

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Dr. Setiabudhi No.207 Telp.2013163 Pes.3408 Bandung 40154**

---

---

**DESKRIPSI PERKULIAHAN**

Program Studi : Spesialisasi Pendidikan Tata Boga  
Mata Kuliah : Bisnis Katering  
Semester/SKS : Ganjil/2 sks  
Dosen/Asisten : Dra. Tati Setiawati, M.Pd.  
Kode M. Kuliah : BG.441

Mata kuliah Bisnis Katering merupakan mata kuliah lanjutan dalam paket katering meliputi : konsep dasar bisnis katering dan keterampilan bisnis katering. Mahasiswa dapat memahami konsep dasar Bisnis Katering Pesta dan Seminar, pengertian bisnis catering pesta dan seminar, ruang lingkup bisnis catering pesta dan seminar , fungsi dan tujuan bisnis catering pesta dan seminar, proses manajemen bisnis catering pesta

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi pemberian informasi, penyusunan rancangan bisnis katering.

Penilaian hasil belajar mahasiswa melalui : UTS, UAS dan rancangan bisnis katering ( Bisnis Plan).

Prasyarat :.Untuk dapat mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa harus sudah menempuh dan/atau lulus mata kuliah Pengetahuan Katering, Tata Ruang Layanan Katering, Katering Lembaga, Katering Pesta, Management Usaha Boga, Manajemen Usaha Katering.

Sumber :

Alexander Clark Morton, *Food Service*, 1983, London.

Agnes Sri W, Siti Sadiyah, *Pengelolaan Katering dan Restoran*, 1989, PKK FPTK IKIP Bandung.

A. Fidiati WS, *Catering Management*, 1988, P & K Dikti, Jakarta.

Darwin Karyadi, Muhilal, *Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*, 1985, Gramedia, Jakarta.

Douglash Sutherland, *Professional Catering*, 1987, Pitman Publishing, London.

Kinton and Ceserani, *The Theory of Catering*, 1984, Edward Arnold Publisher, London.

Suharjo, *Perencanaan Pangan dan Gizi*, 1989, PAU, IPB, Bogor.

Pengantar Bisnis  
Bisnis Plan