



Lampiran 1. Hasil Wawancara Analisis Kebutuhan Dosen.

**PERTANYAAN WAWANCARA DENGAN DOSEN PENGAMPU MATA**

**KULIAH KULINER ASIA PADA PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL**

**SENI KULINER**

Hari : Senin, 18 Januari 2025

Tempat : Ruang Tata Hidang

Waktu : 17.00

Nama Dosen : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apa tujuan utama yang ingin dicapai pada mata kuliah Kuliner Asia?	Mahasiswa memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah, menyajikan berbagai hidangan atau Kuliner Asia. Selain itu juga mahasiswa memahami budaya, geografis, kebiasaan makan masing-masing negara.
2	Apakah sudah ada silabus atau bahan ajar yang digunakan dalam proses pembelajaran Kuliner Asia?	Silabus ada, namun bahan ajar masih terbatas, kumpulan materi dari berbagai sumber dengan terpisah belum dikumpulkan dalam 1 bentuk modul atau diktat atau yang lainnya
3	Bagaimana hasil belajar mahasiswa pada mata kuliah Kuliner Asia?	Hasil belajar mahasiswa yang memadai secara akumulasi angka, namun dalam keterampilan kerja masih kurang.
4	Kendala apa yang dihadapi dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Asia?	Keterbatasan sumber belajar, masih jarang tersedia secara ebook yang lengkap dari berbagai Negara Asia. Keterbatasan media untuk membantu pencapaian kompetensi mahasiswa, mahasiswa lebih gampang

		dan cepat utk akses gawai mencari informasi
5	Dalam mata kuliah Kuliner Asia, apakah terdapat materi mengenai Kuliner Thailand?	Ada
6	Dengan semakin pesatnya perkembangan teknologi saat ini, apakah menurut bapak/ibu saat ini diperlukan inovasi dalam pembelajaran Kuliner Asia? Inovasi apa saja yang mungkin dilakukan?	Sangat perlu, mengingat mahasiswa semua memiliki gawai selain sebagai alat komunikasi juga digunakan sebagai media mencari materi/informasi. Sangat perlu inovasi digital agar mhs mudah akses darimana saja.
7	Menurut bapak/ibu, bagaimana penerapan media pembelajaran pada proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia, khususnya Kuliner Thailand saat ini?	Media juga terbatas, hanya menggunakan <i>PowerPoint</i> .
8	Media pembelajaran apa saja yang telah digunakan pada mata kuliah Kuliner Asia khususnya Kuliner Thailand?	<i>PowerPoint</i> .
9	Apakah bapak/ibu merasa media pembelajaran perlu dirancang agar lebih bersifat interaktif dengan pengembangan melalui platform digital?	Ya perlu.
10	Bagaimana cara bapak/ibu dalam melakukan evaluasi terhadap pemahaman mahasiswa mengenai materi Kuliner Asia khususnya Kuliner Thailand?	Evaluasi dilakukan melalui diskusi, Tanya jawab dan kuis.
11	Apakah bapak/ibu memiliki preferensi untuk menambahkan elemen evaluasi ke dalam media pembelajaran, misalnya kuis interaktif di <i>Power Point</i> ?	Ya boleh.
12	Bagaimana pendapat bapak/ibu mengenai penelitian yang akan dilakukan, mengenai pengembangan media pembelajaran berbasis <i>PowerPoint</i> interaktif pada mata kuliah Kuliner Asia, materi Kuliner Thailand?	Bagus dan cocok untuk menambah referensi media pembelajaran Kuliner Asia.

## Lampiran 2. Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa.

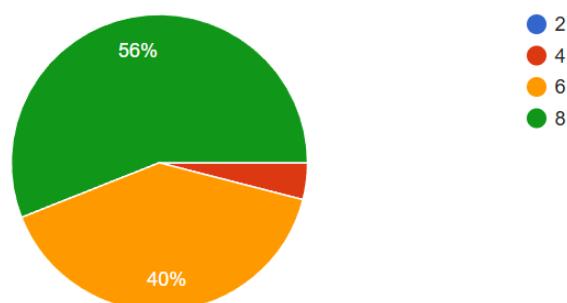
NIM

25 responses

2315081011	2215081040	2215081014
2215081004	2115081007	2115081019
2115081021	2115081008	2115081050
2215081013	2115081009	2215081005
2215081020	2115081026	2115081004
2115081023	2115081017	2215081038
2215081019	2115081030	2115081015
2215081003	2115081035	2215081006

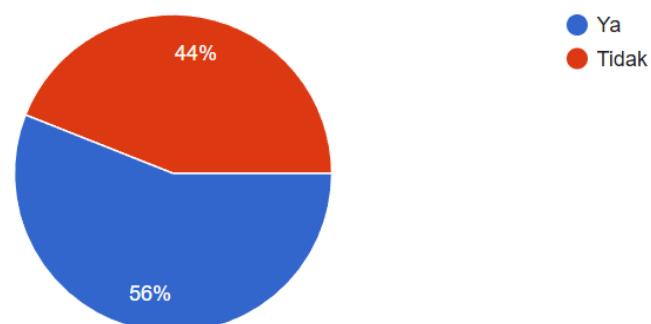
Semester

25 responses



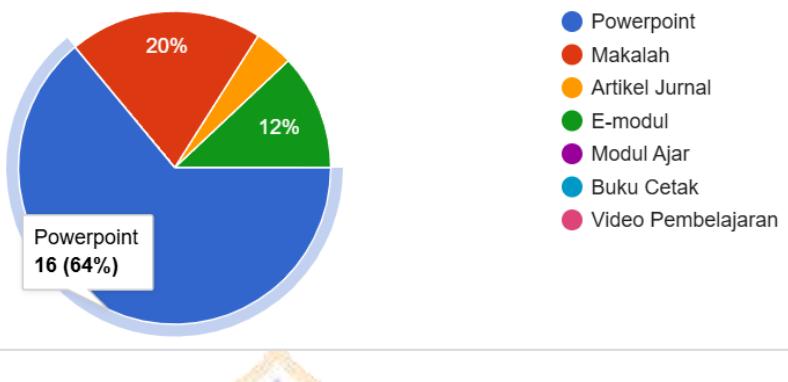
Apakah pada mata kuliah kuliner Asia, materi kuliner Thailand mudah dipahami?

25 responses



Media apa saja yang telah digunakan dalam proses perkuliahan kuliner Thailand?

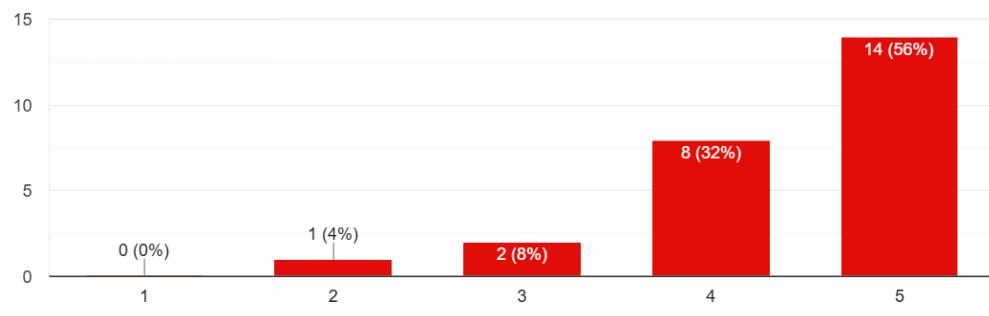
25 responses



Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya merasa kekurangan variasi sumber belajar pada Mata Kuliah Kuliner Asia, khususnya Kuliner Thailand".

25 responses

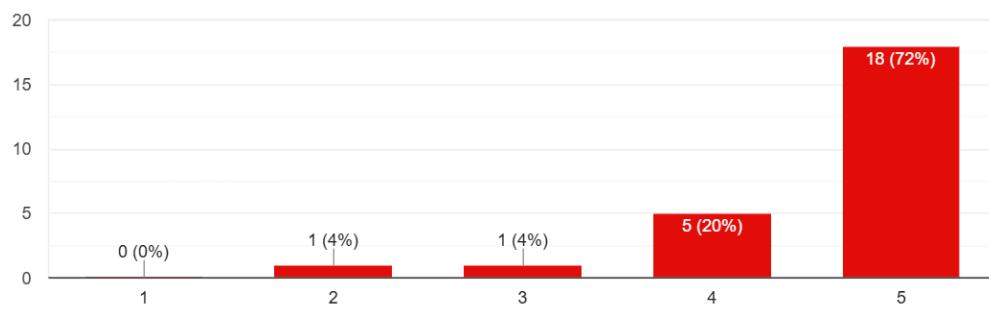
[Copy chart](#)



Apakah anda merasa setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata kuliah kuliner Asia, khususnya materi kuliner Thailand?

25 responses

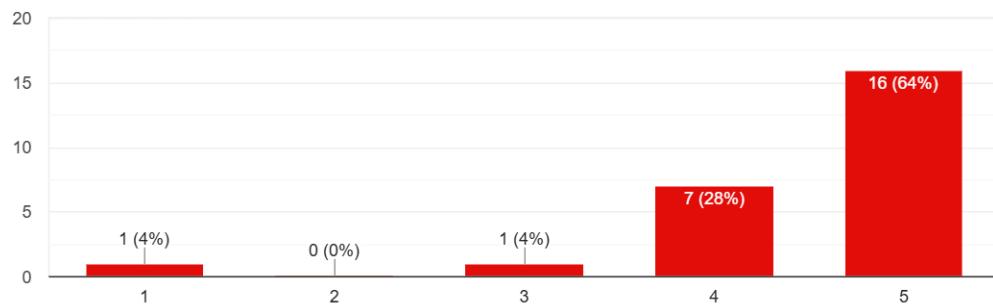
[Copy chart](#)



Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya lebih menyukai metode belajar dengan media pembelajaran yang interaktif".

 [Copy chart](#)

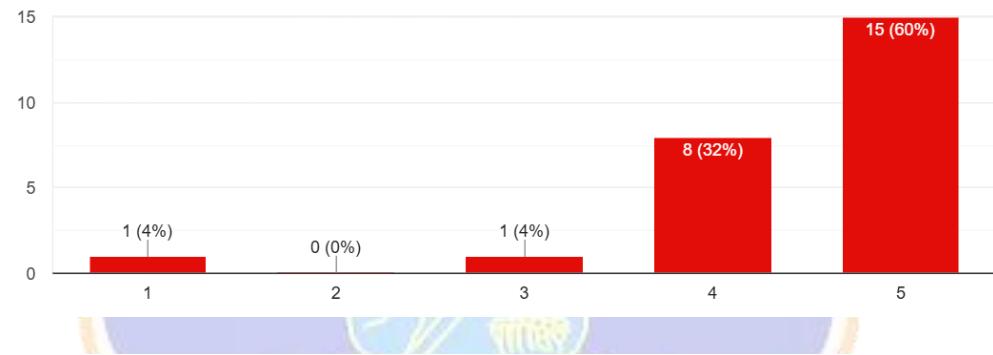
25 responses



Apakah anda setuju jika pengembangan media powerpoint yang lebih interaktif dapat meningkatkan motivasi belajar?

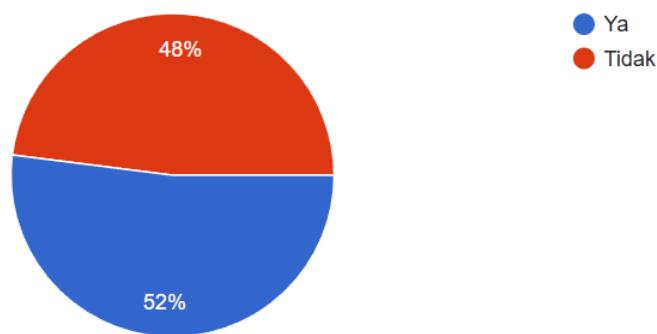
 [Copy chart](#)

25 responses



Apakah anda pernah melakukan praktik pengolahan hidangan Thailand?

25 responses



Apakah anda merasa variasi media pembelajaran dalam bentuk powerpoint Interaktif mempengaruhi motivasi anda untuk mencoba membuat hidangan melalui praktikum?

25 responses

 Copy chart

 Ya  
 tidak

100%

Formulir ini bisa diakses pada tautan berikut:

<https://go.undiksha.ac.id/AnalisisKebutuhanMahasiswaMateriHidanganNegaraThailand>



## Lampiran 3. Hasil Validasi Ahli Materi 1

### **INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI MATERI**

#### **Petunjuk Pengisian:**

1. Mohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon mencoba mengoperasikan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif berbantuan *Canva* untuk materi Kuliner Thailand Mata Kuliah Kuliner Asia.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :  
1 : Sangat Tidak Baik  
2 : Tidak Baik  
3 : Cukup  
4 : Baik  
5 : Sangat Baik
4. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
<b>Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran</b>							
1	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan sejarah negara Thailand.					✓	
2	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan sejarah hidangan negara Thailand.					✓	
3	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan ciri khas hidangan negara Thailand.					✓	
4	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan bahan makanan khas negara Thailand.					✓	
5	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan peralatan khas dalam mengolah hidangan negara Thailand.					✓	
6	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan <del>resep-resep</del> hidangan negara Thailand.					✓	
7	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan cara menyajikan hidangan khas negara Thailand.					✓	
<b>Mutu atau kualitas isi materi</b>							
8	Materi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.					✓	
9	Isi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif materi tersusun secara runut sehingga saling berkesinambungan antar subtopik.					✓	

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
10	Materi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif disusun secara sistematis.					✓	
11	Materi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif memuat informasi yang akurat dengan sumbernya sehingga dapat dipertanggungjawabkan.					✓	
Penggunaan bahasa serta tipografi							
12	Bahasa yang digunakan pada <i>Powerpoint</i> interaktif bersifat baku.					✓	
13	Penulisan materi pada <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan ejaan yang sesuai dengan aturan EYD (Ejaan Yang Disempurnakan) V					✓	
14	Penulisan materi pada <i>Powerpoint</i> interaktif memperhatikan penggunaan tanda baca yang benar sesuai dengan aturan EYD (Ejaan Yang Disempurnakan) V					✓	

SARAN :

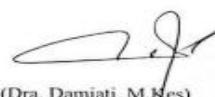
*Sudah Baik* .....

**KESIMPULAN :**

**Isi Materi di media ini dinyatakan :**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 30 Oktober 2025  
Penilai,



(Dra. Damiati, M.Nes)

NIP.196502191991032001

## Lampiran 4. Hasil Validasi Ahli Materi 2

---

### INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI MATERI

#### Petunjuk Pengisian:

1. Mohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon mencoba mengoperasikan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif berbantuan *Canva* untuk materi Kuliner Thailand Mata Kuliah Kuliner Asia.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :  
1 : Sangat Tidak Baik  
2 : Tidak Baik  
3 : Cukup  
4 : Baik  
5 : Sangat Baik
4. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran							
1	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan sejarah negara Thailand.					✓	
2	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan sejarah hidangan negara Thailand.					✓	
3	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan ciri khas hidangan negara Thailand.					✓	
4	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan bahan makanan khas negara Thailand.					✓	
5	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan peralatan khas dalam mengolah hidangan negara Thailand.					✓	
6	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan resep-resep hidangan negara Thailand.				✓		
7	Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> Interaktif menjelaskan cara menyajikan hidangan khas negara Thailand.					✓	
Mutu atau kualitas isi materi							
8	Materi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.					✓	
9	Isi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif materi tersusun secara runut sehingga saling berkesinambungan antar subtopik.					✓	

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
10	Materi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif disusun secara sistematis.					✓	
11	Materi yang terdapat pada <i>Powerpoint</i> interaktif memuat informasi yang akurat dengan sumbernya sehingga dapat dipertanggungjawabkan.				✓		
<b>Penggunaan bahasa serta tipografi</b>							
12	Bahasa yang digunakan pada <i>Powerpoint</i> interaktif bersifat baku.					✓	
13	Penulisan materi pada <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan ejaan yang sesuai dengan aturan EYD (Ejaan Yang Disempurnakan) V				✓		
14	Penulisan materi pada <i>Powerpoint</i> interaktif memperhatikan penggunaan tanda baca yang benar sesuai dengan aturan EYD (Ejaan Yang Disempurnakan) V				✓		

**SARAN :**

Perbaikan penggunaan huruf kapital  
Bahasa aing cetake miring

**KESIMPULAN :**

**Isi Materi di media ini dinyatakan :**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 10 Oktober 2025  
Penilai,

*Hlm.28*

(Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.)

NIP.197309022002122001

## Lampiran 5. Hasil Validasi Ahli Desain dan Media 1

### INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI DESAIN & MEDIA

#### Petunjuk Pengisian:

1. Mohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon untuk mencoba mengoperasikan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif berbantuan *Canva* untuk materi Kuliner Thailand Mata Kuliah Kuliner Asia.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :  
1 : Sangat Tidak Baik  
2 : Tidak Baik  
3 : Cukup  
4 : Baik  
5 : Sangat Baik
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
<b>Fungsi dan Manfaat dari Penggunaan Media</b>							
1	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah pemahaman konsep materi hidangan negara Thailand.				✓		
2	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat menambah daya tarik dalam penyajian materi hidangan negara Thailand sehingga dapat menambah motivasi belajar mahasiswa.				✓		
3	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat menambah variasi cara belajar dalam memahami materi Thailand.					✓	
<b>Penyajian Visual</b>							
4	<i>Background</i> pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mendukung keterbacaan materi melalui kontras yang sesuai dengan teks					✓	
5	Tata letak elemen-elemen visual dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat menambah nilai estetika.					✓	
6	Penggunaan warna dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat memberikan tampilan visual yang harmonis.					✓	
7	Gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat memperkuat penyampaian informasi tentang materi hidangan negara Thailand.					✓	
8	Animasi pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat membantu memperjelas penyampaian materi.				✓		
<b>Penyajian Audio</b>							
9	Suara yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif terdengar jernih sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami dengan mudah.					✓	
10	Efek audio dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif muncul pada waktu yang sesuai dengan alur materi.				✓		

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
<b>Penggunaan Tipografi</b>							
11	Teks dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat terbaca dengan jelas oleh pengguna.					✓	
12	Ukuran huruf dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif proporsional sehingga mendukung keterbacaan ( <i>readability</i> )					✓	
<b>Interaktivitas Media</b>							
13	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa kuis.					✓	
14	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif menyediakan alat navigasi yang memudahkan pengguna berpindah antar bagian.					✓	

**SARAN :**

Cek hyperlink next, kurang pas ketika  
menuju menu berikutnya  
- Jenis font yg teknologi desain

**KESIMPULAN :**

Desain & Media ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 6 Oktober 2025  
Penilai,

(Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.)

NIP.198709072015041001

## Lampiran 6. Hasil Validasi Ahli Desain dan Media 2

### INSTRUMEN UJI VALIDITAS POWERPOINT INTERAKTIF UNTUK AHLI DESAIN MEDIA

#### Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif berbantuan *Carva* untuk materi Kuliner Thailand Mata Kuliah Kuliner Asia.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :  
1 : Sangat Tidak Setuju  
2 : Tidak Setuju  
3 : Kurang Setuju  
4 : Setuju  
5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
<b>Fungsi dan Manfaat dari Penggunaan Media</b>							
1	Media PowerPoint Interaktif dapat mempermudah pemahaman konsep materi hidangan negara Thailand.					✓	
2	Media PowerPoint Interaktif dapat menambah daya tarik dalam penyajian materi hidangan negara Thailand sehingga dapat menambah motivasi belajar mahasiswa.					✓	
3	Media PowerPoint Interaktif dapat menambah variasi cara belajar dalam memahami materi Thailand.					✓	
<b>Penyajian Visual</b>							
4	Background pada media PowerPoint Interaktif dapat mendukung keterbacaan materi melalui kontras yang sesuai dengan teks					✓	
5	Tata letak elemen-elemen visual dalam media PowerPoint Interaktif dapat menambah nilai estetika.					✓	
6	Penggunaan warna dalam media PowerPoint Interaktif dapat memberikan tampilan visual yang harmonis.					✓	
7	Gambar pada media PowerPoint Interaktif dapat memperkuat penyampaian informasi tentang materi hidangan negara Thailand.					✓	
8	Animasi pada media PowerPoint Interaktif dapat membantu memperjelas penyampaian materi.					✓	
<b>Penyajian Audio</b>							
9	Suara yang digunakan dalam media PowerPoint Interaktif terdengar jernih sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami dengan mudah.					✓	
10	Efek audio dalam media PowerPoint Interaktif muncul pada waktu yang sesuai dengan alur materi.					✓	



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
<b>Penggunaan Tipografi</b>							
11	Teks dalam media PowerPoint Interaktif dapat terbaca dengan jelas oleh pengguna.					✓	
12	Ukuran huruf dalam media PowerPoint Interaktif tidak terlalu besar atau kecil sehingga nyaman untuk dibaca.					✓	
<b>Interaktivitas Media</b>							
13	Media PowerPoint Interaktif memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa kuis.					✓	
14	Media PowerPoint Interaktif menyediakan alat navigasi yang memudahkan pengguna berpindah antar bagian.				✓		

**SARAN :**

- Posisi menu perlu dirapikan
- Kurangi ada menu di dalam menu
- Sajikan urutan penggunaan produk secara sistematis

**KESIMPULAN :**

Instrumen ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi  
 Layak digunakan dengan revisi  
 Tidak layak

Singaraja, 6 Oktober 2025

Penilai,



(I Nengah Eka Martayasa, S.Pd.,M.Pd.)  
 NIP.199503022019031006

Lampiran 7. RPS Kuliner Asia





UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK KEJURUAN  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Kode Dokumen

Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (SKS)	Semester	Tanggal Penyusunan		
KULINER ASIA	VSKS120215	MKK	4	GENAP	1 MARET 2024		
OTORISASI	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>	<b>Ketua/Koordinator.Prodi</b>			
	Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd			Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd.,M.Pd			
Capaian Pembelajaran (CP)	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>						
	CP.S-8	Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik.					
	CP.S-9	Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.					
	CP.P-1	Mengetahui konsep dasar kuliner asia.					
	CP.P-2	Memiliki pengetahuan pola makan negara-negara asia.					
	CPLKU-1	Menguasai konsep dasar kulliner asia.					
	CP.KU-3	Menguasai teknik memasak kuliner asia.					
	CP.KK-1	Mampu menganalisis teknik dasar, bahan, bumbu yang digunakan dalam kuliner asia.					
	CP.KK-3	Mampu menyajikan kuliner asia secara menarik.					

<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>	
CPMK	Mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang kuliner Asia serta mengembangkan keterampilan yang diperlukan untuk berkreasi dan berinovasi dalam dunia kuliner tersebut.
<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	
Sub-1	<p>Memahami ragam kuliner asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan beragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara di asia.</li> <li>Mengidentifikasi bahan-bahan utama dan bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan asia.</li> </ul>
Sub-2	<p>Pemahaman tentang teknik memasak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyebutkan dan menjelaskan teknik memasak tradisional asia seperti tumis, tumis cepat, rebus, kukus, goreng, dll.</li> <li>Menerapkan teknik-teknik memasak tersebut dalam pembuatan hidangan-hidangan asia.</li> </ul>
Sub-3	<p>Pengetahuan tentang budaya dan sejarah kuliner asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempelajari sejarah dan perkembangan kuliner di beberapa negara asia.</li> <li>Menyebutkan faktor-faktor budaya yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan makan di asia.</li> </ul>
Sub-4	<p>Keterampilan menyiapkan hidangan khas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara asia yang berbeda.</li> <li>Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan, teknik memasak, dan presentasi hidangan.</li> </ul>
Sub-5	<p>Kreativitas dan inovasi dalam kuliner asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi hidangan klasik asia.</li> <li>Menyusun resep-resep baru yang menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan inovasi modern.</li> </ul>

	Sub-6	<p>Keterampilan presentasi dan penyajian hidangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetis.</li> <li>• Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur.</li> </ul>
<b>Deskripsi Singkat MK</b>		<p>Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar/pengantar mengenai kuliner negara-negara di Asia, yang meliputi:</p> <p>(1) Pengetahuan bahan makanan kuliner asia di setiap negara asia,</p> <p>(2) Ruang lingkup peralatan dapur kuliner asia,</p> <p>(3) Teknik pengolahan kuliner asia,</p> <p>(4) Seni kuliner negara-negara asia (Cina, Jepang, India, Filipina, Thailand, Laos dan Kamboja, Korea dan Singapura)</p> <p>Dalam bentuk ceramah, diskusi kelas maupun kelompok, dan tugas-tugas pengamatan dan kajian kritis terhadap permasalahan dan praktik-praktik mengolah makanan.</p>
<b>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sejarah Kuliner Asia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern.</li> <li>• Pengaruh budaya, agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Ragam Bahan Makanan Asia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemahaman tentang bahan-bahan makanan khas Asia seperti beras, gandum, kedelai, rempah-rempah, sayuran, dan buah-buahan.</li> <li>• Penjelasan tentang keunikan dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan makanan tersebut.</li> </ul> </li> <li>3. <b>Teknik Memasak Tradisional Asia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran tentang teknik memasak seperti tumis, rebus, kukus, panggang, dan goreng yang umum digunakan dalam masakan Asia.</li> <li>• Demonstrasi praktik langsung dari teknik-teknik memasak ini.</li> </ul> </li> </ol>

	<p>4. <b>Masakan Tradisional dari Berbagai Negara Asia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelusuran masakan khas dari negara-negara Asia seperti Jepang (sushi, ramen), Korea (kimchi, bulgogi), Tiongkok (dim sum, mie), India (curry, roti), Thailand (tom yum, pad Thailand), dan lain-lain.</li> <li>• Analisis tentang bahan-bahan, teknik memasak, dan penyajian khas dari setiap masakan.</li> </ul> <p>5. <b>Budaya Makan di Asia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemahaman tentang norma-norma sosial dan etika makan di berbagai negara Asia.</li> <li>• Penjelasan tentang pentingnya makanan dalam ritual, perayaan, dan kehidupan sehari-hari masyarakat Asia.</li> </ul> <p>6. <b>Inovasi dalam Kuliner Asia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelusuran tren dan inovasi terbaru dalam kuliner Asia, termasuk fusion food dan pengaruh globalisasi.</li> <li>• Pembahasan tentang bagaimana perubahan sosial dan ekonomi mempengaruhi perkembangan kuliner di Asia.</li> </ul> <p>Pembahasan tentang hidangan dari negara-negara Asia yang terdiri atas wilayah Asia Tenggara (Malaysia, Thailand, Vietnam, Laos, Kamboja, dan Brunei Darussalam), Asia Timur (Jepang, Cina, Korea Utara dan Korea Selatan), Asia Barat (Arab Saudi dan Turki), dan Asia Selatan (India, Pakistan, dan Srilanka) dengan pokok materi meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Sejarah negara</li> <li>B. Sejarah hidangan</li> <li>C. Ciri khas hidangan</li> <li>D. Peralatan masak khas</li> <li>E. Bahan atau bumbu khas</li> <li>F. Resep hidangan, dan</li> <li>G. Cara menyajikan hidangan.</li> </ol>
<b>Pustaka</b>	<p><b>UTAMA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>"Asian Culinary History: Essential Readings"</b> oleh K.T. Achaya <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini memberikan wawasan mendalam tentang sejarah kuliner Asia dari zaman kuno hingga masa modern, termasuk pengaruh budaya, perdagangan, dan migrasi dalam perkembangan masakan Asia.</li> </ul> </li> <li>2. <b>"The Asian Kitchen: Fabulous Recipes from Every corner of Asia"</b> oleh Kong Foong Ling <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini menawarkan koleksi resep autentik dari berbagai negara Asia, disertai dengan penjelasan tentang bahan-bahan dan teknik memasak tradisional yang digunakan.</li> </ul> </li> </ol>

<p>3. "Asian Food: The Global and the Local" oleh Katarzyna Cwiertka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini membahas bagaimana makanan Asia telah menjadi fenomena global dan bagaimana adaptasi lokal terhadap makanan Asia terjadi di berbagai belahan dunia.</li> </ul> <p>4. "The Oxford Companion to Food" oleh Alan Davidson dan Tom Jaine (Editor)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku referensi ini memberikan pengetahuan luas tentang berbagai aspek makanan, termasuk sejarah, budaya, teknik memasak, dan bahan-bahan, dengan banyak entri yang mengulas tentang makanan Asia.</li> </ul> <p>5. "Culinary Art and Anthropology" oleh Joy Adapon</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini mengeksplorasi hubungan antara makanan, budaya, dan identitas sosial, termasuk studi kasus tentang makanan Asia dari perspektif antropologi.</li> </ul>	<p><b>PENDUKUNG</b></p> <p>1. "Asian Pickles: Japan: Recipes for Japanese Sweet, Sour, Salty, Cured, and Fermented Tsukemono" oleh Karen Solomon</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini fokus pada seni membuat tsukemono (acar) Jepang dan menyediakan berbagai resep serta teknik pembuatannya.</li> </ul> <p>2. "Korean Food Made Simple" oleh Judy Joo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini menawarkan panduan praktis untuk memasak hidangan Korea dengan resep-resep yang mudah diikuti dan dipahami.</li> </ul> <p>3. "Indian-ish: Recipes and Antics from a Modern American Family" oleh Priya Krishna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini memberikan resep-resep kreatif yang terinspirasi dari masakan India dengan sentuhan modern, cocok untuk pembelajaran tentang variasi dalam masakan India.</li> </ul> <p>4. "Thailand Street Food" oleh David Thompson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku ini menjelajahi kekayaan rasa dan keanekaragaman hidangan jalanan Thailand, memberikan wawasan yang dalam tentang masakan Thailand.</li> </ul>
--	---



<b>Dosen Pengampu</b>		Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd						
<b>Mata kuliah</b>		KULINER ASIA						
<b>Minggu ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa</b>		<b>Materi Pembelajaran</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>	
		<b>Indikator</b>	<b>Kriteria dan bentuk</b>	<b>Luring (Offline)</b>	<b>Daring (Online)</b>			
<b>(1)</b>	<b>(2)</b>	<b>(3)</b>	<b>(4)</b>	<b>(5)</b>	<b>(6)</b>	<b>(7)</b>	<b>(8)</b>	
1-3	1. Mahasiswa dapat mendeskripsikan sejarah kuliner Asia  2. Mahasiswa dapat mendeskripsikan Ragam Kuliner Asia	a. Menjelaskan sejarah kuliner Asia  b. Menjelaskan beragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara di Asia  c. Mengidentifikasi bahan-bahan utama  d. Mengidentifikasi bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan Asia	a. Produk studi kasus  b. Produk project kumpulan makalah tentang ragam makanan, minuman, bahan, bumbu khas di negara Asia	- Bentuk pembelajaran tatap muka.  - Metode Pembelajaran Project  - Tugas 1: project mengidentifikasi ragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara Asia  - Tugas 2. Identifikasi ragam bahan (nabati, hewani) khas yang digunakan diberbagai negara Asia  - Tugas 3 Identifikasi bumbu, rempah, penyedap di berbagai negara Asia	e-learning Undiksha <a href="https://www.elearning.undiksha.ac.id">https://www.elearning.undiksha.ac.id</a>	1) Sejarah Kuliner Asia:  a) Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern.  b) Pengaruh budaya, agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia.  2) Ragam Bahan Makanan Asia:  a) Pemahaman tentang bahan-bahan makanan khas Asia seperti beras, gandum, kedelai, rempah-rempah, sayuran, dan buah-buahan.		

						3) Penjelasan tentang keunikan dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan makanan tersebut	
4-7	1) Mahasiswa dapat memahami tentang teknik memasak (Cina, Jepang, Thailand, India, Korea, Arab Saudi, Malaysia, vietnam, laos, kamboja, Brunei) 2) Mahasiswa memhami tentang peralatan dapur khas digunakan di negara Asia 3) Mahasiswa memahami alat penyajian makanan untuk di negara Asia	a. Menjelaskan teknik memasak b. Menjelaskan peralatan dapur khas digunakan di negara Asia c. Menjelaskan alat penyajian makanan untuk di negara Asia	- Produk studi kasus teknik memasak khas cina - Produk project : kumpulan video teknik memasak khas berbagai negara Asia	- Bentuk pembelajaran tatap muka - Metode Pembelajaran project based learning. - Tugas 1: Cari dan temukan video (4 buah) yang menggambarkan teknik memasak khas di berbagai negara Asia	e-learning Undiksha <a href="https://www.elearning.undiksha.ac.id">https://www.elearning.undiksha.ac.id</a>	Teknik Memasak Tradisional Asia: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran tentang teknik memasak seperti tumis, rebus, kukus, panggang, dan goreng yang umum digunakan dalam masakan Asia.</li> </ul> Demonstrasi praktik langsung dari teknik-teknik memasak ini	
<b>Ujian Tengah Semester</b>							20
9-11	Mahasiswa dapat memahami secara umum tentang hidangan dari negara-negara Asia yang	a. Menjelaskan sejarah suatu negara di Asia b. Menjelaskan sejarah hidangan suatu negara di	Produk studi kasus contoh budaya Thailand yang mempengaruhi	- Bentuk pembelajaran : Tatap muka - Metode Pembelajaran : Project based	e-learning Undiksha <a href="https://www.elearning.undiksha.ac.id">https://www.elearning.undiksha.ac.id</a>	a. Sejarah negara b. Sejarah hidangan	

	<p>terdiri atas wilayah :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Asia Tenggara (Malaysia, Thailand, Vietnam, Laos, Kamboja, dan Brunei Darussalam)</li> <li>Asia Timur (Jepang, Cina, Korea Utara dan Korea Selatan)</li> <li>Asia Barat (Arab Saudi dan Turki), dan</li> <li>Asia Selatan (India, Pakistan, dan Srilanka).</li> </ol>	<p>Asia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi ciri-ciri hidangan khas suatu negara di Asia</li> <li>Menyebutkan peralatan masak khas yang ada di suatu negara di Asia,</li> <li>Mengklasifikasikan bahan atau bumbu khas yang ada di suatu negara di Asia</li> <li>Mencari Resep hidangan khas suatu negara di Asia, dan</li> <li>Menjelaskan cara menyajikan hidangan suatu negara di Asia.</li> </ol>	<p>pola makan dan kebiasaan</p> <p>Produk project : Powerpoint tentang budaya salah satu negara Asia yang mempengaruhi pola makan.</p>	<p>- learning</p> <p>- Tugas 1: mengumpulkan video dari berbagai sumber</p>		<p>c. Ciri khas hidangan</p> <p>d. Peralatan masak khas</p> <p>e. Bahan atau bumbu khas</p> <p>f. Resep hidangan, dan</p> <p>g. Cara menyajikan hidangan.</p>	
12-15	<p>Mahasiswa dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Memahami keterampilan menyiapkan hidangan khas</li> <li>Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara Asia yang berbeda.</li> <li>Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan rancangan praktikum hidangan khas Negara Asia yang dipilih yaitu kesempatan khusus China, Thailand, Jepang, India)</li> <li>Demonstrasi pembuatan beberapa hidangan negara asia yang berbeda</li> <li>Mengaplikasikan berbagai teknik memasak dan presentasi hidangan</li> </ol>	<p>Produk studi kasus : cipta resep baru</p> <p>Produk project : mengkreasi atau menciptakan salah satu menu hasil penggabungan hidangan tradisional dan modern</p>	<p>- Bentuk pembelajaran demonstrasi praktik di lab produksi</p> <p>- Metode Pembelajaran <i>project based learning</i></p> <p>- Tugas 1: video produk hidangan hasil ciptaan mahasiswa.</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=ohigRfEw9xg&amp;t=31s">https://www.youtube.com/watch?v=ohigRfEw9xg&amp;t=31s</a></p>	<p>Mengadopsi video pembelajaran kuliner cina (<i>Angshio hie</i> dan mie panjang umur)</p> <p>Pada link berikut</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=dcGG6IKPTP8">https://www.youtube.com/watch?v=dcGG6IKPTP8</a></p>		

	<p>teknik memasak, dan presentasi hidangan</p> <p>4. Kreativitas dan Inovasi dalam Kuliner Asia:</p> <p>5. Mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi hidangan klasik Asia.</p> <p>6. Menyusun resep-resep baru yang menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan inovasi modern.</p> <p>7. Keterampilan Presentasi dan Penyajian Hidangan:</p> <p>8. Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetis.</p>	<p>d. Mengembangkan kreatifitas dalam menciptakan hidangan klasik negara Asia</p> <p>e. Mampu menyusun resep-resep baru dengan menggabungkan unsur trasional dan modern</p>				
--	---	---	--	--	--	--

9. Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur						
16	Ujian Akhir Semester					30

#### Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (10%)

Sikap	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Kedisiplinan	2%					
Bertanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi	2%					
Motivasi	2%					



2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (10%)

Partisipasi dan aktivitas proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0

Absensi	2%					
Tugas	5%					
Presentasi	3%					

3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Tugas	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk individu	30%					
Produk kelompok	10%					

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Ujian Tengah Semester	15%					
Ujian Akhir Semester	25%					

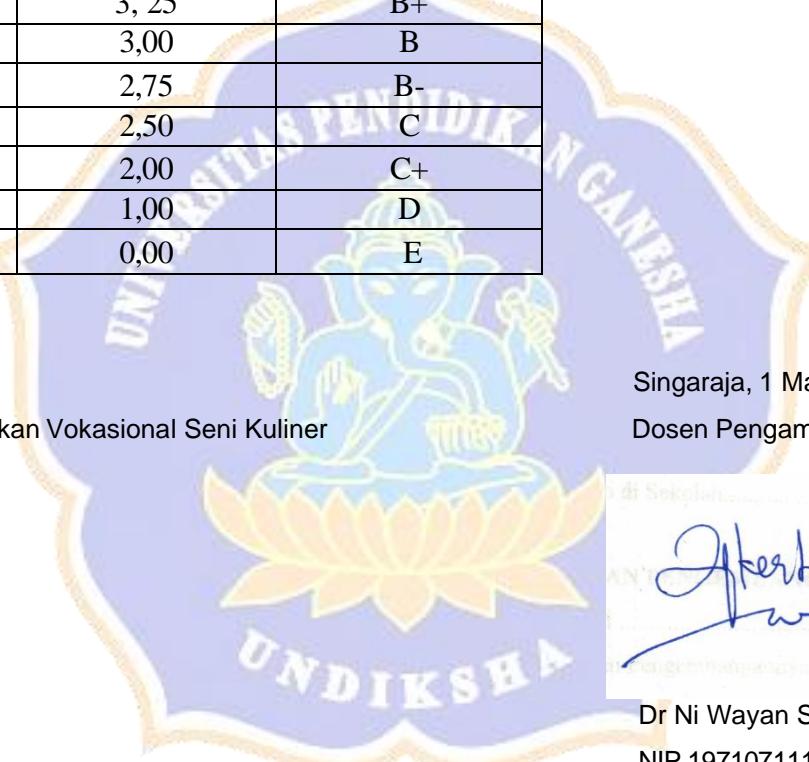
c. Acuan Penilaian

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-
65 - 68	2,50	C
61 - 64	2,00	C+
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

Mengetahui Koordinator Prodi. Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Dr.I.A.P Hemy Ekayani,M.Pd  
NIP. 197309022002122001



Singaraja, 1 Maret 2024

Dosen Pengampu Mata Kuliah :



Dr Ni Wayan Sukerti,M.Pd.  
NIP.197107111999032001

Lampiran 8. Silabus Kuliner Asia  
**SILABUS**

Fakultas : Fakultas Teknik  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner  
Mata Kuliah/SKS : Kuliner Asia / 4 SKS  
Kode Mata Kuliah :  
Prasyarat : Dasar Boga, Pengelolaan MAKanan Nusantara.

Deskripsi Mata Kuliah : Materi kuliah terdiri dari konsep dasar yang meliputi penegrtian, pembagian wilayah, dan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian hidangan, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di Benua Asia.

Buku Wajib :  
Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.

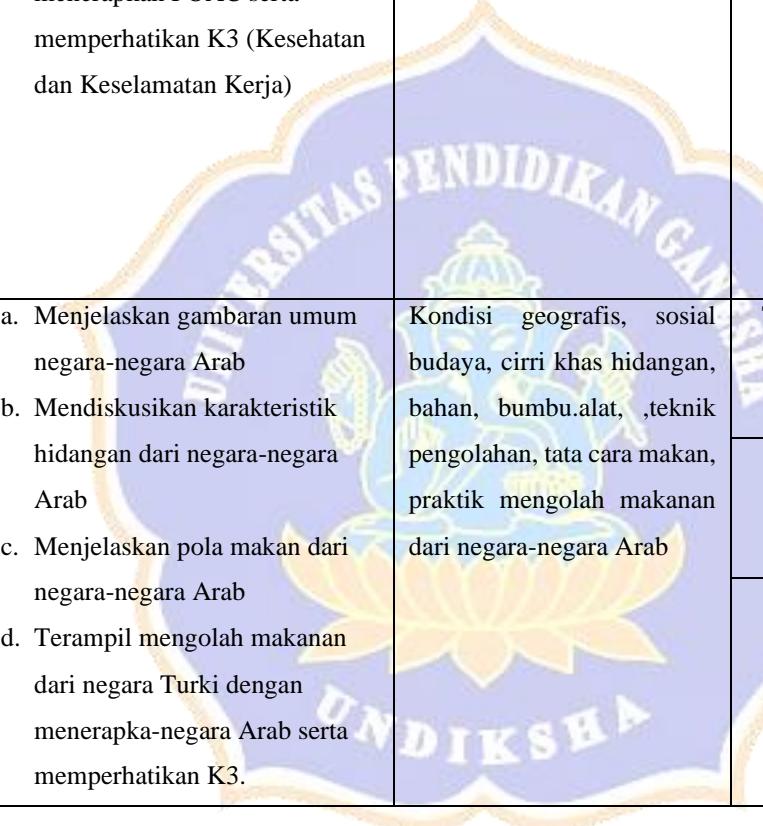
Jenifer, Harvey Lang. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publisher Inc.

Richard hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture. Singapore: Tutle Publishing.

Solomon, Charman. 1987. The Complete Asian Cook Book. Sidney: Topan Printing Co. Ltd.



MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
I	Penguasaan konsep dasar hidangan Oriental	a. Menjelaskan pengertian hidangan Oriental b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan ciri khas hidangan Oriental d. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	Pengertian hidangan Oriental, pembagian wilayah di Asia, Ciri khas hidangan Oriental, faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	
				Terstruktur	Menyampaikan hasil diskusi di depan kelas	
				Mandiri	Mencari literatur yang terkait dengan matakuliah	
II	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki	a. Menjelaskan gambaran umum negara Turki b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki c. Menjelaskan pola makan dari negara Turki	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Turki	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik

		d. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)		Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik, mengumpulkan standar resep dan reser-resep masakan dari masing-masing wilayah Asia untuk dibuat kliping	Unjuk kerja dan Rubrik
III	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	a. Menjelaskan gambaran umum negara-negara Arab		Tatap Muka	Diskusi/anya jawab tentang indikator a,b,c,d,	Unjuk Kerja
		b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara-negara Arab		Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Arab	Unjuk kerja dan Rubrik
		c. Menjelaskan pola makan dari negara-negara Arab		Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
		d. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapkan-negara Arab serta memperhatikan K3.				

IV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: India	a. Menjelaskan gambaran umum negara India b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India c. Menjelaskan pola makan dari negara India d. Terampil mengolah makanan dari negara India dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara India	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
V	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Pakistan	a. Menjelaskan gambaran umum negara Pakistan b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Pakistan c. Menjelaskan pola makan dari negara Pakistan d. Terampil mengolah makanan dari negara Pakistan dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Pakistan	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik

VI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Bangladesh	a. Menjelaskan gambaran umum negara Bangladesh b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Bangladesh c. Menjelaskan pola makan dari negara Bangladesh d. Terampil mengolah makanan dari negara Bangladesh dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Bangladesh	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Srilanka	a. Menjelaskan gambaran umum negara Srilanka b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Srilanka c. Menjelaskan pola makan dari negara Srilanka d. Terampil mengolah makanan dari negara Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Srilanka	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VIII	U ts					

IX	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China	a. Menjelaskan gambaran umum negara China b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China c. Menjelaskan pola makan dari negara China d. Terampil mengolah makanan dari negara China dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara korea	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
X	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Jepang	a. Menjelaskan gambaran umum negara Jepang b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Jepang c. Menjelaskan pola makan dari negara Jepang d. Terampil mengolah makanan dari negara Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Jepang	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik

XI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Korea	a. Menjelaskan gambaran umum negara Korea b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Korea c. Menjelaskan pola makan dari negara Korea d. Terampil mengolah makanan dari negara Korea dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	 Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Korea	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubriks
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XII						
XIII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam	a. Menjelaskan gambaran umum negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam	 Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Malaysia,	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik

	Singapura, Brunei Darussalam	c. Menjelaskan pola makan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam  d. Terampil mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Singapura, Brunei Darussalam	Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XIV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Philipina dan Thailand	a. Menjelaskan gambaran umum negara Philipina dan Thailand  b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Philipina dan Thailand  c. Menjelaskan pola makan dari negara Philipina dan Thailand  d. Terampil mengolah makanan dari negara Philipina dan Thailand dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Philipina dan Thailand	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
		Terstruktur		Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik	
		Mandiri		Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik	

XV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina (kamboja)	a. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina c. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina d. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Indochina	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XVI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina (laos, Vietnam)	a. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina c. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina d. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Indochina	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XVII	U S					

## RIWAYAT HIDUP



I Komang Narayana lahir di Klungkung pada tanggal 12 Juli 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Ketut Putra S.Pd. dan Ibu Ni Wayan Kamasan. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragaman Hindu. Penulis beralamat di Banjar Pakel, Desa Gegelang, Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem, provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SD Negeri 2 Gegelang dan lulus pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 3 Manggis dan lulus pada tahun 2018. Kemudian penulis lulus dari SMK Negeri 1 Manggis dengan Jurusan Tata Boga pada tahun 2021, dan melanjutkan Pendidikan di S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2025 pada semester IX penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Materi Kuliner Thailand pada Mata Kuliah Kuliner Asia” dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

