



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI- UNDIP	SAP	10.05.03	034
--------------------	------------	-----------------	------------

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

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034	Disetujui Oleh Dekan Fak. Kedokteran
Revisi ke 2	Tanggal 1 September 2014	Satuan Acara Pembelajaran	



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/Bobot : KUG221/ 3 SKS
Pertemuan ke : 1 (satu)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.
2. Kompetensi Dasar	:	Menjelaskan prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	Menjelaskan prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Prinsip Dasar Manajemen Penyelenggaraan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<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
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-1, manfaat dan hubungan materi tsb dengan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

			<p>materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang prinsip manajemen dalam penyelenggaraan makanan • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-1 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah soal tes essay.
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : KUG221/ 3 SKS
Pertemuan ke : 2 (dua)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.
2. Kompetensi Dasar	:	mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan - Sumber daya dalam penyelenggaraan makanan -Tujuan organisasi dan identifikasi kebutuhan konsumen
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-2, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-2. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

					• Berargu mentasi logis	
3.	Penu tupan	• Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-2 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : KUG221/3 sks
Pertemuan ke : 3 (tiga)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen sarana fisik, peralatan dapur dan energi dalam penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen sarana fisik, peralatan dapur dan energi dalam penyelenggaraan makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	manajemen sarana fisik, peralatan dapur dan energi dalam penyelenggaraan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Sarana fisik penyelenggaraan makanan -Perencanaan dapur.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-3, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-3. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<p>-Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang manajemen sarana fisik, peralatan dapur dan energi dalam penyelenggaraan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt
3.	Penutupan	<p>Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-3 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : KUG221/3 sks
Pertemuan ke : 4 (empat)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah menyelesaikan perkuliahan ini , Mahasiswa mampu merencanakan menu
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menyusun menu dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Perencanaan Menu
C. Sub Pokok Bahasan	:	a. Pengertian dan jenis menu: - Menu dasar - Menu siklus - Menu pilihan b. Fungsi menu c. Struktur menu - Makan pagi - Makan siang - Makan malam - Makan selingan d. Faktor-faktor yang mempengaruhi perancangan menu: - Aspek konsumen - Aspek manajerial e. Prosedur perancangan menu
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-4, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang 	LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

			akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-4. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	Ceramah, self directed learning, Collaborative learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang perencanaan menu 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, self directed learning, Collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-4 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : KUG221/3 sks
Pertemuan ke : 5 (lima)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu melakukan penilaian menu
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu melakukan penilaian menu dengan benar
B. Pokok Bahasan	:	Penilaian menu
C. Sub Pokok Bahasan	:	Tujuan dilakukan evaluasi menu Aspek penilaian menu
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-5, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-5. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD+Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Self Directed Learning, Collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang penjelasan mengenai penilaian menu 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

					logis	
3.	Penu- tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-5 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	LCD+laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni- kasi • Berargu- mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : **KUG221** / 3 sks
Pertemuan ke : 6 (enam)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Pengadaan dan Penerimaan Bahan Makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Pengadaan dan Penerimaan Bahan Makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Manajemen Pengadaan dan Penerimaan Bahan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Pengertian dasar manajemen pengadaan bahan makanan. 2. Unsur manajemen perbekalan. 3. Cara perhitungan kebutuhan bahan makanan. 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.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-6, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain • Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD+laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendenjar • mendenjar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

			akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-6. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self Directed Learning, Praktek 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai manajemen pengadaan dan penerimaan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 menit
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self Directed Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 		<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah soal tes essay
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I

Kode/ Bobot : **KUG221** 3 sks

Pertemuan ke : 7 (tujuh)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen pengolahan bahan makanan
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen pengolahan bahan makanan dengan benar
B. Pokok Bahasan	:	Manajemen Pengolahan Bahan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<ol style="list-style-type: none"> Komponen pengolahan Standard pengolahan Pengembangan resep Standarisasi resep Standar bumbu Persiapan bahan makanan.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-7, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-7. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, self directed 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

		learning	slide dan penjelasan mengenai manajemen pengolahan bahan makanan. .		<ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tapan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : **KUG221/ 3 sks**
Pertemuan ke : 9 (Sembilan)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Manajemen Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<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. 9. Pengertian penyaluran bahan makanan. 10. Prosedur dan prinsip penyaluran bahan makanan. 11. Pencatatan & pelaporan penyaluran bahan makanan.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-9, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain • Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-9. • Mahasiswa diberi 	<ul style="list-style-type: none"> • - LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • menden gar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

			kesempatan bertanya			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, diskusi, collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai Manajemen penyimpanan dan penyaluran bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masaenkan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-9 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> - LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : **KUG221** /3 sks
Pertemuan ke : 10 (Sepuluh)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Produksi dan Distribusi dalam penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Produksi dan Distribusi dalam penyelenggaraan makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Manajemen Produksi dan distribusi dalam penyelenggaraan makanan dengan benar.
C. Sub Pokok Bahasan	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penetapan jumlah produksi dan faktor-faktor dalam estimasi produksi 2. Metode estimasi 3. Pengertian dan tujuan pemasakan 4. Alat yang digunakan pada kegiatan pemasakan 5. Pengawasan pada kegiatan pemasakan 6. Unsur-unsur, alat dan cara dalam transportasi
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain • Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. • Mahasiswa diberi 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

			kesempatan bertanya			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self Directed Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai manajemen Produksi dan Distribusi dalam penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk Praktikum • Bahan makanan yang akan diolah • Peralatan untuk memasak & menyajikan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-10 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk praktikum • Hasil Masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I
Kode/ Bobot : **KUG221** / 3 sks
Pertemuan ke : 11 (Sebelas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Manajemen sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	Ketenagaan dalam institusi penyelenggaraan makanan: standar dan kualifikasi, rekrutment, seleksi, orientasi, supervisi, pelatihan, pembinaan, hak dan kewajiban, penilaian tenaga (motivasi, disiplin, penampilan).
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-11, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-11. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktek, diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai manajemen sumber daya manusia 	LCD + laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			dalam penyelenggaraan makanan		kritis • Berargumentasi logis	
3.	Penutupan	• Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-11. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk praktikum • Hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	• 10 mnt
E. Evaluasi		:	.. Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I

Kode/ Bobot : **KUG221** / 3 sks

Pertemuan ke : 12 (dua belas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi

: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan

2. Kompetensi Dasar

: Mahasiswa mampu menganalisis biaya makanan

3. Indikator

: • Mahasiswa mampu menganalisis biaya makanan dengan benar.

B. Pokok Bahasan

: Analisis biaya makanan

C. Sub Pokok Bahasan

:
-Manajemen keuangan dalam penyelenggaraan makanan
-Tujuan manajemen keuangan
-Proses pengajuan anggaran
-Menganalisis biaya makanan
-Klasifikasi biaya
-Tujuan analisis biaya makan
-Komponen biaya
-Menghitung biaya makanan

D. Kegiatan Pembelajaran

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-12, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain • Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-12.. • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • menden gar 	• 10 mnt
2.	Penyajian	• Ceramah, self directed learning Collaboratie learning	• Mahasiswa memperhatikan Dan menjelaskan materi .	• LCD+laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Menden 	• 130 mnt

					garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis	
3.	Penu tupan	• Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-12. • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	• 30 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 Maret 2015

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/034

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan I

Kode/ Bobot : **KUG221** /3 sks

Pertemuan ke : 13-15

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi laporan survei ke institusi food service
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-13-15, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-13-15. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCC+laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi, collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan laporannya, sementara mahasiswa yang tidak presentasi memperhatikan 	<ul style="list-style-type: none"> LCC+laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

					• Berargu mentasi logis	
3.	Penu tupan	• Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-13-15. • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	• LCD+laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	• 10 mnt
E. Evaluasi		:	adalah Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			