

**STRUKTUR KURIKULUM
PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA**

No	Mata Kuliah	Wajib/Pil	SKS	Semester					
				1	2	3	4	5	6
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti									
1	1000002029 Pendidikan Agama Budha	PILIHAN	2		2				
	pendidikan Agama Hindu								
	pendidikan Agama Islam								
	pendidikan Agama Katholik								
	pendidikan Agama Khonghucu								
	pendidikan Agama Protestan ^{*)}								
2	1000002033 Pendidikan Kew arganegaraan	WAJIB	2		2				
3	1000002018 Pendidikan Pancasila	WAJIB	2	2					
Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan									
4	9440602002 Anatomi Fisiologi Manusia	WAJIB	2		2				
5	9440603005 Bahasa Inggris	WAJIB	3	3					
6	9440602007 Bahasa Inggris II	WAJIB	2			2			
7	9440603009 Bakery dan Pastry	WAJIB	3				3		
8	9440604017 Cipta Karya Boga	WAJIB	4					4	
9	9440603019 Dapur dan Peralatan Produksi	WAJIB	3	3					
10	9440603021 Dasar Boga	WAJIB	3	3					
11	9440603026 Dekorasi Boga	WAJIB	3		3				
12	9440602042 Ilmu Gizi	WAJIB	2		2				
13	9440603055 Manajemen Usaha Boga	WAJIB	3			3			
14	9440602061 Matematika Terapan	WAJIB	2	2					
15	9440602083 Pengetahuan Bahan Makanan	WAJIB	2	2					
16	9440602086 Pengetahuan Menu	WAJIB	2	2					
17	9440602126 Sosiobudaya Makanan ^{*)}	PILIHAN	2				2		
18	9440603130 Tata Hidang	WAJIB	3				3		
19	9440602133 Teknik Komunikasi	WAJIB	2				2		
20	9440603137 Teknologi Pangan	WAJIB	3			3			
21	9440604143 Tugas Akhir	WAJIB	4					4	
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Institusional									
22	1000002003 Bahasa Indonesia	WAJIB	2	2					
23	1000002011 Isbd	WAJIB	2			2			
24	9440602012 Bartending & Mixologi ^{*)}	PILIHAN	2						2
25	9440603018 Coklat dan Gula Konfection	WAJIB	3		3				
26	9440602040 Hygiene dan Sanitasi Makanan	WAJIB	2	2					
27	9440602048 Makanan Vegetarian ^{*)}	PILIHAN	2						2
28	9440603051 Manajemen Jasa Boga 1	WAJIB	3				3		
29	9440602053 Manajemen Sumberdaya Keluarga ^{*)}	PILIHAN	2				2		
30	9440603054 Manajemen Usaha Bakery/Pastry	WAJIB	3					3	
31	9440602067 Pendidikan Konsumen ^{*)}	PILIHAN	2						2
32	9440603073 Pengelolaan KUE dan Minuman Indonesia	WAJIB	3			3			
33	9440603074 Pengelolaan Makanan Indonesia	WAJIB	3		3				
34	9440602084 Pengetahuan Dapur dan Peralatan Industri	WAJIB	2		2				
35	9440602085 Pengetahuan Kuliner ^{*)}	PILIHAN	2			2			

36	9440603097	Pengolahan Makanan Kontinental	WAJIB	3			3				
37	9440603098	Pengolahan Makanan Oriental	WAJIB	3		3					
38	9440604144	Tugas Akhir/TA	WAJIB	4						4	
Matakuliah Keahlian Berkarya											
39	9440602148	Dapur dan Peralatan Produksi	WAJIB	2	2						
40	9440603028	Dekorasi KUE	WAJIB	3			3				
41	9440603034	Gizi Diet	WAJIB	3				3			
42	9440602147	Manajemen	WAJIB	2	2						
43	9440602064	Pemasaran Jasa Boga	WAJIB	2					2		
44	9440603072	Pengelolaan Hidangan Khusus	WAJIB	3				3			
45	9440602092	Pengolahan Hidangan Khusus ^{*)}	PILIHAN	2					2		
Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat											
46	9440602099	Praktek Kerja Lapangan	WAJIB	2						2	
				100	116	25	22	21	21	15	12

Alokasi SKS per semester

Semester 1	:	25
Semester 2	:	22
Semester 3	:	21
Semester 4	:	21
Semester 5	:	15
Semester 6	:	12
Jumlah	:	116

DESKRIPSI MATAKULIAH PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

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

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

9440602148 DAPUR DAN PERALATAN PRODUKSI

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak (*layout* dapur), sumber panas, peralatan produksi, material peralatan, operasional peralatan, analisis terhadap lay out dapur dan operasional peralatan, pelaporan dan presentasi hasil

Referensi

1. Anonimus. 1980. *Mengenal Barang*. Jakarta: Kantor Pusat DJBC
2. Beumer, BJM. 1980. *Pengetahuan Bahan*. Jakarta: Bharata karya Aksara.
3. Birchfield, John C. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
4. Hillman. Howard. 2003. *The New Kitchen Science*. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.
5. Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View*. THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
6. Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. *Food Service Planning, Layout and Equipment*. New York: John Wiley & Sons.
7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. *Household Equipment*. New York: John Wiley & Sons
8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. *Knife In The Kitchen*. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014
9. West, Bessie Brooks; Wood, Levelle; Harger, Virginia F; Shugart, Grace Severance. 1977. *Food Service In Institutions*. Fifth Edition. New York: John Wiley & Sons.

9440603021

Dasar Boga

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.
2. Allan, Cameron. 1978. *Food and Cooking*. Singapore: Federal Publishing.
3. Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. *Foundation of Food Preparation*. New York: Macmillan Pub Co.
4. Soedarmo, Poerwo. 1991. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.

9440602040

Hygiene dan Sanitasi Makanan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja yang bermutu dan menyusun laporan hasil pekerjaan dan mengkomunikasikannya secara efektif.
2. Mahasiswa mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan serta menyimpan produk, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami/menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan/implementasi kebersihan pangan (food hygiene) dan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) dalam pengolahan makanan sehari-hari.
4. Mahasiswa menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Longree, Karla. 1980. **Quality Food Sanitation** . USA: John Willey and Sons
2. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. **Food Service Organization** . New York : Macmillan Pub. Co.
3. Sjahmien Moehyie. 1992. **Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga** . Jakarta: Bhratara.
4. Jenie DSL. 1986. **Sanitasi Dalam Industri Pangan** . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB
5. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press
6. Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc
7. Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited

9440602147

Manajemen

Dosen :

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-fungsimanajerial 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

1. George R. Terry, Lislie W. Rue, 2013, Dasar-Dasar Manajemen, alih bahasa GA. Ticoalu. Jakarta: Bumi Aksara ,.
2. Handoko, Hani T. Manajemen, Edisi 2, BPFE, Yogyakarta, 2013. 3. George R. Terry, Prinsip-Prinsip Manajemen, alih bahasa J. Smith, D. E. M. Bumi Aksara , Jakarta, 2012.
3. Manullang, M, Dasar-Dasar Manajemen, Gadjah Mada University Press, 2012.
4. Robbins, Stephen P, Couler Mary, Manajemen, Jilid 1 & 2, Edisi 7, Alih Bahasa T, Hermaya, Harry Slamet, PT. Indeks Group Gramedia, Jakarta , 2004.
5. James AF Stonner, R Edward F, Daniel R Gilbert JR, Manajemen, Sixth Edition, Printice Hall, Inc. USA, 1996.
6. Harold Koontz, C O 19 Donnell, Heinz W, Manajemen, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

9440602061

Matematika Terapan

Dosen : Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

9440602083 Pengetahuan Bahan Makanan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep bahan makanan, penggolongan, dan sifat fisik serta kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan hewani maupun nabati .
2. Mahasiswa memiliki kemampuan memilih bahan pangan yang berkualitas, sesuai dengan kebutuhan manusia.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis sifat fisik dan sifat kimiawi bahan pangan melalui uji organoleptik sesuai dengan standar operasional prosedur/job sheet yang telah disusun.
4. Mahasiswa memiliki sikap disiplin, jujur dan tanggungjawab untuk merancang produk olahan yang inovatif dari bahan pangan nabati/hewani.

Deskripsi Matakuliah

Pengkajian berbagai aspek ilmiah yang erat kaitannya dengan bahan makanan nabati dan hewani. Pembahasan meliputi sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan makanan pokok, lauk-pauk, buah dan sayur, susu, termasuk nilai gizinya dan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.

Referensi

1. Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
2. Gaman P.M., dan Sherington. 2008. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress.
3. Winarno FG. 2010. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia
4. Marion, Bennion. 1980. *The Science of Food*. Singapore: John Wiley & Sons
5. Purnomo A., Hari. 1985. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. Jakarta: UI Press

9440602086 Pengetahuan Menu

Dosen : Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

9440602002 Anatomi Fisiologi Manusia

Dosen : Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Capaian Pembelajaran Perkuliahan:

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

Deskripsi Matakuliah

Deskripsi:

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

Referensi

1. Referensi:
2. Evelyn Pearce, 2010, Anatomi Dan Fisiologi Untuk Perawat, Jakarta: EGC
3. Watson Roger. 2008. Anatomi Dan Fisiologi Untuk Perawat. Jakarta: EGC
4. Tortora gerard J. And Sandra Reynolds G. 1992. Principles of Anatomy and Physiologi. New York : textbooks Inc.
5. Ganong, W.F. 1983. Fisiologi Kedokteran. Jakarta: Karya Utama
6. Glencoe Science, 2004, Biology: The Dynamics Of Life. New York: Mc Graw Hill Companies
7. Setiadi,2007, Anatomi dan Fisiologi Manusia, Yogyakarta: Graha Ilmu.

9440603018 Coklat dan Gula Confection

Dosen : Choirul Anna Nur Affiah, S.Pd., M.Si.
Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang coklat (chocolate) dan gula (sugar), peralatan, teknik pembuatan dan pengolahan serta kriteria hasil jadi produk peralatan, teknik pengolahan, pengemasan serta kriteria hasil jadi produk yang beroroentasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK. untuk memahami secara organoleptik.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menyusun perencanaan dan laporan praktek membuat olahan coklat (chocolate) dan gula (sugar) dengan lengkap dan sistematis.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengelola dan sikap bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan praktek olahan coklat (chocolate) dan gula (sugar) dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3).

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep tentang coklat dan gula, meliputi: jenis, bentuk, proses pembuatan dan penanganan produk, peralatan membuat chocolate & sugar confectionary, praktek membuat berbagai produk chocolate & sugar confectionary meliputi, macam-macam praline, nougat, candy, chocolate & sugar decorative dan sebagainya, teknik penyimpanan dan pengemasan produk.

Referensi

1. Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
2. Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.
3. Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier.
4. Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
5. Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.
6. Wilton. 2001. Candy Making, Beginner&rsquos Guide. Canada: Wilton Enterprices.

9440603026 Dekorasi Boga

Dosen : Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.
Drs. Leksono Lestariyadi
Dra. Arita Puspitorini, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep tentang unsur dan prinsip desain secara mendalam dan mengimplementasikannya pada
2. dekorasi boga.
3. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang dekorasi boga dan dapat membuat rencana praktek berbagai dekorasi boga.
4. Mahasiswa memiliki keterampilan berbagai dekorasi boga untuk berbagai kesempatan.

5. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat macam-macam dekorasi boga meliputi : merangkai
6. bunga, membuat garnis, mengukir buah, membuat lipatan daun dan hantaran, membuat food model dari clay, dan parcel.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

9440602042

Ilmu Gizi

Dosen : Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mahasiswa memperoleh pemahaman mengenai konsep dasar gizi, fungsi dan metabolisme zat gizi di dalam tubuh, kebutuhan zat gizi, merencanakan, mengolah dan menyajikan menu sesuai kebutuhan zat gizi untuk individu dan kelompok

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi, Dian Rakyat, Jakarta.
2. Bahar, A. 2001, Makanan Dan Gizi, UNESA Press, Surabaya.
3. Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme, Universitas Indonesia Perss, Jakarta
4. Almtsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia

9440603074

Pengelolaan Makanan Indonesia

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan hidangan Indonesia secara mendalam di bidang industri makanan serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
3. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik hidangan Indonesia, meliputi : makanan pokok , lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, daging dan sayuran, Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia.
4. Mahasiswa memiliki keterampilan mengolah berbagai Hidangan Indonesia dengan penuh rasa tanggungjawab.
5. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat makanan pokok dan lauk pauk berbahan sayuran,
6. unggas, ikan dan daging dari seluruh wilayah Indonesia.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Dwi Kristiastuti, 2016, Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan
2. Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud.
3. Soemodidjojo. 1980. Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. - Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jakarta

4. Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
5. Siahaan E. K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
6. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafik
6. Tuty Latief. 1977. Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
7. Yetti Herayati. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

9440602084 Pengetahuan Dapur dan Peralatan Industri

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep dasar dapur komersial dan mengidentifikasi jenis peralatan produksi dengan memanfaatkan media modul dan media elektronik.
2. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang tataletak (*layout*) dapur, sehingga dapat dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan sketsa rancangan dapur profesional (*main kitchen dan pastry & bakery kitchen*).
3. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang material utama pembuatan peralatan produksi dan karakteristiknya, sehingga dapat digunakan sebagai acuan dalam pemilihan, perawatan, dan penggunaan peralatan produksi.
4. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang sumber panas, sehingga dapat dijadikan sebagai acuan dalam pengolahan makanan dengan mempertimbangkan jenis peralatannya.
5. Mahasiswa memiliki kecerdasan (*smart*), sikap jujur, peduli, dan tanggung jawab dalam penggunaan peralatan pada kegiatan produksi makanan

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak (*layout dapur*), sumber panas, peralatan produksi, dan material.

Referensi

1. Anonimus. 1980. *Mengenal Barang*. Jakarta: Kantor Pusat DJBC
2. Beumer, BJM. 1980. *Pengetahuan Bahan*. Jakarta: Bharata karya Aksara.
3. Birchfield, John C. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
4. Hillman. Howard. 2003. *The New Kitchen Science*. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.
5. Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View*. THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
6. Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. *Food Service Planning, Layout, and Equipment*. New York: John Wiley & Sons.
7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. *Household Equipment*. New York: John Wiley & Sons
8. 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.

9440603098 Pengolahan Makanan Oriental

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan oriental yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran

diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja

Referensi

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

9440602007

Bahasa Inggris II

Dosen : Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.
Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.
Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Dr. Meda Wahini, M.Si.
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Mata Kuliah ini memberikan pemahaman dan membahas penggunaan Bahasa Inggris 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

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

9440603028

Dekorasi Kue

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengembangkannya konsep unsur seni dan desain serta implementasinya pada dekorasi kue dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa mampu menginternalisasi pengetahuan dan keterampilan membuat hiasan dasar pada kue besar dan kecil dengan nilai dan sikap yang terkandung dalam dekorasi kue.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih dekorasi kue yang digunakan untuk acara-acara perayaan/Event Ttt.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengevaluasi keberhasilan dan kegagalan dalam membuat dekorasi kue menggunakan bahan hiasan macam2 icing.

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar dekorasi Kue, unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada seni dekorasi kue, meliputi Peralatan dekorasi kue, hiasan dasar, membuat bunga, lapisan kue / Icing, menghias

kue potong, menghias kue dengan tema figur, menghias kue tema congratulation, menghias kue perkawinan/pengantin, menghias kue dengan ornamen dari plastik icing.

Referensi

1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 2000. *Dasar-Dasar Disain*. Jakarta : Depdikbud
2. Elaine Mac Gregor. 1988 *Wedding Cakes*. London : Merchust Limited
3. Wilton. 2009-2010. *Cakes Decorating*. USA : Wilton Enterprises Inc
4. Berbagai literature lain yang menunjang mata kuliah Dekorasi Kue.

9440603055 Manajemen Usaha Boga

Dosen : Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si.
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Dr. Meda Wahini, M.Si.
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
Drs. Leksono Lestariyadi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

9440603073 Pengelolaan Kue dan Minuman Indonesia

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswamemiliki pengetahuan tentang teori kue dan minuman Indonesia untuk memahamiperalatan, teknik pembuatan dan pengolahan serta kriteria hasil jadi produksecara organoleptik.
- Mahasiswamemiliki kemampuan untuk menyusun perencanaan dan laporan praktek membuat kue dan minuman Indonesia dengan lengkap dan sistematis.
- Mahasiswamemiliki kemampuan mengelola dan sikap bertanggung jawab dalam melaksanakankegiatan praktek kue dan minuman Indonesia dengan memperhatikan prinsipkeamanan dan keselamatan kerja (K3).
- Mahasiswamemiliki sikap bertanggung jawab untuk merancang kemasan yang tepat sesuiaarakteristik 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 penyusunanlaporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkanmodel pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputitatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.

Referensi

1. Kristiastuti, Dwi dan Choirul Anna N. A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: University Press.
2. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
3. Ekadjati, Edi S, TjetjepRohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB.
4. Ganie, Suryatini N. 2002. UpabogaIndonesia, Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
5. Resep Wedang, Es & Kolak. Yogyakarta: Syura Media Utama. 6. Siahaan E. K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinyaserta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Jakarta: Depdikbud
6. Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
7. Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Jakarta: Depdikbud
8. U. S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djembatan
9. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

9440603097

Pengolahan Makanan Kontinental

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep dasar makanan kontinental yang meliputi: bumbu dapur,terminologi dan satuan ukuran dalam dapur kontinental, pola menu, saus kontinental, konsep dasar appetizer, jenis-jenishot appetizer, main course dari bahan pokok daging dan poultry, ikan/seafood,eggs, pelengkap main course, dessert yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran danmemanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan yang berorientasi pada standaroperasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkanuntuk proses pengolahanmakanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumberbelajar.
4. Mahasiwa mampu mengolah makanan kontinental sesuai standaroperasional prosedur secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh denganmengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Carson, Byrta. 1980.*Haw You Plan And prepare Meals*. USA:Mc. Graw Hill Inc.
2. Caserani,Kinton. 1982.*Understanding Cooking*. Hongkong: Wing King Tong
3. Gisslen,Wayne. 1983.*Professional Cooking*. Canada: John Wilrey & Sons
4. HarveyLang, Jennifer. 1988.*LarousseGastronomique*. New York Publishers, Inc
5. Kotschevar,H Lendal, Withrow, Diane. 2007.*ManagementBy Menu*. American: John Wiley & Sons

6. *Food Fundamentals*. New York: Macmillan Publishing Co. 8. Pauli, Eugen. 1989. *Classical Cooking The Modern Way*. New York: Van Nostrand Reinhold.
9. Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. *Modern Garde Manger*. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning
7. Winarni Astriati. 1994. *Pengelolaan Hidangan Kontinental*. Surabaya: Upress IKIP.

9440603137

Teknologi Pangan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. 1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan dasar-dasar pengawetan dan pengolahan bahan pangan, baik nabati maupun hewani.
2. 2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori dasar pengawetan dan pengolahan bahan pangan, baik nabati maupun hewani.
3. 3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih prosedur pengawetan dan pengolahan, meliputi pemilihan bahan dan teknik yang diterapkan.
4. 4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan praktikum pengawetan dan pengolahan bahan pangan, baik secara berkelompok maupun individual.

Deskripsi Matakuliah

Penguasaan konsep dasar dan penerapan berbagai teknik penanganan, pengolahan dan pengawetan bahan pangan meliputi : pengaturan suhu, pengeringan, pengawetan dengan garam, gula dan asam, irradiation, smoking, food additive, food packaging, metode sensoris, enzim pangan serta kerusakan bahan pangan dan cara pengendalian yang tepat.

Referensi

1. Desrosier, W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
2. Mountney, GJ and W.A.Gould. 1988. *Practical Food Microbiology and Technology*. Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
3. Purnomo, H. 1995. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. UI Press. Jakarta.
4. _____. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
5. Winarno, F.G. 1987. *Enzim Pangan*. Gramedia. Jakarta.
6. _____. 1987. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
7. _____. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

9440603034

Gizi Diet

Dosen : Dra. Veni Indrawati, M.Kes.
Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mahasiswa memperoleh pemahaman tentang pengaturan makanan untuk berbagai penyakit, serta mampu merencanakan menu, mengolah dan menyajikan makanan untuk diet berbagai penyakit

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar gizi diet, pengaturan makanan untuk berbagai penyakit meliputi : pengertian, tujuan, hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengaturan makanan untuk berbagai penyakit (obesitas, diabetes mellitus, asam urat, hipertensi, tukak lambung, aerteloklorosis, ginjal dll), serta merencanakan menu, pengolah dan menyajikan makanan untuk diet berbagai penyakit (obesitas, diabetes mellitus, asam urat, hipertensi, tukak lambung, aerteloklorosis, ginjal dll).

Referensi

1. Andry Hartono. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Buku Kedokteran EGC Jakarta
2. Almtsier, S. 2004. *Penuntuk Diet edisi baru*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
3. Diah Krisnatuti, Rina Yenrina. 1999. *Perencanaan Menu bagi Penderita Jantung Koroner*. Trubus Agriwidya Jakarta
4. Diah Pranadji, Dwi Hastuti, Vera Urip. 1999. *Perencanaan Menu Untuk Penderita Diabetes Melitus*. Penebar Swadaya Jakarta
5. Mary E. Beck. 2000. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yayasan Essentia Medica Yogyakarta
6. Sjahmien Moehyi. 1999. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta
7. Susi Purwati, Salimar, Sri Rahayu. 2006. *Perencanaan Menu untuk Penderita Tekanan Darah Tinggi*. Penebar Swadaya Jakarta

9440602053

Manajemen Sumberdaya Keluarga

Dosen : Dr. Meda Wahini, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Capaian Pembelajaran Perkuliahan :
2. Keterampilan
3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumberdaya keluarga, sebagai suatu sistem: komponen input, throughput dan output pada keluarga, dan memiliki kemampuan dan keterampilan untuk menerapkan berbagai sumberdaya pada individu, keluarga, dan masyarakat
4. Pengetahuan
5. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang sistem dan ekosistem keluarga, dan manajemen sumberdaya keluarga sebagai suatu sistem
6. Sikap
7. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian. Mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, aktif, dan mampu bekerja sama dalam kelompok penerapan manajemen sumberdaya keluarga

Deskripsi Matakuliah

Deskripsi Mata Kuliah : Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan untuk menerapkan berbagai sumberdaya dalam keluarga individu, keluarga, dan masyarakat Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian akhir semester.

Referensi

1. Anwar, P., 2000. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bandung : Rosda.
2. Rifai Melly S S, 2000, Pengelolaan Keluarga, Jurusan PKK FPTK UPI
3. Nickel P, Dorsey J M. 1988. Management in Family Living. New Delhi. Willey Eastern Limited.
4. Nickel, Rice, Tucker, 1975, Management in family Living 5 ed, John Willey & Sons, New York, Chicester, Brisbane, Toronto Singapore

9440603072

Pengelolaan Hidangan Khusus

Dosen : Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
Dra. Any Sutadiningsih, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memahami konsep tentang pengelolaan penyelenggaraan hidangan khusus dengan memperhatikan kualitas hasil akhir, efisiensi (manajemen), standar penyimpanan bahan makanan dan makanan, food hygiene, K3, desain dan tata letak dapur, teknik pengolahan makanan, regulasi/peraturan terkait ketenagakerjaan-bisnis makanan lingkup lokal, dan nilai-nilai sosio budaya, secara mandiri dan bertanggung jawab.
2. Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan, perabot, sarana dekorasi yang digunakan dalam penyelenggaraan kesempatan khusus sesuai prosedur kerja, standar kualitas produk dan food hygiene, standar harga, nilai-nilai estetika dan etika, efektif dan efisien.
3. Mampu menyelesaikan pekerjaan secara sempit dan luas sesuai prosedur kerja, serta menganalisisnya dengan metode yang sesuai (baik yang sudah baku maupun belum).
4. Mampu memecahkan masalah pekerjaan sesuai bidang keahlian, logis, inovatif, mandiri, dan bertanggung jawab.
5. Mampu mengelola dapur/tempat penyelenggaraan makanan dan area penyediaan dekorasi dengan memperhatikan standar K3, mandiri, dan bertanggung jawab.
6. Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berkoordinasi sesuai peran masing-masing, sesuai fungsi penyelesaian pekerjaan, supervisi, evaluasi secara efektif, bertanggung jawab, beretika disiplin, sesuai standar yang ditetapkan.
7. Mampu memecahkan masalah pekerjaan berdasarkan keahlian, terapan, kelogisan, inovatif secara mandiri dan tanggung jawab terhadap hasil yang berstandar.
8. Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya kepada pihak terkait secara efektif, beretika sesuai standar yang berlaku.
9. Mampu mengevaluasi kelompok kerja atau individu-individu di bawah tanggung jawabnya dan mengidentifikasi kompetensi kerja yang perlu diperbaiki atau dikembangkan sesuai prosedur kerja dan kualitas hasil yang ditetapkan
10. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data/informasi secara cepat untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi
11. Mampu berkomunikasi dengan bahas Inggris minimal berhubungan dengan bidang kerjanya secara mandiri dan bertanggung jawab.

Deskripsi Matakuliah

Materi ini memberikan kemampuan pada mahasiswa untuk mampu: (1) menguasai konsep tentang pengelolaan hidangan untuk penyelenggaraan acara khusus meliputi: Pengertian pengelolaan hidangan khusus, Alas and dilakukan pengelolaan dalam penyelenggaraan hidangan untuk kesempatan khusus, Ruang lingkup pengelolaan hidangan untuk kesempatan khusus terdiri atas organisasi kerja dan fungsinya, manajemen dan fungsinya, Komponen-komponen yang diperlukan dalam pengelolaan hidangan khusus; (2) jenis, komponen dan makna penyelenggaraan makanan untuk acara khusus; (3) merancang dan merencanakan dan mempresentasikannya (Tingkeban, Turun tanah, Siraman (pra pernikahan), Pernikahan (pesta), 17 Agustus, Tasyakuran Kelulusan/grand opening suatu usaha; (4) Penetapan standar resep; (5)

praktek penyelenggaraanhidangan untuk kesempatan khusus dengan memperhatikan aspek ketepatan penyediaan bahan danperalatan (focus dan disiplin), kedisiplinan (grooming, prosedur kerja, waktu),koordinasi (supervisi dan tanggung jawab), komunikasi (persepsi), kerja sama (bekerjasesuai tugas, dan responsive), kemampuan menyelesaikan permasalahan kerja(kreatifitas, logis, inovatif), kemandirian dalam penyelesaian pekerjaan (mandiri, percayadiri, tanggung jawab); (6) Evaluasi hasil praktek (individual dan kelompok); (7)menyusun laporan dan memprestasikan hasil prakek; (8) menyusun rencana penyajianmakanan dengan teknik fusion dan (9) mempraktekannya.

Referensi

1. Brata Widjaja. 1998.*Upacara Adat Jawa*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
2. Brata Widjaja. 1998.*Upacara Adat Sunda*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
3. Brata Widjaja. 1988.*Upacara Tradisional Masyarakat Jawa*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
4. Gregoire, Mary B. & Spears, Meran C. 2007.*Foodservice Organizations. A Managerial and System Approach*. USA: Pearson Prentice Hall.
5. Jones, Terry. 2004.*Culinary Calculations : Simplified Math For Culinary Professionals*. United States of America: John Wiley Sons, Inc
6. Syarifudin, dkk. 1992. Makanan:*Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya DaerahKalimantan Selatan*. Depdikbud. 7. Soemodidjojo. 1980.*Betaljemur Ada Makna*. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000.*Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta.8. Khan, Mahmood. 1987.*Foodservice Operation*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
7. Lalu Wacana. 1986.*Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi KebudayaanDaerah.
8. Siahaan E. K. 1983.*Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
9. Sri Owen. 1990.*Indonesian Food and Cookery*. Jakarta: Indah Grafika.
10. Tuty Latief. 1977.*Resep Masakan Daerah*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
11. Yeti Herayati. 1986.*Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi.

9440602126

Sosiobudaya Makanan

Dosen : Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.
Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si.
Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
Dra. Sri Andayani, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memahami pengetahuan dan konsep-konsep sosial dan budaya makanan dari berbagai sumber belajar yang relevan untuk memahami etnografi panganmasyarakat untuk mencapai kemampuan akhir pembelajaran yang telah ditetapkan secara cerdas (smart), tanggap,mandiri, percaya diri, jujur dan tanggung jawab.Mampumengaji etnografi pangan khas Indonesia dan keberlanjutan makanan dalam kehidupanmasyarakat dengan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai kemampuan akhir pembelajaran yang telah ditetapkan dengan berorientasi pada hasil secara mandiri,percaya diri, jujur, dan tanggung jawab.
- Mampu melakukan pengkajian kebiasaan makan meliputi pola hidangan,pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan pada berbagai masyarakat denganmemanfaatkan sumber belajar untuk mencapai kemampuan akhir pembelajaran yang telah ditetapkan dengan berorientasi pada hasil, mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab.
- Mampu melakukan analisis konsumsi pangan dengan berbagai model dan mengidentifikasifaktor sosial budaya yang mempengaruhinya dengan memanfaatkan sumber belajaruntuk mencapai kemampuan akhir pembelajaran yang telah ditetapkan, berorientasipada hasil 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

1. den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc
2. Wageningen.
3. Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.
4. Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

5. Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu
6. Pengetahuan dan Teknologi, No.1.
7. Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.
8. Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.

9440602133

Teknik Komunikasi

Dosen : Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si.
Dra. Hj. Juhrah Singke, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memahami konsep dasar komunikasi bisnis secara cerdas (smart), tanggap, peduli dan tanggung jawab.
2. Mampu memahami komunikasi efektif secara cerdas (smart), tanggap, peduli dan tanggung jawab.
3. Mampu memahami tentang personal skill dan komunikasi antarpribadi (antarpersona) dalam lingkungan bisnis secara teliti, jujur dan tanggung jawab.
4. Mampu menjelaskan komunikasi dalam organisasi kerja (bisnis) secara cerdas (smart), tanggap dan bertanggung jawab.
5. Mampu memahami kekuasaan dinamika komunikasi dalam organisasi kerja secara cermat, tanggap dan tanggung jawab.
6. Mampu melakukan penulisan pesan dalam organisasi kerja (bisnis) secara teliti, jujur dan cermat.
7. Mampu melakukan komunikasi lisan secara tanggap, dan focus, berkesimbangan.
8. Mampu membuat laporan/ proposal suatu kegiatan sesuai ketentuan, komunikatif,
9. Mampu menyusun dan melakukan presentasi laporan bisnis secara cermat, teliti dan tanggung jawab.
10. Mampu menulis berita di bidang tata boga baik dengan video maupun tertulis.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah Teknik Komunikasi adalah matakuliah yang mengajarkan kemampuan atau pengetahuan tentang konsep dasar komunikasi (kerja/bisnis) komunikasi efektif personal skill dan komunikasi antarpribadi (antarpersona) dalam lingkungan kerja/bisnis Mampu menjelaskan komunikasi dalam organisasi kerja (bisnis) kekuasaan dinamika komunikasi dalam organisasi kerja penulisan pesan dalam organisasi kerja (bisnis) melakukan komunikasi lisan membuat laporan/ proposal suatu kegiatan sesuai ketentuan, komunikatif, menyusun dan melakukan presentasi laporan bisnis/kerja menulis berita di bidang tata boga baik dengan video maupun tertulis.

Referensi

1. Dewi, Sutrisna. 2007. Komunikasi Bisnis. Yogyakarta: Andi.
2. Purwanto, Djoko. 2011. Komunikasi Bisnis. Ed. ke-4. Jakarta: Erlangga.
3. Curtis, dkk. 2002. Komunikasi Bisnis dan Profesional. Bandung: Remaja Rosdakarya
4. Pace, R. Wayne dan Faules F, Don. 1998. Komunikasi Organisasi. Bandung: Remaja Rosda Karya4.
- Adler & Elmhorset. 1996. Communication at Work. N. Y: The McGraw-Hill Comp. Inc
5. Ilmu Komunikasi. Bandung: sda6. Ruben, Brent D. 1992. Communication and Human Behaviour. N. J-Engelwood: Prentice Hall. 7. Tubbs, Stewart L & Moss Sylvia. 1994. Human Communication. Singapore: McGraw-Hill, Inc8. Ubaedy, AN. 2008. Inter-personal Skill: Bgmn Anda Mem-bangun, Mempertahankan, dan Mengatasi Konflik Hubungan. Jkt: Bee Media Indonesia.

9440604017

Cipta Karya Boga

Dosen : Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Drs. Leksono Lestariyadi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki keterampilan untuk menciptakan produk makanan yang berupa menu baru atau inovasi yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK .
2. Mahasiswamemiliki kemampuan untuk mengolah dan menyajikan hidangan sesuai dengan ketentuan.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menyusunkepanitiaan gelar dan melaksanakan pekerjaan sesuai dengan deskripsi pekerjaannya.
4. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat pameran danmenampilkan dari hasil karyanya kepada masyarakat umum..
5. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan bertanggung jawab dalam pembelajaranCipta Karya Boga

Deskripsi Matakuliah

Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dan gagasan dalam menciptakanproduk makanan dengan menggali ide, memanfaatkan bahan,mengolah bahan, menyajikan produk, membuat instrumen penilaian produk, serta mampu mengorganisasikan dan mempresentasikanhasil karya dalam bentuk pameran.Proses pembelajaran menyesuaikan kurikulum yang berlaku. Strategipembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori,

praktek, pemberian tugas secara individu dan kelompok, dan pameran. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat portofolio, tes tulis, dan tes kinerja.

Referensi

1. Graf Ernst and Sam Saguy Israel, 1991. *Food Product Development*, New York : van Nostrand Reinhold.
2. Hyatt internasional M.dkk, 1994, *Great Cuisine Of The World*, Jakarta
3. Jenifer, Havery lang. 1998. *Larouse Gastronomique*. New York: Publisier Inc.4. *The Complete Asian Cook Book*. Sidney: TopanPrinting Co. Ltd

9440603054 **Manajemen Usaha Bakery/Pastry**

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

- [1]. Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosda Karya Offset.
- [2]. Gislán, Wayne. 1985. *Profesional Baking*. New York: John Wiley and Sons
- [3]. Hanum, Musyri. 1994. *Kiat Menekuni Bisnis Catering, Warung Tenda, Angkringan, lengkap dengan analisa Usaha*. Yogyakarta: Absolut
- [4]. Kinton and Ceserani. 1989. *The Theory Of Catering*. London, Network Merbourne Auckland : Edward Arnold.
- [5]. 26 26 26 26 26 26 26., 2011. *Primarasa, Inspirasi Usaha Boga 2 Aneka Roti*. Jakarta : Gaya Favoris press

9440602064 **Pemasaran Jasa Boga**

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar pemasaran jasa boga, pemasaran 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 kesadaran 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.
4. Mahasiswa memiliki sikap smart (cerdas), peduli, jujur dan bertanggung jawab dalam membuat perencanaan pemasaran produk baru.

Deskripsi Matakuliah

Memahami konsep tentang pemasaran jasa dan mampu mengimplementasikannya dalam bisnis jasa pelayanan di bidang food & service (F&B) sehingga dapat memuaskan pihak sasaran (*customer*) dan pengelola (*management*), meliputi: pengertian dan ruang lingkungannya; 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

1. Alma, Buchari. 1999. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta

2. Cravens, David W. 1996. Pemasaran Strategis. Jilid 1. (alih Bahasa: Lina Salim, Univ. Atmajaya). Jakarta: Penerbit Erlangga.
3. Denny Richard. 2002. *Sukses Menjual: Jurus Jitu Merebut Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
4. Gronroos, Christian. 1990. *Service Management and Marketing: Managing the Moments of Truth in Service Competition*, Maxwell Macmillan, Singapore (CG).
5. Gronroos, Christian. 1991. *Innovative Marketing Strategies and Organization Structures for Service Firm* in Lovelock (1991)
6. Koler, Philip; Ang, Swee Hoon; leong, Siew Meng; Tan, Chin Tiong. 2004. Manajemen Pemasaran (Sudut Pandang Asia). Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
7. Lupiyoadi, Rambat & A. Hamdani, Manajemen Pemasaran Jasa, edisi 2, Penerbit Salemba Empat, Jakarta, 2006 (RL).
8. Lovelock, Christopher H. 1991. *Service Marketing: Text, Cases, and Readings*, Prentice Hall, Englewood Cliffs, NJ (CHL).
9. Payne, Adrian. 1993. *The Essence of Service Marketing*, Prentice Hall, Englewood Cliffs, NJ (AP).
10. Sellers, Praticia. 1991. *How to Handle Customer 19s Gripes* in Lovelock.

9440602067

Pendidikan Konsumen*

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Alma, Buchari. 2013. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Bandung: CV Alfabeta.
2. Djohan, Agustinus Johanes. 2016. Manajemen Strategi Pembelian. Malang: MNC Publishing.
3. Engel, James F. 2005. Perilaku Konsumen. Jakarta: Binarupa Aksara.
3. Fahmi, Irham. 2016. Perilaku Konsumen, Teori dan Aplikasi. Bandung: Alfabeta.
5. Ferrinadewi, Erna. Merk dan Psikologi Konsumen. 2008. Yogyakarta: Graha6.
6. Moriati, Sandra, Mitchell, Nancy, dan Wells William. 2011. Advertising. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, (terjemahan).
4. Mowen, John C. dan Minor, Michael. 2002. Perilaku Konsumen. Jakarta: Erlangga (terjemahan).
8. Lubis, Sri Patun. 2003. Pendidikan Konsumen. Jakarta: Depdikbud.
5. Setiadi, Nugroho J. 2015. Perilaku Konsumen. Jakarta: Prenadamedia Group
6. Sangaji, Etta Mamang dan Sopiah. 2013. Perilaku Konsumen 13 Pendekatan praktis. Yogyakarta: CV Andi Offset.
11. Syawali, Husni dan Imaniyati, Neni Sri. 2000. Hukum Perlindungan Konsumen. Bandung: Mandar Maju.
7. Yuniarti, Vinna Sri. Perilaku Konsumen- Teori dan Praktik. 2015. Bandung: CV Pustaka Setia. .