

## C. PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

### 1. Visi, Misi, Tujuan, Area Okupasi, dan Kompetensi Lulusan

#### 1.1 Visi

Terwujudnya Program Studi (Prodi) D3 Tata Boga sebagai pusat keunggulan dan lembaga rujukan penyelenggara pendidikan, penelitian dan penerapan ilmu serta teknologi dalam bidang Tata Boga yang relevan dengan kebutuhan pembangunan, masyarakat, serta kemanusiaan.

#### 1.2 Misi

(1) Menghasilkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas di bidang Tata Boga sesuai dengan kebutuhan dunia usaha/industri, dan kebutuhan pembangunan, dengan menerapkan sistem pendidikan yang efektif, efisien, dan fleksibel. (2) Mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi Tata Boga melalui kegiatan penelitian dan pengembangan yang menghasilkan karya akademik dan temuan-temuan yang berbobot dan bermakna. (3) Menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi Tata Boga yang berguna bagi kesejahteraan masyarakat dan kemanusiaan. (4) Menjadi pusat informasi dalam bidang pengembangan teknologi Tata Boga dan kewirausahaan berbasis teknologi Tata Boga. (5) Mengembangkan kerjasama dengan berbagai lembaga baik di dalam maupun di luar UM dalam rangka pengembangan pendidikan, penelitian maupun pengabdian kepada masyarakat di bidang Tata Boga.

#### 1.3 Tujuan

(1) Melaksanakan kegiatan pendidikan dan pelatihan untuk menghasilkan SDM yang berkualitas di bidang Tata Boga sesuai dengan kebutuhan dunia usaha/industri dan kebutuhan pembangunan, dengan menerapkan kurikulum berbasis kompetensi. (2) Mengembangkan sarana dan prasarana praktikum untuk meningkatkan keterampilan kejuruan lulusan. (3) Melaksanakan kegiatan sertifikasi lulusan untuk meningkatkan daya saingnya di pasar kerja. (4) Menjalin kerjasama dengan dunia usaha/industri untuk meningkatkan kualitas pelaksanaan pembelajaran baik teori, praktikum, maupun praktik industri, termasuk pelaksanaan sertifikasi dan penempatan lulusan. (5) Melaksanakan kegiatan penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang Tata Boga. (6) Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di bidang Tata Boga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan kemanusiaan.

#### 1.4 Area Okupasi

**Utama** : - Menjadi supervisor bidang boga.  
- Wirausaha mandiri.

**Alternatif** : - Supervisor Industri Produk Boga, Supervisor Industri Jasa Boga, Supervisor Industri Pangan.  
- Catering, Restorant, Makanan Industri.

#### 1.5 Kompetensi Lulusan

##### 1.5.1. Kompetensi Utama

a. Supervisor di industri dengan kompetensi: (1) Menguasai pengetahuan tentang: Formula dan prosedur pembuatan berbagai produk boga; Prinsip-prinsip pengawasan produk boga; Uji organoleptik produksi industri boga; Higiene & Sanitasi produk industri boga; Macam-macam prosedur dan lembaga pengujian produk boga. (2) Memiliki Sikap: Peduli terhadap produk boga yang dihasilkan; Inovatif produksi dalam mengembangkan industri boga; Apresiatif terhadap labeling produk boga. (3) Mampu melaksanakan pengawasan terhadap: Produk boga; Formula dan prosedur pembuatan produk boga; Sanitasi dan Higiene industri boga.

- b. Pengelola Usaha Jasa Boga: Catering; Restaurant/Cafe; dan Pastry & Bakery, dengan kompetensi: (1) Menguasai pengetahuan tentang: konsep dasar management usaha produk boga; Alat Boga; Bahan makanan; Teknik Pengolahan; Teknik Pengawetan pangan. (2) Memiliki Sikap: Profesional dalam penyelenggaraan usaha produk boga; Evaluatif untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas usaha produk boga. (3) Mampu mngembangkan keterampilan dalam produk jasa boga, meliputi: Rencana usaha produk boga; Pelayanan konsumen; Produksi makanan; Pengembangan Usaha; Pemasaran; Membuat dan menciptakan usaha jasa boga; Menyusun menu; Penataan ruang meja.
- c. Pengelola Usaha Produk Boga: Pastry & Bakery; Produk Industri Boga; dengan kompetensi: (1) Menguasai tentang: Konsep dasar management usaha produk boga; Alat Boga; Bahan makanan; Teknik Pengolahan; Teknik Pengawetan. (2) Memiliki sikap: Profesional dalam penyelenggaraan usaha produk boga; Peka terhadap pengembangan kebutuhan produk boga; Evaluatif untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas usaha produk boga. (3) Mampu mengembangkan keterampilan dalam produk jasa boga, meliputi: Rencana usaha produk boga; Produksi makanan; Memiliki kompetensi dalam pemasaran; Mengembangkan usaha produk boga; Membuat dan menciptakan usaha produk boga; Menganalisis perkembangan usaha produk boga.

### 1.5.2. Kompetensi Alternatif

Pengarah/Penyuluh (Advisor) Kegiatan Boga. (1) Menguasai pengetahuan tentang: Formula dasar produk boga; Berbagai teknik pengolahan produk boga; Kimia makanan; Penataan ruang Tata Hidangan; dan seni kuliner bidang boga. (2) Memiliki dan mampu mengembangkan sikap: Apresiatif terhadap seni kuliner bidang boga; Menampilkan etika baik manajerial maupun lainnya dalam manajemen boga; Peka terhadap perkembangan boga. (3) Memahami, menguasai, menganalisa dan mengembangkan: Tugas sebagai pengarah dan penyuluh; Prinsip-prinsip pelaksanaan kerja; Penampilan dan etika profesi bidang boga.

## 2. Jenis dan Sebaran Matakuliah Program Studi D3 Tata Boga

### 2.1 Jenis Matakuliah

#### A. Matakuliah Pengembangan Kepribadian (MPK): 10 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
I	A. MK PENGEMBANGAN KEPERIBADIAN (MPK)							
1.	UMPK601	Pendidikan Agama Islam*)			T	W	1	
	UMPK602	Pendidikan Agama Protestan*)			T	W	1	
	UMPK603	Pendidikan Agama Katolik*)	2	2	T	W	1	
	UMPK604	Pendidikan Agama Hindu*)			T	W	1	
	UMPK605	Pendidikan Agama Budha*)			T	W	1	
2.	UMPK607	Bahasa Indonesia Keilmuan	2	2	T	W	3	
3.	UMPK602	Pendidikan Pancasila	2	2	T	W	1	
4.	UMPK603	Pendidikan Kewarganegaraan	2	2	T	W	2	
5.	FTEK601	Bahasa Inggris Profesi	2	2	T	W	2	
<b>Total MPK</b>			<b>10</b>	<b>10</b>				

#### B. Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK): 31 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
1.	NTBG439	Sosio Budaya Gizi	2	2	T	W	5	
2.	NTBG401	Peralatan dan Perlengkapan Boga	2	2	T	W	1	
3.	NTBG403	Ilmu Bahan Makanan	2	2	T	W	1	

4.	NTBG402	Pengetahuan dan Teknik Boga Dasar	3	7	P	W	1	
5.	NTBG416	Pengantar Ekonomi	2	2	T	W	3	
6.	NTBG405	Perencanaan Menu	2	2	T	W	1	
7.	NTBG409	Aplikasi Komputer	2	4	P	W	4	
8.	NTBG417	Mikrobiologi Makanan	2	2	T	W	2	
9.	NTBG407	Kimia Dasar	2	2	T	W	1	
10.	NTBG410	Higiene dan Sanitasi	2	2	T	W	2	
11.	NTBG418	Statistika Terapan	2	2	T	W	5	
12.	NTBG411	Kimia Makanan	2	2	T	W	2	NTBG407
13.	NTBG408	Pendidikan Konsumen	2	2	T	W	1	
14.	NTBG433	Bahasa Inggris Profesi Boga	2	2	T	W	4	FTEK601
15.	NTBG404	Dasar Desain Makanan	2	2	T	W	1	
<b>Total MKK</b>			<b>31</b>	<b>37</b>				

## C. Matakuliah Keahlian Berkarya (MKB): 51 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
1.	NTBG412	Teknik Pengolahan dan Penyajian Minuman	3	7	P	W	2	
2.	NTBG413	Teknik Pengolahan Makanan Indonesia	3	7	P	W	2	
3.	NTBG414	Teknik Pengolahan Makanan Oriental	3	7	P	W	2	
4.	NTBG419	Teknik Pengolahan Makanan Kontinental	3	7	P	W	3	NTBG413, NTBG414
5.	NTBG420	Teknik Pengolahan Roti	3	7	P	W	3	NTBG 417
6.	NTBG421	Tata Hidang	3	7	P	W	3	NTBG419 (D)
7.	NTBG422	Teknik Pengawetan Makanan	3	7	P	W	3	NTBG417 (D)
8.	NTBG424	Bartending*	3	7	P	P	3	NTBG 412
	NTBG425	Dekorasi Kue*			P	P	3	NNTBG42, NTBG404
9.	NTBG427	Teknik Pengolahan Makanan Industri	3	7	P	W	4	
10.	NTBG428	Teknik Pengolahan Kue	3	7	P	W	3	
11.	NTBG438	Gizi dan Diet	2	2	T	W	3	
12.	NTBG429	Desain Kemasan Makanan	2	4	P	W	5	NTBG404, NTBG 409,
13.	NTBG442	Cipta Boga	4	12	P	W	5	NTBG 401,402,403
	NTBG440	Praktek Usaha Catering*	3	7	P	P	5	
14.	NTBG441	Praktek Usaha Restoran/Cafeteria*						
15.	NTBG436	Praktek Usaha Makanan Industri*	3	7	P	P	4	
	15.	NTBG437						
16.	NTBG415	Tata Tulis Karya Ilmiah	2	2	T	W	4	
<b>Total MKB</b>			<b>47</b>	<b>104</b>				

D. Matakuliah Perilaku Berkarya (MPB): 9 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
1.	NTBG423	Manajemen Industri	2	2	T	W	4	
2.	NTBG430	Pengendalian Kualitas Makanan	2	2	T	W	4	
3.	NTBG431	Kewirausahaan Jasa Boga	2	2	T	W	4	
4.	NTBG432	Pemasaran	2	2	T	W	4	
<b>Total MPB</b>			<b>8</b>	<b>8</b>				

E. Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB): 14 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
1.	NTBG444	Tugas Akhir	3	9		W	6	NTBG429, 434
2.	NTBG435	Psikologi Industri	2	2		W	3	---
3.	NTBG406	Etika Profesi Jasa Boga	2	2	T	W	4	---
4.	NTBG426	Komunikasi Bisnis	2	2	T	W	4	---
5.	NTBG434	EO Bidang Boga	2	2		W	5	---
6.	NTBG443	Praktik Kerja Lapangan	3	9	P	W	5	NTBG419, 420, 421, 422, 423
7.	?	Seminar Tugas Akhir	0	0	Wajib Ditempuh			
8.	?	Kuliah Kerja Lapangan	0	0	Wajib Ditempuh			
Total MBB			14	26				
<b>Jumlah SKS</b>			<b>110</b>	<b>166</b>				

2.2 Sebaran Matakuliah setiap Semester (dalam Bahasa Indonesia dan Inggris)

SEMESTER I

NO	SANDI MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	UMPK621	Pendidikan Agama Islam*)	Islamic Religion Education*)	2	2
	UMPK622	Pendidikan Agama Protestan*)	Christian Religion Education*)		
	UMPK623	Pendidikan Agama Katolik*)	Catholic Religion Education*)		
	UMPK624	Pendidikan Agama Hindu*)	Hinduism Religion Education*)		
	UMPK625	Pendidikan Agama Budha*)	Budist Religion Education*)		
2.	UMPK632	Pendidikan Pancasila	Pancasila Education	2	2
3.	NTBG401	Peralatan dan Perlengkapan Boga	Equipment for Cooking	2	2
4.	NTBG402	Pengetahuan dan Teknik Boga Dasar	Knowledge & Technique of Food & Beverage	3	7
5.	NTBG403	Ilmu Bahan Makanan	Material of Food Knowledge	2	2
6.	NTBG404	Dasar Desain Makanan		2	2
7.	NTBG405	Perencanaan Menu	Meal Planning	2	2
8.	NTBG408	Pendidikan Konsumen	Consumer Education	2	2
9.	NTBG407	Kimia Dasar	Basic Chemistry	2	2
<b>JUMLAH</b>				<b>19</b>	<b>23</b>

**SEMESTER II**

NO	SANDI MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	FTEK601	Bahasa Inggris Profesi	English Profesion	2	2
2.	NTBG416	Mikrobiologi Makanan	Food Microbiology	2	2
3.	NTBG410	Higiene dan Sanitasi	Higiene and Sanitation	2	2
4.	NTBG411	Kimia Makanan	Food Chemistry	2	2
5.	NTBG412	Teknik Pengolahan dan Penyajian Minuman	Making and serving of Beverage	3	7
6.	NTBG413	Teknik Pengolahan Makanan Indonesia	Making and Serving of Indonesia Food Cooking	3	7
7.	NTBG414	Teknik Pengolahan Makanan Oriental	Making and Serving of Oriental Food Cooking	3	7
8.	NTBG420	Teknik Pengolahan Roti	Food Preservation	3	7
			<b>JUMLAH</b>	<b>20</b>	<b>36</b>

**SEMESTER III**

NO	SANDI MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	NTBG435	Psikologi Industri	Psychological	2	2
2.	UMPK627	Bahasa Indonesia Keilmuan	Academic Indonesian Language	2	2
3.	NTBG419	Teknik Pengolahan Makanan Kontinental	Making and Serving of Continental Food Cooking	3	7
4.	NTBG417	Pengantar Ekonomi	Introduction of Economy	2	2
5.	NTBG428	Teknik Pengolahan Kue	Pastry	3	7
6.	NTBG421	Tata Hidang	Making and Serving of Western Food Cooking	3	7
7.	NTBG422	Teknik Pengawetan Makanan	Food Preservation	3	7
8.	NTBG424	Bartending*	Bartending	3	7
	NTBG425	Dekorasi Kue*	Cake Decoration		
9.	NTBG438	Gizi dan Diet	Nutrition and Dietetika	3	3
			<b>JUMLAH</b>	<b>24</b>	<b>44</b>

**SEMESTER IV**

NO	SANDI MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	NTBG406	Etika Profesi Jasa Boga	Professional Etiquette	2	2
2.	NTBG431	Kewirausahaan Jasa Boga	Enterpreneurship	2	2
3.	NTBG426	Komunikasi Bisnis	Business Communication	2	2
4.	NTBG415	Tata Tulis Karya Ilmiah	Scientific Article	2	2
5.	NTBG427	Teknik Pengolahan Makanan Industri	Making and Serving of Food Industrial	3	7
6.	NTBG409	Aplikasi Komputer	Computer Application	2	4
7.	NTBG423	Manajemen Industri	Industrial Management	2	2
8.	NTBG433	Bahasa Inggris Profesi Boga	English for Food and Beverage	2	2
9.	NTBG436	Praktek Usaha Makanan Industri*	Management Food Enterpreneurship for Food Industry	3	7
	NTBG437	Praktek Usaha Patiseri*	Management Food Enterpreneurship for Pastry		
10.	NTBG432	Pemasaran	Marketing	2	2
11.	NTBG430	Pengendalian Kualitas Makanan	Food Quality Management	2	2
			<b>JUMLAH</b>	<b>24</b>	<b>34</b>

**SEMESTER V**

NO	SANDI MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	UMPK633	Pendidikan Kewarganegaraan	Citizenship Education	2	2
2.	NTBG434	EO Bidang Boga	EO of Cullinary	2	2
3.	NTBG429	Desain Kemasan Makanan	Packaging Technique	2	4
4.	NTBG418	Statistika Terapan	Statistic	2	2
5.	NTBG439	Sosio Budaya Gizi	Socioculture of Food		
6.	NTBG440	Praktek Usaha Catering*	Management Food Entrepreneurship for Catering	4	10
	NTBG441	Praktek Usaha Resto/Cafeteria*	Management Food Entrepreneurship for Restaurant		
7.	NTBG443	Praktik Kerja Lapangan	On The Job Training	4	12
8.	NTBG442	Cipta Boga	Food Tech Inovation	4	7
		<b>JUMLAH</b>		<b>22</b>	

**SEMESTER VI**

NO	SANDI MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	NTBG444	Tugas Akhir	Paper	3	9
		<b>JUMLAH</b>		<b>3</b>	<b>9</b>

Keterangan:

\*) = Dipilih sesuai agama yang dianut

\* = Dipilih satu diantara dua matakuliah

\*) = Dipilih sesuai dengan agama yang dianut

\*\*) = Dilaksanakan pada libur Semester

\*\*\*) = Dipilih di antara 2 (dua) matakuliah pada Semester yang berbeda

1. Dipilih sesuai bidang keahlian yang diinginkan

2. Dipilih sesuai bidang keahlian yang diinginkan

### 3. Deskripsi Matakuliah Program Studi D3 Tata Boga

#### Matakuliah Pengembangan Kepribadian (MPK): 10 SKS

Matakuliah	: Pendidikan Agama Islam
Sandi	: UMPK601
Matakuliah	: Pendidikan Agama Protestan
Sandi	: UMPK602
Matakuliah	: Pendidikan Agama katolik
Sandi	: UMPK 603
Matakuliah	: Pendidikan Agama Hindu
Sandi	: UMPK604
Nama Matakuliah	: Pendidikan Agama Budha
Sandi	: UMPK605
SKS/JS/Semester	: 2 / 2 / 1
Prasyarat	:

#### Standar Kompetensi

Beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi luhur, berpikir, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis, berpandangan luas, kemampuan dalam bekerjasama antarumat beragama dalam rangka pengembangan dan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi serta seni untuk kepentingan kemanusiaan.

#### Deskripsi Kompetensi

- Pengenalan manusia terhadap Tuhan, fungsi agama, macam-macam agama (samawi dan budaya).
- Mendiskusikan pengertian Agama Islam: ruang lingkup, karakteristik, sumber dan norma ajaran Islam (Al Qur'an, Hadist dan Ijtihad).
- Mendiskusikan peribadatan dalam Islam: pengertian ibadah, pembagian dan syarat diterimanya ibadah, pangkal ibadah, dan hikmah yang terkandung di dalamnya.
- Membangun keluarga sakinah: perkawinan, pengertian, hikmah, asa, rukun, mahar, mahram, kawin campur, dan pewarisan.
- Mendiskusikan akhlak, aliran-aliran moral, pembagian akhlak dalam islam.
- Mengemukakan argumentasi tentang Islam dan masalah kontemporer: KAM dan HAM dalam Islam, pelestarian lingkungan, perekonomian, dan pembaharuan dalam Islam.

#### Daftar Bacaan

- Syihab, M.Q. 1999. *Wawasan Al-Qur'an*. Bandung: Penerbit Mizan.
- Imarah, Muhammad.1999. *Islam dan Pluralitas: Perbedaan dan Kemajemukan dalam Bingkai Persatuan* Terjemahan Abdul Hayyie Al Kattanie. Jakarta: Gema Insan.
- Ibnul Hajjaj, Abul Husain Muslim. 1954. *Shahih Islam*.
- Ash-Shabuny, Muhammad Ali. (...). *Shafwatu at Tafaasir*. Lebanon: Darrel-rasyad.
- Zuhdi, Masfuk.1988. *Masail Fiqhiyah*. Haji Masagung.

**Nama Matakuliah** : Bahasa Indonesia Keilmuan  
**Sandi** : UMPK607  
**SKS/JS/Semester** : 2 / 2 / 2  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Terampil mengenali karakteristik BIK, Terampil menggunakan BIK dalam Karya Ilmiah, Terampil menyusun karya ilmiah dengan memperhatikan BIK.

### Deskripsi Kompetensi

- Mendiskusikan karakteristik BIK: penerapan EYD, Bentuk kata dan istilah, dan kalimat efektif.
- Menggunakan BIK: penyusunan kalimat dalam paragraf, pengembangan gagasan dalam paragraf, dan
- Mengembangkan karya ilmiah: penulisan karya ilmiah dan penyuntingan.

### Daftar Bacaan

- Johannes, H. 1980. Membina Bahasa Indonesia menjadi Bahasa Ilmiah, Indah dan Lincah dalam Analisis Kebudayaan, Tahun 12 No. 4.
- Keraf, GS. 1994. Komposisi. Ende Flores: Nusa Indah.
- Crimmon, JM. 1967. Writing with Purpose. Boston: Houghton Mifflin Co.
- Moelion, MA. 1988. Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Rafiuddin, A. 1992. *Penulisan Makalah*. Malang: IKIP Malang Press.

**Matakuliah** : Pendidikan Pancasila  
**Sandi** : UMPK632  
**SKS/JS/Semester** : 2 / 2 / 1  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Memahami seperangkat tindakan cerdas dan penuh tanggung jawab seorang warganegara dalam memecahkan berbagai masalah hidup bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara berlandaskan nilai-nilai dasar (basic value) Pancasila.

### Deskripsi Kompetensi

- Mendiskusikan pertumbuhan faham kebangsaan Indonesia.
- Mendiskusikan sistem ketatanegaraan Republik Indonesia.
- Mendiskusikan dinamika pelaksanaan UUD 1945, Filsafat, etika.
- Mengamalkan Ideologi Pancasila dalam kehidupan bermasyarakat, bangsa, dan negara.

### Daftar Bacaan

- Notonegoro. 1959. Pembukaan UUD 1945, Pokok Kaidah Fundamental Negara Indonesia.
- Notonegoro. 1974. Pancasila dan Dasar Filsafat Negara. Jakarta: Pandjuran Tudjuh.
- Notonegoro. 1980. Beberapa Hal Mengenai Falsafah Pancasila. Jakarta: Pandjuran Tudjuh.
- Alfian dan Murdiono (Eds.). 1989. Pancasila sebagai Ideologi.



<b>Matakuliah</b>	<b>: Pendidikan Kewarganegaraan</b>
<b>Sandi</b>	<b>: UMPK633</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 2 / 2</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Memahami pengetahuan dan kemampuan dasar berkenaan dengan hubungan antara warganegara dengan negara, dan pendidikan pendahuluan bela negara (PPBN) agar menjadi warga negara yang dapat diandalkan oleh bangsa dan Negara Kesatuan Republik Indonesia.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan pengertian dan pemahaman tentang bangsa dan negara dalam sistem Negara Kesatuan Republik Indonesia.
- Mendiskusikan hak dan kewajiban warga negara.
- Mendiskusikan hubungan antara warganegara dengan negara.
- Mendiskusikan demokrasi, dan hak asasi manusia (HAM), dan wawasan nusantara, dan
- Mendiskusikan ketahanan nasional, serta politik nasional dan strategi nasional.

### **Daftar Bacaan**

- Lemhanas dan Dikti Depdiknas RI. (...). *Pendidikan Kewarganegaraan*. Jakarta: Gra-media.
- Suparlan Alhakim Cs. 2002. *Pendidikan Kewarganegaraan*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Endang Zaelani Sukaya. 2002. *Pendidikan Kewarganegaraan*. Yogyakarta: Para-digma.
- Garis-garis Besar Haluan Negara (GBHN yang berlaku).
- Undang-Undang Dasar 1945.
- *Undang-undang Nomor 3 tahun 1946*, Tentang Kewarganegaraan dan Kependudukan Republik Indonesia.

## **A. Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK)**

<b>Matakuliah</b>	<b>: Peralatan dan Perlengkapan Boga</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG401</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 2 / 1</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Memahami penggunaan peralatan dalam pengolahan dan penyajian makanan.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menggunakan peralatan dapur dan alat hidang dengan tepat,
- Mengoperasikan peralatan dapur,
- Melakukan perawatan pada peralatan dapur dan alat hidang.

### **Daftar Bacaan**

- Charlotte dan Fiell, P. (...). *Essential Equipment for The Kitchen*.
- Lillicarp D, Cousin dan Smith, R. 2003. *Food and Beverage Service*. London: Hodden & Stougkton.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Pengetahuan dan Teknik Boga Dasar</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG402</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 3/6/1</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Mengolah hidangan dengan berbagai macam teknik memasak.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Membedakan struktur organisasi dapur.
- Membedakan dan mengaplikasikan teknik pengolahan makanan (Indonesia, oriental, dan continental).
- Membedakan dan mengaplikasikan *cutting method*.
- Mengolah hidangan dengan teknik pengolahan yang berbeda.
- Membedakan macam-macam bumbu dasar makanan (Indonesia dan Oriental).
- Memilih *side dish*.
- Memproduksi *basic stock, sauces & dressing*.

### **Daftar Bacaan**

- Cessarani, Victor. (...). *Practical Cookery*. Bristol: Western Printing Service Ltd.
- Chodidjah. (...). *Sauce and Soup*. Yogyakarta: IKIP Jogjakarta Press.
- Clark Pamela. *Oriental Dinner Party*. Sydney: Australian Consolidated Press.
- Rosmaidar. *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta: DIKMENJUR.
- Sudira, Bagus Putu. *Tata Boga*. Jakarta: DIKMENJUR.

<b>Nama Matakuliah</b>	<b>: Ilmu Bahan Makanan</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG403</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 /2/1</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Memahami sifat-sifat fisiologis dan komposisi kimia bahan nabati dan hewani yang berkaitan dengan pemilihan mutu bahan, penanganan dan penyimpanan serta perubahan dan sifat akibat pengolahan menggunakan panas, serta memberikan pengetahuan tentang prinsip kerja dan penggunaan *food aditif* yang aman.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Membedakan sifat-sifat bahan pangan yang berkaitan dengan pemilihan mutu bahan makanan.
- Membedakan cara penanganan dan pengolahan serta penyimpanan bahan makanan berdasarkan sifat bahan, struktur bahan, dan komposisi bahan.
- Memilih bahan yang akan digunakan pada pengolahan makanan tertentu.

### **Daftar Bacaan**

- Mulyoharjo, M. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Pers.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang: Nuffic UNIBRAW Malang.
- Winarno, FG. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi & Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

**Nama Matakuliah** : **Dasar Desain Makanan**  
**Sandi** : **NTBG404**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2/ 1**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Membuat desain bidang boga.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Membedakan unsur-unsur desain: garis, bidang, bentuk, warna, tekstur.
- Membuat desain makanan berdasarkan unsur-unsur desain.

#### **Daftar Bacaan**

- Sipahelut, Atisah. 1991. *Dasar-dasar Desain*. Jakarta: Depdikbud.

**Matakuliah** : **Perencanaan Menu**  
**Sandi** : **NTBG405**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 1**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Merencanakan dan menyusun menu.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan sejarah, pengertian, fungsi, dan syarat menu.
- Membedakan jenis-jenis menu (*A'la Carte*, *Table d'hote*, pesta perjamuan khusus).
- Menjelaskan prinsip penyusunan menu.
- Menyusun berbagai macam jenis-jenis menu.

#### **Daftar Bacaan**

- Fadiati, A. 1980. *Pengelolaan Usaha Boga*. Jakarta: P2 LPTK.
- Marsun. 1999. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.
- Massachusetts. 1979. *Classical Cooking The Modern Way*. CBI Publishing Company Inc.

**Matakuliah** : **Kimia Dasar**  
**Sandi** : **NTBG407**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 1**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Memahami konsep dasar ilmu kimia dan keterkaitan aplikasinya dalam bidang boga.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan hubungan antara kimia, kimia pangan dan tata boga.
- Menganalisis konsep dasar ilmu kimia dan hukum-hukum dasar kimia serta aplikasinya dalam bidang boga.
- Menentukan golongan dan periode unsur berdasarkan konfigurasi elektron.
- Membedakan sifat-sifat larutan dan koloid.
- Membedakan reaksi oksidasi dan reduksi.
- Mengidentifikasi asam, basa, dan garam.

- Membedakan struktur dan sifat-sifat senyawa organik.

#### Daftar Bacaan

- Goldberg, D.E. 2003. Kimia Untuk Pemula. Terjemahan oleh Sherly Affandy. 2004. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gaman, P.M. & Sherington, K.B. 1982. Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. 1994. Yogyakarta: gadjah Mada University Press.

**Nama Matakuliah** : Pendidikan Konsumen  
**Sandi** : NTBG408  
**SKS/JS/Semester** : 2 / 2 / 1  
**Prasyarat** : ---

#### Standar Kompetensi

Memahami hak dan kewajiban konsumen.

#### Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan sejarah gerakan konsumen.
- Menjelaskan hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha.
- Menjabarkan proses pengambilan keputusan, proses pembelian, konsumsi, dan kepuasan konsumen.
- Mengidentifikasi iklan dan pengaruhnya pada konsumen.
- Mengidentifikasi label dan kemasan pada makanan dan pakaian.

#### Daftar Bacaan

- Abdullah, Imam Baihaqie dkk. 1990. *Menggugat Hak*. Paduan Konsumen Bila Dirugikan. YLKI.
- Majid Yulia S. 1995. *Gerakan Organisasi Konsumen*. YLKI dan The Asia Foundation.
- Nurjanah dkk. 1992. *Bahan Tambahan Makanan*. YLKI.
- Saidi, Zaim. 1995. *Apa, Mengapa, dan Bagaimana Konsumen Hijau*. YLKI dan The Asia Found.
- Sintawati, Esin. 1999. *Pengantar Pendidikan Konsumen*. Malang: Universitas Negeri Malang Jurusan Teknologi Industri FT UM.

**Matakuliah** : Aplikasi Komputer  
**Sandi** : NTBG409  
**SKS/JS/Semester** : 2 / 4 / 2  
**Prasyarat** : ---

#### Standar Kompetensi

Mengoperasikan komputer untuk pengolahan data, penyusunan laporan, dan pembuatan desain.

#### Deskripsi Kompetensi

- Mengoperasikan software MS Word untuk menyusun laporan,
- Mengoperasikan software MS Excel untuk mengolah data,
- Mengoperasikan software Corel Draw,
- Mendesain menggunakan Corel Draw,
- Mengolah data menggunakan formula pada software MS Excel,
- Membuat format dokumen menggunakan MS Word.

**Daftar Bacaan**

- Madcoms. Pasti Bisa!: Belajar Sendiri CorelDraw X5. Penerbit Andi 2011.
- Suarna, N. Pedoman Panduan Praktikum Microsoft Office 2007: Word, Excel, Powerpoint, Access. Yrama Widya. 2007.

**Nama Matakuliah** : **Higiene dan Sanitasi**  
**Sandi** : **NTBG410**  
**SKS/JS/Semeter** : **2 / 2 / 2**  
**Prasyarat** : **---**

**Standard Kompetensi**

Memahami prinsip hygiene sanitasi dan keselamatan kerja pada industri boga serta, dapat mempraktikkan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja pada saat melakukan praktikum boga.

**Deskripsi Kompetensi**

- Memahami keselamatan dan kesehatan kerja.
- Menerangkan pengertian hygiene sanitasi.
- Menerangkan tujuan hygiene dan sanitasi.
- Menerangkan syarat-syarat hygiene dan sanitasi (Hygiene personal, bahan, alat, dan proses produksi dalam bidang boga).
- Menjelaskan hak dan kewajiban pekerja dan UU kesehatan kerja.
- Melaksanakan K3.

**Daftar Bacaan**

- Asosiasi Hiperkes. 1998. *Prinsip-prinsip Keselamatan Kerja*. Jakarta: Hiperkes.
- Bennett Silalahi. 1995. *Manajemen Keselamatan & Kesehatan Kerja*. PT Pustaka Binaman Pressindo.
- Husaini, SKM. 1998. *Sanitasi Tempat-tempat Umum*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, Akademi Kesehatan Lingkungan Depkes.
- YLKI. 2000. *Kesehatan Kerja Dari Perspektif Perempuan*. Jakarta: YLKI.

**Matakuliah** : **Kimia Makanan**  
**Sandi** : **NTBG411**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 2**  
**Prasyarat** : **NTBG407**

**Standar Kompetensi**

Memahami komposisi, sifat, dan struktur komponen kimia makro dan mikro dalam pangan serta perubahan-perubahan kimia yang terjadi selama pengolahan pangan.

**Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan hubungan kimia makanan dengan tata boga.
- Mengidentifikasi komposisi komponen makro (karbohidrat, protein, lemak/minyak, air) dan komponen mikro (vitamin, mineral, pigmen, flavor, komponen bioaktif, senyawa beracun, senyawa antimikroba) dalam pangan.
- Membedakan sifat dan struktur komponen kimia makro dan mikro dalam pangan, termasuk bahan tambahan pangan dan regulasinya.
- Mengidentifikasi reaksi-reaksi kimia yang terjadi pada komponen pangan selama pengolahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik, mutu, dan keamanan pangan.

### Daftar Bacaan

- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Belmont, CA, USA: Wadsworth/Thomson Learning.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo & Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Fennema, O.R. 2001. *Principles of Food Science, Part I: Food Chemistry*. New York and Basel: Marcel Dekker, Inc.
- Gaman, P.M. & Sherrington, K.B. 1994. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

**Matakuliah** : **Mikrobiologi Makanan**  
**Sandi** : **NTBG416**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2**  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Memahami dasar-dasar kehidupan mikroorganisme dan hubungannya dengan makanan, gizi dan kesehatan serta cara-cara pengendaliannya untuk menjamin keamanan pangan.

### Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan dasar-dasar kehidupan mikroorganisme, khususnya bakteri, kapang dan khamir.
- Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.
- Menggambarkan kurva pertumbuhan mikroba dan menganalisis hubungannya dengan pengawetan pangan.
- Mengidentifikasi mikroba-mikroba yang berperan penting dalam industri pangan.
- Mengidentifikasi mikroba patogen dan perusak pada pangan serta cara-cara pengendaliannya untuk menjamin keamanan pangan.

### Daftar Bacaan

- Adams, M.R. . & Moss, M.O. 1995. *Food Microbiology*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Jay, J.M. 1997. *Modern Food Microbiology*. New York: Chapman & Hall.
- Rahayu, W.P. & C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Rahayu, W.P. dkk. 2011. *Keamanan Pangan: Peduli Kita Bersama*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Supardi, I. & Sukanto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.

**Matakuliah** : **Pengantar Ekonomi**  
**Sandi** : **NTBG417**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 3**  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Memahami konsep-konsep dasar ekonomi dan mampu mengaplikasikannya.

**Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan fenomena perilaku konsumen.
- Menjelaskan fenomena perilaku produsen.
- Menjelaskan mekanisme persaingan pasar.
- Menganalisis keseimbangan pasar dan elastisitas.
- Melakukan penghitungan penetapan harga.
- Menjelaskan konsep ekonomi makro.

**Daftar Bacaan**

- Boediono. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.1: Ekonomi Mikro (Edisi 2). BPFE Yogyakarta. 2009.
- Boediono. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.2: Ekonomi Makro (Edisi 4). BPFE Yogyakarta. 2009.
- Rahardja, P., dan Manurung, M. Pengantar Ilmu Ekonomi Edisi Ketiga. Lembaga Penerbit FE UI. 2009.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Statistika Terapan</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG418</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 2 / 3</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

**Standar Kompetensi**

Menyusun rancangan percobaan dan menerapkan teknik statistik untuk menganalisis data.

**Deskripsi Kompetensi**

- Membangun konsep statistik deskriptif dan inferensial.
- Membedakan statistik deskriptif dan inferensial.
- Membedakan berbagai macam susunan rancangan percobaan.
- Menyusun rancangan percobaan.
- Menganalisis dan menginterpretasikan.

**Daftar Bacaan**

- Suwanda. Desain Eksperimen untuk Penelitian Ilmiah. Penerbit Alfabeta. 2011.
- Reksoatmodjo, T.N. Statistika Eksperimen Rekayasa. Refika Aditama 2007

<b>Matakuliah</b>	<b>: Bahasa Inggris Profesi Boga</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG433</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 2 / 4</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

**Standard Kompetensi**

Memahami tentang communicating with other people, polite sentences, passages about food, kitchen restaurant and hotels, passages about catering activities and wedding events.

**Deskripsi Kompetensi**

- Menggunakan bahasa Inggris (pola kalimat & kosa kata) yang sering digunakan dalam literatur tata boga.
- Melatih berkomunikasi secara aktif menggunakan bahasa Inggris dengan sesama pekerja dapur atau dengan pelanggan.

### Daftar Bacaan

- Edden, Gill (td). 1980. *The Good Housekeeping Step by Step*. Cook Book. London: Ebury Press.
- *Perkawinan* (Magazine). No. 06/11, June 2001. Jakarta: PT Diah.
- *Vogue Entertainment And Travel Australia*, (Magazine) *Mind Winter 2001*. Greenwich NSW. The Conde Nast Publication.

**Matakuliah** : **Sosio Budaya Gizi**  
**Sandi** : **NTBG439**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 5**  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Menganalisis dasar-dasar pola konsumsi pangan dan budaya dan menerapkan metode survey kosumsi pangan di masyarakat, faktor-faktor biologis, evolusi dan budaya yang membentuk pola makan dan preferensi selera.

### Deskripsi Kompetensi

- Mengklasifikasikan peran antropologi pada konsumsi pangan.
- Mengidentifikasi faktor-faktor biologis, evolusi dan budaya yang membentuk pola makan dan preferensi selera.
- Mengidentifikasi tentang makan bukan sebagai tindakan biologis sederhana ; makanan dan status gizi dipengaruhi oleh demografi , habitat , tradisi sosial , keyakinan agama , jenis kelamin , status dan estetika , dan beberapa faktor lainnya.
- Mengidentifikasi resep , menu , upacara , dan etiket yang dibentuk langsung oleh biologi, konteks sosial dan politik serta sejarah dan inovasi produksi pangan dan teknologi persiapan , dan ketersediaan yang selalu berubah dari bahan utama.
- Menyusun instrumen survey konsumsi pangan sesuai jenis survey.
- Survey konsumsi pangan dan budaya masyarakat (pedesaan, perkotaan, pantai dan pegunungan) fokus pada analisis dan pembahasan biologi; sosial; lingkungan hidup; dan aspek simbolik makanan.
- Menyusun laporan survey konsumsi pangan dan budaya masyarakat (pedesaan, perkotaan, pantai).

### Daftar Bacaan

- Anderson, E.N. 2005. *Everyone Eat Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press
- Poloma, M. Margareth. 2010. *Sosiologi Kontemporer*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB Bogor.
- Sanjur, D. 1982. *Social and Cultural Perspective In Nutrition Practice*. Hall and Inc.
- Engle Wood Cliffs.



**C. Matakuliah Keahlian Berkarya (MKB):**

**Nama Matakuliah** : **Teknik Pengolahan dan Penyajian Minuman**  
**Sandi** : **NTBG412**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 2**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Memiliki keterampilan mengolah berbagai macam minuman serta teknik penyajiannya.

**Deskripsi Kompetensi**

- Mengidentifikasi minuman alkohol dan non alkohol.
- Menyebutkan jenis-jenis minuman alkohol dan non alkohol.
- Menyebutkan teknik-teknik mengolah minuman campuran.
- Membuat berbagai macam minuman.

**Daftar Bacaan**

- Edy Panggabean. 2011. Buku Pintar Kopi. Penerbit: AgroMedia
- Hamami amiek. 2005. Pengetahuan Minuman dan Bar. Penerbit: Erlangga
- Ardjuno Wiwoho. 2009. Pengetahuan Minuman dan Bartending.

**Matakuliah** : **Teknik Pengolahan Makanan Indonesia**  
**Sandi** : **NTBG413**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 2**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Mengolah makanan Indonesia.

**Deskripsi Kompetensi**

- Mengidentifikasi aneka makanan Indonesia.
- Mengidentifikasi aneka bahan untuk makanan Indonesia.
- Menyebutkan teknik pengolahan makanan Indonesia.
- Menjelaskan teknik pengolahan yang digunakan pada makanan Indonesia.
- Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sesuai komoditasnya.

**Daftar Bacaan**

- Bartono. 1981. Tata Boga Internasional, Yogyakarta: CV. Nur Cahaya.
- Departemen Pertanian. 1967. Mustika Rasa. Jakarta
- Yulia T., Astuti U. 668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.

**Matakuliah** : **Teknik Pengolahan Makanan Oriental**  
**Sandi** : **NTBG414**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 2**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Mengolah makanan Oriental.

### Deskripsi Kompetensi

- Mengidentifikasi aneka makanan oriental.
- Mengidentifikasi aneka bahan untuk makanan oriental.
- Menyebutkan teknik pengolahan makanan oriental.
- Menjelaskan teknik pengolahan yang digunakan pada makanan oriental.
- Mengolah dan menyajikan makanan oriental.

### Daftar Bacaan

- Sallie Morris dan Deh- Ta Hsiung. 2000. *The Cook's Guide to Asian Ingredients*. London: Annes Publishing limited
- Henky Remetuwe. 1990. *Aneka Masakan Asean* . Jakarta: Pustaka Kartini
- Kong Foong Ling. 2001. *The Food of Asia*. Singapura: Periplus.

**Matakuliah** : **Tata Tulis Karya Ilmiah**

**Sandi** : **NTBG415**

**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 2**

**Prasyarat** : **---**

### Standar Kompetensi

Menulis karya ilmiah sesuai dengan kaidah-kaidah, dan tata cara penulisan karya ilmiah.

### Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan konsep dasar tata tulis karya ilmiah.
- Menggunakan perangkat kebahasaan sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia baku dalam penulisan karya ilmiah.
- Membedakan kutipan langsung, dan tidak langsung.
- Menulis daftar bacaan.
- Membuat dan menulis tabel dan gambar.
- Menganalisis kerangka umum penulisan karya ilmiah (Tugas Akhir).
- Membuat karya ilmiah.

### Daftar Bacaan

- American Psychological Association. 1987. *Publication Manual* (3<sup>rd</sup> Ed). Washington D.C.: APA
- Arikunto, S. 1996. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: P.T. Rineka Cipta.
- Ekosusilo, M. dan Triyanto, B. 1995. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Semarang. Dahara Prize.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Deepdikbud RI. 1994. *Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia yang Disempurnakan & Pedoman Umum Pembentukan Istilah*. Bandung: Pustaka Setia.
- Sudjana, N. 1995. *Tuntunan Penyusunan Karya Ilmiah: Makalah-Skripsi-Tesis-Disertasi*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Universitas Negeri Malang. 2007. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi-Tesis-Disertasi-Artikel- Makalah-Laporan Penelitian*. Malang: UM Press.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Teknik Pengolahan Makanan Kontinental</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG419</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 3 / 6 / 3</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Membuat hidangan Kontinental.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan tentang gastronomi Kontinental.
- Menjelaskan bumbu di dapur Kontinental.
- Mengolah Telur.
- Membuat hidangan *Appetizer*.
- Membuat hidangan *Main Course*.
- Membuat hidangan *Dessert*.

### **Daftar Bacaan**

- A.Simon dan Schuster. 2000. *The Visual Food Encyclopedia*. Canada:Macmilan Company.
- Anonymous, 1979. *Favourite Continental Cooking*. Singapura: Vista Production TD.
- Retno Widyawati. 2004. *Pengetahuan Pengelolaan Makanan Eropa*. Jakarta: Grasindo.
- Richard S. 1990. *Tata Hidang*. Surabaya: PT SIC.
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2002. *Pembuka Dingin*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2003. *Ayam*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2004. *Ikan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2005. *Sayuran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2002. *Dessert*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

<b>Matakuliah</b>	<b>: Teknik Pengolahan Roti</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG 420</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 3 / 6 / 3</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: NTBG411</b>

### **Standar Kompetensi**

Membuat roti dari adonan yang berbeda.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan konsep pembuatan roti.
- Memilih bahan pembuatan roti.
- Menentukan jenis-jenis Bakery Commodities.
- Mengklasifikasikan jenis-jenis bakery equipment dan cara penggunaannya.
- Mengolah roti dengan teknik pembuatan yang tepat.
- Mengaplikasikan topping dan filling pada produk roti.

### **Daftar Bacaan**

- Australian Wheat Board, (1993). *Pedoman Untuk Para Pembuat Roti di Indonesia*. Australia: The Australian Wheat Board dan Lembaga Penelitian Roti Australia
- Bogasari Baking School: *Bakery*. Jakarta: PT Bogasari Flour Mills.
- Brown, Amy. (2004). *Understanding Food (Principles and Preparation)*. USA: Wadsworth Thomson

- Gisslen, Wayne. (2005). *Professional Baking* (fourth edition). New Jersey: John Willey & Sons, Inc.
- Kiranawati, T.M. dan Chisbiyah, L.A. 2011. Modul Bakery. Universitas Negeri Malang: Tidak Dipublikasikan.

**Matakuliah** : **Tata Hidang**  
**Sandi** : **NTBG421**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 3**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Menyajikan makanan dan minuman.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan dasar pelayanan makanan dan minuman.
- Menyebutkan jenis pelayanan makanan dan minuman.
- Menjelaskan macam-macam linen dan perabot restoran.
- Menata meja sesuai dengan penyajian hidangan.
- Membentuk lipatan serbet.
- Menata meja sesuai dengan kebutuhan.
- Melayani makanan dan minuman.

#### **Daftar Bacaan**

- Lillicrap, D, Cousin J & Smith. R. 2003. *Food & Beverage Service*. London: Hodder & Stoughton
- Ardjuno Wiwoho. 2008. Pengetahuan Tata Hidang. Penerbit: Erlangga

**Matakuliah** : **Teknik Pengawetan Makanan**  
**Sandi** : **NTBG422**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 3**  
**Prasyarat** : **NTBG411**

#### **Standar Kompetensi**

Mengidentifikasi dan mendeteksi kerusakan makanan, melakukan teknik-teknik pengawetan makanan yang sesuai dengan sifat bahan pangan dengan mempertahankan mutu pangan.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Mengidentifikasi dan mendeteksi kerusakan bahan makanan.
- Menjelaskan penyebab kerusakan makanan.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan suhu tinggi.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan suhu rendah.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan cara fermentasi.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan cara penggulaan.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan cara penggaraman.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan penambahan bahan pengawet sintetis.
- Melakukan pengawetan bahan makanan dengan cara pengeringan.
- Menjelaskan metode pengawetan dengan cara iradiasi.
- Menjelaskan pengawetan makanan dengan memanfaatkan bioteknologi.
- Menduga masa kadaluwarsa makanan olahan yang diproses dengan cara pengawetan.

**Daftar Bacaan**

- Fardiaz, dkk. 1981. Kerusakan Bahan Makanan. IPB Press. Bogor.
- K.A. Buckle, dkk. 1984. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- P.M. Garman dan K.B. Sherington. 1992. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srikandi Fardiaz, dkk. 1981. Pengantar Teknologi Pangan. IPB. Press. Bogor.
- Estiasih, T dan KiAgus Ahmadi, 2005. Teknolgi Pengolahan Pangan. UB Press. Malang

**Matakuliah** : **Bartending**  
**Sandi** : **NTBG424**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 3**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Membuat minuman.

**Deskripsi Kompetensi**

- Menyebutkan alat alat Bar.
- Menjelaskan fungsi dari tiap alat alat Bar.
- Menjelaskan teknik-teknik pencampuran minuman alkohol dan non alkohol.
- Membuat minuman non alkohol.

**Daftar Bacaan**

- Lillicrap, D, Cousin J & Smith. R. 2003. *Food & Beverage Service*. London: Hodder & Stoughton
- Ardjuno Wiwoho. 2008. Pengetahuan Tata Hidang. Penerbit: Erlangga

**Matakuliah** : **Dekorasi Kue**  
**Sandi** : **NTBG425**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 3**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Membuat dekorasi kue dari aneka bahan.

**Deskripsi Kompetensi**

- Mengidentifikasi aneka dekorasi untuk kue.
- Mengidentifikasi aneka bahan untuk dekorasi kue.
- Menyebutkan jenis hiasan untuk kue.
- Menjelaskan teknik membuat aneka hiasan untuk kue.
- Membuat aneka hiasan kue.
- Mengaplikasikan aneka hiasan pada aneka kue.

**Daftar Bacaan**

- Ambarini, 2002, *Cake Mini Untuk Bingkisan & Suvenir*, Jakarta, Gramedia.
- Anonim 1983. *Merangkai Bunga, Buah dan Janur*. Jakarta: Depdikbud.
- Anonim 1993. *Materi Penataran P3K. Dekorasi Kue*. Jakarta: Depdikbud.
- Cucu Cahyana & Yeni Ismayani, *ORNAMEN Kue dari Cokelat*, Jakarta, Gramedia.
- Marry Yean. 1993. *Decoration Dahara Prize..* Semarang.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Teknik Pengolahan Makanan Industri</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG427</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 3 / 6 / 4</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Mengkaji, menganalisis, dan memahami sifat fisiologis bahan pangan nabati dan hewani serta melakukan pengolahannya dengan menggunakan teknologi menjadi berbagai jenis makanan yang mempunyai masa simpan lebih lama serta layak jual.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menganalisis sifat fisiologis bahan makanan hewani dan nabati.
- Melakukan penanganan bahan makanan nabati dan hewani.
- Mengolah bahan pangan sereal dan kacang-kacangan menggunakan teknologi penepungan, *deep frying*, *roasting*, fermentasi dan ekstrusi, produk-produk pasta, dan aneka produk-produk mie.
- Mengolah bahan pangan umbi-umbian menggunakan teknologi *deep frying*, fermentasi, pengeringan, penepungan, tepung komposit, produk-produk makanan instan, produk-produk pasta, dan mie.
- Mengolah bahan pangan buah dan sayur menggunakan teknologi *candy*, aneka .manisan, sari buah, sirup, jam, jeli dan marmalade serta teknologi *vacuum frying*.
- Mengolah bahan pangan bumbu dan rempah (*herbs and spices*) menggunakan teknologi pengeringan suhu rendah, pengalengan, *deep frying*, *roasting*.
- Mengolah bahan pangan daging dan unggas menggunakan teknologi pemanasan, pengeringan, *frying*.
- Mengolah bahan pangan susu dan telur menggunakan teknologi pemanasan, penepungan, pengaraman, fermentasi.

### **Daftar Bacaan**

- K.A. Bukle, dkk. 1985. Ilmu Pangan. UI press. Jakarta.
- Fardiaz, dkk., 1981. Pengantarn Teknologi Pangan. IPB Press, Bogor.
- Dressoir. 1985, Pengawetan Makanan, Jakarta.
- Tri susanto, 1994. Teknologi dan Fisiologi Pasca Panen, Penerbit Akademika, Yogyakarta.
- Teknologi Pengolahan Pangan I, II, III, D3 Jaminan Mutu Pangan, IPB, Bogor.
- Muchidin Apandi, 1984, Teknologi buah dan Sayur, Penerbit Alumni Bandung.
- Soewedo Hadiwiyoto, 1983. Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging dan telur, Penerbit Liberty Yogyakarta.
- Sriana Marliati, dkk, 1992, Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga, PAU, Pangan dan Gizi, IPB Bogor.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Teknik Pengolahan Kue</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG428</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 3 / 6 / 4</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

### **Standar Kompetensi**

Mengolah kue-kue Indonesia, Oriental, dan Kontinental, serta menyajikan.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Mengidentifikasi kue- kue Indonesia dan Oriental sesuai komoditasnya.
- Mengidentifikasi kue- kue Continental berdasarkan jenis adonannya.
- Menyebutkan jenis jenis kue Indonesia, Oriental, Kontinental.

- Menjelaskan teknik teknik mengolah jenis kue Indonesia, Oriental, Kontinental.
- Mengolah kue Indonesia, Oriental, Kontinental.
- Menyajikan kue Indonesia, Oriental, Kontinental.

#### Daftar Bacaan

- Australian Wheat Board, 1993, *Pedoman untuk para pembuat roti di Indonesia- Australiaan*. The Australian Wheat Board dan Lembaga Penelitian Roti Australia.
- Ambarini, 2002, *Cake Mini Untuk Bingkisan & Suvenir*, Jakarta, Gramedia.
- Ambarini, 2004, *Sponge Cake Selembut Kapas*, Jakarta, 2004, Gramedia.
- Bartono. 1981. *Tata Boga Internasional*, CV. Nur Cahaya. Yogyakarta
- Bogasari Baking School: *Bakery*, Jakarta: PT. Bogasari Flour Mills.
- Sudarminto, dkk. 1999. *Teknologi Makanan Tradisional Jawa Timur*. PKMT Unibraw. Malang .
- Dini Mariadi, 2006, *Chiffon Cake*, Jakarta, Gramedia.
- Dini Mariadi, 2007, *Cake Strawbeery*, Jakarta, Gramedia.
- Dini Mariadi, 2006, *Sponge Cake*, Jakarta, Gramedia.
- Hellena.K, *Pandai Membuat Kue Kering Modern*, Jakarta, Sun Rise.
- Lanny Soechan, 2006, *Brownies Kukus*, Jakarta, Gramedia.
- Liem, 2007, *Kue Kering Cokelat, Caastengels & nastar*, Jakarta, Gramedia.
- Sisca Soewitomo, 2007, *Kue-kue dari Cokelat*, Jakarta, Gramedia.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Desain Kemasan Makanan</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG429</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 4 / 4</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

#### Standar Kompetensi

Membuat kemasan makanan.

#### Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan sejarah perkembangan kemasan.
- Menjelaskan syarat kemasan.
- Menjelaskan fungsi kemasan.
- Mendeskripsikan tentang jenis dan sifat-sifat kertas sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan tentang jenis dan sifat-sifat plastik sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan tentang jenis dan sifat gelas sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan tentang jenis dan sifat logam sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan tentang jenis dan sifat kayu sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan tentang komponen pelengkap kemasan.
- Menjelaskan tentang keamanan bahan kemas.
- Mendisain label dan kemasan makanan.
- Membuat label dan kemasan makanan.

#### Daftar Bacaan

- Erliza, dkk, 1987, *Pengantar Pengemasan*, IPB, Bogor.
- Iwan wirya, 1999, *Kemasan yang menjual*, PT Gramedia Pustaka utama, Jakarta.
- Rizal Syarif, dkk, 1989, *Tekologi pengemasan Pangan*, IPB, Bogor.
- Saccharon S. and Briffin. 1990. *Food Packaging*. The Avi Publishing Company west Port, Connecticut.

**Nama Matakuliah** : **Praktik Usaha Makanan Industri**  
**Sandi** : **NTBG436**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 4**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Menyelenggarakan usaha bidang makanan industri secara profesional.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Menerapkan kecakapan untuk menjadi manajer, bagian produksi, service, keuangan, *purchasing*, dan pemasaran.
- Menyusun rancangan usaha melalui analisa 4 P.
- Mempraktikkan perancangan produk.
- Menyelenggarakan usaha bidang makanan industri.
- Menyusun dan mempertanggungjawabkan laporan hasil usaha.

**Matakuliah** : **Praktik Usaha Patiseri**  
**Sandi** : **NTBG437**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 4**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Merencanakan, menyelenggarakan serta mengevaluasi operasional usaha bidang patiseri.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Membuat rancangan usaha bidang patiseri.
- Menyelenggarakan operasional usaha bidang patiseri.
- Melakukan proses produksi: berupa layanan penjualan dan menerima pesanan produk patiseri.
- Mengevaluasi operasional hasil usaha bidang patiseri.

#### **Daftar Bacaan**

- Kotschevar, L.H & Withrow, Diane. 2008. *Management by Menu*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Migoya, F. J. 2009. *The Modern Café*. The Culinary Institute of America (CIA): John Wiley & Sons, Inc.
- Subagyo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengelolaan Kue dan Roti*. Graha Ilmu

**Matakuliah** : **Gizi dan Diet**  
**Sandi** : **NTBG438**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 3 / 3**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Memahami gizi diet.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Mendeskripsikan definisi dan ruang lingkup gizi diet.
- Menjawab/mengemukakan pendapat dengan alasan-alasan (*argue*) hubungan makanan dan kesehatan dari aspek fisik, mental dan social.



- Menganalisis bahan makanan, zat makanan dan penggolongan fungsi zat makanan.
- Menjelaskan urutan proses yang dialami bahan makanan.
- Menganalisis kebutuhan gizi sesuai kelompok umur menggunakan standar kecukupan Gizi/AKG dan penggunaan pedoman umum gizi seimbang (PUGS).
- Menggunakan daftar komposisi bahan makanan dan daftar bahan makanan penukar dalam menentukan kebutuhan gizi.
- Menganalisis kebutuhan gizi khusus (kalori, protein, lemak dan karbohidrat) untuk setiap individu berdasarkan umur, jenis kelamin, kegiatan, dan keadaan individu dalam kondisi sehat dan sakit.

#### Daftar Bacaan

- Arisman,. 2004. *Gizi Dalam Daur Kehidupan..* Jakarta: penerbit buku kedokteran. ECG.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun diet. Instalasi Gizi Perjan RS Dr. Cipto Mangunkusumo dan Asosiasi Ditesien Indonesia.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Krause. Tanpa tahun. *Food Nutrition and Diet Theraphy.* W.B. Saunders: Philadelphia
- Persatuan Ahli Gizi.2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia.* Jakarta: penerbit PT Elex Media Komputindo
- Sediaoetama, A.D. 2008. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi.* Jilid 1. Jakarta: PT Dian Rakyat
- Sediaoetama, A.D. 2008. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi.* Jilid 2. Jakarta: PT dian rakyat
- Krebs, Charles. 2006. *Nutrisi Tepat Otak Optimal.* Jakarta: PT Buana Ilmu Populer
- Kartasapoetra & Marsetyo. 2003. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan Dan Produktivitas Kerja.* Jakarta; PT Rineka Cipta
- Kurniadi, Titus K. 2006. *Kalau Bisa Sehat Kenapa Harus Sakit.* Jakarta: Puspa Swara
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional.* Yogyakarta: Kanisius
- Supariasa, IDN dkk. 2002. *Penilaian Status Gizi.* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.

<b>Matakuliah</b>	<b>: Praktik Usaha Catering</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG440</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 3 / 6 / 5</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

#### Standar Kompetensi

Merencanakan, menyelenggarakan serta mengevaluasi operasional usaha catering.

#### Deskripsi Kompetensi

- Merencanakan dan melaksanakan manajemen produksi di catering (pengetahuan menu, pengadaan bahan, pengolahan dan penyajian, penentuan kapasitas produksi).
- Merencanakan dan melaksanakan manajemen pemasaran (pemilihan hidangan dan jenis pelayanan yang ditawarkan, penentuan harga, promosi dan distribusinya).
- Merencanakan dan melaksanakan manajemen sumber daya manusia (penentuan tenaga kerja, usaha kesejahteraan, motivasi dan penentuan upah).
- Merencanakan dan melaksanakan manajemen keuangan (merencanakan kebutuhan modal, penggunaan uang dan pencatatan keuangan).
- Melakukan evaluasi pelaksanaan operasional usaha catering.

#### Daftar Bacaan

- Fosket, D., Rippington, N., Paskins, P. 2011. *The Theory of Hospitality & Catering.* Hodder Education.

- Kotschevar, L.H. dan Withrow, Diane. 2008. *Management by Menu*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Margattan, Arcole. 2000. *Manajemen Rumah Makan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pamudji, Doddy. 2000. *Petunjuk Praktis Usaha Catering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

**Matakuliah** : **Praktik Usaha Restoran /Cafeteria**  
**Sandi** : **NTBG441**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 6 / 5**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Menyelenggarakan usaha bidang boga (*cafe*).

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Menerapkan kecakapan untuk menjadi manajer, bagian produksi, service, keuangan, *purchasing*, dan pemasaran.
- Menyusun rancangan usaha melalui analisa 4 P.
- Mempraktikkan perancangan produk.
- Menyelenggarakan usaha bidang boga (*cafe/resto*).
- Menyusun dan mempertanggungjawabkan laporan hasil usaha.

#### **Daftar Bacaan**

- Universitas Negeri Malang. 2007. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi-Tesis-Disertasi-Artikel- Makalah-Laporan Penelitian Edisi IV*. Malang: UM Press.

**Matakuliah** : **Cipta Boga**  
**Sandi** : **NTBG442**  
**SKS/JS/Semester** : **4 / 8 / 5**  
**Prasyarat** : ---

#### **Standar Kompetensi**

Menciptakan dan mengembangkan produk boga yang inovatif dari berbagai komoditas pangan lokal.

#### **Deskripsi Kompetensi**

- Merancang produk dari berbagai komoditas pangan lokal.
- Mengujicoba produk dari berbagai komoditas pangan lokal.
- Membuat produk dari berbagai komoditas pangan lokal.

#### **Daftar Bacaan**

- Rosmaidar. (...). *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta: Dikmenjur.
- Sudira, B.P. (...). *Tata Boga*. Jakarta: Dikmenjur.
- U.S. Wheat Associates. 1970. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta: Djambatan.

**Matakuliah Perilaku Berkarya (MPB)**

<b>Matakuliah</b>	<b>: Etika Profesi Jasa Boga</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG406</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 2 / 1</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

**Standar Kompetensi**

Memahami konsep dasar etika.

**Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan konsep dasar etika profesi.
- Menjelaskan teori etika.
- Membedakan etika dan etiket.
- Mendeskripsikan kode etik profesi bidang boga.
- Membangun kerjasama dalam satu *team*.
- Menerapkan standar penampilan diri sebagai tenaga kerja dan pengelola usaha jasa boga.

**Daftar Bacaan**

- Bertens, K. 1999. *Pengantar Etika Bisnis*. Jogjakarta: Kanisius.
- Mahmoedin, H. As. 1966. *Etika Bisnis Perbankan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Marsum, W.A. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jogjakarta: Andi Offset.
- Keraff, Sonny. 2005. *Etika Bisnis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rochim, Enny. 1987. *Etiket dan Pergaulan*. Bandung: Karya Nusantara.
- Ria Pembangunan. 1986. *Aturan Sopan Santun Dalam Pergaulan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- S. Budi. Tanpa Tahun. *Motivation Building & Etos Kerja*. Batu: Tidak Diterbitkan

<b>Matakuliah</b>	<b>: Manajemen Industri</b>
<b>Sandi</b>	<b>: NTBG423</b>
<b>SKS/JS/Semester</b>	<b>: 2 / 2 / 3</b>
<b>Prasyarat</b>	<b>: ---</b>

**Standar Kompetensi**

Memahami konsep dasar manajemen industri dan fungsi-fungsi manajemen dalam industri jasa boga.

**Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan konsep perencanaan dan pengorganisasian pada industri jasa boga.
- Menjelaskan konsep pengarahan dan kepemimpinan pada industri jasa boga.
- Menjelaskan konsep pengawasan dan evaluasi pada industri jasa boga.
- Menyusun perencanaan produksi pada industri jasa boga.
- Menyusun perencanaan pemasaran pada industri jasa boga.
- Menyusun perencanaan personalia pada industri jasa boga.

**Daftar Bacaan**

- Gasperz, Vincent. *Ekonomi Manajerial: Landasan Analisis dan Strategi Bisnis untuk Manajemen Perusahaan dan Industri*. 2011.
- Nasution, A.H. *Manajemen Industri*. Penerbit Andi. 2006.

**Matakuliah** : **Komunikasi Bisnis**  
**Sandi** : **NTBG426**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 3**  
**Prasyarat** : ---

### **Standar Kompetensi**

Memahami konsep komunikasi bisnis, presentasi bisnis, negosiasi, dan menulis laporan bisnis.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan bentuk dasar komunikasi bisnis, dan dapat mengatasi kesalah pahaman komunikasi (*miss communication*).
- Menjelaskan Komunikasi dalam organisasi yang menyangkut hubungan komunikasi, pola komunikasi dan cara mengelola komunikasi.
- Melakukan komunikasi melalui surat, penulisan *direct request* dan penulisan *Bad News*.
- Mempraktikkan wawancara kerja.
- Mempresentasi bisnis dan negosiasi serta menulis laporan bisnis.
- Menyusun gagasan secara akademik, dan menyajikan dalam bentuk visual maupun oral.

### **Daftar Bacaan**

- Bovve, Courtland L. Thill, John V. Business Communication Today. Fifth Edition. Upper Saddle Rivet, new Jersey, Prentice Hall, 1996
- Djko Purwanto, 2009. Komunikasi Bisnis. Fakultas Ekonomi 11 Maret
- Macnamara, Jim. Panduan Presetasisente Modern (The Modern Presenter Hand Book). PT Kontindo

**Matakuliah** : **Pengendalian Kualitas Makanan**  
**Sandi** : **NTBG430**  
**SKS/JS/Semester** : **2 /2/4**  
**Prasyarat** : ---

### **Standar Kompetensi**

Mengkaji, menganalisis, dan pengawasan mutu makanan secara umum, hygiene dan sanitasi makanan serta pengendalian mutu mandiri (HACCP).

### **Deskripsi Kompetensi**

- Menjelaskan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi mutu makanan.
- Menjelaskan dan mendiskripsikan prinsip hygiene dan sanitas makanan.
- Menjelaskan konsep keamanan pangan dan manajemen keamanan pangan.
- Menjelaskan sumber bahan pencemar makanan.
- Menjelaskan penyakit bawaan makanan.
- Menjelaskan pengawasan mutu makanan secara umum.
- Mendiskripsikan pengawasan mutu mandiri (HACCP).

### **Daftar Bacaan**

- Anonim, 2001. Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman, Depkes bekerja sama dengan Yayasan Pena Jakarta.
- Ir. Tjahya Muhandri, (2008) Sistim Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Pres
- Jeannie, B.S.L. dan F.G. Winarno. Pengantar Sanitasi Pengolahan dan Microbiologi Pangan. 1990. P.T Gramedi, Jakarta
- Kadarisman, D. 1996. Kebijakan Mutu. Bahan Kuliah Pada Jurusan Teknologi pangan dan Gizi, Fateta –IPB.

**Matakuliah** : **Kewirausahaan Jasa Boga**  
**Sandi** : **NTBG431**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 4**  
**Prasyarat** : ---

### **Standar Kompetensi**

Menyusun proposal pendirian usaha baru di bidang boga.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Mendefinisikan dasar-dasar kewirausahaan.
- Mengidentifikasi peluang usaha di bidang boga.
- Menyusun skema evaluasi usaha baru di bidang boga.
- Menyusun rencana pendirian usaha baru di bidang boga.

### **Daftar Bacaan**

- Alma, Buchari. *Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta. 2007.
- Hendro. *Dasar-Dasar Kewirausahaan: Panduan bagi Mahasiswa untuk Mengenal, Memahami, dan Memasuki Dunia Bisnis*. Penerbit Erlangga. 2011.
- Rahmawan, Arry. *Studentpreneur Guidebook*. Penerbit Gagasmedia. 2013.

**Matakuliah** : **Pemasaran**  
**Sandi** : **NTBG432**  
**SKS/JS/Semester** : **2 / 2 / 4**  
**Prasyarat** : ---

### **Standar Kompetensi**

Membuat perencanaan pemasaran sederhana untuk produk boga.

### **Deskripsi Kompetensi**

- Mendefinisikan tugas-tugas manajer pemasaran.
- Mendefinisikan konsep bauran pemasaran.
- Membedakan berbagai macam strategi pemasaran.
- Mengembangkan strategi pemasaran sederhana.
- Menyusun analisa pasar sederhana.
- Mengaplikasikan konsep pemasaran untuk menyusun perencanaan pemasaran sederhana.

### **Daftar Bacaan**

- Kotler, P. dan Keller, K.L. *Manajemen Pemasaran*. Edisi 13. Penerbit Erlangga. 2009
- Kotler, P., Bowen, J.T., dan Markens, J. *Marketing for Hospitality and Tourism*. 6th edition. Prentice Hall. 2013.
- Lovelock, C., Wirtz, J., dan Mussry, J. *Pemasaran Jasa: Manusia, Teknologi, Strategi (Perspektif Indonesia)*. Penerbit Erlangga. 2012

## B. Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB)

**Nama Matakuliah** : EO Bidang Boga  
**Sandi** : NTBG434  
**SKS/JS/Semester** : 2 / 2 / 4  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Menyelenggarakan kegiatan atau *even* bidang boga.

### Deskripsi Kompetensi

- Mendiskusikan perkembangan dan trend industri makanan terbaru.
- Berlatih peka dalam mengembangkan *kitchen atmosphere*: "*The more passionate the cook, the better the flavors.*" *Know What You Are Serving Taste the food.*
- Mengembangkan tanggung jawab untuk profesionalisme penyelenggaraan suatu *even* boga baik *cooking class* maupun pameran.
- Menyusun atribut yang dibutuhkan untuk menjadi seorang *chef* profesional.
- Mendiskusikan materi *cooking class*.
- Menggunakan *toolkit cooking class*.
- Menpresentasikan demo kuliner sesuai tema (menginspirasi orang lain, mencoba baru hal-hal baru dengan ide-ide baru, membangun dan menata diri sebagai seorang leader kuliner).

### Daftar Bacaan

- Anonym. 2011. *Cooking Matters Cooking Demo Toolkit*.
- Australian Government Department of Health and Ageing. 2004. *A Resource Kit For Schools Promoting Good Practice In Healthy Eating And Physical Activity For Children and Youth*.
- Berger, Ronn. 2012. *Work that matter the Teacher guides to Project-based learning*. Published by the Paul Hamlyn Foundation.
- Carroll, M. Charles. 2008. *Leadership Lessons from a Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.
- Leicestershire Country Council. 2011. *Food Lovers: Cooking Classes Toolkit*.
- Proctor, Tonny 1995. *The Essence Of Management Creativity*. University Of Keelee: Prentice Hall.
- [www.nhfoodpolicycouncil.org](http://www.nhfoodpolicycouncil.org). *New Haven Food. Action Plan*. Diakses tanggal 10 Januari 2014
- Sollish, Elizabeth. 2001. *Culinary Arts Instructor Inclusive Teaching Guide*.

**Matakuliah** : Psikologi Industri  
**Sandi** : NTBG435  
**SKS/JS/Semester** : 2 / 2 / 4  
**Prasyarat** : ---

### Standar Kompetensi

Memahami konsep psikologi industry dimulai dari analisis jabatan sampai pengukuran cara kinerja karyawan di industri.

### Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan makna perbedaan-perbedaan individu dalam industri.
- Melakukan analisis jabatan.

- Mengidentifikasi cara pengukuran terhadap kecakapan kerja karyawan (*Measuring Employee Proficiency*).
- Mendiskripsikan tentang pelatihan dan pengembangan personil.
- Melakukan analisis terhadap tinjauan psikologi dan masalah kewirausahaan.
- Menyusun gagasan secara akademik, dan menyajikan dalam bentuk visual maupun oral.

**Daftar Bacaan**

- Blum, M.I, & Naylor, J.C. 1978. *Industrial Psychology; It's theoretical and social foundation*, Harper & Row: New York.
- Munandar, A.S, 1988 *Pengantar Psikologi Perusahaan*. Badan Penerbit Fakultas Psikologi. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Moh. As'ad, S.U. 2004. *Psikologi Industri* Liberty Yogyakarta

**Matakuliah** : **Praktik Kerja Lapangan**  
**Sandi** : **NTBG443**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 12 / 5**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Menggunakan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bidang boga pada industri jasa boga.

**Deskripsi Kompetensi**

- Bekerja sesuai standar perusahaan.
- Bekerja dengan orang lain dan kelompok.
- Menyusun laporan hasil praktik industri.

**Daftar Bacaan**

- Universitas Negeri Malang. 2007. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi-Tesis-Disertasi-Artikel- Makalah-Laporan Penelitian Edisi IV*. Malang: UM Press.

**Matakuliah** : **Tugas Akhir**  
**Sandi** : **NTBG 444**  
**SKS/JS/Semester** : **3 / 12 / 6**  
**Prasyarat** : ---

**Standar Kompetensi**

Mampu menulis karya ilmiah hasil uji coba pengembangan produk boga pada mata kuliah Cipta Boga.

**Deskripsi Kompetensi**

- Pembuatan karya tulis ilmiah berdasarkan kajian praktik bidang boga dalam bentuk laporan tugas akhir.

**Daftar Bacaan**