

**STRUKTUR KURIKULUM TAHUN AKADEMIK 2019**  
**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

No	Mata Kuliah	Total SKS yang Ditempuh	WAJIB PILIHAN	Semester									
				1	2	3	4	5	6	7	8		
<b>Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti (MPK Inti)</b>													
1	Agama	2	W		2								
2	Bahasa Indonesia	2	W	2									
3	Pendidikan Kewarganegaraan	2	W		2								
4	Pendidikan Pancasila	2	W	2									
<b>Matakuliah Pengembangan Kepribadian Intitucional (MPK Intitucional)</b>													
5	Bahasa Inggris	3	W	3									
6	Dasar Pendidikan	3	W	3									
7	ISBD	2	W			2							
8	Kewirausahaan	2	W			2							
9	Literasi Digital	2	W					2					
10	Pend. Jasmani dan Kebugaran	2	W		2								
11	Psikologi Pendidikan	2	W		2								
<b>Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK)</b>													
12	Anatomi Fisiologi	2	W				2						
13	Aplikasi Komputer Kuliner	3	W				3						
14	Bahasa Inggris Terapan	2	W		2								
15	Bakery	3	W			3							
16	Cake dan Pastry	3	W					3					
17	Cipta Karya Boga	4	W						4				
18	Dasar Boga	3	W	3									
19	Etika Profesi dan Estetika	2	W						2				
20	Higiene dan Sanitasi Makanan	3	W	3									
21	Ilmu Gizi	2	W		2								
22	Ilmu Kesejahteraan Keluarga	2	W	2									
23	Kimia Pangan	2	W	2									
24	Manajemen	2	W			2							
25	Manajemen Dapur	2	W		2								
26	Manajemen Produksi Makanan Indonesia	3	W		3								
27	Manajemen Produksi Makanan Western	3	W			3							
28	Manajemen Produksi Makanan Asia	3	W				3						
29	Manaj. Prod. Kue dan Minuman Indonesia	3	W			3							
30	Manajemen Usaha Boga	3	W				3						
31	Manajemen Lab. Bidang Studi	2	W			2							
32	Manajemen Usaha <i>Catering</i> *)	3	P						3				
33	Manajemen Usaha <i>Bakery &amp; Pastry</i> *)		P										
34	Manajemen <i>MICE</i> *)		P										3
35	Manajemen <i>Sreet Food</i> *)		P										
36	Matematika Terapan	2	W		2								
37	Olahan Coklat dan Gula*)	3	P						3				
38	Pengolahan Hidangan Khusus*)		P										
39	Pemasaran	2	W			2							
40	Pengetahuan Bahan Makanan	3	W	3									
41	Sosio Budaya Makanan	2	W				2						
42	Seni Kuliner	3	W		3								
43	Tata Hidang	3	W				3						
44	Tata Graha*)	2	P										2
45	Tata Rias*)		P										
46	Teknologi Pangan	3	W					3					



**DESKRIPSI MATAKULIAH  
PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

**Anatomi Fisiologi**

**Dosen:** Dra. Suhartiningih, M.Pd.  
dr. Nieke Andina Wijaya, M.Biomed.,Sp.KK

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

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

**Deskripsi Matakuliah**

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

**Referensi**

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

**Bahasa Indonesia**

**Dosen:** TIM

**Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi**

1. Mampu memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk menelusuri data, mengumpulkan informasi, dan penyelesaian masalah untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran bahasa Indonesia
2. Mampu menguasai konsep teknik menulis, teknik presentasi, ragam bahasa, dan teknik penyuntingan dengan menggunakan model diskusi, ceramah, lesson study
3. Mampu mengambil keputusan berdasarkan analisis informasi dan data yang berkait dengan bahasa Indonesia untuk merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi kegiatan pembelajaran sehingga dapat diadaptasikan dalam berbagai kondisi pembelajaran
4. Mampu bertanggung jawab terhadap tugas pembuatan produk keterampilan berbahasa (berbicara, membaca, dan menulis).

**Deskripsi Matakuliah**

Matakuliah ini membekali pembahasan tentang (1) sejarah, kedudukan dan fungsi bahasa Indonesia; (2) membaca kritis; (3) karakteristik bahasa Indonesia ilmiah; (4) EyD; (5) karya ilmiah; (6) penulisan proposal; (7) artikel dan makalah; (8) penyuntingan; (9) pengutipan dan daftar rujukan, dan (10) presentasi. Metode yang digunakan, yakni ceramah, diskusi, proyek, dan studi kasus. Semua kegiatan perkuliahan akan disajikan dengan sistem ceramah, diskusi, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (problem solving), dan refleksi.

**Referensi**

Tim. 2015. *Menulis Ilmiah: Buku Ajar MPK Bahasa Indonesia*. Surabaya: Unesa Press.  
Tim. 2015. *Menulis ilmiah: Buku Ajar MPK Bahasa Indonesia*. Surabaya: Unesa Press.  
Ahmadi, Anas. 2015. *Psikologi Menulis*. Yogyakarta: Ombak.  
Ahmadi, Anas. 2015. *Psikologi Menulis*. Yogyakarta: Ombak.  
Alwi, Hasan, dkk. 2003a. *TBBBI*. Jakarta: BP.  
\_\_\_\_\_. 2003b. *PUPU*. Jakarta: BP.  
Permen 49. 2009. *EyD*. Jakarta.

## **Pendidikan Kewarganegaraan**

**Dosen: TIM**

### **Capaian Pembelajaran:**

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

### **Deskripsi Matakuliah**

Matakuliah ini membekali kemampuan untuk mengenali tentang hakikat PKn, hak dan kewajiban warga negara yang sesuai dengan konstitusi dalam rangka mewujudkan identitas nasional, dilaksanakan secara demokratis berdasarkan hukum yang berlaku, Mampu mengemukakan pendapat berkenaan dengan penegakkan hukum dan HAM, Gender, Wawasan Nusantara, yang dilanjutkan dengan Ketahanan Nasional dan diakhiri dengan Pendidikan Anti Korupsi. Perkuliahan dilaksanakan secara langsung dengan ceramah, analisis studi kasus, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (*problem solving*), dan refleksi.

### **Referensi**

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

## **Pendidikan Pancasila**

**Dosen: TIM**

### **Capaian Pembelajaran**

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

### **Deskripsi Matakuliah**

Mata kuliah ini membekali pemahaman terhadap konsep dan hakikat Pancasila sebagai dasar dan ideologi negara, serta pandangan hidup bangsa. Mata kuliah ini juga mengkaji Pancasila secara Historis, Yuridis, dan Filosofis serta aktualisasinya dalam kehidupan kebangsaan dan kenegaraan; Pancasila sebagai landasan dalam Etika Politik dan Paradigma Pembangunan serta implementasinya dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara. Kegiatan perkuliaha akan disajikan secara lansung degan ceramah (pemaparan konsep), pengkajian, diskusi, studi kasus, dan pemberian tugas baik secara individu maupun kelompok.

### **Referensi**

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

## Bahasa Inggris

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

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

### Dasar Pendidikan

**Dosen:** Prof. Dr. Luthfiah Nurlela, M.Pd.  
Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mengaplikasikan bidang keahlian pendidikan dan memanfaatkan IPTEKS dalam menyelesaikan masalah-masalah yang terkait pendidikan baik secara teoretis maupun praktis serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
2. Menguasai konsep teoretis tentang pendidikan secara mendalam serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok.
4. Bertanggung jawab terhadap kinerja pembelajaran diri, kesepakatan dengan rekan kelompok dalam memahami konsep dasar pendidikan baik secara teoretis maupun praktis serta mampu menerapkan dengan baik teori pendidikan yang relevan dalam bidang studinya

### Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini bertujuan untuk membekali para calon guru dan atau guru dalam jabatan tentang konsep dasar pendidikan, hakikat manusia dan pengembangannya, landasan pendidikan, pendidikan sebagai sistem, sistem pendidikan nasional, guru sebagai profesi, permasalahan pendidikan, inovasi pendidikan di Indonesia, dan pendidikan karakter baik di Sekolah maupun di luar Sekolah.

### Referensi

- Driyarkara, N. (1991). *Driyarkarta tentang Pendidikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- ..... (1980). *Driyarkarta tentang Manusia: Kumpulan Karangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dewantara, K. H. (1961). *Bagian Pertama: Pendidikan*. Yogyakarta: Taman Siswa.
- Dewey, J. (2004). *Democracy and Education*. Mineola: Dover.
- Drost, J. S.J. (2005). *Dari KBK Sampai MBS*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Freire, P. (1985). *Pendidikan Kaum Tertindas*. Jakarta: LP3ES.
- Froebel, F. (2005). *The Education Of Man*. New York: Dover Publications.

- Gardner, H. (2003). *Multiple Intelligences, Kecerdasan Majemuk, Teori dalam Praktek*. Batam Centre: Interaksara.
- Goleman, D. (2006). *Emotional Intelligence, Kecerdasan Emosional, Mengapa EI Lebih Penting daripada IQ*. Jakarta: Gramedia.
- Herbart, J. F. (1893). *The Science Of Education*. Boston: D.C. Heath & Co.
- Lillard, A. S. (2005). *Montessori, The Science Behind The Genius*. Oxford: Oxford University Press.
- Montessori, M. (2002). *The Montessori Method*. New York: Dover Publications.
- Sastrapradedja, M, S.J. (2001). *Pendidikan Sebagai Humanisasi*. Yogyakarta: Penerbitan Universitas Sanata Dharma.
- Suparno, P. (2001). *Teori Perkembangan Kognitif Jean Piaget*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supratiknya, A. (2002). *Service Learning, Belajar dari Konteks Kehidupan Masyarakat: Paradigma Embelajaran Berbasis Problem, mempertemukan Jean Piaget dan Lev Vygotsky*. Yogyakarta: USD.
- Tanlain, W. (1989). *Dasar-dasar Ilmu Pendidikan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Zohar, Danah & Marshall, I. (2000). *SQ: Memanfaatkan Kecerdasan Spiritual dalam Berpikir Integralistik dan Holistik untuk Memaknai Kehidupan*, Bandung: Penerbit Mizan.

## ISBD

**Dosen: TIM**

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Menerapkan metode observasi dan wawancara dalam menelaah permasalahan sosial budaya di lingkungan sekitar.
2. Merumuskan alternatif pemecahan permasalahan sosial budaya melalui sudut pandang masing-masing bidang ilmu.
3. Menerima adanya berbagai macam perbedaan dalam setiap diri manusia dan kehidupan kolektif manusia
4. Menghargai setiap perbedaan yang terdapat dalam diri manusia dan kehidupan kolektif manusia
5. Memecahkan permasalahan sosial-budaya yang muncul dalam kehidupan kolektif manusia melalui diskusi
6. Menunjukkan kepekaan, daya tanggap, kritis, serta empati atas solusi pemecahan masalah sosial budaya secara arif.

## Kewirausahaan

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah:

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

## Deskripsi Matakuliah

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

## Referensi

- Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Suryana. 2003. *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta : Salemba Empat.
- Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. *Modul Kewirausahaan*. FT Unesa, tidak dipublikasikan.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Anonim. 2008. *22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Ayodya, Wulan. 2002. *Usaha Roti dan Kue*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo

## Literasi Digital

**Dosen:** Yeni Anistiyasari, S.Pd., M.Kom  
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

Tim. 2019. Literasi Digital: Konsep, Pemanfaatan, dan Pengembangan. Surabaya: Unesa University Press.  
Pier Cesare Rivoltella. 2008. Digital Literacy: Tools and Methodologies for Information Society. New York: IGI Publishing

### Pendidikan Jasmani dan Kebugaran

Dosen: TIM

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

Nurhasan, dkk. 2005. Petunjuk Praktis Pendidikan Jasmani (Bersatu Membangun Manusia yang Sehat Jasmani dan Rohani). Surabaya: Unesa University Press.  
SCY, Hartati, dkk. 2013. Permainan Kecil. Malang: Wineka Media.  
Bompa T.O. (1999). Periodization : Theory and Methodologi of Training 4<sup>th</sup> Ed. Champaign. IL: Human Kinetics.  
Griera, J. L., Manzanares, J. M., Barbany, M., Contreras, J., Amigó, P., & Salas-Salvadó, J. (2007). Physical activity, energy balance and obesity. Public Health Nutrition, 10(10A), 1194-1199.  
WHO. (2010). Global Recommendations on Physical Activity for Health. [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44399/9789241599979\\_eng.pdf;jsessionid=E3D59CC040D39FAC27896A08EEB9AC4C?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44399/9789241599979_eng.pdf;jsessionid=E3D59CC040D39FAC27896A08EEB9AC4C?sequence=1)  
Darmaprawira. WA Sulasmi. 1989. *Warna sebagai salah satu Unsur Seni & Desain*. Jakarta: P2LPTK  
\_\_\_\_\_. 2002. *Warna: Teori Dan Kreativitas Penggunaannya*. Bandung: ITB  
Ebdil. S Sadjiman. 2005. *Dasar-dasar Tata Rupa & Desain (Nirmana)*. Yogyakarta: Arti BumiIntaran  
Sipahelut, Atisah dan Petrussumadi. 1991. *Dasar Desain*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

### Psikologi Pendidikan

Dosen: TIM

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami tentang konsep dasar psikologi pendidikan
2. Mahasiswa memahami berbagai teori perkembangan dan tugas perkembangan, serta aplikasinya dalam pendidikan
3. Mahasiswa memahami realitas perbedaan individu dan aplikasinya dalam pendidikan
4. Mahasiswa memahami konsep belajar dan pembelajaran, teori belajar, serta aplikasinya dalam pendidikan
5. Mahasiswa memahami konsep dasar evaluasi dalam pendidikan.
6. Mahasiswa memahami konsep tentang diagnostik kesulitan belajar.

### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini menyajikan konsep dasar psikologi pendidikan, tugas-tugas dan teori perkembangan, perbedaan individu, belajar dan pembelajaran, teori belajar, evaluasi hasil belajar, diagnostik kesulitan belajar, serta penerapannya dalam bidang pendidikan.



## Referensi

- Tim Penulis PPB FIP UNY. 2007. Psikologi Pendidikan. Yogyakarta : UNY Press.
- Muhibbin Syah. 2001. Psikologi Pendidikan dengan Pendekatan Baru. Bandung : Remaja Rosdakarya
- Elliot, S. N. et. All. 1999. Educational Psychology. Singapore : Mc. Graw Hill Book.
- Dimiyati dan Mudjiono. 1994. Belajar dan Pembelajaran. Jakarta : Depdikbud : Dikti
- Soemanto, W. 2000. Psikologi Pendidikan. Landasan kerja Pemimpin Pendidikan. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Suryabrata, Sumadi. 1984. Psikologi Pendidikan. Jakarta: Rajawali Press..
- Monk, dkk. 1994. Psikologi Perkembangan, Yogyakarta: University Press.
- Hurlock, EB. 1997. Psikologi Perkembangan Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan. Jakarta: Erlangga-terjemahan
- Asri, C.2005. Belajar dan pembelajaran,. Yogyakarta : Rineka Cipta
- Paul Suparno. 2001. Teori Perkembangan Kognitif Jean Piaget. Yogyakarta: Kanisius.
- Gredler, M.E. 2001. Learning and Instruction Theory Into Practice. Ohio: Merrill Prentice Hall.
- Santrock, JW. 2008. Educational Psychology. Singapore: McGraww-Hill.
- Schunk. D.H. 2009. Theories of Learning . New Jersey: Pearson Education, Inc.

## Bahasa Inggris Terapan

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Pengetahuan: Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai kosakata, terminology, tatabahasa 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

- 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 Praparation, Singapore.
- Additional material : book 19s related to culinary.

## Bakery

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan berbagai adonan kue kontinental komersial. Pembahasan diawali dari konsep bakery, klasifikasi adonan, bahan dan peranannya dalam pembuatan



adonan, proses pembuatan berbagai adonan kue kontinental, dan proses penyelesaian (finishing). PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.

#### Referensi

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

#### Cake dan Pastry

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

#### Deskripsi Matakuliah

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

#### Referensi

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

#### Cipta Karya Boga

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

#### Deskripsi Matakuliah

Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam

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

#### Referensi

Graf Ernst and Sam Saguy Israel. 1991. *Food Product Development*. New York : van Nostrand Reinhold .  
Hyatt internasional M.dkk. 1994. *Great Cuisine Of The Word*. Jakarta.  
Jenifer, Havey lang. 1998. *Larouse Gastronomigie* . New York: Publiser Inc  
Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery pastry, dsb. Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar.

#### Dasar Boga

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

#### Deskripsi Matakuliah

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

#### Referensi

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

#### MICE

**Dosen:** Dr. Any Sutiadiningsh, M.Si,  
Dr. Meda Wahini, M.Si;  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
Dra. Dwi Kristiastuti, M.Pd.  
Dra. Lucia T.P., M.Pd,  
Nugrahani Astuti, M.Pd,  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.,  
I. F. Romandoni, S.Pd., M.Pd.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Sikap: Mampu menunjukkan dan menginternasionalisasikan nilai-nilai sosial, etika akademik, dan profesional sesuai dengan *Global Code of Ethic of Tourism* dalam upaya menjalankan tugas individu maupun kelompok
2. Sikap: Mampu bekerja sama, berkomunikasi, dan peka terhadap lingkungan belajar dan lingkungan kerja
3. Penget.: Mampu memahami konsep manajemen, komunikasi bisnis, penentuan budget suatu *event*.
4. Penget.: Mampu memahami pengetahuan faktual tentang berbagai peraturan/regulasi dalam penyelenggaraan suatu event
5. Penget.: Mampu menganalisis dan mengevaluasi berbagai keputusan dalam upaya mewujudkan terselenggaranya suatu event yang efektifitas dan efisiensi
6. Ket.Um: Mampu memecahkan masalah pekerjaan didasarkan atas pemikiran logis, bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri
7. Ket.Khus: mampu menyusun dan mempresentasikan rancangan kerja untuk mewujudkan suatu event.
8. Ket.Um: Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur, melakukan proses evaluasi diri dan kelompok kerja, serta menemukan upaya-upaya pengembangan kompetensi kerjanya secara mandiri
9. Ket.Khus: Mampu menyusun dan mempresentasikan rancangan penyelenggaraan suatu event.
10. Ket.Khus: Mampu merealisasikan penyelenggaraan suatu event sesuai rancangan secara bertanggung jawab, mandiri, dan focus pada hasil.

11. Ket.Khus: Mampu mengevaluasi hasil kerja penyelenggaraan event dan mempresentasikan secara baik sesuai nilai-nilai profesional.

#### **Deskripsi Matakuliah**

Mata kuliah ini memberikan konsep tentang penyelenggaraab suatu *event* dikaitkan dengan bidang boga. Memberikan kemampuan dan menyusun prototype rancangan suatu event dengan mempertimbangkan aspek logis, efisiensi, serta nilai-nilai etika dan estetika. Mampu mengimplementasikan rancangan kerja dalam bentuk real, mengevaluasi hasil kaerja, menyusun dan melakukan pelaporan kerja baik tertulis maupun lisan. Perkuliahan ini dilakukan secara terintegrasi dengan mata kuliah lain yang relevan, dengan pendekatan pembelajaran berbasis *project*, dengan melibatkan multi metoda. Akhir perkuliahan diharapkan mahasiswa memiliki kompetensi penguasaan konsep tentang *Event Organizer*, kompetensi sikap social dan profesional, serya kompetensi keterampilan berupa kemampuan memanejemeni emosional, waktu, sumber daya, serta terampil menyusun rancangan kerja yang bersifat kompleks, menyelesaikan masalah kerja bersifat kompleks, dan mempertanggung-jawabkan hasil kerja secara sistematis di depan kelas.

#### **Referensi**

- Suseno, K. (2006). Cara Pinter Jadi Event Organizer. Yogyakarta : Galang Press.  
Bari Ronder. (2003). Management Operational. Jakarta : UI Press.; Darmawan  
Oka A. Yoeti. (1997). Customer Service Cara Epektif Memuaskan Pelanggan. Jakarta : Pradnya Paramita.;  
Paisal Afif. (1993). Pshichology Penjualan. Bandung : Angkasa.;  
Salah Wahab. (1988). Pemasaran Pariwisata. Pradnya Paramita Jakarta.;  
Wibisono. (2003). Riset Bisnis. Yogyakarta : BPFE.  
Any Noor. 2013. Management Event. Penerbit Alfabeta, Bandung  
Sulyus Natoradjo. 2011. EVENT ORGANIZING; Dasar-Dasar Event Management, Penerbit PT Gramedia  
Pustaka Utama, Jakarta.  
Glenn. A.J. Bowdin, dkk. 2006. Second Edition. Events Management. Elsavier Ltd.

#### **Higiene dan Sanitasi Makanan**

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

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

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

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

#### **Referensi**

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

#### **Ilmu Gizi**

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

- Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Bahar, A. 2001. Makanan Dan Gizi. UNESA Press, Surabaya.
- Hartono, A, Kristiani. 2000. Ilmu Gizi dan Diet. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
- Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.

### Ilmu Kesejahteraan Keluarga

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

- Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa
- Nurlaela, Luthfiyah. 2010. Peran Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam Pembangunan Masyarakat. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Bidang Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Unesa. 7 Januari 2010.
- Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press.
- Sumarwan, Ujang. 2002. Perilaku Konsumen. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan 1974, Pengantar Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Good, W. , 2004. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Bumi Aksara
- Guhardja, S. , dkk. 1992. Manajemen Sumberdaya Keluarga, Bogor: Fakultas Pertanian IPB
- \_\_\_\_\_ . 1993. Pengembangan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Fakultas Pertanian IPB
- Ihromi, T. , 2004. Bunga Rampai. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
- Megawangi, R. , 1999. Membiarkan Berbeda. Bandung: Mizan Pustaka
- Nasoetion, A. 1988. Pengantar ke Filsafat Sains. Bogor: Litera AntarNusa.
- Philips Velma, Home Economics Careers For You. New York. : Harper & Row Pub. Inc.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetama, A. 1987. Ilmu Gizi. Masalah Gizi Indonesia dan Perbaikannya. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hubeis, Aida Vitalaya S. 2010. Pemberdayaan Perempuan dari Masa ke Masa. Bogor: IPB Press

## **Kimia Pangan**

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

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

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah dalam pengelolaan tata rias yang menggunakan konsep, dan prosedur dalam Ilmu Kimia
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dan prosedur Ilmu Kimia untuk pengelolaan tata boga
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang pengelolaan tata boga dengan menggunakan pengetahuan Ilmu Kimia
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam merancang pengelolaan tata rias yang memanfaatkan Ilmu Kimia.

### **Deskripsi Matakuliah**

Pengkajian dan pemahaman tentang senyawa-senyawa kimia terapan bidang Tata Boga, Tata Busana, atau Tata Rias yang meliputi konsep-konsep materi kimia dan energi, hukum dan sifat materi dan energi, dan sifat-sifat larutan, kemudian dilanjutkan dengan pengukuran dalam reaksi kimia, pembahasan lebih dalam pada contoh-contoh larutan, penghitungan konsentrasi larutan, sifat asam, basa, dan garam, serta karbohidrat dan protein. Pembelajaran dilaksanakan dengan metode diskusi, presentasi dan latihan pemecahan contoh problem.

### **Referensi**

Hadyana Pudjaatmaka, A. 1999. Ilmu Kimia Untuk Universitas Jilid Jakarta: Erlangga  
Hariyadi W. 1993. Stoikiometri. Jakarta: Gramedia.

## **Pemasaran**

**Dosen:** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
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. Mahasiswa memiliki pengetahuan perilaku konsumen yang benar dalam pemilihan barang dan jasa
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan perlindungan diri sebagai konsumen
4. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan bertanggung jawab dalam pembelajaran Pendidikan Konsumen

### **Deskripsi Matakuliah**

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

### **Referensi**

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

## **Pengetahuan Bahan Makanan**

**Dosen:** Dra. Suhartiningsih, M.Pd.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

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

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep bahan makanan, penggolongan dan sifat fisik dan 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 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 pangannabati/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 gizinyadan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.

#### **Referensi**

Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta  
 Gamam P. M. , dan Sherington. 2008. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*.  
 Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress.  
 Winarno FG. 2010. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia  
 Marion, Bennion. 1980. *The Science of Food*. Singapore: John Wiley & Sons.

#### **Manajemen**

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

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

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

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

#### **Referensi**

George R. Terry, Lislle W. Rue, *Dasar-Dasar Manajemen*, alih bahasa GA. Ticoalu, Bumi Aksara , Jakarta, 2013.  
 Handoko, Hani T. *Manajemen*, Edisi 2, BPFE, Yogyakarta, 2013.  
 George R. Terry, *Prinsip-Prinsip Manajemen*, alih bahasa J.Smith, D.E.M. Bumi Aksara , Jakarta, 2012.  
 Manullang, M., *Dasar-Dasar Manajemen*, Gajah 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'Donnell, Heinz W, *Manajemen*, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

#### **Manajemen Produksi Makanan Asia**

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

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

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar hidangan Asia 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 tatacara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran disesuaikan 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 portofolio, tes tulis, dan tes kinerja.

#### Referensi

- Gwenda L, Hyman. 1993. *Cuisines of Southeast Asia*. New York: John Wiley & Sons Inc.
- 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.
- 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. 7. Sy, Sufi. 2010. *Sedap Sehat dari Dapur Oriental*. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.
- The Sultans 19s Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon 19s Charmaine.

#### Manajemen Produksi Makanan Indonesia

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

#### Deskripsi Matakuliah

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

#### Referensi

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

#### Manajemen Produksi Makanan Western

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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



### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

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

### Manajemen Usaha Boga

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. **Keterampilan umum:** Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terstruktur, bekerjasama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya.
2. **Keterampilan khusus:** Mahasiswa mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (mass production) sesuai dengan prosedur yang berlaku, serta mampu berwirausaha dibidang pengolahan masakan pada lingkun usaha kecil-menengah, yang meliputi; 1) membaca peluang usaha; 2) menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rencana anggaran biaya; 3) memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi; 4) mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan 5) melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (sustainability) usaha.
3. **Pengetahuan:** Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang perkembangan industri usaha boga, fungsi manajemen perencanaan; pelaksanaan; pengarahan; pemantauan; evaluasi; dan pengendalian dalam pengolahan masakan, teknik membaca peluang pasar, perhitungan biaya produksi dan kelabaan usaha, serta pemasaran produk.
4. **Sikap:** Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian. Mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, 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 suau usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.

### Referensi

- Brook, Bessie. 1977. *Food Service in Institution*. Fifth Edition. Canada: John Willey & Sons, Inc.
- Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. *Food and Beverage Management*. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Jasa Boga yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Glaizer, 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.

## Matematika Terapan

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswamemiliki kemampuan untuk melakukan analisis masalah dalam pembelajaranmatematika
2. Mahasiswamemiliki pengetahuan tentang konsep dasar matematika dan mengaplikasi konsepdalam proses pembelajaran
3. Mahasiswamemiliki kemampuan untuk menganalisis masalah sehari-hari diselesaikan dengankonsep matematika terkait
4. Mahasiswamemiliki 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, danLogaritma, Matematika Dasar dalam jual beli, Deret, Fungsi, Matriks, dan Programasi Linier. Pelaksanaan penilaian dilakukan selama proses pembelajaran dengan partisipasi setiap tatap muka, USS, dan UAS. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan gabungan pendekatan saintifik, model pembelajaran kooperatif, dan klasikal. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi makalah tentang aplikasi matematika di bidang tata boga.

### Referensi

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

## Manajemen Produksi Kue dan Minuman Indonesia

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

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

## Manajemen Dapur

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

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

### Tata Graha\*

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah dalam pengelolaan tata graha yang menggunakan konsep, dan prosedur dalam bidang boga.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dan tata graha untuk pengelolaan usaha boga
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang pengelolaan rumah keluargadengan menggunakan pengetahuan tata graha
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam merancang desain yang memanfaatkan tata graha.

### Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini memaparkan tentang pengetahuan dasar graha terkait perencanaan desain layout di bidang boga dan bertanggung jawab mengatur atau menata peralatan, menjaga kebersihan dan kenyamanan, memperbaiki kerusakan dan memberi dekorasi dengan tujuan agar rumah/tempat usaha boga tersebut tampak rapi, bersih, menarik dan menyenangkan bagi penghuninya.

### Referensi

- ASP, Suharso.2000. *Taman Mini* . Yogyakarta: Kanisius
- Handoko, T.Hani.2003. *Manajemen* . Yogyakarta: UGM
- Sanyoto, E.Sajiman.2003. *Dasar-Dasar Tata Ruang dan Desain* .
- Sastra, M. Suparno.2005. *Konsep dan Desain Rumah Tinggal* . Yogyakarta: Andi
- Sulistiyantara,B. 1977. *Taman Rumah Tinggal* . Jakarta: Penebar Swadaya
- Surawiyono,T.W.Tutu.1996. *Dasar Perencanaan Rumah Tinggal* . Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Wilkening, Friz.1996. *Tata Ruang* . Yogyakarta: Kanisius.

## Tata Hidang

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep etiket makan, keperluan menata meja, menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, 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 peralatan yang dibutuhkan untuk proses penyajian dan pelayanan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mampu menata meja makan sesuai menu dan standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mampu melayani makanan dan minuman sesuai standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

### Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini 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 tatahidang, 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.
7. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. *Management By Menu*. America: John Wilrey & Sons.
- Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. *Food and Beverage Service*. London: Hodder and Stoughton
- Pendit, I. N. R. 2004. *Table Manners 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.

## 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 bertanggung jawab dalam melakukan pengawetan dan pengolahan bahan pangan secara mandiri.

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

- Desrosier, W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press Jakarta.
- Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. *Practical Food Microbiology and Technology Third Edition*. Van Nostrand Reinhold Company New York.
- Purnomo, H. 1995. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. UI Press Jakarta.

- Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.

### Seni Kuliner

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

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

#### Deskripsi Matakuliah

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

#### Referensi

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

### Sosio Budaya Makanan

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

#### 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 berbagai daerah/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

- Suhardjo. 1988. Sosio Budaya Gizi. Depdikbud Ditjen Dikti-PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.

Urbanus Ura Weruin, Manusia, Kebudayaan, dan Masyarakat, Jakarta: Pustaka Mandiri, 2014. (UUW-1)  
Urbanus Ura Weruin, Visi Baru tentang Kebudayaan, Jakarta: Pustaka mandiri, 2011. (UUW-2)  
Tambahkan: Elly M. Setiadi, Ilmu Sosial Budaya Dasar, Jakarta, Kencana, 2009. Herimanto, Winarno, Ilmu Sosial Budaya Dasar. Jakarta: Bumi Aksara, 2009.

#### **Manajemen Lab. Bidang Studi**

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

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

1. Memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran, aspek-aspek dalam merencanakan laboratorium bidang studi, serta administrasi laboratorium dan keselamatan kerja sesuai dengan kurikulum SMK yang berlaku di sekolah
2. Mampu mengkaji laboratorium bidang studi rumpun tata boga SMK hasil observasi berdasarkan pengetahuan yang dimiliki dengan memanfaatkan IPTEKS
3. Mampu untuk mengaplikasikan pengetahuan yang dimiliki dalam bentuk rancangan/disain laboratorium bidang studi sesuai kurikulum SMK dengan memanfaatkan IPTEKS.
4. Mampu berperilaku jujur dan bertanggung jawab dalam melakukan observasi dan membuat desain laboratorium bidang studi SMK keahlian tata boga.

#### **Deskripsi Matakuliah**

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

#### **Referensi**

Akhir, Bustanul. 2000. *Praktek dan Praktikum SMK*. Hand-Out  
Anonim. 2008. *Permendiknas no 26 tahun 2008 tentang Lapatorium sekolah dan standar tenaga laboratorium Sekolah*. Jakarta  
Brown, Robert D. 1979. *Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management*. Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc  
Hadiyat. 1984. *Pedoman Pengelolaan Laboratorium IPA*. Jakarta: CV  
Kartiasa, Nyoman, 2006. , *Laboratorium Sekolah dan Pengelolaannya*. Bandung; Pustaka Scientific  
Sutarno, Maryono. 1994. *Dasar-dasar Pengelolaan Laboratorium*. xxxxx  
Strom, George. 1983. *Managing The Occupational Education Laboratory*. Ann Arbor, Michigan: Wadsworth Publishing Company  
Winarni, Astriati. 1992. *Laboratorium Bidang Studi PKK*. Surabaya: Unipress  
Anonim. 2013. *Kurikulum SMK 2013 keahlian Tata Boga*. Jawa Timur: Surabaya, Sidoarjo, Jombang.

#### **Olahan Coklat dan Gula\*)**

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

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

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

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

#### **Referensi**

Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.  
Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. *The Chocolate Bible*. Annes Publishing Ltd



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

#### **Pengolahan Hidangan Khusus\*)**

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

Dra. Rahayu Dewi S.,M.Si.  
Ita Fatkhur Romadhoni,S.Pd,M.Pd

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

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep tentang hidangan khusus secara mendalam.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang hidangan khusus untuk berbagai Event/kesempatan khusus dan dapat membuat suatu perencanaan praktek mengolah makanan untuk berbagai acara khusus atau kesempatan tertentu.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan mengolah berbagai hidangan untuk berbagai kesempatan khusus yang sering dilakukan oleh masyarakat Indonesia
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melaksanakan latihan dan praktek mengolah hidangan dan menyajikannya sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan.

#### **Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan terampil melakukan pengolahan hidangan khusus, meliputi: penguasaan konsep tentang makanan khusus, aneka jenis hidangan untuk acara khusus dalam siklus kehidupan manusia, fungsi dan makna hidangan pada suatu kesempatan khusus, praktik pengolahan hidangan khusus dan teknik penyajiannya.

#### **Referensi**

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

#### **Manajemen Usaha Bakery dan Pastry\*)**

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

Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

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

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

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



## Referensi

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

## Pengelolaan Usaha Catering\*)

**Dosen Pengampu:** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

### Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini memberikan pemahaman pada mahasiswa tentang manajemen catering yang terdiri atas: (1) konsep dasar manajemen catering, tujuan menerapkan manajemen dalam manajemen catering, organisasi dan system dalam manajemen catering; (2) Jenis operasional catering; (3) Program menu untuk operasional catering; (4) Desain menu catering; (5) Alat pengontrol dalam operasional catering; (6) harga menu catering sebagai control; (7) *business plan* untuk usaha catering; (8) pemasaran dan penjualan catering; (9) kualitas service (pelayanan) dan standar pelatihan; (10) pengelolaan peralatan catering (*managing catering equipment*); (11) pengelolaan material dalam operasional catering (*managing catering material*); (12) pengelolaan SDM dalam operasional catering (*managing catering employee*); (13) Operasional catering sesuai sesuai sandar ketepatan, efisiensi, dan K3.

### Referensi

- Arthur P Tolve. (1984). *Standardizing Food Service for Quality and Efficiency*. America :Avi Publishing.;
- Harold McGee. (1984). *On Food and Cooking* London : Macmillan.;
- Lauren Groveman. (2001). *Kitchen*. Sanfrancisco : Chronicle books.;
- 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.;

### Kurikulum Sekolah

**Dosen Pengampu:** Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

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

## Media Pembelajaran

**Dosen Pengampu:** Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.  
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

- Arsyad A. (1997). Media Pembelajaran. Jakarta: Raja Grafindo Persada.  
Asyhar R. (2012). Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran. Jakarta: Referensi.  
Daryanto, Drs. 2010. Media Pembelajaran. Yogyakarta: Gava Media Yogyakarta.  
Prawiradilaga, Dewi S. 2009. Prinsip Disain Pembelajaran. Jakarta: Kencana  
Susilana, R. (2008). Media Pembelajaran Hakikat, Pengembangan, Pemanfaatan, dan Penilaian. Bandung: Wacana Prima.  
Wang, Q., Nieveen, N., & van den Akker, J. (2007). Designing a computer support system for multimedia curriculum development in Shanghai. Association for Educational Communications & Technology, 55, 275-295.  
Sumber yang relevan lainnya.

## Metodologi Penelitian

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

### Deskripsi Matakuliah

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

### Referensi

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

## Perencanaan Pembelajaran Inovatif

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

### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah pembelajaran tata Boga berdasarkan teori perencanaan pembelajaran,
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, silabus, dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) dalam pembelajaran Tata Boga

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

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

#### **Referensi**

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

#### **Statistika**

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

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

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

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

#### **Referensi**

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

#### **Teori Belajar**

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

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

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

#### **Deskripsi Matakuliah**

Materi kuliah terdiri dari konsep teori belajar behavioristik, teori belajar sosial, teori belajar kognitif, teori belajar konstruktivis, teori belajar humanistik, teori pemrosesan informasi, pembelajaran yang efektif, dan motivasi belajar.

## Referensi

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

## Pembelajaran Mikro

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

## Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

## Deskripsi Matakuliah

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

## Referensi

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

## Pengenalan Lapangan Persekolahan I

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

**Matakuliah Prasyarat:** Telah menempuh Matakuliah Dasar-dasar Pendidikan, Pembelajaran Inovatif, dan Asesmen

## Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mendeskripsikan karakteristik umum peserta didik yang kelak akan menjadi tanggung jawab dalam praksis kependidikan,
2. Mendeskripsikan struktur organisasi dan tata kerja sekolah,
3. Mendeskripsikan peraturan dan tata tertib sekolah,
4. Mengidentifikasi kegiatan-kegiatan seremonial-formal di sekolah,
5. Mengidentifikasi kegiatan-kegiatan rutin berupa kurikuler, kokurikuler dan ekstrakurikuler, dan,
6. Mendeskripsikan praktik-praktik pembiasaan dan kebiasaan positif di sekolah.

## Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini membentuk dan membangun landasan jati diri pendidik pada mahasiswa melalui beberapa bentuk kegiatan di sekolah meliputi observasi, analisis dan penghayatan langsung terhadap kultur sekolah, manajemen sekolah, dan dinamika sekolah sebagai lembaga pengembang pendidikan dan pembelajaran. Kegiatan perkuliahan akan dilakukan melalui pembekalan dan observasi di sekolah mitra.

Komponen penilaian meliputi kehadiran di kampus dan sekolah mitra, laporan pelaksanaan dan tes lisan dengan menggunakan format penilaian yang telah ditetapkan dalam Panduan PLP.

#### Referensi

- Tim. 2019. *Pedoman Pembelajaran Mikro*. Surabaya: Unesa University Press.
- Baroncelli, S., Farneti, R., Horga, I., & Vanhoonacker, S. (eds). 2014. *Teaching and Learning the European Union: Traditional and Innovative Method*. Dordrecht: Springer.
- Barmawi & M. Arifin. (2016). *Micro Teaching Praktik Pengajaran yang Efektif & Kreatif*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Makawimbang, J.E. 2013. *Supervisi Klinis Teori Dan Pengukurannya (Analisis di bidang Pendidikan)*. Bandung: Alfabeta

#### Pengenalan Lapangan Persekolahan II

**Dosen:** Dra. Suhartiningsih, M.Pd.  
Dra. Dwi Kriastuti, M.Pd.

**Matakuliah Prasyarat:** Telah menempuh Matakuliah Dasar pendidikan, Teori Belajar, Asesmen, Pembelajaran Inovatif I dan II, Pengenalan Lapangan Persekolahan, dan Pembelajaran Mikro.

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memanfaatkan sumber belajar dan TIK untuk mendukung perancangan dan pelaksanaan pembelajaran
2. Menerapkan pengetahuan perencanaan, pelaksanaan, dan asesmen pembelajaran dalam konteks ajar nyata di sekolah
3. Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilakukan untuk membuat keputusan dalam rangka meningkatkan kualitas pembelajaran
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dengan menerapkan pembelajaran yang relevan dengan kompetensi dan karakteristik siswa

#### Deskripsi Matakuliah

Matakuliah membekali mahasiswa untuk memiliki keterampilan merancang dan melakukan pembelajaran dan pengelolaan satuan pendidikan, dalam bentuk praktik observasi, ajar nyata di sekolah, dan refleksi.

#### Referensi

- Tim. 2019. *Pedoman Pembelajaran Mikro*. Surabaya: Unesa University Press.
- Baroncelli, S., Farneti, R., Horga, I., & Vanhoonacker, S. (eds). 2014. *Teaching and Learning the European Union: Traditional and Innovative Method*. Dordrecht: Springer.
- Barmawi & M. Arifin. (2016). *Micro Teaching Praktik Pengajaran yang Efektif & Kreatif*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Makawimbang, J.E. 2013. *Supervisi Klinis Teori Dan Pengukurannya (Analisis di bidang Pendidikan)*. Bandung: Alfabeta

#### Seminar

**Dosen:** TIM

#### Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

#### Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini merupakan titik awal kumulasi dari seluruh proses pembelajaran yang telah dilalui oleh mahasiswa serta evaluasi terhadap kesiapan dan kematangan mahasiswa setelah mengikuti seluruh rangkaian mata kuliah. Dalam hal ini mahasiswa diarahkan untuk memiliki kemampuan dalam berpikir dan menulis secara ilmiah dengan menggunakan metode penelitian (research). Penelitian dalam seminar proposal ini berkaitan dengan pendidikan tata boga, vokasi, sosio budaya makanan, manajerial dalam bidang boga, dan substansi lainnya yang berkaitan dengan kuliner.

#### Referensi

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

## **Skripsi**

**Dosen: TIM**

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

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

### **Deskripsi Matakuliah**

Matakuliah ini merupakan titik kumulasi dari seluruh proses pembelajaran yang telah dilalui oleh mahasiswa serta evaluasi terhadap kesiapan dan kematangan mahasiswa setelah mengikuti seluruh rangkaian mata kuliah. Dalam hal ini mahasiswa diarahkan untuk memiliki kemampuan dalam berpikir dan menulis secara ilmiah dengan menggunakan metode penelitian (research). Penelitian dalam skripsi ini berkaitan dengan pendidikan tata boga, vokasi, sosio budaya makanan, manajerial dalam bidang boga, dan substansi lainnya yang berkaitan dengan kuliner.

### **Referensi**

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

## **Cipta Karya Boga**

**Matakuliah Prasyarat:** Telah menempuh Matakuliah keilmuan dan keterampilan

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

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

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik/kualitas produk makanan yang baik.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat dan menyajikan produk olahan pangan dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun karya ilmiah berupa artikel.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan produk olahan pangan.

### **Deskripsi Matakuliah**

Memberikan pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan yang berkualitas dan menyusun karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga yang dihasilkan diakhiri dengan pagelaran untuk umum.

### **Referensi**

Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery pastry, dsb.  
Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar.

## **Kuliah Kerja Nyata (KKN)**

**Dosen: TIM**

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

1. Menguasai konsep teoretis *pedagogi*, konsep pengetahuan, dan mengembangkan keilmuan bidang tata busana secara kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks berbusana yang rapi dan sopan;
2. Menguasai konsep, prinsip, dan aplikasi berbagai teknik pemilihan busana yang berorientasi pada kecakapan hidup (*life skill*) 4.0
3. Menguasai prinsip dan teknik dasar menjahit.
4. Menguasai prosedur dan menganalisis jenis busana sesuai dengan budaya populer.

### **Deskripsi Matakuliah**

Setelah mengikuti perkuliahan ini mahasiswa diharapkan memahami tentang: Konsep dasar busana, hakekat dan fungsi busana, perkembangan awal busana, istilah-istilah dalam model busana dan penerapannya, etika dan estetika berbusana, busana untuk berbagai kesempatan, motif berbusana dalam kehidupan sehari-hari, pelengkap busana, mode busana, peranan busana dalam kehidupan sehari-hari, pengetahuan bahan dan pembuatan busana, kegiatan usaha di bidang busana, masalah-masalah dalam berbusana.

Pelaksanaan perkuliahan menggunakan pendekatan ekspositori dan inkuiri dalam bentuk ceramah, diskusi, tugas latihan yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas sesuai dengan perkembangan di lapangan. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui kehadiran, tugas-tugas, Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS).

#### **Referensi**

- Cholik Mutohir. T. (1994). Pelaksanaan, Pemantauan dan Evaluasi Program Pengabdian kepada Masyarakat. Materi Penataran Metodologi Pengabdian kepada Masyarakat IKIP Surabaya: IKIP Surabaya. Habibie, B.J. (1989).
- Pendidikan sebagai Proses Nilai Tambah Pribadi. *Mimbar Pendidikan*. No. I, VIII, Jan-Maret (1989: 3-6)
- Westra. P. Soepeno, E., S. Henry., S. Jenny, M. Rudy, A.H. Herry (1994). Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata di Beberapa Perguruan Tinggi. Makalah disajikan dalam seminar dan raker. Upaya Peningkatan Efektivitas dan Efisiensi Pelaksanaan KKN Universitas Airlangga. Surabaya: LPKM Unair, 28 Mei 1994.
- Pedoman Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Tematik tahun 2011. LPPM UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang : PT Citra Kharisma Bunda.

#### **Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

**Dosen: TIM**

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

1. Mahasiswa memiliki wawasan, keterampilan, dan sikap tentang dunia kerja yang akan digelutinya setelah menyelesaikan studinya.
2. Mahasiswa dapat menganalisis berbagai persoalan di lapangan dan dampaknya serta memberikan alternatif pemecahannya.
3. Mahasiswa dapat mengamati dan melibatkan diri secara langsung dalam proses kegiatan yang terjadi di tempat PKL sesuai dengan persoalan PKL yang menjadi perhatiannya.
4. Mahasiswa dapat mempelajari manajemen organisasi yang berlangsung di Instansi tempat PKL.
5. Mahasiswa dapat membangun kerjasama tim dengan melatih diri untuk bersosialisasi dan berinteraksi secara langsung dengan lingkungan dunia kerja dan masyarakat di luar kampus.
6. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah diterima secara langsung dalam praktik kerja.

#### **Deskripsi Matakuliah**

Praktek Kerja Lapangan merupakan salah satu mata kuliah di Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga yang harus ditempuh dan wajib lulus oleh setiap mahasiswa untuk melengkapi persyaratan mendapatkan gelar sarjana di bidang Pendidikan Tata Boga.

#### **Referensi**

Pedoman Praktik Industri Fakultas Teknik Unesa 2014



