

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : BG 530  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 1 dan 2

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.	1. Pengertian Manajemen 2. Pengertian Usaha 3. Pengertian Boga 4. Tujuan Manajemen Usaha Boga 5. Proses Manajemen 6. Sejarah Perkembangan manajemen Usaha Boga 7. Sifat dan macam Manajemen Usaha Boga 8. Sistem Pelayanan 9. Pembuatan macam-macam	Pendekatan : Klasikal  Metode : • Ceramah • Diskusi • Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i> , 1991.  Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i> , 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.  Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i> , Boston, Cahners Books.  Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i> , 1988, P&K Dikti Jakarta.

	resep standar : - Pengertian resep standar - Tujuan - Pemilihan resep  10. Langkah-langkah pengujian resep standar				Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-          aspek Manajemen          Usaha</i> , 1975.  Douglas Sutherland, <i>Professional          Catering Cookery          and Kitchen          Practice</i> , 1987, London, Pitman Publishing.
--	---	--	--	--	--

Bandung, 12 Agustus 2004  
 Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 3 – 4

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<b>Kompetensi :</b> Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.	Organisasi dalam manajemen usaha Boga: 1. Administrasi 2. Management 3. Leadership 4. Prinsip-prinsip kepemimpinan 5. Hubungan ketiga aspek dalam MUB 6. Beberapa tipe struktur organisasi 7. Struktur organisasi yang sederhana 8. Struktur organisasi yang agak lengkap	Pendekatan : Klasikal  Metode : • Ceramah • Diskusi • Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>	Tes Lisan	

	9. Struktur organisasi dalam praktikum				
--	--	--	--	--	--

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 5

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b>                      Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	<p>Penyelenggaraan Manajemen Usaha Boga:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maksud Pembuatan Worksheet</li> <li>2. Pembuatan worksheet</li> <li>3. Pembagian tugas kelompok sesuai dengan jenis Manajemen yang akan dipraktekkan.</li> <li>4. Pembuatan rencana praktek manajemen usaha boga sesuai dengan pembagian kelompok.</li> </ol>	<p>Pendekatan :                      Klasikal</p> <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Diskusi</li> <li>• Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		<p>Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i>, 1991.</p> <p>Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i>, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.</p> <p>Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i>, Boston, Cahners Books.</p> <p>Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i>, 1988, P&amp;K Dikti Jakarta.</p>

					<p>Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i>, 1975.</p> <p>Douglas Sutherland, <i>Professional Catering Cookery and Kitchen Practice</i>, 1987, London, Pitman Publishing.</p>
--	--	--	--	--	---

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 6 –7

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b>                      Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	<p>Tatalaksana hidangan dalam manajemen usaha boga:</p> <p>1. Perencanaan menu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kebutuhan zat gizi</li> <li>• Kebiasaan makan</li> <li>• Keuangan</li> <li>• Musim bahan makanan</li> <li>• Staf pekerja</li> <li>• Ruangan dan alat-alat</li> <li>• Cara penyajian</li> <li>• Penggunaan sisa bahan</li> </ul> <p>2. Menu standar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian menu</li> </ul>	<p>Pendekatan :                      Klasikal</p> <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Diskusi</li> <li>• Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		<p>Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i>, 1991.</p> <p>Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i>, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.</p> <p>Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i>, Boston, Cahners Books.</p> <p>Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i>, 1988, P&amp;K Dikti Jakarta.</p>

	standar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kebaikan menu standar</li> <li>• Cara menentukan menu standar</li> </ul>				Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i> , 1975.  Douglas Sutherland, <i>Professional Catering Cookery and Kitchen Practice</i> , 1987, London, Pitman Publishing.
--	---	--	--	--	--

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)



## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 8 – 9

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b>                      Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	<p>Tatalaksana hidangan dalam manajemen usaha boga:</p> <p>1. Cara menghidangkan makanan dengan baik :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proses persiapan alat</li> <li>- Proses permulaan</li> <li>- Proses memasak</li> <li>- Proses menghidangkan</li> <li>- Proses penyajian</li> </ul> <p>2. Macam cara pengemasan dan pembagian porsi-porsi :</p>	<p>Pendekatan :                      Klasikal</p> <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ceramah</li> <li>•Diskusi</li> <li>•Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		<p>Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i>, 1991.</p> <p>Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i>, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.</p> <p>Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i>, Boston, Cahners Books.</p> <p>Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i>, 1988, P&amp;K Dikti Jakarta.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memakai dus</li> <li>- Memakai kertas lilin dengan cara dibungkus.</li> <li>- Membagi porsi-porsi dalam piring atau mangkok, gelas serta menghiasnya.</li> </ul> <p>3. Faktor-faktor yang mempengaruhi manajemen usaha boga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faktor Alam</li> <li>- Faktor tenaga kerja</li> <li>- Faktor modal</li> </ul>				<p>Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i>, 1975.</p> <p>Douglas Sutherland, <i>Professional Catering Cookery and Kitchen Practice</i>, 1987, London, Pitman Publishing.</p>
--	--	--	--	--	---

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 10

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b> Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	<p>Personalia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organisasi Personalia</li> <li>2. Tenaga kerja untuk bagian pengolahan bahan makanan</li> <li>3. Tenaga kerja yang diperlukan untuk pelayanan</li> <li>4. Beberapa cara memilih tenaga kerja :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal Contact</li> <li>- Tidak langsung</li> <li>- Iklan</li> <li>- Depnaker</li> <li>- Sekolah-sekolah</li> </ul> </li> </ol>	<p>Pendekatan : Klasikal</p> <p>Metode :                              •Ceramah                              •Diskusi                              •Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		<p>Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i>, 1991.</p> <p>Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i>, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.</p> <p>Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i>, Boston, Cahners Books.</p> <p>Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i>, 1988, P&amp;K Dikti Jakarta.</p>

					<p>Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i>, 1975.</p> <p>Douglas Sutherland, <i>Professional Catering Cookery and Kitchen Practice</i>, 1987, London, Pitman Publishing.</p>
--	--	--	--	--	---

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 11-12

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b> Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	<p>Undang-undang Ketenagakerjaan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketentuan yang berlaku dalam UU Ketenagakerjaan</li> <li>2. Maksud dan tujuan UU Ketenagakerjaan</li> <li>3. Hal-hal yang perlu diketahui sehubungan dengan UU Ketenagakerjaan</li> <li>4. Hal-hal yang perlu dilaksanakan oleh pengusaha dalam merealisasikan UU</li> </ol>	<p>Pendekatan : Klasikal</p> <p>Metode :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ceramah</li> <li>•Diskusi</li> <li>•Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		<p>Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i>, 1991.</p> <p>Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i>, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.</p> <p>Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i>, Boston, Cahners Books.</p> <p>Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i>, 1988, P&amp;K Dikti Jakarta.</p>

	Ketenagakerjaan.				Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i> , 1975.  Douglas Sutherland, <i>Professional Catering Cookery and Kitchen Practice</i> , 1987, London, Pitman Publishing.
--	------------------	--	--	--	--

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 13-14

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b> Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	<p>Manajemen Keuangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian modal</li> <li>2. Cara menghitung harga jual, dan perencanaan besarnya laba atau keuntungan.</li> <li>3. Penentuan harga</li> <li>4. Upah karyawan</li> <li>5. Biaya tidak terduga</li> <li>6. Cost control</li> </ol>	<p>Pendekatan : Klasikal</p> <p>Metode :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Diskusi</li> <li>• Tanya Jawab</li> </ul> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		<p>Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i>, 1991.</p> <p>Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i>, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.</p> <p>Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i>, Boston, Cahners Books.</p> <p>Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i>, 1988, P&amp;K Dikti Jakarta.</p>

					Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i> , 1975.  Douglas Sutherland, <i>Professional Catering Cookery and Kitchen Practice</i> , 1987, London, Pitman Publishing.
--	--	--	--	--	--

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)



## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Mata Kuliah : Manajemen Usaha Boga  
 Kode Mata Kuliah : PKK519  
 SKS : 4 SKS

Jurusan : PKK  
 Program Studi : Tata Boga  
 Jenjang : S1  
 Kelompok Mata Kuliah : Bidang Studi  
 Pertemuan : 15 – 16

Kompetensi dan Sub Kompetensi	Pokok Materi	Bentuk Pengajaran	Media Pembelajaran	Evaluasi	Bacaan Wajib
<p><b>Kompetensi:</b>                      Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam setiap kegiatan usaha boga.</p>	Mempraktekkan mengelola usaha makanan dan memasarkannya : 1. Pesanan makanan ringan 2. Makanan berat 3. Pesanan makanan berupa kupon 4. Pesanan makanan berupa kantin 5. Mengelola makanan ringan 6. Mengelola makanan berap 7. Kupon 8. Kantin	Pendekatan : Klasikal  Metode : •Ceramah •Diskusi •Tanya Jawab •Demonstrasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparan (OHP)</li> <li>• Chart</li> </ul>		Agnes Wara, dkk, <i>Hand Out Pengelolaan Usaha Boga</i> , 1991.  Agnes Wara, <i>Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan</i> , 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.  Eshbach Charles E, <i>Food Service Management</i> , Boston, Cahners Books.  Ari Fidiati WS, <i>Catering Management</i> , 1988, P&K Dikti Jakarta.

					<p>Pusat Produktivitas Nasional, <i>Aspek-aspek Manajemen Usaha</i>, 1975.</p> <p>Douglas Sutherland, <i>Professional Catering and Kitchen Practice</i>, 1987, London, Pitman Publishing.</p>
--	--	--	--	--	---

Bandung, 12 Agustus 2004  
Dosen Yang Bersangkutan

(Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.)