

SILABUS

1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: Praktek Usaha Boga
Kode MK	: BG 470
Jumlah SKS	: 2
Semester	: 7
Kelompok Mata Kuliah	: MKK (Bidang Studi)
Program Studi / Jenjang	: Pendidikan Tata Boga / S-1
Status Mata Kuliah	: Wajib
Prasyarat	: -
Dosen	: Dra. Sri Subekti M.Pd

2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan dapat menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan.

3. Deskripsi

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah Keahlian (MKK) Program studi Program S-1 Pendidikan Tata Boga. perkuliahan ini meliputi pembahasan dan praktek penjualan produk boga dalam bentuk kantin/cafeteria, pesanan makanan. Mata kuliah ini membahas tentang : Pembuatan perencanaan praktek membuka usaha kantin dan pesanan makanan , merencanakan menu, menghitung kebutuhan bahan makanan , pemilihan dan pembelian bahan , menghitung harga jual, alat mengolah dan alat menyajikan/kemasan, pemasaran, promosi, pembukuan mata kuliah ini membahas tentang .

4. Pendekatan Pembelajaran

- Ekpositori , Praktek
- Metode : Kulponsi dan praktek
- Tugas : praktek
- Media : OHP, LCD

5. Evaluasi

Kehadiran

- Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
- UTS
- UAS

6. Pokok-Pokok Materi

- Pertemuan 1 : Konsep praktek Usaha Boga
Pertemuan 2 : Penyusunan Perencanaan praktek usaha boga
Pertemuan 3 : Pemilihan hidangan yang akan dijual
Pertemuan 4 : Kebutuhan bahan makanan
Pertemuan 5 : Perhitungan harga jual
Pertemuan 6 : Pembelian bahan makanan
Pertemuan 7 : Alat yang digunakan untuk mengolah/menyajikan/kemasan

Pertemuan 8 : Ujian akhir semester
Pertemuan 9 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 10 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 11 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 12 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 13 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 14 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 15 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
Pertemuan 16 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan

7. Rujukan

a. Buku sumber utama :

Ari Fadiati. (1986). *Manajemen Katering*, DEPDIKB.

Buchari Alma. (1998). *Pengantar Bisnis*. Bandung : Alfabeta.

Sofyan Assauri. (1996). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta Rajawali Press.

b. Referensi

Bachtiar Hasan. (2002). *Manajemen Industri*. Bandung: Pustaka Ramadhan.

Maria R. Sampul. (2004). *Menu Sehari-hari Ala Katering*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.;

Retno Widyati. (2004). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta : Grasindo.;

Taufik Murtadho. (2004). *Wirausaha Boga*. Jakarta : Prima Media Pustaka.;

Tim Femina. (2003). *Prasmanan Indonesia*. Jakarta : Gaya Favorit Press.

Yayasan Gizi Kuliner. (2004). *Hidangan Indonesia Populer*. Jakarta : Prima Media Pustaka.;