

STRUKTUR KURIKULUM
Kurikulum VOKASI D4 Manajemen Seni Kuliner (Tata Boga)

No.	Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS	Semester							
				1	2	3	4	5	6	7	8
I	Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian Inti (MPK Inti)										
1	Pendidikan Agama	Wajib	2		2						
2	Pendidikan Kewarganegaraan	Wajib	2		2						
3	Pendidikan Pancasila	Wajib	2	2							
4	Bahasa Indonesia	Wajib	2	2							
II	Matakuliah Pengembangan Kepribadian Instiusional (MPK Instiusional)										
1	Bahasa Inggris	Wajib	3	3							
2	Literasi Digital	Wajib	2		2						
3	Pend. Jasmani dan Kebugaran	Wajib	2			2					
4	Kewirausahaan	Wajib							2		
III	Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK)										
1	Aplikasi Komputer Kuliner	Wajib	2			2					
2	Bahasa Inggris Practical Culinary	Wajib	2		2						
3	Cipta Karya Boga	Wajib	4								4
4	Coklat dan Gula Konfeksioneri	Wajib	3		3						
5	Dasar Manajemen	Wajib	2	2							
6	Dekorasi Kue	Wajib	2					2			
7	Etika dan Komunikasi	Wajib	3			3					
8	Gizi Kuliner	Wajib	2					2			
9	Komoditi Pangan Hewani dan Nabati	Wajib	3	3							
10	Manajemen SDM	Wajib	2					2			
11	Manajemen Usaha Boga (MUB)	Wajib	3						3		
12	Menu dan Resep	Wajib	2	2							
13	Mice (<i>Meeting, Incentive, Convention, Exhibition</i>)	Wajib	2						2		
14	Operasional Dasar Kuliner	Wajib	3	3							
15	Operasional Pastry dan Bakery	Wajib	3			3					
16	Operasional Kue dan Minuman Indonesia	Wajib	3					3			
17	Operasional Kuliner Barat Klasik (<i>Clasic Western</i>)	Wajib	3		3						
18	Operasional Kuliner Barat Modern (<i>Modern Western Food</i>)	Wajib	3						3		
19	Operasional Kuliner Indonesia	Wajib	3		3						
20	Operasional Kuliner Oriental/Asia	Wajib	3			3					
21	Pangan Halal	Wajib	2						2		
22	Pemasaran Bisnis Kuliner	Wajib	2						2		
23	Pengembangan Produk Lokal	Wajib	3					3			
24	Pengendalian Biaya dan Bahan Makanan	Wajib	3			3					
25	Pengetahuan Pastry dan Bakery	Wajib	1			1					

No.	Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS	Semester								
				1	2	3	4	5	6	7	8	
26	Pengetahuan Kepariwisata	Wajib	2		2							
27	Pengetahuan Kue dan Minuman Indonesia	Wajib	1					1				
28	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Wajib	1		1							
29	Pengetahuan Kuliner Oriental/Asia	Wajib	1			1						
30	Pengetahuan Kuliner Western	Wajib	1		1							
31	Peralatan Dapur Industri	Wajib	3	3								
32	Psikologi Pelayanan	Wajib	2			2						
33	Sanitasi Hygiene Keselamatan Kerja	Wajib	2	2								
34	Seni Kuliner	Wajib	3					3				
35	Tata Hidang	Wajib	3			3						
36	Teknologi Pangan	Wajib	2							2		
IV	Matakuliah Dasar Keahlian (MDK)											
1	Penulisan Karya Ilmiah	Wajib	3					3				
2	Seminar	Wajib	1						1			
V	Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB)											
1	PKL I	Wajib	16				16					
2	PKL II	Wajib	16								16	
3	Tugas Akhir	Wajib	6									6
Jumlah SKS			144	22	21	23	16	19	17	16	10	

**DESKRIPSI MATAKULIAH
PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN SENI KULINER (TATA BOGA)**

Pendidikan Agama Islam

Dosen: Tim Dosen Pendidikan Agama Islam

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk mendukung implementasi pendidikan agama Islam.
2. Menguasai konsep teoretis/substansi pendidikan agama Islam dan mampu mengaplikasikannya dalam pembelajaran dan kebudayaan di masyarakat.
3. Mampu membuat keputusan tentang konsep/substansi pendidikan agama Islam yang relevan untuk menyelesaikan kasus pembelajaran tertentu di kelas dan di masyarakat.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dengan menerapkan ajaran Islam sesuai konsep teoretis yang relevan.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah Pendidikan Agama Islam memberikan bekal terbentuknya kepribadian mahasiswa secara utuh (kaffah) dengan menjadikan ajaran Islam sebagai landasan berpikir, bersikap, dan berperilaku dalam pengembangan keilmuan dan profesinya. Kepribadian yang utuh hanya dapat diwujudkan apabila pada diri setiap mahasiswa tertanam iman dan takwa kepada Allah Swt. Keimanan dan ketakwaan hanya akan terwujud apabila ditopang dengan pengembangan elemen-elemennya, yakni: wawasan/pengetahuan tentang Islam (Islamic knowledge), sikap keberagamaan (religion dispositions/attitude), keterampilan menjalankan ajaran Islam (Islamic skills), komitmen terhadap Islam (Islamic commitment), kepercayaan diri sebagai seorang muslim (moslem confidence), dan kecakapan dalam melaksanakan ajaran agama (Islamic competence). Dalam konstelasi psiko-sosial, baik sebagai pribadi, anggota keluarga, anggota masyarakat, maupun sebagai warga negara Indonesia, matakuliah ini menjunjung tinggi nilai-nilai ketuhanan, kemanusiaan, persatuan, musyawarah, dan keadilan dalam bingkai Pancasila dan NKRI. Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem analisis studi kasus, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (problem solving), dan refleksi

Referensi

- Kementerian Agama Republik Indonesia. 2014. Alquran dan Terjemahannya. Jakarta: Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Ausop, Asep Zaenal. 2014. Islamic Character Building. Bandung: Salamadani.
- Achmad Sauqi. 2010. Meraih Kedamaian Hidup; Kisah Spiritualitas Orang Modern. Yogyakarta: Sukses Offset.
- Juhaya S. Praja. 2002. Filsafat dan Metodologi Ilmu dalam Islam dan Penerapannya di Indonesia. Jakarta: Teraju.
- Maman. 2012. Pola Berpikir Sains Membangkitkan kembali Tradisi Keilmuan Islam. Bogor: QMM Publishing.
- Munawar Rahmat. 2010. Pendidikan Insan Kamil Berbasis Sufisme Syaththariah. Bandung: ADPISI Press.
- Mustaqim, Abdul. 2012. Epistemologi Tafsir Kontemporer. Yogyakarta: LKIS.
- Nurcholis Madjid. 2008. Islam Kemoderenan dan Keindonesiaan. Bandung: PT Mizan Pustaka.
- _____. 2008. Islam Agama Peradaban. Jakarta: Paramadina.
- Sukidi. 2002. Kecerdasan Spiritual. Jakarta: Gramedia.
- Syahidin. 2005. Pemberdayaan Umat Berbasis Masjid. Bandung: CV Alfabeta.
- Tim Penulis Kemendikbud. 2014. Pendidikan Agama Islam pada Perguruan Tinggi Umum. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Tim Dosen PAI-Unesa. 2010. Pendidikan Agama Islam pada Perguruan Tinggi Umum. Surabaya: Unesa University Press.
- Toshihiko, Izutsu. 2003. Konsep-konsep Etika Religius dalam Al-Quran. (Penerjemah AE Priyono dkk.). Yogyakarta: Tiara Wacana Yogya.

Pendidikan Agama Kristen

Dosen Pengampu: Tim Dosen Pendidikan Agama Kristen

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mampu menghayati kasih Allah dalam Yesus Kristus dengan bimbingan Roh Kudus sehingga dapat bertumbuh sebagai pribadi yang utuh dalam segala aspek kehidupan dan dapat membuktikan dirinya sebagai manusia yang bertanggung jawab kepada Allah, sesama manusia, dan alam lingkungan.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini memberikan pembekalan dan penghayatan kasih Allah dalam Yesus Kristus dengan bimbingan Roh Kudus, kasih kepada sesama, kepedulian terhadap lingkungan yang disajikan secara teori dan praktik.

Referensi

- Tim Dosen Agama Kristen STIE Trisakti. 2012. Pendidikan Agama Kristen di Perguruan Tinggi Umum. Jakarta: STIE Trisakti.
- Tando, Samuel., dkk. 2008. Pendidikan Agama Kristen. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Keraf, Sony. 2002. Etika Lingkungan. Jakarta: Kompas.

Pendidikan Agama Katolik

Dosen Pengampu: Tim Dosen Pendidikan Agama Katolik

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mampu menerapkan konsep-konsep beriman dalam hidup beragama yang menggereja dan memasyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini memberikan pembekalan pemahaman konsep dasar agama Katolik tentang keimanan hidup menggereja dan memasyarakat dalam rangka mengembangkan sikap dan mentalitas pribadi mahasiswa Katolik yang dapat membuktikan dirinya demi kepentingan masyarakat Indonesia sebagai ungkapan imannya.

Referensi

Karyojoyo, Radi B. 2009. Pendidikan Agama Katolik. Surabaya: Srikandi.
Mulyopranoto, Untoro dkk. 2003. Pendidikan Agama Katolik. Jakarta: Universitas Trisakti.
Ismartoyo I, S.J. 1993. Kuliah Agama Katolik. Jakarta: Obor.
Cofitalan Ermelindo. 2003. Paradigma Pendidikan Nilai-Nilai Religiusitas dari Perguruan Tinggi. Jakarta: Bimas Katolik Departemen Agama.
Riberu, J, dkk. 1986. Buku Pegangan Dosen tentang Materi Kuliah Agama Katolik pada Perguruan Tinggi. Jakarta: Bimas Katolik Departemen Agama.
Lembaga Alkitab Indonesia. 2012. Alkitab Deutrokanonika. Jakarta: Percetakan

Pendidikan Agama Hindu

Dosen Pengampu: Tim Dosen Pendidikan Agama Hindu

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mampu memahami dan menjelaskan konsep ke-Tuhan-an dalam Agama Hindu (Brahma Widya), catur marga yoga, hakikat manusia Hindu, etika dan moralitas, IPTEKS dalam perspektif Hindu, kerukunan hidup umat beragama dalam pandangan Hindu, sistem politik dalam pandangan Hindu, dan refleksi nilai hukum Hindu dalam konteks masyarakat hukum Indonesia.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini mengaji tentang Ke-Tuhan-an Yang Maha Esa, Manusia dan kebudayaannya, moral, hukum, ipteks, masyarakat dan politik untuk membangun pribadi yang utuh dan Tangguh berlandaskan pada penghayatan semangat spiritualitas dan religiusitas dalam hidup bersama. Materi disajikan secara teoretis dan praktik.

Referensi

Tim Penyusun. 1997. Pendidikan Agama Hindu untuk Perguruan Tinggi. Hanuman Sakti.
Wiana. 1994. Bagaimana Hindu Menghayati Tuhan. Manikgeni .
Wiana. 1982. Niti Sastra. Ditjen Hindu dan Budha.
Atmaja, 1974. Panca Sradha. Jakarta: PHDI Pusat.
Titib. 1996. Veda Sabda Suci Pedoman Praktis Kehidupan. Surabaya: Paramita.
Pudja. 1997. Teologi Hindu. Jakarta: Mayasari.
Pudja. 1980. Sarasamuscaya. Jakarta: Mayasari.
Maswinara. 1998. Bhagawad Gita. Surabaya: Paramita.
Koentjaraningrat. 1978. Manusia dan Kebudayaan Indonesia. Jakarta: Gramedia.
Sudharta. 1986. Manawa Dharma Sastra. Denpasar: Hanuman Sakti.
Suhardana. KM. 2010. Wraspati Tattwa (sebagai filsafat Agama Hindu). Surabaya: Paramita.
Wiryawan. KG. 2006. Tri Hita Karana (Ekologi Ajaran Hindu). Surabaya: Paramita.
Wirawan, Made Adi. 2011. Tri Hita Karana (Kajian teologi, sosiaologi, dan ekologi menurut Weda). Surabaya: Paramita.
Mas, Pinandita Arbawa Tanjung. 2009. Memahami Konsep Siwa-Budha di Bali. Surabaya: Paramita.
Muktananda, Swami. 2007. Spiritualitas Hindu untuk Kehidupan Modern. Jakarta: Penebar Swadaya.
Naim, Saibi. 1983. Kerukunan Antar Umat Beragama. Jakarta: Gunung Agung.
Puspoprodo. W. 1999. Filsafat Moral (Kesusilaan dalam Teori dan Praktek). Bandung: CV. Pustaka Grafika.

Pendidikan Agama Budha

Dosen Pengampu: Tim Dosen Pendidikan Agama Budha

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mampu memahami konsep ke-Tuhan-an dalam Agama Budha, hakikat manusia sebagai pribadi dan masyarakat, kerukunan hidup umat beragama dalam dalam konteks masyarakat hukum Indonesia menurut pandangan Budha.

Deskripsi Matakuliah

Pengajian prinsip ajaran pokok agama Budha dan penerapannya dalam bidang ilmu pengetahuan dan teknologi serta pengalamannya dengan baik dan benar dalam kehidupan sehari-hari, berbangsa, dan bernegara. Matakuliah Pendidikan Agama Budha akan disajikan secara teoretis dan praktik.

Referensi

Wowor, C., Hendro, H.S., Hupudio, H. 1992. Materi Pokok Pendidikan Agama Budha. Jakarta: Depdikbud.

Pendidikan Kewarganegaraan

Dosen Pengampu: Tim Dosen Pendidikan Kewarganegaraan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk menelusuri data/informasi dalam rangka menemukan dan memecahkan masalah yang berkaitan dengan kebangsaan dan Kewarganegaraan.
2. Mampu mengenali konsep teoritis tentang Kewarganegaraan dalam konteks berbangsa dan bernegara.
3. Memiliki pola pikir, pola sikap dan pola tindak yang mencerminkan rasa percaya diri dan menumbuhkan kebanggaan sebagai Warga Negara Indonesia serta sebagai bangsa Indonesia dan cinta tanah air Indonesia dalam konteks nilai dan moral Pancasila, UUD Negara RI Tahun 1945, nilai dan komitmen Bhinneka Tunggal Ika serta Negara Kesatuan Republik Indonesia.
4. Mampu membuat keputusan dengan berpedoman pada konsep teoritis Pendidikan Kewarganegaraan untuk menyelesaikan permasalahan yang relevan di masyarakat, bangsa, dan negara.
5. Memiliki sikap dan perilaku yang bertanggungjawab yang mencerminkan sebagai WN yang baik (be a good citizen) dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara.

Deskripsi Matakuliah

Pengajian hakikat PKn dan hak serta kewajiban warga negara yang sesuai dengan konstitusi dalam rangka identitas nasional, dilaksanakan secara demokratis dan berdasarkan atas hukum yang berlaku. Kemudian diperdalam dengan pembicaraan tentang penegakkan hukum dan HAM, Gender, Wawasan Nusantara, yang dilanjutkan dengan Ketahanan Nasional dan diakhiri tentang Pendidikan Anti Korupsi. Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem analisis studi kasus, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (problem solving), dan refleksi.

Referensi

Affandi, Idrus dan Karim Suryadi. 2005. Hak Asasi Manusia. Jakarta: Pusat Penerbitan Universitas Terbuka.
Cogan, Johan L dan Murry Print. 2012. Civic Education in The Asia Pasific Regional. Roeledge. ISBN -0415932130.
Niemi, Richard G dan Jane Junn. 2005. Civic Education: What Make Student Learn. The University of Chicago Press.
S. Sumarsono, dkk. 2001. Pendidikan Kewarganegaraan, Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
Tim Pendidikan Kewarganegaraan MPK-Unesa. 2015. Pendidikan Kewarganegaraan. Surabaya: Unesa University Press
Tim Dosen UGM. 2002. Pendidikan Kewarganegaraan. Yogyakarta: Paradigma
_____. UU RI No. 3 Tahun 2002 tentang Pertahanan Negara. 2002. Bandung: Penerbit Citra Umbara.
UU No 12 Tahun 2006 tentang Kewarganegaraan RI. 2006. Jakarta: Penerbit Cemerlang.
UU yang relevan dengan materi pembelajaran.

Pendidikan Pancasila

Dosen Pengampu: Tim Dosen Pendidikan Pancasila

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan teknologi informasi untuk menelusuri data/informasi dalam rangka menemukan dan menyelesaikan masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam perspektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar negara Indonesia.
2. Memiliki pengetahuan tentang nilai-nilai dasar Pancasila sebagai prinsip dan pedoman hidup bermasyarakat, berbangsa dan bernegara.
3. Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam menghadapi persoalan-persoalan dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara serta dapat memberikan solusi berdasarkan nilai-nilai Pancasila.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab, peduli, jujur, kerjasama, menghargai pendapat dan memiliki rasa cinta tanah air dalam mengimplemen-tasikan dan melestarikan nilai-nilai Pancasila dalam realitas dan kehidupan sehari-hari.

Deskripsi Matakuliah

Pengajian konsep dan hakikat Pancasila sebagai dasar dan ideologi negara, serta pandangan hidup bangsa. Matakuliah ini juga mengkaji Pancasila secara Historis, Yuridis, dan Filosofis serta aktualisasinya dalam kehidupan kebangsaan dan kenegaraan; Pancasila sebagai landasan dalam Etika Politik dan Paradigma Pembangunan serta implementasinya dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara melalui pengkajian, pemaparan konsep, diskusi, studi kasus, dan pemberian tugas baik individu maupun kelompok.

Referensi

Tim MKU Pendidikan Pancasila Unesa. 2014. Pendidikan Pancasila. Surabaya: Unesa University Press.
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. 2012. Materi Ajar Matakuliah Pendidikan Pancasila. Jakarta: Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan.

- Syarbaini, Syahrial. 2011. Pendidikan Pancasila: Implementasi Nilai-nilai Karakter Bangsa di Perguruan Tinggi. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Latif, Yudi. 2011. Negara Paripurna: Historisitas, Rasionalitas, dan Aktualitas Pancasila. Jakarta: PT. Gramedia.
- Latif, Yudi. 2014. Airmata Keteladanan. Pancasila dalam Perbuatan. Jakarta: Mizan.
- Pusat Studi Pancasila UGM. 2012. Pancasila Dasar Negara. Yogyakarta: PSP Press.
- Thaib, Dahlan. 1991. Pancasila Yuridis Ketatanegaraan. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Warsono. 2014. Pancasila-Isme dalam Dinamika Pendidikan. Surabaya: Unesa University Press.
- Majelis Permusyawaratan Rakyat Republik Indonesia (MPR-RI). 2002. Undang-Undang Dasar 1945 Hasil Amandemen IV.

Bahasa Indonesia

Dosen Pengampu: Tim Dosen Bahasa Indonesia

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memanfaatkan TIK untuk menelusuri data, mengumpulkan informasi, dan penyelesaian masalah kebahasaan.
2. Mampu menguasai konsep teknik membaca kritis, teknik menulis, teknik presentasi, ragam bahasa, dan teknik penyuntingan.
3. Mampu mengambil keputusan terhadap pemilihan diksi yang sesuai berdasarkan konteks.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab terhadap tugas pembuatan produk keterampilan berbahasa (berbicara, membaca, dan menulis).

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang (1) sejarah, kedudukan dan fungsi bahasa Indonesia; (2) membaca kritis; (3) karakteristik bahasa Indonesia ilmiah; (4) EyD; (5) karya ilmiah; (6) penulisan proposal; (7) artikel dan makalah; (8) penyuntingan; (9) pengutipan dan daftar rujukan, dan (10) presentasi. Metode yang digunakan, yakni ceramah, diskusi, proyek, dan studi kasus.

Referensi

- Tim. 2015. Menulis Ilmiah: Buku Ajar MPK Bahasa Indonesia. Surabaya: Unesa Press.
- Ahmadi, Anas. 2015. Psikologi Menulis. Yogyakarta: Ombak.
- Alwi, Hasan, dkk. 2003a. TBBBI. Jakarta: BP
- _____. 2003b. PUI. Jakarta: BP.
- Permen 49. 2009. EyD. Jakarta.
- Sugono, Dendy, dkk. 2003a. Pengindonesiaan Istilah Asing dalam Bahasa Indonesia. Jakarta: PB.
- _____. 2003b. Praktis Bahasa Indonesia Jilid I. Jakarta: PB
- _____. 2003c. Praktis Bahasa Indonesia Jilid II. Jakarta: PB.
- Yulianto, Bambang. 2011. Menulis Praktik. Surabaya: Unesa Press
- Axelrod, R.B. & Cooper, C.R. 2010. Guide to Writing. Benfork: Boston.
- Endarmoko, Eko. 2007. Tesaurus Bahasa Indonesia. Jakarta: Gramedia

Bahasa Inggris

Dosen : Anis Trisusana, S.S., 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 & rsquo 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
- _____. 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: Unesa University Press

Literasi Digital

Dosen: Tim Dosen Literasi Digital

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:

Mampu memahami bagaimana data digital dihasilkan dan diproses, menemukan dan menyaring informasi yang tepat dan relevan, menguasai dasar-dasar pemrograman, serta menggunakan dan membuat konten berbasis teknologi.

Deskripsi Matakuliah:

Matakuliah ini membekali mahasiswa pemahaman literasi digital, pemrosesan data termasuk dasar-pemrograman, menemukan dan menyaring informasi, menggunakan teknologi untuk berkolaborasi, serta membuat konten berbasis teknologi. Semua kegiatan perkuliahan akan dilakukan melalui diskusi, penelusuran informasi melalui TIK, praktik menggunakan teknologi untuk berkolaborasi, membuat program pemrosesan data, serta proyek membuat konten berbasis teknologi. Penilaian dilakukan melalui tes, penilaian produk, dan proyek.

Referensi:

- Tim. 2019. *Literasi Digital: Konsep, Pemanfaatan, dan Pengembangan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Pier Cesare Rivoltella. 2008. *Digital Literacy: Tools and Methodologies for Information Society*. New York: IGI Publishing.
- Unesco. 2011. *Digital Literacy in Education*. Tersedia: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000214485>.

Pendidikan Jasmani dan Kebugaran (Penjasbug)

Dosen: Tim Dosen Penjasbug

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:

1. Mampu memahami pentingnya pendidikan jasmani dan kebugaran dalam kehidupan sehari-hari
2. Mampu memahami hakikat dan tujuan pendidikan jasmani dan kebugaran
3. Mampu membuat program pendidikan jasmani dan kebugaran untuk memelihara bentuk tubuh ideal.
4. Mampu membuat program pendidikan jasmani dan kebugaran untuk meningkatkan dan memelihara kebugaran jasmani pribadi
5. Mampu melakukan pengukuran kebugaran secara sederhana
6. Mampu membuat dan merancang sistem pertandingan secara sederhana

Deskripsi Matakuliah:

Pendidikan jasmani merupakan matakuliah yang memberikan pemahaman dan penguasaan tentang hakikat, fungsi, dan tujuan pendidikan jasmani. Memberikan pengenalan dan pengalaman melaksanakan berbagai cabang olahraga dan aktivitas permainan untuk digunakan dalam rangka meningkatkan tingkat aktivitas fisik sesuai dengan rekomendasi berbagai riset dan WHO. Selain itu, mahasiswa dapat pengalaman menyusun program pendidikan jasmani untuk diri mereka masing-masing untuk upaya meningkatkan dan memelihara kebugaran jasmani. Mahasiswa memiliki pengalaman dalam melaksanakan pengukuran tingkat kebugaran jasmani menggunakan berbagai metode pengukuran. Mahasiswa memiliki pemahaman dan pengalaman dalam menentukan indikator dan pengukuran bentuk tubuh ideal berdasarkan berbagai metode. Sebagai kompetensi tambahan, mahasiswa belajar dalam manajemen olahraga dan sistem pertandingan.

Referensi:

- Nurhasan, dkk. 2005. *Petunjuk Praktis Pendidikan Jasmani (Bersatu Membangun Manusia yang Sehat Jasmani dan Rohani)*. Surabaya: Unesa University Press.
- SCY, Hartati, dkk. 2013. *Permainan Kecil*. Malang: Wineka Media.
- Bompa T.O. (1999). *Periodization : Theory and Methodologi of Training 4th Ed*. Champaign. IL: Human Kinetics.
- Griera, J. L., Manzanares, J. M., Barbany, M., Contreras, J., Amigó, P., & Salas-Salvadó, J. (2007). Physical activity, energy balance and obesity. *Public Health Nutrition*, 10(10A), 1194-1199.
- WHO. (2010). *Global Recommendations on Physical Activity for Health*. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44399/9789241599979_eng.pdf;jsessionid=E3D59CC040D39FAC27896A08EEB9AC4C?sequence=1

Kewirausahaan

Dosen: Dr. Rita Ismawati, M.Kes
IF. Romadhoni, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemahaman dan kesadaran tentang hakikat kewirausahaan yang mencakup konsep dasar, karakteristik, tantangan, sikap mental serta factor pemicu wirausaha dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mampu menginternalisasi pengetahuan nilai dan sikap yang terkandung dalam wirausaha, seperti etos bekerja, motif berprestasi, kemandirian, kreativitas, keterampilan pengambilan keputusan. · Memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih jenis usaha serta mengembangkan employability skills dalam diri mahasiswa sebagai Matakuliah Prasyarat terbentuknya jiwa kewirausahaan.
3. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengevaluasi keberhasilan dan kegagalan wirausaha.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini mengaji tentang 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.

Menu dan Resep

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang konsep menyusun menu dan resep masakan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha Jasa boga.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun menu dan resep masakan yang dilandasi prinsip dasar keilmuan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha Jasa boga
3. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam merancang menu dan resep masakan yang dilandasi prinsip dasar keilmuan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha jasa boga

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan melatih kemampuan menyusun menu dalam menyelenggarakan makanan keluarga, institusi dan usaha jasa boga. Pokok bahasan meliputi: konsep menu, fungsi menu, macam/type menu, prinsip perencanaan menu, penyusunan menu keluarga, usaha boga dan institusi, prosedur pembuatan resep baku, cita rasa makanan sebagai tolok ukur kepuasan konsumen dan penilaian organoleptik dengan langkah mengamati fakta, menyusun pertanyaan, menguji coba, mendiskusikan, mengasosiasikan, menyimpulkan.

Referensi

Carson, R andCobe. 1980.How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill
McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009.Fundamentals of Menu Planning,New Jersey: John Wiley & Sons
ClaudetteMarsum, WA. 1991.Restorandan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi Offset.
Fadiati, Ari. 2011.Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.Bandung: Remaja Rosda KARYa.
Pauli, E. 1979.Classical CookingThe Modern Way. Boston: CBI Publishing, Co.
Sjahmien, M. 1992.PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata.
Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989.Basic Sensory Methods for Food Evaluation.Ottawa: IDRC.
Winarni, A. 1995.Pengetahuan Menu dan Resep. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.

Komoditi Pangan Hewani dan Nabati

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang bahan makanan nabati dan penanganannya dalam industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan kebutuhan bahan makanan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi pada usaha jasa boga secara mandiri dan jujur sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu mengaplikasi berbagai metode penanganan bahan makanan hewani dan nabati sesuai dengan prosedur pada proses produksi usaha jasa boga secara mandiri dan jujur sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar.

4. Mahasiswa memiliki sikap mandiri, bertanggung jawab, jujur, disiplin dan tangguh dalam melaksanakan kegiatan praktik menangani bahan makanan nabati dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja.

Deskripsi Mata kuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam komoditi pangan hewani dan nabati yang meliputi karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, serta memberikan kemampuan merencanakan kebutuhan bahan pangan hewani dan nabati sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi industri kuliner, meliputi: daging, unggas, telur, ikan dan hasil perikanan lain, susu, lemak, minyak, kacang-kacangan, sayuran dan lain sebagainya. Proses pembelajaran dengan pendekatan konstruktivistik, dengan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan presentasi, pembuatan laporan tertulis, porto folio, dan tes tulis.

Referensi

- Cakrawati, Dewi dan NH, Mustika. 2014. Bahan pangan, Gizi dan Kesehatan . Bandung: Alfabeta.
Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses . Bandung: PTRemaja Rosda Karya Offset.
Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan . Jakarta: Graha Ilmu.
Kinton and Ceserani. 1989. The Theory Of Catering . London, Network Merbourne Auckland : Edward Arnold.
Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan . Bandung: Alfabeta.
Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati . Jakarta: Plantaxia.
Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients . London: Arrest Publishing United.
Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia . Canada: Macmillan Company.

Dasar Manajemen

Dosen : Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

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 produksinya 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 organisasi serta penerapannya. Pembahasan dimulai dengan konsep-konsep manajemen, organisasi, manajemen dan manajer, lingkungan organisasi yang diperdalam dengan membahas fungsi-fungsi manajemen 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, 2013, Dasar-Dasar Manajemen, alih bahasa GA. Ticoalu. Jakarta: Bumi Aksara , Handoko, Hani T. Manajemen, Edisi 2, BPFE, Yogyakarta, 2013. 3. 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 19 Donnell, Heinz W, Manajemen, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

Operasional Dasar Kuliner

Dosen : Dra. Dwi Kristiastuti, M.Pd
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengembangkan pengertian makanan dan syarat makanan berkualitas.
2. Menguasai konsep satuan ukuran metrik.
3. Menguasai konsep istilah dan teknik dalam pengolahan makanan
4. Mahasiswa mampu membuat standar resep.
5. Mahasiswa mampu membuat daftar belanja bahan, daftar peralatan, rencana tenaga dan waktu.
6. Mahasiswa menerapkan proses memasak dengan benar.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman dan penguasaan konsep dasar pengolahan makanan. Pembahasan meliputi konsep pengelolaan makanan dan implementasinya pada proses penyelenggaraan makanan berkualitas, satuan ukuran, istilah dan teknik dalam pengolahan makanan, standar resep dan proses memasak.

Referensi

Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.
Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa
Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation . New York: Macmillan Pub Co.
Soedarmo, Poerwo. 2010. Ilmu Gizi . Jakarta: Dian Rakyat

Peralatan Dapur Industri

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memahami konsep dasar tentang dapur komersial dan mengidentifikasi jenis peralatan produksi dengan memanfaatkan modul, media elektronik, dan faktual secara mandiri, bertanggung jawab, dan percaya diri.
2. Mampu memahami konsep dasar tentang tata letak (layout) dapur, membuat sketsa rancangan dapur profesional (main kitchen dan pastry & bakery kitchen), menganalisis dan melaporkan lay out salah satu dapur jasa boga komersil secara mandiri dan bertanggung jawab, dan mandiri.
3. Mampu memahami jenis dan karakteristik material bahan baku pembuatan peralatan produksi, menyusun laporan tentang cara pemilihan dan perawatan peralatan ditinjau dari jenis bahan yang digunakan.
4. Mampu memahami sumber panas/energi dalam produksi makanan, sehingga dapat memanfaatkannya secara efektif dan efisien, melakukan pencegahan atas kemungkinan terjadinya bahaya karena panas, menyusun laporan dan mempresentasikan hasil eksplorasi materi tentang sumber panas (energi) dan upaya mencegah kecelakaan akibat penggunaan panas secara mandiri, bertanggung jawab, dan percaya diri.
5. Mampu mengidentifikasi cara perawatan peralatan ditinjau dari bahan dan cara operasionalnya.

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, material peralatan, operasional peralatan, analisis terhadap lay out dapur dan operasional peralatan, pelaporan dan presentasi hasil

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
West, Bessie Brooks; Wood, Levelle; Harger, Virginia F; Shugart, Grace Severance. 1977. Food Service In Institutions . Fifth Edition. New York: John Wiley & Sons.

Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja

Dosen : Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
Prof. Dr. Luthiyah N, M.Pd
Dra. Siti Sulandjari, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Domain Pengetahuan:

1. Cleanliness and job safety (kebersihan bahan makanan dan masakan, serta keselamatan dan kesehatan kerja) dalam pengolahan makanan.
2. Pengawasan bahan makanan; pre cooking-cooking-pasca cooking (serve on plate).

Domain Sikap:

1. Sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.
2. Mewujudkan karakter Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli, dan Tangguh dalam perilaku keseharian.

Domain Keterampilan Khusus:

Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene).

Domain Keterampilan Umum:

1. Attendance & Punctually (kehadiran dan ketepatan waktu).
2. Self Appearance, Grooming, and Hygiene (penampilan, perawatan, dan kebersihan diri).
3. Motivation/Eagerness to be able to do something (motivasi atau semangat untuk mengerjakan sesuatu).
4. Responsibility (tanggung jawab).

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini mempelajari tentang sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, mikroba dan ekologiannya dalam pangan, mekanisme infeksi dan intoksikasi, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, serta keselamatan kerja.

Referensi

- Longree, Karla. 1980. Quality Food Sanitation . USA: John Willey and Sons
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.
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
Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc
Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited

Pengetahuan Kepariwisata

Dosen : Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memahami konsep dasar dan wawasan kepariwisataan, serta onsep waktu luang, rekreasi, dan bentuk kegiatan waktu luang secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab.
2. Menjelaskan sistem kepariwisataan (unsur-unsur yang terkait dalam kepariwisataan) secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab
3. Menjelaskan dampak positif dan negatif kepariwisataan secara mandiri, percaya diri, jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab
4. Menjelaskan motivasi perjalanan wisata, pengertian dan kebutuhan motivasi perjalanan secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab
5. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi motivasi perjalanan secara mandiri, percaya diri, teliti, jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab
6. Menjelaskan bentuk dan klasifikasi wisatawan (wisatawan nusantara dan mancanegara) secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab
7. Melakukan pemasaran dan penjualan catering secara mandiri, percaya diri, smart , jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab
8. Memahami kualitas service (pelayanan) dan standar pelatihan secara mandiri, percaya diri, jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab
9. Mengilustrasikan pengalaman wisata dan hubungannya dengan produk wisata secara mandiri, percaya diri, jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab
10. Memaparkan pola dan bentuk perjalanan wisatawan institusional dan non institusional form of tourism secara mandiri, percaya diri, smart , jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab
11. Menjelaskan produk wisata, komponen, dan karakteristiknya secara mandiri, percaya diri, smart , jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab.
12. Menyusun laporan dan mempresentasikan terkait dengan konsep dan teknik pelayanan wisata yang harus dikuasai secara holistik sehingga dapat mengaplikasikan dan mengembangkan kompetensi sesuai perkembangan industri pariwisata secara lebih luas secara mandiri, percaya diri, smart , jujur, berorientasi pada hasil, dan bertanggung jawab.

Deskripsi Matakuliah

Mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman tentang pariwisata dan hospitaliti sebagai sebuah industri, yaitu segala macam industri yang mempunyai kegiatan berhubungan dengan keramah-tamahan, pelayanan dan hiburan untuk para tamu beserta perkembangannya, sebagai bagian dari kegiatan industry pariwisata. Mata kuliah berbobot 2 sks teori mencakup: a) konsep dasar dan wawasan kepariwisataan; b) konsep waktu luang, rekreasi, dan bentuk kegiatan waktu luang; c) sistem kepariwisataan (unsur-unsur yang terkait dalam kepariwisataan); d) dampak positif dan negatif kepariwisataan; e) motivasi perjalanan wisata, pengertian dan kebutuhan motivasi perjalanan; f) faktor-faktor yang mempengaruhi motivasi perjalanan; g) bentuk dan klasifikasi wisatawan; h) bentuk dan klasifikasi wisatawan nusantara dan mancanegara; i) pengalaman wisata dan hubungannya dengan produk wisata; j) pola dan bentuk perjalanan wisatawan institusional dan non institusional form of tourism; k) produk wisata dan komponen produk wisata; l) karakteristik produk wisata; dan m) konsep dan teknik pelayanan wisata; yang harus dikuasai secara holistik sehingga dapat mengaplikasikan dan

mengembangkan kompetensi sesuai perkembangan industri pariwisata secara lebih luas, salah satunya kompetensi dalam penyediaan dan pelayanan makanan-minuman.

Referensi

- Barrows, Clayton W. 2008. Introduction to the Hospitality Industry 7th Edition. New York: John Wiley and Sons Inc
- Barrows, Clayton W., Powers, Tom and Reynolds, Dennis. 2012. Introduction to Management in the Hospitality Industry. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc
- Goeldner, Charles R and Richie, J. R. Brent. 2011. Tourism: Principles, Practices, Philosophies 12th Edition . New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Starr, Nora. 2003. An Introduction to Travel, Tourism and Hospitality 4th Edition. New Jersey: Prentice Hall
- Walker, John R and Walker, Josielyn T. 2010. Tourism: Concepts and Practices . Jakarta: Pearson
- Walker, John R. 2004. Introduction to Hospitality Management. New Jersey: Prentice Hall
- Pender, Lesley and Sharpley, Richard. 2005. The Management of Tourism. New Delhi. Sage Publications .

Operasional Kuliner Barat Klasik (Clasic Western Food)

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu bekerja sama, memiliki kepekaan sosial, bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
2. Memiliki pemahaman tentang pengetahuan kuliner western (prinsip-prinsip dan teknik pengolahan kuliner western); pengetahuan resep, cara memodifikasi dan membuat resep masakan western; serta perkembangan budaya dan penyajian masakan western dari beberapa negara.
3. Mampu hadir dan bekerja tepat waktu.
4. Memiliki semangat kerja, tekun/gigih dalam mencapai hasil/target, mandiri dan percaya diri, serta memiliki kelayakan.
5. Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan produk masakan asia sesuai standar resep, kualitas produk, kebersihan makanan, nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja. Mampu menentukan, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan
6. Mampu menyusun laporan produksi dan mengkomunikasikannya secara efektif

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman terkait konsep dan penerapan pengolahan kulinerwestern populer, diawali dari konsep kuliner western, bumbu dapur kontinental, pola menu kuliner western, serta penerapannya dalam bentuk praktik sederhana. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok/mandiri, penyusunan laporan praktik dan presentasi hasil, dan diakhiri dengan uji kompetensi.

Referensi

- Caserani, Kinton. 1982.Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong
- Gisslen, Wayne. 1983.Professional Cooking. Canada: John Wilrey & Sons Crawford,
- Rick Douglas. 2014.Opening and Operating a Retail Bakery. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique.New York: Publishers, Inc.
- Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007.Management By Menu. America: John Wilrey & Sons.
- 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, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.
- Pauli, Eugen. 1989. Classical Cooking The Modern Way. New York: Van Nostrand Reinhold

Operasional Kuliner Indonesia

Dosen : Dra. Dwi Kristiastuti, M.Pd
Choirul Anna N.A, S.Pd, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memahami tentang pengetahuan resep, memodifikasi resep, membuat resep masakan Indonesia
2. Mengaplikasikan prinsip-prinsip dan teknik pengolahan kuliner Indonesia
3. Memahami berbagai peraturan dalam bisnis kuliner Indonesia pada lingkup lokal
4. Kehadiran dan ketepatan waktu, berorientasi pada pelayanan, bekerjasama dengan orang lain, motivasi atau semangat untuk mengerjakan sesuatu, tanggungjawab, loyal, tekun, mandiri dan percaya diri

Domain Pengetahuan

Mahasiswa memiliki pengetahuan resep, memodifikasi resep, membuat resep masakan Indonesia, prinsip-prinsip dan teknik pengolahan kuliner Indonesia dan peraturan dalam bisnis kuliner Indonesia dengan memanfaatkan sumber belajar.

Domain Sikap

Mahasiswa memiliki sikap tanggung jawab, bekerjasama, mandiri, bersemangat untuk belajar dan mengerjakan tugas sesuai dengan standar penilaian

Domain Keterampilan

1. Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan Indonesia sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja
2. Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku
3. Mampu menyusun laporan produksi masakan
4. Mampu berkomunikasi secara efektif

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari penguasaan keterampilan tentang merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan produk masakan Indonesia, meliputi: makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, ayam, daging dan sayuran sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3. Pembelajaran dilakukan dengan model direct learning (DL). Metode pembelajaran dilakukan dalam bentuk diskusi, praktik, dan presentasi.

Referensi

- Kristiastuti D, 2015, Hand Out Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan
- Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika.
- Tuty Latief. 1977. Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Stiahaan 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.
- Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud.
- 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

Bahasa Inggris Practical Culinary

Dosen : Dr. Meda Wahini, M.Si.
Mauren Gitta, S.Pd.,M.Pd.

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 di landasi 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.

Deskripsi Matakuliah

Mata Kuliah ini memberikan pemahaman dan membahas penggunaan Bahasa Inggris di lingkup 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

- Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Wiley & 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. Longman: Cheshire.
- 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. Management 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

Seni Kuliner

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Domain Pengetahuan:

Memiliki pengetahuan tentang konsep seni dekorasi kuliner, unsur dan prinsip desain, serta implementasinya pada seni kuliner.

Domain Sikap:

1. Mewujudkan karakter Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli, dan Tangguh dalam perilaku keseharian.
2. Sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

Domain Keterampilan Khusus:

Mampu mempersiapkan dan membuat dekorasi hidangan dan food carving.

Domain Keterampilan Umum:

1. Attendance & Punctually (kehadiran dan ketepatan waktu).
2. Persistence (tekun atau gigih dalam mencapai hasil/target kerja).
3. General Dicipline (kedisiplinan secara umum).
4. Willing to learn New Procedures and Tasks (bersedia mempelajari tugas dan prosedur baru)
5. Motivation/Eagerness to be able to do something (motivasi atau semangat untuk mengerjakan sesuatu)
6. Independent & Confidence (mandiri dan percaya diri).

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini mempelajari tentang konsep dasar seni kuliner, unsur dan prinsip desain, serta implementasinya pada seni kuliner, meliputi membuat garnish hidangan, mengukir buah (food carving) dan merangkai ukir buah dan sayur, merangkai bunga, membuat hiasan lipatan daun, dan membuat food model.

Referensi

Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud
Ebd. S Sadjiman. 2005. Dasar- dasar Tata Rupa & Desain (Nirmana). Yogyakarta: Arti Bumi Intaran
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

Operasional Kuliner Oriental (Asia)

Dosen : Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu bekerja sama, memiliki kepekaan sosial, bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
2. Memiliki pemahaman tentang pengetahuan kuliner Oriental (asia) (prinsip-prinsip dan teknik pengolahan kuliner asia); pengetahuan resep, cara memodifikasi dan membuat resep masakan asia; serta perkembangan budaya dan penyajian masakan asia dari beberapa negara.
3. Mampu hadir dan bekerja tepat waktu.
4. Memiliki semangat kerja, tekun/gigih dalam mencapai hasil/target, mandiri dan percaya diri, serta memiliki kelayakan.
5. Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan produk masakan asia sesuai standar resep, kualitas produk, kebersihan makanan, nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja. Mampu menentukan, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan
6. Mampu menyusun laporan produksi dan mengkomunikasikannya secara efektif

Deskripsi Matakuliah

Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar Kuliner Asia 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 Southeast Asia*. New York: John Willey & Sons Inc.
Ling, Kong Foong. 2007. *The Asian Kitchen*. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.
Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. *Indian Cooking*. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.
Richard, Hosking. 2000. *A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture*. Singapore: Tuttle Publishing.
Rowe, Silvena. 2011. *Orient Express*. London: Hutchinson.
Solomon, Charmaine. 2013. *The Complete Asian Cookbook*. London: Hardie Grant Books.
Sy, Sufi. 2010. *Sedap Sehat dari Dapur Oriental*. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.
The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.

Tata Hidang

Dosen: Dra. Lucia Tri P.,M.Pd.
Dra. Veni I.,M.Kes

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:

Domain Pengetahuan

1. Mahasiswa mampu memahami konsep etiket makan, keperluan menata meja, menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan dan menyusun menu untuk berbagai kesempatan secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan dan menentukan peralatan penyajian makanan (tableware) berdasarkan set menu yang diperlukan dalam proses penyajian dan pelayanan makanan secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Domain Sikap

Mahasiswa mampu bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial

Domain Keterampilan

Mampu menata meja makan sesuai menu yang mengacu pada standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Mampu melayani makanan dan minuman sesuai standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Deskripsi Mata Kuliah:

Merupakan pengkajian dan pemahaman konsep dan penerapan menata meja makan dan pelayanannya untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannya dengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Pembahasan diawali dari konsep tata hidangan, etiket makan, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.

Referensi

Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: *Meals Management*. New York: Mac Millan Publishing Co.
Goodman Jr, Raymond J.2002. *F & B Service Management*. Jakarta: Erlangga.
Harvey Lang, Jennifer. 1988. *Larousse Gastronomique*. New York:Publishers, Inc.
Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. *Foundations of Food Preparation*. New York:Macmillan Pub.Co.
Kazarian, Edward A. 1983. *Foodservice Facilities Planning*. New York: AVI Publishing, Inc.
Kleinstauber, Asti. 1997. *Table Manners*. Jakarta: Primamedia Pustaka.
Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. *Management By Menu*. America: John Willey & Sons.
Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. *Food and Beverage Service*. London: Hodder and Stoughton
Pendit, I.N.R. 2004. *Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
Strianese, Anthony J. 2002. *Dining Room and Banquet Management*. Singapore: ITP Co.
Suyono, R.P. 2004. *Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi*. Jakarta: Grasindo

Pengendalian Biaya dan Bahan Makanan

Dosen : Dr. Meda Wahini, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memiliki sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
2. Mampu bersikap responsif dan profesional dalam menjalankan tugas/pekerjaannya
3. Mampu bertindak cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan tangguh dalam menjalankan tugas/pekerjaannya
4. Mampu memahami konsep pengendalian biaya
5. Mampu memahami konsep pengendalian bahan makanan: Storing Food Materials Categorically (meyimpan bahan makanan berdasar jenisnya); Food Storing and Issuing (penyimpanan dan pengendalian bahan makanan); (inventarisasi) bahan makanan sesuai prosedur.
6. Mampu menerapkan konsep pengendalian biaya dan bahan makanan bahan makanan sesuai prosedur.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang konsep pengendalian biaya dan bahan makanan dalam sistem industri Jasa Boga, meliputi: pengendalian pada kegiatan pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penggudangan. Kegiatan pengendalian bahan makanan dibedakan atas pengendalian awal, pengendalian kebersamaan, dan pengendalian akhir. Pembelajaran dilakukan dengan pendekatan konstruktivis, dengan memberikan latihan-latihan.

Referensi

- Gregoire, Mary B. & Spears, Meran C. 2007. *Foodservice Organizations. A Managerial and System Approach*. USA: Pearson Prentice Hall.
- Revino. 2000. *Purchasing. Suatu Pengantar Praktis*. Jakarta: Djembatan
- Clute, Mark. 2009. *Food Industry Quality Control System*. USA: CRC Press. Taylor & Francise Group. LLC.
- Mill, Robert Christie. 2007. *Restaurant Management: Customer, Operations, dan Employees*. Third Edition. Upper Saddle River, New
- Linch, Francis T. 2000. *The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing*. United States of America: John Wiley & Sons, Inc

Coklat dan Gula Konfeksioneri

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 Enterprices.

Operasional Pastry dan Bakery

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menginternalisasikan sikap bekerja sama, responsif dan profesional
2. Mampu bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
3. Mampu memahami konsep, prinsip-prinsip penting dalam pembuatan pastry dan bakery, beserta kriterianya.
4. Mampu merancang, membuat, mempresentasikan pastry dan bakery sesuai dengan standar kualitas produk, standar Food Hygiene, dan memiliki nilai estetika
5. Mampu memilih-menggunakan-membersihkan-menyimpan peralatan sesuai prosedur; dan menerapkan K3 di lingkungan kerja
6. Mampu hadir dan bekerja tepat waktu, berpenampilan rapi dan bersih.
7. Mampu untuk tekun/gigih dalam mencapai hasil, bekerja sama, dan bertanggung jawab secara mandiri serta percaya diri
8. Mampu menyusun laporan praktik sesuai ketentuan dan mempresentasikannya secara efektif

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman pada konsep, prinsip-prinsip penting dalam pembuatan pastry dan bakery beserta kriterianya, memberikan latihan/praktik merancang, membuat, mempresentasikan roti dan kue sederhana sesuai standar kualitas produk, Food Hygiene, dan nilai-nilai estetika secara bertanggung jawab, mandiri, dan percaya diri.

Referensi

- Annonymous. 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
- Hawkins, Kathryn. 2012. *Bread making: Self Sufficiency*. London: New Holland Publishers Ltd.
- 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.

Aplikasi Komputer Kuliner

Dosen : Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:

Domain Pengetahuan

1. Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan komputer untuk menyelesaikan masalah dalam rangka pengembangan keterampilan diri, khususnya bidang kuliner.
2. Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terhadap dinamika masalah di lingkungan kerja.

Domain Sikap

1. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.
2. Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbasis komputer dalam bidang tata boga.

Domain Keterampilan

1. Mahasiswa menguasai program Adobe Photoshop, Corel Draw dan internet marketing, Microsoft Excel dan Microsoft Access untuk aplikasi bisnis kuliner meliputi data base, analisis finansial, perencanaan investasi dan studi kelayakan usaha. sebagai dasar penerapan pengembangan berbagai jenis mata kuliah bidang tata boga.
2. Mahasiswa mampu menyusun konten marketing secara online.

Deskripsi Matakuliah:

Mahasiswa mampu memahami konsep komputer bisnis dan internet marketing. Berlatih menyelesaikan kasus serta melakukan analisis konten pemasaran dengan penggunaan aplikasi komputer berupa Microsoft Excel dan Microsoft Access untuk aplikasi bisnis kuliner meliputi data base, analisis finansial, perencanaan investasi dan studi kelayakan usaha. Pembuatan form penjualan untuk membantu para pengambil keputusan baik yang dikerjakan secara individu maupun secara berkelompok. Selain itu mahasiswa mampu mendesain packaging produk makanan serta penyuntingan citra (image) dengan Adobe Photoshop yang ditunjang dengan menggambar grafis berbasis "vektor" melalui program CorelDRAW, serta mempublikasikan hasil tugas akhir di website..

Referensi

- Andi. *Windows Server 2003. Enterprise Edition*, Andi Offset, Yogyakarta. 2006.
- Supandi, Dede. 2006. *Instalasi dan konfigurasi jaringan Komputer*. Informatika. Bandung, 2006

Sutabri, Tata. 2003. Sistem Informasi Manajemen. Andi Offset. Jogjakarta.
 Wahidin, 2007. Jaringan Komputer untuk orang Awam. Maxicom. Palembang.
 Daryanto. 2003. Pengetahuan Dasar Ilmu Komputer. Rama Widya. Bandung. Wibawa, Setya Chendra. 2004. Hand Out, CorelDRAW, dan Photoshop
 Ronald. 2004. CorelDRAW Graphics Suite 11. Jakarta: Elex Media Komputindo.
 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.

Psikologi Pelayanan

Dosen : Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial
2. Mampu bersikap responsif dan profesional (menginternalisasi perinsip-prinsip dan nilai kepariwisataan/hospitaliti), memiliki kepribadian yang terpercaya dan siap melayani
3. Mampu memahami konsep psikologi pelayanan, aneka produk dan karakteristik pelayanan yang dibutuhkan dalam bidang kepariwisataan (bidang kuliner), cara efektif memuaskan pelanggan, cara membangun hubungan yang menguntungkan dengan pelanggan, mempertahankan, dan mengatasi konflik hubungan; serta strategi pelayanan dalam mempertahankan bisnis di kala krisis.
4. Mampu berorientasi pada pelayanan, yaitu berorientasi pada kegiatan dan hasil, ketepatan waktu dalam pelayanan), fokus, komitmen dan konsisten, disiplin menjalankan tugas secara mandiri, tanggung jawab, dan percaya diri.
5. Mampu beradaptasi dan loyal dalam bekerja/belajar/mengerjakan tugas.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman konsep tentang psikologi pelayanan, aneka produk dan karakteristik pelayanan yang dibutuhkan dalam bidang kepariwisataan (bidang kuliner), cara efektif memuaskan pelanggan, cara membangun hubungan yang menguntungkan dengan pelanggan, mempertahankan, dan mengatasi konflik hubungan; serta strategi pelayanan dalam mempertahankan bisnis di kala krisis. Mata kuliah ini juga memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menginternalisasi sikap dan kemampuan pelayanan secara profesional, responsif dan peka pada lingkungan, disiplin dalam waktu dan pekerjaan sesuai prosedur, Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan pendekatan konstruktivis, dengan diberikan latihan-latihan yang relevan.

Referensi

Sugiarjo, Endar. 1999. Psikologi Pelayanan dalam Industri Jasa . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
 Supranto, J. 2006. Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan (Untuk Menaikkan Pangsa Pasar). Bandung: Rineka Cipta.
 Tjiptono, F. 2008. Service Management Mewujudkan Layanan Prima. Yogyakarta: Penerbit Andi
 Pradnya Paramita Yoeti H, Oka A. 2000. Customer Service Cara Efektif Memuaskan Pelanggan. Jakarta: PT. Prihatno. 1998. Psikologi Pelayanan. Yogyakarta: AMPTA (Tidak dipublikasikan)
 Ubaedy, AN. 2008. Interpersonal Skill: Bagaimana Anda Membangun, Mempertahankan, dan Mengatasi Konflik Hubungan. Jkt: Bee Media Indonesia
 Scott, Dru. (Irma Andriani Penterjemah). 2003. Customer Satisfaction. Cara Praktis Membangun Hubungan yang Menguntungkan dengan Pelanggan. Jakarta: Penerbit PPM.nm
 Sutedja, Wira. 2007. Konsumen: Panduan Layanan Konsumen (Edisi Revisi). Jakarta: Grasindo
 Schultz, Cduane P. and Schultz, Sydney Ellen. 2013. Theories of Personality, Tenth Edition. Belmont, USA: Wadsworth, Cengage Learnin
 Hogan, Robert; Johnson, John; Stephen Briggs (edited). 1997. Handbook of Personality Psychology. San Diego, California, USA: Academic Press.

Operasional Kue dan Minuman Indonesia

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

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 Choirul 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 dan Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
- Resep Wedang, Es & Kolak. Yogyakarta: Syura Media Utama. 6. Siahaan E. K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Jakarta: 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. Jakarta: Depdikbud
- U. S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan
- Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Gizi Kuliner

Dosen : Dr. Rita Ismawati, S.Pd, M.Kes
Choirul Anna N.A, S.Pd, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu bersikap responsif dan profesional
2. Memahami tentang konsep gizi dalam hubungannya dengan penanganan bahan pangan dan masakan
3. Kehadiran dan ketepatan waktu, bersedia mempelajari tugas dan prosedur baru, motivasi atau semangat untuk mengerjakan sesuatu, tanggungjawab, dan berprakarsa,

Domain Pengetahuan:

Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep ilmu gizi yang meliputi jenis dan fungsi zat gizi, sumber zat gizi, kebutuhan zat gizi, dan pedoman gizi seimbang dengan memanfaatkan sumber belajar.

Domain Sikap

Mahasiswa memiliki sikap tanggung jawab, berprakarsa, bersemangat untuk belajar dan mengerjakan tugas sesuai dengan standar penilaian

Domain Keterampilan

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah penanganan bahan dan masakan dengan menggunakan pengetahuan tentang gizi.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan merancang langkah mengatasi masalah penanganan bahan dan masakan menggunakan pengetahuan tentang gizi.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini berisi tentang pemahaman konsep gizi yang meliputi: pengertian, ruang lingkup, kaitan gizi dengan makanan, jenis dan fungsi zat gizi, kebutuhan zat gizi dan faktor yang mempengaruhinya, pedoman gizi seimbang, mengimplementasikan kebutuhan gizi ke dalam menu dan masakan populer (western, asia, Indonesia) maupun kebutuhan khusus, sehingga siap santap dan bergizi sesuai prosedur yang berlaku (food hygiene dan K3). Pembelajaran dilakukan dengan metode problem based learning (PBL). dan praktik.

Referensi

- Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit. Bharata. Jakarta
- Sediaoetama, A.D. 2008. Ilmu Gizi Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat

Pengembangan Produk Lokal

Dosen : Dr. Sri Handajani, M.Kes
Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Keterampilan Umum:

1. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, dan mengamankan produk hasil pengembangan (individu/kelompok) mencegah terjadinya plagiasi dalam bentuk buku kelas
2. Mampu menyusun laporan dan mempresentasikan hasil kerjanya.
3. Mampu bekerja sama, berkomunikasi, bertanggung jawab, menganalisis pekerjaan, mengevaluasi hasil kerjanya (individu atau kelompok) sesuai pengembangan produk yang dilakukan.

Keterampilan Khusus:

1. Mampu merancang dan merencanakan pengembangan produk boga – produk kuliner dan kue (kebutuhan bahan, alat, tenaga kerja, waktu pembuatan, kemasan) dengan memperhatikan aspek marketable dan kemampuan daya saing (mutu), kesukaan konsumen, ketersediaan bahan baku, daya beli konsumen dalam bentuk portofolio.
2. Mampu mempersiapkan fasilitas dan instrumen (divalidasi) yang diperlukan dalam pengembangan produk.
3. Mampu bekerja sesuai perencanaan dengan memperhatikan aspek pengetahuan, keterampilan, dan efisiensi sesuai prosedur, dengan memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan sesuai prosedur
4. Mampu mempresentasikan produk dengan kemasannya (jika menggunakan) dengan memperhatikan nilai estetika.
5. Mampu bertanggung jawab atas dapur dan peralatan yang digunakan sesuai prosedur yang berlaku.

Kemampuan Pengetahuan:

Mampu memahami konsep tentang pengembangan produk lokal, peran pengembangan produk bagi peningkatan daya saing, strategi pengembangan produk, konsep inovasi dan kreatifitas, pengembangan rancangan model produk baru (termasuk kemasan)

Kemampuan Sikap:

1. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap lingkungan belajar.
2. Menginternalisasi nilai-nilai, norma, etika akademi, peduli, kemandirian, dan kewirausahaan .
3. Menunjukkan sikap percaya diri, bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mengajarkan tentang pengembangan produk boga konsep pengembangan produk, peran pengembangan produk bagi peningkatan daya saing dalam berbisnis, strategi pengembangan produk, konsep inovasi dan kreatifitas, mengembangkan rancangan model produk baru_ termasuk kemasan (jika ada) dalam bentuk portopolio, penentuan dan penyusunan instrumen (persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk), validasi dan revisi instrumen, pra uji coba produk, uji coba produk (mutu dan kesukaan), analisis produk (ditinjau dari aspek mutu, kesukaan konsumen, kemasan, ketersediaan bahan baku, ekonomi), penyusunan dan presentasi laporan, dan pendokumentasian hasil pengembangan produk.

Referensi

- Beckley, Jacqueline H. and Leslie J. Herzog. 2017. *Accelerating New Food Product Design and Development* . 2nd Edition. English: Wiley-Blackwell.
- Buchari Alma , 2000 . *Manajemen Pemasaran Dan Pemasaran Jasa*. Penerbit Alfabet,. Bandung
- Fuller, Gordon W. 2011. *New Food Product Development: From Concept to Marketplace* , Third Edition. English: CRC Taylor & Francis Group
- IFT Basic Symposium. 2002. *Food Product Development Based on Experience* . Iowa State Press (15-07-2002)
- Kotler , Philip. 2000 . *Manajemen Pemasaran, Edisi Milenium*. Jakarta: Prehallindo
- Marcus Vinicius Pereira and Trabasso, Luis Gonzaga. 2017. *The Lean Product Design and Development Journey: A Practical View Pessôa* . English: Springer
- Moskowitz, Howard R.; Beckley, Jacqueline H.; and Resurreccion, Anna V. A. 2012. *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development* . English: Wiley-Blackwell
- Pope, Rob. 2005. *C reativity: Theory, History, Practic e*. New York: Routledge Taylor & Francis Group
- Reisner, Michele. 2009. *Packaging Research in Food Product Design and Development* . English: Willey-Blackwell
- Saladin, Djaslim. 2002. *Intisari Pemasaran dan Unsur-unsur Pemasaran*. Cetakan kedua. Bandung: Linda Karya.

Dekorasi Kue

Dosen: Dra. Dwi Kristiastuti, M.Pd
Dr. Sri Handajani, M.Kes

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Menguasai konsep teori unsur dan prinsip desain
2. Mampu mengimplementasikan teori unsur dan prinsip desain pada dekorasi kue.
3. Mampu membuat perencanaan tertulis untuk proyek menghias kue dengan tema tertentu
4. Memiliki tanggung jawab dapat merealisasikan praktek menghias kue sesuai dengan tema.

Deskripsi Matakuliah Matakuliah

Matakuliah ini mengaji tentang konsep dasar unsur dan prinsip disain serta implementasinya pada dekorasi kue, meliputi peralatan dekorasi kue, hiasan dasar, membuat bunga, lapisan kue/icing, menghias kue potong, menghias kue dengan berbagai tema (seperti figur, congratulation, perkawinan/pengantin, dll) serta membuat ornamen dari plastik icing disajikan dalam bentuk teori dan praktek.

Referensi

Wilton. 2005. *Wedding Cake*. Wilton. 2009. *Cake Decorating*.
Clifton, Claire. 1988. *The Art of Food*. New Jersey: Wellflet Press.
Kristiastuti, Dwi dan Handayani, Sri. 2010. *Modul Dekorasi Kue*. Surabaya: FT-Unesa tidak dipublikasikan.
Mahyudin, Asd Aulina. 2002. *Seni Tata Rangkai Bunga*. Jakarta: Gramedia Pustaka
Utama. Rudolf, Biller. 1998. *Garnishing and Decoration*. Virtue.
Wardana, Enen, dkk. 2001. *Seni dan Teknik Menata Hantaran Tingkat Terampil*. Jakarta: Meutia Cipta Sarana.

Teknologi Pangan

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 bahanpangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetan dengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan, iradiasi, enzim, 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.

Manajemen Usaha Boga (MUB)

Dosen : Dr. Meda Wahini, M.Si
Mauren Gita M, S.Pd., M.Pd

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 (sustainability) usaha.
3. Pengetahuan: Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang perkembangan industri usaha boga, fungsi manajemen perencanaan; pelaksanaan; pengarah; 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, aktif, dan mampu bekerja sama dengan kelompok menginternalisasi semangat kemandirian kejuangan, dan kewirausahaan, serta mewujudkan karakter JELITA (jujur, cerdas, peduli, iman, dan tanggung) dalam perilaku keseharian.

Deskripsi Matakuliah

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suatu 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

Pemasaran Bisnis Kuliner

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur, melakukan proses evaluasi diri dan kelompok kerjanya, serta menemukan upaya-upaya pengembangan kompetensi kerjanya secara mandiri
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 posis 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 Mata Kuliah

Memahamikonsep 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 penetapanharga 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 Firmin 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.

Operasional Kuliner Barat Modern (Modern Western Food)

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

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. Mahasiwa 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 Wilrey & 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 Wilrey & Sons.

Etika dan Komunikasi

Dosen: Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:

1. Mampu bersikap dalam profesinya didasarkan pada nilai-nilai kemanusiaan yang didasarkan atas agama, moral dan etika; atas nilai-nilai norma, dan etika akademi
2. Mampu bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri Memiliki karakter Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli, dan Tangguh dalam perilaku keseharian, termasuk dalam menjalankan profesinya
3. Mampu memahami berbagai peraturan terkait ketenagakerjaan, terutama dalam profesinya.
4. Mampu hadir dan bekerja tepat waktu, termasuk mampu bekerja sesuai prosedur yang berlaku.
5. Mampu berpenampilan, merawat dan menjaga kebersihan diri
6. Mampu bertindak ramah (senyum, sapa, salam), dan menerapkan etika (sopan santun)

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah etika profesi memberikan pembekalan akan konsep nilai-nilai kemanusiaan dalam bekerja didasarkan atas agama, norma, moral, dan etika akademi dan kerja, tanggung jawab, berbagai peraturan terkait ketenagakerjaan, mampu bertindak disiplin baik dalam waktu maupun prosedur kerja, berpenampilan menarik, bersih, ramah dan sopan, jujur, dan peduli sesuai ketentuan yang berlaku dalam bidang kerja/profesinya sebagai pelaku kuliner secara mandiri.

Referensi

Soetjipto dan Rafli Kosasi, Profesi Keguruan, (Jakarta: Rineka Cipta, 2009), hlm.15-16
Salam Burhanuddin. 1997. Etika Individual Pola Dasar Filsafat. Jakarta: Rineka Cipta.

Cipta Karya Boga

Dosen : Dra. Dwi Kristiastuti, M.Pd
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd
Dr. Sri Handajani, M.Kes

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.
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: Publiser 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.

Penulisan Karya Ilmiah

Dosen : Dra. Suhartiningsih, M.Pd
Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Domain Pengetahuan:

Memiliki pengetahuan tentang konsep karya ilmiah, kontribusi karya ilmiah, jenis kegiatan ilmiah serta tata cara penulisan karya ilmiah.

Domain Sikap:

Mewujudkan karakter Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli, dan Tangguh dalam perilaku keseharian.

Domain Keterampilan Khusus:

Mampu membuat dan mempresentasikan proposal karya ilmiah atau Tugas Akhir.

Domain Keterampilan Umum:

1. Attendance & Punctually (kehadiran dan ketepatan waktu).
2. Persistence (tekun atau gigih dalam mencapai hasil/target kerja).
3. General Dicipline (kedisiplinan secara umum).
4. Responsibility (tanggung jawab).
5. Initiative (kemampuan berprakarsa/ beride).
6. Independent & Confidence (mandiri dan percaya diri).

Deskripsi Matakuliah

Materi Kuliah memberikan pemahaman dan kemampuan dalam penulisan karya ilmiah dalam dimensi dan perkembangan ilmu dan teknologi melalui penelitian, dengan langkah-langkah meliputi penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, perumusan tujuan dan manfaat, pengembangan kajian pustaka, metode penelitian yang terdiri atas jenis dan rancangan penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen

pengambilan data, teknik analisis data, diskusi hasil analisis, penarikan kesimpulan, dan saran. Akhir dari perkuliahan inisiatif mahasiswa menghasilkan sebuah Proposal Tugas Akhir dan dipresentasikan. Obyek penelitian difokuskan pada permasalahan yang ditemukan pada saat kegiatan On The Job Trining /Pratik Kerja Lapangan/PraktikIndustri/Usaha atau merupakan laporan dari pelaksanaan kegiatan suatu proyek pengembangan suatu produk kuliner yang dilakukan.

Referensi

Arikunto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2016. *Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Fakultas Teknik. 2005. *Buku Pedoman Tugas Akhir Program Diploma III*. Surabaya: University Press.
Rifai, MA. 2001. *Pegangan Gaya Penulisan, Penyuntingan dan Penerbitan: Karya Ilmiah Indonesia*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
Sudjana, 1995, *Desain Dan Analisis Eksperimen*, Edisi keempat. Bandung: PT. Tarsito

Praktek Kerja Lapangan I dan II

Dosen : Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.
Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.
Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menunjukkan sikap yang didasarkan atas nilai-nilai agama, moral, dan etika profesi dalam selama melakukan kegiatan Prkatik Kerja Lapangan (PKL) atau Praktik Industri/Usaha.
2. Mampu bekerja dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungan kerjanya.
3. Mampu menjalankan tugas/pekerjaan yang diterimanya sesuai dengan prosedur food hygiene dan K3 di lingkungan kerjanya, sesuai dengan waktu yang ditetapkan
4. Mampu memilih, menggunakan, merawat, dan meyimpan peralatan pengolahan sesuai ketentuan yang berlaku.
5. Mampu menyelesaikan berbagai hambatan yang dialami selama melakukan kegiatan PKL/PI/U.
6. Mampu menyusun laporan kegiatan PKL/PI/U sesuai Pedoman Penyusunan Laporan PKL.
7. Mampu mempertanggungjawabkan laporan PKL/PI dalam seminar, melakukan perbaikan (revisi), mengandakan, dan menyerahkan laporan sesuai prosedur.

Deskripsi Matakuliah

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) memberikan kemampuan kepada mahasiswa untuk memahami, menjalankan, dan menyelesaikan berbagai permasalahan pekerjaan nyata di bidang jasa boga (industri atau unit usaha) secara disiplin, sesuai prosedur yang berlaku secara profesional. Kegiatan PKL/PI/U dimulai dari kegiatan orientasi/pengarahan oleh Tim Dosen Pembimbing di kampus, mengajukan surat permohonan PKL/PI/U ke unit kerja yang dituju, mengikuti tes wawancara, orientasi kerja dan penempatan/ Pelaksanaan PKL/PI/U selama 4 - 6 bulan di bawah pengawasan dan pembinaan Pembimbing Industri. Selama PKL/PI/U dilakukan monitoring oleh Tim Dosen Pembimbing 1-3 kali. Selama proses PKL/PI mahasiswa menyusun Laporan PKL dengan bimbingan seorang Dosen Pembimbing PKL/PI/U. Akhir kegiatan PKL/PI mahasiswa mempresentasikan laporannya (seminar) setelah memperoleh pengesahan dari Dosen Pembimbing terlebih dahulu. Akhir kegiatan mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan revisi laporan, mengumpulkan laporannya setelah memperoleh pengesahan dari Dosen Penguji dan Dosen Pembimbing Industri maupun Dosen Pembimbing PKL/PI/U, mengumpulkan laporan sesuai ketentuan.

Referensi

Tim Penyusun. 2014. *Buku Pedoman Penuisan Laporan PKL/PI Fakultas Teknik Unesa*. Surabaya: Uni Pres Unesa
Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. *Food and Beverage Cost Control, Third Edition*. United States of America: John Wiley & Sons, Inc.
Widjana, I Gede. *Rekayasa Menu (Menu Engineering)*. Denpasar: STP-Nusa Dua.
Handoko, Hani T. 2013. *Manajemen*, Edisi 2, Yogyakarta: BPFE
George R. Terry. 2012. *Prinsip-Prinsip Manajemen*, alih bahasa J.Smith,D.E.M. Jakarta: Bumi Aksara
Dwi dan Lilis. 2015. *Dasar Tatalaksana Boga*. Surabaya: Unipress IKIP Surabaya.
Allan, Cameron. 1978. *Food and Cooking*. Singapore: Federal Publishing.
Wolfe, Kenneth C. 1982. *Cooking for the Professional Chef*. USA: Delmar Publishers Inc.

Tugas Akhir

Dosen : Tim Dosen Tugas Akhir

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menyusun karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir yang disusun dengan berorientasi pada permasalahan yang diangkat dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) atau Praktik Industri/Usaha, atau berorientasi pada pelaksanaan kegiatan pembuatan suatu proyek (pengembangan produk boga)

- secara mandiri dengan diberikan pendampingan seorang Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
2. Mampu mempertanggungjawabkan laporan Tugas Akhir dalam sidang tertutup secara tanggung jawab, mandiri, dan percaya diri.
 3. Mampu merevisi laporan Tugas Akhir, menyusun artikel, dan menyerahkannya dalam bentuk hard dan soft copy kepada pihak yang berwenang.

Deskripsi Matakuliah

Kegiatan pembuatan karya Tugas Akhir memberikan pemahaman dan kemampuan kepada mahasiswa dalam melaporkan suatu permasalahan dan penanganannya dalam lingkungan kerja di bidang keahliannya (industri/usaha jasa boga) secara tertulis yang dilakukan dengan pendekatan/metode ilmiah, yang terdiri atas beberapa tahapan, yaitu penyusunan proposal, presentasi (seminar) proposal, revisi proposal, pengambilan data, analisis data, penyusunan laporan, presentasi pertanggungjawaban laporan dan revisi, pencetakan dan penggandaan karya tulisnya dalam sidang tertutup (ujian lisan) sesuai ketentuan yang berlaku, penyusunan artikel, penyerahan laporan dan artikel dalam bentuk hard dan soft copy. Kegiatan penyusunan Tugas Akhir setiap mahasiswa mendapatkan satu orang pembimbing Tugas Akhir. Laporan Tugas Akhir disahkan oleh Dosen Penguji/Pembahas, Dosen Pembimbing, dan Dekan Fakultas Teknik Unesa

Referensi

Tim Penyusun. 2006. Pedoman Penulisan Tugas Akhir Program Diploma Tiga, Surabaya: University Press.
Pusat Bahasa Deatemen Pendidikan Nasional. 2003. Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia yang Disemurnakan. Jakarta: Balai Pustaka.