

BAP MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN

SEMESTER GENAP T.A 2020/2021



Penyusun:

Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

Tim Teaching:

Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si

Dr. Tria Astika Endah P, SKM, MKM

**Program Studi Sarjana Gizi
Fakultas Kedokteran dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Jakarta**



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

**MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN (KULIAH)
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI**



**DOSEN PENANGGUNG JAWAB
Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si**

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
KEMENRIKSTEK DIKTI
2021**

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	:	
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	:	
Dosen Pengampu	:	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

A. 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, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi Sistem penyelenggaraan Makanan Massal, konsep keamanan makanan, higiene, sanitasi, manajemen mutu, keamanan 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.

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL)

Ranah	Capaian Pembelajaran Lulusan
Sikap	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.
Pengetahuan	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu gizi institusi secara terstruktur
Keterampilan umum	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
Keterampilan Khusus	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi, dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen.

C. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

1. Mahasiswa mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu gizi institusi) secara terstruktur (CPMK 1) (P2)
2. Mahasiswa mampu menerapkan konsep gizi dan manajemen dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan secara bertanggung jawab (CPMK 2) (S9, KK8)
3. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan (CPMK 3) (KU2, KK8)

D. Sub- Capaian Pembelajaran Matakuliah (Sub CPMK)

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (sub CPMK)	
Sub CPMK 1	Mampu menjelaskan pengertian dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan di berbagai institusi (SPMI) (C2, A3) (CPMK 1)
Sub CPMK 2	Mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI (C2, A3) (CPMK 1)
Sub CPMK 3	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di berbagai institusi (SPMI) (C4, A3)(CPMK 1, CPMK 2)
Sub CPMK 4	Mampu merencanakan menu dan menghitung kebutuhan bahan makanan dalam SPMI (C6, A5) (CPMK 1, CPMK 2, CPMK 3)
Sub CPMK 5	Mampu mengevaluasi konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (C5, A3, P4) (CPMK 1, CPMK 2, CPMK 3)
Sub CPMK 6	Mampu mengevaluasi manajemen mutu dan sistem jaminan halal di Industri Jasa Pangan (C5, A3, P4) (CPMK 1, CPMK 2, CPMK 3)

E. MATERI

POKOK MATERI	SUB POKOK MATERI
Mampu menjelaskan pengertian, dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI)	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

Mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI	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
Mampu merencanakan menu dan menghitung kebutuhan bahan makanan dalam SPMI	Perencanaan menu dalam SPMI 1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengaruhi perencanaan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu
	Perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam SPMI 1. Perencanaan kebutuhan bahan makanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI
Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (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
	Pencatatan, Pelaporan, dan Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal 1. Pengertian Pencatatan dan pelaporan (PPL) 2. Evaluasi Sistem penyelenggaraan Makanan Massal
	Penyelenggaraan makanan dan Perhitungan Biaya Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit 1. Penyelenggaraan makanan di Rumah sakit 2. Pembiayaan pelayanan gizi 3. Sarana penyelenggaraan makanan 4. Perhitungan biaya Bahan makanan 5. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung 6. Perhitungan Biaya Overhead 7. Perhitungan Harga Jual Makanan 8. Rugi dan laba penjualan produksi makanan
	Penyelenggaraan makanan di Institusi selain rumah sakit 1. Penyelenggaraan makanan anak sekolah 2. Penyelenggaraan 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
Mampu mengevaluasi konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Higiene, Sanitasi Makanan serta Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Rumah Sakit 1. Higiene dan sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit 2. Keselamatan dan Kesehatan Kerja di rumah sakit
Mampu mengevaluasi manajemen mutu dan sistem jaminan halal di Industri Jasa Pangan	HACCP pada penyelenggaraan Makanan Massal 1. Pengertian HACCP 2. Tujuan dan Manfaat HACCP 3. Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) a. Hazard b. Analysis c. Critical Control Point 4. Pendekatan HACCP untuk penyelenggaraan Makanan Massal 5. Penerapan HACCP
	Sertifikasi halal dan sistem jaminan halal 1. Urgensi sertifikasi halal 2. Prosedur sertifikasi halal 3. Sistem jaminan halal

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN (METODE)

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

G. TUGAS (TAGIHAN)

Tugas akan diberikan dalam bentuk resume perkuliahan

H. 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

I. SUMBER (REFERENSI)

1. Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
2. Rotua M, Siregar R. 2015. Manajemen Sistem penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
3. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2015. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
4. Pakar Gizi Indonesia; Editor Hardinsyah, Supriasa. 2016. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
5. Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC
6. <https://www.halalmui.org>

J. RINCIAN RENCANA KEGIATAN (SATUAN ACARA PERKULIAHAN)

RINCIAN RENCANA KEGIATAN (SATUAN ACARA PERKULIAHAN)

Capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK):

1. Mahasiswa mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu gizi institusi) secara terstruktur (CPMK 1) (P2)
2. Mahasiswa mampu menerapkan konsep gizi dan manajemen dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan secara bertanggung jawab (CPMK 2) (S9, KK8)
3. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan (CPMK 3) (KU2, KK8)

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
1	Mampu menjelaskan pengertian, dan klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI)	<ol style="list-style-type: none"> 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'	Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Power Point dan Video Youtube
2	Mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 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'	Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Power Point dan Video Youtube

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
3	Mampu menjelaskan sumber daya manusia (SDM), sarana fisik, peralatan dan tata letak dapur dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 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'	<p>Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI</p> <p>Power Point dan Video Youtube</p>
4	Mampu merencanakan menu dan menghitung kebutuhan bahan makanan dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengaruhi perencanaan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu 	Perencanaan Menu dalam SPMI	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	<p>Rotua M, Siregar R. 2015. Manajemen Sistem penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC</p> <p>Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC</p> <p>Power Point dan Video Youtube</p>

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
5	Mampu merencanakan menu dan menghitung kebutuhan bahan makanan dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perencanaan kebutuhan bahan makanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI 	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dalam SPMI	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	<p>Rotua M, Siregar R. 2015. Manajemen Sistem penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC</p> <p>Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC</p> <p>Power Point dan Video Youtube</p>
6	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (SPMI)	<ol style="list-style-type: none"> 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'	<p>Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI</p> <p>Power Point dan Video Youtube</p>
7	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (SPMI)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian, tujuan, dan prasyarat pengolahan makanan 	Pengolahan bahan makanan	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	<p>Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.</p>

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
		2. Jenis makanan yang diolah (makanan biasa, lunak, saring, cair)				Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Power Point dan Video Youtube
UJIAN TENGAH SEMESTER						
8	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (SPMI)	1. Sistem penyimpanan bahan makanan 2. Sistem penyaluran bahan makanan	Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Power Point dan Video Youtube
9	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (SPMI)	1. Pengertian Pencatatan dan pelaporan (PPL) 2. Evaluasi Sistem penyelenggaraan Makanan Massal	Pencatatan, Pelaporan, dan Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC Power Point dan Video Youtube
10	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (SPMI)	1. Penyelenggaraan makanan anak sekolah 2. Penyelenggaraan makanan asrama 3. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial	Penyelenggaraan makanan di Institusi	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
		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				Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Power Point dan Video Youtube
11	Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi (SPMI)	1. Penyelenggaraan makanan di Rumah sakit 2. Pembiayaan pelayanan gizi 3. Sarana penyelenggaraan makanan 4. Perhitungan biaya Bahan makanan 5. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung 6. Perhitungan Biaya Overhead 7. Perhitungan Harga Jual Makanan 8. Rugi dan laba penjualan produksi makanan	Penyelenggaraan makanan dan Perhitungan Biaya Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC Power Point dan Video Youtube
12	Mampu mengevaluasi konsep keamanan Makanan, Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	1. Higiene dan sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit 2. Keselamatan dan Kesehatan Kerja di rumah sakit	Higiene, Sanitasi Makanan serta Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Rumah Sakit	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	Pakar Gizi Indonesia; Editor Hardinsyah, Supariasa. 2016. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
						Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC Power Point dan Video Youtube
13	Mampu mengevaluasi manajemen mutu dan sistem jaminan halal di Industri Jasa Pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian HACCP 2. Tujuan dan Manfaat HACCP 3. Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <ol style="list-style-type: none"> a. Hazard b. Analysis c. Critical Control Point 4. Pendekatan HACCP untuk penyelenggaraan Makanan Massal 5. Penerapan HACCP 	HACCP pada penyelenggaraan Makanan Massal	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	Pakar Gizi Indonesia; Editor Hardinsyah, Supariasa. 2016. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC Power Point dan Video Youtube
14	Mampu mengevaluasi manajemen mutu dan sistem jaminan halal di Industri Jasa Pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urgensi sertifikasi halal 2. Prosedur sertifikasi halal 3. Sistem jaminan halal 	Sertifikasi halal dan sistem jaminan halal	Ceramah dan diskusi	2 x 50'	https://www.halalmui.org Power Point dan Video Youtube
UJIAN AKHIR SEMESTER						

Mengetahui
Ketua Program Studi

Dr. Sugiati, SP, MKM

mengetahui/menyetujui
reviewer (*jika ada*)

Jakarta, Agustus 2021
Dosen Penanggung Jawab

Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

**MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN
(PRAKTIKUM)
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI**



**DOSEN PENANGGUNG JAWAB
Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si**

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
KEMENRIKSTEK DIKTI
2021**

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	:	
Jumlah Pertemuan tatap muka kuliah	:	14 x 100 menit
Jumlah pertemuan tatap muka praktikum	:	14 x 170 menit
Jadwal Kuliah	:	Senin Pukul 13.00-16.00
Ruang	:	
Dosen Pengampu	:	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

A. 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, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi Sistem penyelenggaraan Makanan Massal, konsep keamanan makanan, higiene, sanitasi, manajemen mutu, keamanan 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.

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL)

Ranah	Capaian Pembelajaran Lulusan
Sikap	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
Pengetahuan	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu gizi institusi secara terstruktur.
Keterampilan umum	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
Keterampilan Khusus	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi, dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen.

C. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

1. Mahasiswa mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu gizi institusi) secara terstruktur (CPMK 1) (P2)
2. Mahasiswa mampu menerapkan konsep gizi dan manajemen dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan secara bertanggung jawab (CPMK 2) (S9, KK8)
3. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan (CPMK 3) (KU2, KK8)

D. Sub- Capaian Pembelajaran Matakuliah (Sub CPMK)

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (sub CPMK)	
Sub CPMK 1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit (C5, A3, P4) ; (CPMK 1, CPMK 3)
Sub CPMK 2	Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi (CPMK 1, CPMK 2, CPMK 3)

E. MATERI

POKOK MATERI	SUB POKOK MATERI
Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem penyelenggaraan makanan di catering
	Sistem penyelenggaraan makanan di institusi
	Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit
Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi	Kegiatan Food Bazar

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN (METODE)

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

G. TUGAS (TAGIHAN)

Tugas akan diberikan dalam bentuk laporan, makalah dan kegiatan food bazar.

H. PENILAIAN

- **Komponen dan proporsi penilaian**

Food Bazar Online : 50 %

Tugas (makalah, laporan, presentasi, diskusi) : 50 %

- **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

I. SUMBER (REFERENSI)

1. Bakri B., Intiyati A., Widartika W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
2. Rotua M, Siregar R. 2015. Manajemen Sistem penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
3. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2015. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
4. Pakar Gizi Indonesia; Editor Hardinsyah, Supariasa. 2016. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
5. Wibowo S, Siregar R, Surate IG. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal: di Rumah Sakit dan Hotel. Jakarta: EGC

J. RINCIAN RENCANA KEGIATAN (SATUAN ACARA PERKULIAHAN)

RINCIAN RENCANA KEGIATAN (SATUAN ACARA PERKULIAHAN)

Capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK):

1. Mahasiswa mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu gizi institusi) secara terstruktur (CPMK 1) (P2)
2. Mahasiswa mampu menerapkan konsep gizi dan manajemen dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan secara bertanggung jawab (CPMK 2) (S9, KK8)
3. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam mendesain dan mengelola industri jasa pangan (CPMK 3) (KU2, KK8)

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
1	Penjelasan praktikum	Kontrak praktikum	Penjelasan praktikum	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Pendidikan (Sekolah)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Pendidikan (Sekolah)	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
4	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Tenaga Kerja (karyawan di perusahaan)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Tenaga Kerja (karyawan di perusahaan)	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
5	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Transportasi (Aerofood ACS)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Transportasi (Aerofood ACS)	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
6	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem penyelenggaraan Makanan untuk Jamaah Haji Indonesia	Sistem penyelenggaraan Makanan untuk Jamaah Haji Indonesia	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
7	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial (Panti Asuhan dsb)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial (Panti Asuhan dsb)	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube

UJIAN TENGAH SEMESTER

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
8	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSDC Wisma Atlet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSDC Wisma Atlet	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
9	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di institusi, catering dan rumah sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Keadaan Darurat	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Keadaan Darurat	Ceramah, diskusi dan menonton video	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
10	Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi	Penjelasan tugas dan kegiatan food bazar online	Penjelasan tugas dan kegiatan food bazar online	Ceramah, diskusi	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
11	Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Diskusi Kelompok	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
12	Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Diskusi Kelompok	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube

No	Capaian Pembelajaran (sub-CPMK)	Indikator	Materi	Kegiatan pembelajaran (Metode)	Alokasi waktu	Sumber dan Media
13	Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi	Presentasi Food Bazar Online	Presentasi Food Bazar Online	Presentasi dan diskusi	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
14	Mahasiswa mampu mengaplikasikan sistem penyelenggaraan makanan institusi	Food Bazar Online (Webinar Nutrilink)	Food Bazar Online (Webinar Nutrilink)	Food Bazar Online dalam kegiatan webinar	1 x 170'	Power Point dan Video Youtube
UJIAN AKHIR SEMESTER						

Mengetahui
Ketua Program Studi

Dr. Sugiati, SP, MKM

mengetahui/menyetujui
reviewer (*jika ada*)

Jakarta, Agustus 2021
Dosen Penanggung Jawab

Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

BERITA ACARA PERKULIAHAN

**MATA KULIAH MANAJEMENEN INDUSTRI JASA PANGAN (KULIAH)
PROGRAM STUDI GIZI
SEMESTER GENAP TA 2020/2021**



DOSEN PENGAMPU
WILDA YUNIESWATI S.Gz, M.Si
ROSYANNE KUSHARGINA.S.Gz, M.Si
Dr. TRIA ASTIKA ENDAH P, SKM, MKM

FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
KEMENDIKBUD
2021

PERTEMUAN	TANGGAL / WAKTU	JUMLAH PESERTA/ APLIKASI YG DIGUNAKAN	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH	DOSEN
1	23/02/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Pengertian, sistem dan Klasifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) 2. Sistem dan Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 3. Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi 	Wilda Yunieswati S.Gz, M.Si
2	02/03/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	SDM pada Penyelenggaraan Makanan Institusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam, standar dan kualifikasi ketenagaan pada SPMI 2. Job description dan job specification dalam SPMI 	Wilda Yunieswati S.Gz, M.Si
3	09/03/21 10.00-11.40	18 mahasiswa/ Google meet	Perencanaan Menu dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penerjemahan Kebutuhan Gizi 2. Penyusunan standar makanan 3. Faktor- faktor yang mempengaruhi perencanaan menu 4. Langkah-langkah penyusunan menu 	Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si
4	16/03/21 10.00-11.40	18 mahasiswa/ Google meet	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perencanaan kebutuhan bahan makanan pada SPMI 2. Penetapan jumlah produksi pada SPMI 	Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si
5	22/03/21 14.30-16.00	18 mahasiswa/ Google meet	Sarana Fisik, Peralatan, Tata Letak Dapur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengelolaan sarana fisik 2. Perencanaan dan pemilihan alat 3. Pengaturan tata letak dapur 	Wilda Yunieswati S.Gz, M.Si
6	30/03/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem pengadaan (pemesanan dan pembelian) Bahan Makanan 2. Sistem penerimaan bahan makanan 	Dr. Tria Astika, SKM, MKM
7	06/04/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Pengolahan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian, tujuan, dan prasyarat pengolahan makanan 2. Jenis makanan yang diolah (makanan biasa, lunak, saring, cair) 	Dr. Tria Astika, SKM, MKM
8		19 mahasiswa/	Seluruh materi yang sudah diberikan		

UTS		Google meet			
9	27/04/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam SPMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem penyimpanan bahan makanan 2. Sistem penyaluran bahan makanan 	Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si
	04/05/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Penyelenggaraan makanan di rumah sakit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyelenggaraan makanan anak sekolah 2. Penyelenggaraan 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 	Dr. Tria Astika, SKM, MKM
10	08/06/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Pencatatan, Pelaporan, dan Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Pencatatan dan pelaporan (PPL) 2. Evaluasi Sistem penyelenggaraan Makanan Massal 	Dr. Tria Astika, SKM, MKM
12	15/06/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Penyelenggaraan makanan dan Perhitungan Biaya Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyelenggaraan makanan di Rumah sakit 2. Pembiayaan pelayanan gizi 3. Sarana penyelenggaraan makanan 4. Perhitungan biaya Bahan makanan 5. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung 6. Perhitungan Biaya Overhead 7. Perhitungan Harga Jual Makanan 8. Rugi dan laba penjualan produksi makanan 	Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si

13	22/06/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Higiene, Sanitasi Makanan serta Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Rumah Sakit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene dan sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit 2. Keselamatan dan Kesehatan Kerja di rumah sakit 	Wilda Yunieswati S.Gz, M.Si
14	29/06/21 10.00-11.40	17 mahasiswa/ Google meet	Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Penyelenggaraan Makanan Massal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian HACCP 2. Tujuan dan manfaat HACCP 3. Konsep HACCP (Hazard, Analysis, Critical Control Point) 4. Pendekatan HACCP untuk Penyelenggaraan Makanan Massal 5. Penerapan HACCP 	Wilda Yunieswati S.Gz, M.Si
15	05/07/21 10.00-11.40	19 mahasiswa/ Google meet	Sertifikasi halal dan sistem jaminan halal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urgensi sertifikasi halal 2. Prosedur sertifikasi halal 3. Sistem jaminan halal 	Wilda Yunieswati S.Gz, M.Si
16 UAS		19 mahasiswa/ Google meet	Seluruh materi yang sudah diberikan		

Mengetahui

Ketua Program Studi



Dr. Sugiatmi, SP, MKM

Jakarta, 18 Agustus 2020

Dosen Pengampu

Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

BERITA ACARA PERKULIAHAN

**MATA KULIAH MANAJEMENEN INDUSTRI JASA PANGAN (PRAKTIKUM)
PROGRAM STUDI GIZI
SEMESTER GENAP TA 2020/2021**



**DOSEN PENGAMPU
WILDA YUNIESWATI S.Gz, M.Si
ROSYANNE KUSHARGINA.S.Gz, M.Si
Dr. TRIA ASTIKA ENDAH P, SKM, MKM**

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
KEMENDIKBUD
2021**

PERTEMUAN	TANGGAL / WAKTU	JUMLAH PESERTA/ APLIKASI YG DIGUNAKAN	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH	DOSEN
1	22/02/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Kontrak praktikum	Kontrak praktikum	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
2	01/03/21 13.00-16.00	18 mahasiswa/ Google meet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
3	08/03/21 13.00-16.00	18 mahasiswa/ Google meet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Pendidikan (Sekolah)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Pendidikan (Sekolah)	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
4	15/03/21 13.00-16.00	18 mahasiswa/ Google meet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Tenaga Kerja (karyawan di perusahaan)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Tenaga Kerja (karyawan di perusahaan)	Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si
5	22/03/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Transportasi (Aerofood ACS)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Industri Transportasi (Aerofood ACS)	Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si
6	29/03/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem penyelenggaraan Makanan untuk Jamaah Haji Indonesia	Sistem penyelenggaraan Makanan untuk Jamaah Haji Indonesia	Dr. Tria Astika E. P, SKM, MKM
7	05/04/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial (Panti Asuhan dsb)	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial (Panti Asuhan dsb)	Dr. Tria Astika E. P, SKM, MKM
8			UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		
9	26/04/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSDC Wisma Atlet	Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSDC Wisma Atlet	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
10	03/05/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Sistem penyelenggaraan Makanan Darurat	Sistem penyelenggaraan Makanan Darurat	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
11	31/05/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Penjelasan tugas dan kegiatan food bazar online	Penjelasan tugas dan kegiatan food bazar online	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

12	07/06/21 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
13	14/06/20 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Praktikum Mandiri untuk tugas Food Bazar Online	Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si
14	21/06/20 13.00-16.00	19 mahasiswa/ Google meet	Presentasi Food Bazar Online	Presentasi Food Bazar Online	<ul style="list-style-type: none"> • Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si • Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si • Dr. Tria Astika E. P, SKM, MKM
15	27/06/21	19 mahasiswa/ Google meet	Food Bazar Online (Webinar Nutrilink)	Food Bazar Online	<ul style="list-style-type: none"> • Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si • Rosyanne Kushargina S.Gz, M.Si • Dr. Tria Astika E. P, SKM, MKM
16		UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)			

Mengetahui

Ketua Program Studi



Dr. Sugiati, SP, MKM

Jakarta, 18 Agustus 2021

Dosen Pengampu

Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

**ABSENSI PERKULIAHAN DARING
MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN
MAHASISWA SEMESTER 4 TA 2020/2021**

Nama akhir	23 Feb 2021	2 Mar 2021	9 Mar 2021	16 Mar 2021	22 Mar 2021	30 Mar 2021	6 April 2021	20 Apr 2021	27 Apr 2021	4 May 2021	8 Jun 2021	15 Jun 2021	22 Jun 2021	29 Jun 2021	5 Jul 2021	23 Jul 2021	H	S	I	A
ABDULLAH IHSAN AL MUSWAH	H (2/2)	H (2/2)	A (0/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	15	0	0	1
AMELYA FITRI YUDHISTIRA HARTONO	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
ANISA NURUL SYAFITRI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
ANNISA OKTAVIANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
ARDELIA EVANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
DEVINA ALIFIA FADHILAH	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	S (0/2)	H (2/2)	H (2/2)	15	1	0	0
FADHELINA LUTHFIAH AZZAHRA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
FARIHATUL KAMILA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
FERINA PUTRI ROCHMANO	H (2/2)	I (1/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	S (0/2)	H (2/2)	H (2/2)	14	1	1	0
HILMI NURFAUZAN	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
IIK HIKMAWATI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
JIHAN SEKAR MAHARANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
MIRANDA MONICHA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	?	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
MUHAMMAD ABRAR	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0

MUHAMMAD NAJIB MUHSIN	H (2/2)	H (2/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	2	0	0	14
NOVIA ZAHMATUL HASANAH	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
RAHMA DIAZ CAHYANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
SASHA SAFIRA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	A (0/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	15	0	0	1
SRI LAKSMI FITRIYANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
SRI REZEKI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0

ABSENSI PRAKTIKUM DARING
MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN
MAHASISWA SEMESTER 4 TA 2020/2021

Nama akhir	22 Feb 2021	1 Mar 2021	8 Mar 2021	15 Mar 2021	22 Mar 2021	29 Mar 2021	5 Apr 2021	UTS	27 April 2021	4 Mei 2021	8 Juni 2021	15 Juni 2021	22 Juni 2021	29 Juni 2021	5 Juli 2021	UAS	H	S	I	A
ABDULLAH IHSAN AL MUSWAH	H (2/2)	H (2/2)	A (0/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	15	0	0	1
AMELYA FITRI YUDHISTIRA HARTONO	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
ANISA NURUL SYAFITRI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
ANNISA OKTAVIANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
ARDELIA EVANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
DEVINA ALIFIA FADHILAH	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
FADHELINA LUTHFIAH AZZAHRA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
FARIHATUL KAMILA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
FERINA PUTRI ROCHMANO	H (2/2)	I (1/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	15	0	1	0
HILMI NURFAUZAN	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
IIK HIKMAWATI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
JIHAN SEKAR MAHARANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
MIRANDA MONICHA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
MUHAMMAD ABRAR	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0

MUHAMMAD NAJIB MUHSIN	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	A (0/2)	0	0	0	16
NOVIA ZAH RATUL HASANAH	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
RAHMA DIAZ CAHYANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
SASHA SAFIRA	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	A (0/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	15	0	0	1
SRI LAKSMI FITRIYANI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0
SRI REZEKI	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	H (2/2)	16	0	0	0

Mengetahui
Ketua Program Studi



Dr. Sugiati, SP, MKM

Jakarta, 20 Agustus 2021
Dosen Pengampu

Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si



FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
Jl. Cempaka Putih Tengah XXVII No. 46, Jakarta Pusat

DAFTAR HADIR DAN NILAI PESERTA UJIAN AKHIR SEMESTER

PROGRAM STUDI SARJANA GIZI

Tahun Akademik : Genap 2020/2021

Jenjang : S1

Hari/Tanggal : Jumat, 23 Juli 2021

Kode Mata Kuliah : GZM4322

Jam : 09.00-10.30

Mata Kuliah : Manajemen Industri Jasa Pangan

Ruang : E-learning

SMT/SKS/Kelas : 4/3 (2-1) /

Dosen : Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si

NO	NIM	NAMA	Praktikum *	UTS *	UAS *	RATA-RATA	NILAI AKHIR
			40%	30%	30%	100%	
1	2019770001	Abdullah Ihsan Al Muswah	89	53,3	65,0	71,1	B
2	2019770002	Amelya Fitri Yudhistira Hartono	90,5	51,7	56,7	68,7	B-
3	2019770003	Anisa Nurul Syafitri	93	83,3	88,3	88,7	A
4	2019770004	Annisa Oktaviani	93	86,7	88,3	89,7	A
5	2019770005	Ardelia Evani	93	96,7	91,7	93,7	A
6	2019770006	Devina Alifia Fadhilah	89,5	71,7	70,0	78,3	B+
7	2019770007	Fadhelina Luthfiah Azzahra	91,5	78,3	83,3	85,1	A
8	2019770008	Farihatul Kamila	89	81,7	88,3	86,6	A
9	2019770009	Ferina Putri Rochmano	89,5	58,3	63,3	72,3	B
10	2019770011	Hilmi Nurfauzan	88,5	81,7	75,0	82,4	A-
11	2019770012	lik Hikmawati	89,5	88,3	85,0	87,8	A
12	2019770013	Jihan Sekar Maharani	92	70,0	68,3	78,3	B+
13	2019770014	Muhammad Najib Muhsin	0	0,0	0,0	0,0	E
14	2019770015	Miranda Monicha	92,5	81,7	85,0	87,0	A
15	2019770016	Muhammad Abrar	88	66,7	71,7	76,7	B+
16	2019770017	Novia Zahratul Hasanah	90,5	73,3	75,0	80,7	A-
17	2019770018	Rahma Diaz Cahyani	88	78,3	73,3	80,7	A-
18	2019770019	Sasha Safira	81	73,3	76,7	77,4	B+
19	2019770020	Sri Laksmi Fitriyani	92,5	95,0	91,7	93,0	A
20	2019770021	Sri rezeki	88,5	70,0	75,0	78,9	B+

*komponen nilai dapat disesuaikan

Rentang Nilai Huruf

85.00 - 100.00 A
80.00 - 84.99 A-
75.00 - 79.99 B+
70.00 - 74.99 B
65.00 - 69.99 B-
60.00 - 64.99 C+
55.00 - 59.99 C
50.00 - 54.99 C-
45.00 - 49.99 D
0 - 44.99 E

Jakarta, 5 Agustus 2021

Dosen Pengampu

(Wilda Yunieswati, S.Gz, M.Si)

