

## SILABUS

### 1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: Praktek Usaha Boga
Kode MK	: BG 470
Jumlah SKS	: 2
Semester	: 7
Kelompok Mata Kuliah	: MKK (Bidang Studi )
Program Studi / Jenjang	: Pendidikan Tata Boga / S-1
Status Mata Kuliah	: Wajib
Prasyarat	: -
Dosen	: Dra. Sri Subekti M.Pd

### 2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan dapat menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan.

### 3. Deskripsi

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah Keahlian (MKK) Program studi Program S-1 Pendidikan Tata Boga. perkuliahan ini meliputi pembahasan dan praktek penjualan produk boga dalam bentuk kantin/cafeteria, pesanan makanan. Mata kuliah ini membahas tentang : Pembuatan perencanaan praktek membuka usaha kantin dan pesanan makanan , merencanakan menu, menghitung kebutuhan bahan makanan , pemilihan dan pembelian bahan , menghitung harga jual, alat mengolah dan alat menyajikan/kemasan, pemasaran, promosi, pembukuan mata kuliah ini membahas tentang .

### 4. Pendekatan Pembelajaran

- Ekpositori , Praktek
- Metode : Kulponsi dan praktek
- Tugas : praktek
- Media : OHP, LCD

### 5. Evaluasi

Kehadiran

- Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan
- UTS
- UAS

### 6. Pokok-Pokok Materi

- Pertemuan 1 : Konsep praktek Usaha Boga  
Pertemuan 2 : Penyusunan Perencanaan praktek usaha boga  
Pertemuan 3 : Pemilihan hidangan yang akan dijual  
Pertemuan 4 : Kebutuhan bahan makanan  
Pertemuan 5 : Perhitungan harga jual  
Pertemuan 6 : Pembelian bahan makanan  
Pertemuan 7 : Alat yang digunakan untuk mengolah/menyajikan/kemasan

Pertemuan 8 : Ujian akhir semester  
Pertemuan 9 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 10 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 11 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 12 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 13 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 14 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 15 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan  
Pertemuan 16 : Praktek menyelenggarakan kantin dan pesanan makanan

## **7. Rujukan**

### **a. Buku sumber utama :**

Ari Fadiati. (1986). *Manajemen Katering*, DEPDIKB.

Buchari Alma. (1998). *Pengantar Bisnis*. Bandung : Alfabeta.

Sofyan Assauri. (1996). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta Rajawali Press.

### **b. Referensi**

Bachtiar Hasan. (2002). *Manajemen Industri*. Bandung: Pustaka Ramadhan.

Maria R. Sampul. (2004). *Menu Sehari-hari Ala Katering*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.;

Retno Widyati. (2004). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta : Grasindo.;

Taufik Murtadho. (2004). *Wirausaha Boga*. Jakarta : Prima Media Pustaka.;

Tim Femina. (2003). *Prasmanan Indonesia*. Jakarta : Gaya Favorit Press.

Yayasan Gizi Kuliner. (2004). *Hidangan Indonesia Populer*. Jakarta : Prima Media Pustaka.;