RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

(RPS)

**MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN**

**PROGRAM STUDI SARJANA GIZI**



**DOSEN**

**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** | **:** | **Senin Pukul 07.00-10.00** |
| **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** |
| **Memahami Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi (selain catering dan rumah sakit), catering, dan rumah sakit** | * Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi (selain catering dan rumah sakit) |
|  | * Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi catering |
|  | * Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam rumah sakit |
| **Memahami Aplikasi Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan** | * Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar |

1. **MATERI**

|  |  |
| --- | --- |
| **POKOK MATERI** | **SUB POKOK MATERI** |
| **Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi (selain catering dan rumah sakit), catering, dan rumah sakit** | * Sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi (selain catering dan rumah sakit) |
|  | * Sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi catering |
|  | * Sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam rumah sakit |
| **Memahami dan mengaplikasikan konsep Manajemen Industri Jasa Pangan** | * Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar |

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**

* **Komponen dan proporsi penilaian**

Food Bazar : 50 %

Tugas kelompok (makalah, laporan, presentasi, diskusi) : 40 %

Keaktifan mahasiswa : 10 %

* **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 Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi (selain catering dan rumah sakit),**

**Catering dan rumah sakit**

* + - 1. **Memahami dan mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan**

| **No** | **Capaian Pembelajaran**  **(sub-CPMK)** | **Indikator** | **Materi** | **Kegiatan pembelajaran**  **(Metode)** | **Alokasi waktu** | **Sumber**  **dan Media** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Memahami Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi, industry catering dan rumah sakit | Mahasiswa mampu menjelaskan:  Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi, industry catering dan rumah sakit | Kontrak praktikum  Pendahuluan | Ceramah dan diskusi | 1 x 170’ |  |
| 2 | Memahami Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi, industry catering dan rumah sakit | Mahasiswa mampu menjelaskan:  Manajemen Industri Jasa Pangan di institusi, industry catering dan rumah sakit | Penjelasan Tugas turun lapang  Pengurusan surat perizinan dll | Ceramah dan diskusi | 1 x 170’ |  |
| 3 | Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi (selain catering dan rumah sakit) | Mahasiswa mampu menjelaskani sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi (selain catering dan rumah sakit) | Turun lapang terkait SDM dan SPMI di   1. Penyelenggaan makanan anak sekolah 2. Penyelenggaan makanan asrama 3. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial 4. Penyelenggaraan makanan institusi khusus 5. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja 6. Penyelenggaraan makanan institusi komersial | Turun lapang | 1 x 170’ |  |
| 4 | Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi (selain catering dan rumah sakit) | Mahasiswa mampu menjelaskani sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi (selain catering dan rumah sakit) | Turun lapang terkait SDM dan SPMI di   1. Penyelenggaan makanan anak sekolah 2. Penyelenggaan makanan asrama 3. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial 4. Penyelenggaraan makanan institusi khusus 5. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja 6. Penyelenggaraan makanan institusi komersial | Turun lapang | 1 x 170’ |  |
| 5 | Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi catering | Mahasiswa mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi catering | Turun lapang ke SPMI catering | Turun lapang | 1 x 170’ |  |
| 6 | Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi catering | Mahasiswa mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi catering | Turun lapang ke SPMI catering | Turun lapang | 1 x 170’ |  |
| 7 | Memahami sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi rumah sakit | Mahasiswa mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sistem pengadaan, sistem penerimaan, sistem pengolahan, sistem penyimpanan, sistem penyaluran, sarana fisik dan konsep higiene sanitasi makanan di dalam institusi rumah sakit | Turun Lapang ke Sistem penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih | Turun lapang | 1 x 170’ |  |
| 8 | Memahami dan mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan persiapan kegiatan food bazar | Penentuan tema dan struktur restoran, Perencanaan menu dan kebutuhan restoran, pembuatan poster/flayer promosi | Diskusi, ceramah, food trial di laboratorium | 1 x 170’ |  |
| 9 | Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan persiapan kegiatan food bazar | Penentuan tema dan struktur restoran, Perencanaan menu dan kebutuhan restoran, pembuatan poster/flayer promosi | Diskusi, ceramah, food trial di laboratorium | 1 x 170’ |  |
| 10 | Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan persiapan kegiatan food bazar | Penentuan tema dan struktur restoran, Perencanaan menu dan kebutuhan restoran, pembuatan poster/flayer promosi  Pengumpulan draft proposal restoran | Diskusi, ceramah, food trial di laboratorium | 1 x 170’ |  |
| 11 | Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan persiapan kegiatan food bazar | Presentasi proposal restoran (food bazar) | Diskusi, ceramah, food trial di laboratorium | 1 x 170’ |  |
| 12 | Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan persiapan kegiatan food bazar | Persiapan restoran / food bazar  Co: trial error makanan, persiapan booth dll | Diskusi, ceramah, food trial di laboratorium | 1 x 170’ |  |
| 13 | Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan persiapan kegiatan food bazar | Persiapan restoran / food bazar  Co: trial error makanan, persiapan booth dll | Diskusi, ceramah, food trial di laboratorium | 1 x 170’ |  |
| 14 | Memahami dan Mengaplikasikan Konsep Manajemen Industri Jasa Pangan dalam bentuk food bazar | Mahasiswa mampu melakukan kegiatan food bazar | Food Bazar  Nb: waktu akan disesuaikan | Food bazar (festival makanan) | 1 x 170’ |  |

Mengetahui: Jakarta, 3 maret 2020

Ketua Program Studi Dosen,

 



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