

## GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PERKULIAHAN (GBPP)

- Kode Mata Kuliah** : MKB-173-054  
**Mata Kuliah** : Food Production II  
**Bobot** : 3 (Tiga) sks  
**Semester** : 3 (tiga)  
**Tujuan Mata Kuliah** : Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang kitchen (dapur) dan terampil melakukan proses administrasi yang berkaitan dengan departemen ini. Dengan pengetahuan ini ditambah dengan pengetahuan sebelumnya diharapkan mahasiswa menangani seluruh kegiatan yang ada di departemen ini.  
**Deskripsi Mata Kuliah** : Mata kuliah ini diselenggarakan melalui tatap muka berupa perkuliahan (K) dan praktika (PA) di dalam atau diluar kelas selama satu semester (14 kali tatap muka) ditambah dengan satu kali Ujian Tengah Semester (UTS) dan satu kali Ujian Akhir Semester (UAS). Adapun materi yang disajikan meliputi : mengulang materi (review) semester I, proses pengadaan barang, macam-macam menu (set menu western), tehnik presentasi makanan, pembuatan appetizer, pembuatan soup, pembuatan main course, pembuatan menu ala'carte, perhitungan harga pokok (costing)

No	Kompetensi	Materi		Estimasi Waktu	Kepustakaan	Keterangan		
		Pokok Bahasan	Sub. Pokok Bahasan			K	PU	PA
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan kembali tentang operasional dasar kitchen	Review kitchen	Mengingat dan mengulang Food Production I	1 kali	1. Rachman Arief, Abdul, Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran, 2005, Penerbit Graha, Ilmu Yogyakarta	3	-	-
2.	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan alur pengadaan barang dan bahan kebutuhan untuk operasional di kitchen.	Proses /alur pengadaan barang	1. Pembuatan daftar kebutuhan standar 2. Proses pengecekan store 3. Proses pengadaan barang	1 kali	2. Sihite, Richard, S.Sos, Food Production, Edisi 5, 2000, Penerbit SIC, Surabaya 3. Sihite, Richard, S.Sos, Job Descriptions, Edisi 5, 2000, Penerbit SIC, Surabaya 4. Sihite, Richard, S.Sos, Glosary, Edisi5, 2000, Penerbit SIC Surabaya	3	-	-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3.	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan tehnik presentasi makanan kepada tamu	Presentasi makanan	1. Portion 2. Garnish 3. Platters	1 kali		3	-	-
4.	Mahasiswa mampu mengolah menu makanan pembuka (appetizer) dan soup	Pengolahan menu appetizer dan soup	1. Praktek pengolahan menu appetizer (macam-macam salad) 2. Praktek pengolahan soup a. Clear shoup b. Clean shoup	2 kali		-	-	6
5	Mahasiswa mengetahui dan mampu mengolah makanan utama (main course)	Pengolahan menu main course	1. Praktek pengolahan menu main course : a. Berbahan dasar daging b. Berbahan dasar ikan c. Berbahan dasar mie d. Berbahan dasar unggas	4 kali		-	-	12
6	Mahasiswa mengetahui dan mampu mengolah menu makanan tunggal (ala'carte)	Praktek pengolahan menu ala'carte	Praktek pengolahan menu ala'carte a. Nasi hainam b. Beef stroganof c. Lasagna d. Sop buntut	4 kali		-	-	12
7	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan perhitungan harga dasar makanan (costing)	Perhitungan harga makanan (costing)	1. Komponen perhitungan 2. Rumus 3. Praktek menghitung bahan dasar makanan	1 kali		3	-	-
<b>Jumlah</b>						<b>35</b>	<b>-</b>	<b>7</b>