

**STRUKTUR KURIKULUM  
S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

No	Mata Kuliah	Wajib/Pil	SKS	Semester							
				1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti</b>											
1	1000002001 Agama	WAJIB	2		2						
2	1000002003 Bahasa Indonesia	WAJIB	2	2							
3	8321102077 Filsafat Ilmu	WAJIB	2		2						
4	1000002011 Isbd	WAJIB	2			2					
5	8321102078 Kewirausahaan	WAJIB	2			2					
6	1000002033 Pendidikan Kewarganegaraan	WAJIB	2		2						
7	1000002018 Pendidikan Pancasila	WAJIB	2	2							
<b>Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan</b>											
8	8321102001 Anatomi Fisiologi	WAJIB	2			2					
9	8321103003 Bahasa Inggris	WAJIB	3	3							
10	8321102080 Bahasa Inggris Terapan	WAJIB	2			2					
11	8321102081 Bakery	WAJIB	2			2					
12	8321102082 Cake dan Pastry	WAJIB	2			2					
13	8321104007 Cipta Karya Boga	WAJIB	4					4			
14	8321103009 Dasar Boga	WAJIB	3	3							
15	8321102012 Dasar Graha <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
16	8321103014 Dekorasi Boga <sup>*)</sup>	PILIHAN	3			3					
17	8321103109 Dekorasi Kue <sup>*)</sup>	PILIHAN	3							3	
18	8321102083 Etnografi Makanan <sup>*)</sup>	PILIHAN	2			2					
19	8321102085 Fusion Food <sup>*)</sup>	PILIHAN	2					2			
20	8321102019 Gastronomi <sup>*)</sup>	PILIHAN	2					2			
21	8321103111 Hygiene dan Sanitasi Makanan	WAJIB	3		3						
22	8321103023 Ilmu Gizi	WAJIB	3			3					
23	8321102024 Ilmu Kesejahteraan Keluarga	WAJIB	2	2							
24	8321102026 Kimia Terapan <sup>*)</sup>	PILIHAN	2		2						
25	8321103028 Komputer Terapan	WAJIB	3					3			
26	8321102090 Manajemen Berbasis Sekolah <sup>*)</sup>	PILIHAN	2					2			
27	8321103032 Manajemen Usaha Boga	WAJIB	3					3			
28	8321102036 Matematika Terapan	WAJIB	2	2							
29	8321102089 Media Pembelajaran dan TIK	WAJIB	2					2			
30	8321102094 Microteaching	WAJIB	2						2		
31	8321102039 Mikrobiologi Pangan <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
32	8321103092 Pembelajaran Inovatif I	WAJIB	3			3					
33	8321103093 Pembelajaran Inovatif II	WAJIB	3					3			
34	8321102043 Pendidikan Konsumen <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
35	8321103044 Pengel KUE dan Minuman Indonesia	WAJIB	3			3					
36	8321102110 Pengelolaan Hidangan Khusus <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
37	8321102053 Pengelolaan LAB Bidang Studi <sup>*)</sup>	PILIHAN	2					2			
38	8321103054 Pengelolaan Makanan Indonesia	WAJIB	3		3						
39	8321103055 Pengelolaan Makanan Kontinental	WAJIB	3			3					
40	8321103091 Pengelolaan Makanan Oriental	WAJIB	3			3					
41	8321103059 Pengetahuan Bahan Makanan	WAJIB	3	3							
42	8321102084 Sosio Budaya Makanan <sup>*)</sup>	PILIHAN	2			2					
43	8321102095 Statistika	WAJIB	2					2			
44	8321102096 Teknologi Pangan	WAJIB	2			2					
45	8321102087 Teknologi Pangan Hewani <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
46	8321102086 Teknologi Pangan Nabati <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
47	8321103097 Teori Belajar	WAJIB	3		3						
<b>Matakuliah Dasar Keahlian</b>											
48	8321103112 Asesmen Proses dan Hasil	WAJIB	3			3					
49	8321104062 Praktek Kerja Lapangan	WAJIB	4							4	
50	1000002039 Psikologi Pendidikan	WAJIB	2		2						
51	8321103070 Tata Hidang	WAJIB	3			3					
<b>Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat</b>											
52	8321102106 Banquet <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
53	8321103079 Kuliah Kerja Nyata (KKN)	WAJIB	3							3	
54	8321102108 Pengelolaan Dapur	WAJIB	2		2						
55	8321102104 Pengelolaan Usaha Bakery dan Pastry <sup>*)</sup>	PILIHAN	2					2			
56	8321102105 Pengelolaan Usaha Katering <sup>*)</sup>	PILIHAN	2					2			
57	8321102107 Table Manner <sup>*)</sup>	PILIHAN	2							2	
<b>Matakuliah Keahlian Berkarya</b>											
58	1000003006 Dasar-Dasar Pendidikan	WAJIB	3	3							
59	8321102011 Dasar Desain	WAJIB	2	2							
60	8321103098 Diversifikasi Pangan Lokal	WAJIB	3					3			
61	8321103025 Kajian Kurikulum SMK	WAJIB	3			3					

62	8321102101	Makanan Kontinental Lanjut*)	PILIHAN	2						2			
63	8321102102	Makanan Oriental Lanjut*)	PILIHAN	2						2			
64	8321103099	Metodologi Penelitian Pendidikan	WAJIB	3					3				
65	8321102040	Olahan Coklat dan Gula*)	PILIHAN	2								2	
66	8321104103	Pengenalan Lapangan Persekolahan	WAJIB	4							4		
67	8321102100	Seminar	WAJIB	2						2			
68	8321106066	Skripsi	WAJIB	6								6	
				123	169	22	21	22	23	24	19	15	23

Alokasi SKS per semester

Semester 1 : 22

Semester 2 : 21

Semester 3 : 22

Semester 4 : 23

Semester 5 : 24

Semester 6 : 19

Semester 7 : 15

Semester 8 : 23

Jumlah : 169

Mata Kuliah Wajib : 123

Mata Kuliah Pilihan : 46

**8321103003 Bahasa Inggris**

**Dosen :** Yuri Lolita, S.Pd., M.Pd.  
Dr. Meda Wahini, M.Si.  
Wiwiet Eva Savitri, S.Pd., M.Pd.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mampu menerapkan keahlian bahasa Inggris dan memanfaatkan TIK untuk (1) berkomunikasi dan (2) memahami teks lisan dan tulis dalam konteks-konteks keseharian dan umum terbatas.
2. Menguasai pengetahuan dasar ilmu bahasa Inggris untuk menunjang kemampuan (1) berkomunikasi dengan bahasa yang berterima dan (2) pemahaman teks.
3. Membuat keputusan dalam memilih bahasa yang tepat sesuai dengan kaidah penggunaan bahasa berterima sesuai dengan konteksnya.
4. Memiliki tanggung jawab atas (1) penggunaan bahasa yang dipakai dan (2) tugas yang diberikan terkait penggunaan dan pemahaman bahasa.

**Deskripsi Matakuliah**

Matakuliah ini membekali mahasiswa pada keterampilan dan komponen bahasa pada level dasar (pre-intermediate). Matakuliah ini juga memperkenalkan tes terstandarisasi yang memuat latihan keterampilan membaca (reading skills), menyimak (listening comprehension) dan tata bahasa dan kosakata (structure and vocabulary) yang diarahkan untuk persiapan test bahasa inggris standar Internasional. Semua kegiatan perkuliahan akan disajikan dengan sistem ceramah, diskusi, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (*problem solving*), dan refleksi.

**Referensi**

- Sharpe, Pamela. J. 2003. How to prepare for the TOEFL. Barron Educational Series. NY
- Phillips, Deborah. 2004. Longman Preparation Course for the TOEFL Test: The Paper Test (Student Book with Answer Key and CD-ROM). Pearson Education. NY
- Phillips, Deborah. 2012. Official Guide to the TOEFL Test With CD-ROM, 4th Edition (Official Guide to the Toefl Ibt). McGraw-Hill. USA.
- Phillips, Deborah. 2001. Longman Introductory Course for the TOEFL Test: iBT, 2nd ed. Pearson Education. NY
- Worcester, Adam, et al. 2008. Building Skill for the TOEFL iBT: Beginning. Compass Publishing.
- Cullen, Pauline, et al. 2014. The Official Cambridge Guide to IELTS Students Book With Answers with DVD-ROM. Oxford University Press.
- Parthare, Emma Parthare, Gary May, Peter. 2013. Headway Academic Skills IELTS Study Skills Edition: Level 1 Students Book. Oxford University Press.
- Lougheed, Lin. 2007. Longman Preparation Series for the TOEIC Test: Listening and Reading, 5th Edition. Pearson Education. NY
- Tim Mata Kuliah Bahasa Inggris. 2016. English for Non English Department Students. Surabaya: Surabaya University Press.

**8321103009 Dasar Boga**

**Dosen :** Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.  
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menjelaskan pengertian makanan dan syarat makanan berkualitas dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam implementasi manajemen dalam penyelenggaraan makanan keluarga yang berkualitas.
3. Mahasiswa mampu membuat daftar belanja bahan, daftar peralatan, distribusi tenaga dan waktu untuk penyelenggaraan makanan keluarga.
4. Mahasiswa mampu menerapkan konsep tata boga dalam kehidupan sehari-hari

**Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah terdiri pemahaman dan penguasaan pengelolaan makanan adekuat untuk keluarga. Pembahasan meliputi konsep makanan, hubungan makanan dengan kehidupan manusia, konsep tatanan pangan dan implementasinya pada penyelenggaraan makanan, bahan makanan berkualitas, perlakuan awal pada bahan makanan, pola hidangan, menu sehat seimbang dan proses memasak.

**Referensi**

- Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.
- Allan, Cameron. 1978. *Food and Cooking*. Singapore: Federal Publishing.
- Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. *Foundation of Food Preparation*. New York:

Macmillan Pub Co.  
Soedarmo, Poerwo. 1991. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.

#### 8321102011 Dasar Desain

**Dosen :** Dra. Arita Puspitorini, M.Pd.

##### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami dan mengkaji konsep seni dan desain dengan memanfaatkan sumber belajar
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep unsur desain dan prinsip desain dalam proses pembelajaran
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menerapkan unsur desain dan prinsip desain kedalam bentuk gambar desain bidang boga sesuai karakteristik mahasiswa..
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab, peduli, jujur, kerja sama dalam mengembangkan pembelajaran dasar seni desain sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan

##### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep seni, desain, unsur desain dan prinsip desain dan mampu menerapkan kedalam bentuk gambar desain bidang boga. Pembahasan meliputi: pengertian seni, macam seni, pengertian desain, proses desain, macam desain, pengertian unsur desain dan penerapannya yang meliputi: unsur garis, arah, bentuk, ukuran, tekstur, warna dan nilai gelap terang (value) pada berbagai karya desain yang berkaitan dengan bidang boga serta pengertian prinsip desain dan penerapannya yang meliputi: prinsip kesatuan, proporsi, keseimbangan, pusat perhatian dan irama pada berbagai karya desain yang berkaitan dengan bidang boga.

##### Referensi

Darmaprawira. WA Sulasmi. 1989. *Warna sebagai salah satu Unsur Seni & Desain*. Jakarta: P2LPTK  
\_\_\_\_\_. 2002. *Warna: Teori Dan Kreativitas Penggunaannya*. Bandung: ITB  
Ebd. S Sadjiman. 2005. *Dasar-dasar Tata Rupa & Desain (Nirmana)*. Yogyakarta: Arti Bumilntaran  
Sipahelut, Atisah dan Petrussumadi. 1991. *Dasar Desain*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

#### 8321102024 Ilmu Kesejahteraan Keluarga

**Dosen :** Prof. Dr. Hj. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.  
Dr. Meda Wahini, M.Si.

##### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang IKK, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah.
2. Menguasai konsep teoritis bidang IKK secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang IKK.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

##### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri atas ilmu kesejahteraan keluarga (ikk), pendidikan kesejahteraan keluarga (pkk), kehidupan keluarga sebagai bagian dari ilmu pengetahuan, perspektif teoretis tentang keluarga, hakikat keluarga, manajemen sumberdaya keluarga sebagai suatu sistem, pengertian dan ruang lingkup sumberdaya keluarga, konsep pengambilan keputusan dalam keluarga, alokasi waktu dan pekerjaan rumah tangga, manajemen keuangan keluarga, peran gender, kesejahteraan keluarga, dan metode riset dalam keluarga.

##### Referensi

Nurlaela, Luthfiyah. 2017. *Ilmu Kesejahteraan Keluarga*. Surabaya: University Press Unesa  
Nurlaela, Luthfiyah. 2010. *Peran Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam Pembangunan Masyarakat*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Bidang Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Unesa. 7 Januari 2010.  
Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. *Gender dan Keluarga*. Bogor: IPB Press.  
Sumarwan, Ujang. 2002. *Perilaku Konsumen*. Bogor: Ghalia Indonesia.  
Puspitawati, Herien. 2013. *Pengantar Studi Keluarga*. Bogor: IPB Press.  
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan 1974, *Pengantar Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.  
Good, W. , 2004. *Sosiologi Keluarga*. Jakarta: Bumi Aksara  
Guhardja, S. , dkk. 1992. *Manajemen Sumberdaya Keluarga*, Bogor: Fakultas Pertanian IPB  
\_\_\_\_\_. 1993. *Pengembangan Sumberdaya Keluarga*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB  
Ihromi, T. , 2004. *Bunga Rampai. Sosiologi Keluarga*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia  
Megawangi, R. , 1999. *Membiarkan Berbeda*. Bandung: Mizan Pustaka

- Nasoetion,A. 1988. Pengantar ke Filsafat Sains. Bogor: Litera AntarNusa.  
 Philips Velma, Home Economics Careers For You. New York. : Harper & Row Pub. Inc.  
 Soedarmo, P. danSediaoetama, A. 1987. Ilmu Gizi. Masalah Gizi Indonesia dan Perbaikannya. Jakarta: Dian Rakyat.  
 Hubeis, Aida Vitalaya S. 2010. Pemberdayaan Perempuan dari Masa ke Masa. Bogor: IPB Press

#### 8321103111 **Hygiene dan Sanitasi Makanan**

##### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dan prosedur mikrobiologi dalam pengelolaan makanan sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan merancang konsep dan prosedur mikrobiologi dalam pengelolaan makanan sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.
3. Mahasiswa memiliki ketrampilan untuk menerapkan konsep dan prosedur mikrobiologi dalam pengelolaan makanan sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.
4. Mahasiswa menunjukkan sikap bertanggung jawab dalam merancang pengelolaan makanan yang memanfaatkan mikrobiologi sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan serta dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.

##### **Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah ini mempelajari tentang konsep dan prosedur mikrobiologi dalam pengelolaan makanan, konsep sanitasi dan hygiene makanan serta keselamatan dan keselamatan kerja (K3) dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan hygiene jasa boga, prinsip, sifat dan golongan mikroorganisme, pertumbuhan, manfaat dan kerugian mikroorganisme, kontaminasi makanan dan penyakit bawaan makanan, personal hygiene, sanitasi dalam pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pelayanan dan penyajian makanan (termasuk pengangkutan makanan), perawatan dan pemeliharaan, sanitasi lingkungan, pengemasan makanan, bahan tambahan makanan, dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).

##### **Referensi**

- Kuswiyanto** . 2015. Bakteriologi 1 (Buku Ajar Analis Kesehatan). Jakarta: EGC  
**Longree, Karla** . 1980. Quality Food Sanitation. USA: John Willey and Sons  
**Lestari LA, Harmayani E, Sari TUPM, Nurviani S** . 2018. Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: UGM Press.  
**Jenie DSL** . 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB  
**Nurlaela L** . 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press  
**Spears, Marian C and Vaden, Allene G** . 1993. Food Service Organization. New York : Macmillan Pub. Co.  
**Sjahmien Moehyie** . 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhratara.  
**Supardi I dan Sukanto** . 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Bandung:Alumni.  
**Tatang SW** . 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik). Yogyakarta:Andi.

#### 8321102027 **Komputer Terapan**

**Dosen :** Ir. Asrul Bahar, M.Pd.  
 Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
 Setya Chendra Wibawa, S.Pd., M.T.

##### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan komputer untuk menyelesaikan masalah dalam rangka pengembangan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), khususnya bidang tata boga.
2. Mahasiswa menguasai program Adobe Photoshop, Corel Draw dan internet marketing sebagai dasar penerapan pengembangan berbagai jenis mata kuliah bidang tata boga.
3. Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terhadap dinamika masalah di lingkungan kerja.
4. Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbasis computer dalam bidang tata boga.

##### **Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah terdiri dari kemampuan menginstal windows, mendesain materi presentasi menggunakan power point dan videoscribe. Penyuntingan citra (*image*) dengan Adobe Photoshop serta menggambar grafis berbasis “vektor” dengan CorelDRAW, serta mempublikasikan hasil tugas akhir di website. Aplikasi pengolahan citra (*image*) dengan Adobe Photoshop meliputi: Mengetahui Photoshop, Lingkungan Kerja dan Perintah Dasar, Dasar Operasi, *Blend* dan Lapisan (*layer*), Filter, Mengolah Obyek Teks, Memberi Efek, Membentuk Efek 3-D dan Proyek membuat kolase, *retouch image*. Aplikasi grafis dengan CorelDRAW

meliputi: Lingkungan Kerja dan Perintah Dasar, Menggambar Obyek Grafis, Bekerja dengan Obyek Grafis, Memodifikasi Desain Obyek Grafis, Memberi Efek, Bekerja dengan Bitmap, Mengolah Obyek Teks, Membentuk Efek 3-D. Mendesain kemasan produk makanan, serta mendesain tumpeng.

#### Referensi

Romadhoni. 2016. Hand Out, Corel DRAW, dan Photoshop  
Hendi Hendratman. 2014. The magic of Corel DRAW. Bandung : Informatika Bandung.  
Team. Version:3.0. User Manual: Textile & Fashion Design System. Germany: Richpeace Technology Limited.  
Yunardi, Eppy. 2003. Trik Membuat Berbagai Efek dengan Photoshop 7.0. Surabaya: Indah.Good, W.,  
2004. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Bumi Aksara.  
Stallings, Williams, 2000, Data And Computer Communications, Prentice Hall Inc.  
Budi Rahardjo, 2000, Memahami Teknologi Informasi, Elex Media Komputindo.  
Muhammad Noer. <http://www.presentasi.net>  
<http://www.canva.com>  
<https://apoenks.wordpress.com/2017/05/18/tutorial-sparkol-videoscribe-offline-mode-bahasa-indonesia>

### 8321102036 Matematika Terapan

**Dosen :** Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis masalah dalam pembelajaran matematika
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar matematika dan mengaplikasi konsep dalam proses pembelajaran
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis masalah sehari-hari diselesaikan dengan konsep matematika terkait
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan aplikasi konsep matematika.

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan matematika melalui pembelajaran yang disesuaikan struktur kurikulum bidang tata boga. Pembelajaran matematika terdiri atas: Konsep dasar aljabar, meliputi: Sistem dan Operasi Bilangan, Pangkat, Akar, dan Logaritma, Matematika Dasar dalam jual beli, Deret, Fungsi, Matriks, dan Programasi Linier. Pelaksanaan penilaian dilakukan selama proses pembelajaran dengan partisipasi setiap tatap muka, USS, dan UAS. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan gabungan pendekatan saintifik, model pembelajaran kooperatif, dan klasikal. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi makalah tentang aplikasi matematika di bidang tata boga.

#### Referensi

Du Mairy. 2010, Matematika Terapan untuk Bisnis dan Ekonomi. Yogyakarta: BPFE: (1)  
Budnick, Frank S. 1986. *Applied Mathematics for business, economics, and the Social Sciences*. Second Edition. Singapore: McGraw-Hill Book (2)  
Easterling. 2003. *Merchandising of Mathematic*. New Jersey: Prentice Hall (3)  
Martono. 2008. *Programasi Linier, Modul 1-9*. Jakarta: Universitas Terbuka (4)

### 8321103037 Media Pembelajaran dan Tik

**Dosen :** Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Prof. Dr. Hj. Luthiyah Nurlaela, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan IPTEKS pada aspek media pembelajaran, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah.
2. Mampu mengimplementasikan media pembelajaran, terampil dalam merancang dan mengembangkan media pembelajaran dalam bidang tata boga.
3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam menerapkan media pembelajaran.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

#### Deskripsi Matakuliah

Pokok bahasan dalam mata kuliah ini berkenaan dengan konsep dan peran media dalam proses pembelajaran, teknik pemilihan serta teknik perancangan dan strategi penggunaan media pendidikan dalam proses belajar mengajar. Sehingga pada akhirnya mahasiswa dapat membuat serta menggunakan media yang efektif dan efisien dalam proses belajar mengajar pada mata pelajaran tata boga.

#### Referensi

Arsyad A. (1997). *Media Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.  
Asyhar R. (2012). *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: Referensi.  
Daryanto, Drs. 2010. *Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Gava Media Yogyakarta.  
Prawiradilaga, Dewi S. 2009. *Prinsip Disain Pembelajaran*. Jakarta: Kencana  
Susilana, R. (2008). *Media Pembelajaran Hakikat, Pengembangan, Pemanfaatan, dan Penilaian*. Bandung:

Wacana Prima.

Wang, Q., Nieveen, N., & van den Akker, J. (2007). Designing a computer support system for multimedia curriculum development in Shanghai. *Association for Educational Communications & Technology*, 55, 275-295.

Sumber yang relevan lainnya.

### 8321102108 Pengelolaan Dapur

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa membangun pengetahuan (*knowledge*) tentang Kitchen & Equipment berbasis metode ilmiah (*science*) yang didukung oleh rekam data, observasi, rekam data, observasi dan analisis yang terukur dan meningkatkan pemahaman terhadap gejala-gejala alam dan sosial; melalui penguasaan teori atau pemahaman tentang fakta dan informasi yang diperoleh melalui pengalaman atau pendidikan (*knowledge*); atau melalui pengetahuan praktis (keterampilan teknis/ *know-how*).
2. Mahasiswa meningkatkan keterampilan/kemampuan psikomotorik (*skill*) dan penggunaan metode, bahan, alat dan instrumen) yang dicapai melalui pelatihan yang terukur dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*) atau pemahaman (*know-how*) yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
3. Mahasiswa meningkatkan sikap (*attitude*) sensitifnya terhadap aspek-aspek di sekitar kehidupannya baik yang ditumbuhkan karena proses pembelajaran maupun lingkungan kehidupan keluarga atau masyarakat secara luas.
4. Mahasiswa mengakumulasi kemampuannya dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja di bidang boga secara terukur melalui asesmen yang terstruktur, mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya.

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak (*layout* dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.

#### Referensi

- Anonimus. 1980. *Mengenal Barang*. Jakarta: Kantor Pusat DJBC
- Beumer, BJM. 1980. *Pengetahuan Bahan*. Jakarta: Bharata karya Aksara.
- Birchfield, John C. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hillman. Howard. 2003. *The New Kitchen Science*. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.
- Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View*. THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. *Food Service Planning, Layout and Equipment*. New York: John Wiley & Sons.
- Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. *Household Equipment*. New York: John Wiley & Sons
- Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. *Knife In The Kitchen*. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

### 8321103052 Pengelolaan Kue dan Minuman Indonesia

**Dosen :** Dra. Dwi Kristiasuti Suwardiah, M.Pd.  
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori kue dan minuman Indonesia untuk memahami peralatan, teknik pembuatan dan pengolahan serta kriteria hasil jadi produk secara organoleptik.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menyusun perencanaan dan laporan praktek membuat kue dan minuman Indonesia dengan lengkap dan sistematis.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengelola dan sikap bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan praktek kue dan minuman Indonesia dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3).
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab untuk merancang kemasan yang tepat sesuai karakteristik produk kue dan minuman Indonesia.

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.

## Referensi

- Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: University Press.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB.
- Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
- Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak. Yogyakarta: Syura Media Utama.
- Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud
- Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud
- U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djembatan
- Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

### 8321103054 Pengelolaan Makanan Indonesia

**Dosen :** Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis tentang hidangan Indonesia secara mendalam, serta pola hidangan masyarakat Indonesia.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik hidangan Indonesia, meliputi : makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, Daging, unggas, dan sayuran, serta bumbu-bumbu khas dapur Indonesia.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan mengolah berbagai Hidangan Indonesia dengan penuh rasa tanggungjawab.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat makanan pokok dan lauk pauk berbahan sayuran, unggas, ikan dan daging dari seluruh wilayah Indonesia.

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan trampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: Karakteristik hidangan Indonesia: makanan pokok , lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, daging dan sayuran, Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, teknik pengolahan makanan Indonesia dan tata cara penyajiannya.

#### Referensi

- Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan
- Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud.
- Soemodidjojo. 1980. Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jakarta
- Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Siahaan E. K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. 6. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika.
- Tuty Latief. 1977. Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Yetti Herayati. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan

### 8321103097 Teori Belajar

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang teori belajar, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah.
2. Menguasai konsep teoritis bidang teori belajar secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang teori belajar.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep teori belajar behavioristik, teori belajar sosial, teori belajar kognitif, teori

belajar konstruktivis, teori belajar humanistik, teori pemrosesan informasi, pembelajaran yang efektif, dan motivasi belajar.

#### Referensi

- Slavin, Robert E. 2006. *Educational Psychology Theory and Practice*. Edisi VIII. USA: Pearson Education Inc.
- Nursalim, M, dkk. 2017. *Psikologi Pendidikan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Budayasa, I Ketut. 1998. *Teori Belajar Perilaku*. Surabaya: IKIP Surabaya.
- Nur, Mohamad. 1998. *Teori Pembelajaran Sosial*. Surabaya: IKIP Surabaya
- Nur, M., Wikandari, P.R., Sugiarto, B. 2004. *Teori-teori Pembelajaran Kognitif*. Surabaya: PSMS Unesa.
- Nur, M., dan Wikandari, P.R.. 2008. *Pengajaran Berpusat kepada Siswa dan Pendekatan Konstruktivis dalam Pengajaran*. Surabaya: PSMS Unesa.

#### 8321102001 Anatomi Fisiologi

Dosen : Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang sel, jaringan dasar tubuh manusia, organ untuk memahami system dan proses yang terjadi dalam tubuh manusia
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan pengamatan, analisis kasus dalam pembelajaran anatomi Fisiologi yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih model pembelajaran yang tepat sesuai dengan karakteristik siswa
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional.

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan Anatomi Fisiologi tubuh manusia dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku di sekolah menengah kejuruan. Konsep jaringan dasar, system dalam tubuh, sendi dan otot, pencernaan makanan, darah dan peredaran darah, kulit, system pengeluaran, hormon, syaraf dan reproduksi. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan menyusun laporan praktikum, tugas summary report, UTS dan UAS.

#### Referensi

- Evelyn Pearce. 2010. *Anatomi Dan Fisiologi Untuk Perawa t*. Jakarta: EGC
- Watson Roger. 2008. *Anatomi Dan Fisiologi Untuk Perawat* . Jakarta: EGC
- Tortora gerard J. And Sandra Reynolds G. 1992. *Principles of Anatomy and Physiologi* . New York : textbooks Inc.
- Ganong, W.F. 1983. *Fisiologi Kedokteran* . Jakarta: Karya Utama
- Glencoe Science, 2004, *Biology: The Dynamics Of Lif e* . New York: Mc Graw Hill Companies
- Setiadi,2007. *Anatomi dan Fisiologi Manusia* . Yogyakarta: Graha Ilmu.

#### 8321103006 Bakery dan Pastry

Dosen : Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan kosep adonan batter, cake, biscuit, pastry dan bread yang berorientasi pada produk bakery komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa memiliki sikap mandiri, bertanggung jawab, jujur, disiplin dan tangguh dalam melaksanakan kegiatan praktik produksi kue kontinental komersial bermutu dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja
3. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan peralatan lab. yang dibutuhkan untuk proses produksi kue kontinental komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja
4. Mahasiswa mampu membuat produk kue kontinental komersial dari berbagai adonan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja

#### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan berbagai adonan kue kontinental komersial. Pembahasan diawali dari konsep bakery dan pastry, klasifikasi adonan, bahan dan peranannya dalam pembuatan adonan, proses pembuatan berbagai adonan kue kontinental, dan proses penyelesaian (finishing). PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.

## Referensi

- Anonymous. 2003. *The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious*. Jakarta: Trans.
- Chung, Roy. 2002. *US. Wheat Associates*. Thailand. (Tidak dipublikasikan)
- Crawford, Rick Douglas. 2014. *Opening and Operating a Retail Bakery*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Gisslan, Wayne. 2005. *Professional Baking (Fourth Edition)*. New York: John Wiley and Sons.
- Harvey Lang, Jennifer. 1988. *Larousse Gastronomique*. New York: Publishers, Inc.
- Hawkins, Kathryn. 2012. *Bread making: Self Sufficiency*. London: New Holland Publishers Ltd.
- James Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. *Kitchen Techniques*. London: Orbis Publishing
- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. *Foundations of Food Preparation*. New York: Macmillan Publishing Co.
- Mc. Williams, Margaret. 1985. *Food Fundamentals*. New York: John Wiley and Sons.
- The Culinary Institute of America. 2014. *In the Hands of a Bakers*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Masi, Noble. 2011. *Baking Fundamentals*. New York: Prentice Hall: Pearson

### 8321103014 Dekorasi Boga\*)

**Dosen :** Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep tentang unsur dan prinsip desain secara mendalam dan mengimplementasikannya pada dekorasi boga.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang dekorasi boga dan dapat membuat rencana praktek berbagai dekorasi boga.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan berbagai dekorasi boga untuk berbagai kesempatan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat macam-macam dekorasi boga meliputi : merangkai
5. bunga, membuat garnis, mengukir buah, membuat lipatan daun dan hantaran, dekorasi kue, membuat food model dari clay, dan parcel.

#### Deskripsi Matakuliah

1. Materi kuliah terdiri dari konsep dasar dekorasi boga, unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada seni
2. dekorasi boga, meliputi dekorasi merangkai bunga, membuat garnis, mengukir buah (fruits carving), teknik membuat
3. macam-macam lipatan daun untuk hantaran, dekorasi kue, menyusun parcel untuk berbagai kesempatan, dan food model dari clay.

## Referensi

- Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. *Dasar-Dasar Disain*. Jakarta : Depdikbud
- Clifton, Claire, 1988, *The Art of Food*. New Jersey : Wellflect Press
- Elaine Mac Gregor. 1988 *Wedding Cakes*. London : Merchust Limited
- Berbagai literature lain yang menunjang mata kuliah Dekorasi Boga
- Wilton. 2012. *Cake Decoration*. New Jersey :

### 8321103023 Ilmu Gizi

**Dosen :** Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.  
Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami konsep dasar gizi
2. Mahasiswa memahami fungsi dan metabolisme zat gizi di dalam tubuh
3. Mahasiswa mampu untuk mengatur makanan untuk berbagai penyakit
4. Mahasiswa mampu untuk merencanakan menu, mengolah dan menyajikan makanan untuk diet berbagai penyakit

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar gizi dengan bahasan mengenai pengertian, ruang lingkup dan kaitan gizi dengan makanan; fungsi dan metabolisme karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral didalam tubuh; kebutuhan zat gizi meliputi cara menentukan kebutuhan zat gizi, faktor-faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi, menghitung kebutuhan zat gizi secara individu, menghitung kandungan zat gizi bahan makanan, merencanakan, mengolah dan menyajikan menu sesuai kebutuhan zat gizi untuk individu dan kelompok; Pengaturan makanan untuk beberapa penyakit meliputi pengertian diet, tujuan diet, syarat diet, serta merencanakan menu diet, mengolah dan menyajikan makanan untuk diet beberapa penyakit

## Referensi

- Sediaoetama, AD. 2002. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Bahar, A. 2001. *Makanan Dan Gizi*. UNESA Press, Surabaya.
- Hartono, A, Kristiani. 2000. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.

- Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme. Universitas Indonesia Perss, Jakarta
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar IlmuGizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia

#### 8321103025 Kajian Kurikulum Smk

**Dosen :** Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Menguasai konsep dasar kurikulum dan kurikulum keahlian Tata Boga SMK yang berlaku di sekolah (KTSP dan Kurikulum 2013)
2. Menguasai konsep implementasi kurikulum keahlian Tata Boga yan berlaku d SMK (KTSP dan Kurikulum 2013)
3. Mampu mengambil keputusan revisi kurikulum berdasarkan analisis dan pengkajian kurikulum keahlian Tata Boga SMK. (KTSP dan Kurikulum 2013)
4. Bertanggung jawab terhadap kinerja pembelajaran secara individual maupun kelompok, dengan menunjukkan keterlibatan aktif dalam menjalankan tugas dan peran yang diberikan baik secara individual maupun kelompok selama proses pembelajaran.
5. Memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran

#### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mempelajari tentang **konsep dasar kurikulum, pembaruan Kurikulum** dan mengkaji **kurikulum SMK Keahlian Tata Boga** yang terdiri dari: 1) kurikulum dalam sistem pendidikan; 2) sejarah perkembangan kurikulum di Indonesia: kurikulum yang pernah diberlakukan di Indonesia; 3) kurikulum sebagai sarana pencapaian tujuan pendidikan; konsep-konsep kurikulum, komponen dan organisasi kurikulum; 4) pembinaan dan pengembangan kurikulum; landasan, prinsip, dan model-model pengembangan kurikulum; 5) Pembaruan kurikulum di LPTK dengan muatan sasaran kurikulum, kualifikasi guru, dan kompetensi yang diharapkan untuk siswa; 6) K-13: standar isi K-13 SMK, Struktur Kurikulum, inovasi dan Implementasi K-13 keahlian Tata Boga: konsep silabus, dan analisis silabus SMK Keahlian Tata Boga. Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem analisis studi kasus, presentasi dan diskusi, tugas makalah, dan refleksi.

#### Referensi

- Arifin, Zainal. 2011. Konsep dan Model Pengembangan Kurikulum . Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulyasa, E. 2014. Pengembangan dan Implementasi Kurikulum 2013. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulyasa, E. 2004. Kurikulum Berbasis Kompetensi. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulyasa, E. 2004. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan . Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Winna, Sanjaya. 2010 . Kurikulum Dan Pembelajaran, (KTSP). Jakarta: Prenada Media Guru
- Yani, Ahmad. 2014. Mindset Kurikulum 2013. Bandung: Alfabeta.
- Kemendikbud. Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta  
\_\_\_\_\_. Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional no 20 tahun 2003

#### 8321102078 Kewirausahaan

**Dosen :** Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dalam bidang kewirausahaan dengan mutu dan kuantitas yang terukur.
2. Menguasai konsep teoritis bidang kewirausahaan, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar kewirausahaan, proses kewirausahaan, jenis dan bidang usaha, strategi menemukan peluang berwirausaha, pemilihan bentuk usaha, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan kemasan, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan jajanan, pengelolaan pangan jajanan dan pangan kemasan, penyusunan business plan, seminar business plan, serta praktik wirausaha sesuai dengan business plan yang dibuat.

#### Referensi

- Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.  
Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.  
Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.  
Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.  
Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

#### **8321103057 Pengelolaan Makanan Oriental I**

**Dosen :** Dra. Veni Indrawati, M.Kes.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

##### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar hidangan oriental yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan perencanaan praktek sebagai persiapan proses pengolahan sesuai dengan ketentuan.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengolah dan menyajikan hidangan sesuai dengan karakteristik dari masing-masing wilayah.
4. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan bertanggung jawab dalam pembelajaran hidangan oriental.

##### **Deskripsi Matakuliah**

Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan oriental yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.

##### **Referensi**

Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of SoutheastAsia. New York: John Willey & Sons Inc.  
Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. 3. Purcer, Jan dan Joshi,Ajoi. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.  
Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of JapaneseFood. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.  
Rowe, Silvena. 2011. OrientExpress. London: Hutchinson.  
Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. 7. Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: DianRakyat.  
The Sultans 19s Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon 19s Charmaine.

#### **8321103060 Pengetahuan Dapur dan Peralatan Dapur**

**Dosen :** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

##### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa membangun pengetahuan (knowledge) tentang Kitchen & Equipment berbasis metode ilmiah (science) yang didukung oleh rekam data, observasi, rekam data, observasi dan analisis yang terukur dan meningkatkan pemahaman terhadap gejala-gejala alam dan sosial; melalui penguasaan teori atau pemahaman tentang fakta dan informasi yang diperoleh melalui pengalaman atau pendidikan (knowledge); atau melalui pengetahuan praktis (keterampilan teknis/know-how).
2. Mahasiswa meningkatkan keterampilan/kemampuan psikomotorik (skill) dan penggunaan metode, bahan, alat dan instrumen) yang dicapai melalui pelatihan yang terukur dilandasi oleh pengetahuan (knowledge) atau pemahaman (know-how) yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
3. Mahasiswa meningkatkan sikap (attitude) sensitifnya terhadap aspek-aspek disekitar kehidupannya baik yang ditumbuhkan karena proses pembelajaran maupun lingkungan kehidupan keluarga atau masyarakat secara luas.
4. Mahasiswa mengakumulasi kemampuannya dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja di bidang boga secara terukur melalui asesmen yang terstruktur, mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya.

##### **Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tataletak (*layoutdapur*), sumber panas, peralatan produksi, dan material;mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.

##### **Referensi**

Anonimus. 1980. Mengenal Barang. Jakarta: Kantor Pusat DJBC  
Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan. Jakarta: Bharata karya Aksara.

- Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.
- Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View. THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment. New York: John Wiley & Sons.
- Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Wiley & Sons
- Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. *Knife In The Kitchen*. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

### 8321103068 Strategi Pembelajaran

**Dosen :** Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
 Prof. Dr. Hj. Luthiyah Nurlaela, M.Pd.  
 Dr. Lutfiyah Hidayati, S.Pd., M.Pd.  
 Imami Arum Tri Rahayu, S.Pd., M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang strategi pembelajaran, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah.
2. Menguasai konsep teoritis bidang strategi pembelajaran secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang strategi pembelajaran.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep model, metode, strategi, dan pendekatan pembelajaran yang meliputi pembelajaran inovatif, Pendekatan Behavioristik dan konstruktivis, strategi-strategi belajar (learning strategies), metode pembelajaran, pendekatan pembelajaran, model pembelajaran langsung (MPL), Model Pembelajaran Kooperatif (MPK), Model pembelajaran Berbasis Masalah (MPBM), Model Pembelajaran Berbasis Proyek (MPBPr), dan e-learning.

#### Referensi

- Eggen, Paul dan Don Kauchak. 2012. Strategi dan Model Pembelajaran. Edisi 6. Penerjemah: Satrio Wahono. Jakarta: PT Indeks.
- Zaini, Hisyam, Bermawy Munthe, Sekar Ayu Aryani. 2007. Strategi Pembelajaran Aktif. Yogyakarta: CTSD.
- Mustaji. 2009. Desain Pembelajaran. Surabaya: University Press.
- Nur, Mohamad dan I Ketut Budayasa. 1998. Teori Pembelajaran Sosial dan Teori Pembelajaran Perilaku. IKIP Surabaya.
- Nur, Mohamad dan Prima Retno Wikandari. 2004. Pengajaran Berpusat pada Siswa dan Pendekatan Konstruktivis dalam Pengajaran. Surabaya: PSMS Unesa.
- Nur, Mohamad. 2011. Strategi-Strategi Belajar. Unesa: PSMS.
- Nur, Mohamad. 2011. Model Pembelajaran Langsung. Surabaya: PSMS Unesa.
- Nur, Mohamad. 2011. Model Pembelajaran Kooperatif. Unesa: PSMS.
- Nur, Mohamad. 2011. Model pembelajaran Berbasis Masalah. Unesa: PSMS.
- Nurlaela, Luthiyah dan Euis Ismayati. 2015. Strategi Belajar Berpikir Kreatif. Yogyakarta: Penerbit Ombak.

### 8321103017 Evaluasi Pembelajaran

**Dosen :** Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.  
 Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
 Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang Evaluasi Pembelajaran dan Karakteristik siswa untuk menyusun instrument penilaian hasil belajar dalam proses pembelajaran.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan konsep Evaluasi Pembelajaran yang berdasar pada tujuan pembelajaran dan memenuhi standar penilaian
3. Mahasiswa memiliki kemampuan memilih dan merancang strategi Evaluasi Pembelajaran yang berdasar pada tujuan pembelajaran dan memenuhi standar penilaian
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan standar penilaian

#### Deskripsi Matakuliah

Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan penilaian dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, konsep dasar asesmen autentik, macam-macam bentuk penilaian dan teknik autentik, alternatif dan penilaian berbasis kelas, workshop pengembangan instrumen penilaian dan uji coba instrumen penilaian, analisis data hasil uji instrumen, serta

data hasil penilaian. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menyusun instrumen dan rubrik penilaian berdasar satu Kompetensi Dasar KI-3 suatu mata pelajaran oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.

#### Referensi

Suharsimi Arikunto. 2016. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.  
Ridwan Abdullah Sani. 2016. *Penilaian Autentik*. Jakarta: Bumi Aksara.  
Nitko, Anthony J. 1983. *Education, Test and Measurement*. London: Hcourt.

#### 8321102077 Filsafat Ilmu

**Dosen :** Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.  
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.  
Ir. Asrul Bahar, M.Pd.  
Dra. Wiwik Widajati, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mata kuliah ini bertujuan untuk memberi pengetahuan dan pemahaman kepada mahasiswa tentang : pengantar ke filsafat; filsafat, ilmu, dan pengetahuan; ruang lingkup, aliran, dan sejarah filsafat; cabang kajian filsafat, yaitu ontologi, epistemologi dan aksiologi ilmu dalam konstelasi berbagai pengetahuan lainnya serta pengetahuan ilmiah. Materi kuliah disampaikan dengan metode presentasi dan diskusi kelompok

#### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep dasar filsafat ilmu dan manfaat mempelajarinya, arah dan fungsi filsafat ilmu serta hubungan antara filsafat dan ilmu, objek kajian filsafat ilmu, hakikat pengetahuan dan ilmu pengetahuan, hubungan Ilmu pengetahuan, kebudayaan dan peradaban, keterkaitan Filsafat, ideologi dan agama, ruang lingkup kajian filsafat ilmu meliputi ontologi, epistemologi, aksiologi, konsep etika, dan estetika untuk kesejahteraan hidup, metode berpikir kritis, dan tanggungjawab moral keilmuan. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Metode pembelajaran yang digunakan adalah diskusi, ceramah, presentasi kelompok, dan kerja proyek dengan melakukan wawancara, observasi dan penyusunan laporan.

#### Referensi

Bawengan G.W. .1983, *Sebuah Studi tentang Filsafat*. Jakarta. PT Pradnya Paramita  
Bagus Lorens. 1996, *Kamus Filsafat Jakarta*. PT Gramedia  
Suriasumantri J.S. 2000. *Filsafat Ilmu, Sebuah Pengantar Populer*. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan  
Kattsoff, L.O. 1986. *Pengantar Filsafat t*. Alih Bahasa Soejono Soemargono Yogyakarta. Tiara Wacana

#### 8321102035 Manajemen

**Dosen :** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Drs. Ec. Mein Kharnolis, M.SM.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan memahami organisasi, konsep-konsep manajemen, manajer, fungsi-fungsi manajemen.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang organisasi, teori-teori manajemen, serta dapat menerapkannya sesuai dengan prodinya masing-masing.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan manajemen dalam prakteknya.

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan organisasi dan manajemen. Mata kuliah ini merupakan pengenalan manajemen dan organisasi serta penerapannya. Pembahasan di mulai dengan konsep-konsep manajemen, organisasi, manajemen dan manajer, lingkungan organisasi yang diperdalam dengan membahas fungsi-fungsi manajerial yang terdiri dari Perencanaan, Pengorganisasian, Penggerakan, dan Pengawasan dalam suatu organisasi. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan mengaplikasikan fungsi-fungsi manajemen oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok

#### Referensi

George R. Terry, Lislle W. Rue, *Dasar-Dasar Manajemen*, alih bahasa GA. Ticoalu, Bumi Aksara , Jakarta, 2013.  
Handoko, Hani T. *Manajemen*, Edisi 2, BPFE, Yogyakarta, 2013.  
George R. Terry, *Prinsip-Prinsip Manajemen*, alih bahasa J.Smith,D.E.M. Bumi Aksara , Jakarta, 2012.  
Manullang,M, *Dasar-Dasar Manajemen*, Gadjah Mada University Press, 2012.  
Robbins, Stephen P, Couler Mary, *Manajemen*, Jilid 1 & 2, Edisi 7, Alih Bahasa T, Hermaya, Harry Slamet, PT.Indeks Group Gramedia, Jakarta , 2004.  
James AF Stonner, R Edward F, Daniel R Gilbert JR, *Manajemen*, Sixth Edition, Printice Hall, Inc. USA, 1996.  
Harold Koontz, C O&rsquoDonnell, Heinz W, *Manajemen*, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

#### 8321102039 Mikrobiologi Pangan\*)

**Dosen :** Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan yang menggunakan konsep, contoh, dan prosedur Mikrobiologi.
2. Mahasiswa memiliki Pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur Mikrobiologi untuk pengelolaan makanan.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan merancang pengelolaan makanan yang menggunakan pengetahuan Mikrobiologi.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam merancang pengelolaan makanan yang memanfaatkan Mikrobiologi.

**Deskripsi Matakuliah**

Pengkajian dan pemahaman tentang prinsip-prinsip Mikroorganisme, metabolisme mikroorganisme, pertumbuhan mikroorganisme, faktor-faktor pertumbuhan mikroorganisme, mikroorganisme dalam pembuatan makanan, mikroorganisme penyebab kerusakan makanan, mikroorganisme penyebab keracunan, dan mikroorganisme penyebab infeksi. Pembelajaran dilaksanakan dengan pendekatan konstruktivis. Pembelajaran diakhiri dengan membuat laporan analisis faktor penyebab kasus kerusakan makanan dan keracunan makanan oleh setiap mahasiswa dalam diskusi kelompok.

**Referensi**

Tatang, S.W. 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktek). Yogyakarta: Andi  
Supardi, I dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan Pangan dan Keamanan Pangan. Bandung: Alumni  
Jay, J.M. 1978. Modern Food Microbiology (Second Edition). Van Norstrand Reinhold Co. New York. USA  
Pratiwi, Sylvia T. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Jakarta: Erlangga

**8321103092 Pembelajaran Inovatif I**

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Memanfaatkan sumber belajar dan TIK untuk mendukung perancangan dan pelaksanaan pembelajaran yang relevan dibidang Tata Boga yang inovatif dan relevan untuk mencapai kompetensi siswa
2. Memiliki pengetahuan tentang karakteristik model-model pembelajaran yang relevan dibidang Tata Boga yang termasuk dalam kelompok Pembelajaran Inovatif I
3. Membuat keputusan dalam merancang dan melaksanakan pembelajaran yang relevan dibidang Tata Boga inovatif dan relevan dengan kompetensi, karakteristik materi pelajaran, dan karakteristik siswa dalam format *peer teaching*
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dengan menerapkan pembelajaran yang relevan dengan kompetensi dan karakteristik siswa

**Deskripsi Matakuliah**

Kajian tentang model-model pembelajaran dengan arahan (*direct instruction*), pemerolehan konsep (*concept attainment model*), pembelajaran bermakna (*meaningful learning*), dan diskusi (*discussion model of learning*), pembelajaran berorientasi SET, serta strategi-strategi belajar (*learning strategies*). Pengkajian dilakukan lewat pemaparan konsep, penyajian contoh operasional tiap-tiap model pembelajaran dalam bentuk perangkat pembelajaran, workshop pengembangan perangkat pembelajaran oleh mahasiswa berorientasi tiap-tiap model dan strategi belajar. Kegiatan pengkajian diakhiri dengan latihan implementasi model pembelajaran tertentu oleh setiap mahasiswa dalam forum *peer teaching* diikuti dengan kegiatan diskusi dan refleksi serta magang kognitif pada Sekolah Menengah Pertama

**Referensi**

Arends, Richard I. (2012). *Learning To Teach sixth Edition*. New York: McGraw-Hill Book Company.  
Ibrahim, Muslimin. (2012). *Konsep, Miskonsepsi, dan Cara Pembelajarannya*. Surabaya: University Press  
Nur, Mohamad. (2000). *Strategi-strategi Belajar*. Surabaya: Pusat Sains dan Matematika Sekolah.  
Nur, Mohamad, Kardi Soeparman. (2000). *Pembelajaran Langsung*. Surabaya: Pusat Sains dan Matematika Sekolah.

**8321102043 Pendidikan Konsumen**

**Dosen :** Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
Drs. Ec. Mein Kharnolis, M.SM.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang barang dan jasa yang dibutuhkan konsumen yang berorientasi pada standarpenilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Mahasiswamemiliki pengetahuan perilaku konsumen yang benar dalam pemilihan barang dan jasa
3. Mahasiswamemiliki kemampuan untuk melakukan perlindungan diri sebagai konsumen
4. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan bertanggung jawab dalam pembelajaran Pendidikan Konsumen.

### Deskripsi Matakuliah

Menguasai pengetahuan tentang perilaku konsumen terhadap hasil produksi yang berkaitan dengan bidang boga, bentuk-bentuk pelayanan jasa dan penerapannya dalam pemenuhan kebutuhan hidup. Pembahasan meliputi: pengertian dasar, sifat-sifat, perilaku, hak dan kewajiban, serta perlindungan konsumen, standarisasi mutu, label dan kemasan, periklanan, metrologi, serta bentuk-bentuk pelayanan jasa. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan dengan ceramah, diskusi, pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, tes tulis, dan tes kinerja.

### Referensi

- Alma, Buchari. 2013. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Bandung: CV Alfabeta.
- Djohan, Agustinus Johanes. 2016. Manajemen Strategi Pembelian. Malang: MNC Publishing. 3. Engel, James F. 2005. Perilaku Konsumen. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Fahmi, Irfham. 2016. Perilaku Konsumen, Teori dan Aplikasi. Bandung: Alfabeta. 5. Ferrinadewi, Erna. Merk dan Psikologi Konsumen. 2008. Yogyakarta: Graha 6. Moriati, Sandra, Mitchell, Nancy, dan Wells William. 2011. Advertising. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, (terjemahan).
- Mowen, John C. dan Minor, Michael. 2002. Perilaku Konsumen. Jakarta: Erlangga (terjemahan). 8. Lubis, Sri Patun. 2003. Pendidikan Konsumen. Jakarta: Depdikbud.
- Setiadi, Nugroho J. 2015. Perilaku Konsumen. Jakarta: Prenadamedia Group
- Sangaji, Etta Mamang dan Sopiah. 2013. Perilaku Konsumen 13 Pendekatan praktis. Yogyakarta: CV Andi Offset 11. Syawali, Husni dan Imaniyati, Neni Sri. 2000. Hukum Perlindungan Konsumen. Bandung: Mandar Maju. Yuniarti, Vinna Sri. Perilaku Konsumen- Teori dan Praktik. 2015. Bandung: CV Pustaka Setia.

### 8321103055 Pengelolaan Makanan Kontinental

**Dosen :** Dra. Veni Indrawati, M.Kes.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep dasar makanan kontinental yang meliputi: bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam dapur kontinental, pola menu, saus kontinental, konsep dasar appetizer, jenis-jenis hot appetizer, main course dari bahan pokok daging dan poultry, ikan/seafood, eggs, pelengkap main course, dessert sesuai standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dan tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa memiliki sikap mandiri, bertanggung jawab, jujur, peduli dan tangguh dalam melaksanakan kegiatan praktik produksi makanan kontinental dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja
3. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan bumbu dan peralatan yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja
4. Mahasiswa mampu mengolah makanan kontinental sesuai standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh sesuai tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja

### Deskripsi Matakuliah

Pemahaman konsep dasar makanan kontinental yang meliputi: peralatan dapur makanan kontinental, bumbu, terminologi, satuan ukuran internasional, pola menu, jenis-jenis hidangan dalam pola menu makanan kontinental, sauce sebagai pelengkap, trampil membuat produk makanan kontinental populer. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan membuat rubrik penilaian tertentu oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi

### Referensi

- Carson, Byrta. 1980. How You Plan And prepare Meals. USA: Mc. Graw Hill Inc.
- Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong
- Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons
- Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc
- Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons
- Lau Sackett, Jeclyn Pestka. 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gisslen. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.
- Pauli, Eugen. 1989. Classical Cooking The Modern Way. New York: Van Nostrand Reinhold
- Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning
- Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architect. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning
- Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upress IKIP.

### 8321103067 Statistika

**Dosen :** Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.  
Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis masalah dalam pembelajaran statistika
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar statistika dan mengaplikasikan konsep dalam proses pembelajaran
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis masalah sehari-hari diselesaikan dengan konsep statistika terkait
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan aplikasi dan konsep statistika.

### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan statistika melalui pembelajaran yang disesuaikan struktur kurikulum bidang tata busana. Pembelajaran statistika terdiri atas: statistika deskriptif seperti: pengertian statistika, peranan statistika, penyajian data, ukuran pemusatan, simpangan, model populasi. Populasi, sampel, dan teknik sampling, uji homogenitas data, dan statistik inferensial seperti: pengujian hipotesis, uji perbedaan, uji korelasi, dan uji pengaruh. Pelaksanaan penilaian dilakukan selama proses pembelajaran dengan partisipasi pada saat tatap muka, USS, dan UAS. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan gabungan pendekatan saintifik, model pembelajaran kooperatif, dan klasikal. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi makalah tentang aplikasi statistika di bidang tata busana.

### Referensi

- Sudjana. 2010. *Metoda Statistika*. Bandung: Tarsito  
Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. *Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS*. Bandung: Alfabeta  
Sugiyono. 2013. *Statistika untuk Penelitian*. Alfabeta: Bandung  
Rosner, Bernard. 1986. *Fundamental of Biostatistics, second edition*. Massachusetts: PWS Publishers

### 8321103070 Tata Hidang

**Dosen :** Dra. Veni Indrawati, M.Kes.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep etiket makan, keperluan menata meja,menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, danjamuan makanyang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdasdan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumberbelajar.2.Mahasiswamampu merencanakan bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk proses penyajian danpelayanan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar danmemanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yangdibutuhkan untuk proses penyajian dan pelayanan makanan yang berorientasi padastandar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacupada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mampu menata meja makan sesuai menu dan standaroperasional prosedur industri jasa boga secara cerdas,mandiri, jujur, peduli dan tangguh denganmengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mampu melayankanmakanan dan minuman sesuai standar operasional prosedur industri jasa boga secaracerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan pengkajian dan pemahaman konsep dan penerapan menata mejamakan dan pelayanannya untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannyadengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Pembahasan diawali dari konsep tatahidang, etiket makan, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan danlayanan kamar, dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktiksecara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.

### Referensi

- Faye, Kinder. Green, Nancy R. Harris, Natholin. 1984: *Meals Management* . New York: Mac MillanPublishing Co.  
Goodman Jr, Raymond J. 2002. *F & B Service Management* . Jakarta: Erlangga.  
Harvey Lang, Jennifer. 1988 . *LarousseGastronomique*. New York:Publishers, Inc.  
JeanneHimich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . *Foundations of Food Preparation* . New York:MacmillanPub. Co.  
Kazarian,Edward A. 1983. *FoodserviceFacilities Planning* . New York: AVI Publishing, Inc.  
Kleinstauber, Asti. 1997. *TableManners* . Jakarta: PrimamediaPustaka. 7. Kotschevar, H. Lendal, Withrow,Diane. 2007. *Management By Menu* . America: John Wilrey & Sons.  
Lilicarp,Dennis R and Cousins, John A. 1990. *Foodand Beverage Service* . London: Hodder and Stoughton  
Pendit, I. N. R. 2004. *TableMannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan*. Yogyakarta: Grahallmu.  
Strianese,Anthony J. 2002. *Dining Room andBanquet Management*. Singapore: ITP Co.  
Suyono, R. P. 2004. *Etiket Jamuan Makan danKomunikasi* . Jakarta: Grasindo

### 8321103074 Teknologi Pangan I

**Dosen :** Ir. Asrul Bahar, M.Pd.  
Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.

#### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori dasar pengawetan, pengolahan dan penyimpanan bahan pangan.
2. Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan kaidah kualitas produk dan memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk dan standar kebersihan makanan (food hygiene)
3. Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum pengawetan dan pengolahan bahan pangan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan pengawetan dan pengolahan bahan pangan secara mandiri.

#### **Deskripsi Matakuliah**

Penguasaan konsep dasar dan penerapan berbagai teknik penanganan, pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan meliputi: kerusakan bahan pangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetan dengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan, iradiasi, enzim pangan, Bahan Tambahan Pangan, *food packaging & Edible coating*, serta metode sensoris/organoleptik.

#### **Referensi**

- Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.
- Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.
- Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.
- Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.

### **8321102005 Bahasa Inggris II**

**Dosen :** Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.  
Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.  
Dr. Meda Wahini, M.Si.

#### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Pengetahuan: Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dunia kuliner dalam konteks bahasa inggris,
2. Sikap: Mahasiswa meningkatkan sikap (*attitude*) sensitifnya terhadap aspek-aspek di sekitar kehidupannya baik yang ditumbuhkan karena proses pembelajaran maupun lingkungan kehidupan keluarga atau masyarakat secara luas.
3. Keterampilan umum: Mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan dalam berbahasa inggris baik secara verbal ataupun non-verbal yang dicapai melalui pembelajaran yang terukur dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*) atau pemahaman (*know-how*) yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
4. Keterampilan khusus: Mahasiswa memiliki pemahaman tentang penggunaan Bahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki pengetahuan tentang keterampilan berbahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki kemampuan berkomunikasi Bahasa Inggris secara verbal dan non verbal yang berhubungan dengan aplikasi kuliner 28

#### **Deskripsi Matakuliah**

Mata Kuliah ini memberikan pemahaman dan membahas penggunaan Bahasa Inggris dilingkup kuliner melalui empat keterampilan berbahasa yaitu berbicara (*speaking*), mendengarkan (*listening*), membaca (*reading*), menulis (*writing*), mengajarkan dasar-dasar kemampuan membaca dan memahami teks serta bagaimana menulis komposisi dalam Bahasa Inggris.

#### **Referensi**

- Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. *Food and Beverage Management*. London: Butterworth Heinemann.
- Glaiser, Robyn. 1987. *Catering: Toward a Career*. Longmann Chesire.
- John, Pass. 1988. *Australian Handbook of Commercial Catering*. The Macmillan Company of Australia Pty LTD.
- .....: TOEFL Preparation, Singapore.
- Additional material : book 19s related toculinary

### **8321102016 Evaluasi Pembelajaran**

**Dosen :** Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Prof. Dr. Hj. Luthiyah Nurlaela, M.Pd.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.  
Drs. Leksono Lestariyadi

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang teori evaluasi pembelajaran dan karakteristik siswa untuk menyusun instrumen penilaian hasil belajar dalam proses pembelajaran
2. Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan konsep evaluasi pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga/Tata Busana/Tata Rias yang berdasar pada Tujuan Pembelajaran dan karakteristik siswa.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan memilih dan merancang strategi evaluasi pembelajaran yang berdasar pada Tujuan Pembelajaran dan memenuhi standar penilaian
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan standar penilaian.

#### Deskripsi Matakuliah

Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan penilaian dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, konsep dasar asesmen autentik, macam-macam bentuk penilaian dan teknik autentik, alternatif dan penilaian berbasis kelas, workshop pengembangan instrumen penilaian, dan uji coba instrument penilaian, analisis data hasil uji instrument, serta data hasil penilaian. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan membuat rubrik penilaian tertentu oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi

#### Referensi

Daryanto. 2005. Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Remaja Rosda Karya  
Nitko, Anthony J. 1983. Education, Test and Measurement. London. Hcourt  
Sudijono, Anas. 2011. Pengantar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Raja Grafindo (Rajawali Press)  
Suharsimi Arikunto. 1997. Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta : Bumi Aksara  
Slamet. 1998. Evaluasi Pendidikan. Jakarta : Bina Aksara

#### 8321103020 Gizi Masyarakat

Dosen : Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.  
Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang masalah gizi dan pedoman umum gizi seimbang untuk memahami keadaan gizi di masyarakat.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan penilaian status gizi secara antropometri dan konsumsi pangan pada berbagai kelompok masyarakat.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis bahan tambahan makanan yang berbahaya sesuai dengan standar operasional prosedur/job sheet yang telah disusun.
4. Mahasiswa memiliki sikap peduli, jujur dan tanggungjawab untuk merancang dan melakukan program perbaikan gizi melalui kegiatan penyuluhan gizi di masyarakat.

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang masalah gizi, pedoman umum gizi seimbang, dan penilaian status gizi dimasyarakat. Menganalisis bahan tambahan makanan berbahaya pada berbagai produk bahan pangan/makanan. Penyusunan program perbaikan atau penyuluhan gizi berdasarkan hasil observasi masalah gizi dimasyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning* dan pembelajaran kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, curah pendapat dan studi kasus.

#### Referensi

Soekirman. 1999. Ilmu Gizi dan Aplikasinya untuk Keluarga dan Masyarakat. Jakarta: Depdiknas  
*Nutritional Assessment, A Laboratory Manual. New York: Oxford University Press. 5. Mutalazimah, 2002. Diktat Perencanaan Program Gizi. Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS*  
Supriasa, dkk. 2005. *Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC*  
Suhardjo dan Hadi Riyadi. 1990. *Penilaian Keadaan Gizi Masyarakat. Bogor: PAU-IPB*  
Hardinsyah dan I Dewa Nyoman Supriasa. 2017. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC*  
Laporan WNPG XI. 2018. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.  
Thamaria Netty, Titus P.H. dkk. 2017. *Penilaian Status Gizi Bahan Ajar Gizi. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan RI*  
Gibson S. Rosalind 2005. *Principles Of Nutritional Assesment* Second Edition. Oxford University Press.

#### 8321103032 Manajemen Usaha Boga

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. **Keterampilan umum:** Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terstruktur, bekerjasama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya.
2. **Keterampilan khusus:** Mahasiswa mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (mass production) sesuai dengan prosedur yang berlaku, serta mampu berwirausaha dibidang pengolahan masakan pada lingkun usaha kecil-menengah, yang meliputi: 1) membaca peluang usaha; 2) menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rencana anggaran biaya; 3) memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi; 4) mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan 5) melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (substansibility) usaha.
3. **Pengetahuan:** Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang perkembangan industri usaha boga, fungsi manajemen perencanaan; pelaksanaan; pengarahan; pemantauan; evaluasi; dan pengendalian dalam pengolahan masakan, teknik membaca peluang pasar, perhitungan biaya produksi dan kelabaan usaha, serta pemasaran produk.
4. **Sikap:** Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian. Mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, akif, dan mampu bekerja sama dengan kelompok menginternalisasi semangat kemandirian kejuangan, dan kewirausahaan, serta mewujudkan karakter JELITA (jujur, cerdas, peduli, iman, dan tangguh) dalam perilaku keseharian.

### Deskripsi Matakuliah

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suau usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.

### Referensi

- Brook, Bessie. 1977. *Food Service in Institution*. Fifth Edition. Canada: John Willey & Sons, Inc.
- Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. *Food and Beverage Management*. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Jasa Boga yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Glaiser, Robyn. 1987. *Catering: Toward a Career*. Longmann: Chesire.
- John, Pass. 1988. *Australian Handbook of Commercial. Catering*. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd.
- Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. *The Theory of Catering*. Australia: Edward Arnold.
- Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. *Mangement By Menu*. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Mahmood, Khan.1987. *Food Service Operation*. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bharatara.
- Subroto, Joko. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia(Grasindo).
- Wahini, Meda. 2003. *Manajemen Jasa Boga*. Surabaya: Unesa University Press.
- Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. *Manajemen Usaha Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu

### 8321103038 Metodologi Penelitian

**Dosen :** Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.  
Dr. Meda Wahini, M.Si.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai konsep dasar penelitian dan mampu membuat proposal penelitian
2. Mahasiswa mampu membuat abstrak penelitian
3. Mahasiswa mampu membuat artikel hasil penelitian yang siap dimuat di jurnal penelitian
4. Mahasiswa memiliki sikap disiplin, jujur dan tanggungjawab untuk merancang proposal

### Deskripsi Matakuliah

Materi Kuliah terdiri dari keterkaitan kegiatan penelitian dalam dimensi dan perkembangan ilmu dan teknologi, langkah-langkah penelitian yang meliputi penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, perumusan tujuan dan manfaat, asumsi dan pengembangan kajian teori, perumusan hipotesis, jenis dan rancangan penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan data dan pengembangan alat pengumpulan data, cara analisis data, diskusi hasil analisis, penarikan kesimpulan, serta saran. Merancang abstrak, laporan, dan artikel penelitian.

### Referensi

- Suharsimi Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Tuckman, Bruce W.. 1978. *Conducting Educational Research*. NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub..
- Sudjana. 1995. *Desain dan Analisis Eksperimen*. Bandung: Tarsito.

## 8321102041 Pemasaran Jasa Boga

**Dosen :** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Drs. Ec. Mein Kharnolis, M.SM.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

#### Keterampilan Umum:

1. Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur, melakukan proses evaluasi diri dan kelompok kerjanya, serta menemukan upaya-upaya pengembangan kompetensi kerjanya secara mandiri
2. Mampu memecahkan masalah pemasaran dalam organisasi kerja (bisnis) didasarkan atas pemikiran logis, bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri

#### Keterampilan Khusus:

1. Mampu menyusun dan membuat laporan tertulis program kerja berdasarkan visi dan misi suatu unit bisnis jasa boga
2. Mampu menentukan dan menyusun laporan segmentasi pasar untuk produk jasa boga yang dikembangkan suatu unit usaha boga
3. Mampu menganalisis dan melaporkan segmentasi pasar untuk produk jasa boga yang dikembangkan unit usaha jasa boga.
4. Mampu menganalisis dan melaporkan riset pasar (latihan) untuk suatu unit usaha jasa boga
5. Mampu menetapkan pasar dan sasaran poisi produk suatu unit usaha jasa boga
6. Mampu memasarkan produk yang dimebangkan unit usaha jasa boga melalui *online marketing*

#### Kemampuan Pengetahuan:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar pemasaran jasa boga, pemasara jasa dan pemasaran relasional, perumusan visi, misi, dan program kerja pemasaran, sehingga menjadi dasar acuan bagi mahasiswa dalam bersikap saat melakukan kegiatan pemasaran di industri jasa boga
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang segmentasi pasar, analisis persaingan, riset pemasaran dan sistem informasi, sehingga dapat dijadikan acuan untuk memberikan pelayanan prima saat bekerja dalam industri boga
3. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang strategi pemasaran untuk pasar yang berbeda dan lingkungan yang bersaing dan strategi penetapan pasar sasaran dan posisi potensi diri sebagai sumber daya manusia sehingga dapat dijadikan acuan untuk bekerja dalam bidang pemasaran

#### Kemampuan Sikap:

1. Mampu menunjukkan nilai-nilai sosial dalam menjalankan tugas berdasar agama, moral, dan etika
2. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap lingkungannya
3. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
4. Menunjukkan sikap terpercaya (berintegritas), responsif, professional sesuai dengan *Global Code of Ethic of Tourism*, dan berkepribadian Indonesia

### Deskripsi Matakuliah

Memahami konsep tentang pemasaran jasa dan mampu mengimplementasinya dalam bisnis jasa pelayanan di bidang food & service (F&B) sehingga dapat memuaskan pihak sasaran (*customer*) dan pengelola (*management*), meliputi: pengertian dan ruang lingkupnya; karakteristik dan klasifikasi jasa; strategi pemasaran jasa (perilaku konsumen jasa, membina hubungan dengan konsumen, positioning jasa); penciptaan jasa, bukti fisik, dan penyajian jasa (penciptaan jasa baru, buktifisik jasa, penyajian jasa); dan manajemen permintaan-kapasitas dan penetapan harga jasa (manajemen permintaan dan kapasitas, penetapan harga jasa).

### Referensi

- Alma, Buchari. 1999. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta
- Cravens, David W. 1996. *Pemasaran Strategis*. Jilid (alih Bahasa: Lina Salim, Univ. Atmajaya). Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Denny Richard. 2002. *Sukses Menjual: Jurus Jitu Merebut Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gronroos, Christian (1990), *Service Management and Marketing: Managing the Moments of Truth in Service Competition*, Maxwell Macmillan, Singapore (CG).
- Innovative Marketing Strategies and Organization Structures for Service Firm* Lovelock (1991)6. Koler, Philip; Ang, Swee Hoon;leong, Siew Meng; Tan, Chin Tiong. 2004. *Manajemen Pemasaran (Sudut Pandang Asia)*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Lupiyoadi, Rambat & A. Hamdani, *Manajemen Pemasaran Jasa*, edisi 2, Penerbit Salemba Empat, Jakarta, 2006 (RL).
- Lovelock, Christopher H. (1991), *Service Marketing: Text, Cases, and Readings*, Prentice Hall, Englewood Cliffs, NJ (CHL). 9. Payne, Adrian (1993), *The Essence of Service Marketing*, Prentice Hall, Englewood Cliffs, NJ (AP).
- Sellers, Praticia. 1991. *How to Handle Customer 19s* Gripesin Lovelock.

## 8321103093 Pembelajaran Inovatif II

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memanfaatkan IPTEKS untuk menelusuri informasi dan sumber belajar yang mendukung perancangan dan pelaksanaan pembelajaran inovatif yang relevan untuk kompetensi siswa
2. Menguasai fakta dan konsep di bidang Tata Boga dan memiliki pengetahuan tentang karakteristik model-model pembelajaran yang termasuk dalam kelompok Pembelajaran Inovatif II seperti pembelajaran berdasarkan masalah (*problem based learning*), pembelajaran inkuiri-diskoveri dan pembelajaran kontekstual serta pembelajaran berbasis proyek.
3. Membuat keputusan dalam merancang dan melaksanakan pembelajaran inovatif yang relevan dengan kompetensi, karakteristik materi pelajaran, dan karakteristik siswa dalam format *peer teaching*
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dengan menerapkan pembelajaran yang relevan dengan kompetensi dan karakteristik siswa

### Deskripsi Matakuliah

Kajian tentang model-model pembelajaran: pembelajaran berorientasi pendekatan saintifik seperti pembelajaran berdasarkan masalah (*problem based learning*), pembelajaran inkuiri-diskoveri dan pembelajaran kontekstual serta pembelajaran berbasis proyek. Pengkajian dilakukan lewat pemaparan konsep, penyajian contoh operasional tiap-tiap model pembelajaran dalam bentuk perangkat pembelajaran, workshop pengembangan perangkat pembelajaran oleh mahasiswa berorientasi tiap-tiap model dan strategi belajar. Kegiatan pengkajian diakhiri dengan latihan implementasi model pembelajaran tertentu oleh setiap mahasiswa dalam forum *peer teaching* diikuti dengan kegiatan diskusi dan refleksi.

### Referensi

Arends, Richard I. 2012. *Learning To Teach sixth Edition*. New York: McGraw-Hill Book Company.  
Ibrahim, Muslimin. 2012. *Pembelajaran Berdasarkan Masalah Edisi II*. Surabaya: University Press  
Ibrahim, Muslimin. 2012. *Konsep, Miskonsepsi, dan Cara Pembelajarannya*. Surabaya: University Press  
Woolfolk, A. 2010. *Educational Psychology, Global Edition. Eleventh Edition*. New Jersey: Pearson Education

### 8321103051 Pengelolaan Hidangan Khusus

**Dosen :** Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengembangkan tentang konsep hidangan khusus serta Implementasinya pada acara selamatan dan upacara-upacara di Indonesia dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa mampu menginternalisasi pengetahuan makna nilai dan sikap yang terkandung dalam hidangan khusus.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih jenis hidangan khusus yang digunakan untuk acara-acara perayaan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam mengevaluasi kegiatan upacara dan proses pelaksanaannya berkaitan dengan hidangan yang disajikan.

### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan trampil terhadap pengolahan hidangan khusus, meliputi: penguasaan konsep tentang makanan khusus, aneka jenis hidangan untuk upacara-upacara dalam siklus kehidupan, fungsi dan makna hidangan khusus, praktik pengolahan hidangan khusus yang difokuskan pada sajian khas nusantara.

### Referensi

Brata Widjaja. 1998\_a. *Upacara Adat Jawa*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.  
Brata Widjaja. 1998\_b. *Upacara Adat Sunda*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.  
Brata Widjaja. 1988\_c. *Upacara Tradisional Masyarakat Jawa*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.  
Syarifudin dkk. 1992. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan*. Depdikbud.  
Soemodidjojo. 1980. *Betaljemur Ada Makna*. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta  
Lalu Wacana. 1986. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.  
Siahaan E. K. 1983. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.  
Sri Owen. 1990. *Indonesian Food and Cookery*. Jakarta: Indah Grafika.  
Tuty Latief. 1977. *Resep Masakan Daerah*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.  
Yetti Herayati. 1986. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi.

### 8321102053 Pengelolaan Lab Bidang Studi

**Dosen :** Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

**Deskripsi Matakuliah**

Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, meliputi: (1) rasional pengelolaan lab/bengkel, akuntabilitas program pendidikan, re-ma kurikulum SMK, pendekatan keterampilan proses, praktik dan praktikum; (2) sumber belajar dan labwork; (3) merencanakan laboratorium bidang studi; (4) administrasi lab dan keselamatan kerja di lab sekolah. Pembelajaran: dengan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan melakukan observasi lab SMK (Boga), membuat desain lab bidang studi tata boga sebagai bahan diskusi kelompok dan refleksi.

**8321103061 Perencanaan Pembelajaran**

**Dosen :** Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.  
Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah pembelajaran tata Boga berdasarkan teori perencanaan pembelajaran,
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, silabus, dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) dalam pembelajaran Tata Boga
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan pengetahuan perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran dalam menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) Tata Boga.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam menggunakan pengetahuan perencanaan pembelajaran untuk menyusun silabus, RPP, modul dan LKS, serta lembar penilaian dalam pembelajaran Tata Boga.

**Deskripsi Matakuliah**

Pemahaman tentang konsep perencanaan dan pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran, penyusunan silabus dan RPP. Pencapaian hasil pembelajaran dilaksanakan melalui model pembelajaran Kooperatif dan workshop penyusunan portofolio perangkat pembelajaran.

**Referensi**

Abdul Majid. 2011. *Perencanaan Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.  
Mulyasa. 2007. *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.  
Oemar Hamalik. 2003. *Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem*.  
Wina Sanjaya. 2006. *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta: Kencana Prenada Media.  
Wina Sanjaya. 2008. *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana  
..... 2013. *Slabus SMK K-13*. Dikmenjur

**8321104007 Cipta Karya Boga**

**Dosen :** Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.  
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik/kualitas produk makanan yang baik
2. Mahasiswa mampu membuat dan menyajikan produk olahan pangan yang inovatif dan berkualitas dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun karya ilmiah berupa artikel atau poster
4. Mahasiswa memiliki sikap disiplin dan bertanggung jawab dalam mengembangkan produk olahan pangan serta dalam penyelenggaraan pagelaran/ *food exhibition*

**Deskripsi Matakuliah**

Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, *stage holder* dan masyarakat umum.

**Referensi**

Graf Ernst and Sam Saguy Israel. 1991. *Food Product Development*. New York : van Nostrand Reinhold .  
Hyatt internasional M.dkk. 1994. *Great Cuisine Of The Word*. Jakarta.  
Jenifer, Havey lang. 1998. *Larouse Gastronomique*. New York: Publisier Inc  
Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery

pastry, dsb. Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar.

#### **8321103034 Manaj Usaha Bakery dan Pastry**

**Dosen :** Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

#### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki kemampuan membuat perencanaan usaha di bidang Bakery & Pastry berdasarkan kondisi dan kebutuhan pasar.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan mengelola usaha di bidang bakery dan pastry dengan menerapkan prinsip-prinsip manajemen (Planning, Organising, Actuating, Controlling, dan Evaluating)
3. Mahasiswa memiliki kemampuan Memasarkan produk Bakery & Pastry dengan menerapkan berbagai metode pemasaran
4. Mahasiswa memiliki kemampuan membuat Laporan Usaha dan pemasaran berdasarkan kegiatan usaha yang dilakukannya
5. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam merencanakan, mengelola, memasarkan dan membuat laporan dan pemasaran usaha di bidang bakery dan pastry

#### **Deskripsi Matakuliah**

Melatihkan kemampuan dan keterampilan merencanakan usaha, dan mengelola usaha di bidang bakery dan pastry dengan menerapkan prinsip-prinsip manajemen yang meliputi: membuat perencanaan usaha, pengorganisasian, penggerakkan dan melakukan control usaha, memasarkan, dan membuat laporan usaha.

#### **Referensi**

Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PTRemaja Rosda Karya Offset.  
Gislan, Wayne. 1985. *Professional Baking*. New York: John Willey and Sons  
Hanum, Musyri. 2004. *Kiat Menekuni Bisnis Catering, Warung Tenda, Angkringan, lengkap dengan analisa Usaha*. Yogyakarta: Absolut  
Kinton and Ceserani. 1989. *The Theory Of Catering*. London, Network Merbourne Auckland : Edward Arnold.  
Primarasa, Inspirasi Usaha Boga 2 Aneka Roti. Jakarta : Gaya Favoris press

#### **8321102094 Microteaching**

**Dosen :** Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.  
Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.

#### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Memiliki pengetahuan tentang konsep dasar kurikulum khususnya untuk pendidikan di SMK.
2. Memanfaatkan sumber belajar dengan memanfaatkan TIK untuk mengimplementasikan kurikulum sebagai bekal menjadi guru Bidang studi Tata Boga di SMK.
3. Menguasai konsep, prinsip, dan prosedur implementasi kurikulum SMK
4. Membuat keputusan dalam merancang dan melaksanakan kurikulum di SMK yang relevan dengan aspek perkembangan, dan karakteristik anak SMK
5. Memiliki komitmen dan tanggung jawab dalam mengimplementasikan dan mengembangkan kurikulum di SMK

#### **Deskripsi Matakuliah**

Mata kuliah ini bertujuan melatih mahasiswa agar memiliki pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan tentang pengelolaan /pembelajaran dan melakukan asesmen pembelajaran di SMK yang sesuai dengan kurikulum 2013 yang relevan dengan kompetensi pedagogis, kepribadian, social, dan professional.

#### **Referensi**

Kostelnik, Marjory. 2000. *Developmentally Appropriate Curriculum*. New Jersey: Merrill  
Carol. E. 1999. *Early Childhood Curriculum. A Creative-Play Model*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.  
Essa, Eva L. 2003. *Introduction To Early Childhood Education*. Canada: Thompson Delmar Learning.  
Idi, Abdullah. 2007. *Pengembangan Kurikulum. Teori & Praktek*. Yogyakarta: Ar Ruz Media  
Mendikbud. 2014. *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 137 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Anak Usia Dini*  
Mendikbud. 2014. *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 146 Tahun 2014 tentang Kurikulum Pendidikan Anak Usia Dini*.  
Eliason, Claudia dan Jenkin, Loa. 1994. *Practical Guide to Early Childhood Curriculum*. New York: Merrill Print of MacMillan, College.  
Diroktorat PAUD. 2015. *Buku panduan kurikulum pendidikan anak usia dini apa, mengapa, dan bagaimana*

. Jakarta: Direktorat PAUD.  
Direktorat PAUD. 2015. Pedoman Penyusunan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (Ktsp) Pendidikan Anak Usia Dini. Jakarta: Direktorat PAUD.

#### 8321103056 **Pengelolaan Makanan Kontinental II\***

##### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep dasar makanan kontinental di industri jasa boga (Hotel), Klasifikasi industri makanan kontinental, Persyaratan dapur makanan kontinental di industri pelayanan makanan dan minuman, Struktur organisasi dapur makanan kontinental di industri, Proses persiapan, Proses produksi, Proses penyajian di dapur industri makanan kontinental yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa memiliki sikap mandiri, bertanggung jawab, jujur, disiplin dan tangguh dalam melaksanakan kegiatan praktik produksi makanan kontinental komersial bermutu dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja
3. Mahasiswa mampu merencanakan bahan, bumbu dan peralatan yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja.
4. Mahasiswa mampu mengolah makanan kontinental populer di industri jasa boga sesuai standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar.

##### **Deskripsi Matakuliah**

Penguasaan konsep sistem produksi makanan kontinental di industri jasa boga (Hotel), pengelolaan dapur makanan kontinental di industri jasa boga, prosedur produksi dan penyajian makanan kontinental di industri jasa boga dan terampil mengolah dan menyajikan produk makanan kontinental populer dan komersial untuk skala industri jasa boga di Indonesia. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.

##### **Referensi**

Cracknell, H.L, Kaufmann, R.J, Nobis, G. 1989. *Practical Professional Catering* . London: Macmillan Education LTD.  
Gisslen, Wayne. 1983. *Professional Cooking* . Canada: John Wiley & Sons.  
Lattin, Gerald W. 1985. *The Lodging and Food Service Industry* . America: The Educational Institute.  
Mc. Williams, Margareth. 1985 . *Food Fundamentals* . New York: Macmillan Publishing Co.  
Powers, Tom. 1988. *Introduction to Management in the Hospitality Industry* . New York: John Wiley & Sons.

#### 8321103064 **Program Pengelolaan Pembelajaran**

**Dosen :** Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.  
Dra. Veni Indrawati, M.Kes.  
Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

##### **Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan dalam menyusun perangkat pembelajaran yang meliputi silabus, RPP, modul ajar, media pengajaran sesuai Kompetensi Dasar (KD) yang dipilih yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan dalam membuat dan menerapkan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus, RPP, modul ajar, media pengajaran sesuai Kompetensi Dasar (KD) yang dipilih dalam simulasi mengajar, micro teaching, dan ajar nyata di sekolah.
3. Mahasiswa memiliki sikap dan kepribadian yang baik sebagai guru pemula.

##### **Deskripsi Matakuliah**

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang perangkat pembelajaran yang meliputi silabus, RPP, modul ajar, media pengajaran, dan penilaian, serta membuat dan menerapkan perangkat pembelajaran tersebut pada simulasi mengajar di kelas maupun di laboratorium/ bengkel, *micro teaching* secara terorganisir, serta ajar nyata dan pendampingan kegiatan ekstrakurikuler di sekolah. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan membuat laporan PTK dan laporan kegiatan di sekolah secara individu.

##### **Referensi**

Nur Mohamad, 2004, *Model Pembelajaran Langsung* , Surabaya: PSMS – UNESA.  
Nur Mohamad, 2004, *Pengajaran Berdasarkan Masalah* , Surabaya: PSMS – UNESA.  
Nur Mohamad, 2004, *Strategi-Strategi Belajar* , Surabaya: PSMS – UNESA.  
Richard I., Arends. 2012. *Learning to Teach* , Ninth Edition. New York: McGraw-Hill.  
Tim Unesa, 2014, *Panduan Program Pengalaman Lapangan* , Surabaya: University press Unesa,

### 8321102073 Teknologi Makanan II

Dosen : Ir. Asrul Bahar, M.Pd.  
Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik dan kualitas produk pangan serta teknologi pengolahan produk pangan nabati dan hewani
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat perencanaan pengolahan produk pangan nabati dan hewani dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan memilih teknik pengolahan pangan yang tepat dan melakukan proses pengolahan produk pangan nabati dan hewani sesuai dengan sifat bahan pangan
4. memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan pengolahan produk pangan nabati dan hewani

#### Deskripsi Matakuliah

Memberikan pemahaman tentang penerapan konsep teknologi pangan dan melakukan praktek pengolahan aneka produk pangan yang berasal dari sumber nabati dan hewani dengan mengacu pada konsep kendali mutu dan metode sensoris yang tepat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran praktikum. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi kelompok dan refleksi

#### Referensi

- Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.  
Potter, N.N. 1995. Food Science. Chapman & Hall. New York.  
Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.  
Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.  
Sulandari, L dan Pangesthi, L.T. 2013. Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan Kornet Dengan Angkak Dan Salpeter Penelitian Hibah Bersaing  
Sulandari, L dan Pangesthi, L.T. 2014. Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan Sosis Dengan Angkak Dan Salpeter Luaran Penelitian Hibah Bersaing.  
Pudjimumulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

### 8321102106 Banquet\*)

#### Deskripsi Matakuliah

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan ketrampilan dalam mengembangkan pelayanan makanan dan minuman. Mata kuliah ini terdiri dari 3 Sks praktek dengan cakupan materi : merancang desain ruang makan untuk berbagai kesempatan, berbagai system pelayanan ( buffet service, French service, banquet service dan table manner) dan pembuatan serta penyajian berbagai minuman. Pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan demonstrasi. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, latihan/praktek dan ujian akhir semester.

### 8321102012 Dasar Graha

Dosen : Dra. Arita Puspitorini, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami dan mengkaji konsep manajemen graha untuk memenuhi kebutuhan keluarga dengan memanfaatkan sumber belajar
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan dalam menyusun organisasi ruang dalam tempat tinggal keluarga dalam proses pembelajaran
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengidentifikasi kebutuhan ruang, menyusun tata letak ruang, menggambar sketsa denah ruang sesuai dengan syarat-syarat rumah sehat dan nyaman serta peraturan yang telah ditetapkan dalam garis bangunan dengan tepat.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab, peduli, jujur, kerja sama dalam pembelajaran Dasar Graha sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep tatalaksana/ manajemen graha untuk memenuhi kebutuhan jasmani, rohani dan sosial. Pembahasan meliputi: konsep manajemen graha, organisasi ruang dalam tempat tinggal, penetapan jumlah dan ukuran ruang, teknis penyusunan rangkaian ruang tempat tinggal, penataan perabot, dekorasi ruang dan dekorasi taman rumah tinggal. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan metode ceramah, diskusi dan penugasan. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan membuat klipping denah rumah dan dekorasi rumah tinggal oleh setiap mahasiswa dan dinilai dengan rubrik penilaian yang telah dibuat

#### Referensi

- ASP, Suharso.2000. *Taman Mini*. Yogyakarta: Kanisius  
Handoko, T.Hani.2003. *Manajemen*. Yogyakarta: UGM

Sanyoto, E. Sajiman. 2003. *Dasar-Dasar Tata Ruang dan Desain*.  
Sastra, M. Suparno. 2005. *Konsep dan Desain Rumah Tinggal*. Yogyakarta: Andi  
Sulistiyantara, B. 1977. *Taman Rumah Tinggal*. Jakarta: Penebar Swadaya  
Surawiyono, T. W. Tutu. 1996. *Dasar Perencanaan Rumah Tinggal*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan  
Wilkening, Friz. 1996. *Tata Ruang*. Yogyakarta: Kanisius

**8321102040 Olahan Coklat dan Gula\*)**

**Dosen :** Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.  
Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja yang bermutu dan menyusun laporan hasil pekerjaan dan mengkomunikasikannya secara efektif.
2. Mahasiswa mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan dan menyimpan produk olahan coklat dan gula sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan ( *Food Hygiene* ), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami/menguasai pengetahuan tentang coklat ( *chocolate* ) dan gula ( *sugar* ) yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
4. Mahasiswa menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

**Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah terdiri dari konsep tentang olahan coklat dan gula, meliputi: konsep dasar olahan coklat dan gula, peralatan membuat olahan coklat dan gula, jenis coklat, teknik melelehkan coklat, jenis pengisi (filling) produk olahan coklat, konsep dasar olahan gula, jenis olahan gula, teknik pembuatan olahan gula, praktik membuat berbagai olahan coklat dan gula meliputi, macam-macam praline, nougat, candy, teknik penyimpanan dan pengemasan produk

**Referensi**

Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.  
Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. *The Chocolate Bible*. Annes Publishing Ltd  
Greweling, Peter P. 2007. *Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner)*. New Jersey: John Wiley and Sons.  
Greweling, Peter P. 2010. *Chocolates & Confections*. New Jersey: John Wiley and Sons.  
Halim, Paul S. 2001. *Resep Coklat*. Jakarta: Tulip Chocolatier.  
Nina Wanat. 2011. *Sweet Confections*. New York: LARK.  
Sutarjana, Julie. 2004. *Penganan Klasik dari Gula*. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.  
Teubner, Christian. 1997. *The Chocolate Bible*. New York: Penguin Studio.  
Wilton. 2001. *Candy Making, Beginner's Guide*. Canada: Wilton Enterprises.

**8321106066 Skripsi**

**Dosen :** Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
Dra. Anneke Endang Karyaningrum, M.Pd.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mampu menerapkan ilmu Pendidikan Tata Boga, metodologi penelitian, dan statistika untuk menyelesaikan permasalahan terkait ilmu Pendidikan Tata Boga. Menguasai konsep dasar ilmu Tata Boga, metodologi penelitian, serta teknik analisis data untuk menyusun suatu gagasan tertulis pemecahan permasalahan Pendidikan Tata Boga dan membuktikannya dalam kegiatan penelitian; 3. Membuat keputusan berdasarkan hasil analisis nalar ilmiahnya terhadap upaya pemecahan masalah pendidikan tata boga dan menuliskannya dalam bentuk skripsi Memiliki sikap bertanggungjawab dalam menerapkan gagasan tertulisnya dalam pemecahan masalah Pendidikan Tata Boga dan mampu mempertanggungjawabkannya dalam forum akademik

**Referensi**

Tim. (2011). *Panduan Penulisan Proposal dan Skripsi Program Studi Kimia*. Surabaya: Unesa University Press  
Tim (2006). *Panduan Penulisan dan Penilaian Skripsi*. Surabaya: Unesa University Press.