







**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI D3 GIZI**



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Manajemen Sistem Penyelenggaraan Dasar	Gz.408		2	4	1 Februari 2024
OTORASI	Dosen Pengembangan RPS		PJKM		Ka. PRODI
	 Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.	 Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.	 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.		
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CPL-PRODI	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.			
	P3				
	KK3				
	CP - MK				
	1	Mahasiswa mampu menetapkan kebutuhan tenaga, bahan makanan dalam PMI dan mengelola sarana dan prasarana PMI			
	2	Mahasiswa mampu menghitung kebutuhan standar makanan berdasarkan kelompok sasaran			
	3	Mahasiswa mampu melakukan kegiatan sistem penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan			
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini berisi tentang pengertian sistem penyelenggaraan makanan dan komponen-komponennya, inovasi penyelenggaraan makanan di masa depan, manajemen sistem penyelenggaraan makanan : perencanaan anggaran/ biaya, perencanaan menu, penyusunan standar-standar pengadaan bahan makanan, termasuk				

	pembelian/ pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan, sarana fisik dapur dan peralatannya serta manajemen SDM dan energi.					
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem dan klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi 2. Sumber daya manusia dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI) 3. Pengelolaan sarana fisik, pemilihan alat, & pengaturan tata letak dapur. 4. Penerjemahan kebutuhan gizi menjadi menu makanan untuk kelompok sasaran. 5. Penyusunan standar makanan. 6. Rancangan menu untuk kelompok sasaran. 7. Perencanaan anggaran dan kebutuhan makanan. 8. Penetapan jumlah produksi. 9. Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan. 10. Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. 					
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. C. Anderson & D. Blakemore. Modern Food Service. 2. Depkes, 2003. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta. 3. Dept. Of Public Health, Univ. of Wollongong, 1996. <i>Nutrition and Food Services : Readings</i>. 4. Palacio, June P, 2009. Introduction Food Service. 5. Mukrie, NA dkk. 1990. <i>Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar</i>. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat dan AKZI Depkes Jakarta. 6. Mukrie, NA dkk. 1996. <i>Manajemen Sisten Penyelenggaraan Makanan Institusi : Buku Kesatu</i>. Pusdiknakes Depkes RI. 7. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2004 <i>Fodservice Organizations : A Managerial ang systems approach</i>. Macmilan Publishing Company (New York) and Collier . 8. Sullivan, Catherine F, 1990. <i>Management of Medical Foodservice</i>. Van Nostrand Reinhold. 9. Thorner, Marvin E and Manning, Peter B. 1983. <i>Quality Control in Foodservice, The AVI Publishing Company, Inc.</i> 10. ASDI cabang Jawa Barat, 2005. Prosiding Pertemuan Ilmiah Nasional Dietetik II, tahun 2005. Bandung. 11. Moehji, Syahmien, 1992. Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga. Bhratara. 12. Nutritionist and Dietetic Association of Philipnie (NDAP) . 2004. Fundamental of Food Service. <p>Internet (e – book atau jurnal hasil penelitian)</p>					
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras				
	-	Laptop, LCD Proyektor, Screen, Whiteboard				
Team Teaching	Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.					
Matakuliah Syarat	-					
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	<p>Sistem Evaluasi</p> <p>A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut :</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">1. Keaktifan / Sikap</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">2. Kehadiran</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> </table>		1. Keaktifan / Sikap	10%	2. Kehadiran	10%
1. Keaktifan / Sikap	10%					
2. Kehadiran	10%					

- 3. Tugas Terstruktur atau Kuis 20%
- 4. Ujian Tengah Semester (UTS) 30%
- 5. Ujian Akhir Semester (UAS) 30%

Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.

B. Penilaian praktikum meliputi akumulatif dari komponen berikut.

- 1. Pre-test dan post test 20%
- 2. Kinerja Praktikum 10%
- 3. Laporan Kerja Praktikum 30%
- 4. Ujian Akhir Semester (UAS) 40%

Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir praktikum.

C. Penilaian Akhir

- 1. Nilai Teori 40%
- 2. Nilai Studi Kasus 60%

Penilaian

Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:

Ujian Akhir Praktikum	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan
80-100	A	4	Sangat Baik
65-79,99	B	3	Baik
55-64,99	C	2	Cukup
40-54,99	D	1	Kurang
0-39,99	E	0	Sangat Kurang

Remediasi

Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.

Rencana Perkuliahan								
Mg Ke-	Sub CPMK (Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	Mahasiswa mampu membedakan sistem dan klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi penyelenggaraan makanan institusi 2. Sub sistem penyelenggaraan makanan institusi 3. Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenis konsumen 4. Klasifikasi sistem penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan tipe produksi dan cara pelayanannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Menyimpulkan topik pertemuan pertama 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi penyelenggaraan makanan institusi 2. Menjelaskan sub sistem penyelenggaraan makanan institusi (PMI) 3. Menyebutkan klasifikasi sistem PMI berdasarkan jenis konsumen 4. Menyebutkan sistem PMI berdasarkan tipe produksi dan cara pelayanannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Tugas 	5 %	T=50` P=100'
2	Mahasiswa mampu menjelaskan sumberdaya manusia pada penyelenggaraan makanan institusi (PMI)	<ol style="list-style-type: none"> 1. macam, standar & kualifikasi ketenagaan pada PMI 2. <i>Job description</i> 3. <i>Job specification</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi kasus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan macam, standar & kualifikasi ketenagaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan • Kuis • Laporan studi kasus 	5 %	T=50` P=100'

				kebutuhan tenaga pada penyelenggaraan makanan	<p>pada PMI</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Membedakan <i>Job description</i> dan <i>Job specification</i> 5. Menyajikan hasil studi lapangan terkait kebutuhan tenaga kerja pada penyelenggaraan makanan 			
3,4	Mahasiswa mampu memahami pengelolaan sarana fisik, pemilihan alat dan pengaturan tata letak dapur penyelenggaraan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fungsi dan tipe-tipe dapur 2. Tata letak (lay out) pada area pemasakan 3. Prinsip perencanaan, desain dan lay out dapur 4. Perencanaan dan pemilihan alat 5. Pengaturan tata letak dapur 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi kasus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu ataupun kelompok 2. Mahasiswa merespon kajian materi ajar. 3. Mahasiswa melakukan studi kasus di lapangan tata letak dapur pada penyelenggaraan makanan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan fungsi dan tipe-tipe dapur 2. Mengatur tata letak dapur pada area pemasakan 3. Menjelaskan prinsip perencanaan, desain dan lay out dapur 4. Merencanakan dan memilih alat 5. Menyajikan hasil studi lapangan terkait tata letak dapur di PM 	<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan • Kuis • Laporan studi kasus 	10 %	T=100' P=200'

5	Mahasiswa mampu menerapkan penerjemahan kebutuhan gizi menjadi menu makanan untuk kelompok sasaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi kebutuhan konsumen. 2. Tipe- tipe konsumen. 3. Kecukupan rata-rata konsumen. 4. Langkah-langkah penetapan kecukupan gizi konsumen. 5. Standar makanan 6. Langkah-langkah menyusun standar makanan 7. Standar-standar dalam PMI 8. Praktik penyusunan menyesuaikan kelompok sasaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahankajian. 2. Mahasiswa merespon bahankajian. 3. Mahasiswa melakukan praktik penyusunan menu sesuai kelompok sasaran 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi kebutuhan konsumen 2. Membedakan tipe-tipe konsumen 3. Menghitung kecukupan rata-rata konsumen 4. Menetapkan langkah-langkah menyusun standar makanan 5. Menjelaskan standar-standar dalam PMI 6. Menyusun menu sesuai kelompok sasaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Tugas • laporan 	5%	T=50' P=100'
6	Mahasiswa mampu menjelaskan penyusunan standarmakanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Langkah-langkah menyusun standar makanan. 2. Standar-standar dalam PMI. 3. Praktik penyusunan standar makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian. 2. Mahasiswa merespon bahan kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan penyusunan standar makanan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan langkah-langkah penyusunan standar makanan 2. Menjelaskan standar-standar dalam 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Tugas • laporan 	5%	T=50' P=100'

					3. PMI Mempraktikkan penyusunan standar makanan			
7	Mahasiswa mampu menjelaskan rancangan menu untuk kelompok sasaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan menu untuk kelompok sasaran. 2. Faktor yang mempengaruhi perencanaan menu. 3. Langkah-langkah menyusun menu. 4. Praktik penyusunan menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahankajian. 2. Mahasiswa merespon bahankajian. 3. Mahasiswa melakukan praktik rancangan menu untuk kelompok sasaran 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Merancang menu untuk kelompok sasaran. 2. Menjelaskan faktor yang mempengaruhi perencanaan menu 3. Menyusun menu sesuai kelompok sasaran. 4. Menganalisa rancangan menu yang dibuat 	<ul style="list-style-type: none"> • Tugas • Laporan 	5%	T=50' P=100'
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9, 10	Mahasiswa mampu menjelaskan perencanaan anggaran pada penyelenggaraan makanan institusi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep dan klasifikasi biaya pada PMI. 2. Perencanaan anggaran & pengendalian biayapada SPMI. 3. Survei lapangan perencanaan anggaran pada PMI. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Studi kasus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian. 2. Mahasiswa merespon bahankajian 3. Mahasiswa melakukan survei lapangan perencanaan anggaran pada PMI. 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep dan klasifikasi biaya pada PMI. 2. Merencanakan anggaran & mengendalikan biaya pada 	<ul style="list-style-type: none"> • Tugas • Laporan studi kasus 	10%	T=100' P=200'

					SPMI. 3. Menyajikan hasil studi kasus lapangan perencanaan anggaran pada PMI.			
11, 12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan perencanaan kebutuhan bahan makanan pada PMI. Mahasiswa mampu menjelaskan penetapan jumlah produksi pada PMI 	<ol style="list-style-type: none"> Persyaratan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan pada PMI. Metode perhitungan kebutuhan bahan makanan pada PMI. Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam penetapan jumlah produksi pada PMI Metode penetapan jumlah produksi pada PMI Survei lapangan perencanaan kebutuhan bahan makanan dan penetapan jumlah produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskus Studi kasus 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji bahan kajian. Mahasiswa merespon bahan kajian Mahasiswa melakukan studik kasus lapangan perencanaan bahan makanan pada PMI Mahasiswa melakukan studik kasus lapangan penetapan jumlah produksi pada PMI 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan syarat dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan pada PMI. Menghitung kebutuhan bahan makanan pada PMI dengan berbagai metode. Menjelaskan faktor-faktor dalam penetapan jumlah produksi Menyajikan hasil studi lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas Laporan studi kasus 	15%	T=100` P=200`
13, 14	Mahasiswa mampu menjelaskan sistem pengadaan dan	<ol style="list-style-type: none"> Sistem pemesanan bahan makanan (pengertian, tujuan, langkah- 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskus Studi kasus 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji bahan kajian. Mahasiswa merespon 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas Laporan 	20 %	T=100` P=200`

	penerimaan bahan makanan.	<p>langkah, persyaratan, ketentuan, jenis, dan spesifikasi pemesanan bahan makanan).</p> <p>2. Sistem pembelian bahan makanan (pengertian, prosedur, pembelian, metode, dan etika pembelian).</p> <p>3. Sistem penerimaan bahan makanan (pengertian, cara penerimaan bahan makanan, tugas pokok, etika, prosedur, dan pengawasan penerimaan BM).</p> <p>4. Survei lapangan penetapan sistem pengadaan dan penerimaan bahan.</p>		<p>bahankajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan studi kasus lapangan sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan pada PMI.</p>	<p>sistem pemesanan bahan makanan.</p> <p>2. Menguraikan sistem pembelian bahan makanan .</p> <p>3. Menjelaskan sistem penerimaan bahan makanan.</p> <p>4. Menyajikan hasil studi kasus lapangan sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan.</p>	studi kasus		
15	Mahasiswa mampu menjelaskan sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan.	<p>1. Sistem penyimpanan bahan makanan (pengertian, tujuan, langkah-langkah, prinsip, dan faktor-faktor penyimpanan BM).</p> <p>2. Penyimpanan bahan makanan kering, basah, dan beku.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskus • Studi kasus 	<p>1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian.</p> <p>2. Mahasiswa merespon bahan kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan survei lapangan sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan.</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan penyimpanan</p> <p>2. Membedakan penyimpanan</p> <p>3. Menguraikan pengertian, metode, dan syarat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tugas • Laporan <p>studi kasus</p>	20%	T=50' P=100'

		<p>3. Pengertian, metode, dan syarat petugas penyaluran bahan makanan.</p> <p>4. Survei lapangan penetapan sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan.</p>			<p>petugas penyalur bahan makanan.</p> <p>4. Menyajikan hasil survey lapangan penyaluran</p>			
Ujian Akhir Semester (UAS) : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa								