelatihan Perhotelan*, Jakarta
- Lubis, Liberti, 2000, *Pembuatan Sauce*, Jakarta, Proyek Peningkatan Sarana Sekolah Kejuruan
- Marsum WA, *Restoran dan segala permasalahannya*, Yogyakarta 2002.
- Putu, bagus 1996, *Pengolahan Makanan*, Mapindo, Surabaya.
- Prihastuti Ekawatiningsih.dkki, *Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan*, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.
- Sukresno, INR.Pendit, *Petunjuk Praktek Pramusaji*, PTGramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.
- Sumantra, Gede, 1999, *Pengetahuan Pengolahan Makanan*, Surabaya.
- Sudiara, B.P. 1995, *Tata Boga*, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Depdikbud, Jakarta
- Schenk, J, 1998, *Cookery Training Manual For Master Teacher 1*, Voest alphine Industrial Service- Die tourismusschullen, Salzburg- Austria
- Winarni, astriati .1994. *Modul Pengolahan makanan kontinental* . Surabaya : Unesa press

Glosarium

A'la Carte	penataan Meja makan dengan menggunakan Dinner knife dan fork .
A'la carte menu	Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.
Afternoon tea	suatu jamuan Hidangan yang terdiri dari kue –kue /makanan ringan disertai minuman panas atau dingin pada sore hari
American Service / Ready Plate Service	makanan sudah ditata di atas piring dari dapur, sedangkan pelayan menyajikannya kepada tamu
Appetizer	Hidangan continental yang dihidangkan pada awal jamuan makan sebagai pembangkit selera makan berupa hidangan dengan rasa asin,gurih dan asam dan dihidangkan dingin.
Assesories meja	kelengkapan diatas meja makan berupa Cruet, flower vas dan table number)
Beurre Manie	campuran tepung dengan butter tanpa dimasak/dingin, dipergunakan sebagai bahan pengental.
Blanc	merebus dalam air mendidih dengan waktu singkat
Blanch	merebus sayur atau daging dalam air mendidih dalam waktu singkat, kemudian didinginkan segera. Tujuannya untuk melepaskan kulit luar dari sayur atau membersihkan bahan-bahan lainnya.
Bouquet Garni	ikatan dari bumbu-bumbu segar yang terdiri dari tangkai peterseli, thyme, bayleaf, lada butir yang diikat dalam sepotong kain atau tangkai leek/daun bawang prei.
Bowl	mangkok untuk cuci tangan atau mangkok untuk menghidangkan salad /makanan pembuka.
Braised	memasak dengan sedikit cairan minyak
Bread And Butter Plate	piring kecil untuk tempat roti.
Broth	soup encer/cair berisi bahan-bahan yang banyak mengandung kalori.
Brown stock	kaldu cokelat
Buffet Service / Self Service / Prasmanan Service	cara pelayanan makanan dan minuman dimana makanan dan peralatan ditata dan dipajang diatas meja Buffet dengan beraneka ragam hidangan pembuka hingga penutup dan minuman serta kudapan/snack dan

	tamu mengambil sendiri hidangan yang disukai.
Butter spreader	pisau pengoles mentega untuk roti.
Cafeteria service / counter service	Tamu mengambil makanan pada Counter sedangkan di ujung Counter harus membayarnya sesuai yang telah diambilnya.
Center Piece	Hiasan /pajangan yang menjadi pusat perhatian tamu/pengunjung pada penataan meja buffet
China ware	peralatan makan dan minum terbuat dari porselin
Chop	mencincang sampai halus
Coffee Morning	suatu jamuan Hidangan yang terdiri dari kue –kue /makanan ringan disertai minuman panas atau dingin pada pagi hari
Concasses	tomat yang dipotong kasar dan tidak beraturan
Conical Strainer/chinois	Saringan berbentuk kerucut
Consommé	kaldu/stock yang telah dijernihkan dengan daging cincang dan putih telur (meat clarification). Tiga unsure dasar dalam pembuatan consommé:
Continental	Hidangan yang berasal dari Negara Eropa (Inggris, perancis, jerman, belanda, Italy dan sekitarnya termasuk Amerika dan Rusia)
Courses	Hidangan
Croceries	peralatan makan dan minum yang terbuat dari bahan china ware, silver/stainlesstel atau kaca
Crouton	roti yang dipotong dadu kecil, lalu digoreng dengan butter/mentega. Dipergunakan sebagai pelengkap
CRUET	kelengkapan penataan meja berupa assesoris meja (tempat garam, lada, cuka, sambal, kecap, minyak atau sauce)
Cube	memotong bahan dalam bentuk dadu (1 x 1 x 1 cm)
Cutleries	peralatan makan yang terbuat dari silver/stainlessteel yang terdiri dari sendok, garpu dan pisau
Daging cincang	unsur Nutritive
Deglaze	memberi cairan guna melarutkan zat ekstraktif yang melekat pada roasting pan/pan.
Dessert	Hidangan penutup setelah hidangan utama/maincourse yang rasanya manis dan dihidangkan dingin
Dessert plate	piring makan sedang untuk makanan penutup.
Dinner plate	piring makan besar untuk makanan utama/pokok atau maincourse.
Dish	mangkok untuk tempat sayuran/sayur atau Daging/lauk

Door Knob Menu	Menu yang tergantung di depan pintu kamar.
Elaborate	penataan meja makan dengan menggunakan alat makan dan minum yang lengkap.
English service / family service	Tuan rumah memotong porsi buat semua tamunya sedangkan pelayan yang menyajikannya sesuai permintaan dari tuan rumah.
F&B Manager	Manajer Pelayanan Makan dan Minum
Furniture / Meubeler	Perabot restoran berupa meja dan kursi serta meja persediaan atau meja buffet.
Flambé	Memotong makanan hewani dan memorsikannya
Flambee	memasak makanan didepan tamu dengan menggunakan gueridon/flambee trolley.
Flower vas	vas bunga untuk meja makan
Fond	bahan dasar yang memberi rasa dan karakter untuk saus dan panganan
French Service / Continental Service	Makanan dimasak di depan tamu serta tamu dapat memilih sendiri dengan menggunakan trolley yang ada perapiannya/kompur (Gueridon).
Fritters	makanan yang dilumuri adonan lalu digoreng
Garnish	hiasan
Glace	permukaan mengkilap karena proses pemasakan
Glass ware	Peralatan restoran berbahan dasar gelas berupa macam-macam bentuk gelas baik yang tidak berkaki maupun berkaki.
Gourmet	Restoran yang menyajikan makanan klasik dan berkelas
Gueridon	Trolley /meja dorong untuk mempresentasikan /memasak makanan didepan tamu.
Head Waiter	Kepala pelayan
Hollow ware	peralatan hidang yang cenderung berongga terbuat dari stainlesssteel seperti bowl, jug, tray, platter dan dish.
Hors d'oeuvre (Perancis)	makanan pembuka
Jug	Teko untuk Air Panas/kopi/the
Julienne	memotong bahan memanjang seperti strip lembut (4-6 cm x 1 mm x 1 mm)
Kolesterol	zat yang memiliki fungsi penting bagi tubuh, merupakan suatu lipolipid.
Large Equipment	Perabot restoran merupakan peralatan restoran berukuran besar
Lef over	bahan sisa lebih tetapi bukan sisa makanan
Linen	Piranti restoran dari kain atau Kain meja

Luncheon	Jamuan makan dan minum mulai dari hidangan pembuka/Appetizer hingga penutup/Dessert, pada siang hari di restoran dan dilayani oleh seorang pramusaji/waiter
Macedoine	memotong bahan dalam bentuk dadu (1 x1 x1 cm)
Main Dining Room	Restoran yang buka saat malam hari dengan harga makanan yang sangat mahal.
Maincourse	Hidangan utama dari Hidangan Continental berupa daging/ikan/ayam, sayuran dan kentang atau penggantinya dihidangkan setelah hidangan sup, dan dihidangkan panas.
Mirepoix	sayuran dipotong kasar, seperti bawang bombay, wortel dan seledri.
Molton	kain pelapis taplak meja sebagai peredam suara
Oriental	Hidangan yang berasal dari Negara Asia (Cina, korea,Thailand, Indonesia, Malaysia, jepang termasuk india, arab)
Peel	menguliti/mengupas sayuran
Plate De Jour / Special Today	Menu istimewa hari ini yang disediakan oleh Restoran.
Platter	piring oval dari stainlesssteel untuk menghidangkan hidangan Daging/Ayam atau Ikan
Putih telur	unsur Clarification
Reception Head Waiter	Kepala Pelayan Penerimaan
Restaurant	suatu tempat yang tata ruangnya didisain khusus untuk menyediakan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ditujukan untuk masyarakat umum; Tamu dilayani oleh seorang pramusaji/waiter
Restaurant Manager	Manajer Restoran
Room Service	pelayanan makanan atau minuman yang dipesan oleh tamu dan dinikmati di dalam kamar baik di hotel maupun penginapan lainnya seperti motel atau apartemen.
Roux	campuran terigu dan butter yang dimasak menjadi satu sampai bau tepung hilang dan memasir. Dipergunakan sebagai bahan pengental soup atau sauce.
Russian service / silver service	makanan sudah diporsi di dapur dan ditata pada piring dan telah dihias dengan baik
Salpikon	daging matang yang dipotong dadu
Sauté	menggoreng dengan sedikit minyak atau disebut juga menumis
Sayuran	unsur Aromatik

Seasoning	membumbui masakan atau bahan makanan
Service Spoon And Fork	sendok dan garpu besar untuk menghidangkan makanan.
Set Menu	Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta
Side Board	meja persediaan untuk menyimpan alat dan makanan yang akan disajikan kepada tamu.
Side board/ table	Meja samping
Silver Ware	Alat makan dan minum yang terbuat dari bahan stainlessstel
Silver ware	peralatan makan dan minum terbuat dari silver/stainlessteel
Simmer	memasak/membiarkan masakan mendidih perlahan-lahan diatas api kecil
Slip cloth	taplak meja makan hias yang terbuat dari kain diletakkan diatas taplak meja makan sebagai taplak meja hias yang warnanya berbeda dengan taplak meja makan.
Small size	ukuran kecil
Soup	Hidangan continental yang dihidangkan setelah hidangan awal jamuan makan sebagai penyerta pembangkit selera makan berupa sup/cair dan dihidangkan panas.
Soup bowl	mangkok untuk hidangan soup
Squen of service	tahapan dalam pelayanan makanan dan minuman.
Station head waiter	Kepala Unit Pramusaji
Stewarding	Penyediaan Alat
Table cloth	taplak meja
Table d'hote menu	Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti
Table Number	nomor meja untuk diletakkan diatas meja makan.
Table Service	Pelayanan langsung dimeja makan
Table Set Up	menata meja makan dengan menata alat makan dan minum diatas meja makan sesuai dengan jenis penataannya.
Taking Order	Mengambil dan mencatat pesanan tamu.
Tata hidang	cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen.
Tray	nampan/baki yaitu alat untuk membawa makanan.
Tray Service	Makanan dihidangkan pada nampan (tray) lengkap

	dengan alat makan dan makanan tetapi makanan panas tetap dihidangkan panas sedangkan makan dingin tetap dingin
Trolley	meja dorong untuk membawa alat-alat makan dan minum.
Trolley	Alat beroda yang berfungsi untuk membawa makanan
Waiter	orang yang melayani tamu makan dan minum di restoran dari mulai tamu datang hingga pulang disebut Pramusaji.
Waiter/s	petugas pelayanan di restoran.

Bagian II

Kompetensi Pedagogik



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PTK) memegang peranan penting dalam peningkatan mutu pendidikan. Salah satu unsur dari PTK adalah guru. Tugas utama guru menurut Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen adalah mendidik, mengajar, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik pada pendidikan anak usia dini jalur pendidikan formal, pendidikan dasar, dan pendidikan menengah.

Sebagai jabatan profesional guru dalam melaksanakan tugasnya memerlukan kompetensi. Kompetensi adalah seperangkat pengetahuan, keterampilan, dan perilaku yang harus dimiliki, dihayati, dan dikuasai oleh guru. Sebagai bukti keprofesionalannya pemerintah telah memberikan sertifikat pendidik kepada guru. Hal ini sesuai dengan Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen yang menjelaskan bahwa Sertifikat pendidik adalah bukti formal sebagai pengakuan yang diberikan kepada guru dan dosen sebagai tenaga profesional untuk meningkatkan martabat dan peran guru sebagai agen pembelajaran berfungsi untuk meningkatkan mutu pendidikan nasional.

Guru berkewajiban meningkatkan dan mengembangkan kualifikasi akademik dan kompetensi secara berkelanjutan sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni. Hal ini dapat dilakukan guru dengan mengikuti Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB). Pengembangan keprofesian berkelanjutan (PKB) sebagai salah satu strategi pembinaan guru dan tenaga kependidikan diharapkan dapat menjamin guru dan tenaga kependidikan mampu secara terus menerus memelihara, meningkatkan, dan mengembangkan kompetensi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pelaksanaan kegiatan PKB akan mengurangi kesenjangan antara kompetensi yang dimiliki guru dan tenaga kependidikan dengan tuntutan profesional yang dipersyaratkan.

Guru dan tenaga kependidikan wajib melaksanakan PKB, baik secara mandiri maupun kelompok. Khusus untuk PKB dalam bentuk pendidikan dan pelatihan

(diklat) dilakukan oleh lembaga pelatihan sesuai dengan jenis kegiatan dan kebutuhan guru. Penyelenggaraan diklat PKB dilaksanakan oleh PPPPTK dan LPPPTK, KPTK atau penyedia layanan diklat lainnya. Pelaksanaan diklat tersebut memerlukan modul sebagai salah satu sumber belajar bagi peserta diklat. Modul merupakan bahan ajar yang dirancang untuk dapat dipelajari secara mandiri oleh peserta diklat berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang disajikan secara sistematis dan menarik untuk mencapai tingkatan kompetensi yang diharapkan sesuai dengan tingkat kompleksitasnya.

Modul diklat PKB bagi guru dan tenaga kependidikan ini merupakan acuan bagi penyelenggara pendidikan dan pelatihan dalam memfasilitasi pencapaian kompetensi dalam pelatihan yang diperlukan guru pada saat melaksanakan kegiatan PKB.

B. Tujuan

Setelah mempelajari dan menyelesaikan tugas pada modul ini, Anda diharapkan mampu :

1. Menjelaskan konsep strategi berkomunikasi yang efektif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai
2. Menerapkan berbagai strategi komunikasi dalam pembelajaran sesuai karakteristik peserta didik dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai

C. Peta Kompetensi

Peta kompetensi pedagogik dapat dilihat pada gambar di bawah ini :



D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi pembelajaran teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik adalah :

1. Konsep strategi berkomunikasi yang efektif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.
2. Penerapan strategi komunikasi dalam pembelajaran sesuai karakteristik peserta didik dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

E. Cara Penggunaan Modul

Saran penggunaan modul adalah:

- Pelajari uraian materi yang berupa paparan fakta/data, konsep, prinsip, dalil, teori, prosedur, keterampilan, hukum dan nilai-nilai.
- Kerjakan aktivitas pembelajaran untuk memantapkan pengetahuan, keterampilan serta nilai dan sikap yang terkait dengan uraian materi.
- Isi latihan untuk memfasilitasi anda menganalisis untuk berpikir dan bersikap kritis.
- Bacalah ringkasan yang merupakan sari pati dari uraian materi kegiatan pembelajaran untuk memperkuat pencapaian tujuan kegiatan pembelajaran.
- Tulislah umpan balik, rencana pengembangan dan implementasi dari kegiatan belajar pada halaman yang tersedia sebagai tindak lanjut kegiatan pembelajaran.
- Cocokkan hasil latihan/kasus/tugas pada kunci jawaban untuk mengukur tingkat pemahaman dan keberhasilan Anda.
- Bila sudah mempelajari dan berlatih seluruh kegiatan pembelajaran, isilah evaluasi akhir modul untuk mengukur tingkat penguasaan anda pada keseluruhan modul ini.

Apabila ada kesulitan terhadap istilah/kata-kata/frase yang berhubungan dengan materi pembelajaran, Anda dapat melihat pada daftar glosarium yang tersedia pada modul ini.

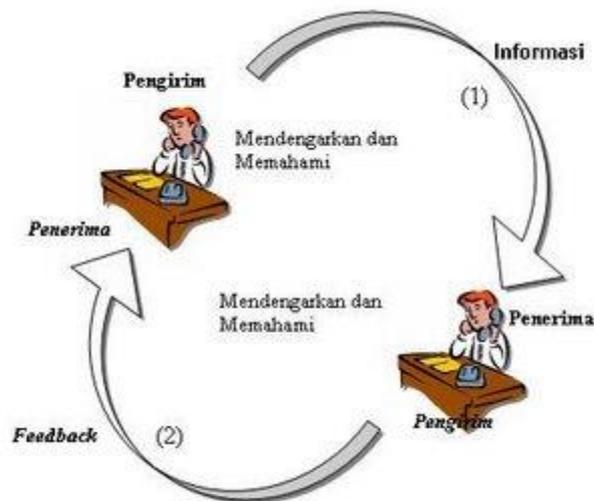


Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Strategi Komunikasi yang Efektif



Gambar 1. Proses Penyampaian Pesan

A. Tujuan

Setelah mempelajari dan menyelesaikan tugas pada modul ini Anda mampu mendeskripsikan strategi komunikasi yang efektif.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian komunikasi
2. Mengidentifikasi komponen-komponen komunikasi
3. Menentukan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penggunaan Strategi Komunikasi
4. Membedakan berbagai bentuk teknik komunikasi
5. Mengidentifikasi berbagai media dalam proses komunikasi

C. Uraian Materi

1. Pengertian Komunikasi

Banyak pendapat dari berbagai pakar mengenai definisi komunikasi, namun jika diperhatikan dengan seksama dari berbagai pendapat tersebut mempunyai maksud yang hampir sama. Menurut Hardjana, sebagaimana dikutip oleh Endang Lestari G (2003) secara etimologis komunikasi berasal dari bahasa Latin yaitu *cum*, sebuah kata depan yang artinya dengan, atau bersama dengan, dan kata *umus*, sebuah kata bilangan yang berarti satu. Dua kata tersebut membentuk kata benda *communio*, yang dalam bahasa Inggris disebut *communion*, yang mempunyai makna kebersamaan, persatuan, persekutuan, gabungan, pergaulan, atau hubungan. Karena untuk ber-*communio* diperlukan adanya usaha dan kerja, maka kata *communion* dibuat kata kerja *communicare* yang berarti membagi sesuatu dengan seseorang, tukar menukar, membicarakan sesuatu dengan orang, memberitahukan sesuatu kepada seseorang, bercakap-cakap, bertukar pikiran, berhubungan, atau berteman. Dengan demikian, komunikasi mempunyai makna pemberitahuan, pembicaraan, percakapan, pertukaran pikiran atau hubungan.

Evertt M. Rogers mendefinisikan komunikasi sebagai proses yang di dalamnya terdapat suatu gagasan yang dikirimkan dari sumber kepada penerima dengan tujuan untuk merubah perilakunya. Pendapat senada dikemukakan oleh Theodore Herbert, yang mengatakan bahwa komunikasi merupakan proses yang di dalamnya menunjukkan arti pengetahuan dipindahkan dari seseorang kepada orang lain, biasanya dengan maksud mencapai beberapa tujuan khusus. Selain definisi yang telah disebutkan di atas, pemikir komunikasi yang cukup terkenal yaitu Wilbur Schramm memiliki pengertian yang sedikit lebih detail. Menurutnya, komunikasi merupakan tindakan melaksanakan kontak antara pengirim dan penerima, dengan bantuan pesan; pengirim dan penerima memiliki beberapa pengalaman bersama yang memberi arti pada pesan dan simbol yang dikirim oleh pengirim, dan diterima serta ditafsirkan oleh penerima. (Suranto : 2005)

2. Komponen Komunikasi

Harold D. Lasswell menerangkan kegiatan komunikasi dengan menjawab pertanyaan "Who Says What Which Channel To Whom With What Effect?" Jawaban dari pertanyaan tersebut merupakan Komponen Komunikasi, yaitu :

- Who? (Siapa : komunikator)
- Says what? (mengatakan apa : Pesan)
- In which channel? (melalui saluran apa :Media)
- To whom? (kepada siapa : Komunikan)
- With what effect? (dengan efek apa :efek)

a. Who (Komunikator)

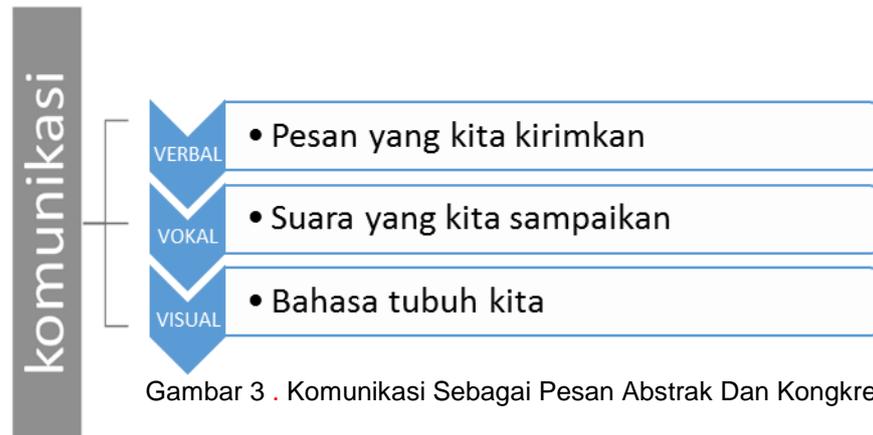


Gambar 2. Komunikator

Dalam proses komunikasi ada dua komunikator, yaitu orang yang mengirim dan menjadi sumber informasi dalam segala situasi. Penyampaian informasi yang dilakukan dapat secara sengaja maupun tidak disengaja.

b. Says What (Pesan)

Komunikator menyampaikan pesan-pesan kepada sasaran yang dituju. Pesan yaitu sesuatu yang dikirimkan atau yang disampaikan. Pesan yang disampaikan dapat secara langsung maupun tidak langsung dan bersifat verbal maupun non verbal.



Gambar 3 . Komunikasi Sebagai Pesan Abstrak Dan Kongkret

c. In which Channel (Media yang digunakan)

Dalam menyampaikan pesan-pesannya, komunikator harus menggunakan media komunikasi yang sesuai keadaan dan pesan yang disampaikan. Adapun media adalah sarana yang digunakan untuk menyalurkan pesan-pesan yang disampaikan oleh komunikator kepada komunikan.



Gambar 4. Media Komunikasi

d. To Whom (komunikan)

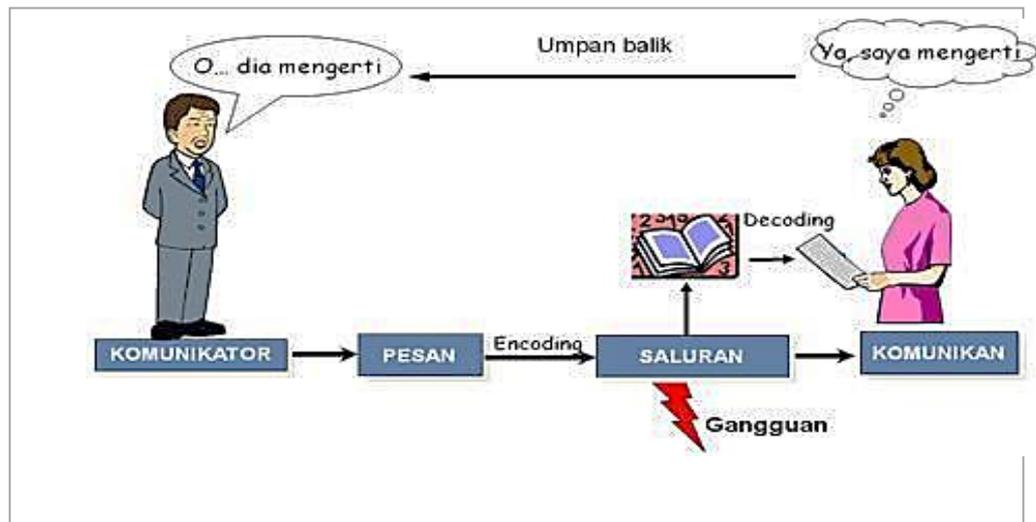


Gambar 5. Komunikan

Komunikan merupakan individu atau kelompok tertentu yang merupakan sasaran pengiriman seseorang yang dalam proses komunikasi ini sebagai penerima pesan. Dalam hal ini komunikator harus cukup mengenal

komunikasikan yang dihadapinya sehingga nantinya diharapkan mendapatkan hasil yang maksimal dari pesan yang disampaikan.

e. With What Effect (Efek)



Gambar 6. Proses Pemindahan Pesan/Informasi

Efek adalah respon, tanggapan atau reaksi komunikasi ketika ia atau mereka menerima pesan dari komunikator. Sehingga efek dapat dikatakan sebagai akibat dari proses komunikasi.

3. Faktor-Faktor yang perlu diperhatikan dalam penggunaan Strategi Komunikasi

Strategi komunikasi pada hakikatnya adalah perencanaan (planning) dan manajemen (management) untuk mencapai satu tujuan. Strategi komunikasi merupakan paduan dari perencanaan komunikasi dan manajemen komunikasi untuk mencapai suatu tujuan (Effendy, 2003 : 301)

Strategi komunikasi merupakan penentu berhasil tidaknya komunikasi secara efektif. Beberapa hal perlu diperhatikan dalam menggunakan strategi komunikasi antara lain :

a. Mengenal khalayak dan sasaran

Dalam perumusan strategi, khalayak memiliki kekuatan penangkal yang bersifat psikologi dan sosial bagi setiap pengaruh yang berasal dari luar diri dan kelompoknya. Di samping itu khalayak tidak hanya dirangsang oleh hanya satu pesan saja melainkan banyak pesan dalam waktu bersamaan. Artinya terdapat juga kekuatan pengaruh dari pesan-pesan lain yang datang dari sumber (komunikator) lain dalam waktu yang sama, maupun sebelum dan sesudahnya.

Dengan demikian pesan yang diharapkan menimbulkan efek atau perubahan pada khalayak bukanlah satu-satunya “kekuatan”, melainkan, hanya satu di antara semua kekuatan pengaruh yang bekerja dalam proses komunikasi untuk mencapai efektivitas.

b. Menyusun Pesan

Setelah mengenal khalayak dan situasinya, maka langkah selanjutnya dalam perumusan strategi, ialah menyusun pesan, yaitu menentukan tema dan materi. Syarat utama dalam mempengaruhi khalayak dari pesan tersebut, ialah mampu membangkitkan perhatian.

Perhatian adalah pengamanaan yang terpusat. Dengan demikian awal dari suatu efektivitas dalam komunikasi, ialah bangkitnya perhatian dari khalayak terhadap pesan-pesan yang disampaikan. Hal ini sesuai dengan AA Procedure atau from Attention to Action procedure. Artinya membangkitkan perhatian (Attention) untuk selanjutnya menggerakkan seseorang atau orang banyak melakukan kegiatan (Action) sesuai tujuan yang dirumuskan.

Selain AA procedure dikenal juga rumus klasik AIDDA sebagai adoption, process, yaitu Attention, Interest, Desire, Decision dan Action. Artinya dimulai dengan membangkitkan perhatian (Attention), kemudian menumbuhkan minat dan kepentingan

(Interest), sehingga khalayak memiliki hasrat (Desire) untuk menerima pesan yang dirangsangkan oleh komunikator, dan akhirnya diambil keputusan (decision) untuk mengamalkannya dalam tindakan (Action).

Jadi proses tersebut harus bermula dari perhatian, sehingga pesan komunikasi yang tidak menarik perhatian tidak akan menciptakan efektivitas. Dalam masalah ini, Wilbur Schramm mengajukan syarat-syarat untuk berhasilnya pesan tersebut (Arifin, 1994 : 68) sebagai berikut :

- 1) Pesan harus direncanakan dan disampaikan sedemikian rupa sehingga pesan itu dapat menarik perhatian sasaran yang dituju.
- 2) Pesan haruslah menggunakan tanda-tanda yang didasarkan pada pengalaman yang sama antara sumber dan sasaran, sehingga kedua pengertian itu bertemu.
- 3) Pesan harus membangkitkan kebutuhan pribadi dari pada sasaran dan menyarankan cara-cara untuk mencapai kebutuhan itu.
- 4) Pesan harus menyarankan sesuatu jalan untuk memperoleh kebutuhan yang layak bagi situasi kelompok di mana kesadaran pada saat digerakkan untuk memberikan jawaban yang dikehendaki.

4. Menetapkan Teknik

Dalam dunia komunikasi pada teknik penyampaian atau mempengaruhi itu dapat dilihat dari dua aspek yaitu : menurut cara pelaksanaan dan menurut bentuk isinya. Yang pertama melihat komunikasi itu dari segi pelaksanaannya dengan melepaskan perhatian dari isi pesannya. Sedang yang ke dua, yaitu melihat komunikasi dari segi bentuk pesan dan maksud yang dikandung. Oleh karena itu yang pertama menurut cara pelaksanaannya, dapat diwujudkan dalam dua bentuk, yaitu redundancy (repetition) dan canalizing. Sedang yang ke dua menurut bentuk isinya dikenal teknik-

teknik :informative, persuasive, educative, dan koersif (Arifin, 1994 :73)

1) Redundancy (repetition)

Redundancy atau repetition, adalah cara mempengaruhi khalayak dengan jalan mengulang-ngulang pesan kepada khalayak. Dengan teknik ini sekalian banyak manfaat yang dapat ditarik darinya. Manfaat itu antara lain bahwa khalayak akan lebih memperhatikan pesan itu, karena justru berkontras dengan pesan yang tidak diulang-ulang, sehingga ia akan lebih banyak mengikat perhatian.

2) Canalizing

Canalizing adalah memahami dan meneliti pengaruh kelompok terhadap individu atau khalayak. Untuk berhasilnya komunikasi ini, maka haruslah dimulai dari memenuhi nilai-nilai dan standard kelompok dan masyarakat dan secara berangsur-angsur merubahnya kearah tidak mungkin, maka kelompok tersebut secara perlahan-lahan dipecahkan, sehingga anggota-anggota kelompok itu sudah tidak memiliki lagi hubungan yang ketat. Dalam keadaan demikian itulah pesan-pesan akan mudah diterima oleh komunikan.

3) Informative

Teknik informative adalah suatu bentuk isi pesan, yang bertujuan mempengaruhi khalayak dengan jalan memberikan rangsangan. Penerangan berarti menyampaikan sesuatu apa adanya, apa sesungguhnya, di atas fakta-fakta dan data-data yang benar serta pendapat-pendapat yang benar pula. Atau seperti ditulis oleh Jawoto (Arifin, 1994 :74) :

- Memberikan informasi tentang fakta semata-mata, juga fakta bersifat kontropersial, atau
- Memberikan informasi dan menuntun umum ke arah pendapat.

Teknik informatif ini, lebih ditujukan pada penggunaan akal pikiran khalayak, dan dilakukan dalam bentuk pernyataan berupa : keterangan, penerangan, berita dan sebagainya.

4) *Persuasive*

Persuasif berarti, mempengaruhi dengan jalan membujuk. Dalam hal ini khalayak digugah baik pikirannya, maupun dan terutama perasaannya. Perlu diketahui, bahwa situasi mudah terkena sugesti ditentukan oleh : kecakapan untuk meng sugestikan atau menyarankan sesuatu kepada komunikan (suggestivitas), dan mereka itu sendiri diliputi oleh keadaan mudah untuk menerima pengaruh (suggestibilitas). Jadi di pihak menyugesti khalayak, dan menciptakan situasi bagaimana khalayak itu supaya mudah terkena sugesti, adalah proses kental sebagai hasil penerimaan yang tidak kritis dan direalisasikan dalam perbuatan kepercayaan atau cita-cita yang dipengaruhi orang lain.

5) *Educative*

Teknik educative, sebagai salah satu usaha mempengaruhi khalayak dari suatu pernyataan umum yang dilontarkan, dapat diwujudkan dalam bentuk pesan yang akan berisi : pendapat-pendapat, fakta-fakta, dan pengalaman-pengalaman.

Mendidik berarti memberikan sesuatu ide kepada khalayak apa sesungguhnya, di atas fakta-fakta, pendapat dan pengalaman yang dapat dipertanggungjawabkan dari segi kebenaran, dengan disengaja, teratur dan berencana, dengan tujuan mengubah tingkah laku manusia kearah yang diinginkan.

6) *Koersif*

Koersif berarti mempengaruhi khalayak dengan jalan memaksa. Teknik koersif ini biasanya dimanifestasikan dalam bentuk peraturan-peraturan, perintah-perintah dan intimidasi-

intimidasi. Untuk pelaksanaannya yang lebih lancar biasanya dibelakangnya berdiri suatu kekuatan yang cukup tangguh.

5. Penggunaan Media

Penggunaan media sebagai alat penyalur ide, dalam rangka merebut pengaruh khalayak adalah suatu hal yang merupakan keharusan, sebab media dapat menjangkau khalayak yang cukup besar. Media merupakan alat penyalur, juga mempunyai fungsi social yang kompleks.

Sebagaimana dalam menyusun pesan dari suatu komunikasi yang ingin dilancarkan, kita harus selektif, dalam arti menyesuaikan keadaan dan kondisi khalayak, maka dengan sendirinya dalam penggunaan mediapun, harus demikian pula. Justru itu selain kita harus berfikir dalam jalinan faktor-faktor komunikasi sendiri juga harus dalam hubungannya dengan situasi sosial-psikologis, harus diperhitungkan pula. Hal ini karena masing-masing medium tersebut mempunyai kemampuan dan kelemahan-kelemahan tersendiri sebagai alat.

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas pembelajaran 1

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan pengertian komunikasi dari beberapa tokoh.
3. Catat poin-poin penting dalam lembar kerja 1.
4. Tuliskan kesimpulan pengertian komunikasi menurut kelompok Anda.
5. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas pembelajaran 2

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3-5 orang.
2. Identifikasi komponen-komponen komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi padalembarnya kerja 2.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas pembelajaran 3

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3-5 orang.
2. Diskusikan konsep strategi komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi tersebut pada lembar kerja 3.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas pembelajaran 4

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3-5 orang.
2. Diskusikan konsep teknik-teknik komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada lembar kerja 4.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

E. Latihan/Kasus/Tugas

Kerjakan tugas di bawah ini melalui lembar kerja yang telah disediakan.

1. Bagaimana pandangan Laswell dan Schramm dalam menggambarkan proses komunikasi ?
2. Apakah efek yang dihasilkan dalam berkomunikasi ?
3. Mengapa dalam setiap berkomunikasi harus berorientasi pada audience
4. Jelaskan syarat-syarat yang harus diperhatikan dalam menyusun pesan menurut Schramm ?
5. Apa yang dimaksud redundance dalam teknik komunikasi ?

Lembar Kerja

1.
.....
.....
2.
.....
.....

3.

4.

5.

F. Rangkuman

- Kata atau istilah komunikasi (dari bahasa Inggris *communication*), secara etimologis atau menurut asal katanya adalah dari bahasa Latin *communicatus*, dan perkataan ini bersumber pada kata *communis*. Dalam kata *communis* ini memiliki makna ‘berbagi’ atau ‘menjadi milik bersama’ yaitu suatu usaha yang memiliki tujuan untuk kebersamaan atau kesamaan makna.
- Evertt M. Rogers mendefinisikan komunikasi sebagai proses yang di dalamnya terdapat suatu gagasan yang dikirimkan dari sumber kepada penerima dengan tujuan untuk merubah perilakunya.
- Wilbur Schramm memiliki pengertian yang sedikit lebih detil. Menurutnya, komunikasi merupakan tindakan melaksanakan kontak antara pengirim dan penerima, dengan bantuan pesan; pengirim dan penerima memiliki beberapa pengalaman bersama yang memberi arti pada pesan dan simbol yang dikirim oleh pengirim, dan diterima serta ditafsirkan oleh penerima.
- Harold D. Lasswell menerangkan kegiatan komunikasi dengan menjawab pertanyaan “Who Says What Which Channel To Whom With What Effect?”
- Pengirim pesan (komunikator) adalah manusia berakal budi yang berinisiatif menyampaikan pesan untuk mewujudkan motif komunikasinya.

- Komunikasikan (penerima pesan) adalah manusia yang berakal budi, kepada siapa pesan komunikator ditujukan.
- Pesan yang dimaksud dalam proses komunikasi adalah sesuatu yang disampaikan pengirim kepada penerima.
- Komponen-komponen komunikasi antara lain: sumber, pesan, media, penerima, tanggapan balik.
- Strategi komunikasi meliputi kegiatan dalam hal : Menentukan khalayak, Menyusun pesan, Menetapkan teknik, Penggunaan Media.
- Sementara teknik komunikasi meliputi : Redundancy (repetition), Canalizing, Informative, Persuasive, Educative, Koersif.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Mohon untuk mengisi lembar umpan balik dan tindak lanjut di bawah ini berdasarkan materi pelatihan yang Bapak/Ibu sudah pelajari.

1. Hal-hal apa saja yang sudah saya pahami terkait dengan materi pelatihan ini ?

.....

2. Apa saja yang telah saya lakukan yang ada hubungannya dengan materi kegiatan ini tetapi belum ditulis pada materi pelatihan ini?

.....

3. Manfaat apa saja yang saya peroleh dari materi pelatihan ini untuk menunjang keberhasilan tugas pokok dan fungsi sebagai guru SMK?

.....
.....
.....

4. Langkah-langkah apa saja yang perlu ditempuh untuk menerapkan materi pelatihan ini dalam rangka meningkatkan mutu pembelajaran pada mata pelajaran yang saya ampu?

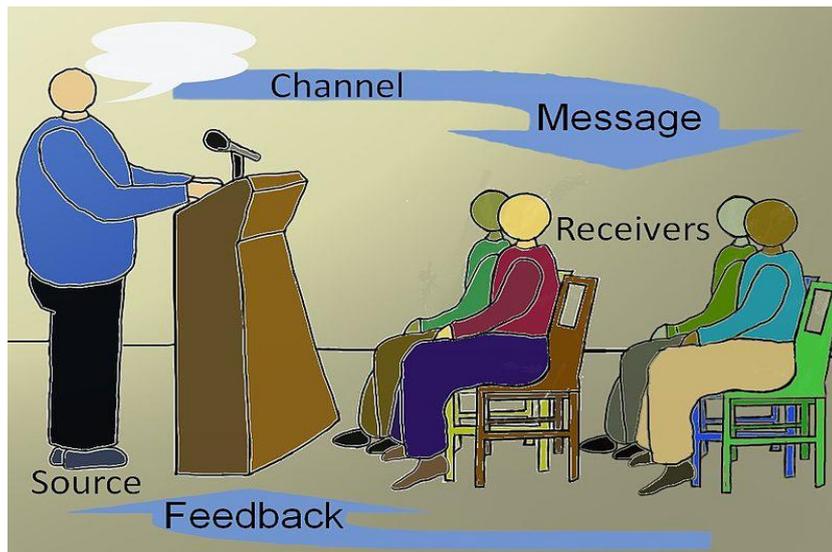
.....
.....
.....



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2 Strategi Komunikasi dalam Pembelajaran



Gambar 7. Proses Komunikasi Formal

A. Tujuan

Setelah mempelajari dan menyelesaikan tugas pada modul ini Anda sebagai peserta pelatihan mampu menerapkan strategi komunikasi dalam pembelajaran.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian pembelajaran
2. Menjelaskan hakekat komunikasi dalam pembelajaran
3. Membedakan proses encoding dan decoding dalam pembelajaran
4. Menjelaskan peran media dalam pembelajaran
5. Menjelaskan pola-pola komunikasi dalam pembelajaran

C. Uraian Materi

1. Pengertian Pembelajaran

Sardiman AM (2005) dalam bukunya yang berjudul “Interaksi dan Motivasi dalam Belajar Mengajar” menyebut istilah pembelajaran dengan interaksi edukatif. Menurut beliau, yang dianggap interaksi edukatif adalah interaksi yang dilakukan secara sadar dan mempunyai tujuan untuk mendidik, dalam rangka mengantar peserta didik ke arah kedewasaannya. Pembelajaran merupakan proses yang berfungsi membimbing para peserta didik di dalam kehidupannya, yakni membimbing mengembangkan diri sesuai dengan tugas perkembangan yang harus dijalani. Proses edukatif memiliki ciri-ciri :

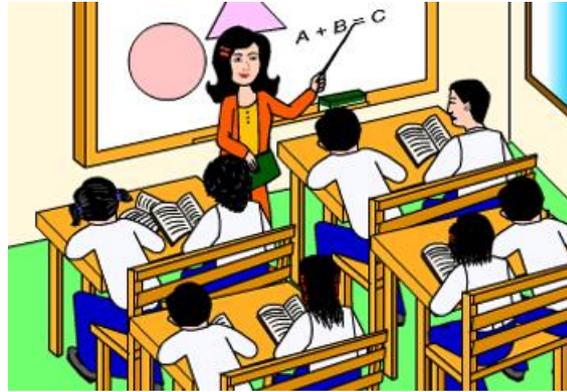
- a. ada tujuan yang ingin dicapai ;
- b. ada pesan yang akan ditransfer ;
- c. ada pelajar ;
- d. ada guru ;
- e. ada metode ;
- f. ada situasi ada penilaian.

Terdapat beberapa faktor yang secara langsung berpengaruh terhadap proses pembelajaran, yaitu pengajar, siswa, sumber belajar, alat belajar, dan kurikulum (Once Kurniawan : 2005). *Association for Educational Communication and Technology (AECT)* menegaskan bahwa pembelajaran (*instructional*) merupakan bagian dari pendidikan. Pembelajaran merupakan suatu sistem yang di dalamnya terdiri dari komponen-komponen sistem instruksional, yaitu komponen pesan, orang, bahan, peralatan, teknik, dan latar atau lingkungan.

Dengan demikian pembelajaran dapat dimaknai sebagai interaksi antara pendidik dengan peserta didik yang dilakukan secara sengaja dan terencana serta memiliki tujuan yang positif. Keberhasilan pembelajaran harus didukung oleh komponen-komponen instruksional yang terdiri dari pesan berupa materi belajar, penyampai pesan yaitu pengajar, bahan untuk menuangkan pesan, peralatan yang mendukung kegiatan belajar, teknik atau metode yang sesuai, serta latar atau situasi yang kondusif bagi proses pembelajaran.

2. Komunikasi Dalam Pembelajaran

Wilbur Schramm mengatakan bahwa “today we might define communication simply by saying that it is the sharing of an orientation toward a set of informational signs”. Dari apa yang dikemukakan oleh Schramm di atas dapat dikatakan bahwa hakikat komunikasi adalah penyampaian pesan dengan menggunakan lambang (simbol) tertentu, baik verbal maupun non



Gambar 8. Proses Belajar Mengajar Di Kelas

verbal, dengan tujuan agar pesan tersebut dapat diterima oleh penerima (audience). Dengan demikian hakikat komunikasi adalah “sharing” yang artinya pesan yang disampaikan sumber dapat menjadi milik penerima, atau dalam dunia pendidikan dan pembelajaran dikatakan agar pesan pembelajaran yang disampaikan guru dapat diserap oleh murid-muridnya.

Proses belajar dapat dipandang sebagai suatu proses komunikasi dengan pengertian bahwa pesan pembelajaran yang disampaikan oleh guru dapat diterima (diserap) dengan baik atau dapat dikatakan menjadi “milik” murid-murid. Schramm mengingatkan bahwa untuk dapat mencapai “sharing” antara sumber dan penerima atas pesan yang disampaikan, perlu adanya keserupaan atau kemiripan medan pengalaman sumber dan medan pengalaman penerima. Ini dimaksudkan agar lambang yang digunakan oleh sumber benar-benar dapat dimengerti oleh murid-murid (penerima), karena sumber dan penerima mempunyai medan pengalaman yang serupa atau hampir sama. Apabila lambang yang digunakan sumber terlalu sulit bagi daya tangkap penerima, maka sharing yang diinginkan jauh dari tercapai. Guru haruslah selalu menyadari akan hal ini, yaitu bahwa di dalam melaksanakan kegiatan belajar dan pembelajaran, sesungguhnya dia sedang melaksanakan kegiatan komunikasi.

Oleh karenanya guru harus selalu memilih dan menggunakan kata-kata yang berada dalam jangkauan/medan pengalaman murid-muridnya, agar dapat dimengerti dengan baik oleh mereka, sehingga pesan pembelajaran yang disampaikan dapat di-shared (diterima, dimiliki) oleh murid-murid dengan baik. Hal ini lebih-lebih lagi sangat berlaku apabila guru atau instruktur menggunakan metode ceramah (lecture method) dalam melaksanakan pembelajaran

3. Kegiatan “*encoding*” dan “*decoding*” dalam pembelajaran.

Dalam setiap kegiatan komunikasi terdapat dua macam kegiatan yaitu “*encoding*” dan “*decoding*”. *Encoding* adalah kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).



Gambar 9. Proses Encoding dan Decoding

Terdapat dua persyaratan yang harus diperhatikan untuk melakukan kegiatan “*encoding*” ini yaitu ;

- a. Dapat mengungkapkan pesan yang akan disampaikan ; dan
- b. Sesuai dengan medan pengalaman audience atau penerima, sehingga memudahkan penerima didalam menerima isi pesan yang disampaikan.

Salah satu kemampuan profesional seorang guru adalah kemampuan melakukan kegiatan “*encoding*” dengan tepat, sehingga murid-murid

memperoleh kemudahan di dalam menerima dan mengerti materi/bahan pelajaran yang merupakan pesan pembelajaran yang disampaikan guru kepada murid.

Sedang kegiatan “decoding” adalah kegiatan dalam komunikasi yang dilaksanakan oleh penerima (audience, murid), dimana penerima berusaha menangkap makna pesan yang disampaikan melalui lambang-lambang oleh sumber melalui kegiatan encoding di atas. Seperti telah dikemukakan di atas bahwa kegiatan “decoding” ini sangat ditentukan oleh keadaan medan pengalaman penerima sendiri. Keberhasilan penerima di dalam proses “decoding” ini sangat ditentukan oleh kepiawaian sumber di dalam proses “encoding” yang dilakukan, yaitu di dalam memahami latar belakang pengalaman, kemampuan, kecerdasan, minat dan lain-lain dari penerima.

Suatu kekeliruan apabila di dalam proses komunikasi sumber melakukan proses “encoding” berdasarkan pada kemauan dan pertimbangan pribadi tanpa memperhatikan hal-hal yang terdapat pada diri penerima seperti yang sudah disebutkan di atas, yang dalam hal ini terutama adalah medan pengalaman mereka.

4. Peranan Alat Peraga dan Media dalam Pembelajaran.

Telah dikatakan di atas bahwa komunikasi (termasuk proses atau kegiatan pembelajaran) dilaksanakan dengan menggunakan lambang-lambang, (symbols), terutama adalah lambang verbal (kata-kata, bahasa). Keuntungan terbesar lambang verbal dalam proses komunikasi (termasuk pembelajaran) adalah sumber dapat memilih lambang secara tidak terbatas untuk menyampaikan pesan kepada penerima, sehingga sumber dapat dengan mudah menyampaikan pesan yang tidak terbatas pula kepada penerima.

Berbeda dengan lambang yang lain seperti gambar-gambar, tanda atau isyarat yang hanya mempunyai kemampuan yang terbatas untuk menyampaikan pesan-pesan tertentu kepada penerima. Misalnya untuk menyampaikan pesan yang berkaitan dengan pindah rumah, pindah pekerjaan, memberikan berbagai nasihat, apalagi menyampaikan pesan

pembelajaran dalam berbagai bidang studi, tentu saja sangat sulit apabila digunakan lambang-lambang nonverbal.

Namun demikian penggunaan lambang verbal dalam kegiatan komunikasi mempunyai juga keterbatasan atau kekurangan yang harus selalu diperhatikan oleh sumber atau guru sebagai komunikator, yaitu bahwa lambang verbal bersifat abstrak, atau jika menurut kerucut pengalaman (cone of experience) Edgar Dale lambang verbal memberikan pengalaman yang paling abstrak, jika dibandingkan dengan penggunaan lambang visual, gambar diam (still pictures), film dan televisi, penggunaan metode pameran (exhibit), karya wisata, demonstrasi, dramatisasi, pengalaman tiruan (contrived experiences) dan pengalaman langsung.



Gambar 10. Kerucut Pengalaman Belajar

Oleh karena itu dalam rangka mencapai “sharing” yang diinginkan dalam setiap kegiatan komunikasi (termasuk proses pembelajaran), guru harus selalu menyadari terhadap sifat dan karakteristik yang merupakan kekurangan utama penggunaan lambang verbal yaitu memberikan pengalaman yang paling abstrak, sehingga dapat memberikan hambatan (noise) bagi murid untuk menerima pesan yang disampaikan.

Salah satu cara untuk mengatasi hambatan tersebut, yaitu agar penyampaian pesan pembelajaran dilakukan dengan lebih konkrit dan jelas, selain dengan memilih lambang verbal yang berada di medan pengalaman murid, misalnya dengan menggunakan alat peraga dan media pembelajaran, seperti chart, diagram, grafik (visual symbols), gambar diam (still pictures), model dan “real objects”, film, pita/kaset video, VCD, DVD, dan sebagainya.

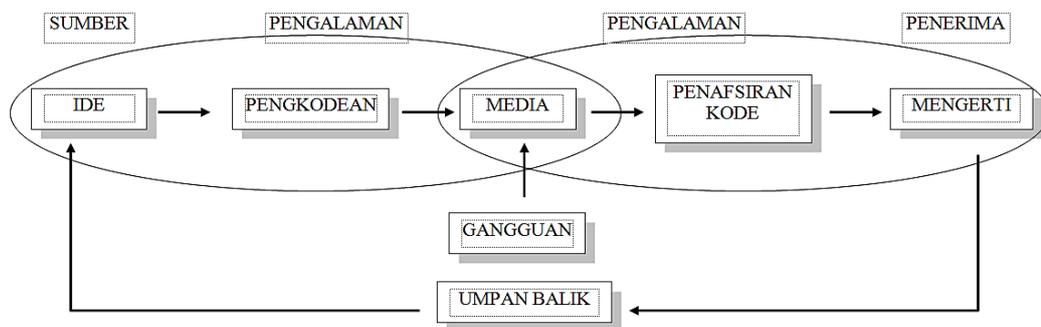
Media pembelajaran dapat digunakan dalam dua macam cara dalam proses belajar yaitu :

- a. Sebagai alat peraga atau alat bantu pembelajaran ; yang dimaksud di sini adalah bahwa alat peraga digunakan oleh guru untuk menjelaskan materi pelajaran yang disampaikan kepada murid-murid. Materi yang disampaikan ke murid menjadi bertambah jelas dan konkrit, hingga membuat murid menjadi bertambah mengerti apa yang disampaikan oleh guru. Dengan demikian “sharing” yang diinginkan dalam setiap kegiatan komunikasi (termasuk komunikasi dalam proses pembelajaran) dapat dicapai. Sebenarnya pentingnya penggunaan alat peraga dalam proses pembelajaran ini adalah merupakan akibat suatu gerakan pada tahun 1920-an di Amerika Serikat yang diberi nama “Visual Instruction” yang dilanjutkan dengan “Audio Visual Instruction Movement” yang mengajak para pendidik untuk menggunakan gambar, chart, diagram dan sebagainya bahkan sampai benda-benda yang nyata dalam proses pembelajaran agar pembelajaran menjadi lebih konkrit untuk dimengerti oleh murid-murid.
- b. Cara kedua, pemanfaatan media pembelajaran dalam proses pembelajaran adalah sebagai sarana atau saluran komunikasi. Media atau alat peraga dapat berfungsi sebagai sarana untuk menyampaikan pesan pembelajaran, dalam hal ini terutama oleh media belajar mandiri (self instructional materials), seperti modul, Computer Assisted Instruction (CAI) dan sebagainya. Dengan adanya kemampuan media pembelajaran sebagai sarana atau saluran komunikasi ini, maka dapat dilaksanakan inovasi dalam jaringan

belajar, yaitu apa yang disebut dengan sekolah terbuka, misalnya Universitas Terbuka (UT), SMP/SMA terbuka, BJJ (Belajar Jarak Jauh) dan sebagainya. Pada hakikatnya sekolah terbuka ini memanfaatkan penggunaan media belajar mandiri (self instructional materials) untuk melaksanakan kegiatan belajar siswa dengan bimbingan yang minimal dari guru pembimbing.

Berhubung saat ini penyelenggaraan kegiatan pembelajaran secara tatap muka masih cukup dominan dalam sistem pendidikan di manapun juga, termasuk di Indonesia, maka cara yang pertama penggunaan media pembelajaran, yaitu sebagai alat bantu penyampaian pesan pembelajaran menjadi bertambah jelas dan konkrit, patut mendapatkan perhatian oleh semua guru disemua tingkatan pendidikan (TK, SD, SLTP, SMA, SMK bahkan juga Perguruan Tinggi). Memang penggunaan alat peraga tersebut makin diperlukan bagi anak-anak usia muda, karena makin muda usia anak, makin bersifat konkrit, berhubung dengan pengalamannya juga masih terbatas.

5. Gangguan (Noise) Dalam Pembelajaran



Gambar 11. Gangguan Berkomunikasi

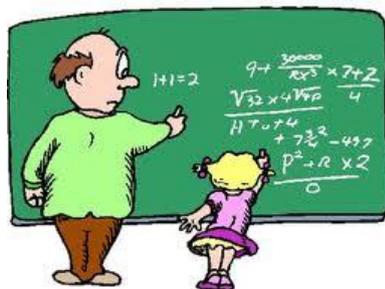
Dalam komunikasi dapat dijumpai adanya gangguan (noise) yang dapat menghalangi tercapainya “*sharing*” yang dikehendaki. Begitu juga dalam proses pembelajaran dapat terdapat “noise” yang dapat menghambat diserapnya pesan pembelajaran yang disampaikan oleh murid. Oleh karena itu, setiap guru harus waspada terhadap hal ini dan berusaha seoptimal

mungkin menghilangkan “noise” tersebut. Salah satu gangguan (“noise”) yang dapat menghambat murid di dalam menerima pesan pembelajaran yang disampaikan adalah dari penggunaan lambang (kegiatan “encoding”) yang terlalu sulit dan tidak sesuai dengan medan pengalaman murid. Hal ini dapat dipersulit dan bertambah abstrak karena guru tidak menggunakan alat peraga seperti yang sudah dijelaskan di atas. Gangguan atau “noise” ini menjadi bertambah makin banyak, karena beberapa hal seperti : guru berbicara terlalu cepat, volumenya terlalu lemah/kuat, murid dalam keadaan capai, mengantuk, kelas ribut dan sebagainya.

Sudah seharusnya guru sebagai komunikator berusaha sebaik-baiknya untuk mengurangi, kalau tidak dapat menghilangkan semua gangguan (“noise”) yang mungkin dapat dijumpai dalam penyelenggaraan kegiatan belajar dan pembelajaran.

6. Umpan Balik (*Feedback*) dalam Pembelajaran

Dalam kegiatan komunikasi, termasuk kegiatan pembelajaran, terdapat satu unsur yang harus selalu diperhatikan oleh sumber atau komunikator, yaitu umpan balik (*feedback*). Umpan balik amat penting dalam kegiatan komunikasi karena yang menjadi tujuan utama kegiatan komunikasi adalah “*sharing*”, yaitu diterimanya oleh penerima (murid) pesan yang disampaikan. Untuk itu, sementara proses komunikasi berlangsung, sumber harus selalu berusaha untuk melihat sejauh mana audience telah mencapai pesan yang disampaikan. Upaya untuk melihat sejauh mana audience telah mencapai tujuan yang diinginkan adalah dengan memperoleh *feedback* (umpan balik) dari murid sendiri.



Gambar 12 Umpan Balik

Umpan balik (*feedback*) adalah semua keterangan yang diperoleh untuk menunjukkan seberapa jauh murid telah mencapai “*sharing*” atas pesan yang telah disampaikan. Keterangan yang dimaksud

dapat diperoleh melalui berbagai cara seperti misalnya pertanyaan murid terhadap materi pelajaran yang disampaikan, jawaban murid atas pertanyaan guru, suasana kelas (seperti gaduh, sunyi, ribut dan lain-lain).

Oleh karena itu, guru tidak boleh secara satu arah saja terus menerus menyampaikan pesan pembelajaran kepada murid. Secara periodik guru harus memberikan pertanyaan kepada murid untuk memperoleh feedback tentang bagaimana atau sejauh mana mereka telah dapat menerima (sharing) tentang pesan pembelajaran yang disampaikan. Juga guru perlu melaksanakan pengamatan (observasi) secara berkelanjutan kepada bagaimana partisipasi murid dalam mengikuti kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan oleh guru. Tentu saja guru harus mengambil langkah-langkah perbaikan (remedial) yang bersumber dari hasil feedback yang telah diperoleh, sehingga dengan demikian selalu terjadi peningkatan dan perbaikan dalam penyelenggaraan proses dan kegiatan belajar dan pembelajaran berikutnya.

7. Pola Komunikasi

Tubbs dan Moss mengatakan bahwa “pola komunikasi atau hubungan itu dapat dicirikan oleh: komplementaris atau simetris. Dalam hubungan komplementer satu bentuk perilaku dominan dari satu partisipan mendatangkan perilaku tunduk dan lainnya. Dalam simetri, tingkatan sejauh mana orang berinteraksi atas dasar kesamaan. Dominasi bertemu dengan dominasi atau kepatuhan dengan kepatuhan” (Tubbs, Moss, 1996:26). Di sini kita mulai melihat bagaimana proses interaksi menciptakan struktur dan sistem, bagaimana orang merespon satu sama lain menentukan jenis hubungan yang mereka miliki. Dari pengertian di atas maka suatu pola komunikasi adalah bentuk atau pola hubungan antara dua orang atau lebih dalam proses pengiriman dan penerimaan pesan yang dikaitkan dua komponen, yaitu gambaran atau rencana yang meliputi langkah-langkah pada suatu aktifitas dengan komponen-komponen yang merupakan bagian penting atas terjadinya hubungan komunikasi antarmanusia atau kelompok dan organisasi.

Pengajaran pada dasarnya merupakan suatu proses terjadinya interaksi antara guru dengan siswa melalui kegiatan terpadu dari dua bentuk kegiatan, yakni kegiatan belajar siswa dengan kegiatan mengajar guru. Belajar pada hakikatnya adalah proses perubahan tingkah laku yang disadari. Mengajar pada hakikatnya adalah usaha yang direncanakan melalui pengaturan dan penyediaan kondisi yang memungkinkan siswa melakukan berbagai kegiatan belajar sebaik mungkin. Untuk mencapai interaksi belajar mengajar sudah barang tentu adanya komunikasi yang jelas antara guru dengan siswa sehingga terpadunya dua kegiatan yakni kegiatan mengajar (usaha guru) dengan kegiatan belajar (tugas siswa) yang berdaya guna dalam mencapai pembelajaran.

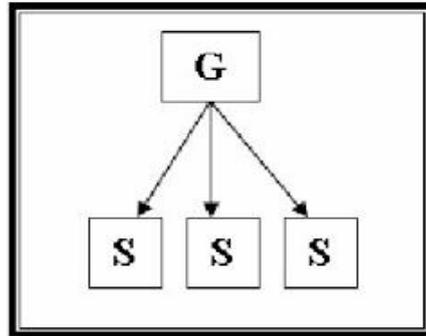
Dalam proses pembelajaran, ada pola komunikasi yang biasanya terjadi. Menurut Nana Sudjana (1989), ada tiga pola komunikasi dalam proses interaksi guru-siswa, yakni komunikasi sebagai aksi, interaksi, dan transaksi.

a. Komunikasi sebagai Aksi (Komunikasi Satu Arah)

Dalam komunikasi ini, guru berperan sebagai pemberi aksi dan peserta didik pasif. Artinya, guru adalah sektor utama sebagai sumber pesan yang ingin disampaikan. Dalam hal ini, guru memiliki peran paling penting serta memikul beban yang cukup berat. Penyebabnya adalah guru harus memposisikan dirinya sebaik mungkin dalam menyampaikan pesan.

Semua materi harus terlaksana dan terorganisir dengan baik. Posisi peserta didik yang pasif mengharuskan guru terlebih dahulu mengetahui segala kekurangan dan kelemahan para peserta didiknya. Bagian dari pesan yang dianggap sulit, seharusnya lebih ditekankan dan memiliki porsi lebih dibandingkan yang lain. Ceramah pada dasarnya merupakan contoh komunikasi satu arah, atau komunikasi sebagai aksi. Contoh komunikasi satu arah di dalam kelas adalah ketika guru memberikan arahan materi dengan metode ceramah. Ceramah dapat diartikan sebagai cara menyajikan pelajaran melalui penuturan secara lisan atau penjelasan langsung kepada sekelompok siswa.

Gambaran pola ini dapat diilustrasikan sebagai berikut :

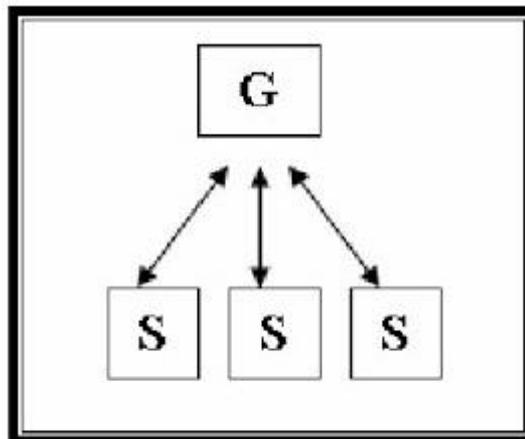


Gambar 13. Komunikasi satu arah

b. Komunikasi sebagai Interaksi (Komunikasi Dua Arah)

Pada komunikasi ini guru dan peserta didik dapat berperan sama, yaitu pemberi aksi dan penerima aksi. Antara guru dan peserta didik memiliki peran yang seimbang, keduanya sama-sama berperan aktif. Di sini sudah terlihat hubungan dua arah, artinya dalam hal ini sudah disertai *feedback* atau umpan balik dari komunikan (peserta didik). Komunikasi dengan cara seperti ini dinilai lebih efektif dibandingkan dengan metode ceramah. Peserta didik dalam hal ini bisa memposisikan dirinya untuk bertanya ketika ia tidak memahami pesan yang disampaikan oleh pendidik. Mereka mulai memiliki kesempatan untuk memberi saran atau masukan ketika merasa kurang puas atas penjelasan yang diterima. Komunikasi dua arah hanya terbatas pada guru dan siswa secara individual, antara pelajar satu dengan pelajar lainnya tidak ada hubungan. Peserta didik tidak dapat berinteraksi dengan teman lainnya. Dengan kata lain, kesempatan untuk berbagi pesan serta menerima opini teman masih belum terlaksana dalam komunikasi dua arah. Kendati demikian, komunikasi ini lebih baik dari yang pertama.

Gambaran pola tersebut dapat diilustrasikan sebagai berikut :



Gambar 14. Komunikasi dua arah

c. Komunikasi sebagai Transaksi (Komunikasi Banyak Arah)

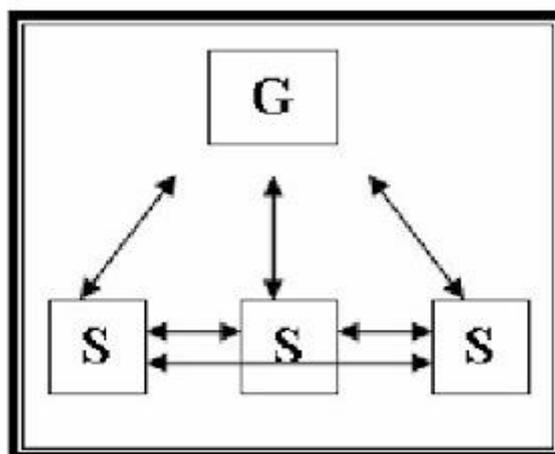
Komunikasi ini tidak hanya melibatkan interaksi dinamis antara guru dan siswa tetapi juga melibatkan interaksi yang dinamis antara siswa dengan siswa. Proses belajar mengajar dengan pola komunikasi ini mengarah pada proses pembelajaran yang mengembangkan kegiatan siswa yang optimal, sehingga menumbuhkan siswa belajar aktif. Diskusi dan simulasi

merupakan strategi yang dapat mengembangkan komunikasi ini.

Dalam kegiatan mengajar, siswa memerlukan sesuatu yang memungkinkan dia berkomunikasi secara baik dengan guru, teman, maupun dengan lingkungannya.oleh

karena itu,dalam proses

belajar mengajar terdapat dua hal yang ikut menentukan keberhasilannya yaitu pengaturan proses belajar mengajar dan pengajaran itu sendiri yang



keduanya mempunyai ketergantungan untuk menciptakan situasi komunikasi yang baik yang memungkinkan siswa untuk belajar.

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas pembelajaran 1

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Pelajari konsep-konsep yang berhubungan dengan proses komunikasi dalam pembelajaran
3. Catat poin-poin penting dalam lembar kerja 5 (LK5).
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Aktivitas Pembelajaran 2

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Lakukan proses pembelajaran dengan menerapkan pola-pola komunikasi.
3. Analisis proses pembelajaran yang Anda lakukan.
4. Tuliskan hasil analisis kedalam LK 6

E. Latihan/Kasus/Tugas

Kerjakan tugas di bawah ini melalui lembar kerja yang telah disediakan.

1. Mengapa sering terjadi salah persepsi tentang suatu konsep antara guru dan siswa dalam proses pembelajaran?
2. Apa yang harus dilakukan guru sebagai komunikator agar tidak terjadi salah persepsi?
3. Faktor apa saja yang dapat menjadi gangguan (noise) dalam proses pembelajaran?
4. Langkah-langkah apa saja yang dapat dilakukan guru dalam menciptakan komunikasi yang efektif dalam pembelajaran?

Lembar Kerja

1.
.....
2.
.....
.....
3.
.....
.....
4.
.....
.....
.....
.....

F. Rangkuman

- Pembelajaran merupakan proses yang berfungsi membimbing para peserta didik di dalam kehidupannya, yakni membimbing mengembangkan diri sesuai dengan tugas perkembangan yang harus dijalani.
- hakikat komunikasi adalah penyampaian pesan dengan menggunakan lambang (simbol) tertentu, baik verbal maupun non verbal, dengan tujuan agar pesan tersebut dapat diterima oleh penerima (audience).
- Encoding adalah kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
- Decoding adalah kegiatan dalam komunikasi yang dilaksanakan oleh penerima (audience, murid), dimana penerima berusaha menangkap makna pesan yang disampaikan melalui lambang-lambang oleh sumber melalui kegiatan encoding .

- Umpan balik (feedback) adalah semua keterangan yang diperoleh untuk menunjukkan seberapa jauh murid telah mencapai “sharing” atas pesan yang telah disampaikan.
- Ada tiga pola komunikasi dalam proses interaksi guru-siswa, yakni komunikasi sebagai aksi (komunikasi satu arah), interaksi (komunikasi dua arah), dan transaksi (komunikasi banyak arah).
- Pola komunikasi satu arah. Dalam komunikasi ini, guru berperan sebagai pemberi aksi dan peserta didik pasif.
- Pola Komunikasi dua arah .Pada komunikasi ini guru dan peserta didik dapat berperan sama, yaitu pemberi aksi dan penerima aksi.
- Komunikasi banyak arah. Komunikasi ini tidak hanya melibatkan interaksi dinamis antara guru dan siswa tetapi juga melibatkan interaksi yang dinamis antara siswa dengan siswa.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Mohon untuk mengisi lembar umpan balik dan tindak lanjut di bawah ini berdasarkan materi pelatihan yang Bapak/Ibu sudah pelajari.

1. Hal-hal apa saja yang sudah saya pahami terkait dengan materi pelatihan ini ?

.....

2. Apa saja yang telah saya lakukan yang ada hubungannya dengan materi kegiatan ini tetapi belum ditulis pada materi pelatihan ini?

.....

3. Manfaat apa saja yang saya peroleh dari materi pelatihan ini untuk menunjang keberhasilan tugas pokok dan fungsi sebagai guru SMK?

.....
.....
.....

4. Langkah-langkah apa saja yang perlu ditempuh untuk menerapkan materi pelatihan ini dalam rangka meningkatkan mutu pembelajaran pada mata pelajaran yang saya ampu?

.....
.....
.....

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Evertt M. Rogers mendefinisikan komunikasi sebagai proses yang di dalamnya terdapat suatu gagasan yang dikirimkan dari sumber kepada penerima dengan tujuan untuk merubah perilakunya. Sedangkan Schramm menekankan bahwa komunikasi merupakan tindakan melaksanakan kontak antara pengirim dan penerima, dengan bantuan pesan; pengirim dan penerima memiliki beberapa pengalaman bersama yang memberi arti pada pesan dan simbol yang dikirim oleh pengirim, dan diterima serta ditafsirkan oleh penerima.
2. Terjadinya perubahan tingkah laku yang meliputi perubahan pengetahuan, ketrampilan maupun sikap.
3. Harus memperhatikan siapa yang akan diajak berkomunikasi. Atas dasar itu komponen-komponen komunikasi harus disesuaikan.
4. Pesan harus direncanakan dan disampaikan sedemikian rupa sehingga pesan itu dapat menarik perhatian sasaran yang dituju.
5. Redundancy atau repetition, adalah cara mempengaruhi khalayak dengan jalan mengulang-ngulang pesan kepada khalayak.

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Adanya perbedaan latar belakang pengalaman antara sumber dan penerima dalam menafsirkan pesan-pesan yang dikomunikasikan.
2. Menggunakan media pembelajaran .
3. Komponen-komponen komunikasi seperti sumber, pesan, penerima, media yang dapat mengganggu proses komunikasi.
4. Merumuskan tujuan pembelajaran yang jelas, mengenal karakteristik siswa, mengemas materi pembelajaran yang sistematis, dan menggunakan media pembelajaran yang sesuai.

Penutup

Modul Strategi Komunikasi dalam pembelajaran membahas kompetensi inti pedagogik ketujuh, yaitu berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik. Materi-materi tersebut dijelaskan lebih rinci dalam dua kegiatan belajar.

Kegiatan belajar 1 tentang strategi komunikasi yang efektif yang memuat penjelasan tentang pengertian komunikasi, komponen-komponen komunikasi, faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penggunaan strategi komunikasi, berbagai bentuk teknik komunikasi, dan bagaimana menggunakan berbagai media dalam proses komunikasi.

Sedangkan kegiatan pembelajaran 2 tentang penerapan strategi komunikasi dalam pembelajaran memuat pengertian pembelajaran, hakekat komunikasi dalam pembelajaran, proses encoding dan decoding dalam pembelajaran, peran media dalam pembelajaran, serta pola-pola komunikasi dalam pembelajaran.

Harapan kami sebagai penulis mudah-mudahan modul ini bermamfaat bagi guru, terutama untuk meningkatkan kompetensi pedagogik di dalam menerapkan strategi komunikasi yang efektif dalam pembelajaran.

Evaluasi

Pilihlah satu jawaban yang paling tepat.

1. Formula definisi komunikasi dengan menjawab pertanyaan "Who Says What Which Channel To Whom With What Effect?" adalah pernyataan ahli....
 - A. Harrold D. Lasswell
 - B. Wilburn Schramm
 - C. Roger
 - D. Hardjana
 - E. Herbert

2. Dalam berkomunikasi, unsur penting dalam proses pemindahan informasi adalah....
 - A. Komunikator, Komunikan, lingkungan, pesan
 - B. Komunikator, Komunikan, gangguan, pesan
 - C. Komunikator, Komunikan, iklim, pesan
 - D. Komunikator, Komunikan, saluran, pesan
 - E. Komunikator, Komunikan, teknik, pesan

3. Efektivitas komunikasi pembelajaran tergantung kepada proses encoding dan decoding. Yang dimaksud encoding adalah....
 - A. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikan (oleh siswa dalam kegiatan pembelajaran).
 - B. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
 - C. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan lambang-lambang yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator dan komunikan (oleh guru siswa dalam kegiatan pembelajaran).

- D. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan media pembelajaran yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
 - E. Kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan metode pembelajaran yang akan digunakan dalam kegiatan komunikasi oleh komunikator (oleh guru dalam kegiatan pembelajaran).
4. Pak Didu mempunyai informasi baru. Dia ingin memberikan suatu pesan itu kepada orang lain atau sejumlah orang tentang hal-hal baru yang diketahuinya. Teknik ini disebut....
- A. Komunikasi argumentatif
 - B. Komunikasi persuasif
 - C. Komunikasi informatif
 - D. Komunikasi instruktif
 - E. Komunikasi kursif
5. Pa Sumarno adalah seorang pemimpin sebuah organisasi atau perusahaan. Dia biasanya dalam berkomunikasi cenderung instruktif atau sedikit memaksa. Teknik yang digunakan pemimpin tersebut adalah
- A. Komunikasi argumentatif
 - B. Komunikasi persuasif
 - C. Komunikasi informatif
 - D. Komunikasi instruktif
 - E. Komunikasi formatif

Jawablah soal isian di bawah ini jawaban singkat dan jelas!

1. Strategi komunikasi adalah

.....

.....

.....

2. Pola komunikasi adalah

.....
.....
.....
.....
.....

3. Pola komunikasi satu arah adalah

.....
.....
.....
.....
.....

4. Pola komunikasi dua arah adalah

.....
.....
.....
.....
.....

5. Pola komunikasi berbagai arah

.....
.....
.....
.....
.....

Kunci Jawaban

Pilihan Ganda

1. A
2. D
3. B
4. C
5. D

Glosarium

Communis	'berbagi' atau 'menjadi milik bersama' yaitu suatu usaha yang memiliki tujuan untuk kebersamaan atau kesamaan makna.
Iklim Komunikasi Organisasi	suatu set atribut organisasi, yang menyebabkan bagaimana berjalannya subsistem organisasi terhadap anggota dan lingkungannya.
Media	alat yang dapat menghubungkan antara sumber dan penerima yang sifatnya terbuka, di mana setiap orang dapat melihat, membaca, dan mendengarnya.
Komunikator	manusia berakal budi yang berinisiatif menyampaikan pesan untuk mewujudkan motif komunikasinya
Komunikatif	manusia yang berakal budi, kepada siapa pesan komunikatif ditujukan.
Komunikasi formal	komunikasi yang mengikuti rantai komando yang dicapai oleh hirarki wewenang
Komunikasi informal	komunikasi yang terjadi diluar dan tidak tergantung pada hirarki wewenang.
Komunikasi lateral	sejajar antara mereka yang berada tingkat satu wewenang.
Komunikasi satu arah	pengirim berita berkomunikasi tanpa meminta umpan balik.
Komunikasi dua arah	penerima dapat dan memberi umpan balik.
Pesan	sesuatu yang disampaikan pengirim kepada penerima.

SMCR	Source (pengirim), Message (pesan), Channel (saluran-media) dan Receiver (penerima).
Verbal (verbal communication)	Oral (komunikasi yang dijalin secara lisan). Written (komunikasi yang dijalin secara tulisan).
Vokal	berupa: suara, mimik, gerak-gerik, bahasa lisan, dan bahasa tulisan.
Nonverbal (nonverbal communication)	Gestural communication (menggunakan sandi-sandi bidang kerahasiaan). ->

Daftar Pustaka

Effendy, Onong Uchjana. 2007. *Ilmu Komunikasi (teori dan Praktek)*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.

Grossberg, Lawrence, Ellan Wartella, D. Charles Whitney & J. Macgregor Wise (2006). *Media Making: Mass Media in A Popular Culture*. Second Edition. London: Sage Publications.

Ibrahim, Abdul Syukur. 1994. *Panduan Penelitian Etnografi komunikasi*. Surabaya: Usaha Nasional.

Joseph A.Devito. 1994:259 *Human Communication*

McQuail, Denis (2005). *McQuail's Mass Communication Theory*. Fifth Edition. London: Sage Publications.

Mulyana, D. 2000. *Ilmu Komunikasi*. Bandung: Rosda

Rogers, Everett M. Rogers & D. Lawrence Kincaid (1980). *Communication Networks: Toward A New Paradigm for Research*. New York: the Free Press. <http://www.ut.ac.id>

Tubbs, Moss, 1996:26). *Komunikasi Pribadi Antar Manusia*

Zubair, Agustina. 2008. *Pengantar Ilmu Komunikasi*. Jakarta.

Lampiran

Lembar Kerja 1.

Petunjuk

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan pengertian komunikasi dari beberapa tokoh.
3. Catat poin-poin penting dalam format berikut.
4. Tuliskan kesimpulan pengertian komunikasi menurut kelompok Anda.
5. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

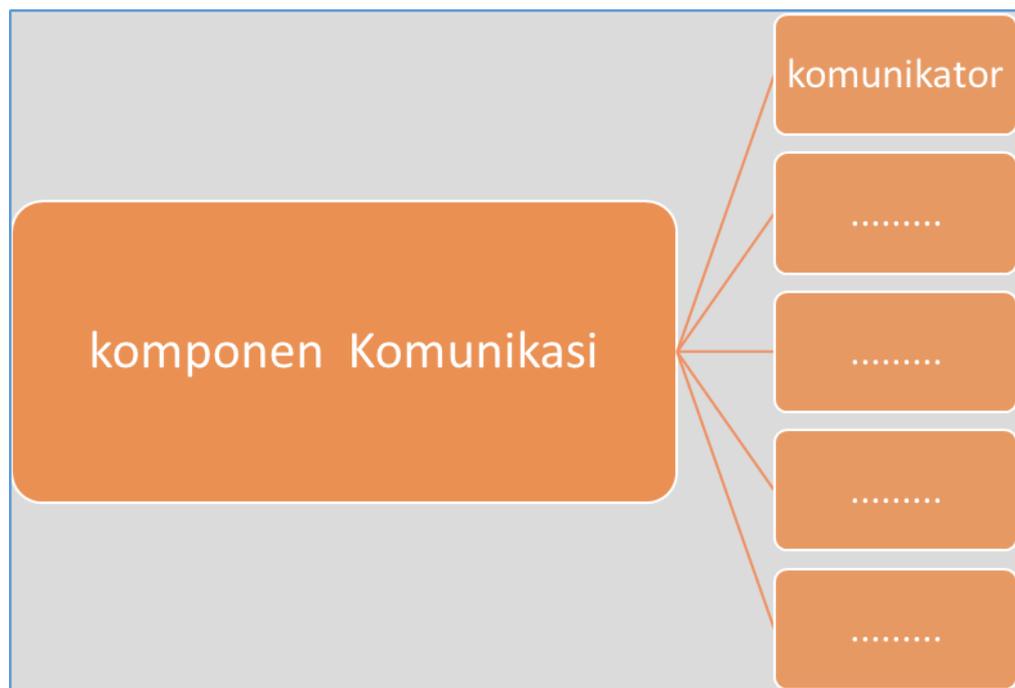
NO	TOKOH	PENDAPAT
<u>1.</u>	Lasswell	
<u>2.</u>	Roger	
<u>3.</u>	Hardjana	
<u>4.</u>	Schramm	
<u>5.</u>	Herbert	

Kesimpulan

.....
.....
.....

Lembar Kerja 2

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Identifikasi komponen-komponen komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.



Lembar Kerja 3

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan strategi komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

STRATEGI KOMUNIKASI	DESKRIPSI
1. Menentukan khalayak	

2. Menyusun pesan	
3. Menetapkan teknik	
4. Penggunaan Media	

Lembar Kerja 4

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Diskusikan teknik komunikasi.
3. Tuliskan hasil diskusi pada format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

TEKNIK KOMUNIKASI	DESKRIPSI
Redundancy	
Canalizing	
Informative	
Persuasive	

Educative	
Koersif	

Lembar Kerja 5

Petunjuk

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Pelajari konsep-konsep yang berhubungan dengan proses komunikasi dalam pembelajaran
3. Catat poin-poin penting dalam format berikut.
4. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

NO	KONSEP	DESKRIPSI
1.	Pengertian belajar
2.	Encoding
3.	Decoding
4.	Umpan balik

5.	Pola komunikasi satu arah
6.	Pola komunikasi dua arah
7.	Pola komunikasi ke berbagai arah.

Lembar Kerja 6

Petunjuk

1. Bentuk kelompok dengan jumlah anggota tiap kelompok 3- 5 orang.
2. Lakukan proses pembelajaran dengan menerapkan pola-pola komunikasi.
3. Analisis proses pembelajaran yang Anda lakukan.
4. Tuliskan hasil analisis kedalam format berikut

Pola komunikasi	Hasil analisis
Satu arah	
Dua arah	

Keberbagai arah	
------------------------	--



DIREKTORAT JENDERAL
GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
2016