

# BERITA ACARA PERKULIAHAN DAN PRAKTIKUM

## MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN PROGRAM STUDI GIZI



DOSEN PENGAMPU  
DR. TRIA ASTIKA ENDAH PERMATASARI, SKM, MKM

FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA  
KEMENDIKBUD  
2020

Tanggal/ Waktu	Jumlah Peserta/Aplikasi yang Digunakan	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH
17 Maret 2020.  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum (170 menit): 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Pengantar Manajemen Industri Jasa Pangan:  pengertian, sistem dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI)</li> <li>2. Sistem dan Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi</li> <li>3. Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi</li> </ol>
24 Maret 2020  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum (170 menit): 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	sumber daya manusia (SDM) dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macam, standar dan kualifikasi ketenagaan pada SPMI</li> <li>2. Job description dan job specification dalam SPMI</li> </ol>
<b>31 Maret 2020</b> Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengelolaan sarana fisik</li> <li>2. Perencanaan dan pemilihan alat</li> <li>3. Pengaturan tata letak dapur</li> </ol>

02 April 2020	45 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)  Keterangan: 2 mahasiswa terkendala jaringan	Mampu memahami perencanaan menu dalam SPMI	Mahasiswa mampu menjelaskan: 1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengaruhi perencanaan menu  Langkah-langkah penyusunan menu
<b>13 April 2020</b>  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam SPMI	1. Perencanaan kebutuhan bahan makanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI
<b>21 April 2020</b>  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam SPMI	1. Sistem pengadaan (pemesanan dan pembelian) Bahan Makanan 2. Sistem penerimaan bahan makanan
<b>27 April 2020</b>  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum:	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Pengolahan bahan makanan	Mahasiswa mampu menjelaskan: 1. Pengertian, tujuan, dan prasyarat pengolahan makanan  Jenis makanan yang diolah (makanan biasa, lunak, saring, cair)

13.00-15			
<b>05 April 2020</b>  <b>Kuliah dan Praktikum</b>	UJIAN TENGAH SEMESTER  Seluruh mahasiswa hadir UTS		
<b>12 April 2020</b> Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistem penyimpanan bahan makanan</li> <li>2. Sistem penyaluran bahan makanan</li> </ol>
<b>9 Juni 2020</b>  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	46 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)  1 mahasiswa terkendala jaringan	Pengendalian biaya dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elemen biaya</li> <li>2. Food cost dan harga jual</li> <li>3. Analisis kelayakan usaha</li> </ol>
<b>15 Juni 2020</b>  Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum:	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keamanan makanan</li> <li>2. Higiene dan sanitasi</li> <li>3. Keselamatan kerja</li> </ol>

13.00-15			
<b>22 Juni 2020</b> Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Konsep penyelenggaraan makanan di rumah sakit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyelenggaraan makanan di Rumah sakit</li> <li>2. Pembiayaan pelayanan gizi</li> <li>3. Sarana penyelenggaraan makanan</li> </ol>
<b>26 Juni 2020</b> Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Konsep penyelenggaraan makanan di Institusi selain rumah sakit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyelenggaraan makanan anak sekolah</li> <li>2. Penyelenggaraan makanan asrama</li> <li>3. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial</li> <li>4. Penyelenggaraan makanan institusi khusus</li> <li>5. Penyelenggaraan makanan darurat</li> <li>6. Penyelenggaraan makanan industri transportasi</li> <li>7. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja</li> <li>8. Penyelenggaraan makanan institusi komersial</li> </ol>
<b>01 Juli 2020</b> Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)  Praktikum: 13.00-15	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Konsep manajemen mutu dan keamanan Industri Jasa Pangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sejarah umum manajemen mutu</li> <li>2. Foodborne diseases karena produk jasa boga</li> <li>3. Jenis-jenis bahaya pada produk jasa makanan</li> <li>4. Aplikasi HACCP dan ISO 22000 pada jasa makanan</li> </ol>
<b>14 Juli 2020</b>	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Konsep sertifikasi halal dan sistem jaminan halal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urgensi sertifikasi halal</li> <li>2. Prosedur sertifikasi halal</li> <li>3. Sistem jaminan halal</li> </ol>

21 Juli 2020	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi yang telah diberikan
--------------	----------------------	-------------------------------------

Mengetahui:  
Ketua Program Studi



Dr. Sugiati, SIP, MKM

Jakarta, 4 Agustus 2020  
Dosen,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Tria Astika Endah P.', written in a cursive style.

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

