RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

(RPS)

**MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN**

**PROGRAM STUDI SARJANA GIZI**



**DR. TRIA ASTIKA ENDAH P., SKM, MKM**

FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA

KEMENRIKSTEK DIKTI

2020

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

**(RPS)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Universitas/Institut** | **:** | **Universitas Muhammdiyah Jakarta** |
| **Fakultas** | **:** | **Kedokteran dan Kesehatan** |
| **Program Studi** | **:** | **Gizi** |
|  |  |  |
| **Mata Kuliah** | **:** | **Manajemen Industri Jasa Pangan** |
| **Bobot/Sks** | **:** | **3 (2-1) SKS** |
| **Kode Mata Kuliah** | **:** | **GZN4333** |
| **Sifat** | **:** | **(1)Teori (2) Praktikum** |
| **Pra-Syarat (jika ada)** | **:** | **Dasar Ilmu Gizi, Gizi Kuliner** |
| **Semester** | **:** | **Genap** |
| **Periode Kuliah** | **:** | **Februari-Juli 2020** |
| **Jumlah Pertemuan tatap muka kuliah** | **:** | **14 x 100 menit** |
| **Jumlah pertemuan tatap muka praktikum** | **:** | **14 x 170 menit** |
| **Jadwal Kuliah** | **:** | **Selasa Pukul 10.00-11.40** |
| **Ruang** | **:** | **Ruang Kelas Gedung Pusdiklat Lt.3** |
| **Dosen Pengampu** | **:** | **Dr. Tria Astika Endah Permatasari, SKM, MKM** |

1. **DESKRIPSI**

Mata kuliah ini mempelajari ruang lingkup manajemen jasa pangan di berbagai institusi, mempelajari sistem, klasifikasi, sumber daya manusia, sarana fisik, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, pengendalian biaya, konsep keamanan makanan, higiene, sanitasi, manajemen mutu, kemanan pangan dan sistem jaminan halal dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI) untuk memenuhi makanan yang aman, sehat, bergizi sesuai dengan selera dan kebutuhan gizi konsumen atau tujuan institusinya.

1. **CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL)**

|  |  |
| --- | --- |
| Ranah | Capaian Pembelajaran Lulusan |
| Sikap | 1. Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; 2. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 3. Mampu Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan |
| Pengetahuan | Memiliki pengetahuan mengenai konsep manajemen jasa pangan di berbagai institusi dan penerapannya |
| Keterampilan umum | 1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya; 2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur; 3. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni; |
| Keterampilan Khusus | Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi, bencana, dan haji dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen. |

1. **CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CPMK** | **SUB CPMK** |
| * + - 1. **Memahami Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan** | Memahami pengertian, sistem dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI)   1. Menjelaskan Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) 2. Sistem dan Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 3. Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi |
|  | Memahami Sumber daya manusia (SDM) dalam SPMI   1. Macam, standar dan kualifikasi ketenagaan pada SPMI 2. Job description dan job specification dalam SPMI |
|  | Memahami sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI   1. Pengelolaan sarana fisik 2. Perencanaan dan pemilihan alat 3. Pengaturan tata letak dapur |
|  | Memahami perencanaan menu dalam SPMI   1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengarhi perencanaan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu |
|  | Memahami perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam SPMI   1. Perencanaan kebutuhan bahan mkanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI |
|  | Memahami sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam SPMI   1. Sistem pengadaan (pemesanan dan pembelian) Bahan Makanan 2. Sistem penerimaan bahan makanan |
|  | Memahami pengolahan bahan makanan   1. Pengertian, tujuan, dan prasyarat pengolahan makanan 2. Jenis makanan yang diolah (makanan biasa, lunak, saring, cair) |
|  | Memahami sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI   1. Sistem penyimpanan bahan makanan 2. Sistem penyaluran bahan makanan |
|  | Memahami pengendalian biaya dalam SPMI   1. Elemen biaya 2. Food cost dan harga jual 3. Analisis kelayakan usaha |
| * + - 1. **Memahami penyelenggaraan makanan di berbagai institusi** | Memahami konsep penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan Institusi selain rumah sakit   1. Peyelenggaraan makanan di rumah sakit 2. Penyelenggaan makanan anak sekolah 3. Penyelenggaan makanan asrama 4. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial 5. Penyelenggaraan makanan institusi khusus 6. Penyelenggaraan makanan darurat 7. Penyelenggaraan makanan industri transportasi 8. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja 9. Penyelenggaraan makanan institusi komersial |
| * + - 1. **Memahami konsep manajemen mutu, keamanan pangan dan sistem jaminan halal** | Memahami konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja   1. Keamanan makanan 2. Higiene dan sanitasi 3. Keselamatan kerja |
|  | Memahami konsep manajemen mutu dan kemanan Industri Jasa Pangan   1. Sejarah umum manajemen mutu 2. Foodborne diseases karena produk jasa boga 3. Jenis-jenis bahaya pada produk jasa makanan 4. Aplikasi HACCP dan ISO 22000 pada jasa makanan |
|  | Memahami konsep sertifikasi halal dan sistem jaminan halal   1. Urgensi sertifikasi halal 2. Prosedur sertifikasi halal 3. Sistem jaminan halal |

1. **MATERI**

|  |  |
| --- | --- |
| **POKOK MATERI** | **SUB POKOK MATERI** |
| * + - 1. **Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan** | Pengertian, sistem dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI)  Menjelaskan Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI)  Sistem dan Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi  Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi |
|  | Sumber daya manusia (SDM) dalam SPMI   * + - 1. Macam, standar dan kualifikasi ketenagaan pada SPMI       2. Job description dan job specification dalam SPMI |
|  | Sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI   1. Pengelolaan sarana fisik 2. Perencanaan dan pemilihan alat 3. Pengaturan tata letak dapur |
|  | Perencanaan menu dalam SPMI   1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengarhi perencanaan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu |
|  | Perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam SPMI   1. Perencanaan kebutuhan bahan mkanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI |
|  | Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam SPMI   1. Sistem pengadaan (pemesanan dan pembelian) Bahan Makanan 2. Sistem penerimaan bahan makanan |
|  | Pengolahan bahan makanan   1. Pengertian, tujuan, dan prasyarat pengolahan makanan 2. Jenis makanan yang diolah (makanan biasa, lunak, saring, cair) |
|  | Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI   1. Sistem penyimpanan bahan makanan 2. Sistem penyaluran bahan makanan |
|  | Pengendalian biaya dalam SPMI   1. Elemen biaya 2. Food cost dan harga jual 3. Analisis kelayakan usaha |
| * + - 1. **Memahami penyelenggaraan makanan di berbagai institusi** | Konsep penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan Institusi selain rumah sakit   1. Peyelenggaraan makanan di rumah sakit 2. Penyelenggaan makanan anak sekolah 3. Penyelenggaan makanan asrama 4. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial 5. Penyelenggaraan makanan institusi khusus 6. Penyelenggaraan makanan darurat 7. Penyelenggaraan makanan industri transportasi 8. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja 9. Penyelenggaraan makanan institusi komersial |
| * + - 1. **Memahami konsep manajemen mutu, keamanan pangan dan sistem jaminan halal** | Konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja   1. Keamanan makanan 2. Higiene dan sanitasi 3. Keselamatan kerja |
|  | Konsep manajemen mutu dan kemanan Industri Jasa Pangan   1. Sejarah umum manajemen mutu 2. Foodborne diseases karena produk jasa boga 3. Jenis-jenis bahaya pada produk jasa makanan 4. Aplikasi HACCP dan ISO 22000 pada jasa makanan |
|  | Konsep sertifikasi halal dan sistem jaminan halal   1. Urgensi sertifikasi halal 2. Prosedur sertifikasi halal 3. Sistem jaminan halal |

1. **KEGIATAN PEMBELAJARAN (METODE)**

Mata kuliah ini akan disampaikan dalam beberapa metode yaitu ceramah, diskusi, dan pemberian tugas.

1. **TUGAS (TAGIHAN)**

Tugas akan diberikan dalam bentuk laporan atau makalah.

1. **PENILAIAN**

* **Metode:**

Tes tulis

* **Instrumen**

Lembar/soal tes, lembar penilaian kinerja

* **Komponen dan proporsi penilaian (40% dari mata kuliah)**

Ujian tengah semester (UTS) : 30%

Ujian akhir semester (UAS) : 30%

Praktikum : 40%

* **Kriteria penilain/kelulusan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rentang nilai** | **Huruf** | **Mutu** |
| **85.00 – 100.00** | **A** | **4.00** |
| **80.00 – 84.99** | **A-** | **3.70** |
| **75.00 – 79.99** | **B+** | **3.30** |
| **70.00 – 74.99** | **B** | **3.00** |
| **65.00 – 69.99** | **B-** | **2.70** |
| **60.00 – 64.99** | **C+** | **2.30** |
| **55.00 – 59.99** | **C** | **2.00** |
| **50.00 – 54.99** | **C-** | **1.70** |
| **45.00 – 49.99** | **D** | **1.00** |
| **0 – 44.99** | **E** | **0** |

1. **SUMBER (REFERENSI)**
2. Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
3. Rotua M, Siregar R. 2015. Manajemen Sistem penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
4. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2015. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
5. Bartono PH. 2005. Analisis Food Product: Studi Food Cost dan Pedoman Training. Yogyakarta: Penerbit ANDI
6. **RINCIAN RENCANA KEGIATAN (SATUAN ACARA PERKULIAHAN)**

**RINCIAN RENCANA KEGIATAN (SATUAN ACARA PERKULIAHAN)**

**Capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK)**:

1. **Memahami Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan**
2. **Memahami penyelenggaraan makanan di berbagai institusi**
3. **Memahami konsep manajemen mutu, keamanan pangan dan sistem jaminan halal**

| **No** | **Capaian Pembelajaran**  **(sub-CPMK)** | **Indikator** | **Materi** | **Kegiatan pembelajaran**  **(Metode)** | **Alokasi waktu** | **Sumber**  **dan Media** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Mampu memahami pengertian, sistem dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI) | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) 2. Sistem dan Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 3. Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi | Pendahuluan  Pengertian, sistem dan klasifikasi SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 2 | Mampu memaham sumber daya manusia (SDM) dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Macam, standar dan kualifikasi ketenagaan pada SPMI 2. Job description dan job specification dalam SPMI | Sumber Daya Manusia dalam SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 3 | Mampu memaham sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Pengelolaan sarana fisik 2. Perencanaan dan pemilihan alat 3. Pengaturan tata letak dapur | Sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 4 | Mampu memaham perencanaan menu dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengarhi perencanaan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu | Perencanaan Menu dalam SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 5 | Mampu memaham perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Perencanaan kebutuhan bahan mkanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI | Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dalam SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 6 | Mampu memaham sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Sistem pengadaan (pemesanan dan pembelian) Bahan Makanan 2. Sistem penerimaan bahan makanan | Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 7 | Mampu memaham pengolahan bahan makanan | Mahasiswa mampu menjelaskan:   1. Pengertian, tujuan, dan prasyarat pengolahan makanan 2. Jenis makanan yang diolah (makanan biasa, lunak, saring, cair) | Pengolahan bahan makanan | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 8 | Mampu memaham sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Sistem penyimpanan bahan makanan 2. Sistem penyauran bahan makanan | Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 9 | Mampu memaham pengendalian biaya dalam SPMI | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Elemen biaya 2. Food cost dan harga jual 3. Analisis kelayakan usaha | Pengendalian biaya dalam SPMI | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 10 | Mampu memaham konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Keamanan makanan 2. Higiene dan sanitasi 3. Keselamatan kerja | Keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 11 | Mampu memaham konsep penyelenggaraan makanan di rumah sakit | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Penyelenggaraan makanan di Rumah sakit 2. Pembiayaan pelayanan gizi 3. Sarana penyelenggaraan makanan | Penyelenggaraan makanan di rumah sakit | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 12 | Mampu memaham konsep penyelenggaraan makanan di Institusi selain rumah sakit | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Penyelenggaan makanan anak sekolah 2. Penyelenggaan makanan asrama 3. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial 4. Penyelenggaraan makanan institusi khusus 5. Penyelenggaraan makanan darurat 6. Penyelenggaraan makanan industri transportasi 7. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja 8. Penyelenggaraan makanan institusi komersial | Penyelenggaraan makanan di Institusi | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 13 | Mampu memaham konsep manajemen mutu dan kemanan Industri Jasa Pangan | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Sejarah umum manajemen mutu 2. Foodborne diseases karena produk jasa boga 3. Jenis-jenis bahaya pada produk jasa makanan 4. Aplikasi HACCP dan ISO 22000 pada jasa makanan | Manajemen mutu dan kemanan Industri Jasa Pangan | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |
| 14 | Mampu memaham konsep sertifikasi halal dan sistem jaminan halal | Mahasiswa mampu menjelaskan   1. Urgensi sertifikasi halal 2. Prosedur sertifikasi halal 3. Sistem jaminan halal | Sertifikasi halal dan sistem jaminan halal | Ceramah dan diskusi | 2 x 50’ |  |

Mengetahui: Jakarta, 3 maret 2020

Ketua Program Studi Dosen,







Dr. Sugiatmi, SIP, MKM Dr. Tria Astika Endah P., SKM., MKM