

**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 : Manajemen Usaha Boga  
Semester/SKS : /2 SKS  
Dosen/Asisten : Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.

1. Tujuan Mata Kuliah :

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan :

Memahami dan mendalami tentang macam-macam pengelolaan usaha boga, meliputi keterampilan dalam pembuatan resep untuk dikembangkan menjadi resep standar, serta mengaplikasikannya untuk kehidupan sehari-hari dan mampu mengelola macam-macam pesanan makanan sesuai dengan perkembangan teknologi dan budaya serta mampu memasarkannya secara profesional.

2. Ruang Lingkup :

Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga merupakan mata kuliah Dasar manajemen yang mencakup : Konsep Dasar Manajemen, Pengelompokan Usaha Boga, Implementasi Manajemen dalam Usaha Boga, Perkembangan “Sistem Manajemen” yang mutakhir.

3. Prasyarat : Sekurang-kurangnya 75% teori dan praktek dari mata kuliah : Ilmu Gizi, Pengetahuan bahan Makanan, Pengetahuan Dasar TLM, Pengetahuan Alat Boga, Makanan Indonesia Daerah, Makanan Oriental, Makanan Kontinental, Dasar Patiseri, Seni dan Teknologi dalam TLM.

4. Sumber :

Agnes Wara, dkk, *Hand Out Manajemen Usaha Boga*, 1991.

Agnes Wara, *Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan*, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.

Eshbach Charles E, *Food Service Management*, Boston, Cahnerns Books.

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

Pusat Produktivitas Nasional, *Aspek-aspek Manajemen Usaha*, 1975.

Douglas Sutherland, *Professional Catering Cookery and Kitchen Practice*, 1987, London, Pitman Publishing.