

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 441 Bisnis Katering

Topik bahasan : Konsep Dasar Bisnis

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis

Jumlah pertemuan : 3 (tiga) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)</b>	<b>Tugas dan evaluasi</b>	<b>Media dan buku sumber</b>
1,2,3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bisnis katering</li> <li>2. Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup bisnis katering</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi dan tujuan bisnis katering</li> <li>4. Mahasiswa dapat menjelaskan bentuk-bentuk bisnis di Indonesia</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pengertian Bisnis</li> <li>b. Ruang lingkup bisnis</li> <li>c. Fungsi dan tujuan bisnis</li> <li>d. Bentuk-bentuk bisnis di Indonesia</li> </ol>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Mencari beberapa rumusan tentang pengertian, ruang lingkup, fungsi dan tujuan, serta bentuk-bentuk bisnis katering di Indonesia</p> <p>Tes lisan di akhir jam pelajaran</p>	<p>Media:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- White board</li> <li>- OHP &amp; LCD</li> </ul> <p>Buku sumber :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agnes Sri Wara, dkk. (2002). Manajemen Industri Katering.</li> <li>2. Dudley SR. (1988). Master Catering Science.</li> <li>3. Ismail Solihin. (2006). Pengantar Bisnis. Jakarta.</li> </ol>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 441 Bisnis Katering

Topik bahasan : Bisnis Kantin

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis kantin.

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)</b>	<b>Tugas dan evaluasi</b>	<b>Media dan buku sumber</b>
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bisnis kantin</li> <li>2. Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup bisnis kantin</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi dan tujuan bisnis kantin</li> <li>4. Mahasiswa dapat menjelaskan proses manajemen bisnis kantin</li> </ol>	Bisnis kantin <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Bisnis Kantin</li> <li>2. Ruang lingkup bisnis kantin</li> <li>3. Fungsi dan tujuan bisnis kantin</li> <li>4. Proses manajemen bisnis kantin</li> </ol>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencari pengertian bisnis kantin dan menyebutkan proses manajemen bisnis kantin  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: - White board - OHP & LCD  Buku sumber : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bridget Jones. (2003). Farty Food.</li> <li>2. Dudley SR. (1988). Master Catering Science.</li> <li>3. Ismail Solihin. (2006). Pengantar Bisnis. Jakarta.</li> </ol>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 441 Bisnis Katering

Topik bahasan : Bisnis Cafe

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis café

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bisnis cafe</li> <li>2. Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup bisnis cafe</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi dan tujuan bisnis cafe</li> <li>4. Mahasiswa dapat menjelaskan proses manajemen bisnis cafe</li> </ol>	Bisnis kantin <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Bisnis cafe</li> <li>2. Ruang lingkup bisnis cafe</li> <li>3. Fungsi dan tujuan bisnis cafe</li> <li>4. Proses manajemen bisnis cafe</li> </ol>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Menganalisis penyebab maraknya bisnis café serta peluangnya  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: - White board - OHP & LCD  Buku sumber : 1. Agnes Sri Wara, dkk. (2002). Manajemen Industri Katering. 2. Dudley SR. (1988). Master Catering Science. 3. Ismail Solihin. (2006). Pengantar Bisnis. Jakarta

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 441 Bisnis Katering

Topik bahasan : Bisnis Rumah Makan

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis Rumah Makan

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bisnis rumah makan</li> <li>2. Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup bisnis rumah makan</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi dan tujuan bisnis rumah makan</li> <li>4. Mahasiswa dapat menjelaskan proses manajemen bisnis rumah makan</li> </ol>	Bisnis kantin <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Bisnis rumah makan</li> <li>2. Ruang lingkup bisnis rumah makan</li> <li>3. Fungsi dan tujuan bisnis rumah makan</li> <li>4. Proses manajemen bisnis rumah makan</li> </ol>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Menganalisis perbedaan bisnis café, rumah makan, dan restoran  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: - White board - OHP & LCD  Buku sumber : 1. Bridget Jones. (2003). Farty Food. 2. Dudley SR. (1988). Master Catering Science. 3. Ismail Solihin. (2006). Pengantar Bisnis. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 441 Bisnis Katering

Topik bahasan : Bisnis Restoran

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis Restoran

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bisnis restoran</li> <li>2. Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup bisnis restoran</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi dan tujuan bisnis restoran</li> <li>4. Mahasiswa dapat menjelaskan proses manajemen bisnis restoran</li> </ol>	Bisnis kantin <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Bisnis restoran</li> <li>2. Ruang lingkup bisnis restoran</li> <li>3. Fungsi dan tujuan bisnis restoran</li> <li>4. Proses manajemen bisnis restoran</li> </ol>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencari dan menganalisis kiat sukses restroran yang sukses yang berada di lingkungan sekitar  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: - White board - OHP & LCD  Buku Sumber : 1.Agnes Sri Wara, dkk. (2002). Manajemen Industri Katering. 2..Dudley SR. (1988). Master Catering Science. 3.Ismail Solihin. (2006). Pengantar Bisnis. Jakarta

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 441 Bisnis Katering

Topik bahasan : Bisnis Katering Pesta dan Seminar

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis Katering Pesta dan Seminar

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

<b>Perte mu an</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)</b>	<b>Tugas dan evaluasi</b>	<b>Media dan buku sumber</b>
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian bisnis catering pesta dan seminar</li> <li>2. Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup bisnis catering pesta dan seminar</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi dan tujuan bisnis catering pesta dan seminar</li> <li>4. Mahasiswa dapat menjelaskan proses manajemen bisnis catering pesta dan seminar</li> </ol>	<p>Bisnis kantin</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Bisnis catering pesta dan seminar</li> <li>2. Ruang lingkup bisnis catering pesta dan seminar</li> <li>3. Fungsi dan tujuan bisnis catering pesta dan seminar</li> <li>4. Proses manajemen bisnis catering pesta dan seminar</li> </ol>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Menganalisis alat, bahan serta perlengkapan yang diperlukan dalam pesta dan seminar dan kaitannya dengan bisnis catering</p> <p>Tes lisan di akhir jam pelajaran</p>	<p>Media:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- White board</li> <li>- OHP &amp; LCD</li> </ul> <p>Buku sumber :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bridget Jones. (2003). Farty Food.</li> <li>2. Dudley SR. (1988). Master Catering Science.</li> <li>3. Ismail Solihin. (2006). Pengantar Bisnis. Jakarta</li> </ol>



