





RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah (MK)	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Industri Jasa Boga	MPM05307	Pilihan	2	VI	17 Februari 2023
OTORISASI /PENGESAHAN	DOSEN PENGEMBANG RPS		KOORDINATOR RMK		Ka. PRODI
	 (Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.)		(jika ada) Tanda tangan		 (Hapsari Titi Palupi, STP., MP.)
Capaian Pembelajaran	CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK				
	CPL 1	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri, sikap profesionalitas dan integritas			
	CPL 2	Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;			
	CPL 3	Bertfikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data.			
	CPL 4	Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK 1	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktek dan kondisi nyata di industri pangan/hasil pertanian.			
	CPMK 2	Mengembangkan produk pangan/hasil pertanian berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian.			
	CPMK 3	Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan pangan/hasil pertanian.			
	CPMK 4	Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian.			
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)				
	Sub CPMK 1	Menjelaskan ruang lingkup, penggolongan dan perkembangan industri jasa boga			
	Sub CPMK 2	Menjelaskan manajemen industri jasa boga yang mencakup perencanaan, tenaga kerja dan tata letak			

	Sub CPMK 3	Menjelaskan perencanaan anggaran dan kebutuhan bahan makanan					
	Sub CPMK 4	Menjelaskan pengadaan, pemilihan dan penyimpanan makanan					
	Sub CPMK 5	Menjelaskan distribusi dan penyajian makanan					
	Sub CPMK 6	Menjelaskan kerusakan makanan, mutu dan keamanan industri jasa boga					
	Korelasi CPMK terhadap Sub CPMK						
		Sub CPMK 1	Sub CPMK 2	Sub CPMK 3	Sub CPMK 4	Sub CPMK 5	Sub CPMK 6
	CPMK 1						v
	CPMK 2	v		v			
	CPMK 3		v	v	v	v	
	CPMK 4				v	v	v
Diskripsi Singkat MK	Mempelajari ruang lingkup dan penyelenggaraan industri jasa boga yang mencakup aspek jenis industri, mutu, keamanan pangan, manajemen, perencanaan menu, pengolahan dan preparasi untuk penyajian, perancangan, tata letak, beserta perhitungan biaya dan kebutuhan makanan.						
Bahan Kajian : Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan & Ruang Lingkup 2. Perkembangan Industri jasa boga 3. Ketentuan penyelenggaraan makanan 4. Manajemen industri jasa boga 5. Bangunan dan tata letak 6. Penyusunan menu dan kebutuhan makanan 7. Perencanaan kebutuhan bahan makanan 8. Perencanaan anggaran 9. Pengadaan, pemilihan dan penyimpanan makanan 10. Distribusi dan penyajian makanan 11. Kerusakan pangan 12. Keamanan pangan di Industri 						
Pustaka	Referensi : Utama: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gardjito, M., Hendrasty, H.K., Dewi, A., 2016, Industri Jasa Boga, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 2. Nurmasari, W. Et. Al, 2018, Manajemen Pelayanan Makanan, K-Media, Yogyakarta. 3. Cousin, J., Lillicrap, D., Weekes, S., 2017, Food and Beverage Service For Level 1 and 2, Dynamic Learning, British College. 4. Davis, B. Et al., 2018, Food and Beverage Management, Routledge, France. 5. SKKNI No 318 Tahun 2007 Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Bidang Industri Jasa Boga. 6. PerMenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga 7. PerMenParefkrif No. 18 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Jasa Boga 						

	Pilihan: 8. Subroto, F.Y. D. 2003. <i>Food and Beverage and Table Setting</i> . Grasindo, Jakarta. 9. Depkes RI. 2003 . Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat. 10. Irianto, A, 2012. Penyelenggaraan Makanan. Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit, Yogyakarta 2012 11. Bakri, B., Ani I., Widartika. 2018.Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumber Daya manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI					
Dosen Pengampu	Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.					
Mata kuliah syarat	-					
Minggu ke -	Kemampuan Akhir tiap tahapan belajar (Sub –CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan Mahasiswa (Estimasi Waktu)		Materi Pembelajaran
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring	Daring	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mampu memahami dan menjelaskan sistem penyelenggaraan jasa boga	1.1. Ketepatan menjelaskan tujuan penyelenggaraan jasa boga 1.2. Ketepatan menjelaskan sistem penyelenggaraan jasa boga 1.3. Ketepatan menjelaskanelemen	Kriteria: Pedoman penskoran Teknik non test Identifikasi jenis industri jasa boga dan pengamatan lapangan	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Observasi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas-1 Mengerjakan Worksheet 1 (PT+KM):(1+1)x(2x60) 	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 1 Pendahuluan & Ruang Lingkup 1. Tujuan penyelenggaraan jasa boga 2. Sistem penyelenggaraan jasa boga 3. Elemen penyelenggaraan jasa

		penyelenggaraan jasa boga 1.4. Ketepatan menjelaskan perkembangan industri jasa boga				boga 4. Perkembangan industri jasa boga [1,2,3,4,5,6,7,8]
--	--	---	--	--	--	--

2	Mampu memahami dan menjelaskan sistem penyelenggara industri jasa boga	<p>2.1 Ketepatan menjelaskan pengolongan industri jasa boga berdasarkan tipe konsumen</p> <p>2.2 Ketepatan menjelaskan pengolongan industri jasa boga berdasarkan tipe produksi dan cara pelayanannya</p> <p>2.3 Ketepatan membedakan jenis industri jasa boga berdasarkan karakteristiknya sesuai fakta lapangan</p> <p>2.4 Displin dan tepat waktu dalam pengumpulan tugas</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Identifikasi sistem penyelenggara industri jasa boga dan pengamatan di lapangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi Kelompok • Observasi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-2 Mengerjakan Worksheet 2 (PT+KM:)(1+1)x(2x60) <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi Kelompok • Studi Literatur (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-3 Mengerjakan Worksheet 3 (PT+KM:)(1+1)x(2x60) 	Link LMS, Microsoft Teams	<p>BAB 2: Perkembangan industri jasa boga</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penyelenggaraan makanan institusi 2. Komersial 3. Semi komersial 4. Non komersial. 5. <i>Conventional</i>, 6. <i>Commisary</i>, 7. <i>Ready prepared</i> 8. <i>Assembly/serve</i> <p>[1,2,3,4,5,6,7,8]</p>	10%
3	Mampu memahami dan menjelaskanketentuan penyelenggaraan makanan	<p>3.1 Ketepatan menjelaskan peraturan usaha jasa boga</p> <p>3.2 Ketepatan menjelaskan persyaratan usaha jasa boga</p> <p>3.3 Ketepatan menjelaskan persyaratan penyelenggaraan usaha jasa boga</p> <p>3.4 Ketepatan menjelaskan persyaratan kesehatan pengolah makanan</p> <p>3.5 Displin dan tepat waktu dalam pengumpulan tugas</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Mempelajari regulasi industri jasa boga, syarat dan ketentuan di SKKNI, SK Menkes dll</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-4 Merangkum materi ketentuan dan persyaratan industri jasa boga (PT+KM:)(1+1)x(2x60) <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Observasi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-5 Mengerjakan Worksheet 4 (PT+KM:)(1+1)x(2x60) 	Link LMS, Microsoft Teams	<p>BAB 3: Ketentuan penyelenggaraan makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peraturan usaha jasa boga 2. Persyaratan usaha jasa boga 3. Persyaratan penyelenggaraan usaha jasa boga 4. Persyaratan kesehatan pengolah makanan <p>[5,6,7]</p>	10%

4	Mampu memahami dan menjelaskan manajemen industri jasa boga	<p>4.1 Ketepatan menjelaskan pentingnya penetapan strategi dalam industri jasa boga</p> <p>4.2 Ketepatan menjelaskan penerapan prinsip manajemen dalam industri jasa boga</p> <p>4.3 Ketepatan menjelaskan ketenaga kerjaan dan tugas dalam industri jasa boga</p> <p>4.4 Displin dan tepat waktu dalam pengumpulan tugas</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Identifikasi manajemen suatu industri jasa boga yang diamati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi Kelompok • Observasi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-6 Mengerjakan Worksheet 5 (PT+KM:)(1+1)x(2x60) 	Link LMS, Microsoft Teams	<p>BAB 4 Manajemen industri jasa boga</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Strategi dalam industri jasa boga 2. Prinsip manajemen dalam industri jasa boga 3. Ketenaga kerjaan dan tugas dalam industri jasa boga <p>[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]</p>	10%
---	---	---	--	---	------------------------------	---	-----

5	Mampu memahami dan menjelaskan bangunan dan tata letak	<p>5.1 Ketepatan menjelaskan persyaratan bangunan dalam industri jasa boga</p> <p>5.2 Ketepatan menjelaskan persyaratan tata letak dalam industri jasa boga</p> <p>5.3 Ketepatan menjelaskan persyaratan fungsi dan tipe dapur</p> <p>5.4 Ketepatan menggambarkan layout tempat penyelenggaraan jasa boga</p> <p>5.5 Ketepatan menjelaskan perencanaan dan pemilihan alat</p> <p>5.6 Kelengkapan dan Kerapian makalah</p>	<p>Kriteria: Rubrik skala persepsi</p> <p>Teknik non test Membuat makalah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi kelompok • Case Project (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-7 Membuat makalah Analisis Industri Jasa Boga yang sudah diamati dan dipilih setiap kelompok (PT+KM:)(1+1)x(2x60) 	Link LMS, Microsoft Teams	<p>BAB 5: Bangunan dan tata letak</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Persyaratan bangunan 2. Tata letak dalam industri jasa boga 3. Fungsi dan tipe dapur 4. Menggambarkan layout tempat penyelenggaraan jasa boga 5. Perencanaan dan pemilihan alat <p>[1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11]</p>	10%
---	--	---	---	---	------------------------------	---	-----

6	Mampu memahami dan menjelaskan penyusunan menu dan kebutuhan makanan	6.1 Ketepatan memahami merancang menu untuk kelompok sasaran 6.2 Ketepatan menjelaskan perencanaan master menu 6.3 Ketepatan menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perancangan menu 6.4 Ketepatan menjelaskan langkah-langkah penyusunan menu	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik non test Mempelajari materi e-book	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Demonstrasi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-8 Praktek menyusun menu dan master menu (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 6 Penyusunan menu dan kebutuhan makanan 1. Merancang menu untuk kelompok sasaran 2. Perencanaan master menu 3. Faktor-faktor yang mempengaruhi perancangan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu [1,2,3,4,5,6,7,8]	7%
---	--	--	---	--	------------------------------	--	----

7	Mampu memahami dan menjelaskan perencanaan kebutuhan bahan makanandan penetapan jumlah produksi pada penyelenggaraan makanan	7.1 Ketepatan menjelaskan perhitungan kebutuhan bahan makanan 7.2 Ketepatan menjelaskan perencanaan kebutuhan bahan makanan 7.3 Ketepatan menjelaskan penetapan jumlah produksi pada sistem penyelenggaraan makanan	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik non test Mempelajari materi e-book	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Demonstrasi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas-9 Latihan soal perhitungan biaya produksi (PT+KM:)(1+1)x(2x60)	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 7: Perencanaan kebutuhan bahan makanan 1. Perhitungan kebutuhan bahan makanan 2. Perencanaan kebutuhan bahan makanan 3. Penetapan jumlah produksi pada sistem	7%
8	Evaluasi Tengah Semester : melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya						
9	Mampu memahami dan menjelaskan perencanaan anggaran	8.1 Ketepatan memahami pengertian biaya 8.2 Ketepatan menjelaskan klasifikasi biayaKetepatan menjelaskan komponen biaya pada industri jasa boga 8.3 Ketepatan menjelaskan perencanaan anggaran bahan makanan 8.4 Ketepatan	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik non test Mempelajari materi e-book	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Demonstrasi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas-10 Latihan soal perhitungan biaya produksi (PT+KM:)(1+1)x(2x60)	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 8: Perencanaan anggaran 1. Pengertian biaya 2. Klasifikasi biaya 3. Komponen biaya pada industri jasa boga 4. Perencanaan anggaran bahan makanan 5. Konsep analisis biaya makan dengan metode activity based 6. Costing (abc) pada penyelenggaraan makanan	7%

		menjelaskan konsep analisis biaya makan dengan metode activity based costing (abc) pada penyelenggaraan makanan				[1,2,3,4,5,6,7,8]	
10,11	Mampu memahami dan menjelaskan pengadaan, penerimaan dan penyimpanan makanan	<p>9.1 Ketepatan memahami cara-cara pengadaan makanan</p> <p>9.2 Ketepatan menjelaskan sistem pengadaan bahan makanan</p> <p>9.3 Ketepatan menjelaskan sistem penerimaan bahan makanan</p> <p>9.4 Ketepatan menjelaskan sistem penyimpanan bahan makanan</p> <p>9.5 Kerapian makalah</p> <p>9.6 Ketepatan waktu</p>	<p>Kriteria: Rubrik skala persepsi</p> <p>Teknik non test Merangkum materi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah bersama Praktisi • Diskusi jigsaw • Case Study (PB:2 x (2x50")) • Tugas-11 Makalah (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 	Link LMS, Microsoft Teams	<p>BAB 9: Pengadaan, pemilihan dan penyimpanan makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cara-cara pengadaan makanan 2. Sistem pengadaan bahan makanan 3. Sistem penerimaan bahan makanan 4. Sistem penyimpanan bahan makanan <p>[1,2,3,4,5,6,7,8]</p>	7%

12	Mampu memahami dan menjelaskandistribusi dan penyajian makanan	10.1Ketepatan menjelaskan sistem distribusi bahan makanan 10.2Ketepatan menjelaskan sistem penyajian bahan makanan 10.3Ketepatan menjelaskan tata cara penyajian yang menarik 10.4Penguasaan teknik dalam menyajikan makanan	Kriteria: Rubrik skala persepsi Teknik non test Merangkum materi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah bersama Praktisi • Diskusi jigsaw • Demonstrasi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-12: Makalah (PT+KM:)(1+1)x(2x60)	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 10: Distribusi dan penyajian makanan 1. Sistem distribusi bahan makanan 2. Sistem penyajian bahan makanan 3. Tata cara penyajian yang menarik [1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]	7%
13,14	Mampu memahami dan menjelaskankerusakan pangan	11.1 Ketepatan menjelaskankerusakan makanan karena mikroorganisme 11.2 Ketepatan menjelaskankerusakan makanan karena enzim 11.3 Ketepatan menjelaskankerusakan makanan karena zat kimia 11.4 Ketepatan menjelaskankerusakan makanan	Kriteria: Rubrik skala persepsi Teknik non test Merangkum materi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah bersama praktisi • Case study • Diskusi kelompok (PB: 2 x (2x50")) • Tugas-13 Membuat peta konsep kerusakan pangan di industri dan dipresentasikan (PT+KM:)(1+1)x(2x60")	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 11: Kerusakan Pangan 1. Kerusakan makanan karena mikroorganisme 2. Kerusakan makanan karena enzim 3. Kerusakan makanan karena zat kimia 4. Kerusakan makanan karena panas	10%

15	Mampu memahami dan menjelaskan keamanan pangan	12.1 Ketepatan memahami pentingnya keamanan pangan 12.2 Ketepatan menjelaskan mikroorganisme dalam bahan makanan 12.3 Ketepatan memahami gangguan kesehatan yang disebabkan oleh bahan makanan 12.4 Ketepatan memahami pengawasan dan pengendalian	Kriteria: Rubrik skala persepsi Teknik non test Merangkum materi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah bersama praktisi • <i>Case study</i> • Diskusi kelompok (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-13 Membuat peta konsep keamanan pangan di industri dan dipresentasikan (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Link LMS, Microsoft Teams	BAB 12: Keamanan Pangan Industri 1. Pentingnya keamanan pangan 2. Mikroorganisme dalam bahan makanan 3. Gangguan kesehatan yang disebabkan oleh bahan makanan 4. Pengawasan dan pengendalian [1,2,3,4,5,6,7,8]	10%
16	Evaluasi Akhir : melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						100

