

SILABUS MATA KULIAH

Program Studi : Gizi (D3)
Kode Mata Kuliah : GIZ 41042
Nama Mata Kuliah : MANAJEMEN CATERING GIZI
Jumlah SKS : 2 (Dua)
Semester : 4 (Empat)
Mata Kuliah Pra Syarat : Gizi Kuliner, Ilmu Gizi Daur Kehidupan
Deskripsi Mata Kuliah :

Perubahan paradigma di bidang pelayanan gizi menuntut pengembangan peluang usaha di bidang gizi, diantaranya adalah catering yang menerapkan prinsip-prinsip gizi. Kedalaman dan keluasan bahasan meliputi manajemen perubahan di sektor kesehatan dan gizi, rencana strategik penyelenggaraan catering, perencanaan dan penerapan pengendalian mutu dalam penyelenggaraan catering, perencanaan produksi makanan, perhitungan keuntungan usaha catering, menu catering, pengelolaan sanitasi dan sistem evaluasi catering gizi.

Standar Kompetensi :

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Pengalaman Pembelajaran	Materi Ajar	Waktu	Alat/Bahan/ Sumber Belajar	Penilaian
Memahami makna manajemen dalam konteks perubahan lingkungan usaha di sektor kesehatan dan gizi.	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.	1. Mengkaji konsep manajemen perubahan di lingkungan usaha kesehatan dan gizi. 2. Mendiskusikan berbagai peluang usaha yang dapat dikembangkan di bidang gizi.	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 usaha di bidang kesehatan dan gizi.	100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio
Memahami manajemen catering.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu: 1. Menyebutkan komponen-	1. Mengkaji komponen-komponen	1. Pengertian manajemen catering. 2. Komponen-komponen manajemen catering gizi.	100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio

	komponen manajemen catering. 2. Menjelaskan langkah-langkah penyelenggaraan catering.	manajemen catering. 2. Mendiskusikan langkah-langkah penyelenggaraan catering gizi.	3. Langkah-langkah penyelenggaraan catering gizi.			
Memahami rencana strategik penyelenggaraan catering gizi.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu: 1. Menyebutkan komponen analisis SWOT. 2. Menyusun rencana strategik penyelenggaraan catering gizi.	1. Mengkaji komponen SWOT. 2. Mendiskusikan rencana SWOT catering gizi.	1. Pengertian dan komponen SWOT. 2. Langkah-langkah menyusun SWOT catering gizi.	1x100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio Tugas
Memahami perencanaan pengembangan mutu makanan.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu: 1. Menjelaskan standar mutu menu untuk catering. 2. Menganalisis mutu menu	1. Mengkaji standar mutu menu untuk catering. 2. Mendiskusikan mutu menu untuk catering.	1. Standar mutu bahan makanan. 2. Standar mutu resep . 3. Standar mutu menu. 4. Standar mutu produk olahan.	100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio Kasus
Memahami penerapan HACCP dalam penyelenggaraan catering.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu: 1. Menjelaskan higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan catering gizi. 2. Menganalisis titik-titik kritis dalam penyelenggaraan catering gizi.	1. Mengkaji konsep higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan catering. 2. Mendiskusikan titik-titik kritis dalam penyelenggaraan catering gizi.	1. Higiene sanitasi dalam proses penyelenggaraan catering. 2. Pengendalian titik-titik kritis dalam penyelenggaraan catering. 3. Analisis penerapan HACCP pada usaha catering.	100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio Kasus
1. Memahami manajemen produksi makanan. 2. Memahami cara menghitung	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu: 1. Mengestimasi produk catering. 2. Menghitung biaya makan	1. Menghitung <i>unit cost</i> dan harga jual produk catering . 2. Menghitung	1. Aplikasi perhitungan <i>unit cost</i> dan harga jual produk catering. 2. Aplikasi perhitungan BEP usaha catering gizi.	1x100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio Tugas

keuntungan usaha catering gizi	dan harga jual produk catering.	<i>break event point</i> (BEP) usaha catering.				
Memahami susunan menu catering gizi.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu menyusun menu catering gizi sesuai dengan kebutuhan klien/konsumen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskusikan menu catering gizi. 2. Menganalisis menu catering gizi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Susunan menu catering gizi. 2. Analisis menu catering gizi. 3. Pengembangan menu untuk catering gizi. 	100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio
Memahami sistem evaluasi penyelenggaraan catering gizi.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu memahami unsur-unsur dan instrumen evaluasi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji unsur-unsur evaluasi catering gizi. 2. Menyusun instrumen evaluasi catering gizi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unsur-unsur evaluasi catering gizi. 2. Langkah-langkah evaluasi catering gizi. 3. Instrumen evaluasi catering gizi. 	100'	OHP, LCD, Laptop.	Portofolio
Menyusun proposal penyelenggaraan catering gizi.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu menyusun proposal penyelenggaraan catering gizi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskusikan proposal penyelenggaraan catering gizi. 2. Mempresentasikan proposal catering gizi. 	Langkah-langkah menyusun perencanaan usaha catering gizi.	2x100'	OHP, LCD, Laptop.	Proposal.
Menyajikan menu catering gizi.	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu mengolah, menyajikan, dan mengevaluasi menu catering gizi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengolah menu catering gizi. 2. Menyajikan menu catering gizi. 3. Mendiskusikan menu. 	Mempraktekkan dan mengevaluasi menu catering gizi.	4x100'	Alat memasak, rencana menu, form evaluasi.	Menu. Kegiatan praktek.