



# GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

<b>SPMI-UNDIP</b>	<b>GBPP</b>	<b>10.05.03</b>	<b>060</b>
-------------------	-------------	-----------------	------------

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

<b>UNIVERSITAS DIPONEGORO</b>		<b>SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/060</b>	Disetujui oleh  Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 2	Tanggal 1 September 2014	<b>Garis Besar Program Pembelajaran</b>	



**GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN  
(GBPP)**

Disetujui oleh  
Dekan Fakultas Kedokteran

Revisi ke: 2	Tanggal: 1 September 2014
-----------------	------------------------------------

**SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/060**

- Mata Kuliah** : **Manajemen Jasa Boga**  
**Kode/ Bobot** : **KUG 243/ 2 SKS**  
**Deskripsi singkat** : Mata kuliah ini mempelajari tentang perencanaan, manajemen dan pengorganisasian usaha jasa boga, pengawasan hingga pemasaran produk jasa boga.
- Standar kompetensi (SK)** : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu merancang usaha jasa boga dan memahami manajemen usaha jasa boga.

1	2	3	4	5	6	7
No	Kompetensi dasar (KD)	Pokok bahasan	Sub pokok bahasan	Metoda Pembelajaran	Soft skill *	Pustaka
1	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik, perkembangan industry jasa boga dan jenis – jenis usaha jasa boga.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian Jasa Boga</li> <li>- Perkembangan Industri Jasa Boga</li> <li>- Karakteristik Industri Jasa Boga</li> <li>- Jenis-jenis Usaha Jasa Boga</li> </ul>	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <b>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach</b>. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London).</li> <li>2. Merkuria K. Industri Jasa Boga. 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : merkuriakaryantina.files.wordpress.com/.</li> <li>3. Muchtar. 2004. Perlunya Standar Ruang Lingkup Dan Permasalahan Pelayanan Sebuah Restoran Hotel. [Online]. Tersedia: <a href="http://repository.usu.ac.id">http://repository.usu.ac.id</a></li> </ol>
2	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu	Merencanakan Usaha Jasa Boga	-Langkah-langkah dalam merencanakan	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	Amy Tan, Eliza Ching-Yick Tse, Cynthia Ling Wong. <i>Tourisme and Hospitality</i>

	menjelaskan langkah-langkah dalam merancang usaha jasa boga	dan Pemilihan Lokasi Usaha	usaha jasa boga -Pemilihan lokasi usaha			marketing. School of Hotel and Tourism Management. Hongkong. <a href="http://www.edb.gov.hk/">www.edb.gov.hk/</a>
3	Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu memahami lingkungan dari usaha jasa boga	Lingkungan dari usaha jasa boga	-Lingkungan mikro -Lingkungan makro	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	1. Samnani A. Macro-Environmental Factors Effecting Fast Food Industry. Food Science and Quality Management. Vol.31, 2014 <a href="http://www.iiste.org">www.iiste.org</a> ISSN 2224-6088 (Paper) ISSN 2225-0557 (Online). 2. Amy Tan, Eliza Ching-Yick Tse, Cynthia Ling Wong. Tourisme and Hospitality marketing. School of Hotel and Tourism Management. Hongkong. <a href="http://www.edb.gov.hk/">www.edb.gov/hk</a>
4	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu memahami Ketentuan Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga	Ketentuan penyelenggaraan usaha jasa boga	- Pengelompokan Usaha Jasa Boga menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI - Persyaratan usaha jasa boga dalam setiap golongan - Persyaratan dalam penyelenggaraan usaha jasa boga	Ceramah, Tanya Jawab, Self Directed Learning	√	1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <b>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</b> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Mercuria K. Industri Jasa Boga. 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : <a href="http://merkuriakaryantina.files.wordpress.com/">merkuriakaryantina.files.wordpress.com/</a> .
5	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu memahami Aspek Manajemen Usaha Boga	Aspek manajemen Usaha Boga	-Pengertian manajemen usaha boga -Penetapan strategi -Prinsip Manajemen : Perencanaan, Pengorganisasian, Penggerakan, Pengawasan	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	Merkuria K. Industri Jasa Boga. 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : <a href="http://merkuriakaryantina.files.wordpress.com/">merkuriakaryantina.files.wordpress.com/</a> .
6	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu merencanakan Menu	- Perencanaan Menu	-Pengertian Menu -Jenis menu -Langkah-langkah menyusun menu	-Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013.
7	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menghitung kebutuhan bahan makanan	-Perhitungan kebutuhan bahan makanan	-Pengadaan bahan makanan -Cara menghitung kebutuhan bahan makanan	-Ceramah -Tanya Jawab -Self directed learning	√	Merkuria K. Industri Jasa Boga. 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : <a href="http://merkuriakaryantina.files.wordpress.com/">merkuriakaryantina.files.wordpress.com/</a> .
8	UTS					

9	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu memahami pemasaran usaha jasa boga	Pemasaran usaha jasa boga	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ruang lingkup pemasaran usaha jasadoga</li> <li>▪ Cara mempromosikan produk</li> </ul>	-Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	Amy Tan, Eliza Ching-Yick Tse, Cynthia Ling Wong. <i>Tourisme and Hospitality marketing</i> . School of Hotel and Tourism Management. Hongkong. www.edb.gov/hk
10	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan <i>Food Cost</i> dan Harga dalam Industri Jasa Boga :	-Food cost dan harga dalam industry jasa boga	- Pengertian harga -Faktor-faktor yang mempengaruhi harga -Cara menentukan harga jual	-Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	PH Bartono. <i>Analisis Food Product</i> . Yogyakarta: Penerbit Andi, 2005.
11	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan efisiensi bahan makanan	-Efisiensi bahan makanan	-Masalah yang dapat terjadi di lapangan yang berpengaruh terhadap food cost	Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	PH Bartono. <i>Analisis Food Product</i> . Yogyakarta: Penerbit Andi, 2005
12	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengevaluasi manajemen suatu Usaha Jasa Boga	Kunjungan lapangan	- Evaluasi manajemen suatu usaha jasa boga	Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <b>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach</b>. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London).</li> <li>2. Merkuria K. <i>Industri Jasa Boga</i>. 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : merkuriakaryantina.files.wordpress.com/.</li> </ol>
13	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan distribusi dan penyajian pada usaha jasa boga	Distribusi dan penyajian usaha jasa boga	-Pengertian distribusi dan penyajian -Sistem distribusi -Tipe pelayanan/penyajian usaha jasa boga	Ceramah -Tanya jawab -Discovery learning	√	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <b>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach</b>. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London).</li> <li>2. Merkuria K. <i>Industri Jasa Boga</i>. 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : merkuriakaryantina.files.wordpress.com/.</li> </ol>

14	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan system pelayanan di restoran dan catering pesta	Sistem pelayanan di restoran dan catering pesta	-Jenis restoran -Sistem pelayanan restoran -berbagai menu dalam catering pesta	Ceramah -Tanya jawab -Discovery learning	√	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muchtar.2004. <b>Perlunya Standar Ruang Lingkup Dan Permasalahan Pelayanan Sebuah Restoran Hotel.</b> [Online]. Tersedia:<a href="http://repository.usu.ac.id">http://repository.usu.ac.id</a>.</li> <li>2. Komariyah K; Marwanti. <b>PEMANTAPAN DAN PENGEMBANGAN PENGETAHUAN MENU DAN RESEP.</b> Departemen Pendidikan Nasional, 2010.</li> </ol>
15	Setelah mengikuti kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan mekanisme pengawasan pada suatu usaha jasa boga	Mekanisme pengawasan pada suatu usaha jasa boga	-Sistem pengawasan -Mekanisme pengawasan pada usaha jasa boga	Ceramah -Tanya jawab -Discovery learning	√	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <b>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</b> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London).</li> <li>2. Merkuria K. <b>Industri Jasa Boga.</b> 2007. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Jakarta. Tersedia : <a href="http://merkuria.karyantina.files.wordpress.com/">merkuria.karyantina.files.wordpress.com/</a>.</li> </ol>
16	UAS					