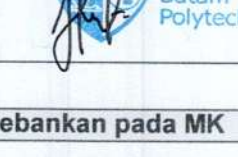


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 3 maret 2024
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 01
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Konsep pengembangan Mixology	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: 5 (lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par
Dosen Pengampu	: Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par	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.Par	S.A.I.		Januari 2026

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu memahami konsep dasar mixology, sejarah, dan perkembangan tren minuman.
	KU-2 (10%)	Mampu mengidentifikasi bahan dasar, teknik, dan peralatan mixology.
	KU-3 (10%)	Mampu mengembangkan resep minuman kreatif yang inovatif dan sesuai pasar.
	KU-4 (10%)	Mampu menerapkan prinsip penyajian, garnish, dan estetika minuman.
	KU-5 (10%)	Mampu menganalisis biaya produksi dan menentukan harga jual minuman.
	KU-6 (10%)	Mampu mempresentasikan dan mempromosikan produk minuman hasil pengembangan..
	KU-7 (10%)	Mampu merancang dan melaksanakan strategi pengurangan biaya baik produk maupun jasa di restoran untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas.
	KU-8 (10%)	Mampu mengevaluasi hasil pengembangan dan melakukan perbaikan berkelanjutan.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK 1 Mampu memahami sejarah, filosofi, dan tren terkini dalam mixology.	
	CPMK 2 Mampu mengidentifikasi dan menggunakan bahan dasar, teknik mixing, dan peralatan bar dengan benar.	
	CPMK 3 Mampu mengembangkan resep minuman baru yang kreatif, seimbang, dan sesuai target pasar.	
	CPMK 4 Mampu menyajikan minuman dengan teknik penyajian dan	

garnish yang estetis.						
CPMK 5 mampu menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual minuman secara profitabel.						
CPMK 6 Mampu mempresentasikan dan mempromosikan konsep minuman yang dikembangkan.						
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
Sub-CPMK 1 Menguasai sejarah dan filosofi mixology.						
Sub-CPMK 2 Mengidentifikasi bahan dasar minuman (spirits, liqueur, mixer, fresh ingredients).						
Sub-CPMK 3 Menguasai teknik dasar mixing (shaking, stirring, building, blending).						
Sub-CPMK 4 Mengembangkan resep minuman klasik dengan variasi kreatif.						
Sub-CPMK 5 Membuat minuman signature (signature cocktail) yang inovatif.						
CPMK 6 Menguasai teknik penyajian dan garnish.						
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
Mata kuliah Konsep Pengembangan Mixology membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengembangkan konsep minuman kreatif yang inovatif dan sesuai dengan tren industri F&B. Pembelajaran mencakup pemahaman sejarah mixology, penguasaan teknik dasar, pengembangan resep, penyajian estetis, perhitungan biaya, serta presentasi dan promosi produk. Perkuliahan dilaksanakan dengan pendekatan teori dan praktik langsung di laboratorium bar untuk menghasilkan kompetensi yang aplikatif di industri hospitality.						
1. Pengantar Mixology: Sejarah, Filosofi, dan Tren						
2. Bahan Dasar Mixology: Spirits, Liqueur, Wine, Beer, Mixer						
3. Teknik Dasar Mixing: Shaking, Stirring, Building, Blending, Muddling						
4. Klasifikasi Minuman dan Resep Klasik						
5. Pengembangan Resep: Balance, Flavor Profile, Innovation						
6. Teknik Penyajian dan Garnish						
7. Ujian Tengah Semester						
8. Signature Cocktail Development						
9. Molecular Mixology dan Teknik Modern						
10. Non-Alcoholic Mixology (Mocktail)						
11. Costing dan Pricing Minuman						
12. Presentasi dan Promosi Konsep Minuman						

	13. Praktik Terpadu Pengembangan Minuman 14. Ujian Akhir Semester	
References	Utama:	Pendukung:
	1. DeGroff, D. (2010). <i>The Craft of the Cocktail</i> . Potter/Ten Speed/Harmony/Rodale. 2. Meehan, J. (2017). <i>Meehan's Bartender Manual</i> . Ten Speed Press. 3. Cate, D. (2021). <i>Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail</i> . W. W. Norton & Company.	1. Regan, G. (2003). <i>The Joy of Mixology</i> . Clarkson Potter. 2. Wondrich, D. (2015). <i>Imbibe! Updated and Revised Edition</i> . TarcherPerigee. 3. Arnold, D. (2014). <i>Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail</i> . WW Norton & Company. 4. Jurnal International Journal of Gastronomy and Food Science. 5. Video tutorial dari platform seperti <i>Small Screen, Cocktail Chemistry</i> .
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. C a n v a	• Handout • Buku referensi • PC/Laptop • 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	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1-2	Sub-CPMK 1, 2	Pengetahuan sejarah mixology	Criteria: Pemahaman yang mendalam tentang konsep dasar. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2	Pengenalan bahan dasar	0%
3-4	Mampu melakukan recipe costing food.	Mahasiswa mampu menganalisis dan mengidentifikasi biaya bahan makanan.	Criteria: Analisis yang tepat dan akurat. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Pembelajaran Kontekstual	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Analisis permintaan dan segmentasi pasar.	Diskusi tentang teknik recipe costing food.	3%; CPL 5-3%
3	Mampu menghitung cost plate.	Memahami dan menjelaskan berbagai metode menghitung cost plate.	Criteria: Akurasi dalam perhitungan biaya minuman. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Menentukan strategi harga.	Mengerjakan latihan recipe costing beverage.	3%; CPL 5-3%
4	Mampu melakukan recipe costing beverage.	Mampu membuat perhitungan biaya minuman.	Criteria: Akurasi dalam peramalan penjualan. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Mengerjakan latihan forecasting penjualan.	Diskusi tentang teknik forecasting.	3%; CPL 5-3%
5	Mampu mengelola pembelian (purchasing).	Mengelola dan mengoptimalkan proses pembelian.	Criteria: Efisiensi dalam pengelolaan pembelian. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS.	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Mengerjakan latihan pengelolaan kapasitas.	Mengerjakan latihan pengelolaan pembelian.	3%; CPL 5-3%
6	Mampu melakukan	Mengetahui dan	Criteria:	Metode:	Metode:		Diskusi tentang	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
	penerimaan barang (receiving).	mampu melakukan proses penerimaan barang dengan baik.	Penggunaan teknik penerimaan yang efektif. Non-test task: Diskusi tentang metode	- Kuliah - Diskusi - Praktikum - TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	metode analitik.	penerimaan barang.	
7	Mampu mengelola penyimpanan (storage).	Mengetahui dan mampu mengelola penyimpanan bahan dengan baik.	Criteria: Keakuratan dalam pengelolaan penyimpanan Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum - TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Diskusi tentang pengelolaan penyimpanan.	3%; CPL 5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%									
8	Mampu melakukan persiapan (preparation).	Mengetahui dan mampu melakukan persiapan bahan dengan baik.	Criteria: Keakuratan dalam melakukan persiapan bahan. Non-test task: Diskusi tentang fungsi-fungsi yang ada.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum - TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Presentasi kelompok yang telah mengerjakan tugas.	Diskusi tentang metode persiapan bahan.	1.5%; CPL 5-3%
9	Mampu menghitung biaya makanan bulanan (monthly food cost).	Mengetahui dan mampu menghitung biaya makanan bulanan.	Criteria: Keakuratan dalam menghitung biaya makanan bulanan. Non-test task: Diskusi tentang restoran	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum - TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Mengerjakan latihan menghitung biaya makanan bulanan.	1.5%; CPL 5-3%
10	Mampu mengelola biaya secara keseluruhan di restoran.	Mampu menggunakan analisis biaya untuk mengelola keuangan restoran.	Criteria: Pengelolaan biaya yang efektif. Non-test task: Melihat diskusi mahasiswa mengenai materi yang di berikan	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum - TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, a	Diskusi tentang pengelolaan biaya secara keseluruhan.	3%; CPL 5-3%
11	Mampu membuat laporan biaya dan	Mengetahui dan mampu membuat laporan biaya	Criteria: Keakuratan dan kelengkapan laporan.	Metode: Kuliah	Metode: Belajar mandiri	Teks: Slide	1, 2, 3, a, b	Mengerjakan latihan pembuatan laporan biaya	1.5%; CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan; [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			
	analisis keuangan restoran.	dan analisis keuangan.	Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint	- Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Forum diskusi di LMS	Presentasi Video yang berkaitan dengan materi		dan analisis keuangan.				
12	Mampu melakukan analisis biaya berdasarkan cost.	Mengetahui dan mampu menggunakan analisis biaya berdasarkan cost.	Criteria: Keakuratan dalam melakukan analisis biaya	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.	1.5%; CPL 5-3%			
			Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint									
13	Mampu mengintegrasikan teknologi dalam pengendalian biaya.	Menguasai penggunaan teknologi untuk optimasi pengendalian biaya.	Criteria: Pemahaman dan penerapan teknologi yang relevan	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Mengerjakan proyek integrasi teknologi.	Mengerjakan proyek integrasi teknologi.	3%; CPL 5-3%			
			Non-test task: promosi									
14	Mampu menggunakan software manajemen biaya.	Menguasai penggunaan software manajemen biaya.	Criteria: Keakuratan dalam penggunaan software.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Latihan menggunakan software manajemen biaya.	3%; CPL 5-3%			
			Non-test task: Diskusi tentang fitur lain yang disediakan oleh Aplikasi Canva									
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	Mampu memahami pengenalan pengendalian biaya	Mengidentifikasi dasar-dasar pengendalian biaya	Kriteria: Identifikasi tepat terhadap dasar-dasar pengendalian biaya	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	-
2	Mampu melakukan recipe costing food	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 tentang teknik recipe costing food
3	Mampu melakukan cost plate	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	Mampu melakukan recipe costing beverage	Memahami dan menjelaskan teknik-teknik recipe costing 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	Mampu mengelola pembelian (purchasing)	Memahami dan mengetahui teknik-teknik purchasing serta aplikasinya	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	Mampu mengelola penerimaan barang (receiving)	Mengetahui dan memahami reaksi terhadap teknik receiving	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	Mampu mengelola penyimpanan (storage)	Mengetahui dan mampu menggunakan teknik penyimpanan yang efektif	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	Mampu melakukan persiapan bahan (preparation)	Memahami dan mengetahui teknik persiapan bahan dalam pengendalian biaya	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	Mampu menghitung biaya makanan bulanan (monthly food cost)	Memahami dan menjelaskan teori biaya makanan bulanan serta aplikasinya	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	Mampu mengelola biaya secara keseluruhan di restoran	Memahami dan menjelaskan hubungan antara pengendalian biaya dan nilai pelanggan	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 pengendalian biaya dan nilai pelanggan

11	Mampu mengidentifikasi profitabilitas pelanggan	Memahami dan menjelaskan cara mengidentifikasi profitabilitas pelanggan	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	Mampu membuat keputusan pengendalian biaya	Mahir membuat keputusan pengendalian biaya	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 pengendalian biaya
13	Mampu mengidentifikasi isu-isu terkini dalam pengendalian biaya	Memahami dan mengetahui isu-isu terkini dalam pengendalian biaya	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 pengendalian biaya

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester :

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester

Kriteria	Capaian Pembelajaran (CPL)	Bobot (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Analisis Permintaan dan Segmentasi Pasar	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.
Costing Food	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.
Cost Plate	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.
Recipe Costing Beverage	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.
Purchasing Management	CPL S9-3%; CPL KK6 –	20%	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan	Pengelolaan pembelian dilakukan

Kriteria	Capaian Pembelajaran (CPL)	Bobot (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
	22%; CPL P17-5%		sangat efektif dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang manajemen pembelian.	cukup baik dalam pengambilan keputusan, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	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 pengendalian biaya untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi pengendalian biaya 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)
Analisis Biaya Berdasarkan Cost	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.
Storage Managemen t	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.
Forecasting Bulanan	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.
Evaluasi Kinerja Biaya	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.
Penggunaan Teknologi dalam Pengendalian Biaya	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Teknologi digunakan dengan sangat efektif dalam pengendalian	Teknologi digunakan dengan cukup baik dalam pengendalian biaya, namun	Teknologi digunakan dengan kurang baik dalam pengendalian

Kriteria	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali (A)	Cukup (B)	Kurang (C)	Sangat Kurang (D)
			biaya, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang aplikasi teknologi.	kurang mendalam dalam pemahamannya.	biaya, 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 pengendalian biaya untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi pengendalian biaya yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.