**PETUNJUK TEKNIS**

**LOMBA MEMASAK DIES NATALIS Ke-61**

**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**Ketentuan Umum**

1. Peraturan dalam Lomba Memasak adalah peraturan yang ditentukan oleh panitia.
2. Setiap Fakultas/Lembaga, Departemen dan Dharma Wanita wajib mengikuti perlombaan ini.
3. Panitia menyediakan Meja, LPG 3 kg, dan kompor 2 tungku bawa sendiri. Peserta tidak diperkenankan membawa kompor tambahan.
4. Jumlah peserta untuk masing-masing tim berjumlah 5 orang.
5. Setiap tim mendapatkan dukungan bantuan Dana Sebesar Rp. 200.000,-
6. Jumlah tim sebanyak 10 tim dari fakultas/lembaga, departemen dengan rincian sebagai berikut:
7. Fakultas & Lembaga (Wadek 1.2..3... Teknik + tim)
8. Departemen Teknik Sipil
9. Departemen Teknik Mesin
10. Departemen Teknik Pengairan
11. Departemen Teknik Elektro
12. Departemen Arsitektur
13. Departemen PWK
14. Departemen Teknik Industri
15. Departemen Teknik Kimia
16. Departemen Profesi Keinsinyuran
17. DWP

**Persyaratan Tim**

* + - 1. Anggota tim adalah sivitas akademika aktif dari unsur Pimpinan, Dosen, Tenaga Kependidikan Fakultas Teknik dan 1 orang anggota dharmawanita kecuali tim DWP
			2. **Jumlah setiap Tim adalah 5 orang**, dengan rincian **Ketua Departemen/Sekretaris Departemen/KPS** dibantu 4 orang dari unsur Dosen dan/atau Tenaga Kependidikan dan/atau anggota dharmawanita.
			3. Tidak memiliki Riwayat sakit batuk kronis, asma dan sakit lainnya yang dapat mengakibatkan keadaan bahaya bagi Kesehatan peserta.
			4. Peserta yang ikut dalam perlombaan ini dalam keadaan sehat secara jasmani.
			5. Menggunakan masker dan sarung tangan untuk memasak.

**Sistem Pertandingan**

Sistem pertandingan dalam lomba ini adalah **Memasak dan Menghias Soto Nusantara (Soto Banjar, Soto Lamongan, Soto Madura, Soto Betawi, dll) dan Kreasi Minuman Dawet.**

**Peraturan Pertandingan**

1. Dewan Juri akan memimpin jalannya lomba dengan dibantu asisten yang akan mengawasi kepada peserta;
2. Diberlakukan toleransi maksimal keterlambatan, yaitu 10 menit;
3. Peserta akan dipanggil maksimal tiga kali. Lebih dari itu, maka akan dinyatakan diskualifikasi;
4. Sebelum aba-aba dimulai, Dewan Juri menginstruksikan kepada masing-masing Tim untuk bersiap;
5. Peserta akan memulai setelah panitia membunyikan airhorn/pluit 1 kali.
6. Waktu yang disediakan selama **60** menit.
7. Panitia akan membunyikan airhorn/pluit 2 kali apabila waktu yang disediakan kurang dari 15 menit;
8. Panitia akan membunyikan airhorn/pluit 3 kali sebagai tanda berakhirnya proses memasak maupun menghias.

**Sistem Penilaian**

1. Pemenang dalam lomba ini adalah Tim yang mengumpulkan Nilai tertinggi dari aspek sebagai berikut:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **KATEGORI** | **SOTO**  | **DAWET** |
| 1 | **Cita Rasa** | 60% | 50% |
| 2 | **Kreativitas** | 15% | 25% |
| 3 | **Higienitas Makanan dan Kebersihan** | 10% | 10% |
| 4 | **Kekompakan Memasak dan Ketepatan Waktu** | 15% | 15% |
| Total | 100% | 100% |

1. Peserta membagi sendiri tugas anggotanya dan dipastikan tidak ada peserta non Job.
2. Peserta (tim) menyediakan **Nasi Putih/Lontong**, **Kuah Kaldu dan Ayam/Daging yang telah dimasak**  minimal cukup 3 porsi sebagai bahan untuk dimasak. Bumbu yang digunakan dipersiapkan bahannya dari rumah dalam keadaan utuh. Proses penghalusan bumbu, persiapan condiment dirumah, penghiasan dilakukan di lokasi lomba.
3. Tidak diperkenankan menggunakan bahan instan/terpaket dalam kemasan, baik pada lomba masak dan lomba kreasi minuman Dawet.
4. Dewan juri akan memantau proses memasak sampai dengan selesainya memasak, kemudian memulai penjurian termasuk cita rasanya.
5. Santan dan Gula dibuat di rumah, Dawet dibuat di lokasi.

**Pelaksanaan Kegiatan**

* **Seluruh peserta wajib mendaftarkan diri maksimal pada hari Kamis, 17 Oktober 2024 pada link :**
* Pelaksanaan lomba memasak pada hari **Selasa, 22 Oktober 2024**

**Pemenang**

* + - 1. Pemenang adalah 3 terbaik (juara 1, 2, 3) dan favorit.
			2. Keputusan Dewan Juri tidak bisa diganggu gugat
				1. Chef Golden Tulip
				2. Chef UB Coffee