

SILABUS

1. Identitas Mata Kuliah

Nama mata kuliah	: Manajemen Usaha Makanan Diet (**
No Kode	: BG 375
Jumlah SKS	: 3 (tiga)
Semester	: 7 (tujuh)
Program Studi	: Pendidikan Tata Boga
Kelompok Mata kuliah	: MKPP
Prasyarat	: Mahasiswa telah menempuh mata kuliah : Ilmu Gizi, Dietetika , Kesehatan dan Ilmu penyakit.
Dosen	: Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd

2. Tujuan

Setelah mahasiswa selesai mengikuti perkuliahan diharapkan mampu memahami perencanaan usaha makanan diet meliputi rencana, menentukan jenis kelamin , usia, kebutuhan zat gizi, jenis diet, syarat dan tujuan diet , makanan yang boleh dan tidak boleh, jenis menu, biaya, alat persiapan, mengolah dan menyajikan, tenaga kerja , pemasaran, promosi. Pelaksanaan pengolahan diet , penyajian/pendistribusian , evaluasi , pengawasan .

3. Deskripsi Isi

Pada perkuliahan ini dibahas perencanaan usaha makanan diet meliputi rencana menentukan jenis kelamin , usia, kebutuhan zat gizi, jenis diet, syarat dan tujuan diet , makanan yang boleh dan tidak boleh, jenis menu, biaya, alat persiapan, mengolah dan menyajikan, tenaga kerja , pemasaran, promosi. Pelaksanaan pengolahan diet , penyajian/pendistribusian , evaluasi , pengawasan.

4. Pendekatan Pembelajaran

Ekspositori	
Metode	: kuliah dan responsi
Tugas	: Penyusunan makalah
Media	: OHP, LCD

5. Evaluasi :

- a. Kehadiran
- b. Makalah
- c. UTS
- d. UAS

6. Pokok- Pokok Materi

Pertemuan 1 Konsep manajemen usaha makanan diet
Pertemuan 2 Perencanaan menentukan jenis kelamin dan umur
Pertemuan 3 menghitung kebutuhan zat gizi,
Pertemuan 4 jenis diet, syarat dan tujuan diet
Pertemuan 5 makanan yang boleh dan tidak boleh, jenis menu,
Pertemuan 6 ujian akhir semester
Pertemuan 7 biaya, alat persiapan, mengolah dan menyajikan,
Pertemuan 8 tenaga kerja ,
Pertemuan 9 pemasaran, promosi
Pertemuan 10 Pelaksanaan pengolahan diet , penyajian/pendistribusian
Pertemuan 11 sistem administrasi usaha makanan diet
Pertemuan 12 sistem administrasi usaha makanan diet
Pertemuan 13 sistem evaluasi pengolahan makanan
Pertemuan 15 sistem evaluasi administrasi
Pertemuan 16 pengawasan sistem administrasi dan produk

6. Rujukan

a. Buku sumber utama :

Harold Koontz. (1984). *Manajemen*. Gramedia : Jakarta.;

Longenecker .J.G et all (2001). *Kewirausahaan Manajemen Usaha Kecil – Buku I* , Jakarta, : Salemba.;

Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet*. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusumo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.;

b. Referensi :

Astawan, M. M Wahyuni. (1990). *Gizi dan Kesehatan Manula*. Jakarta : PT Mediyatama Sarana Perkasa.

Martoyo S (1990). *Manajemen Sumber Daya Manusia* ,Yogyakarta : BPFE Yogyakarta.

Nikmawati, E.E., Patriasih, R., (2006). *Modul Dietetika*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.

Soenardi T, (1998). *Makanan Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakusumah, E.S. (2001). *Menu Sehat untuk Lanjut Usia*. Jakarta : Puspa Swara.