

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : rps.29/1/2026
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 29 januari 2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT	Halaman : 9

Nama Mata Kuliah	: MSDM 2	Kode Mata Kuliah	: 2MSDM12
Semester	: 6 (enam)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Moh. thanzir, S.E.,MM
Dosen Pengampu	: Moh. thanzir, S.E.,MM	Koordinator Mata Kuliah	: Moh. thanzir, S.E.,MM

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Moh. thanzir, S.E.,MM	Dosen		
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S. Par., MM.,M.Sc	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham,S.I.Kom., MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL KU-1 (10%): Mampu menganalisis fungsi MSDM strategis dalam organisasi. 2. CPL KU-2 (15%): Mampu merancang sistem rekrutmen, seleksi, dan penempatan karyawan. 3. CPL KU-3 (15%): Mampu mengembangkan program pelatihan dan pengembangan karir. 4. CPL KU-4 (10%): Mampu merancang sistem penilaian kinerja dan kompensasi. 5. CPL KU-5 (10%): Mampu mengelola hubungan industrial dan penyelesaian konflik. 6. CPL KU-6 (10%): Mampu menerapkan etika dan hukum ketenagakerjaan. 7. CPL KU-7 (15%): Mampu menggunakan teknologi informasi dalam sistem MSDM. 8. CPL KU-8 (15%): Mampu mengembangkan sistem MSDM berkelanjutan
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. Mampu menganalisis peran MSDM strategis dalam mendukung tujuan organisasi. 2. Mampu merancang dan mengevaluasi sistem rekrutmen, seleksi, dan penempatan. 3. Mampu mengembangkan program pelatihan, pengembangan, dan manajemen karir. 4. Mampu merancang sistem penilaian kinerja yang efektif dan adil. 5. Mampu merancang sistem kompensasi dan benefit yang kompetitif. 6. Mampu mengelola hubungan industrial dan menyelesaikan konflik kerja. 7. Mampu menerapkan sistem MSDM berbasis teknologi informasi. 8. Mampu mengembangkan strategi MSDM berkelanjutan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. MSDM Strategis dan Perannya dalam Organisasi 2. Analisis Pekerjaan dan Perencanaan SDM 3. Rekrutmen dan Sumber Rekrutmen 4. Seleksi dan Penempatan Karyawan 5. Orientasi dan Sosialisasi 6. Pelatihan dan Pengembangan SDM 7. Ujian Tengah Semester 8. Manajemen Kinerja dan Sistem Penilaian 9. Sistem Kompensasi dan Benefit 10. Manajemen Karir dan Suksesi 11. Hubungan Industrial dan Ketenagakerjaan 12. Hukum Ketenagakerjaan dan Etika MSDM 13. Sistem Informasi SDM (HRIS) 14. Ujian Akhir Semester

		• Manual brewing Equipment
--	--	--

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	Mampu menganalisis peran MSDM strategis	Menjelaskan konsep MSDM strategis dan hubungannya dengan strategi bisnis	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar mengenai personal hygiene - Ketepatan dalam pemahaman konsepsantiasi dan keselamatan kerja Non-test task: - Diskusi tentang hygiene dan sanitasi - Bentuk Kelompok diskusi tentang personal hygiene	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: Kuliah, diskusi kasus, studi literatur	Teks: Slide Presentasi	Konsep MSDM strategis, alignment dengan tujuan organisasi	Analisis artikel MSDM strategis	2%
2	Mampu melakukan analisis pekerjaan	Membuat job description dan job specification	Criteria: - Ketepatan dalam Dalam menentukan langkah sanitasi lingkungan kerja Non-test task: - Diskusi dan study kasus tentang sanitasi kitchen	Metode: Workshop, studi kasus, praktik pembuatan JD-JS	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide presentasi	Metode analisis pekerjaan, aplikasi dalam organisasi	Membuat JD dan JS untuk satu posisi	2%
3	Mampu menyusun perencanaan SDM	Menyusun rencana kebutuhan SDM jangka pendek dan panjang	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja limbah Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang limbah	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: Simulasi, studi kasus, diskusi kelompok	Slide Presentasi	Forecasting kebutuhan SDM, supply-demand analysis	Menyusun rencana SDM untuk divisi tertentu	1 %
4	Mampu merancang sistem rekrutmen (	Mengevaluasi efektivitas berbagai metode rekrutmen	Criteria: Ketepatan dalam langkah membersihkan kitchen. Non-test task:	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum	Metode: Studi kasus, presentasi, diskusi	Slide presentasi Praktek ge setiap minggu	Sumber rekrutmen internal-eksternal,	Analisis iklan lowongan kerja	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [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
			Diskusi kelompok	TM 4x (4x170)			e-recruitment		5 %
5	Mampu merancang proses seleksi	Mengembangkan alat seleksi yang valid dan reliabel	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan Prinsip dasar pembersihan peralatan masak. Non-test task: Bentuk kelompok, dan diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Metode seleksi, wawancara, assessment center	• Slide Presentasi • Video	1, 2, a Role play wawancara, workshop pembuatan tes	Membuat panduan wawancara kerja	1 %
6	Mampu merancang program orientasi	Menyusun program onboarding yang efektif	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard food hygiene Non-test task: •Diskusi tentang food hygiene •Bentuk kelompok dan membuat paper food hygiene	Metode: • video • Praktikum TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Slide presentasi video	Orientasi, sosialisasi, penempatan karyawan	Diskusi, studi best practice, presentasi Merancang program orientasi 1 minggu	5 %
7	Ujian tertulis/esai	Pertemuan 1-6	Criteria: Non-test task:	Metode: examination	Metode:				1 %
8	Mampu merancang program pelatihan	Menjelaskan dan Melakukan TNA dan evaluasi pelatihan	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan hygiene perseorangan untuk di kitchen from head to toe Non-test task:	Metode: • Teka teki silang • Praktikum TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Video Slide presentation	Training needs analysis, metode pelatihan, evaluasi	Workshop, studi kasus, presentasi	5 %
9	Mampu merancang	Perkenalan Alat yang digunakan pada coffee	Criteria: • Ketepatan dalam	Metode: • Kuliah	Metode: Simulasi penilaian kinerja,	• Slide Presentasi	Metode penilaian	Membuat form penilaian kinerja	1 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
		-3	-4	-5	-6				
-1	sistem penilaian kinerja	Mengembangkan KPI dan sistem appraisal	Menjelaskan dan memahami bakteri penyebab kerusakan pada makanan Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi	• Diskusi TM 1x (2x45)	diskusi kasus	-7	-8 kinerja, KPI, feedback	-9	-10
10	Mampu merancang sistem kompensasi	Menganalisis struktur penggajian dan benefit	Criteria: Mampu menjelaskan apa saja penyebab kerusakan pada makanan Non-test task: • Analisa penyebab keracunan dan bahaya akibat kercuna pada makanan • Mampu menangani kasus akibat keracunan makanan	Metode: Praktek Kuliah Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: Studi kasus, workshop, diskusi	Slide presentasi	Job evaluation, salary structure, benefit program	Analisis struktur gajian perusahaan	5 %
11	Mampu mengembangkan program karir	Merancang career path dan suksesi planning	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan Haccp Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang metode haccp	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Career development, succession planning, mentoring	• Slide Presentasi • Video	Membuat career path untuk satu jabatan	Diskusi, studi kasus, presentasi	1 %
12	Mampu mengelola hubungan industrial	Menganalisis konflik kerja dan penyelesaiannya	Criteria: Studi kasus praktik Non-test task: -	Metode: • Diskusi • praktek TM 1x (2x45)	Metode: Studi kasus, role play, diskusi	Slide presentasi kasus	Hubungan industrial, serikat pekerja, konflik resolusi 1, 2, a	Analisis kasus hubungan industrial	5 %
13	Mampu menggunakan HRIS	Mengevaluasi aplikasi HRIS untuk organisasi	Criteria: Non-test task:	Metode: • Kuliah	Metode: •	• Slide Presentasi • Video	Sistem Informasi SDM, aplikasi	Demo software, diskusi, presentasi	1 %

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	
				praktik TM 1x (2x45)			HRIS, digital HR			
14	UJIAN AKHIR SEMESTER		Criteria:	Metode:	Metode:		1, 2, a,		5 %	
				Praktek						
			Non-test task:							
					Ujian Akhir Semester (%)					
					Ujian Praktikum (%)					

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	RPS & Kontrak Perkuliahan	3%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 3	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel	5%
Pertemuan 4	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 5	5%	Rubrik Penilaian	Excel	5%
Pertemuan 6	10%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	10%
Pertemuan 7	5%	Rubrik Penilaian	Excel	5%
Pertemuan 8	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 9	5%	Essay	Mid test paper	5%
Pertemuan 10	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Form penilaian Presentasi	5%
Pertemuan 12	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Form penilaian Presentasi	5%
Pertemuan 14	5%	Rubrik Penilaian	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 15	10%	Working Plan	Final test paper	10%
Pertemuan 16	17%	Practicum Test	Absensi, Form Observasi Praktikum	17%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	25%	Menjawab 5 poin utama dari pengertian materi	Menjawab 3 poin utama dari pengertian materi	Menjawab 2 poin utama dari pengertian materi
Soal 2	25%	Menjawab 7 poin dari materi	Menjawab 5 poin utama dari materi	Menjawab 2 poin utama dari materi
Soal 3	25%	Menjawab 10 poin dari materi	Menjawab 5 poin utama dari materi	Menjawab 2 poin utama dari metode materi
Soal 4	25%	Menjawab 5 poin utama dari materi	Menjawab 3 poin utama dari materi	Menjawab 2 poin utama dari metode materi

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung materi	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan yang mendukung	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Akurasi Resep	50%	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Keakuratan	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas
Format Working Plan	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan

Rubrik Penilaian Ujian Praktikum:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang