




GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI-UNDIP	GBPP	10.05.03	034
-------------------	-------------	-----------------	------------

Revisi Ke	2
Tanggal	1 September 2014
Dikaji Ulang Oleh	Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Dikendalikan Oleh	GPM
Disetujui Oleh	Dekan Fakultas Kedokteran

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/034	Disetujui oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 2	Tanggal 1 September 2014	Garis Besar Program Pembelajaran	

		GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP)	Disetujui Oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi ke : 2	Tanggal 1 September 2014	SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/034	

MATA KULIAH : MANAJEMEN PELAYANAN MAKANAN I
KODE/BOBOT : KUG221/ 3 SKS
SEMESTER : IV
DESKRIPSI SINGKAT : Mata kuliah ini berisi tentang pemahaman tentang pengertian manajemen penyelenggaraan makanan dan komponen-komponennya.

STANDAR KOMPETENSI : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.

Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa semester IV Program Studi Ilmu Gizi FK UNDIP diharapkan :

No	KOMPETENSI DASAR	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	METODE PEMBELAJARAN	KEMAMPUAN SOFT SKILL	SUMBER KEPUSTAKAAN
1	Menjelaskan prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian manajemen penyelenggaraan makanan - Pendekatan sistem dalam penyelenggaraan makanan & komponen-komponennya. - Hubungan antar subsistem dalam sistem penyelenggaraan makanan - Sejarah, klasifikasi & perkembangan industri makanan - Jenis-jenis sistem penyelenggaraan makanan 	Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	√	1,2

2	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan	Fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan - Sumber daya dalam penyelenggaraan makanan - Tujuan organisasi dan identifikasi kebutuhan konsumen 	Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning	√	1,2
3	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen sarana fisik, peralatan dapur dan energi dalam penyelenggaraan makanan	Manajemen sarana fisik, peralatan dapur, dan energi dalam penyelenggaraan makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Sarana fisik penyelenggaraan makanan - Perencanaan dapur. 	Ceramah, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2
4	Mahasiswa mampu merencanakan menu	Manajemen Perencanaan Menu	<p>Pengertian dan jenis menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu dasar - Menu siklus - Menu pilihan <p>b. Fungsi menu</p> <p>c. Struktur menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Makan pagi - Makan siang - Makan malam - Makan selingan <p>d. Faktor-faktor yang mempengaruhi perancangan menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspek konsumen - Aspek manajerial <p>e. Prosedur perancangan menu</p>	Ceramah, discovery learning, Collaborative learning, Self directed Learning	- √	1,2
5	Mahasiswa mampu melakukan penilaian menu	Evaluasi menu	Tujuan dilakukan evaluasi menu.	Ceramah, Praktek	- √	1,2
6	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Pengadaan dan Penerimaan Bahan Makanan	Pengadaan dan penerimaan Bahan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Pengertian dasar manajemen pengadaan bahan makanan. 2. Unsur manajemen perbekalan. 3. Cara perhitungan kebutuhan bahan makanan. 	Ceramah, discovery learning, Collaborative learning	- √	1,2

			<ol style="list-style-type: none"> 4. Spesifikasi bahan makanan. 5. Cara menyusun spesifikasi. 6. Spesifikasi bahan makanan dalam rangka pengadaan. 7. Perencanaan kebutuhan bahan makanan. 8. Pengertian pembelian bahan makanan 9. Metode pembelian bahan makanan. 10. Prosedur pembelian bahan makanan. 			
7	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen pengolahan bahan makanan	Manajemen pengolahan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komponen pengolahan 2. Standard pengolahan 3. Pengembangan resep 4. Standarisasi resep 5. Standar bumbu 6. Persiapan bahan makanan 	Ceramah,diskusi, collaborative learning	- √	1,2
8	UTS				-	
9	Manajemen Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan	Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian penerimaan bahan makanan. 2. Pencatatan dan pelaporan dalam penerimaan bahan makanan. 3. Alat-alat penerimaan bahan makanan. 4. Pengertian, tujuan dan prinsip penyimpanan bahan makanan. 5. Cara penyimpanan bahan makanan kering dan segar. 6. Syarat penyimpanan bahan makanan. 7. Pengertian pengawasan bahan makanan. 8. Instrumen pencatatan dan pengawasan. 	Praktek,Diskusi, Collaborative Learning	- √	1,2

			<p>9. Pengertian penyaluran bahan makanan.</p> <p>10. Prosedur dan prinsip penyaluran bahan makanan.</p> <p>11. Pencatatan & pelaporan penyaluran bahan makanan.</p>			
10	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Produksi dan Distribusi dalam penyelenggaraan makanan	Manajemen produksi dalam penyelenggaraan makanan	<p>1. Penetapan jumlah produksi dan faktor-faktor dalam estimasi produksi</p> <p>2. Metode estimasi</p> <p>3. Pengertian dan tujuan pemasakan</p> <p>4. Alat yang digunakan pada kegiatan pemasakan</p> <p>5. Pengawasan pada kegiatan pemasakan</p> <p>6. Unsur-unsur, alat dan cara dalam transportasi</p>	Ceramah, diskusi, Cooperative Learning	- √	1,2
11	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan	Manajemen Sumber Daya	Ketenagaan dalam institusi penyelenggaraan makanan: standar dan kualifikasi, rekrutment, seleksi, orientasi, supervisi, pelatihan, pembinaan, hak dan kewajiban, penilaian tenaga (motivasi, disiplin, penampilan).	Ceramah, Diskusi, self-directed learning, Collaborative learning	- √	1,2
12	Mahasiswa mampu menganalisis biaya makanan	Analisis biaya makanan	<p>-Manajemen keuangan dalam penyelenggaraan makanan</p> <p>-Tujuan manajemen keuangan</p> <p>-Proses pengajuan anggaran</p> <p>-Menganalisis biaya makanan</p> <p>-Klasifikasi biaya</p> <p>-Tujuan analisis biaya makan</p> <p>-Komponen biaya</p> <p>-Menghitung biaya makanan</p>	Ceramah, Diskusi, self directed learning,	- √	1,2
13-15	Mengevaluasi penyelenggaraan	Presentasi laporan	-Presentasi laporan survei ke catering	Diskusi, self directed learning,	- √	1,2

	makanan di beberapa institusi penyelenggara makan	survei ke beberapa institusi penyelenggara makan	-Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan	Collaborative learning		
16			UAS		-	

Pustaka :

1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. **Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.** Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London).
2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.