

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, M.Kes  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 1  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-1

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami makna manajemen dalam konteks perubahan lingkungan usaha di sektor kesehatan dan gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Menjelaskan pengertian manajemen dalam konteks perubahan lingkungan usaha di sektor kesehatan dan gizi.
2. Menyebutkan jenis-jenis pengembangan usaha yang bersifat komersil di sektor gizi.

### IV. Materi Ajar

1. Pengertian manajemen perubahan.
2. Kebijakan pemerintah terkait dengan penyelenggaraan pelayanan kesehatan dan gizi.
3. Peluang pengembangan usaha yang bersifat komersil di bidang kesehatan dan gizi.
4. Kode etik penyelenggaraan di bidang kesehatan dan gizi.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, tanya jawab, diskusi, penugasan.

### VI. Tahap Pembelajaran

#### A. Kegiatan Awal :

Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca basmalah serta menyampaikan outline mata kuliah.

#### B. Kegiatan Inti :

1. Dosen menjelaskan materi tentang manajemen dalam konteks perubahan lingkungan usaha di sektor kesehatan dan gizi.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan

kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.

3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.

C. Kegiatan Akhir :

1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.

2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop

B. Bahan/Sumber Belajar : Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio tugas

B. Kriteria Penilaian :

Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 2  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-2

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami manajemen catering Gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Menyebutkan komponen-komponen manajemen catering.
2. Menjelaskan langkah-langkah penyelenggaraan makanan.

### IV. Materi Ajar

1. Pengertian manajemen catering
2. Komponen-komponen manajemen catering gizi.
3. Langkah-langkah penyelenggaraan catering gizi.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab.

### VI. Tahap Pembelajaran

#### A. Kegiatan Awal :

1. Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah
2. Dosen mengawali perkuliahan dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan tentang materi kuliah sebelumnya.

#### B. Kegiatan Inti :

1. Dosen menjelaskan materi tentang pengertian manajemen catering, komponen-komponen manajemen catering dan langkah-langkah penyelenggaraan catering gizi.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.

C. Kegiatan Akhir :

1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 3  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-3

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami rencana strategik penyelenggaraan catering gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Menyebutkan komponen analisis SWOT.
2. Menyusun rencana strategik penyelenggaraan catering gizi.

### IV. Materi Ajar

1. Pengertian dan komponen SWOT.
2. Langkah-langkah menyusun SWOT catering gizi.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab.

### VI. Tahap Pembelajaran

- A. Kegiatan Awal :  
Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah
- B. Kegiatan Inti :
  1. Dosen menjelaskan materi tentang pengertian , komponen dan langkah-langkah menyusun SWOT catering gizi.
  2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
  3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.
- C. Kegiatan Akhir :
  1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
  2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio tugas
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 4  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-4

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami perencanaan pengembangan mutu makanan.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Menjelaskan standar mutu menu untuk catering.
2. Menganalisis mutu menu.

### IV. Materi Ajar

1. Standar mutu bahan makanan.
2. Standar mutu resep.
3. Standar mutu menu.
4. Standar mutu produk.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan.

### VI. Tahap Pembelajaran

#### A. Kegiatan Awal :

1. Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah
2. Dosen mengawali perkuliahan dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan tentang kuliah sebelumnya.

#### B. Kegiatan Inti :

1. Dosen menjelaskan materi tentang standar mutu bahan makanan, satandar mutu resep, standar mutu menu dan standar mutu produk.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.

#### C. Kegiatan Akhir :

1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio kasus
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 5  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-5

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami penerapan HACCP dalam penyelenggaraan catering.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Menjelaskan higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.
2. Menganalisis titik-titik kritis dalam penyelenggaraan makanan.

### IV. Materi Ajar

1. Higiene sanitasi dalam proses penyelenggaraan catering.
2. Pengendalian titik-titik kritis dalam penyelenggaraan catering.
3. Analisis penerapan HACCP pada usaha catering.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan.

### VI. Tahap Pembelajaran

#### A. Kegiatan Awal :

Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah.

#### B. Kegiatan Inti :

1. Dosen menjelaskan materi tentang penerapan HACCP dalam penyelenggaraan catering.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.

#### C. Kegiatan Akhir :

1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio kasus
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 6  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-6

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

1. Mahasiswa memahami manajemen produksi makanan.
2. Mahasiswa memahami cara menghitung keuntungan usaha catering gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Mengestimasi produk catering.
2. Menghitung biaya makan dan harga jual produk catering.

### IV. Materi Ajar

1. Aplikasi perhitungan *unit cost* dan harga jual produk catering.
2. Aplikasi perhitungan BEP usaha catering gizi.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan.

### VI. Tahap Pembelajaran

#### A. Kegiatan Awal :

Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah.

#### B. Kegiatan Inti :

1. Dosen menjelaskan materi tentang manajemen produksi makanan dan cara menghitung *unit cost*, harga jual dan BEP.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.

#### C. Kegiatan Akhir :

1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio tugas
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 7  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-7

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami susunan menu catering gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu menyusun menu catering Gizi sesuai dengan kebutuhan klien/konsumen.

### IV. Materi Ajar

1. Susunan menu catering gizi.
2. Analisis menu catering gizi.
3. Pengembangan menu untuk catering gizi.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah, diskusi, tanya jawab, penugasan.

### VI. Tahap Pembelajaran

- A. Kegiatan Awal :  
Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah
- B. Kegiatan Inti :
  1. Dosen menjelaskan materi tentang susunan dan analisis menu catering gizi serta pengembangan menu.
  2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
  3. Dosen memberikan penugasan berupa portofolio.
- C. Kegiatan Akhir :
  1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
  2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

### VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

#### VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 8  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke-8

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa memahami sistem evaluasi penyelenggaraan catering gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu memahami unsur-unsur dan instrumen evaluasi

### IV. Materi Ajar

1. Unsur-unsur evaluasi catering gizi
2. Langkah-langkah evaluasi catering gizi
3. Instrumen evaluasi catering gizi

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : ceramah

### VI. Tahap Pembelajaran

- A. Kegiatan Awal :
- Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah
- B. Kegiatan Inti :
1. Dosen menjelaskan materi tentang unsur-unsur, langkah dan instrumen evaluasi catering gizi.
  2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
  3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.
- C. Kegiatan Akhir :
1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
  2. Dosen menutup perkuliahan dengan membaca Hamdalah dan memberi salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 9  
Alokasi waktu : 100'  
Pertemuan : ke 9-10

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa mampu menyusun proposal penyelenggaraan catering gizi.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu menyusun proposal penyelenggaraan catering gizi.

### IV. Materi Ajar

Langkah-langkah menyusun perencanaan usaha catering gizi.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : diskusi dan presentasi

### VI. Tahap Pembelajaran

- A. Kegiatan Awal :  
Dosen membuka kuliah memberi salam dan membaca Basmalah.
- B. Kegiatan Inti :
  1. Dosen menjelaskan materi tentang langkah-langkah menyusun perencanaan usaha catering gizi.
  2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya dan menanyakan kembali materi yang telah diberikan untuk mengetahui pemahaman mahasiswa.
  3. Dosen memberikan penugasan dalam bentuk portofolio.
- C. Kegiatan Akhir :
  1. Dosen memberi rangkuman perkuliahan.
  2. Dosen menutup perkuliahan, membaca Hamdalah dan salam.

VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar

- A. Alat/Media : OHP, LCD, Laptop
- B. Bahan/Sumber Belajar :  
Kepustakaan dari internet

VIII. Penilaian

- A. Teknik dan Instrumen penilaian : Portofolio
- B. Kriteria Penilaian :  
Nilai = Portofolio

## RENCANA MUTU PERKULIAHAN

Nama Dosen : Setyaningrum Rahmawaty, SST, MKes.  
Endang Nur Widianingsih, SST, MSi. Med.  
Program Studi : D3 Gizi  
Kode mata Kuliah : GIZ 41042  
Nama Mata Kuliah : Manajemen Catering Gizi  
Jumlah SKS : 2  
Kelas/Semester : A/IV  
Pertemuan : 10  
Alokasi waktu : 400'  
Pertemuan : ke 11-14

### I. Standar Kompetensi

Peserta didik dapat mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, konsep dan prinsip manajemen catering gizi.

### II. Kompetensi Dasar

Mahasiswa mampu mempraktekkan proposal yang telah disusun.

### III. Indikator

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu :

1. Mempraktekkan menu yang telah dibuat.
2. Mempraktekkan menghitung harga jual makanan.
3. Mempraktekkan menjual produk makanan dan mencari peluang pasar.
4. Menghitung laba/kerugian.
5. Menginventaris permasalahan yang dihadapi.
6. Menyusun langkah-langkah perbaikan sesuai permasalahan yang dihadapi.

### IV. Materi Ajar : Pertemuan 1 sampai 10.

### V. Metode/Strategi Pembelajaran : praktek

### VI. Tahap Pembelajaran:

1. Dosen membuka perkuliahan dengan salam dan membaca basmalah, dilanjutkan pengarahan kegiatan praktek.
2. Mahasiswa dalam kelompok melakukan praktek seperti dalam acara kegiatan praktek.
3. Mahasiswa mendiskusikan hasil praktek.
4. Dosen memberi komentar dan pengarahan dan menyimpulkan.
5. Dosen menutup dengan bacaan hamdalah dan memberi salam.

### VII. Alat/Bahan/Sumber Ajar: Alat memasak

VIII. Penilaian = hasil praktek dan diskusi, laporan.

Nilai akhir = ( 30 % x UTS) + (30 % x UAS) + (30 % x nilai praktek) + (10 % x nilai portofolio)