

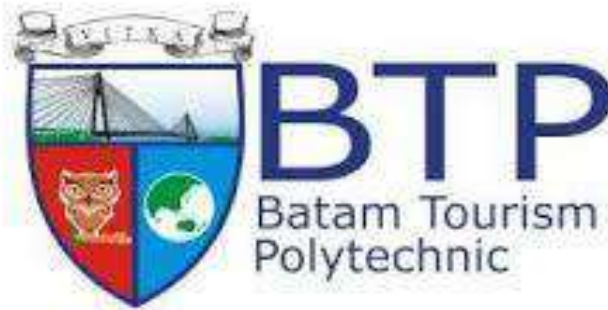
KURIKULUM MANAJEMEN TATA HIDANGAN

2025



POLITEKNIK PARIWISATA
BATAM

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
PENDEKATAN KURIKULUM OUTCOME BASED EDUCATION (OBE)**



**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
TAHUN 2025**

Kata pengantar

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan Kurikulum Program Studi Manajemen Tata Hidangan ini dapat diselesaikan dengan baik. Kurikulum ini disusun sebagai pedoman dalam penyelenggaraan pembelajaran yang berfokus pada pengembangan kompetensi profesional di bidang tata hidangan, sesuai dengan perkembangan industri perhotelan, restoran, dan cafe.

Penyusunan kurikulum ini mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), serta kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI). Kurikulum ini dirancang untuk menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan operasional, kemampuan manajerial, serta kepekaan terhadap tren F&B dan pelayanan yang terus berkembang. Selain itu, kurikulum ini menekankan pada penguatan soft skills seperti komunikasi, etika pelayanan, kreativitas, dan kemampuan bekerja dalam tim, yang menjadi elemen penting dalam operasional restoran dan layanan makanan.

Kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan kurikulum ini, termasuk para dosen, tenaga ahli industri, mitra dunia usaha dan dunia industri, serta seluruh tim pengembang kurikulum yang telah bekerja dengan penuh dedikasi.

Harapan kami, kurikulum ini dapat menjadi acuan yang komprehensif bagi dosen, mahasiswa, dan pemangku kepentingan lainnya dalam meningkatkan kualitas pembelajaran dan lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan. Semoga kurikulum ini mampu menjawab tantangan global sekaligus memperkuat identitas kuliner dan budaya pelayanan Indonesia.

Akhir kata, semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberikan petunjuk dan kekuatan bagi kita semua dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawab ini.

Manajemen Tata Hidangan
2025

LEMBAR PENGESAHAN

KURIKULUM PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

Kurikulum Program Studi Manajemen Tata Hidangan disusun sebagai pedoman penyelenggaraan pendidikan dan pembelajaran pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam. Kurikulum ini dirancang dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), pendekatan Outcome-Based Education (OBE), serta kebutuhan dan perkembangan industri pariwisata dan hospitality.

Penyusunan kurikulum ini telah melalui proses peninjauan, evaluasi, dan pembahasan bersama pemangku kepentingan internal dan eksternal, serta mempertimbangkan masukan dari dunia usaha dan dunia industri (DUDI), alumni, dan pengguna lulusan. Kurikulum ini ditetapkan sebagai acuan resmi dalam pelaksanaan kegiatan akademik, pengembangan pembelajaran, penilaian capaian pembelajaran lulusan, serta penjaminan mutu akademik Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

Kurikulum ini ditetapkan dan diberlakukan mulai Tahun Akademik 2025/2026. dan akan ditinjau secara berkala sesuai dengan ketentuan sistem penjaminan mutu internal dan kebijakan institusi.

Ditetapkan di : Batam

Tanggal : 30 Desember 2025

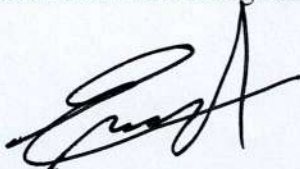
Kaprodi Manajemen Tata Hidangan



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN.1030089101

Mengetahui

Wakil Direktur Bidang Akademik



Dr. Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc
NIDN.0514028801

Ketua Unit Penjaminan Mutu



SPM-SAI
SISTEM PENJAMINAN MUTU
SATUAN AUDIT INTERNAL
BATAM TOURISM POLYTECHNIC

Wahyudi Nham, S.I.Kom., M.M.Par
NIDN.1013118406

DAFTAR ISI

Kata pengantar	1
Daftar Isi.....	3
Identitas Program Studi.....	4
Dasar Pemikiran Pengembangan Kurikulum	5
Visi	7
Misi	7
Capaian Pembelajaran	8
Profil Lulusan.....	9
Bahan kajian.....	11
CPMK	34

IDENTITAS PROGRAM STUDI

Perguruan Tinggi	:	Politeknik Pariwisata Batam
SK Pendirian	:	504/E/O/2014
Total SKS 8 semester	:	144 SKS
Gelar Kelulusan	:	Sarjana Terapan Pariwisata (S. Tr. Par)
Tim Penyusun Kurikulum	:	
Penanggung Jawab		Siska Amelia Maldin,S.Pd., M.Pd
Penasehat 1		Dr. Agung Edy Wibowo SE.,M.Si
Penasehat 2		Dr. Syafruddin Rais M.Par
Penasehat 3		Siska Amelia Maldin M.Pd
Ketua		Dr. Rezki Alhamdi M.M. Par
Sekretaris		Natal Olotua Sipayung M.Tr.Par
Anggota		Dailami, M.Pd
		Wahyudi Ilham,S.I.Kom.,M.M.Par
		Tito Pratama,M.Par
		Moh Thandzir SE.,MM

DASAR PEMIKIRAN PENGEMBANGAN KURIKULUM

Pengembangan kurikulum Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam didasarkan pada kebutuhan untuk menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten, profesional, dan mampu bersaing dalam industri pariwisata dan perhotelan yang berkembang pesat, khususnya di kawasan Batam dan Kepulauan Riau. Sebagai salah satu pusat pertumbuhan industri hospitality, Batam mengalami peningkatan signifikan dalam pembangunan hotel, restoran, kafe, dan fasilitas hiburan, sehingga memerlukan tenaga kerja terampil yang memahami standar layanan internasional dan mampu melakukan pengelolaan operasional secara efektif. Kondisi ini menuntut kurikulum yang adaptif, relevan, dan selaras dengan kebutuhan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI).

Pengembangan kurikulum juga merujuk pada kebijakan nasional seperti Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), serta menerapkan prinsip Outcome-Based Education (OBE). Sebagai institusi vokasi, kurikulum harus menekankan penguasaan keterampilan praktis melalui pendekatan pembelajaran berbasis praktik yang kuat, sehingga mahasiswa mampu mengoperasikan restoran, bar, dan layanan tata hidangan secara profesional. Selain kemampuan teknis, industri saat ini juga menuntut lulusan yang mampu berpikir kritis, memahami manajemen pendapatan restoran, menerapkan prinsip pengendalian biaya, mengelola pengalaman pelanggan, serta menggunakan teknologi modern seperti sistem POS, aplikasi manajemen pemesanan, dan pengolahan data operasional.

Selain aspek teknis dan manajerial, kurikulum disusun untuk mengangkat nilai budaya lokal sebagai keunggulan kompetitif. Identitas kuliner dan budaya Melayu Kepulauan Riau menjadi bagian penting dalam pembelajaran, sehingga lulusan tidak hanya memahami standar internasional tetapi juga mampu mengembangkan pelayanan dan produk hidangan yang memiliki karakter lokal yang kuat. Hal ini mendukung pengembangan pariwisata kuliner serta memperkaya pengalaman tamu melalui pendekatan layanan yang berakar pada kearifan lokal.

Kurikulum Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata Batam juga memanfaatkan potensi teaching factory yang dimiliki kampus, seperti restoran, bar, dan laboratorium barista. Fasilitas tersebut memungkinkan mahasiswa belajar melalui pengalaman langsung yang menyerupai kondisi industri sebenarnya. Penerapan experiential learning menjadi kunci dalam pembentukan kompetensi mahasiswa, sehingga mereka mampu bekerja secara mandiri, profesional, dan siap terjun ke dunia kerja sejak lulus.

Dengan berbagai pertimbangan tersebut, dasar pemikiran pengembangan kurikulum ini berfokus pada upaya menghasilkan lulusan yang kompeten, adaptif, berkarakter, dan berdaya saing global. Kurikulum dirancang untuk mampu menjawab dinamika industri hospitality, kebutuhan pasar kerja, perkembangan teknologi, tuntutan regulasi pendidikan vokasi, dan pentingnya pelestarian identitas budaya lokal. Kurikulum ini diharapkan tidak hanya menghasilkan tenaga profesional yang unggul di bidang tata hidangan, tetapi juga mampu berkontribusi bagi pengembangan industri pariwisata dan perhotelan di tingkat lokal, nasional, maupun internasional.

VISI

“Menjadi program studi diploma IV manajemen tata hidangan unggulan di Asia Tenggara dengan fokus menghasilkan inovasi serta mengembangkan sumber daya manusia berstandar internasional dalam industri pariwisata berkelanjutan.”

MISI

1. Menyelenggarakan *program studi diploma IV manajemen tata hidangan* yang berorientasi pada kurikulum dan kompetensi teori dan praktik pariwisata berkelanjutan yang berdaya saing global.
2. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia tenaga pengajar, instruktur, dan tenaga kependidikan yang unggul, berbudaya, serta mampu berinovasi secara global dalam industri pariwisata berkelanjutan.
3. Melaksanakan penelitian inovatif dan pengembangan ilmu yang relevan dengan tantangan industri hospitality dan pariwisata, dengan fokus pada pengembangan produk yang berbasis ecotourism, smart tourism, dan kearifan lokal.
4. Membangun jejaring kerja sama dan kemitraan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang kuat dengan institusi pendidikan, industri pariwisata, pemerintah, dan komunitas, baik di tingkat nasional, regional, maupun internasional, untuk mendorong inovasi kolaboratif dalam upaya meningkatkan kualitas penyelenggaraan pendidikan, lulusan dan dampak inovasi di bidang pariwisata.

Catatan : Visi dan misi Program Studi disusun dengan mengacu pada arah pembangunan institusi sebagaimana tercantum dalam Rencana Induk Pengembangan (RIP) tahap III tahun 2025–2030. Pada periode ini, pengembangan pendidikan tinggi vokasi diarahkan pada penguatan kualitas, daya saing, dan kontribusi nyata terhadap pembangunan pariwisata berkelanjutan, baik di tingkat nasional maupun global.

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi Manajemen Tata Hidangan dirumuskan sebagai pedoman dalam penyelenggaraan pendidikan untuk memastikan bahwa setiap lulusan memiliki kompetensi yang sesuai dengan profil yang ditetapkan, baik dari sisi sikap, pengetahuan, keterampilan umum, maupun keterampilan khusus. Perumusan CPL ini mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), serta kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) khususnya di bidang layanan makanan dan minuman (Food and Beverage Service). CPL Program Studi Manajemen Tata Hidangan menekankan penguasaan pengetahuan teoretis dan praktis, keterampilan teknis layanan makanan dan minuman, kemampuan manajerial, komunikasi lintas budaya, serta sikap profesional yang berorientasi pada mutu layanan dan kepuasan tamu. Dengan rumusan CPL yang terukur dan terintegrasi dalam kurikulum, lulusan diharapkan mampu bersaing di tingkat nasional maupun internasional, serta memiliki fleksibilitas untuk beradaptasi dengan perkembangan industri pariwisata dan hospitaliti yang dinamis. Berikut capaian pembelajaran Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang dapat dijabarkan :

Tabel 1. CPL Program Studi Manajemen Tata Hidangan

CPL 1	Mampu mengaplikasikan teknik layanan profesional untuk penyajian makanan dan minuman sesuai dengan standar industri, seperti flambé, table-side service, upselling, serta menangani keluhan pelanggan secara solutif dan personal, guna menjamin pengalaman tamu yang optimal.
CPL 2	Menunjukkan sikap religius, nasionalis, beretika, bertanggung jawab, serta menjunjung tinggi norma akademik dan profesionalisme dalam memberikan layanan kepada pelanggan dan bekerja dalam tim lintas budaya.
CPL 3	Menguasai pengetahuan dan keterampilan terkait operasional bar, manajemen minuman beralkohol dan non-alkohol, teknik meracik, standar pelayanan minuman, serta memahami hukum alkohol, etika bar service, dan tren konsumen modern.
CPL 4	Mampu merancang, menyusun, dan melaksanakan acara hospitality, termasuk untuk menciptakan pengalaman acara yang tematik, inovatif, dan sesuai dengan ekspektasi klien.
CPL 5	Mampu menyusun strategi bisnis layanan makanan dan minuman secara inovatif, meliputi perencanaan usaha, analisis pasar, pengembangan produk, manajemen keuangan, serta pemanfaatan teknologi untuk keberlanjutan dan keunggulan bersaing.

CPL 6	Mampu memimpin, merekrut, melatih, serta mengembangkan tim kerja secara mandiri dan profesional, serta menjalin jejaring kemitraan dan kolaborasi dalam serta luar institusi.
CPL 7	Mampu memanfaatkan teknologi informasi (POS, sistem reservasi, aplikasi acara, digital marketing) untuk mendukung efisiensi operasional, personalisasi layanan, serta mendesain solusi berbasis data dalam pengambilan keputusan bisnis F&B.

PROFIL LULUSAN

Profil lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan disusun untuk memberikan gambaran mengenai peran, kompetensi, dan keahlian yang diharapkan dimiliki oleh mahasiswa setelah menyelesaikan pendidikan. Penyusunan profil ini berlandaskan pada visi, misi, dan tujuan program studi, serta mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), dan kebutuhan dunia usaha serta dunia industri (DUDI) pada sektor layanan makanan dan minuman. Profil lulusan tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis dalam penyajian dan pengelolaan layanan makanan dan minuman, tetapi juga menekankan kemampuan manajerial, kepemimpinan, komunikasi, serta pemanfaatan teknologi dalam mendukung profesionalisme kerja. Selain itu, lulusan diharapkan memiliki sikap hospitality yang kuat, etika profesi, serta daya adaptasi terhadap perkembangan industri global. Dengan demikian, profil lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan mencerminkan kompetensi komprehensif yang siap menjawab kebutuhan industri perhotelan, pariwisata, dan bidang terkait lainnya. Berikut Profil lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang dapat dijabarkan

Tabel 2. Profil Lulusan

NO	PROFIL LULUSAN
1	F&B Service Professional Lulusan ini memiliki kompetensi profesional dalam memberikan layanan makanan dan minuman berkualitas tinggi di berbagai lingkungan hospitality, termasuk restoran, hotel, kapal pesiar, dan layanan catering. Mereka menguasai teknik penyajian makanan dan minuman sesuai standar internasional, keterampilan komunikasi pelanggan, serta pemanfaatan teknologi layanan (seperti POS, mobile ordering, dan service automation). F&B Service Professional juga mampu menciptakan pengalaman bersantap yang personal, efektif dalam menangani keluhan tamu, serta memiliki kemampuan upselling dan cross-selling untuk mendukung tujuan bisnis layanan.

2	F&B Entrepreneur Lulusan ini memiliki kemampuan manajerial dan analitis untuk merancang, mengelola, serta mengevaluasi strategi bisnis dalam operasional makanan dan minuman. Mereka mampu merancang sistem layanan yang efisien, menganalisis tren pasar dan perilaku konsumen, menyusun strategi pemasaran, serta melakukan pengendalian anggaran dan biaya. Dengan wawasan tentang standar hygiene, SDM, dan manajemen mutu layanan, lulusan ini dapat mengambil peran kunci dalam pengembangan unit F&B secara holistik dan berkelanjutan.
3	Beverage Specialist Lulusan ini adalah tenaga ahli dalam pengembangan, penyajian, dan inovasi produk minuman, baik berbasis alkohol maupun non-alkohol. Mereka menguasai teknik meracik minuman (mixology), manual brewing, latte art, dan pengembangan signature beverages. Selain itu, mereka memahami karakteristik bahan baku minuman, estetika sajian, standar hygiene, serta mampu mengelola bar atau kafe secara efisien. Lulusan ini juga peka terhadap tren minuman global dan mampu menciptakan pengalaman minum yang unik dan berkesan bagi pelanggan.

Bahan kajian

No	Bahan Kajian	Deskripsi singkat	Ruang Lingkup Materi	Matakuliah terkait
1	Dasar tata hidangan	Konsep dasar pelayanan makanan dan minuman serta etika kerja	Ruang lingkup tata hidangan, struktur organisasi, sikap kerja, grooming	Operasional dasar Restoran, Operasional dasar Bar, operasional lanjutan kopi, Operasional lanjutan bar, operasional lanjutan restoran, operasional lanjutan kopi, operasional transaksi f&B, , akutansi dasar pelayanan makanan dan minuman, manajemen operasioanl tata hidangan, manajemen even, m
2	Operasional Restoran dan Bar	Pengelolaan kegiatan operasional restoran dan bar	Jenis restoran & bar, sistem pelayanan, SOP layanan	Operasional dasar Restoran, Operasional dasar Bar, operasional lanjutan kopi,

				Operasional lanjutan bar, operasional lanjutan restoran, operasional lanjutan kopi, operasional transaksi f&B, , akutansi dasar pelayanan makanan dan minuman, manajemen operasioanl tata hidangan, manajemen even, m
3	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Pemahaman karakteristik produk makanan dan minuman	Makanan Indonesia & internasional, wine, beverage, pairing	Pengetahuan Makanan, Pengetahuan Minuman
4	Perencanaan dan Rekayasa Menu	Perencanaan menu yang menarik dan menguntungkan	Menu planning, menu engineering, pricing, desain menu	Pengetahuan dan perencanaan menu minuman dan makaanan, seni makanan dan minuman
5	Sanitasi, Higiene, dan K3	Penerapan kebersihan dan keselamatan kerja	Higiene personal, food safety, sanitasi, K3	Sanitasi , Higiene dan keselamatan kerja, fundamental ilmu gizi

6	Pengendalian Biaya & Revenue Management	Pengelolaan pendapatan dan biaya restoran	Food cost, beverage cost, pricing strategy, revenue management	Pengendalian Biaya, Revenue Management, pengendalian biaya makanan dan minuman. Manajemen pendapatan restoran
7	Manajemen SDM Tata Hidangan	Pengelolaan sumber daya manusia layanan restoran	Rekrutmen, pelatihan, penilaian kinerja, leadership	Perencanaan desain restoran dan bistro, operasional perhelatan, kewirausahaan produk dan jasa makanan dan minuman, supervisi tata hidangan, manajemen talenta dan kepemimpinan, pengetahuan divisi kamar
8	Layanan Pelanggan dan Komunikasi	Peningkatan kualitas layanan dan kepuasan tamu	Service excellence, komunikasi, complaint handling	Bahasa inggris pariwisata dan hospitaliti, pengenalan hospitaliti dan pariwisata berkelanjutan, bahasa asing hospitality, desain pengalaman

				tamu kontek lintas budaya.
9	Teknologi Informasi Restoran	Pemanfaatan teknologi dalam operasional restoran	POS, digital menu, reservasi, media sosial	Sistem Informasi Restoran, pengantar perangkat bisnis
10	Pariwisata Kuliner Berbasis Budaya Lokal	Pengembangan tata hidangan berbasis kearifan lokal	Wisata kuliner, makanan tradisional, event kuliner	Pariwisata Kuliner, hukum pariwisata bisnis layanan makanan dan minuman. Pancasila, metode penelitian dan statistik pariwisata. Pengetahuan kuliner, pemasaran dan penjualan industri F&B, bisnis waralaba dan komunikasi produk makanan dan minuman

Tabel Pemetaan CPL – Mata Kuliah – Bahan Kajian

No	CPL Prodi	Matakuliah	Bahan Kajian Utama
1	Mampu mengaplikasikan teknik layanan profesional untuk penyajian makanan dan minuman sesuai dengan standar industri, seperti flambé, table-side service, upselling, serta menangani keluhan pelanggan secara solutif dan personal, guna menjamin pengalaman tamu yang optimal. (CPL1)	Operasional dasar Restoran, Operasional dasar Bar, operasional lanjutan kopi, Operasional lanjutan bar, operasional lanjutan restoran, operasional lanjutan kopi, operasional transaksi f&B, , akutansi dasar pelayanan makanan dan minuman, manajemen operasioanl tata hidangan, manajemen even, m	Dasar tata hidangan, Operasional Restoran dan Bar, Perencanaan dan Rekayasa Menu, Layanan Pelanggan dan Komunikasi
2	Menguasai pengetahuan dan keterampilan terkait operasional bar, manajemen minuman beralkohol dan non-alkohol, teknik meracik, standar pelayanan minuman, serta memahami hukum alkohol, etika bar service, dan tren konsumen modern. (CPL 3)	Operasional dasar Restoran, Operasional dasar Bar, operasional lanjutan kopi, Operasional lanjutan bar, operasional lanjutan restoran, operasional lanjutan kopi, operasional transaksi f&B, , akutansi dasar pelayanan makanan dan minuman, manajemen operasioanl tata hidangan, manajemen even, m	Dasar tata hidangan, Operasional Restoran dan Bar, Pengetahuan Makanan dan Minuman, Perencanaan dan Rekayasa Menu
3	Mampu merancang, menyusun, dan melaksanakan acara hospitality, termasuk untuk menciptakan pengalaman acara yang tematik,	Operasional perhelatan, manajemen perhelatan	Manajemen SDM Tata Hidangan, Teknologi Informasi Restoran, Teknologi Informasi Restoran

	inovatif, dan sesuai dengan ekspektasi klien (CPL 4)		
4	Mampu menyusun strategi bisnis layanan makanan dan minuman secara inovatif, meliputi perencanaan usaha, analisis pasar, pengembangan produk, manajemen keuangan, serta pemanfaatan teknologi untuk keberlanjutan dan keunggulan bersaing. (CPL 5)	Pengetahuan dan perencanaan menu minuman dan makanan, seni makanan dan minuman, Pengendalian Biaya, Revenue Management, pengendalian biaya makanan dan minuman. Manajemen pendapatan restoran	Perencanaan dan Rekayasa Menu, Pengendalian Biaya & Revenue Management
5	Mampu memimpin, merekrut, melatih, serta mengembangkan tim kerja secara mandiri dan profesional, serta menjalin jejaring kemitraan dan kolaborasi dalam serta luar institusi. (CPL 6)	Perencanaan desain restoran dan bistro, operasional perhelatan, kewirausahaan produk dan jasa makanan dan minuman, supervisi tata hidangan, manajemen talenta dan kepemimpinan, pengetahuan divisi kamar	Manajemen SDM Tata Hidangan
6	Mampu memanfaatkan teknologi informasi (POS, sistem reservasi, aplikasi acara, digital marketing) untuk mendukung efisiensi operasional, personalisasi layanan, serta mendesain solusi berbasis data dalam pengambilan keputusan bisnis F&B. (CPL 7)	Sistem Informasi Restoran, pengantar perangkat bisnis	Teknologi Informasi Restoran

--	--	--	--

Matriks Pembentukan Mata Kuliah Baru Berdasarkan Beberapa Butir CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah

no	CPL- prodi	Bahasa Indonesia	Agama	pancasila	Bahasa Inggris for Hospitality 1	Pelayanan prima	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan kopi	Pengantar pariwisata dan perhotelan	Operasional restoran 1	Operasioanl bar1	totaol
1	CPL 1						●			●	●	3
2	CPL 2				●	●						2
3	CPL 3	●	●	●				●	●	●	●	6
4	CPL 4											
5	CPL 5											
6	CPL 6											
7	CPL 7											
	Estimasi waktu (jam)											
	Bobot MK (SKS)	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	

Gambar 1. Matriks Pembentukan Mata Kuliah semester 1

Semester 2

no	CPL- prodi	kewarganegaraan	Pemahaman lintas budaya	Operasional restoran 2	Operasional bar 2	Operasional perhelatan	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan menu	Kewirausahaan 1	Manajemen kopi	total
1	CPL 1			●			●	●			3
2	CPL 2	●	●								2
3	CPL 3				●					●	2
4	CPL 4					●					1
5	CPL 5										
6	CPL 6								●		1
7	CPL 7										
	Estimasi waktu (jam)										
	Bobot MK (SKS)	2	2	4	4	4	2	2	2	2	

Tabel 2. Matriks Pembentukan Mata Kuliah semester 2

Semester 3

no	CPL- prodi	OJT									total
1	CPL 1	●									1
2	CPL 2	●									1
3	CPL 3	●									1
4	CPL 4	●									1
5	CPL 5	●									1
6	CPL 6	●									1
7	CPL 7	●									1
	Estimasi waktu (jam)										
	Bobot MK (SKS)	15									

Tabel 3. Matriks Pembentukan Mata Kuliah semester 3

semester 4

no	CPL- prodi	Dasar-dasar manajemen	Korespondensi bahasa inggris tata hidangan	Supervisi tata hidangan	Penanganan peralatan	Pengantar kuliner	Pengantar divisi kamar	Restoran dan bar kasir	Dasar-dasar akutansi	Bahasa mandarin	total
1	CPL 1		●		●	●	●	●	●	●	7
2	CPL 2										1
3	CPL 3										1
4	CPL 4										1
5	CPL 5										1
6	CPL 6	●		●							2
7	CPL 7										1
	Estimasi waktu (jam)										
	Bobot MK (SKS)	2	2	4	2	2	2	3	2	2	

Tabel 4. Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester IV

Semester 5

no	CPL- prodi	Manajemen sumber daya 1	Hukum pariwisata	bahasa inggris persentasi binis	Manajemen makanan dan minuman	Perencanaan dan desain menu	Pengendalian biaya	Manajemen waralaba	Konsep pengembangan mixology	total
1	CPL 1			●	●	●				3
2	CPL 2		●						●	2
3	CPL 3		●			●				2
4	CPL 4									0
5	CPL 5					●	●	●		3
6	CPL 6	●	●							2
7	CPL 7									
	Estimasi waktu (jam)									
	Bobot MK (SKS)	2	2	2	5	2	3	2	2	

Tabel 5. Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester V

Semester 6

no	CPL- prodi	Bahasa Indonesia	Agama	Pancasila	Bahasa Inggris for Hospitality 1	Pelayanan prima	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Pengetahuan kopi	Pengantar pariwisata dan perhotelan	Operasional restoran 1	Operasional bar1	total
1	CPL 1						●			●	●	3
2	CPL 2				●	●						2
3	CPL 3	●	●	●				●	●	●	●	6
4	CPL 4											
5	CPL 5											
6	CPL 6											
7	CPL 7											
	Estimasi waktu (jam)											
	Bobot MK (SKS)	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	

Tabel 6. Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester VI

Semester 7

no	CPL- prodi	Proyek akhir								total
1	CPL 1									0
2	CPL 2	●								1
3	CPL 3									0
4	CPL 4									0
5	CPL 5	●								1
6	CPL 6									0
7	CPL 7									0
	Estimasi waktu (jam)									
	Bobot MK (SKS)	6								

Tabel 7. Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester VII

Semester 8

no	CPL- prodi	OJT								total
1	CPL 1	●								1
2	CPL 2	●								1
3	CPL 3	●								1
4	CPL 4	●								1
5	CPL 5	●								1
6	CPL 6	●								1
7	CPL 7	●								1
	Estimasi waktu (jam)									
	Bobot MK (SKS)	6								

Tabel 8. Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester VIII

Matriks Pembentukan Mata Kuliah Kurikulum Baru

no	CPL- prodi	Bahasa inggris dan hsopitaliti	Pengenalan hospitaliti dan pariwisata keberlanjutan	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Operasional Dasar Bar	Operasional dasar restoran	Operasional Teknik Dasar Kopi	agama					totao
1	CPL 1	●	●	●		●							4
2	CPL 2			●	●		●						3
3	CPL 3												
4	CPL 4												
5	CPL 5												
6	CPL 6												
7	CPL 7												
	Estimasi waktu (jam)												
	Bobot MK (SKS)	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4		

Gambar 9.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester I

Semester 2

no	CPL- prodi	Perencanaan Desain Restoran & Bistro	Operasional Perhelatan	Operasional Lanjutan Bar	Operasional Lanjutan Restoran	Operasional Lanjutan Kopi	Kewarganegaraan				total
1	CPL 1	●			●		●				3
2	CPL 2			●		●					2
3	CPL 3		●								1
4	CPL 4										
5	CPL 5										
6	CPL 6										
7	CPL 7										
	Estimasi waktu (jam)										
	Bobot MK (SKS)	2	4	4	4	4	2				

Gambar 10.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester II

Semester 3

no	CPL-prodi	Kewirausahaan Produk dan Jasa Makanan dan Minuman	Supervisi Tata Hidangan	Operasional Transaksi F&B	Akuntansi Dasar pelayanan Makanan dan Minuman	Bahasa Asing Hospitaliti	Pengantar Perangkat Bisnis				total
1	CPL 1	●	●	●	●	●	●				6
2	CPL 2	●		●	●	●	●				5
3	CPL 3										
4	CPL 4			●							1
5	CPL 5										
6	CPL 6		●								1
7	CPL 7										
	Estimasi waktu (jam)										
	Bobot MK (SKS)	2	4	3	2	2	2				

Gambar 11.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester III

semester 4

no	CPL- prodi	Manajemen Talentia dan Kepemimpinan	Hukum Parwisata Bisnis Layanan Makanan dan Minuman	Fundamental Ilmu Gizi	Manajemen Operasional Tata Hidangan	Seni Makanan dan Minuman	Desain Pengalaman Tamu dalam Konteks Lintas Budaya	Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman			total
1	CPL 1			●	●	●	●				4
2	CPL 2		●	●		●					3
3	CPL 3										
4	CPL 4										
5	CPL 5										
6	CPL 6	●									1
7	CPL 7							●			1
	Estimasi waktu (jam)										
	Bobot MK (SKS)	2	2	2	4	2	2	3	2	2	

Gambar 12.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester IV

Semester 5

no	CPL- prodi	Praktek kerja nyata 1								total
1	CPL 1	●								1
2	CPL 2	●								1
3	CPL 3	●								1
4	CPL 4	●								1
5	CPL 5	●								1
6	CPL 6	●								1
7	CPL 7	●								1
	Estimasi waktu (jam)									
	Bobot MK (SKS)	18								

Gambar 13.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester V

Semester 6

no	CPL-prodi	Pancasila	Metode Penelitian dan Statistik Pariwisata	Pengetahuan Kuliner	Pemasaran dan Penjualan Industri F&B	Bisnis Waralaba dan Komunikasi Produk Makanan dan Minuman	Manajemen Pendapatan Restoran	Pengetahuan Divisi Kamar					total
1	CPL 1			●		●							2
2	CPL 2												
3	CPL 3												
4	CPL 4				●		●						2
5	CPL 5												
6	CPL 6												
7	CPL 7		●		●								2
	Estimasi waktu (jam)												
	Bobot MK (SKS)	2	2	2	2	2	2	2					

Gambar 14.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester VI

Semester 7

no	CPL- prodi	Proyek akhir								total
1	CPL 1									0
2	CPL 2	●								1
3	CPL 3									0
4	CPL 4									0
5	CPL 5	●								1
6	CPL 6									0
7	CPL 7									0
	Estimasi waktu (jam)									
	Bobot MK (SKS)	6								

Gambar 14.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester VII

Semester 8

no	CPL- prodi	OJT								total
1	CPL 1	●								1
2	CPL 2	●								1
3	CPL 3	●								1
4	CPL 4	●								1
5	CPL 5	●								1
6	CPL 6	●								1
7	CPL 7	●								1
	Estimasi waktu (jam)									
	Bobot MK (SKS)	6								

Gambar 15.Matriks Pembentukan Mata Kuliah Semester VIII

SMT	SKS	JUM MK	Matakuliah prodi DIV manajemen tata hidangan									
			Matakuliah wajib							Matakuliah wajib Praktek kerintegrasi	Matakuliah wajib Umum	
VII	18	1	Praktek kerja Nyata 2									
VII	6	1	Proyek akhir									
VI	20	8	Metode penelitian dan statistik pariwisata (2sks)	Pengetahuan kuliner (2sks)	Pemasaran dan penjualan industri F&B (2sks)	Bisnis waralaba dan komunikasi produk makanan dan minuman (2sks)	Manajemen perhelatan (sks)	Manajemen pendapatan (2sks)	Pengetahuan divisi kamar (2sks)			Pancasila (2sks)
V	18	1	Praktek kerja nyata (18sks)									
IV	20	7	Manajemen talenta dan kepemimpinan (2sks)	Hukum pariwisata bisnis layanan makanan dan minuman (2sks)	Fundamental ilmu gizi (2sks)	Seni makanan dan minuman (2sks)	Desain pengalaman tamu dalam konteks lintas budaya (2sks)	Pengendalian biaya makanan dan minuman (2sks)		Manajemen operasional tata hidangan (4sks)		
III	16	6	Kewirausahaan produk dan jasa makanan dan minuman (2sks)	Akutansi dasar pelayanan makanan dan minuman (2sks)	Bahasa asing hospitality (2sks)	Pengantar perangkat bisnis (2sks)				Operasional transaksi F&B (3sks)	Supervisi tata hidangan (4sks)	Bahasa Indonesia (2sks)
II	22	7	Perencanaan desain restoran dan bistro (2sks)	Operasional lanjutan bar (4sks)	Operasional lanjutan kopi (4sks)	Pengetahuan dan perancangan menu minuman dan makanan (2sks)				Operasional perhelatan (4sks)	Operasional lanjutan restoran (4sks)	Kewarganegaraan (2sks)
I	22	7	Bahasa Inggris pariwisata dan hospitality (2sks)	Pengenalan hospitality dan pariwisata keberlanjutan (2sks)	Operasional dasar bar (4sks)	Operasional teknik dasar kopi (4sks)				Hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja (2sks)	Operasional dasar restoran (4sks)	Agama (2sks)
	144	43										

CPMK permatakuliah

CPMK

Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menggunakan Bahasa Inggris lisan dan tulisan secara tepat dan sopan dalam konteks pelayanan pariwisata dan hospitaliti.
2. Melakukan komunikasi pelayanan (greeting, taking order, giving information, handling complaints) sesuai standar industri perhotelan dan restoran.
3. mempraktikkan dialog profesional dalam situasi kerja nyata di restoran, hotel, dan destinasi wisata.
4. Menyusun dokumen sederhana berbahasa Inggris yang terkait dengan operasional pariwisata dan tata hidangan (menu, reservation form, report singkat).
5. Menunjukkan sikap percaya diri, profesional, dan berorientasi pada pelayanan dalam berkomunikasi dengan tamu internasional.

Mata Kuliah: Pengenalan Hospitaliti dan Pariwisata Keberlanjutan

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar hospitaliti dan pariwisata berkelanjutan serta keterkaitannya dengan pembangunan ekonomi, sosial, dan lingkungan.
2. Mengidentifikasi peran dan karakteristik industri hospitaliti dan pariwisata dalam mendukung prinsip keberlanjutan.
3. Menganalisis praktik keberlanjutan pada hotel, restoran, dan destinasi wisata.
4. Menerapkan prinsip keberlanjutan sederhana (efisiensi energi, pengelolaan limbah, food waste reduction) dalam kegiatan pembelajaran dan praktik.
5. Menunjukkan sikap peduli lingkungan, etika profesi, dan tanggung jawab sosial dalam konteks hospitaliti dan pariwisata.

Higiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan prinsip higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja sesuai standar industri hospitaliti dan regulasi yang berlaku.

2. Mengidentifikasi potensi bahaya dan risiko kerja pada area dapur, restoran, bar, dan pelayanan.
3. Menerapkan prosedur higiene dan sanitasi pada penanganan makanan, peralatan, dan area kerja.
4. Menerapkan prinsip K3 dalam penggunaan alat, bahan kimia, dan peralatan kerja.
5. Menangani kondisi darurat sederhana (kecelakaan kerja, kontaminasi makanan, kebakaran ringan) sesuai prosedur.
6. Menunjukkan sikap disiplin, tanggung jawab, dan kepedulian terhadap keselamatan dan kesehatan kerja.

Operasional Dasar Bar

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan fungsi operasional bar dalam industri hospitaliti.
2. Mengidentifikasi peralatan, bahan, dan perlengkapan bar sesuai standar operasional.
3. Menerapkan teknik dasar bar service dalam menyiapkan dan menyajikan minuman non-alkohol dan alkohol secara aman dan higienis.
4. Menerapkan standar higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja pada area bar.
5. Memberikan pelayanan bar yang profesional sesuai etika dan standar layanan industri.
6. Menunjukkan sikap disiplin, kerja sama tim, dan tanggung jawab dalam operasional bar.

Operasional Dasar Restoran

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan alur kerja operasional restoran sesuai standar industri hospitaliti.
2. Mengidentifikasi area kerja, peralatan, dan perlengkapan restoran (service area, kitchen interface, stewarding).
3. Menerapkan teknik dasar pelayanan restoran (greeting, taking order, serving, clearing) sesuai SOP.
4. Menerapkan prinsip higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja dalam operasional restoran.
5. Memberikan pelayanan yang berorientasi pada kepuasan tamu dengan sikap profesional dan etika kerja.
6. Menunjukkan disiplin, kerja sama tim, dan tanggung jawab dalam praktik operasional restoran.

Operasional Teknik Dasar Kopi

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar kopi meliputi jenis biji kopi, proses pascapanen, dan karakter rasa.
2. Mengidentifikasi peralatan dan bahan kopi (grinder, espresso machine, brewing tools) sesuai fungsi dan standar keselamatan.
3. Menerapkan teknik dasar pengolahan kopi (espresso, manual brewing sederhana) sesuai SOP.
4. Menerapkan prinsip higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja dalam operasional bar kopi.
5. Menyajikan minuman kopi dengan kualitas rasa dan tampilan yang konsisten.
6. Menunjukkan sikap profesional, disiplin, dan kerja sama tim dalam praktik barista.

Agama

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan ajaran dasar agama yang dianut sebagai landasan moral dan etika kehidupan.
2. Menginternalisasi nilai-nilai keagamaan dalam sikap, perilaku, dan pengambilan keputusan sehari-hari.
3. Menerapkan nilai etika dan moral keagamaan dalam kehidupan akademik, sosial, dan dunia kerja hospitaliti.
4. Menunjukkan sikap toleransi, saling menghargai, dan hidup harmonis dalam keberagaman agama dan budaya.
5. Merefleksikan peran nilai keagamaan dalam membentuk karakter profesional yang jujur, bertanggung jawab, dan berintegritas.

Perencanaan Desain Restoran & Bistro

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan prinsip desain restoran & bistro yang fungsional, estetis, dan berorientasi pada pengalaman tamu.
2. Menganalisis kebutuhan ruang dan alur kerja operasional (front of house dan back of house) dalam perencanaan desain restoran.
3. Menyusun konsep desain restoran & bistro sesuai target pasar, tema, dan karakter merek.

4. Membuat rancangan tata ruang dasar (layout sederhana) yang mendukung efisiensi operasional dan keselamatan kerja.
5. Mengintegrasikan prinsip keberlanjutan (efisiensi energi, material ramah lingkungan, pengelolaan limbah) dalam desain restoran.
6. Menyajikan proposal desain restoran & bistro secara komunikatif dan profesional.

Mata Kuliah: Operasional Perhelatan (Event & Banquet Operation)

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan jenis perhelatan (meeting, conference, banquet, special event) dalam industri hospitaliti.
2. Menganalisis kebutuhan operasional perhelatan meliputi layout, peralatan, menu, dan sumber daya manusia.
3. Menerapkan prosedur operasional perhelatan (persiapan, pelaksanaan, dan penutupan acara) sesuai SOP.
4. Mengkoordinasikan tim kerja dalam pelaksanaan perhelatan secara efektif dan efisien.
5. Menerapkan prinsip higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama operasional perhelatan.
6. Mengevaluasi pelaksanaan perhelatan berdasarkan kepuasan tamu dan kelancaran operasional.
7. Menunjukkan sikap profesional, tanggung jawab, dan kerja sama tim dalam operasional perhelatan

Mata Kuliah: Operasional Lanjutan Bar

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menganalisis konsep dan tren operasional bar dalam industri hospitaliti.
2. Mengaplikasikan teknik lanjutan bar service dalam pembuatan dan penyajian berbagai jenis minuman secara konsisten dan berkualitas.
3. Mengelola operasional bar meliputi persiapan, pelayanan, dan penutupan bar sesuai SOP.
4. Menerapkan pengendalian biaya bar (beverage cost, inventory, waste control) secara efektif.
5. Menangani pelayanan dan keluhan tamu secara profesional sesuai standar layanan bar.
6. Menerapkan standar higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja tingkat lanjut pada area bar.
7. Menunjukkan kepemimpinan, kerja sama tim, dan etika profesi dalam operasional bar.

Mata Kuliah: Operasional Lanjutan Restoran

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menganalisis sistem dan tren operasional restoran dalam industri hospitaliti.
2. Mengaplikasikan teknik pelayanan restoran lanjutan (fine dining, themed service, special service) sesuai standar industri.
3. Mengelola operasional restoran meliputi perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan layanan.
4. Menerapkan pengendalian biaya restoran (food cost, beverage cost, waste control) secara efektif.
5. Menangani keluhan tamu dan situasi layanan kompleks secara profesional dan solutif.
6. Menerapkan standar higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja tingkat lanjut dalam operasional restoran.
7. Menunjukkan kepemimpinan, pengambilan keputusan, dan kerja sama tim dalam pengelolaan restoran.

Mata Kuliah: Operasional Lanjutan Kopi

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menganalisis karakter kopi lanjutan berdasarkan origin, roasting profile, dan brewing variable.
2. Mengaplikasikan teknik lanjutan pengolahan kopi (espresso advanced, manual brewing lanjutan, latte art dasar).
3. Mengelola operasional bar kopi meliputi persiapan, pelayanan, dan penutupan sesuai SOP.
4. Menerapkan pengendalian biaya kopi (coffee cost, inventory, waste control) secara efektif.
5. Menjaga konsistensi kualitas rasa dan tampilan minuman kopi sesuai standar barista.
6. Menangani pelayanan dan keluhan pelanggan secara profesional.
7. Menunjukkan kepemimpinan, kerja sama tim, dan etika profesi dalam operasional bar kopi.

Mata Kuliah: Pengetahuan dan Perancangan Menu Minuman dan Makanan

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan fungsi menu sebagai alat pemasaran dan pengendalian operasional restoran.
2. Mengidentifikasi jenis menu makanan dan minuman sesuai konsep restoran dan target pasar.
3. Menganalisis keterkaitan menu dengan biaya, harga, dan profitabilitas restoran.

4. Merancang menu makanan dan minuman yang menarik, fungsional, dan sesuai standar operasional.
5. Menerapkan prinsip menu engineering dalam evaluasi dan pengembangan menu.
6. Mengintegrasikan aspek gizi, estetika, dan keberlanjutan dalam perancangan menu.
7. Menyajikan proposal menu makanan dan minuman secara komunikatif dan profesional.

Mata Kuliah: Kewarganegaraan

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan prinsip kewarganegaraan berdasarkan Pancasila, UUD 1945, dan Bhinneka Tunggal Ika.
2. Menganalisis hak dan kewajiban warga negara dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara.
3. Menerapkan nilai-nilai kebangsaan dan etika kewarganegaraan dalam kehidupan akademik dan dunia kerja.
4. Menunjukkan sikap cinta tanah air, toleransi, dan tanggung jawab sosial dalam keberagaman budaya dan profesi.
5. Merefleksikan peran warga negara yang baik dalam membangun masyarakat yang demokratis dan berkeadilan.

Mata Kuliah: Kewirausahaan Produk dan Jasa Makanan dan Minuman

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan karakteristik kewirausahaan pada produk dan jasa makanan dan minuman.
2. Mengidentifikasi peluang usaha kuliner berdasarkan tren pasar dan potensi lokal.
3. Menganalisis kelayakan usaha makanan dan minuman dari aspek produk, pasar, dan biaya.
4. Merancang produk dan layanan makanan dan minuman yang inovatif dan berdaya saing.
5. Menyusun rencana bisnis sederhana usaha makanan dan minuman.
6. Menerapkan prinsip pengelolaan usaha (operasional, pemasaran, dan keuangan) secara dasar.
7. Menunjukkan sikap kewirausahaan: kreatif, mandiri, bertanggung jawab, dan beretika.

Mata Kuliah: Supervisi Tata Hidangan

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan peran dan fungsi supervisor tata hidangan dalam operasional restoran dan perhotelan.

2. Merencanakan dan mengoordinasikan kegiatan operasional tata hidangan sesuai standar layanan.
3. Mengawasi kinerja staf layanan serta memastikan penerapan SOP, higiene, dan keselamatan kerja.
4. Mengevaluasi kualitas pelayanan dan kinerja tim berdasarkan indikator operasional.
5. Menangani permasalahan operasional dan keluhan tamu secara profesional dan solutif.
6. Menyusun laporan supervisi dan rekomendasi perbaikan layanan.
7. Menunjukkan kepemimpinan, komunikasi efektif, dan etika profesi dalam menjalankan fungsi supervisi.

Mata Kuliah: Operasional Transaksi F&B

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan alur transaksi F&B dalam operasional restoran dan bar.
2. Mengoperasikan sistem transaksi F&B (POS, billing, payment method) sesuai prosedur.
3. Mencatat dan memproses transaksi penjualan makanan dan minuman secara akurat dan bertanggung jawab.
4. Menerapkan pengendalian transaksi untuk mencegah kesalahan dan kecurangan (fraud).
5. Menyusun laporan transaksi dan penjualan F&B sesuai standar administrasi.
6. Menangani transaksi dan keluhan pembayaran tamu secara profesional.
7. Menunjukkan sikap jujur, teliti, dan bertanggung jawab dalam pengelolaan transaksi F&B.

Mata Kuliah: Akuntansi Dasar Pelayanan Makanan dan Minuman

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar akuntansi yang diterapkan pada usaha pelayanan makanan dan minuman.
2. Mengidentifikasi transaksi keuangan F&B dalam operasional restoran dan bar.
3. Mencatat transaksi keuangan sederhana usaha makanan dan minuman sesuai prinsip akuntansi.
4. Menyusun laporan keuangan dasar (laporan laba rugi sederhana, arus kas) unit F&B.
5. Menganalisis hubungan pendapatan, biaya, dan keuntungan dalam operasional pelayanan makanan dan minuman.
6. Menerapkan prinsip kejujuran dan ketelitian dalam pencatatan dan pelaporan keuangan.

Mata Kuliah: Bahasa Asing Hospitaliti

(contoh: Mandarin / Jepang / Korea / Prancis – disesuaikan kebijakan prodi)

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan kosakata dan ungkapan dasar bahasa asing dalam konteks hospitaliti.
2. Melakukan komunikasi pelayanan sederhana (greeting, offering menu, taking order, giving information) dengan tamu asing.
3. Mempraktikkan dialog layanan pada situasi kerja restoran dan hotel secara tepat dan sopan.
4. Menangani kebutuhan dan keluhan sederhana tamu asing sesuai etika pelayanan.
5. Menunjukkan sikap percaya diri, profesional, dan berorientasi pada pelayanan dalam komunikasi bahasa asing.

Mata Kuliah: Pengantar Perangkat Bisnis

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan fungsi perangkat bisnis dalam mendukung operasional usaha jasa dan industri hospitaliti.
2. Mengidentifikasi jenis perangkat bisnis (perangkat lunak perkantoran, sistem administrasi, dan aplikasi bisnis sederhana).
3. Mengoperasikan perangkat bisnis dasar (pengolah kata, lembar kerja, dan presentasi) untuk keperluan akademik dan operasional.
4. Menyusun dokumen bisnis sederhana (surat, laporan, tabel data, dan presentasi) secara sistematis dan profesional.
5. Menerapkan etika dan keamanan data dalam penggunaan perangkat bisnis.
6. Menunjukkan sikap teliti, disiplin, dan bertanggung jawab dalam pemanfaatan perangkat bisnis.

Manajemen Talenta dan Kepemimpinan

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep manajemen talenta dan kepemimpinan dalam organisasi jasa dan industri hospitaliti.
2. Mengidentifikasi potensi dan kompetensi SDM dalam tim kerja operasional.
3. Menerapkan gaya kepemimpinan yang efektif sesuai situasi kerja di restoran dan hotel.

4. Mengelola pengembangan talenta melalui penugasan, pelatihan, dan evaluasi kinerja.
5. Menganalisis permasalahan SDM dan kepemimpinan serta merumuskan solusi yang tepat.
6. Menunjukkan sikap kepemimpinan, komunikasi efektif, dan etika profesional dalam kerja tim.

Mata Kuliah: Hukum Pariwisata Bisnis Layanan Makanan dan Minuman

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar dan ruang lingkup hukum pariwisata serta regulasi yang mengatur usaha layanan makanan dan minuman.
2. Mengidentifikasi peraturan perizinan dan standar hukum dalam operasional restoran dan bar.
3. Menganalisis permasalahan hukum yang berpotensi muncul dalam bisnis layanan makanan dan minuman.
4. Menerapkan ketentuan hukum dan etika bisnis dalam pengelolaan usaha F&B.
5. Menilai risiko hukum usaha F&B dan merumuskan langkah pencegahan dasar.
6. Menunjukkan sikap patuh hukum, bertanggung jawab, dan beretika dalam praktik bisnis pariwisata.

Mata Kuliah: Fundamental Ilmu Gizi

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi dan perannya dalam kesehatan dan pelayanan makanan.
2. Mengidentifikasi zat gizi makro dan mikro serta fungsi dan sumbernya dalam bahan pangan.
3. Menganalisis kebutuhan gizi dasar untuk berbagai kelompok konsumen.
4. Menerapkan prinsip gizi seimbang dalam penyusunan menu makanan dan minuman.
5. Mengaitkan aspek gizi dengan keamanan pangan dan kualitas makanan dalam pelayanan.
6. Menunjukkan kesadaran dan tanggung jawab profesional terhadap kesehatan konsumen melalui pelayanan makanan.

Mata Kuliah: Manajemen Operasional Tata Hidangan

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan fungsi manajemen operasional tata hidangan dalam industri hospitaliti.
2. Merencanakan operasional tata hidangan meliputi organisasi kerja, jadwal, dan penggunaan sumber daya.

3. Mengelola pelaksanaan layanan tata hidangan sesuai SOP dan standar kualitas pelayanan.
4. Menerapkan pengendalian operasional terkait biaya, persediaan, dan mutu layanan.
5. Mengevaluasi kinerja operasional tata hidangan berdasarkan indikator pelayanan dan kepuasan tamu.
6. Mengambil keputusan operasional untuk menyelesaikan permasalahan layanan secara efektif.
7. Menunjukkan kepemimpinan, komunikasi efektif, dan etika profesi dalam pengelolaan operasional tata hidangan.

Mata Kuliah: Seni Makanan dan Minuman

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan prinsip seni dalam makanan dan minuman (estetika, warna, tekstur, dan komposisi).
2. Menganalisis unsur artistik pada penyajian makanan dan minuman sesuai konsep layanan.
3. Menerapkan teknik dasar seni penyajian (food plating, garnish, drink presentation).
4. Menciptakan tampilan makanan dan minuman yang menarik, inovatif, dan bernilai jual.
5. Mengintegrasikan budaya lokal dan tren global dalam seni penyajian makanan dan minuman.
6. Menyajikan karya seni makanan dan minuman secara komunikatif dan profesional.
7. Menunjukkan kreativitas, ketelitian, dan etika profesi dalam praktik penyajian.

Mata Kuliah: Desain Pengalaman Tamu dalam Konteks Lintas Budaya

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep pengalaman tamu (guest experience) dan pentingnya sensitivitas lintas budaya dalam industri hospitaliti.
2. Mengidentifikasi perbedaan budaya, nilai, dan perilaku tamu dalam pelayanan makanan dan minuman.
3. Menganalisis kebutuhan dan ekspektasi tamu lintas budaya pada berbagai situasi layanan.
4. Merancang pengalaman layanan tamu yang inklusif, berorientasi pada kepuasan, dan menghargai keberagaman budaya.
5. Menerapkan komunikasi dan etika pelayanan lintas budaya secara tepat dalam interaksi layanan.
6. Mengevaluasi kualitas pengalaman tamu berdasarkan umpan balik dan standar pelayanan.
7. Menunjukkan sikap empati, toleransi, dan profesionalisme dalam memberikan layanan lintas budaya.

Mata Kuliah: Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan tujuan pengendalian biaya makanan dan minuman dalam operasional restoran.
2. Mengidentifikasi komponen biaya (bahan baku, tenaga kerja, overhead) pada operasional F&B.
3. Menganalisis struktur biaya dan varians untuk mengendalikan food cost dan beverage cost.
4. Menerapkan teknik pengendalian biaya meliputi pembelian, penerimaan, penyimpanan, produksi, dan penjualan.
5. Menghitung food cost, beverage cost, dan gross profit sebagai dasar pengambilan keputusan.
6. Mengevaluasi efisiensi operasional F&B melalui laporan biaya dan indikator kinerja.
7. Menyusun rekomendasi perbaikan pengendalian biaya yang efektif, etis, dan berkelanjutan.

Mata Kuliah: Praktek Kerja Nyata (PKN) 1

Setelah mengikuti Praktek Kerja Nyata 1, mahasiswa mampu:

1. Menerapkan pengetahuan dan keterampilan dasar tata hidangan dalam lingkungan kerja nyata industri hospitaliti.
2. Melaksanakan tugas operasional F&B sesuai standar operasional prosedur (SOP) dan budaya kerja industri.
3. Menunjukkan sikap kerja profesional meliputi disiplin, tanggung jawab, kerja sama tim, dan etika kerja.
4. Mengoperasikan peralatan dan fasilitas F&B dengan aman dan efektif.
5. Berkomunikasi secara efektif dengan atasan, rekan kerja, dan tamu.
6. Mengidentifikasi permasalahan operasional sederhana dan melaporkannya sesuai prosedur.
7. Menyusun laporan kegiatan PKN 1 secara sistematis dan reflektif sesuai pedoman institusi.

Mata Kuliah: Pancasila

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan Pancasila sebagai dasar negara, ideologi, dan pandangan hidup bangsa Indonesia.
2. Menganalisis nilai-nilai Pancasila dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara.
3. Mengaitkan nilai Pancasila dengan sikap profesional dan etika kerja di lingkungan akademik dan dunia kerja.
4. Menerapkan nilai-nilai Pancasila dalam perilaku sehari-hari, termasuk dalam konteks keberagaman dan toleransi.

5. Menunjukkan sikap tanggung jawab, keadilan, dan gotong royong sebagai wujud pengamalan Pancasila.
6. Mengevaluasi permasalahan sosial aktual berdasarkan perspektif nilai-nilai Pancasila.

Mata Kuliah: Metode Penelitian dan Statistik Pariwisata

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar metode penelitian dan statistik dalam konteks pariwisata dan hospitaliti.
2. Mengidentifikasi jenis dan pendekatan penelitian (kualitatif, kuantitatif, dan campuran) yang relevan dengan pariwisata.
3. Menyusun rumusan masalah, tujuan, dan desain penelitian sederhana di bidang pariwisata dan F&B.
4. Mengumpulkan dan mengolah data penelitian menggunakan teknik statistik deskriptif yang tepat.
5. Menganalisis dan menginterpretasikan data statistik pariwisata untuk mendukung pengambilan keputusan.
6. Menyajikan hasil penelitian dalam bentuk tabel, grafik, dan laporan ilmiah sederhana.
7. Menunjukkan sikap ilmiah, etika penelitian, dan kejujuran akademik dalam seluruh proses penelitian.

Mata Kuliah: Pengetahuan Kuliner

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar kuliner termasuk bahan pangan, teknik pengolahan, dan peralatan dapur.
2. Mengidentifikasi karakteristik bahan makanan (nabati dan hewani) serta fungsinya dalam masakan.
3. Menganalisis teknik dasar pengolahan makanan sesuai jenis bahan dan hasil yang diharapkan.
4. Menerapkan prinsip mutu, rasa, dan penampilan dalam penyajian makanan.
5. Mengaitkan pengetahuan kuliner dengan budaya, gizi, dan keamanan pangan.
6. Menunjukkan sikap kerja higienis, disiplin, dan profesional dalam aktivitas kuliner.

Mata Kuliah: Pemasaran dan Penjualan Industri Food and Beverage (FnB)

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dasar pemasaran dan penjualan dalam industri Food and Beverage.
2. Menganalisis perilaku konsumen FnB serta faktor yang memengaruhi keputusan pembelian.

3. Menyusun strategi pemasaran FnB meliputi segmentasi, targeting, positioning, dan bauran pemasaran.
4. Menerapkan teknik penjualan, promosi, dan pelayanan pelanggan untuk meningkatkan penjualan.
5. Memanfaatkan media digital dan teknologi dalam kegiatan pemasaran dan penjualan FnB.
6. Mengevaluasi kinerja pemasaran dan penjualan berdasarkan indikator dan data penjualan.
7. Menunjukkan sikap profesional, komunikatif, dan berorientasi pada pelanggan dalam aktivitas pemasaran dan penjualan.

Mata Kuliah: Bisnis Waralaba dan Komunikasi Produk Makanan dan Minuman

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan karakteristik bisnis waralaba dalam industri makanan dan minuman.
2. Menganalisis model bisnis waralaba FnB termasuk sistem operasional, standar, dan royalti.
3. Mengidentifikasi aspek hukum, etika, dan manajerial dalam penyelenggaraan bisnis waralaba.
4. Menyusun strategi komunikasi produk makanan dan minuman yang efektif dan konsisten dengan merek.
5. Menerapkan teknik promosi dan komunikasi pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk FnB.
6. Mengevaluasi kinerja bisnis waralaba dan efektivitas komunikasi produk berdasarkan indikator usaha.
7. Menunjukkan sikap profesional, komunikatif, dan berorientasi bisnis dalam pengelolaan waralaba FnB.

Mata Kuliah: Manajemen Event

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep, jenis, dan ruang lingkup manajemen event dalam industri pariwisata dan hospitaliti.
2. Menganalisis kebutuhan dan tujuan penyelenggaraan event termasuk aspek layanan makanan dan minuman.
3. Menyusun perencanaan event meliputi konsep, anggaran, operasional, dan sumber daya.
4. Menerapkan pelaksanaan event sesuai standar pelayanan, keselamatan, dan kepuasan tamu.
5. Mengelola koordinasi tim dan vendor selama persiapan dan pelaksanaan event.
6. Mengevaluasi kinerja event berdasarkan indikator keberhasilan dan umpan balik peserta.
7. Menunjukkan sikap profesional, kepemimpinan, dan tanggung jawab dalam pengelolaan event.

Mata Kuliah: Manajemen Pendapatan Restoran

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan konsep dan tujuan manajemen pendapatan restoran dalam meningkatkan profitabilitas.
2. Menganalisis struktur pendapatan restoran berdasarkan menu, segmen pelanggan, waktu, dan saluran penjualan.
3. Menerapkan strategi penetapan harga termasuk segmentasi harga, bundling, dan promosi berbasis waktu.
4. Menggunakan teknik menu engineering untuk mengoptimalkan kontribusi margin dan popularitas menu.
5. Menganalisis data penjualan dan permintaan sebagai dasar peramalan dan pengambilan keputusan.
6. Mengevaluasi kinerja pendapatan restoran menggunakan indikator seperti revenue, RevPASH, dan gross profit.
7. Menyusun rekomendasi strategi peningkatan pendapatan yang etis, berkelanjutan, dan berorientasi pelanggan.

Mata Kuliah: Pengetahuan Divisi Kamar

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu:

1. Menjelaskan struktur organisasi dan fungsi Divisi Kamar dalam operasional hotel.
2. Mengidentifikasi tugas dan tanggung jawab unit kerja pada Divisi Kamar (Front Office, Housekeeping, Laundry).
3. Menganalisis alur pelayanan tamu mulai dari reservasi, check-in, hingga check-out.
4. Menerapkan standar pelayanan dan SOP Divisi Kamar sesuai prinsip hospitality dan kepuasan tamu.
5. Mengaitkan koordinasi Divisi Kamar dengan departemen lain terutama Food and Beverage.
6. Mengevaluasi kualitas layanan Divisi Kamar berdasarkan standar dan umpan balik tamu.
7. Menunjukkan sikap profesional, komunikatif, dan berorientasi pelayanan dalam konteks operasional hotel.

Mata Kuliah: Proyek Akhir

Mahasiswa mampu:

1. Merumuskan masalah dan tujuan Proyek Akhir di bidang Manajemen Tata Hidangan/Perhotelan secara logis, sistematis, dan berbasis kebutuhan industri.
2. Menerapkan metode penelitian atau metode pemecahan masalah terapan yang sesuai untuk mengumpulkan dan menganalisis data pada Proyek Akhir.

3. Menghasilkan solusi, model, atau rekomendasi praktis yang aplikatif dan bernilai guna bagi industri jasa boga/perhotelan.
4. Menyusun laporan Proyek Akhir secara ilmiah, sesuai kaidah akademik, etika penelitian, dan format yang ditetapkan institusi.
5. Mempertanggungjawabkan hasil Proyek Akhir melalui presentasi dan sidang secara profesional, komunikatif, dan berbasis data.

Mata Kuliah: PRAKTEK KERJA NYATA 2

Mahasiswa mampu:

1. Melaksanakan tugas operasional dan supervisi terbatas di unit jasa boga/perhotelan sesuai standar operasional prosedur (SOP) industri.
2. Menerapkan pengetahuan dan keterampilan manajerial dasar (perencanaan kerja, koordinasi tim, pengendalian mutu, dan pelayanan) dalam lingkungan kerja nyata.
3. Mengidentifikasi permasalahan operasional di tempat PKN serta mengusulkan solusi praktis berbasis observasi dan pengalaman kerja lapangan.
4. Menunjukkan sikap profesional, disiplin, tanggung jawab, dan etika kerja sesuai budaya industri perhotelan dan jasa boga.
5. Menyusun dan mempresentasikan laporan PKN 2 secara sistematis, reflektif, dan berbasis capaian kompetensi kerja.

Tabel 3. Sebaran Mata Kuliah

NO	SEM	MATA KULIAH	<i>SUBJECT</i>	SKS	KODE	PL
1	1	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti	<i>English for Tourism</i>	2	MKP	1,2,3

NO	SEM	MATA KULIAH	SUBJECT	SKS	KODE	PL
2	1	Pengenalan Hospitaliti dan Pariwisata Keberlanjutan	<i>Introduction to Hospitality and Sustainability Tourism</i>	2	MKP	1,2,3
3	1	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	<i>Hygiene, Sanitation and Work Safety</i>	2	MKI	1,2,3
4	1	Operasional Dasar Bar	<i>Basic Bar Operations</i>	4	MKI	1,2,3
5	1	Operasional Dasar Restoran	<i>Basic Restaurant Operations</i>	4	MKI	1,2,3
6	1	Operasional Teknik Dasar Kopi	<i>Basic Coffee Preparation Techniques</i>	4	MKI	1,2,3
7	4	Agama	<i>Religion</i>	2	MKP	1,2,3
				20		
1	2	Perencanaan Desain Restoran & Bistro	<i>Restaurant & Bistro Design Planning</i>	2	MKI	1,2,3
2	2	Operasional Perhelatan	<i>Banquet Operations</i>	4	MKI	1,2,3
3	2	Operasional Lanjutan Bar	<i>Advanced Bar Operations</i>	4	MKI	1,2,3
4	2	Operasional Lanjutan Restoran	<i>Advanced Restaurant Operations</i>	4	MKI	1,2,3
5	2	Operasional Lanjutan Kopi	<i>Advanced Coffee Preparation Techniques</i>	4	MKI	1,2,3

NO	SEM	MATA KULIAH	SUBJECT	SKS	KODE	PL
6	2	Pengetahuan dan Perancangan Menu Minuman dan Makanan	<i>Beverage Menu Knowledge and Design</i>	2	MKI	1,2,3
7	2	Kewarganegaraan	<i>Citizenship</i>	2	MKP	1,2,3
				20		
1	3	Kewirausahaan Produk dan Jasa Makanan dan Minuman	<i>Beverage Product and Service Entrepreneurship</i>	3	MKI	1,2,3
2	3	Supervisi Tata Hidangan	<i>Food and Beverage Service Supervision</i>	4	MKI	1,2
4	3	Operasional Transaksi F&B	<i>F&B Transaction Operations</i>	3	MKI	1,2,3
5	3	Akuntansi Dasar pelayanan Makanan dan Minuman	<i>Basic Accounting for Food and Beverage Services</i>	2	MKI	1,2,3
6	3	Bahasa Asing Hospitaliti	<i>Internasional Hospitality Language</i>	2	MKP	1,2,3
8	3	Pengantar Perangkat Bisnis	<i>Introduction to Business Tools</i>	2	MKP	1,2,3
				20		
2	4	Manajemen Talenta dan Kepemimpinan	<i>Leadership and Talent Management</i>	2	MKP	1,2,3

NO	SEM	MATA KULIAH	SUBJECT	SKS	KODE	PL
3	4	Hukum Pariwisata Bisnis Layanan Makanan dan Minuman	<i>Tourism Law Food and Beverage Service Business</i>	2	MKP	1,2,3
4	4	Fundamental Ilmu Gizi	<i>Fundamentals of Nutritions</i>	2	MKP	1,2,3
5	4	Manajemen Operasional Tata Hidangan	<i>Operational Management of Food Arrangement</i>	4	MKI	1,2,3
6	4	Seni Makanan dan Minuman	<i>Food and Beverage Art</i>	4	MKI	1,2,3
7	4	Desain Pengalaman Tamu dalam Konteks Lintas Budaya	<i>Intercultural Management</i>	3	MKP	1,2,3
8	4	Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman	<i>Food and Beverage Cost Control</i>	3	MKI	1,2,3
				22		
1	5	PRAKTEK KERJA NYATA 1	<i>Internship I</i>	18	MKI	1,2,3
				18		
1	6	Pancasila	<i>Pancasila</i>	2	MKDU	1,2,3
2	6	Metode Penelitian dan Statistik Pariwisata	<i>Tourism Statistics</i>	2	MKP	1,2,3
3	6	Pengetahuan Kuliner	<i>Introduction to Culinary</i>	2	MKP	1

NO	SEM	MATA KULIAH	SUBJECT	SKS	KODE	PL
4	6	Pemasaran dan Penjualan Industri FnB	<i>Digital Marketing for F&B Business</i>	3	MKI	1,2,3
5	6	Bisnis Waralaba dan Komunikasi Produk Makanan dan Minuman	<i>Food and Beverage Product Franchise and Communication Business</i>	2	MKI	1,2
6	6	Manajemen Perhelatan	<i>Event Management</i>	4	MKI	2
7	6	Manajemen Pendapatan Restoran	<i>Restaurant Revenue Management</i>	3	MKI	1,2,3
8	6	Pengetahuan Divisi Kamar	<i>Introduction to Housekeeping Division</i>	2	MKI	1
				20		
1	7	Proyek Akhir	<i>Final Project</i>	6	MKI	1,2,3
				6		
1	8	PRAKTEK KERJA NYATA 2	<i>Intership II</i>	18	MKI	1,2,3
				18		
			<i>Total</i>	144		