

**STRUKTUR KURIKULUM TAHUN AKADEMIK 2018  
PROGRAM STUDI VOKASI D3 TATA BOGA**

No	Mata Kuliah	Wajib/Pil	SKS	Semester					
				1	2	3	4	5	6
<b>Matakuliah Pengembangan Kepribadian Institucional</b>									
1	1000002026 Pendidikan Agama Islam	WAJIB	2		2				
	1000002027 Pendidikan Agama Katholik								
2	1000002003 Bahasa Indonesia	WAJIB	2	2					
3	9440602145 Kewirausahaan	WAJIB	2					2	
4	9440616189 Praktek Kerja Industri/Usaha	WAJIB	16				16		
<b>Matakuliah Keahlian Berkarya</b>									
5	9440602182 Aplikasi Komputer Bisnis	WAJIB	2			2			
6	9440603184 KUE dan Roti	WAJIB	3			3			
7	9440602147 Manajemen	WAJIB	2	2					
8	9440603200 Operasional Kuliner Banquet	WAJIB	3					3	
9	9440603187 Operasional Kuliner Lunch	WAJIB	3			3			
10	9440602064 Pemasaran Hospitaliti	WAJIB	2					2	
11	9440603192 Pengelolaan Inside Catering	WAJIB	3					3	
12	9440603195 Pengelolaan Outside Catering	WAJIB	3						3
13	9440603176 Seni Dekorasi Kuliner	WAJIB	3		3				
14	9440602186 Tata Hidangan	WAJIB	2			2			
15	9440602197 Teknologi Pangan <sup>1)</sup>	PILIHAN	2						2
16	9440604143 Tugas Akhir	WAJIB	4					4	
<b>Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan</b>									
17	9440603005 Bahasa Inggris	WAJIB	3	3					
18	9440602194 Bahasa Inggris Conversation	WAJIB	2					2	
19	9440602183 Bahasa Inggris Practical Culinary	WAJIB	2			2			
20	9440602188 Etika Profesi	WAJIB	2			2			
21	9440602190 Gizi Kuliner	WAJIB	2					2	
22	9440602155 Komoditi Pangan Hewani	WAJIB	2		2				
23	9440602154 Komoditi Pangan Nabati	WAJIB	2	2					
24	9440602193 Komunikasi dan Supervisi	WAJIB	2					2	
25	9440602178 Kuliner Asia	WAJIB	2		2				
26	9440602167 Kuliner Indonesia	WAJIB	2		2				
27	9440602157 Kuliner Western	WAJIB	2	2					
28	9440602198 Manajemen Keuangan dan Akuntansi	WAJIB	2		2				
29	9440602169 Manajemen Sumber Daya Manusia	WAJIB	2			2			
30	9440603172 Operasional Dasar Kuliner	WAJIB	3	3					
31	9440602156 Pariwisata dan Hospitaliti	WAJIB	2	2					
32	9440602180 Pengendalian Bahan Makanan	WAJIB	2		2				
33	9440602181 Pengendalian Biaya Makanan	WAJIB	2			2			
34	9440602151 Penulisan Karya Ilmiah	WAJIB	2			2			
35	9440602158 Peralatan Industri Kuliner	WAJIB	2	2					
36	9440602191 Perencanaan dan Desain Menu	WAJIB	2					2	
37	9440602179 Psikologi Pelayanan	WAJIB	2		2				
38	9440602159 Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja	WAJIB	2	2					
39	9440602126 Sosio Budaya Makanan	WAJIB	2						2
40	9440602185 Tata Letak dan Pengelolaan Dapur	WAJIB	2			2			
41	9440602199 Teknik Pengolahan Makanan	WAJIB	2		2				
<b>Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti</b>									
42	1000002033 Pendidikan Kewarganegaraan	WAJIB	2		2				
43	1000002018 Pendidikan Pancasila	WAJIB	2	2					
<b>Matakuliah Perilaku Berkarya</b>									
44	9440603201 Pengembangan Produk Kuliner	WAJIB	3						3
			111	22	21	22	16	22	10

Alokasi SKS per semester

Semester 1 : 22

Semester 2 : 21

Semester 3 : 22

Semester 4 : 16

Semester 5 : 22

Semester 6 : 10

Jumlah : 113

Mata Kuliah Wajib : 111

Mata Kuliah Pilihan : 2



**9440603005 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's 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

**9440602148 TATA LETAK DAN PENGELOLAAN DAPUR**

**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 mencegah atas kemungkinan terjadinya bahaya karena panas, menyusun laporan dan mempresentasikan hasil explore 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.

#### 9440602154 Komoditi Pangan 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 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 Matakuliah

Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam komoditi pangan nabati yang meliputi klasifikasi, karakteristik, komposisi, kualitas, pemilihan, dan cara penanganannya, serta mempunyai keterampilan merencanakan kebutuhan bahan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi jasa boga. 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 presentasi, membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.

#### 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.
- Nugrahani, 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.

#### 9440602157 Kuliner Western

#### 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 kuliner *western* populer, diawali dari konsep kuliner western, bumbu dapur kontinental, pola menu kuliner western, kuliner *western* populer, 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 Wiley & 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 Wiley & Sons.  
James, Wendy. Edden, Gill. Lorfod, 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

### 9440602147 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 prodinya masing-masing.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan manajemen dalam prakteknya.

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

George R. Terry, Lislle W. Rue, 2013, Dasar-Dasar Manajemen, alih bahasa GA. Ticoalu. Jakarta: Bumi Aksara .  
Handoko, Hani T. Manajemen, Edisi2, 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 19Donnell, HeinzW, Manajemen, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

### 9440603172 Operasional Dasar Kuliner

### 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:

**9440602156 Pariwisata dan Hospitaliti**

**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

**9440602086 Perencanaan dan Desain Menu**

**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 tolak ukur kepuasan konsumen dan penilaian organoleptik dengan langkah mengamati fakta, menyusun pertanyaan, menguji coba, mendiskusikan, mengasosiasikan, menyimpulkan.

### Referensi

- Carson, R and Cobe. 1980. *How You Plan and Prepare Meals*. New York: Mc. Graw-Hill
- McVety, Paul J., Ware, Bradley J., Ware, L., 2009. *Fundamentals of Menu Planning*, New Jersey: John Wiley & Sons
- Claudette Marsum, 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 Cooking The Modern Way*. Boston: CBI Publishing, Co.
- Sjahmien, M. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery, L.E. and Elias, L.G. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Ottawa: IDRC.
- Winarni, A. 1995. *Pengetahuan Menu dan Resep*. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.

## 9440602158 Peralatan Industri Kuliner

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memahami Konsep Dasar Peralatan Industri Kuliner dengan rasa tanggung jawab
2. Membedakan karakteristik material peralatan industri kuliner (logam dan non logam)
3. Memahami pembersihan, sanitasi, dan perawatan equipment industri kuliner
4. Melakukan penanganan kasus-kasus yang terjadi dalam penggunaan peralatan/terkena benda tajam, penanganan kebocoran gas, penggunaan dan pentingnya circuit breaker box
5. Mampu memaparkan cara pembongkaran, pembersihan, perakitan, dan pengoperasian *miscellaneous kitchen equipment*, pencegahan kontaminasi silang saat penggunaan dan pembersihan peralatan.
6. Mengoperasikan *Ranges dan Oven, fryer dan fryer station*, Broiler, Griddle, dan Tilting Braising Pan, Broiler, Griddle, dan Tilting Braising Pan, *Steam Cooking Equipment, Cook -Chill Technology*, Dishwashing dan Waste Disposal, Smallware for Kitchen, serta mencegah kemungkinan terjadinya kontaminasi atau kecelakaan kerja

Masing-masing dilakukan dengan rasa tanggung jawab, disiplin taat pada berbagai ketentuan yang berlaku, kerja sama dilandasi nilai-nilai sosial budaya, dan diakhiri dengan penyusunan laporan yang dipresentasikan di depan kelas.

### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang peralatan industri jasa boga (kuliner) atau wirausaha di bidang jasa boga (kuliner), meliputi konsep dasar peralatan industri (komersial), karakteristik material peralatan, penanganan kasus-kasus yang terjadi dalam penggunaan peralatan, cara pembongkaran, pembersihan, perakitan, dan pengoperasian *miscellaneous kitchen equipment*, operasional *Ranges dan Oven, fryer dan fryer station*, Broiler, Griddle, dan Tilting Braising Pan, *Steam Cooking Equipment, Cook -Chill Technology*, Dishwashing dan Waste Disposal, membuat laporan kerja operasional peralatan, dan melakukan evaluasi diri.

### Referensi

- Anonimus. 1980. *Mengenal Barang*. Jakarta: Kantor Pusat DJBC
- Beumer, B.J.M. 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.
- Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. *Knife In The Kitchen*. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

## 9440602159 Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang kuliner secara mandiri.
2. Mampu memahami konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan makanan dan masakan (*food hygiene*) dan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) dalam pengolahan makanan sehari-hari (*pre cooking-cooking-pasca cooking*), termasuk pengawasan kualitas bahan makanan pada tahap

- penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.
3. Mampu menunjukkan kinerja bermutu dalam food hygiene dan K3 pada pengolahan makanan sehari-hari sesuai prosedur.
  4. Mampu menyusun laporan hasil pekerjaan dan mengkomunikasikannya secara efektif
  5. Mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan standar food hygiene (pre cooking-cooking-pasca cooking) dan K3 di lingkungan kerja, serta memenuhi nilai estetika.

#### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini mempelajari konsep, prinsip, dan penerapan kebersihan makanan dan masakan (*food hygiene*) dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan sehari-hari di bidang kuliner (dunia usaha/industri). Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene dalam dunia kerja bidang kuliner, kerusakan makanan dan masakan, 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

#### 9440602008 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 dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*) atau pemahaman (*know-how*) yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
4. **Keterampilan khusus**: Mahasiswa memiliki pemahaman tentang penggunaan Bahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki pengetahuan tentang keterampilan berbahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki kemampuan berkomunikasi Bahasa Inggris secara verbal dan non verbal yang berhubungan dengan aplikasi kuliner.

#### 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 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

#### 9440602155 Komoditi Pangan Hewani

**Dosen :** Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memiliki sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
2. Mampu menunjukkan sikap responsif dan profesional.
3. Mampu memahami konsep dasar tentang ilmu pangan, bahan makanan hewani yang pada umumnya digunakan dalam industri kuliner dan penanganannya sesuai prosedur.
4. Mampu menyediakan kebutuhan bahan makanan hewani sesuai standar dan kebutuhan dalam produksi, bekerja dalam tim suatu dapur produksi.
5. Mampu hadir dan tepat waktu dalam bekerja; bersedia mempelajari tugas dan prosedur yang baru, mandiri dan bertanggung jawab.

### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam komoditi pangan hewani yang meliputi karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, serta memberikan kemampuan merencanakan kebutuhan bahan pangan hewani sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi industri kuliner, meliputi: daging, unggas, telur, ikan dan hasil perikanan lain, susu, serta lemak dan minyak. Proses pembelajaran dengan pendekatan konstruktivistik, dengan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan presentasi, pembuatan laporan tertulis, porto folio, dan tes tulis. Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam komoditi pangan hewani yang meliputi karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, serta mempunyai kemampuan merencanakan kebutuhan bahan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi jasa boga yang berasal dari bahan pangan hewani yang meliputi: daging, unggas, telur, ikan dan hasil perikanan lain, susu, serta lemak dan minyak. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan presentasi, membuat laporan tertulis, membuat porto folio, dan tes tulis.

### Referensi

- Cakrawati, Dewi dan NH, Mustika. 2014. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta.  
Hendrastya, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.  
Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.  
Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.  
Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.  
Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.  
Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.

### 9440602178 Kuliner 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 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.

#### 9440602167 Kuliner Indonesia

##### 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 Indonesia; pengetahuan resep, cara memodifikasi dan membuat resep masakan Indonesia; serta perkembangan budaya dan penyajian masakan Indonesia populer dari berbagai daerah.
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.
6. Mampu menentukan, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan yang relevan
7. Mampu menyusun laporan produksi dan mengkomunikasikannya secara efektif

##### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang pengetahuan kuliner Indonesia dan penerapannya pada praktik pengolahan kuliner *Indonesia* populer, diawali dari konsep kuliner *Indonesia*, bumbu dapur *Indonesia*, pola menu kuliner *Indonesia*, kuliner *Indonesia* populer, serta penerapannya dalam bentuk praktik sederhana, meliputi: makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan ikan, ayam, daging dan sayuran sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar *Food Hygiene*, memenuhi nilai estetika, dan menerapkan K3. PBM dilakukan dengan pendekatan *direct learning* (diskusi, praktik, dan presentasi). Praktik dilakukan secara berkelompok/mandiri sesewehana, penyusunan laporan praktik dan presentasi hasil, serta diakhiri dengan uji kompetensi.

#### 9440602198 Manajemen Keuangan dan Akuntansi

##### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang pencatatan barang dan jasa dengan baik dengan menggunakan persamaan dasar akuntansi maupun jurnalnya.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan untuk menyusun Laporan Keuangan yang sederhana untuk perusahaan jasa dan perusahaan dagang.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menghitung nilai Persediaan dengan pendekatan biaya.
4. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan bertanggung jawab dalam pembelajaran akuntansi.

##### Deskripsi Matakuliah

Menguasai pengetahuan tentang dasar tentang prinsip dan praktek akuntansi pada suatu perusahaan jasa dan perusahaan dagang. Diharapkan agar mahasiswa mempunyai pemahaman mengenai cara penyusunan laporan keuangan, menghitung harga pokok produksi, harga jual dan membuat laporan laba rugi untuk perusahaan jasa maupun perusahaan dagang.

##### Referensi

Al Haryono Yusuf, Dasar – Dasar Akuntansi 1, Edisi 4, STIE YKPN, Yogyakarta, 1992  
 Kieso dan Weygandt, *Principle Accounting*, 8th, edition  
 Sumarso; *Pengantar Akuntansi I*

#### 9440602180 Pengendalian Bahan Makanan

##### 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 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.
5. Mampu menerapkan konsep pengendalian bahan makanan bahan makanan sesuai prosedur.

##### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang konsep pengendalian bahan makanan dalam sistem

industri Jasa Boga, meliputi: pengendalian pada kegiatan pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penggodangan. 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

#### 9440602179 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

- Sugiarto, 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; Johson, John; Stephen Briggs (edited). 1997. *Hanbook of Personality Psychology*. San Diego, California, USA: Academic Press.

#### 9440603176 Seni Dekorasi Kuliner

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahlian seni dekorasi kuliner secara mandiri
2. Mampu hadir dan bekerja tepat waktu, berorientasi pada kegiatan dan hasil, perlu sikap fokus, komitmen dan konsisten, dan disiplin
3. Memiliki pemahaman tentang pengetahuan, prinsip-prinsip dan teknik yang diperlukan dalam seni dekorasi kuliner dan *food carving*.
4. Mampu merencanakan, mempersiapkan, membuat berbagai dekorasi kuliner dan *food carving* pada

- presentasi produk pengolahan masakan western, asian, dan indonesia sesuai prosedur
- Memiliki kesediaan dan semangat (motivasi) untuk mempelajari prosedur baru, dan mengerjakan tugas/pekerjaan (seni dekorasi kuliner dan *food carving*) sesuai prosedur *higiene dan K3*, secara mandiri, percaya diri, dan tanggung jawab

### Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini memberikan pemahaman tentang konsep dasar seni dekorasi kuliner, unsur dan prinsip desain, serta implementasinya pada seni dekorasi 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 Bog

## 9440602199 Teknik Pengolahan Makanan

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

#### Domain Pengetahuan

- Menguasai Teknik pengolahan makanan (Western, Asia, Indonesia), serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural dengan penuh tanggung jawab.
- Menguasai perbedaan karakteristik budaya makanan (Western, Asia, Indonesia).
- Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta termotivasi untuk mengerjakan tugas terkait teknik pengolahan makanan dengan mutu dan kuantitas yang terukur.

#### Domain Sikap

- Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.
- Mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif.
- Bekerja secara tekun dan bertanggungjawab.

#### Domain Keterampilan (jika ada)

- Menyiapkan peralatan untuk mengolah dan menyajikan masakan,
- Menyiapkan bahan makanan dan bumbu sesuai resep.
- Menyusun menu masakan (Western, Asia, Indonesia) untuk sehari hari.
- Menganalisis resep masakan (Western, Asia, Indonesia).
- Melakukan persiapan praktek (*mise en plase*)
- Membuat/mengolah masakan Indonesia untuk sehari-hari.

### Deskripsi Matakuliah

Mampu memahami konsep dan menerapkan teknik pengolahan makanan berorientasi pada produk makanan Western, Asia, dan Indonesia populer relevan dengan tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar sesuai standar operasional prosedur dan panduan perencanaan praktik secara cerdas, mandiri, jujur, dan bertanggung jawab secara mandiri, penuh percaya diri, serta memperhatikan pendapat orang lain dan memiliki kepekaan sosial.

### Referensi

Alexander. (1992). *The Official Guide to Food and Hospitality Management* . Careers International co Amerika.; Eugen Pauli, *Classical Cooking The Modern Way*, Publishing.;

Arthur P Tolve. (1984). *Standardizing Food Service for Quality and Efficiency* . America :Avi Publishing

FG. Winarno dkk, *Kumpulan Makanan Tradisional I*, Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1999

Harold McGee. (1984). *On Food and Cooking* London : Macmillan

Kr istiajstuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2016. *Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga*. Surabaya: Unesa University Press

Lauren Groveman. (2001). *Kitchen* . Sanfrancisco : Chronicle books

Marwanti, *Pengetahuan Makanan Indonesia* . Adicita. Yogyakarta. 2000

Marsum W.A (1984). *Sistem Pelayanan Secara Internasional* . Yogyakarta : Andi offset

Retno Widyati. (2004). *Pengetahuan dasar Pengolahan Makanan* . Jakarta : Grasindo

R.H.Yus Kayam. (2003). *Prasmanan Manca Negara* . Jakarta : Grafika Multi Warna

Siregar R., Nilawati NS., Rotua M., Surata IG., *Buku Ajar Gizi Makanan Dasar* , (Jakarta : Buku Kedokteran EGC, 2016)

Soenardi T dan Tim Yayasan Gizi Makanan Jakarta, *Teori Dasar Makanan*, (Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, 2013)

## 9440603184 Kue dan Roti

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menginternalisasu 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 roti dan kue (modern dan tradisional), beserta kriterianya.
4. Mampu merancang, membuat, mempresentasikan roti dan kue sederhana (modern dan tradisional) 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 roti dan kue *western* dan Indonesia 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. *Profesional 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.

## 9440603187 Operasional Kuliner Lunch

**Dosen :** Dr. Any S, M.Si.  
Dra. Veni I.,M.Kes.  
Dr. Sri Handajani, M.Kes.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

#### Domain Pengetahuan

1. Mahasiswa mampu memahami pengetahuan konsep pola menu dan berbagai hidangan lunch populer dari Asia, Western dan Indonesia dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan yang dibutuhkan untuk proses produksi berbagai hidangan lunch populer dari Asia, Western dan Indonesia secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi berbagai hidangan lunch populer dari Asia, Western dan Indonesia 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

Mahasiswa mampu melakukan proses pengolahan makanan dari tahapan persiapan, pengolahan dan penyelesaian pada berbagai hidangan lunch populer dari Asia, Western dan Indonesia sesuai standar operasional prosedur dan perencanaan praktik.

### Deskripsi Matakuliah

Pengkajian konsep dan penerapan pengolahan hidangan lunch populer dari Asia, Western dan Indonesia mulai dari tahapan proses persiapan, pengolahan dan penyelesaian.

### Referensi

- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. *Foundations of Food Preparation*. New York: Macmillan Publishing Co

- Gisslen, Wayne. 2016. *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons  
 Gisslen, Wayne. 2014. *Professional Cooking*. New York: John Wiley & Sons  
 Masi, Noble, Carlos, Brenda R, & The American Culinary Federation. 2007. *Baking Fundamentals*. Pearson Prentice Hall  
 Sackett, Lou, Pestka, Jaclyn and Gisslen, Wayne. 2010. *Professional Gardemanger*. New York: John Wiley & Sons  
 Wolfe, Kenneth C. 1982. *Cooking for the Professional Chef*. USA: Delmar Publishers Inc.

**9440603073 Pengelolaan Kue dan Minuman Indonesia**

**Dosen :** Choirul Anna Nur Afifah, 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 Kamarjani. 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: Djembatan  
 Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

**9440602151 Penulisan Karya Ilmiah**

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

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mampu bersikap atas dasar nilai-nilai kemanusiaan (agama, moral dan etika)
2. Mampu memahami konsep dasar teknik penulisan karya ilmiah
3. Mampu menyusun proposal Tugas Akhir, dan mempresentasikannya sesuai prosedur
4. Mampu hadir dan bekerja tepat waktu, disiplin, dan bertanggung jawab
5. Mampu beride, menghasilkan sesuatu yang baru, dan tekun dalam mencapainya (hasil/target kerja)

**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 inisetiap 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/Praktik Industri/Usaha* atau merupakan laporan dari pelaksanaan kegiatan suatu proyek pengembangan suatu produk kuliner yang dilakukan.

## Referensi

- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)*. Jakarta: Rineka Cipta. .  
Buku Pedoman Tugas Akhir Program Diploma III. 2005. Surabaya: Unesa University Press. .  
Mulyadi, W Rujati. 2016. *Pedoman Umum ejaan Bahasa Indonesia*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. .  
Sudjana. 1995. *Desain dan Analisis Eksperimen*. Bandung: Tarsito.

### 9440602081 Pengembangan Produk Kuliner

**Dosen :** 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:

1. Mampu memahami konsep tentang pengembangan produk, 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.

#### 9440603137 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, pengawetandengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan,iradiasi,enzimpangan, Bahan Tambahn Pangan,*foodpackaging& 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 Tambahn Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.

#### 9440602007 Bahasa Inggris Conversation

**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 dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*) atau pemahaman (*know-how*) yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
4. **Keterampilan khusus**: Mahasiswa memiliki pemahaman tentang penggunaan Bahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki pengetahuan tentang keterampilan berbahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki kemampuan berkomunikasi Bahasa Inggris secara verbal dan non verbal yang berhubungan dengan aplikasi kuliner.

##### 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*. 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

#### 9440602190 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,

#### Capaian Pembelajaran Mata Kuliah/Kompetensi

##### 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 poluper (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 Supriasa, 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

#### 9440602145 Kewirausahaan

**Dosen :** Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.  
Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

##### Domain Pengetahuan

1. Menguasai konsep teoritis bidang kewirausahaan, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
2. Menguasai prinsip-prinsip KWU dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk dan aplikasinya
3. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dalam bidang kewirausahaan dengan mutu dan kuantitas yang terukur.

#### Domain **Sikap**

1. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.
2. Mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif.

#### Domain Keterampilan

1. Mampu membuat produk jajan pangan kemasan yang kreatif sesuai dengan perkembangan pasar saat ini.
2. Mampu menjual produk jajan pangan kemasan secara konvensional maupun online sesuai dengan target yang ditentukan baik secara individu maupun kelompok.

#### Deskripsi Matakuliah

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

#### Referensi

- Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.
- Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Achmad, Nur. 2015. Kewirausahaan: Suatu Alternatif Lain Menuju Kesuksesan. Surakarta: BPK FEB UMS.
- Achmad, Nur., Saputro, Edy Purwo dan Handayani, Sih. 2016. Kewirausahaan di Era Digital. Jakarta: Direktorat Penelitian Pengabdian Masyarakat Dirjen Dikti.
- Achmad, Nur dan Saputro, Edy Purwo. 2015. Isu Riset Kewirausahaan. Jakarta: Direktorat Penelitian Pengabdian Masyarakat Dirjen Dikti.
- Akintoye, A. S dan MacLeod, M. J. 1996. Risk Analysis and Management in Contruction. International Journal of Project Management. Vol. 15, No. 1, pp. 31-38.
- Drucker, Peter. F. 1993. Inovasi Dan Kewiraswastaan. Jakarta: Erlangga.
- Effendy, Mochtar. 2010. Kewirausahaan (Entrepreneurship) Tuntunan Untuk Praktisi. Yayasan Penerbit Al-Mukhtar : Palembang.
- Handoko T. Hani. 2003. Manajemen Edisi 2. Yogyakarta : BPFE-Yogyakarta.
- Kasmir. 2010. Kewirausahaan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Kao, Raymond Russel M. Knight. 1987. Enterpreneurship And New Venture Management. Prentice-Hall Canada. Scarborough, Ontario.

#### 9440602064 Pemasaran Hospitaliti

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

##### Kemampuan Umum:

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

##### Kemampuan Khusus:

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

##### Kemampuan Pengetahuan:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar pemasaran jasa boga, pemasara jasa dan

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

Kemampuan Sikap:

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

- Alma, Buchari. 1999. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta
- Cravens, David W. 1996. *Pemasaran Strategis*. Jilid 1. (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).
- Gronroos, Christian. 1991. *Innovative Marketing Strategies and Organization Structures for Service Firm in Lovelock (1991)*
- 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).
- Payne, Adrian .1993. *The Essence of Service Marketing*, Prentice Hall, Englewood Cliffs, NJ (AP).
- Sellers, Praticia. 1991. *How to Handle Customer 19s Gripes in Lovelock*.

### 9440606100 Praktek Kerja Lapangan

**Dosen :** Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
 Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
 Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.  
 Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.  
 Dr. Hj. 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), menggandakan, 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.

#### 9440602126 Sosio Budaya Makanan

**Dosen :** Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.  
Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Dra. Sri Andayani, M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu hadir dan tepat waktu pada setiap kegiatan pembelajaran, dan tepat waktu pengulan tugas sesuai ketentuan yang ditetapkan
2. Mampu bersikap responsif, berkomunikasi secara efektif dan percaya diri.
3. Mampu memahami pengetahuan dan konsep-konsep sosial dan budaya dalam kaitannya dengan pangan, masakan, kudapan, penyajiannya, dan perilaku makan masyarakat dari berbagaideraah/negara secara mandiri, jujur, dan tanggung jawab.
4. Mampu melakukan pengamatan/observasi lapang tentang keadaan pangan, masakan, kudapan baik untuk sehari-hari maupun acara-acara khusus pada kehidupan masyarakat sekitar dikaitkan dengan nilai-nilai sosial budaya dan berbagai pengetahuan lain yang relevan, dikerjakan berkelompok (2 orang).
5. Mampu menyusun laporan hasil pengamatan lapang secara tertulis sesuai ketentuan penulisan karya ilmiah, dan mempresentasikannya secara lisan dengan bantuan media PPT atau yang lainnya secara mandiri, tanggung jawab dan percaya diri.
6. Mampu melakukan pengkajian kebiasaan makan meliputi pola hidangan, pantangan/tabu makanan dan perilaku makan pada berbagai masyarakat dengan memanfaatkan sumber belajar dengan berorientasi pada hasil, disusun dalam bentuk laporan tertulis secara mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab.
7. Mampu melakukan analisis konsumsi pangan masyarakat dalam kaitannya dengan perkembangan usaha kuliner yang ada disusun dalam bentuk laporan tertulis secara mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab

#### Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya masyarakat, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian tentang etnografi pangan khas Indonesia berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan problem based learning dan pembelajaran kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, dan observasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi dengan menginternalisasi sikap untuk senantiasa berorientasi pada hasil secara mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab.

#### Referensi

- den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc Wageningen.
- Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.
- Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, No.1.
- Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.
- Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.

#### 9440604144 Tugas Akhir/TA

**Dosen :** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

**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.

**Etika Profesi**

**Dosen :** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mampu bersikap dalam profesinya didasarkan pada nilai-nilai kemanusiaan yang didasari 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 didasari 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.

**Penyelenggaraan Inside Catering**

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

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:**

**Domain Pengetahuan**

1. Pengetahuan resep, memodifikasi resep, membuat resep masakan western, asia, dan Indonesia
2. Evaluasi bisnis untuk keberlanjutan usaha skala kecil-menengah
3. Berbagai peraturan dalam bisnis makanan pada lingkup local

### 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:

1. Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
2. Membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai standar kualitas produk, kebersihan makanan (food hygiene), dan memenuhi nilai estetika (Pengemb. Produk)
3. Mampu menyusun laporan produksi masakan
4. mampu berkomunikasi secara efektif;
5. Mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan: membaca peluang pasar; menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya; memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi; mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (sustainability) usaha

### Domain Keterampilan Umum:

1. Attendance & Punctually (kehadiran dan ketepatan waktu)
2. Service Orientation (of job & result, and punctuality) (berorientasi pada pelayanan: orientasi pada kegiatan dan hasil, serta ketepatan waktu dalam pelayanan), perlu sikap fokus, komitmen dan konsisten, disiplin
3. berhubungan dan bekerja sama dengan orang lain
4. penampilan, perawatan, dan kebersihan diri
5. keramahan: senyum, sapa, salam; dan etika: sopan santun
6. bersedia mempelajari tugas dan prosedur baru
7. tekun atau gigih dalam mencapai hasil/target kerja
8. kedisiplinan secara umum
9. tanggung jawab kemampuan berprakarsa/ beride

### Deskripsi Matakuliah

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suau usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 4 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

### Aplikasi Komputer Bisnis

**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 tata boga.
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 (jika ada)

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:

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.

#### Operasional Kuliner Dinner (Banquette)

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi:

##### Domain Pengetahuan

1. Mahasiswa mampu memahami pengetahuan konsep pola menu dan berbagai hidangan dinner populer dari Asia, Western dan Indonesia dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan yang dibutuhkan untuk proses produksi berbagai hidangan dinner populer dari Asia, Western dan Indonesia secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi berbagai hidangan dinner populer dari Asia, Western dan Indonesia 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

Mahasiswa mampu melakukan proses pengolahan makanan dari tahapan persiapan, pengolahan dan penyelesaian pada berbagai hidangan dinner populer dari Asia, Western dan Indonesia sesuai standar operasional prosedur dan perencanaan praktik.

#### Deskripsi:

Pengkajian konsep dan penerapan pengolahan hidangan dinner populer dari Asia, Western dan Indonesia mulai dari tahapan proses persiapan, pengolahan dan penyelesaian.

#### Referensi

- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. *Foundations of Food Preparation*. New York: Macmillan Publishing Co
- Gisslen, Wayne. 2016. *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons
- Gisslen, Wayne. 2014. *Professional Cooking*. New York: John Wiley & Sons
- Masi, Noble, Carlos, Brenda R, & The American Culinary Federation. 2007. *Baking Fundamentals*. Pearson Prentice Hall
- Sackett, Lou, Pestka, Jaclyn and Gisslen, Wayne. 2010. *Professional Gardemanger*. New York: John Wiley & Sons
- Wolfe, Kenneth C. 1982. *Cooking for the Professional Chef*. USA: Delmar Publishers Inc.

#### Tata Hidangan

**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 melayankan 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:

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 hidang, 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 Manner 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