



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Vokasi**  
**Program Studi D4 Tata Boga**

Kode  
Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>		
Manajemen Usaha Boga	99999440603062		T=3 P=0 ECTS=4.77	5	23 November 2024		
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>		
	.....		.....		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.		
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study						
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	Matrik CPL - CPMK						
		CPMK					
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suatu usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.						
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>						
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Wiley &amp; Sons, Inc.</li> <li>2. Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd.</li> <li>3. Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Jasa Boga yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.</li> <li>4. Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. Longmann: Chesire.</li> <li>5. John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial. Catering. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd.</li> <li>6. Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. The Theory of Catering. Australia: Edward Arnold.</li> <li>7. Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. Mangement By Menu. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</li> <li>8. Mahmood, Khan.1987. Food Service Operation. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.</li> <li>9. Moehyi, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara.</li> <li>10. Subroto, Joko. 2003. Food &amp; Beverage and Table Setting. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia(Grasindo).</li> <li>11. Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</li> <li>12. Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</li> </ol>						
	<b>Pendukung :</b>						
<b>Dosen Pengampu</b>	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.						
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]</b>		<b>Materi Pembelajaran [Pustaka]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>
		<b>Indikator</b>	<b>Kriteria &amp; Bentuk</b>	<b>Luring (offline)</b>	<b>Daring (online)</b>		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mendesripsikan pengertian manajemen</li> <li>2.Mengidentifikasi aspek manajemen</li> <li>3.Mendesripsikan pengertian usaha boga</li> <li>4.Menjelaskan sejarah perkembangan industri usaha boga</li> </ol>		Presentasi,diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mendesripsikan pengertian manajemen</li> <li>2.Mengidentifikasi aspek manajemen</li> <li>3.Mendesripsikan pengertian usaha boga</li> <li>4.Menjelaskan sejarah perkembangan industri usaha boga</li> </ol>		Presentasi,diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu mendefinisikan jenis usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendefinisikan kelompok usaha boga berdasar sifatnya</li> <li>2. Mendefinisikan kelompok usaha boga berdasarkan ciri khusus</li> <li>3. Mendefinisikan kelompok usaha boga berdasarkan syarat kesehatan</li> </ol>		Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50			0%
4	Mahasiswa mampu menerapkan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan riset pasar untuk menggali informasi tentang produk, jenis bahan, harga bahan, dan selera konsumen secara berkelompok, melaporkan dan mempresentasikannya dalam tatap muka di kelas</li> <li>2. Memahami perencanaan menu</li> <li>3. Memahami standarisasi bahan makanan</li> <li>4. Memahami tata cara pengadaan bahan makanan</li> <li>5. Memahami tata cara penyerahan bahan makanan</li> </ol>		Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu menerapkan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan riset pasar untuk menggali informasi tentang produk, jenis bahan, harga bahan, dan selera konsumen secara berkelompok, melaporkan dan mempresentasikannya dalam tatap muka di kelas</li> <li>2. Memahami perencanaan menu</li> <li>3. Memahami standarisasi bahan makanan</li> <li>4. Memahami tata cara pengadaan bahan makanan</li> <li>5. Memahami tata cara penyerahan bahan makanan</li> </ol>		Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50			0%
6	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menerapkan organisasi bagian dapur</li> <li>2. Menerapkan organisasi bagian pencucian</li> <li>3. Memahami orgaanisasi bagian penyajian dan pelayanan</li> </ol>		Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50			0%
7	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menerapkan organisasi bagian dapur</li> <li>2. Menerapkan organisasi bagian pencucian</li> <li>3. Memahami orgaanisasi bagian penyajian dan pelayanan</li> </ol>		Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50			0%
8	UTS			2 X 50			0%

9	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen		Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen		Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			0%
11	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen		Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			0%
12	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen		Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			0%
13	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen		3 X 50			0%
14	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen		3 X 50			0%

15	Mahasiswa mampu mengevaluasi hasil praktik	1. Menyusun laporan hasil diskusi 2. Mempersiapkan bahan presentasi 3. Mempresentasikan hasil pembahasan kelompok 4. Memberi respon /tanya jawab		Pembelajaran berbasis masalah 3 X 50			0%
16	UAS			2 X 50			0%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

#### Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.