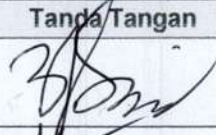
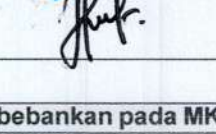
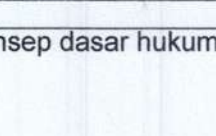


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.1/5/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 5 Januari 2026
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 12

Nama Mata Kuliah	: hukum pariwisata	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: V (lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Tito Pratama, M. Par
Dosen Pengampu	: Eva Amalia, S.H., M.Si	Koordinator Mata Kuliah	: Tito Pratama, M. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Eva Amalia, S.H., M.Si	Koordinator Mata Kuliah		Januari 2026
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi FBM		Januari 2026
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc	Wadir I		Januari 2026
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		Januari 2026
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom.,MM.P ar	SPMI		Januari 2026

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu memahami konsep dasar hukum dan regulasi pariwisata.
	KU-2 (10%)	Mampu menerapkan ketentuan hukum pariwisata dalam praktik usaha pariwisata dan hospitality.
	KU-3 (10%)	Mampu menganalisis permasalahan hukum dalam kegiatan pariwisata.
	KU-4 (10%)	Mampu menjelaskan hak dan kewajiban pelaku usaha dan wisatawan.
	KU-5 (10%)	Mampu menunjukkan sikap taat hukum dan etika profesional dalam industri pariwisata.

	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

	CPMK1 Menjelaskan konsep dasar dan ruang lingkup hukum pariwisata serta regulasi yang mengatur usaha layanan makanan dan minuman. CPMK 2Mengidentifikasi peraturan perizinan dan standar hukum dalam operasional restoran dan bar. CPMK 3 Menganalisis permasalahan hukum yang berpotensi muncul dalam bisnis layanan makanan dan minuman. CPMK 4 Menerapkan ketentuan hukum dan etika bisnis dalam pengelolaan usaha F&B. CPMK 5 Menilai risiko hukum usaha F&B dan merumuskan langkah pencegahan dasar. CPMK 6 Menunjukkan sikap patuh hukum, bertanggung jawab, dan beretika dalam praktik bisnis pariwisata.																																										
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) Sub-CMPK 1-Memahami konsep dasar hukum dan peraturan perundang-undangan Sub-CPMK 2 Memahami hukum dan kebijakan pariwisata Sub-CPMK 3Mengident ifikasi regulasi usaha pariwisata dan hospitality Sub-CPMK 4Menganalisis permasalahan dan sengketa hukum pariwisata Sub-CPMK 5Menerapkan prinsip hukum dalam praktik pariwisata																																										
	<table><tr><th colspan="7">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th></tr><tr><td>CPMK1</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK2</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK3</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td></tr></table>	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK								Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	CPMK1	V						CPMK2		V	V				CPMK3		V	V	V	V	V	CPMK4					V	V
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																											
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6																																					
CPMK1	V																																										
CPMK2		V	V																																								
CPMK3		V	V	V	V	V																																					
CPMK4					V	V																																					
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Hukum Pariwisata membekali mahasiswa dengan pemahaman mengenai konsep dasar hukum, peraturan perundang-undangan, serta regulasi yang mengatur penyelenggaraan pariwisata dan usaha hospitality di Indonesia. Materi meliputi hukum pariwisata nasional, perizinan usaha, perlindungan konsumen dan wisatawan, tanggung jawab hukum pelaku usaha, serta penyelesaian sengketa pariwisata. Pembelajaran dilakukan melalui kuliah, diskusi, dan studi kasus.																																										
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	Pengantar ilmu hukum Sistem hukum di Indonesia Konsep dan ruang lingkup hukum pariwisata Kebijakan dan regulasi pariwisata nasional Perizinan usaha pariwisata Hak dan kewajiban pelaku usaha pariwisata Perlindungan wisatawan dan konsumen																																										

Ujian Tengah Semester Tanggung jawab hukum usaha pariwisata Hukum ketenagakerjaan di sektor pariwisata Aspek hukum kontrak dalam pariwisata Sengketa dan penyelesaian hukum pariwisata Studi kasus hukum pariwisata Ujian Akhir Semester 1
--

	ujian Akhir Semester 1.	
References	Utama:	Pendukung:
	Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan.	1. Ridwan HR. (2018). <i>Hukum Administrasi Negara</i>. RajaGrafindo. 2. Muljadi, A. J. (2012). <i>Hukum Pariwisata</i>. RajaGrafindo.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. C a n v a	• Laptop/PC • Proyektor •

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]	Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)	
		Indicators	Criteria						
									Synchronous
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	Memahami konsep dasar hukum dan peraturan perundang-undangan	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian hukum dan ruang lingkupnya	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Pengantar hukum	Diskusi tentang pengumpulan informasi dasar.	0%
			Ketepatan pemahaman konsep dasar hukum	▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	▪ Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
2	Memahami konsep dasar hukum dan peraturan perundang-undangan	Mahasiswa mampu menjelaskan sistem hukum di Indonesia	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Sistem hukum Indonesia	Diskusi tentang teknik recipe costing food.	3%; CPL 5-3%
			Ketepatan identifikasi sumber dan hierarki hukum	▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	▪ Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
3	Memahami hukum dan kebijakan pariwisata	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep hukum pariwisata	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Hukum pariwisata	Mengerjakan latihan recipe costing beverage.	3%; CPL 5-3%
			Ketepatan pemahaman prinsip hukum pariwisata	▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
4	Memahami hukum dan kebijakan pariwisata	Mahasiswa mampu mengidentifikasi regulasi pariwisata nasional	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Regulasi pariwisata	Diskusi tentang teknik forecasting.	3%; CPL 5-3%
			Ketepatan identifikasi peraturan perundang-undangan	▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
5	Mengidentifikasi regulasi usaha pariwisata dan hospitality	Mahasiswa mampu menjelaskan perizinan usaha pariwisata	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Perizinan usaha	Mengerjakan latihan pengelolaan pembelian.	3%; CPL 5-3%
			Ketepatan pemahaman prosedur perizinan	▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
6			Criteria:	Metode:	Metode:		Diskusi tentang metode	3%; CPL 5-3%	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	Mengidentifikasi regulasi usaha pariwisata dan hospitality	Mahasiswa mampu menjelaskan hak dan kewajiban pelaku usaha pariwisata	Ketepatan pemahaman hak dan kewajiban Non-test task: Diskusi hak dan kewajiban usaha	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Hak & kewajiban usaha.	penerimaan barang.	
7	Mengidentifikasi regulasi usaha pariwisata dan hospitality	Mahasiswa mampu menjelaskan perlindungan wisatawan dan konsumen	Criteria: Ketepatan pemahaman perlindungan hukum Non-test task: Analisis kasus perlindungan wisatawan	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Perlindungan wisatawan	Diskusi tentang pengelolaan penyimpanan.	3%; CPL 5-3%
Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7
8	Menganalisis permasalahan dan sengketa hukum pariwisata	Mahasiswa mampu menjelaskan tanggung jawab hukum usaha pariwisata	Criteria: Ketepatan analisis bentuk tanggung jawab hukum Non-test task: Diskusi kasus tanggung jawab usaha	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Tanggung jawab hukum	Diskusi tentang metode persiapan bahan.	1.5%; CPL 5-3%
9	Menganalisis permasalahan dan sengketa hukum pariwisata	Mahasiswa mampu menjelaskan hukum ketenagakerjaan pariwisata	Criteria: Ketepatan pemahaman hak dan kewajiban tenaga kerja. Non-test task: Analisis kasus ketenagakerjaan	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Hukum ketenagakerjaan	Mengerjakan latihan menghitung biaya makanan bulanan.	1.5%; CPL 5-3%
10	Menganalisis permasalahan dan sengketa hukum pariwisata	Mahasiswa mampu menjelaskan aspek hukum kontrak pariwisata	Criteria: Ketepatan pemahaman unsur kontrak Non-test task: Studi kasus kontrak pariwisata	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan	Hukum kontrak pariwisata	Diskusi tentang pengelolaan biaya secara keseluruhan.	3%; CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/ Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
11	Menganalisis permasalahan dan sengketa hukum pariwisata	Mahasiswa mampu menjelaskan penyelesaian sengketa pariwisata	Criteria: Kecepatan identifikasi mekanisme penyelesaian sengketa. Non-test task: Diskusi penyelesaian sengketa	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Penyelesaian sengketa	Mengerjakan latihan pembuatan laporan biaya dan analisis keuangan.	1.5%; CPL 5-3%
12	Menganalisis permasalahan dan sengketa hukum pariwisata	Mahasiswa mampu menganalisis studi kasus hukum pariwisata	Criteria: Kecepatan analisis dan argumentasi hukum Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Strategi peningkatan kompetensi individu	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.	1.5%; CPL 5-3%
13	Menerapkan prinsip hukum dalam praktik pariwisata	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM	Criteria: Pemahaman dan penerapan teknologi yang relevan Non-test task: Presentasi studi kasus	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Isu-isu etika dalam supervisi	Mengerjakan proyek integrasi teknologi.	3%; CPL 5-3%
14	Menerapkan prinsip hukum dalam praktik pariwisata	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria: Keakuratan dalam penggunaan software. Non-test task: Diskusi tentang fitur lain yang disediakan oleh Aplikasi Canva	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Studi kasus hukum pariwisata	Latihan menggunakan software manajemen biaya.	3%; CPL 5-3%

Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%

Rubrik Penilaian

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian	Bentuk / Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]	Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas
1	Pengertian Teknik Supervisi	Mengidentifikasi dasar-dasar Teknik Supervisor Restoran	Kriteria: Identifikasi tepat terhadap dasar-dasar Teknik Supervisor Restoran	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	-
2	Peran Supervisor Restoran	Mengetahui dan memahami teknik recipe costing food	Kriteria: Identifikasi yang tepat terhadap teknik recipe costing food	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Diskusi
3	Sistem Supervisi dalam Operasional Restoran	Memahami dan menjelaskan elemen-elemen cost plate	Kriteria: Analisis yang tepat dan akurat	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar Menggunakan Komputer: Mencari informasi yang berkaitan dengan cost plate dan menuangkannya dalam Microsoft Word
4	Pengelolaan SDM di Restoran	Memahami dan menjelaskan Teknik Supervisor Restoran beverage serta aplikasinya	Kriteria: Penerapan teknik recipe costing beverage yang efektif	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar Praktik menggunakan Microsoft Excel: Membuat simulasi recipe costing beverage
5	Teknik Komunikasi dalam Supervisi	Memahami dan mengetahui Komunikasi dalam Supervisi	Kriteria: Efisiensi dalam pengelolaan pembelian	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Membuat forecast purchasing
6	Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	Mengetahui dan memahami Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	Kriteria: Efisiensi dalam penerimaan barang	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menganalisis penerimaan barang

7	Teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	Mengetahui dan mampu menggunakan teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	Kriteria: Efisiensi dalam pengelolaan penyimpanan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menggunakan teknik penyimpanan yang efektif
8	Teknik Penilaian Kinerja Staf	Memahami dan mengetahui teknik Penilaian Kinerja Staf	Kriteria: Efisiensi dalam persiapan bahan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Membuat analisis persiapan bahan
9	Teknik Penyelesaian Konflik di Restoran	Memahami dan menjelaskan teori Penyelesaian Konflik di Restoran	Kriteria: Keakuratan dalam menghitung biaya makanan bulanan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menganalisis teori biaya makanan bulanan
10	Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	Memahami dan menjelaskan Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	Kriteria: Pengelolaan biaya yang efektif	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menganalisis hubungan Teknik Supervisor Restoran dan nilai pelanggan
11	Teknik Pemantauan Kebersihan dan Keamanan	Memahami dan menjelaskan cara Pemantauan Kebersihan dan Keamanan	Kriteria: Keakuratan dalam mengidentifikasi profitabilitas pelanggan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Advanced Level menggunakan Microsoft Excel: Mengidentifikasi profitabilitas pelanggan
12	Teknik Evaluasi Layanan Pelanggan	Mahir membuat keputusan Evaluasi Layanan Pelanggan	Kriteria: Keakuratan dan relevansi dalam membuat keputusan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar menggunakan Microsoft PowerPoint: Membuat Slide PowerPoint untuk keputusan Teknik Supervisor Restoran

13	Pengelolaan Inventaris dan Persediaan Restoran	Memahami dan mengetahui isu-isu terkini Inventaris dan Persediaan Restoran	Kriteria: Keakuratan dalam mengidentifikasi isu-isu terkini	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar menggunakan Microsoft PowerPoint: Membuat presentasi tentang isu-isu terkini dalam Teknik Supervisor Restoran
----	--	--	---	--	--	---

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester :

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester

Kriteria	Capaian Pembelajaran (CPL)	Bobot (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Pengertian Teknik Supervisi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, data relevan dan akurat, serta segmen pasar diidentifikasi dengan tepat dan rinci.	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, segmen pasar diidentifikasi namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan segmen pasar diidentifikasi secara umum saja.
Peran Supervisor Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan sangat detail dan akurat, semua faktor yang mempengaruhi biaya dipertimbangkan dengan baik.	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan cukup baik, namun ada beberapa faktor yang tidak dipertimbangkan dengan baik.	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang akurat.
Sistem Supervisi dalam Operasional Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil perhitungan realistis.	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil perhitungan agak kurang realistis.	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil perhitungan tidak realistis.
Pengelolaan SDM di Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan akurasi tinggi.	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang akurat.
Pengertian Teknik Supervisi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan sangat efektif dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang manajemen pembelian.	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan cukup baik dalam pengambilan keputusan, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan kurang baik dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang kurang mendalam tentang manajemen pembelian.

Instruksi Penilaian

- **Baik Sekali:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi semua aspek yang diminta dengan sangat baik dan tanpa kekurangan yang berarti.
- **Cukup:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi sebagian besar aspek yang diminta namun masih terdapat beberapa kekurangan.
- **Kurang:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja hanya memenuhi sebagian kecil aspek yang diminta dan terdapat banyak kekurangan.

Capaian Pembelajaran (CPL)

- **CPL S9-3%:** Memahami dan menerapkan konsep dasar dalam perencanaan dan pengelolaan Teknik Supervisor Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Teknik Supervisor Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.

Kriteria	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali (A)	Cukup (B)	Kurang (C)	Sangat Kurang (D)
Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, data relevan dan akurat, serta metode analisis cost diterapkan dengan tepat dan rinci.	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, metode analisis cost diterapkan namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan metode analisis cost diterapkan secara umum saja.
Teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan sangat detail dan relevan, mempertimbangkan semua faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan.	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan.	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan tidak dipertimbangkan.
Teknik Penilaian Kinerja Staf	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Forecasting dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil forecasting realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting agak kurang realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting tidak realistis.
Teknik Penyelesaian Konflik di Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan efisiensi tinggi.	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang efisien.
Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Teknologi digunakan dengan sangat efektif dalam Teknik Supervisor Restoran, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang aplikasi teknologi.	Teknologi digunakan dengan cukup baik dalam Teknik Supervisor Restoran, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	Teknologi digunakan dengan kurang baik dalam Teknik Supervisor Restoran, menunjukkan pemahaman yang kurang mendalam tentang aplikasi teknologi.

Instruksi Penilaian:

- **Baik Sekali:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi semua aspek yang diminta dengan sangat baik dan tanpa kekurangan yang berarti.
- **Cukup:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi sebagian besar aspek yang diminta namun masih terdapat beberapa kekurangan.
- **Kurang:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja hanya memenuhi sebagian kecil aspek yang diminta dan terdapat banyak kekurangan.

Capaian Pembelajaran (CPL):

- **CPL S9-3%:** Memahami dan menerapkan konsep dasar dalam perencanaan dan pengelolaan Teknik Supervisor Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Teknik Supervisor Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.