

**STRUKTUR KURIKULUM
PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

No	Mata Kuliah	Wajib/Pil	SKS	Semester							
				1	2	3	4	5	6	7	8
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti											
1	1000002029 Pendidikan Agama Budha	PILIHAN	2		2						
	pendidikan Agama Hindu										
	pendidikan Agama Islam										
	pendidikan Agama Katholik										
	pendidikan Agama Khonghucu										
	pendidikan Agama Protestan ¹⁾										
2	1000002033 Pendidikan Kewarganegaraan	WAJIB	2		2						
3	1000002018 Pendidikan Pancasila	WAJIB	2	2							
Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan											
4	8321102001 Anatomi Fisiologi	WAJIB	2		2						
5	8321103003 Bahasa Inggris	WAJIB	3	3							
6	8321102005 Bahasa Inggris II ¹⁾	PILIHAN	2				2				
7	8321103006 Bakery dan Pastry	WAJIB	3			3					
8	8321104007 Cipta Karya Boga	WAJIB	4					4			
9	8321103009 Dasar Boga	WAJIB	3	3							
10	8321102012 Dasar Graha	WAJIB	2			2					
11	8321103014 Dekorasi Boga	WAJIB	3			3					
12	8321103017 Evaluasi Pembelajaran	WAJIB	3			3					
13	8321103020 Gizi Masyarakat	WAJIB	3				3				
14	8321102022 Higiene dan Sanitasi Makanan	WAJIB	2			2					
15	8321103023 Ilmu Gizi	WAJIB	3			3					
16	8321102024 Ilmu Kesejahteraan Keluarga	WAJIB	2	2							
17	8321102026 Kimia Terapan	WAJIB	2		2						
18	8321102027 Komputer Terapan	WAJIB	2		2						
19	8321102031 Manajemen Industri ¹⁾	PILIHAN	2					2			
20	8321103032 Manajemen Usaha Boga	WAJIB	3				3				
21	8321102036 Matematika Terapan	WAJIB	2	2							
22	8321103037 Media Pembelajaran dan TIK	WAJIB	3		3						
23	8321102039 Mikrobiologi Pangan	WAJIB	2			2					
24	8321102043 Pendidikan Konsumen ¹⁾	PILIHAN	2					2			
25	8321102053 Pengelolaan LAB Bidang Studi ¹⁾	PILIHAN	2					2			
26	8321103055 Pengelolaan Makanan Kontinental	WAJIB	3			3					
27	8321103059 Pengetahuan Bahan Makanan	WAJIB	3	3							
28	8321103061 Perencanaan Pembelajaran	WAJIB	3				3				
29	8321103067 Statistika	WAJIB	3			3					
30	8321103068 Strategi Pembelajaran	WAJIB	3			3					
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Institusional											
31	1000002003 Bahasa Indonesia	WAJIB	2	2							
32	1000002011 Isbd	WAJIB	2			2					
Matakuliah Keahlian Berkarya											
33	8321102011 Dasar Desain	WAJIB	2	2							
34	8321103025 Kajian Kurikulum SMK	WAJIB	3		3						
35	8321103038 Metodologi Penelitian	WAJIB	3				3				
36	8321102040 Olahan Coklat dan Gula ¹⁾	PILIHAN	2				2				
37	8321103051 Pengelolaan Hidangan Khusus ¹⁾	PILIHAN	3				3				
38	8321103064 Program Pengelolaan Pembelajaran	WAJIB	3						3		
39	8321106066 Skripsi	WAJIB	6							6	
40	8321102015 Diversifikasi Pangan Lokal ¹⁾	PILIHAN	2							2	
41	8321102019 Gastronomi ¹⁾	PILIHAN	2							2	
42	8321102035 Manajemen	WAJIB	2			2					
43	8321102050 Pengelolaan Hidangan ¹⁾	PILIHAN	2							2	
44	8321103052 Pengelolaan KUE dan Minuman Indonesia	WAJIB	3		3						
45	8321103054 Pengelolaan Makanan Indonesia	WAJIB	3			3					
46	8321103056 Pengelolaan Makanan Kontinental II ¹⁾	PILIHAN	3					3			
47	8321103057 Pengelolaan Makanan Oriental I	WAJIB	3			3					
48	8321102058 Pengelolaan Makanan Oriental II ¹⁾	PILIHAN	2						2		

49	8321103060	Pengetahuan Dapur dan Peralatan Dapur	WAJIB	3				3					
50	8321103074	Teknologi Pangan I	WAJIB	3				3					
51	8321102075	Teknologi Pangan II ^{*)}	PILIHAN	2						2			
Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat													
52	8321102041	Pemasaran Jasa Boga ^{*)}	PILIHAN	2						2			
Matakuliah Dasar Keahlian													
53	8321104062	Praktek Kerja Lapangan	WAJIB	4							4		
54	1000002039	Psikologi Pendidikan ^{*)}	PILIHAN	2			2						
55	8321103070	Tata Hidang	WAJIB	3					3				
				111	143	19	19	24	21	22	19	7	12

Alokasi SKS per semester

Semester 1	:	19
Semester 2	:	19
Semester 3	:	24
Semester 4	:	21
Semester 5	:	22
Semester 6	:	19
Semester 7	:	7
Semester 8	:	12
Jumlah	:	143

DESKRIPSI MATAKULIAH PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA

8321103003 Bahasa Inggris

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321103009 Dasar Boga

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.
2. Allan, Cameron. 1978. *Food and Cooking*. Singapore: Federal Publishing.

3. Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. *Foundation of Food Preparation*. New York: Macmillan Pub Co.
4. Soedarmo, Poerwo. 1991. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.

8321102011

Dasar Desain

Dosen : Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
Dra. Arita Puspitorini, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321102024

Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Dosen : Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
Dr. Meda Wahini, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

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

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

8321102036

Matematika Terapan

Dosen : Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321103059

Pengetahuan Bahan Makanan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. 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 pangan nabati/hewani.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321102001

Anatomi Fisiologi

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang sel, jaringan dasar tubuh manusia, organ untuk memahami system dan proses yang terjadi dalam tubuh manusia
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan pengamatan, analisis kasus dalam pembelajaran anatomi Fisiologi yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.

3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih model pembelajaran yang tepat sesuai dengan karakteristik siswa
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional .

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321103025

Kajian Kurikulum Smk

Dosen : Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.
Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memahami konsep dasar kurikulum SMK (KTSP): pengertian kurikulum, komponen kurikulum, rasional pengembangan kurikulum, penyempurnaan pola pikir, penguatan tata kelola kurikulum dan penguatan materi secara mandiri, jujur, percaya diri dan bertanggung jawab
2. Mampu mengidentifikasi landasan kurikulum: landasan filosofis, landasan sosiologis, landasan psikopedagogis, landasan teoritis, dan landasan yuridis secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab
3. Mampu menyusun pembaruan kurikulum di LPTK dengan muatan sasaran kurikulum, kualifikasi guru, dan kompetensi yang diharapkan untuk siswa berorientasi pada hasil, jujur, dan bertanggung jawab
4. Mampu menjelaskan karakteristik kurikulum yang mencakup KTSP 2006 dan KTSP2013 (K13) secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab
5. Mampu menjabarkan struktur kurikulum : tujuan sekolah (yang dikembangkan), kompetensi inti, kompetensi dasar, kompetensi mata pelajaran, beban belajar dan beban pengajar per minggu per semester secara mandiri, percaya diri, jujur, dan bertanggung jawab
6. Mampu melaksanakan pengkajian kurikulum SMK: mengkaji tujuan, profil lulusan dan kompetensinya, bahan kajian (mata pelajaran), kompetensi mata pelajaran, kompetensi inti dan kompetensi dasar, tujuan pembelajaran dan indikator pembelajaran, materi pokok dan sub pokok materi, kegiatan pembelajaran, beban belajar/alokasi waktu (tatap muka, terstruktur dan mandiri), sumber belajar dan penilaian berorientasi pada hasil, jujur, dan bertanggung jawab

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman pada mahasiswa tentang kajian kurikulum yang terdiri atas:

1. Konsep dasar kurikulum SMK (KTSP) dengan cakupan (a) pengertian kurikulum, komponen kurikulum, rasional pengembangan kurikulum, penyempurnaan pola pikir, penguatan tata kelola kurikulum dan penguatan materi;
2. Landasan kurikulum: a) landasan filosofis, (b) landasan sosiologis, (c) landasan psikopedagogis, (d) landasan teoritis, dan (e) landasan yuridis;
3. Pembaruan kurikulum di LPTK dengan muatan sasaran kurikulum, kualifikasi guru, dan kompetensi yang diharapkan untuk siswa;
4. Karakteristik kurikulum yang mencakup KTSP 2006 dan KTSP2013 (K13);
5. Struktur kurikulum : tujuan sekolah (yang dikembangkan), kompetensi inti, kompetensi dasar, kompetensi mata pelajaran, beban belajar dan beban pengajar per minggu per semester;
6. Pengkajian kurikulum SMK: mengkaji tujuan, profil lulusan dan kompetensinya, bahan kajian (mata pelajaran), kompetensi mata pelajaran, kompetensi inti dan kompetensi dasar, tujuan pembelajaran dan indikator pembelajaran, materi pokok dan sub pokok materi, kegiatan pembelajaran, beban belajar/alokasi waktu (tatap muka, terstruktur dan mandiri), sumber belajar dan penilaian

Referensi

1. Mulyasa, E. 2007. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
2. Mulyasa, E. 2006. Kurikulum Yang Disempurnakan, Pengembangan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia
3. Haryati, Mimin. 2007. Model dan Teknik Penilaian Pada Tingkat Satuan Pendidikan. Edisi Pertama. GaungPersada Press Jakarta. Jakarta
4. Pengembangan Kurikulum:Teori dan Praktik. Yogyakarta: AR-RUZZ MEDIA6. Reksoatmodjo, Tedjo Narsoyo. 2010.*Pengembangan Kurikulum Pendidikan Teknologidan Kejuruan*. Bandung: PT. Refika Aditama7. Sagala, Syaiful. 2012.*Konsep dan Makna Pembelajaran Untuk Membantu Memecahkan Problematika Belajar dan Mengajar*. Bandung: Alfabeta

- Sanjaya, Wina. 2004. *Pengembangan Kurikulum Dan Proses Pembelajaran*. Bandung: SanGrafiKa
- Tentang Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan Kerangka Dasar Dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan 12. Kemendikbud, Dirjen Pendidikan Menengah, Panduan Penilaian Pada SMK, Direktorat PSMK. 2015. *Panduan Penilaian Pada SMK*. Jakarta: Direktorat PSMK, Kemendikbud
- Tim Pengembang MKDP Kurikulum dan Pembelajaran. 2011. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

8321102026

Kimia Terapan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah dalam pengelolaan tata rias yang menggunakan konsep, dan prosedur dalam Ilmu Kimia
- Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dan prosedur Ilmu Kimia untuk pengelolaan tata rias
- Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang pengelolaan tata rias dengan menggunakan pengetahuan Ilmu Kimia
- Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab 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*. Jakarta: Erlangga
- Hariyadi W. 1993. *Stoikhiometri*. Jakarta: Gramedia

8321102027

Komputer Terapan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari penyuntingan citra (image) dengan Adobe Photoshop serta menggambar grafis berbasis vektor dengan CorelDRAW, serta mempublikasikan hasil tugas akhir di website. Aplikasi pengolahan citra (image) dengan Adobe Photoshop meliputi: Mengenal Photoshop, Lingkungan Kerja dan Perintah Dasar, Dasar Operasi, Blend dan Lapisan (layer), Filter, Mengolah Obyek Teks, Memberi Efek, Membentuk Efek 3-D dan Proyek membuat kolase, retouch image. Aplikasi grafis dengan CorelDRAW meliputi: Lingkungan Kerja dan Perintah Dasar, Menggambar Obyek Grafis, Bekerja dengan Obyek Grafis, Memodifikasi Desain Obyek Grafis, Memberi Efek, Bekerja dengan Bitmap, Mengolah Obyek Teks, Membentuk Efek 3-D. Dasar-dasar Penerapan internet marketing meliputi: affiliate marketing, online shop, story telling, conten writing, copy writing, headline, SEO.

Referensi

- Wibawa, Setya Chendra. 2004. *Hand Out, CorelDRAW, dan Photoshop*
- Ronald. 2004. *CorelDRAW Graphics Suite 11*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Team. Version:3.0. *User Manual: Textile & Fashion Design System*. Germany: Richpeace Technology Limited.
- Yunardi, Eppy. 2003. *Trik Membuat Berbagai Efek dengan Photoshop 7.0*. Surabaya: Indah.Good, W., 2004. *Sosiologi Keluarga*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Stallings, Williams, 2000, *Data And Computer Communications*, Prentice Hall Inc.
- Budi Rahardjo, 2000, *Memahami Teknologi Informasi*, Elex Media Komputindo.
- Teknik Informatika UNIKOM
- <http://www.williamstallings.com>
- <http://www.bogor.net/idkf/idkf/network/> (Kumpulan Artikel)

10. [http:// www.ahmedridho.com](http://www.ahmedridho.com)
11. <http://if.unikom.ac.id/budhi/>
12. <http://budi.insan.co.id/courses/ec5010/>
13. <http://www.ilmukomputer.com>
14. <http://www.elektroindonesia.com/>

8321103037 Media Pembelajaran dan Tik

Dosen : Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.
Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
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 berdasarkan kebutuhan media pembelajaran tata boga/berdasarkan kurikulum sekolah.
3. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang media pembelajaran.
4. Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri dan memiliki etika ilmiah dan mampu mengembangkan nilai-nilai kepribadian.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Arsyad A. (1997). Media Pembelajaran. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
2. Asyhar R. (2012). Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran. Jakarta: Referensi.
3. Daryanto, Drs. 2010. Media Pembelajaran. Yogyakarta: Gava Media Yogyakarta.
4. Prawiradilaga, Dewi S. 2009. Prinsip Disain Pembelajaran. Jakarta: Kencana
5. Susilana, R. (2008). Media Pembelajaran Hakikat, Pengembangan, Pemanfaatan, dan Penilaian. Bandung: Wacana Prima.
6. 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.
7. Sumber yang relevan lainnya.

8321103052 Pengelolaan Kue dan Minuman Indonesia

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: University Press.
2. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
3. Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB.

4. Ganie, Suryatini N. 2002. *Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
5. Sa'adah, Naela. 2011. *191 Resep Wedang, Es & Kolak*. Yogyakarta: Syura Media Utama.
6. Siahaan E.K. 1983. *Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*. Depdikbud
7. Suyitno dan Kamarijani. 1996. *Dasar-Dasar Pengemasan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
8. Yeti Herayati. 1986. *Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Depdikbud
9. U.S. Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
10. Winarno, FG. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
11. Yasa Boga. 1997. *Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

8321102012

Dasar Graha

Dosen : Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
Dra. Arita Puspitorini, M.Pd.
Dra. Sri Andayani, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321103014

Dekorasi Boga

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Referensi

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

8321103023

Ilmu Gizi

Dosen : Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
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

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

8321103054

Pengelolaan Makanan Indonesia

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Dwi Kristiastuti, 2015, *HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia*. Tidak dipublikasikan
2. Syarifudin dkk. 1992. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan*. Depdikbud.
3. Soemodidjojo. 1980. *Betaljemur Ada Makna*. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press.
4. Koentjaraningrat, 2000. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta
5. 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.
6. 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.
7. Sri Owen. 1990. *Indonesian Food and Cookery*. Jakarta: Indah Grafika.
8. Tuty Latief. 1977. *Resep Masakan Daerah*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
9. Yetti Herayati. 1986. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan

8321103057 Pengelolaan Makanan Oriental I

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Gwenda L, Hyman. 1993. *Cuisines of SoutheastAsia*. New York: John Willey & Sons Inc.
2. Ling, Kong Foong. 2007. *The Asian Kitchen*. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. 3. Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. *Indian Cooking*. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.
3. Richard, Hosking. 2000. *A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture*. Singapore: Tuttle Publishing.
4. Rowe, Silvena. 2011. *OrientExpress*. London: Hutchinson.
5. 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.
6. *The Sultans 19s Kitchen A Turkish Cookbook*. 1999. Boston: Periplus Solomon 19s Charmaine.

8321103060 Pengetahuan Dapur dan Peralatan Dapur

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons
8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. *Knife In The Kitchen*. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

8321103068

Strategi Pembelajaran

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321103006

Bakery dan Pastry

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan kosep adonan batter, cake, biscuit, pastry dan bread yang berorientasi pada produk bakery komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan yang dibutuhkan untuk proses produksi kue kontinental komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi kue kontinental komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mahasiswa mampu membuat produk kue kontinental komersial dari berbagai adonan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Annonymous. 2003. *The Essence of Modern Bakery and Pastry* Delicious. Jakarta: Trans.

2. Chung, Roy. 2002. *US. Wheat Associates*. Thailand. (Tidak dipublikasikan)
3. Crawford, Rick Douglas. 2014. *Opening and Operating a Retail Bakery*. New Jersey: John Wiley & Sons.
4. Gisslan, Wayne. 2005. *Professional Baking (Fourth Edition)*. New York: John Wiley and Sons.
3. Harvey Lang, Jennifer. 1988. *Larousse Gastronomique*. New York: Publishers, Inc.
4. Hawkins, Kathryn. 2012. *Bread making: Self Sufficiency*. London: New Holland Publishers Ltd.
5. James Wendy, Edden, Gill, Lorford, Grizelda. 1982. *Kitchen Techniques*. London: Orbis Publishing
6. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. *Foundations of Food Preparation*. New York: Macmillan Publishing Co.
7. Mc. Williams, Margaret. 1985. *Food Fundamentals*. New York: John Wiley and Sons.
8. The Culinary Institute of America. 2014. *In the Hands of a Bakers*. New Jersey: John Wiley & Sons.
9. US. Wheat Association. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan

8321102022 **Higiene dan Sanitasi Makanan**

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) agar dapat mengimplementasikan dalam praktik pengelolaan makanan sehari-hari.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengimplementasikan konsep higiene sanitasi makanan dan kesker dalam praktik pengolahan dan pelayanan makanan
3. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengelola makanan yang aman sesuai dengan konsep higiene dan sanitasi makanan.

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini mempelajari tentang 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, kontaminasi makanan, penyakit bawaan makanan, personal hygiene, pemilihan dan persiapan bahan makanan, penyimpanan bahan makanana/makanan jadi, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan, pencucian alat, sanitasi lingkungan, pengemasan makanan, bahan tambahan makanan, dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) praktek penerapan sanitasi dan hygiene makanan dan kunjungan industri jasa boga

Referensi

1. Longree, Karla. 1980. *Quality Food Sanitation*. USA: John Willey and Sons
2. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. *Food Service Organization*. New York : Macmillan Pub. Co.
3. Sjahmien Moehyie. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhartara.
4. Jenie DSL. 1986. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB
5. Nurlaela L. 2011. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya: Unesa University Press

8321102035 **Manajemen**

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8. Harold Koontz, C O&rsquoDonnell, Heinz W, Manajemen, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

8321102039

Mikrobiologi Pangan

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Michal, J.Pelczar,Jr.E.C.S. Chan. 2005. Dasar-Dasar. Mikrobiologi. Jakarta: UI Press.
2. Supardi, I dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan Pangan dan Keamanan Pangan. Bandung: Alumni
3. Jay, J.M. 1978. Modern Food Microbiology (Second Edition). Van Norstrand Reinhold Co. New York. USA
4. Pratiwi, Sylvia T. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Jakarta: Erlangga
5. Adams, M. R. dan M.O. Moss. 2008. Food Microbiology (Third Edition). CRC Press. Boca Raton. USA

8321103055

Pengelolaan Makanan Kontinental

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

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

1. Carson, Byrta. 1980. Haw You Plan And prepare Meals. USA:Mc. Graw Hill Inc.
2. Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong
3. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wilrey &Sons
4. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc
5. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley &Sons
6. Lau Sackett, Jeclyn Pestka . 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gislen. Hobokan, New Jersey: John Wiley &Sonc, Inc
7. Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.
8. Pauli, Eugen.1989. Classical Cooking The Modern Way. New York: Van Nostrand Reinhold
9. Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning

10. Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architecct. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning
11. Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upress IKIP.

8321103067

Statistika

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis masalah dalam pembelajaran statistika
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar statistika dan mengaplikasi 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 boga. Pembelajaran statistika terdiri atas: statistika deskriptif seperti: pengerian 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

1. Bahan Ajar mata kuliah Statistika, untuk kalangan sendiri,
2. Sudjana. 2010. Metoda Statistika. Bandung: Tarsito
3. Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS. Bandung: Alfabeta
4. Rosner, Bernard. 1986. Fundamental of Biostatistics, second edition. Massachusetts: PWS Publishers

8321103074

Teknologi Pangan I

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori dasar pengawetan, pengolahan dan penyimpanan bahan pangan.
2. Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan kaidah kualitas produk dan memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk dan standar kebersihan makanan (food hygiene)
3. Mahasiswa mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan shahih serta mengkomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan
4. Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum pengawetan dan pengolahan bahan pangan.
5. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan pengawetan dan pengolahan bahan pangan secara mandiri.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321102005 Bahasa Inggris II

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321103020 Gizi Masyarakat

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang masalah gizi, pedoman umum gizi seimbang, dan penilaian status gizi di masyarakat. Menganalisis bahan tambahan makanan berbahaya pada berbagai produk bahan pangan/makanan. Penyusunan program perbaikan atau penyuluhan gizi berdasarkan hasil observasi masalah gizi 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, curah pendapat dan studi kasus.

Referensi

1. Soekirman. 1999. Ilmu Gizi dan Aplikasinya untuk Keluarga dan Masyarakat. Jakarta: Depdiknas
2. Depkes RI. 1995. Panduan 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta
3. Djaeni, A. Ilmu Gizi II. Jakarta: PT. Djambatan.
4. *Nutritional Assessment, A Laboratory Manual*. New York: Oxford University Press. 5. Mutalazimah, 2002. *Diktat Perencanaan Program Gizi*. Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS
5. Supriasa, dkk. 2005. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC
6. Suhardjo dan Hadi Riyadi. 1990. *Penilaian Keadaan Gizi Masyarakat*. Bogor: PAU-IPB
7. Hardinsyah dan I Dewa Nyoman Supriasa. 2017. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC

8321103038

Metodologi Penelitian

Dosen : Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.
Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.
Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.
Dra. Anneke Endang Karyaningrum, 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.

8321102040

Olahan Coklat dan Gula

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja yang bermutu dan menyusun laporan hasil pekerjaan dan mengkomunikasikannya secara efektif.
2. Mahasiswa mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan 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

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

8321103051

Pengelolaan Hidangan Khusus

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. Brata Widjaja. 1998. *a. Upacara Adat Jawa*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
2. Brata Widjaja. 1998. *b. Upacara Adat Sunda*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
3. Brata Widjaja. 1988. *c. Upacara Tradisional Masyarakat Jawa*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
4. Syarifudin dkk. 1992. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan*. Depdikbud.
5. Soemodidjojo. 1980. *Betaljemur Ada Makna*. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press.
6. Koentjaraningrat, 2000. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta
7. 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.
8. Siahaan E. K. 1983. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
9. Sri Owen. 1990. *Indonesian Food and Cookery*. Jakarta: Indah Grafika.
10. Tuty Latief. 1977. *Resep Masakan Daerah*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
11. Yetti Herayati. 1986. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi.

8321103061

Perencanaan Pembelajaran

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

1. **Abdul Gafur**. 1989. *Desain Instruksional*. Solo: Tiga Serangkai
2. **Abdul Majid**. 2011. *Perencanaan Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
3. **Mulyasa**. 2006. *Implementasi Kurikulum 2004*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
4. **Mulyasa**. 2007. *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
5. **Oemar Hamalik**. 2003. *Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem*.
6. **Tresna, S. W. A.** 1991. *Pengembangan Program Pengajaran*. Surabaya: Bineka Cipta.
7. **Wina Sanjaya**. 2006. *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
8. **Wina Sanjaya**. 2008. *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana

8321103070

Tata Hidang

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan pengkajian dan pemahaman konsep dan penerapan menata mejamakan dan pelayanannya untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam 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

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

8321104007

Cipta Karya Boga

Dosen : Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.
Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
Dr. Meda Wahini, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik/kualitas produk makanan yang baik
2. Mahasiswamemiliki kemampuan untuk membuat dan menyajikan produk olahan pangan dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswamemiliki 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 jurnalhasil penelitian dan prosiding seminar.

8321102041

Pemasaran Jasa Boga

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar pemasaran jasa boga, pemasara jasa dan pemasaran relasional, perumusan visi, misi, dan program kerjapemasaran, sehingga menjadi dasar acuan bagimahasiswa dalam bersikap saat melakukan kegiatan pemasaran di industri jasa boga.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang segmentasi pasar, analisis persaingan, riset pemasaran dan sistem informasi, sehingga dapat dijadikan acuan untuk memberikan pelayanan prima saat bekerja dalam industri boga.
3. Mahasiswa memiliki kesadaran tentang strategi pemasaran untuk pasar yang berbeda dan lingkungan yang bersaing dan strategi penetapan pasar sasaran dan posisi potensi diri sebagai sumber daya manusia sehingga dapat dijadikan acuan untuk bekerja dalam bidang pemasaran.
4. Mahasiswa memiliki sikap smart (cerdas), peduli, jujur dan bertanggung jawab dalam membuat perencanaan pemasaran produk baru.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

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

8321102043

Pendidikan Konsumen

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang barang dan jasa yang dibutuhkan konsumen yang berorientasi pada standar penilaian 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

1. Alma, Buchari. 2013. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: CV Alfabeta.
2. Djohan, Agustinus Johannes. 2016. *Manajemen Strategi Pembelian*. Malang: MNC Publishing.
3. Engel, James F. 2005. *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Binarupa Aksara.
3. Fahmi, Irham. 2016. *Perilaku Konsumen, Teori dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
5. Ferrinadewi, Erna. Merk dan Psikologi Konsumen. 2008. Yogyakarta: Graha 6.
6. Moriati, Sandra, Mitchell, Nancy, dan Wells William. 2011. *Advertising*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, (terjemahan).

4. Mowen, John C. dan Minor, Michael. 2002. Perilaku Konsumen. Jakarta: Erlangga (terjemahan). 8. Lubis, Sri Patun. 2003. Pendidikan Konsumen. Jakarta: Depdikbud.
5. Setiadi, Nugroho J. 2015. Perilaku Konsumen. Jakarta: Prenadamedia Group
6. Sangaji, Etta Mamang dan Sopiah. 2013. Perilaku Konsumen 13 Pendekatan praktis. Yogyakarta: CV Andi Offset 11. Syawali, Husni dan Imaniyati, Neni Sri. 2000. Hukum Perlindungan Konsumen. Bandung: Mandar Maju. Yuniarti, Vinna Sri. Perilaku Konsumen- Teoridan Praktik. 2015. Bandung: CV Pustaka Setia.

8321102053 **Pengelolaan 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: 1) peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum SMK yang berlaku di sekolah yang meliputi: a. rasional pengelolaan laboratorium; akuntabilitas program pendidikan, tema kurikulum SMK, pendekatan keterampilan proses, praktek dan praktikum, b. sumber belajar dan laboratorium/lab-work. 2) aspek-aspek dalam merencanakan laboratorium bidang studi yang meliputi; analisis kebutuhan ruang, analisis kebutuhan peralatan, desain ruang laboratorium. 3) administrasi laboratorium dan keselamatan kerja di laboratorium. dan 4) membuat desain laboratorium bidang studi SMK keahlian Tata Boga. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, dan kegiatan pembelajaran diakhiri dengan melakukan observasi laboratorium bidang studi SMK sebagai bahan kajian untuk membuat desain laboratorium bidang studi SMK dalam kegiatan diskusi dan refleksi.

Referensi

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