|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**  **D3 SENI KULINER**  **AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL SURABAYA** | | | | | | | | | | |
| **MATA KULIAH** | | | | **KODE** | | | **Rumpun MK** | | **BOBOT** | **SEMESTER** | **Direvisi** | |
| Strategi Pengelolaan Menu dan Pengendalian Biaya  (*Strategic Menu Management and Cost Control*) | | | | BM2218 | | | *Business Management* | | 2 | II | 5 Mei 2020 | |
| **OTORISASI** | | | | **Pengembang RP** | | | **Koordinator RMK** | | | **Ka PRODI** | | |
| Latifahtur Rahma, M.Pd | | | Hilda Iskandar, S.E., M.M. | | | Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd., M.S.M. | | |
| **Capaian Pembelajaran** | | **Program Studi** | |  | | | | | | | | |
| 1. Menguasai secara umum konsep teoritis ilmu seni kuliner, ilmu *baking* pastry, ilmu teknologi pangan, ilmu manajemen bisnis dan kepariwisataan, serta pengembangan kepribadian. 2. Menguasai konsep teoritis secara umum fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan. 3. Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan serta penghitungan masa kadaluarsa. 4. Menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim. 5. Menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal. 6. Menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi serta aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala menengah. 7. Menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan, khususnya pada keberlanjutan usaha skala menengah. 8. Menguasai minimal satu bahasa internasional (Inggris). | | | | | | | | | | |
| **Mata Kuliah** | |  | | | | | | | | |
| 1. Memahami teknik dasar dan prosedur kontrol yang digunakan dalam industri perhotelan (makanan dan minuman). 2. Menerapkan pengendalian biaya makanan dan minuman. 3. Menganalisa metode keuangan yang diterapkan. 4. Memahami prinsip-prinsip penganggaran yang efektif. 5. Memahami rasio keuangan makanan & minuman. 6. Memahami faktor-faktor yang menentukan profitabilitas makanan dan minuman. 7. Memahami ruang lingkup manajemen biaya makanan dan minuman. 8. Merencanakan biaya produksi makanan dan minuman. | | | | | | | | | | |
| **Deskripsi Pokok Bahasan** | | **Bahan Kajian** | |  | | | | | | | | |
| Mengembangkan sikap, perilaku, pola pikir, wawasan, pengetahuan, dan ketrampilan dalam menerapkan manajemen menu dan pengendalian biaya. | | | | | | | | | | |
| **Pokok Bahasan** | |  | | | | | | | | |
| 1. Pengantar Kontrol Biaya Makanan dan Minuman. 2. Kontrol Makanan: Pembelian, Penyimpanan dan Produksi. 3. Biaya Makanan dan Mengontrol Penjualan Makanan. 4. Kontrol Minuman: Pembelian, Penyimpanan dan Produksi. 5. Biaya Minuman dan Mengontrol Penjualan Minuman. 6. Kontrol Tenaga Kerja. 7. Praktek: Analisis Produksi Makanan dan Minuman & Aspek Finansial mereka. 8. Perencanaan dan Analisis Menu. 9. Harga Menu. 10. Perhitungan Biaya Resep. 11. Praktek: Rencana Produksi Makanan atau Minuman. | | | | | | | | | | |
| **Pustaka** | | **Utama :** | |  | | | | | | | | |
| Jack D. Ninemeier. 2013. Planning and Control for Food and Beverage Operations. American Hotel & Lodging Educational Institute. | | | | | | | | | | |
| **Pendukung :** | |  | | | | | | | | |
| 1. Sanders, E. E., & Hill, T. H. 2001. Foodservice profitability: A control approach. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall. 2. Paul R. Dittmer. 2009. Principles of Food, Beverage and Labor Cost Control 9th Edition. New York: John Wiley & Sons, Inc. 3. Ninemeier, J. D. 2001. Planning and control for food and beverage operations. Lansing, MI: Educational Institute of the American Hotel and Lodging Association. 4. Ninemeier, J. 2000. Management of food and beverage operations. Lansing, MI: American Hotel and Lodging Association’s Educational Institute. 5. Lynch T. Francis. 2012. The Book of Yields. Wiley. 6. Wiyasha IBM. 2011. Food & Beverage Cost Control untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi Offset. 7. Foskett, David and Paskins. 2011. The Theory of Hospitality & Catering. Hodder. 8. Dobson R., Lea, Hayes K., David. 2011. Food and Beverages Cost Control. Wiley. 9. Ditter, P. R. 2003. Principles of food, beverage, and labor cost controls. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons. 10. DeFranco, A., & Noriega, P. 2000. Cost control in the hospitality industry. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall. | | | | | | | | | | |
| **Media Pembelajaran** | | **Software :** | | | | **Hardware :** | | | | | | |
| PPT dan Kertas kerja | | | | Laptop, Whiteboard, Board markers, Loud speaker, Screen and LCD | | | | | | |
| **Assessment** | | Tugas dan penilaian partisipasi mahasiswa, Kuis/Tes, UTS dan UAS | | | | | | | | | | |
| **Matakuliah Syarat** | | *Culinary Math* | | | | | | | | | | |
| **Mg Ke-** | **Capaian Pembelajaran Khusus** | | **Materi Pembelajaran** | | **Metode / Strategi Pembelajaran** | | | **Assessment** | | | | |
| **Indikator** | | **Bentuk** | | **Bobot (%)** |
| 1 | Mahasiswa mampu menjelaskan pengantar pengendalian biaya makanan dan minuman. | | 1. Konsep dasar pengendalian biaya makanan dan minuman. 2. Tujuan pengendalian biaya makanan dan minuman. 3. Manfaat pengendalian biaya makanan dan minuman. | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM = (2\*50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar pengendalian biaya makanan dan minuman. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penegndalian biaya makanan dan minuman. 3. Mahasiswa mampu menjelaskan manfaat pengendalian biaya makanan dan minuman. | | * Menganalisa konsep dasar pengendalian biaya makanan dan minuman. * Menyebutkan tujuan pengendalian biaya makanan dan minuman. * Menyebutkan manfaat pengendalian biaya makanan dan minuman. | | 5 |
| 2 | Mahasiswa mampu menjelaskan pengendalian biaya makanan: pembelian, penyimpanan dan produksi. | | 1. Konsep dasar pengendalian biaya makanan. 2. Jenis pengendalian biaya makanan: pembelian, penyimpanan dan produksi. 3. Tujuan pengendalian biaya makanan | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= (2x50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar pengendalian biaya makanan. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan jenis pengendalian biaya makanan: pembelian, penyimpanan dan produksi. 3. Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan pengendalian biaya makanan. | | * Menganalisa konsep dasar pengendalian biaya makanan. * Menyebutkan jenis pengendalian biaya makanan: pembelian, penyimpanan dan produksi. * Menyebutkan tujuan pengendalian biaya makanan. | | 10 |
| 3 | Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen biaya makanan dan mengontrol penjualan makanan. | | * 1. Manajemen biaya makanan   2. Fungsi manajemen biaya makanan   3. Cara melakukan manajemen biaya makanan   4. Cara mengontrol penjualan makanan | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= (2x50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan kriteria manajemen biaya makanan. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen biaya makanan. 3. Mahasiswa mampu menerapkan cara melakukan manajemen biaya makanan. 4. Mahasiswa mampu menerapkan cara mengontrol penjualan makanan. | | * Menyebutkan kriteria manajemen biaya makanan. * Menyebutkan fungsi manajemen biaya makanan. * Menerapkan cara melakukan manajemen biaya makanan. * Menerapkan cara mengontrol penjualan makanan. | | 10 |
| 4-5 | Mahasiswa mampu menjelaskan manajemen biaya minuman dan mengontrol penjualan minuman: pembelian, penyimpanan dan produksi. | | 1. Manajemen biaya minuman. 2. Fungsi manajemen biaya minuman. 3. Cara melakukan manajemen biaya minuman. 4. Cara mengontrol penjualan minuman. | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= 4(4x50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan kriteria manajemen biaya minuman. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen biaya minuman. 3. Mahasiswa mampu menerapkan cara melakukan manajemen biaya minuman. 4. Mahasiswa mampu menerapkan cara mengontrol penjualan minuman. | | * Menyebutkan kriteria manajemen biaya minuman. * Menyebutkan fungsi manajemen biaya minuman. * Menerapkan cara melakukan manajemen biaya minuman. * Menerapkan cara mengontrol penjualan minuman. | | 10 |
| 6 | Mahasiswa mampu menjelaskan pengontrolan tenaga kerja. | | 1. Pengertian pengontrolan tenaga kerja 2. Fungsi pengontrolan tenaga kerja 3. Cara mengontrol tenaga kerja | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= 4(4x50’) | | | * + - 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian pengontrolan tenaga kerja.       2. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi pengontrolan tenaga kerja.       3. Mahasiswa mampu menerapkan cara pengontrolan tenaga kerja. | | * Menganalisa pengertian pengontrolan tenaga kerja. * Menyebutkan fungsi pengontrolan tenaga kerja. * Menerapkan cara melakukan pengontrolan tenaga kerja. | | 5 |
| 7 | Mahasiswa mampu menganalisis produksi makanan dan minuman, serta aspek finansial. | | 1. Analisa produksi makanan dan minuman 2. Aspek finansial produksi makanan dan minuman | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= 4(4x50’) | | | * + - 1. Mahasiswa mampu menganalisa produksi makanan dan minuman.       2. Mahasiswa mampu menjelaskan aspek finansial produksi makanan dan minuman. | | * Menganalisa produksi makanan dan minuman. * Menyebutkan aspek finansial produksi makanan dan minuman. | | 10 |
| **8** | **Ujian Tengah Semester** | | | | | | | | | | | |
| 9-10 | Mahasiswa mampu membuat perencanaan dan analisa menu. | | 1. Pengertian perencanaan dan analisa menu 2. Manfaat perencanaan dan analisa menu 3. Cara membuat perencanaan dan analisa menu | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= (2x50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian perencanaan dan analisa menu. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan manfaat perencanaan dan analisa menu. 3. Mahasiswa mampu menyusun perencanaan dan analisa menu. | | * Menganalisa pengertian perencanaan dan analisa menu. * Menyebutkan manfaat perencanaan dan analisa menu. * Menyusun perencanaan dan analisa menu. | | 10 |
| 11 | Mahasiswa mampu menjelaskan harga menu | | 1. Pengertian harga menu. 2. Manfaat menghitung harga menu. 3. Cara menghitung harga menu. | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM= (2x50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian harga menu. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan manfaat menghitung harga menu. 3. Mahasiswa mampu menghitung harga menu. | | * Menganalisa pengertian harga menu. * Menyebutkan manfaat menghitung harga menu. * Menghitung harga menu. | | 10 |
| 12 | Mahasiswa mampu menjelaskan perhitungan biaya resep | | 1. Pengertian perhitungan biaya resep. 2. Manfaat menghitung biaya resep. 3. Cara menghitung biaya resep. | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM=3 (2x50’) | | | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian perhitungan biaya resep. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan manfaat menghitung biaya resep. 3. Mahasiswa mampu menghitung biaya resep. | | * Menganalisa pengertian perhitungan biaya resep. * Menyebutkan manfaat menghitung biaya resep. * Mengitung biaya resep. | | 10 |
| 13 | Mahasiswa mampu mempraktekkan cara menyusun rencana produk makanan atau minuman. | | Praktek: rencana produksi makanan atau minuman. | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM=3 (2x50’) | | | Mahasiswa mampu menyusun rencana produksi makanan atau minuman. | | Menyusun rencana produksi makanan atau minuman. | | 10 |
| 14-15 | Mahasiswa mampu mempresentasikan rencana produksi makanan atau minuman. | | Presentasi: rencana produksi makanan atau minuman. | | Ceramah dan diskusi dengan dosen  TM = (2\*50’) | | | Mahasiswa mampu mempresentasikan rencana produksi makanan atau minuman. | | Mempresentasikan rencana produksi makanan atau minuman. | | 10 |
| **16** | **Ujian Akhir Semester** | | | | | | | | | | | |

**Catatan :**

1 sks = (50’ TM + 60’ BT + 60’ BM)/Minggu BM = Belajar Mandiri

TM = Tatap Muka (Kuliah) PS = Praktikum Simulasi (3 jam/minggu/semester)

BT = Belajar Terstruktur. PL = Praktikum Laboratorium (3 jam /minggu)