



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**

Jl. Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130  
Telp./Fax. (021) 7256157. <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

**KEPUTUSAN**  
**DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**  
Nomor : 1143 /A.01.32/2023

**Tentang**  
**DISTRIBUSI MENGAJAR DOSEN**  
**PROGRAM STUDI GIZI**  
**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**  
**SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

*Bismillahirrahmanirrahim,*

DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA :

- Menimbang : a. Bahwa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, sebagai Lembaga Pendidikan Tinggi yang menyiapkan mahasiswa menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik yang dapat menerapkan, mengembangkan ilmu pengetahuan.
- b. Bahwa kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dimungkinkan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya melalui program kegiatan yang terpadu, konsisten dan berkesinambungan, maka dianggap perlu menerbitkan surat keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 tahun 2003; tanggal 8 Juli 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;
2. Peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor: 60 tahun 1999, tentang Pendidikan Tinggi.
3. Keputusan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 138/DIKTI/Kep/1997 tanggal 30 Mei 1997, tentang perubahan bentuk Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Muhammadiyah Jakarta menjadi Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA;
4. Aqidah Perguruan Tinggi Muhammadiyah Tahun 2002;
5. Keputusan Pimpinan Pusat Muhammadiyah Nomor: 02/KEP/1.0/D/2010 tanggal 18 Muharram 1431 H/ 04 Januari 2010 M, tentang penetapan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA masa jabatan 2009-2013;
6. Statuta Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Tahun 2006;
7. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor: 179/A.01.01/2002, tanggal 24 Agustus 2002 tentang pemberlakuan panduan Administrasi Akademik Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Memperhatikan : Hasil Rapat Pimpinan dan Dosen tanggal 17 Februari 2023

**MEMUTUSKAN**

- Menetapkan** :  
**Pertama** : Mengangkat Mengajar pada Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 sebagaimana tersebut dalam lampiran surat keputusan ini.
- Kedua** : Tugas dosen memberikan bimbingan kepada mahasiswa dalam rangka memenuhi dan mengembangkan minat mahasiswa dalam proses pendidikan.

- Ketiga** : Dosen berhak mendapatkan honorarium sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Keempat** : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah.
- Kelima** : Keputusan ini berlaku pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023.
- Keenam** : Hal-hal yang bertentangan dengan surat keputusan dinyatakan tidak berlaku.
- Ketujuh** : Apabila ada kesalahan atau kekeliruan dalam surat keputusan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Jakarta  
Pada tanggal : 29 Rajab 1444 H  
20 Februari 2023 M

Dekan,  
  
**Ony Linda, M.Kes**  
NIDN: 0330107403

**Tembusan:**

1. Para Wakil Dekan FIKES
2. Kaprodi Gizi FIKES
3. Para Dosen
4. Ka.TU. Up. Kasubag Akademik  
FIKES UHAMKA

LAMPIRAN SK DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Nomor : 1143 /A.01/32/2022


Tanggal : 29 Rajab 1444 H  
20 Februari 2023 M

Jadwal Dosen Mengajar  
Semester Genap 2022/2023

Dosen : Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi  
Homebase : Gizi

NO	KODE MK	NAMA MK	PROGRAM STUDI	KELAS	SKS
1	05025062	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6A	2
2	05025062	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6B	2
3	05025062	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6C	2
4	05025062	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6D	2
5	05025062	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6E	2
6	05025030	MSPMI (Dasar)	Gizi	2A	2
7	05025030	MSPMI (Dasar)	Gizi	4C	2
8	05025030	MSPMI (Dasar)	Gizi	4D	2
Jumlah					16

Jakarta, 20 Februari 2023

Dekan,  
  
**Ony Linda, M.Kes**  
NIDN: 0330107403



BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN  
Semester : Genap 2022/2023

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
 Proq. Studi : Gizi  
 Matakuliah : 05025030 – MSPMI (Dasar)  
 Kelas : 4D  
 Dosen : – LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Jadwal Kuliah R.LA305 Kamis 13:00–14:40

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
1	Kamis 9 Mar 2023	Kontrak Kuliah & Pengenalan MSPM	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
2	Kamis 16 Mar 2023	klasifikasi PMI, Menu dan standar Menu	34		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
3	Kamis 30 Mar 2023	penyusunan std mak	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
4	Kamis 6 Apr 2023	langkah merencanakan menu institusi	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
5	Jumat 14 Apr 2023	perencanaan menu institusi	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
6	Senin 17 Apr 2023	penilaian menu institusi	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
7	Kamis 4 Mei 2023	pengadaan BM/manajemen logistik BM	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
8	Senin 15 Mei 2023	UJIAN TENGAH SEMESTER	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN  
Semester : Genap 2022/2023

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
 Proq. Studi : Gizi  
 Matakuliah : 05025030 – MSPMI (Dasar)  
 Kelas : 4D  
 Dosen : – LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Jadwal Kuliah R.LA305 Kamis 13:00–14:40

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
9	Kamis 25 Mei 2023	penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan	34		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
10	Rabu 7 Jun 2023	Produksi makanan (persiapan dan pengolahan makanan)	32		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
11	Kamis 8 Jun 2023	Produksi makanan (Andra)	34		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
12	Kamis 15 Jun 2023	Distribusi Makanan	34		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
13	Kamis 22 Jun 2023	hygiene dan sanitasi dalam PMI	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
14	Kamis 6 Jul 2023	Higiene & Sanitasi Penyelenggaraan Makanan	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
15	Kamis 13 Jul 2023	Review Materi	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
16	Senin 17 Jul 2023	UJIAN AKHIR SEMESTER	35		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS

## Catatan :

1. Dalam setiap pertemuan, kolom paraf harus diparaf oleh dosen dan ketua kelas.
2. Kolom pokok bahasan diisi sesuai dengan SAP.
3. Setelah selesai perkuliahan, berita acara ini agar diserahkan kepada sekretariat Fakultas masing-masing.

Jakarta, .....

Dosen ybs



LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi



Fakultas : Ilmu - Ilmu Kesehatan  
 Prog. Studi : Gizi  
 Semester : Genap 2022/2023

## DATA KEHADIRAN MAHASISWA

Matakuliah : 05025030 - MSPMI (Dasar)  
 Kelas : 4D  
 Dosen : LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Keterangan : X =&gt; Tidak Hadir

NO	NIM	NAMA	JUMLAH PERTEMUAN : 16														TOT HADIR	% HADIR	
			9 Mar 2023	16 Mar 2023	30 Mar 2023	6 Apr 2023	14 Apr 2023	17 Apr 2023	4 Mei 2023	15 Mei 2023	25 Mei 2023	7 Jun 2023	8 Jun 2023	15 Jun 2023	22 Jun 2023	6 Jul 2023			13 Jul 2023
22	2105025064	LULU SANTIKA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
23	2105025066	REYSHA FIYANITA RAHMADANI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
24	2105025068	FASTAMI LIMA YUHA AHMADA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
25	2105025072	INTAN NABILAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
26	2105025078	LARAS KHOIRUNNISA AZHARI	V	V	V	V	V	V	V	V	X	X	V	V	V	V	V	14	88
27	2105025080	QATRUNNADA AWWALIYA FITRAHADI	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V	15	94
28	2105025087	NABILLA AULIA AFINA NINGSIH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
29	2105025089	KHANSA HUMAIRA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
30	2105025091	OKTAVERA TANIA KARTIKA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
31	2105025092	AMANDA ROFIANI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
32	2105025094	ARFAMINA AULIA SUBAKTI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	15	94
33	2105025108	YASMINE HASNA FATIN ABIDA RABB	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
34	2105025112	SULISTYAWATI SEPTIYANINGRUM	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
35	2105025122	ZAKIA RAHMA AULYA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
Jumlah hadir :			35.00	34	35	35	35	35	35	34	32	34	34	35	33	35	35		

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
 Proq. Studi : Gizi  
 Semester : Genap 2022/2023  
 Mata Kuliah : MSPMI (Dasar)  
 Kelas : 4D  
 Dosen : LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif ( 10 % )	N.TUGAS ( 25 % )	N.UTS ( 25 % )	N.UAS ( 40 % )	N RATA 2	N. HURUF
1	2105025002	NURMALITA HARYANTI	100	75	71	80	78.50	B
2	2105025008	ASHILA KHALILAH	100	75	65	60	69.00	B
3	2105025010	AMANDA BILOISTI	90	75	65	60	68.00	B
4	2105025011	MARSANDA NURAHMAH	93	75	59	63	68.00	B
5	2105025015	SETIATNA ROMADON	100	75	39	66	64.90	C
6	2105025017	JUNI SYAHRANI	100	75	43	61	63.90	C
7	2105025020	REWULAN YUNIKA SARI	100	75	57	67	69.80	B
8	2105025022	REFINA DWI FIRDANI	100	75	63	68	71.70	B
9	2105025024	KAYLA ADHELIA NOEGROHO	100	75	55	60	66.50	C
10	2105025032	TRI UTAMI	100	75	55	62	67.30	C
11	2105025038	ADINDA AYU KUSUMANINGTYAS	100	75	71	80	78.50	B
12	2105025041	ZHUNITA PUTRI ARDIAN	93	75	59	63	68.00	B
13	2105025046	AMELIA ZAKIRANI	85	75	47	60	63.00	C
14	2105025048	TITI SUHARTINI	100	75	49	68	68.20	B
15	2105025050	WINI SALSABILA PUTRI	90	75	59	60	66.50	C
16	2105025054	DHANNAH MALYA SHAFIRA KURNIAWA	94	75	59	73	72.10	B
17	2105025056	RETNO DIAH SAFITRI	100	75	61	74	73.60	B
18	2105025057	DESI KURNIAWATI	100	75	77	91	84.40	A
19	2105025058	RASYA NABILA ADAMAR	100	75	75	74	77.10	B
20	2105025061	LIDIA ZAHARA	100	75	73	74	76.60	B
21	2105025063	CHAERUNISSA MELLYSYA	90	75	63	60	67.50	C
22	2105025064	LULU SANTIKA	100	75	71	61	70.90	B
23	2105025066	REYSHA FIYANITA RAHMADANI	100	75	59	64	69.10	B
24	2105025068	FASTAMI LIMA YUHA AHMADA	90	75	55	60	65.50	C
25	2105025072	INTAN NABILAH	80	70	53	60	62.75	C
26	2105025078	LARAS KHOIRUNNISA AZHARI	88	75	59	77	73.10	B
27	2105025080	QATRUNNADA AWWALIYA FITRAHADI	94	75	77	86	81.80	A



## DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
 Proq. Studi : Gizi  
 Semester : Genap 2022/2023  
 Mata Kuliah : MSPMI (Dasar)  
 Kelas : 4D  
 Dosen : LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif ( 10 % )	N.TUGAS ( 25 % )	N.UTS ( 25 % )	N.UAS ( 40 % )	N RATA 2	N. HURUF
28	2105025087	NABILLA AULIA AFINA NINGSIH	100	75	51	62	66.30	C
29	2105025089	KHANSA HUMAIRA	100	75	73	72	75.80	B
30	2105025091	OKTAVERA TANIA KARTIKA	100	75	47	62	65.30	C
31	2105025092	AMANDA ROFIANI	100	75	49	66	67.40	C
32	2105025094	ARFAMINA AULIA SUBAKTI	96	75	69	61	70.00	B
33	2105025108	YASMINE HASNA FATIN ABIDA RABB	100	75	51	91	77.90	B
34	2105025112	SULISTYAWATI SEPTIYANINGRUM	100	75	71	60	70.50	B
35	2105025122	ZAKIA RAHMA AULYA	100	75	71	63	71.70	B

Ttd

LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF DR HAMKA (UHAMKA)

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI ILMU GIZI

Kode Dokumen

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Dasar)	05025030	Ilmu Gizi Manusia	T= (Teori) 2	P= (Praktek)	6	26 Februari 2022
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator MK	Ketua PRODI			
	 Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi		Imas Arumsari, M.Sc			
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	CPL1	<b>Capaian Sikap (S):</b> S8 : Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik. S9 : Menjunjung sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri				
	CPL2	<b>Capaian Pengetahuan (P):</b> P1 : Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional. P5: Menguasai konsep manajemen dalam penyelenggaraan makanan di institusi P6: Menguasai konsep integrasi islam dalam ilmu gizi				
	CPL 3	<b>Capaian Keterampilan Umum (KU):</b> KU1 : Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan				

	<p>teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.</p> <p>KU2 : Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur.</p> <p>KU7 : Mampu bertanggungjawab atas capaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada dibawah tanggung jawabnya</p>
CPL 4	<p><b>Capaian Keterampilan Khusus (KK):</b>  KK8: Mampu merancang dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep gizi dan manajemen. (KK8)  KK9: Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen  KK12: Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian.</p>
<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>	
CPMK 1	Mampu mengelola system penyelenggaraan makanan ( <i>food service</i> ) institusi (c5)
CPMK 2	Mahasiswa mampu menyusun standar dan pedoman penyelenggaraan makanan institusi (c5)
CPMK 3	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Menu dan merancang Menu sesuai dengan diet dan kebutuhan (C6S9, P2, KU1, KU2, KK6)
CPMK 4	Mahasiswa mampu mengelola pengadaan bahan makanan (C6, A4, P4S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)
CPMK 5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang produksi makanan, transportasi makanan, distribusi & pelayanan makanan (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)
CPMK 6	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene sanitasi, pencucian alat makan dan pembuangan sampah (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)
<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Sejarah manajemen system penyelenggaraan makanan institusi, tujuan organisasi, pendekatan system dan sub system dalam penyelenggaraan makanan (jenis dan peraturan-peraturan dalam penyelenggaraan makanan)
Sub-CPMK2	Penyusunan Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan standar pemberian makanan).
Sub-CPMK3	Perencanaan menu (penggunaan bahan makanan, siklus menu).
Sub-CPMK4	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dan Minuman (penyusunan jenis bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan).
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang, Pengertian dan unsur manajemen perbekalan Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan (pengumpulan data dan penetapan macam dan jumlah klien, Survey harga bahan

		makanan, membuat pedoman, berat bersih bahan makanan yang dikonversikan ke dalam berat kotor, perhitungan indeks harga makanan).
	Sub-CPMK6	Pengadaan Bahan Makanan (penyusunan spesifikasi bahan makanan ( <i>halal food</i> ), survey harga pasar bahan makanan, identifikasi macam dan jumlah klien yang akan dilayani, identifikasi periode kebutuhan bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan (periodik/harian), penyusunan pesanan bahan makanan (periodik/harian), pemesanan bahan makanan, pemantauan penerimaan bahan makanan).
	Sub-CPMK7	Penerimaan Bahan Makanan (persiapan ruang penerimaan sesuai dengan standar (timbangan yang terkalibrasi, lokasi mudah dijangkau, area penerimaan bahan, tersedia sink untuk pencucian, pisau dan talenan sesuai dengan jenis bahan makanan). (c5)
	Sub-CPMK8	Penerimaan Bahan Makanan (Identifikasi dan pemantauan kesesuaian macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima; uji mutu bahan makanan yang diterima (suhu, uji biokimia, uji organoleptik); evaluasi kendaraan transportasi vendor/rekanan, evaluasi kinerja vendor/rekanan; standar mutu bahan makanan). (C6, P5)
	Sub-CPMK9	Penyimpanan (sistem penyimpanan, standar fasilitas, standar sanitasi, prosedur penyimpanan).
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang produksi makanan
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang distribusi & pelayanan makanan
	Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan institusi, pencucian alat dan pembuangan limbah makanan
	Sub-CPMK8	Mahasiswa dapat memahami secara utuh subsistem dalam penyelenggaraan makanan banyak
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Mata kuliah ini berisi tentang tata cara manajemen penyelenggaraan makanan secara massal dimulai dari pemesanan bahan makanan hingga makanan di distribusikan kepada konsumen.	
<b>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengantar, sejarah dan Prinsip dasar Manajemen penyelenggaraan Makanan, Tujuan organisasi dalam penyelenggaraan makanan, Fungsi Manajemen dalam penyelenggaraan</li> <li>2. Penyusunan Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan standar pemberian makanan).</li> <li>3. Perencanaan Menu (penggunaan standar makanan, penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan, penyusunan rancangan menu, penyusunan standar menu, penyusunan pedoman menu).</li> <li>4. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dan Minuman (penyusunan jenis bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan).</li> <li>5. Pengertian dan unsur manajemen perbekalan</li> </ol>	

6. Perencanaan kebutuhan bahan makanan: kualitas (spesifikasi dll), kuantitas (standar porsi dan jumlah, macam konsumen)
7. Estimasi Produksi
8. Menghitung taksiran kebutuhan bahan makanan
9. Pengadaan bahan makanan: cara & prosedur
10. Pemesanan bahan makanan: cara pemesanan menurut spesifikasi dan waktu
11. Penerimaan bahan makanan: cara penerimaan dan penolakan
12. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan
13. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan
14. pencatatan & pelaporan perbekalan
15. Komponen produksi makanan: standar resep, standar bumbu, standar porsi, standar mutu,
16. Persiapan produksi makanan: tujuan, persiapan, proses persiapan (pencucian, peracikan, peramuan masakan)
17. Produksi dan pemasakan: tujuan pemasakan, metode pemasakan
18. Transportasi makanan: pengertian & tujuan, pengiriman makanan
19. Distribusi & pelayanan makanan:
20. Pengertian & tujuan
21. Cara distribusi (sentralisasi, desentralisasi)
22. cara pelayanan makanan: siap santap/ fast food, prasmanan, bangket, buffet, pesan antar dll
23. Distribusi makanan
24. Pencucian alat makan

	25. Pembuangan limbah	
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bakri B, Inayati A, Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.</li> <li>2. Wayansari L, Irfanny Z.A, Zul A. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI</li> </ol>	
	<b>Pendukung :</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Payne-Palacio, June &amp; Theis, Monica. 2012. Foodservice Management: Principles and Practices. 12 ed. New Jersey: Pearson Education.</li> <li>4. Pucket, Ruby Parker. 2004. Foodservice Manual for Health Care Institutions. 3th ed. San fransisco: AHA press.</li> <li>5. C. Anderson &amp; D. Blakemore. Modern Food Service</li> <li>6. Dept. Of Public Health, Univ. of Wollongong, 1996. <i>Nutrition and Food Service : Readings</i></li> <li>7. Hager, Virginia F; Shugart, Grace S, and Palacio, June P; 2001. <i>Foodservice in Institutions</i>. Macmilan Publishing Company (New York) and Collier. Macmillan Publisher (London)</li> <li>8. Marian C. Speasr &amp; Allene G. Vaden. Foodservice Organization a Managerial and Systems Approach</li> <li>9. Sullivan, Catherine F, 1990. <i>Management of Medical Foodservice</i>. Van Nostrand Reinhold</li> <li>10. Mukrie, NA dkk.1990. <i>Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar</i>. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat dan AKZI Depkes Jakarta</li> <li>11. Mukrie, NA. 1996. <i>Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi : Buku Kesatu</i>, Pusdiknakes Depkes RI</li> <li>12. Spears, Marian C and Vaden, Allen C, 1985. Foodservice Organizations : <i>A Managerial and Systems Approach</i>. Macmilan Publishing Company (New York) and Collier. Macmillan Publisher (London)</li> <li>13. Permenkes 78 tahun 2015 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta kemenkes RI</li> <li>14. Rotua, Manutun &amp; Siregar, Rohanta. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: EGC.</li> <li>15. Al Quran Surat Al Furqan ayat 2, Asy Syura ayat 27, ‘Abasa Ayat 24, Qs Al Baqarah :275, Qs An Nisa : 58, Al Ma’Arij : 32-33</li> <li>16. Mahmud. 2019. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Al Anshor Ambon. Ambon. Global Health Science.</li> <li>17. Amegah, K. E., Addo, H. O., Ashinyo, M. E., Fiagbe, L., Akpanya, S., Akoriyea, S. K., &amp; Dubik, S. D. (2020). Determinants of Hand Hygiene Practice at Critical Times among Food Handlers in Educational Institutions of the Sagnarigu Municipality of Ghana: A Cross-Sectional Study. <i>Environmental Health Insights</i>, 14, 5–7. <a href="https://doi.org/10.1177/1178630220960418">https://doi.org/10.1177/1178630220960418</a></li> <li>18. Buccheri, C., Casuccio, A., Giammanco, S., Giammanco, M., La Guardia, M., &amp; Mammina, C. (2007). Food safety in hospital: Knowledge, attitudes and practices of nursing staff</li> </ol>	



	<p>of two hospitals in Sicily, Italy. <i>BMC Health Services Research</i>, 7, 1–11. <a href="https://doi.org/10.1186/1472-6963-7-45">https://doi.org/10.1186/1472-6963-7-45</a></p> <p>19. Hasanah, S. (2021). Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Rm. Djoelham Binjai Tahun 2020 Skripsi. Mandas, G. V., Sumampouw, O. J., &amp; Pinontoan, O. (2018). Fasilitas Sanitasi Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makanan Yang Digunakan Di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado.</p> <p>20. Mirawati, M., Sitorus, R., &amp; Hasyim, H. (2011). Analysis of Personal Hygiene and Food Handling on Patients Food Managementt in RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. <i>Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat</i>, 2(1), 45–53.</p> <p>21. Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., &amp; Ratulangi, S. (2019). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. <i>Kesmas</i>, 7(5).</p> <p>22. Ayu, D., Meitha, P., Dewi, C., Widia, I. W., Ngr, I. G., &amp; Aviantara, A. (2017). <i>Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2005 Terhadap Kinerja Perusahaan The Effect of Food Safety Management System of ISO 22000 : 2005 on Company Performance</i>. 5.</p> <p>23. Lagerkvist, C. J., Amuakwa-Mensah, F., &amp; Tei Mensah, J. (2018). How consumer confidence in food safety practices along the food supply chain determines food handling practices: Evidence from Ghana. <i>Food Control</i>, 93, 265–273. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.019">https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.019</a></p> <p>24. Stevens, K., &amp; Hood, S. (2019). Food safety management systems. <i>Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers</i>, 1007–1020. <a href="https://doi.org/10.1128/9781555819972.ch40">https://doi.org/10.1128/9781555819972.ch40</a></p>
<b>Dosen Pengampu</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sri Iwaningsih, SKM, MARS</li> <li>2. Rahmatika N, M.Gz</li> <li>3. Luthfiana Nurkusumaningtyas, S.Gz., M.Gz</li> <li>4. Andra Vidyarini S.Gz., M.Si</li> </ol>
<b>Matakuliah syarat</b>	

Mgg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring *)	Daring *)		
(1)	(2)		(3)	(4)	(6)	(7)	(11)	(12)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Sejarah manajemen system penyelenggaraan	Al Quran Surat Al Furqan ayat 2	Ketepatan menjelaskan mengenai sejarah manajemen system penyelenggaraan makanan institusi, tujuan organisasi, pendekatan system dan sub system dalam penyelenggaraan makanan institusi.	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	1. Penjelasan kontrak kuliah 2. Pengenalan MSPMI	7

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring <sup>*)</sup>	Daring <sup>*)</sup>		
	makanan institusi, tujuan organisasi, pendekatan system dan sub system dalam penyelenggaraan makanan (jenis dan peraturan-peraturan dalam penyelenggaraan makanan)			Bentuk non-test: Tanya jawab	(2 x 50')	Tugas 1 : membaca literature dan meringkas mengenai system berbagai institusi penyelenggaraan makanan  [BT+BM:1+1)x(2x60')]	3. Sejarah manajemen system penyelenggaraan makanan institusi  4. Tujuan organisasi komersial, semi komersial  5. Berbagai pendekatan system dan subsistem dalam manajemen penyelenggaraan makanan institusi  (1-9)	
2	Penyusunan Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan	Asy Syura ayat 27  Telah melakukan	Ketepatan menyusun Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan standar pemberian makanan).	Kriteria :  Ketepatan membuat standar makanan dan penguasaan	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	Penetapan standar kecukupan gizi  standar pemberian makanan	7

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmua n dengan nilai AIK dan kelimua n lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring *)	Daring *)		
	standar pemberian makanan) (C5, A1, S8,P1)	an seluruh inklusi nilai anti dosa pendidik an (iintoler ant perundu ngan, korupsi, narkoba)		Bentuk non-test: Tanya jawab	Tugas 2 : membaca literatur dan meringkas tentang jenis penyelenggaraan makanan institusi dan peraturan- peraturan dalam penyelenggaraan makanan  [BT+BM:1+1)x( 2x60')]		standar porsi standar resep standar makanan standar kualitas makanan standar bumbu	
3-5	Perencanaan menu (penggunaan bahan makanan, siklus menu).	Abasa Ayat 24	Ketepatan menjelaskan tentang menu, jenis, fungsi dan struktur menu	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]  Tugas 3: mencari contoh struktur menu berbagaai macam institusi dari berbagai negara	<a href="https://onlinelearnin&lt;br/&gt;g.uhamka.ac.id/">https://onlinelearnin g.uhamka.ac.id/</a>	1. Definisi menu 2. Jenis-jenis menu 3. Fungsi menu 4. Struktur/pola menu 5. pola makan : makan pagi, siang, malam, selingan 6. penggunaan	7

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring <sup>*)</sup>	Daring <sup>*)</sup>		
						[BT+BM:1+1)x(2x60')]	standar makanan	
4, 5	Mahasiswa mampu Menyusun/merancang Menu untuk konsumen tertentu dan berbagai jenis penyelenggaraan makanan  (C3, A4, P3,S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Al Quran Surat Al Furqan ayat 2 Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundangan, korupsi, narkoba)	Ketepatan dalam merancang menu	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 2 x (2 x 50')]  Tugas 4:  Merancang menu sesuai dengan kebutuhan konsumen  [BT+BM:1+1)x(2x60')]	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	1. Faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu (aspek konsumen, manajerial, trend menu identifikasi kebutuhan klien: gizi, citarasa, sosbud, sarpras,musim dll)  2. Prosedur merancang menu  3. Penilaian menu menurut: kebutuhan gizi klien (gizi dan daya terima), sumber daya,biaya,ten	7

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring <sup>*)</sup>	Daring <sup>*)</sup>		
							aga (1, 10, 11, 12,13)	
6, 7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang, Pengertian dan unsur manajemen perbekalan  C2, A1, (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Abasa Ayat 24  Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundangan, korupsi, narkoba)	Ketepatan menjelaskan tentang manajemen perbekalan dari segi kualitas dan kuantitas, taksiran kebutuhan bahan makanan, memahami cara pemesanan BM	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]  Tugas 5 : Mendiskusikan dan merancang spesifikasi bahan makanan  Tugas 6: menghitung taksiran kebutuhan makanan  [BT+BM:1+1)x(2x60')]	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	1. Pengertian dan unsur manajemen perbekalan  2. Perencanaan kebutuhan bahan makanan: kualitas (spesifikasi dll), kuantitas (standar porsi dan jumlah, macam konsumen)  3. Estimasi Produksi  4. Menghitung taksiran kebutuhan bahan makanan  5. Pengadaan bahan makanan: cara & prosedur	20

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring <sup>*)</sup>	Daring <sup>*)</sup>		
							6. Pemesanan bahan makanan: cara pemesanan menurut spesifikasi dan waktu  7. Penerimaan bahan makanan: cara penerimaan dan penolakan  (1, 10,, 12,14)	
8	<b>UJIAN TENGAH SEMESTER</b>							
9	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang, manajemen perbekalan  (C2, A1, S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Qs Al Baqarah :275  Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundangan,	Ketepatan menjelaskan tentang cara menyimpan, dan menyalurkan bahan makanan	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (3 x 50')]  Tugas 7 : Membaca literatur tentang penyimpanan, pencatatan pelaporan bahan makanan  [BT+BM:1+1)x(	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	1. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan  2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan  3. pencatatan & pelaporan perbekalan  (1, 10,, 12,14)	7



Mgg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring *)	Daring *)		
		korupsi, narkoba)				2x60')		
10 & 11	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang produksi makanan  C2, A1, (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Qs An Nisa : 58,  Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundangan, korupsi, narkoba)	Ketepatan menjelaskan tentang cara membuat standarisasi dalam menu, resep, porsi dan bumbu, dan kegiatan daran produksi	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]  Tugas 8 : Mendiskusikan standar terhadap resep, bumbu, porsi dan menu  Tugas 9: membuat ringkasan mengenai peraturan pemerintah dalam proses produksi  Tugas 10: mencari berbagai macam Teknik pengolahan	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	1. Komponen produksi makanan: standar resep, standar bumbu, standar porsi, standar mutu,  2. Persiapan produksi makanan: tujuan, persiapan, proses persiapan (pencucian, peracikan, peramuian masakan)  3. Produksi dan pemasakan: tujuan pemasakan, metode pemasakan  (2, 11, 13,14)	15

Mgg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring <sup>*)</sup>	Daring <sup>*)</sup>		
						makanan  [BT+BM:1+1)x(2x60')]		
12	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang distribusi & pelayanan makanan (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Al Ma'Arij : 32-33  Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundangan, korupsi, narkoba)	Ketepatan menjelaskan tentang cara mendistribusikan makanan	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]  Tugas 11: meringkas berbagai macam distribusi dan pelayanan makanan [BT+BM:1+1)x(2x60')]	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	1. Transportasi makanan: pengertian & tujuan, pengiriman makanan 2. Distribusi & pelayanan makanan: 3. Pengertian & tujuan 4. Cara distribusi (sentralisasi, desentralisasi) 5. cara pelayanan makanan: siap santap/ fast food, prasmanan, bangket,	7

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmua n dengan nilai AIK dan kelimua n lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring *)	Daring *)		
							buffet, pesan antar dll  6. Distribusi makanan	
13 & 14	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan institusi, pencucian alat dan pembuangan limbah makanan  (C2, A2, S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Qs An Nisa : 58,  Telah melakuk an seluruh inklusi nilai anti dosa pendidik an (iintoler ant perundu ngan, korupsi, narkoba)	Ketepatan menjelaskan tentang hygiene dan sanitasi kriteria pencucian alat dan pengolahan limbah	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk non-test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]  Tugas 12 : meringkas mengenai bahan apa saja yang aman untuk pencucian alat penyelenggaraan makanan  [BT+BM:1+1)x( 2x60')]	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	Pencucian alat makan:  1. Pengertian & tujuan  2. Cara pencucian alat makan (manual, mekanikal)  3. Penggunaan deterjen dan bahan sanitasi  Pembuangan limbah  1. Pengertian & tujuan  2. Cara pembuangan limbah	15

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahap belajar  (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmua n dengan nilai AIK dan kelimua n lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot
			Indikator	Kriteria & bentuk	Luring <sup>*)</sup>	Daring <sup>*)</sup>		
							(konvensional, daur ulang)  (2, 11, 13, 15,16- 24)	
15	Mahasiswa dapat memahami secara utuh subsistem dalam penyelenggaraan makanan banyak  (C2, A2, S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)	Qs An Nisa : 58, Al Ma'Arij : 32-33	Ketepatan menjawab kuis yang diberikan	Kriteria :  Ketepatan dan penguasaan  Bentuk test: Tanya jawab	Kuliah dan diskusi [TM: 1 x (2 x 50')]  Tugas 13 : KUIS  [BT+BM:1+1)x(2x60')]	<a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a>	Review Materi  (1-24)	8
16	UJIAN AKHIR SEMESTER							

