



**UNIVERSITAS NUSA MANDIRI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
PROGRAM STUDI PERHOTELAN**

**Kode Dokumen
AK/MKP/RPS-
372**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
OPRASIONAL TATA BOGA 2	372	MKP	T=0 P=4	2	22 JUL 2022
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI
	 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M		 Eko Obi Purwanto, M.Si		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CPL1 (S8)	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;			
	CPL2 (S9)	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;			
	CPL3 (S11)	Menerapkan kode etik dan perilaku kepariwisataan global.			
	CPL4 (P2)	Menguasai konsep teoritis tentang fungsi dasar manajemen secara umum.			
CPL5 (P6)	Dalam bidang tata hidang; Menguasai konsep teoritis secara umum, teknik dan prinsip di bidang makanan dan minuman, meliputi; a. Konsep umum, prinsip dan teknik membaca resep minuman tradisional, alkohol, dan non-alkohol. b. Menguasai konsep teoritis secara umum, prinsip, dan teknik pembuatan minuman (beverage processing technology), baik minuman tradisional, alkohol, dan non-alkohol. c. Menguasai konsep teoritis secara umum tentang karakteristik bahan, alat, metode pembuatan, dan penyajian produk makanan dan minuman sesuai dengan standar nutrisi (untuk minuman non-alkohol), norma agama (untuk minuman alkohol), standar higienis dan sanitasi. d. Menguasai konsep umum logistik linen dan persediaan untuk kebutuhan tamu pada bidang layanan makanan siap saji dan minuman				

	e. Menguasai prinsip-prinsip dan pengetahuan prosedural pengelolaan layanan makanan siap saji dan minuman di hotel, restoran, dan bar.
CPL6 (P8)	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan (food hygiene) dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam operasional hotel.
CPL7 (P9)	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk hotel.
CPL8 (P10)	Mengusasi prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim.
CPL9 (KK2)	Mampu Merencanakan, menyusun, dan memantau pelaksanaan kebijakan dalam pengembangan bisnis perhotelan;
CPL10 (KK7)	Mampu berperan serta dalam pengembangan bisnis perhotelan yang berbasis masyarakat
CPL11 (KK8)	Mengaplikasikan konsep manajemen strategis dan perangkat pengembangan bisnis perhotelan yang berkelanjutan melalui rencana dan alat-alat perencanaan
CPL12 (KU5)	mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK1	Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa Boga
CPMK2	Mampu menyiapkan Kaldu, sup dan saus
CPMK3	Mampu menyiapkan Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan
CPMK4	Mampu Menyiapkan Pastry, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi
CPMK5	Mampu Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet
CPMK6	Mampu Menyiapkan dan Memasak Seafood
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memonitor pendapatan dan biaya jasa boga
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu dalam keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) Soto Betawi
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu dalam keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) Soto Lamongan
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu dalam keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) Coto Makasar
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan (Burung Dara)

Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Operasional Tata Boga ini mempelajari tentang dasar-dasar pengolahan makanan dan standar kinerja yang baik di dalam dapur. Selain teori mahasiswa mempraktekkan langsung dengan mengolah berbagai macam masakan continental, oriental dan nusantara mulai dari membuat hidangan utama (<i>appetizer</i>), soup, hidangan utama (<i>maincourse</i>) dari bahan baku ayam, daging dan ikan,serta hidangan penutup (<i>hot dessert and cold dessert</i>). Dalam mata kuliah ini bertujuan untuk menyiapkan mahasiswa yang diharapkan mampu menghadapi persaingan dalam dunia kerja atau dunia insdutri khususnya dalam bidang pengolahan makanan.	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. pendapatan dan biaya jasa boga 2. membuat kaldu dan sup (soto) Soto betawi 3. membuat kaldu dan sup (soto) Soto Lamongan 4. membuat kaldu dan sup (soto) Coto Makasar 5. membuat olahan Burung dara 6. Menyiapkan Pastry, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi (Garlic bread) 7. Menyiapkan Makanan Untuk Buffet 8. UTS 9. Memasak Seafood (Crispy Prawn with Tartar Sauce) 10. Mahasiswa Menyiapkan prawn ceviche with Tartar Sauce 11. Menghidangkan Jenis Makanan Khusus (Opor Ayam Putih Ala Chef Renatta) 12. menampilkan hidangan Sandwich Jamur sesuai dengan standar resep 13. Menyajikan Makanan Pola Diet (Salad Sayur Telur) 14. Menyiapkan Pates dan Terrines 15. Menyajikan menu makanan diet buffet 16. UAS 	
Pustaka	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bartono PH. dan Ruffino EM. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi Offset. 2. Dodghsun, Graham dan Michel Petter. 2008. India : Cambridge University. 3. Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu. 4. Nurani, Atat Siti dan Elly Lasmanawati W. 2018. Modul Pengolahan dan Penyajian Makanan. Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi. Di ambil dari http://ppg.spada.ristekdikti.go.id/course/view.php?id=70 5. Sugiyono. 2009. Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamnan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: LIPI Press. 6. Widyastuti, Nurmasari. 2014. Manajemen Jasa Boga. Yogyakarta : Graha Ilmu. 7. Junita. 2018. Home Cooking ala Xander's Kitchen. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama

		Pendukung :					
				8. Parma, I putu gede. 2019. Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga I. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada 9. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner, Teori Dasar Kuliner: Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat dan Calon Profesional, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2013. 10. Laili Hidayati, Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental, Tim Penerbit Cerdas Ulet Kreatif, Jember,2021 11. Cucu Cajyana dan Guspri Devi Arianti, Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.2015 12. Great!Kitchen, 250 Resep Sedap Untuk Hari Istimewa, Percetakan Galangpress, Yogyakarta, 2010 13. Cucu Cajyana dan Guspri Devi Arianti, Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental dessert hidangan penutup, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.2013 14. Citra Dewi, 85 Resep Lazat & Nikmat , PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2015			
Dosen Pengampu		Ati Candrasari, MM					
Matakuliah syarat							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memonitor pendapatan dan biaya jasa boga	Mahasiswa mampu memonitor pendapatan dan biaya jasa boga	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	pendapatan dan biaya jasa boga	10%
2	Mahasiswa mampu dalam keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat kaldu dan sup	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik:	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	membuat kaldu dan sup (soto) Soto betawi	10%

		(soto) Soto Betawi	Observasi				
3	Mahasiswa mampu dalam keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) Soto Lamongan	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	membuat kaldu dan sup (soto) Soto Lamongan	5%
4	Mahasiswa mampu dalam keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) Coto Makasar	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	membuat kaldu dan sup (soto) Coto Makasar	5%
5	Mahasiswa mampu Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan (Burung Dara)	Mahasiswa mampu membuat olahan Burung dara: Burung Dara Goreng Kelapa	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	membuat olahan Burung dara	5%
6	Mahasiswa mampu Menyiapkan Pastry, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi (Garlic bread)	Mahasiswa mampu membuat Menyiapkan Pastry, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi (<i>Garlic bread</i>)	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	Menyiapkan Pastry, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi (Garlic bread)	5%

7	Mahasiswa Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet + UTS	Mahasiswa mampu: 1. Merencanakan tata letak buffet 2. Menyiapkan dan membuat makanan untuk buffet 3. Menampilkan makanan buffet	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	Menyiapkan Makanan Untuk Buffet	10%
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester						
9	Mahasiswa Menyiapkan dan Memasak Seafood (Crispy Prawn with Tartar Sauce)	Mahasiswa mampu Memasak Seafood (<i>Crispy Prawn with Tartar Sauce</i>)	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	Memasak Seafood (<i>Crispy Prawn with Tartar Sauce</i>)	10%
10	Mahasiswa Menyiapkan prawn ceviche with Tartar Sauce	Mahasiswa Menyiapkan prawn ceviche with Tartar Sauce	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	Mahasiswa Menyiapkan Tartar Sauce	10%
11	Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis	Mahasiswa Memilih,	Kriteria:	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit	http://elearning.nu.samandiri.ac.id/	Menghidangkan Jenis Makanan	5%

	Makanan Khusus (Opor Ayam Putih Ala Chef Renatta)	Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus (Opor Ayam Putih Ala Chef Renatta)	Struktural Prosedur Teknik: Observasi	BM: 4x60 Menit		Khusus (Opor Ayam Putih Ala Chef Renatta)	
12	Mampu membuat dan menampilkan hidangan Sandwich Jamur sesuai dengan standar resep	Mampu menampilkan hidangan Sandwich Jamur sesuai dengan standar resep	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	menampilkan hidangan Sandwich Jamur sesuai dengan standar resep	5%
13	Mahasiswa mampu Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Pola Diet (Salad Sayur Telur)	Mahasiswa Menyajikan Makanan Pola Diet (Salad Sayur Telur)	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	<i>Menyajikan Makanan Pola Diet (Salad Sayur Telur)</i>	5%
14	Mahasiswa menyajikan Menyiapkan Pates dan Terrines	Mahasiswa Menyiapkan Pates dan Terrines	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	<i>Menyiapkan Pates dan Terrines</i>	5%

15	Menyajikan menu makanan diet buffet + UAS	Menyajikan menu makanan diet buffet	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	<i>Menyajikan menu makanan diet buffet</i>	10%
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						