

KULIAH KEWIRAUSAHAAN (KWU)

KULIAH KEWIRAUSAHAAN USAHA JASA KATERING

Oleh :

Dra.Sri Subekti, M.Pd, dkk

LATAR BELAKANG



- **Perlunya menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa melalui program kuliah kewirausahaan .**
- **Usaha jasa katering memiliki peluang yang cukup strategis sebagai salah satu alternatif usaha dalam bidang boga .**
- **Perguruan tinggi perlu selalu men “support” mahasiswa dengan jiwa entrepreneurship melalui prodi masing2**

TUJUAN KEGIATAN KWU

1. Meningkatkan pemahaman kewirausahaan mahasiswa mengenai usaha jasa katering, sehingga mempunyai wawasan yang memadai dalam rangka mengembangkan pengetahuan yang telah diperoleh yang dapat dijadikan salah satu alternatif peluang usaha.
2. Menumbuhkan sikap, mentalitas, dan jiwa wirausaha di kalangan mahasiswa berbasis IPTEKS yang telah diperoleh selama perkuliahan.

TUJUAN KEGIATAN KWU

3. Memberikan bekal keterampilan praktis kepada peserta dalam bidang usaha jasa katering (organisasi, produksi, keuangan, dan pemasaran).
4. Memotivasi peserta untuk mau dan mampu berwirausaha khususnya dalam bidang usaha jasa katering di lingkungan sekitarnya.
5. Memberikan informasi mengenai akses pasar, cara pembentukan kemitraan usaha, strategi dan etika bisnis dalam bidang usaha jasa katering

PESERTA KWU

30 ORANG

(FPTK, FPBS, FPMIPA,

FPIPS, FPEB)



DAFTAR MATA KULIAH

- Dasar-Dasar Kewirausahaan
- Dasar Boga
- Makanan Nusantara
- Manajemen Usaha Boga
- Strategi dan Etika Bisnis
- Manajemen Bisnis Jasa Katering
- Paket Simulasi Usaha Jasa Katering
- Kiat Sukses Berwirausaha Dalam Bidang Katering
- Pembuatan Rencana Bisnis / Studi Kelayakan Usaha
- Katering Pelayanan Rumah Tangga
- Katering Pelayanan Pesta
- Katering Pelayanan Industri

METODE PEMBELAJARAN

- Ceramah
- Tanya jawab
- Diskusi
- Simulasi bisnis
- Role Playing
- Kunjungan ke industri

OUTPUT KWU

- **MODUL BAHAN AJAR**
- **BUSSINES PLAN**
- **MENU KATERING**
- **MATERIAL MARKETING USAHA
JASA KATERING (LEAFLET,
BROSUR,DLL)**



**SEKIAN
DAN
TERIMA KASIH**

