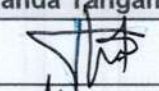
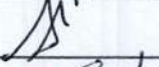


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.2/5/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 1 Januari 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman :12

Nama Mata Kuliah	: Manajemen Makanan dan Minuman	Kode Mata Kuliah	: 3MMM1
Semester	: V (lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 4 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Tito Pratama, M. Par
Dosen Pengampu	: Tito Pratama, M. Par	Koordinator Mata Kuliah	: Tito Pratama, M. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tito Pratama, M. 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.P ar	S.A.I.		Januari 2026

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu memahami konsep dan prinsip manajemen makanan dan minuman dalam industri hospitality.
	KU-2 (10%)	Mampu merencanakan dan mengelola operasional makanan dan minuman secara efektif dan efisien.
	KU-3 (10%)	Mampu menganalisis biaya, pendapatan, dan kinerja unit makanan dan minuman.
	KU-4 (10%)	MMampu mengambil keputusan manajerial berbasis data operasional F&B.
	KU-5 (10%)	Mampu menunjukkan sikap profesional, etis, dan bertanggung jawab dalam pengelolaan F&B.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	

1. Mampu memahami konsep dasar dan ruang lingkup manajemen makanan dan minuman.
2. Mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam operasional F&B.
3. Mampu merencanakan dan mengendalikan operasional makanan dan minuman.
4. Mampu menganalisis biaya dan pendapatan unit makanan dan minuman.
5. Mampu mengevaluasi kinerja operasional makanan dan minuman.

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
1. Memahami konsep dan karakteristik usaha makanan dan minuman
2. Memahami fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan F&B
3. Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B
4. Menganalisis biaya dan pendapatan F&B
5. Mengevaluasi kinerja manajemen makanan dan minuman

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 **Manajemen Makanan dan Minuman** membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola unit makanan dan minuman pada industri perhotelan dan restoran. Materi mencakup konsep manajemen F&B, perencanaan menu, pengelolaan operasional, pengendalian biaya, manajemen SDM, serta evaluasi kinerja. Pembelajaran dilakukan melalui kuliah, diskusi, studi kasus, dan praktik analisis operasional.

1. Pengantar manajemen makanan dan minuman
2. Karakteristik usaha makanan dan minuman
3. Fungsi manajemen dalam F&B
4. Perencanaan menu dan konsep restoran
5. Manajemen operasional dapur

	7. Pengendalian biaya makanan dan minuman 8. Ujian Tengah Semester 9. Manajemen sumber daya manusia F&B 10. Standar pelayanan dan kualitas F&B 11. Keselamatan, higiene, dan sanitasi 12. Manajemen pendapatan makanan dan minuman	
References	Utama:	Pendukung:
	Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2016). <i>Restaurant Operations Management</i> . Pearson.	1. Walker, J. R. (2017). <i>Introduction to Hospitality Management</i> . Pearson. 2. Modul Manajemen Makanan dan Minuman Politeknik Pariwisata Batam.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Microsoft PowerPoint 2. Microsoft Excel 3. LMS	• Laptop/PC • Proyektor •

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	F
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	
1	Memahami konsep dan karakteristik usaha makanan dan minuman	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dan ruang lingkup manajemen makanan dan minuman	Criteria: Ketepatan pemahaman konsep dasar F&B Non-test task: Diskusi kelas dan ringkasan materi	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Konsep F&B management	Diskusi tentang pengumpulan informasi dasar.	
2	Memahami konsep dan karakteristik usaha makanan dan minuman	Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik usaha makanan dan minuman	Criteria: Ketepatan identifikasi jenis dan karakter usaha F&B Non-test task: Tugas analisis jenis usaha F&B	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Karakteristik usaha F&B	Diskusi tentang teknik recipe costing food.	C
3	Memahami fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan F&B	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam operasional F&B	Criteria: Kesesuaian menu dengan konsep dan target pasar Non-test task: Analisis contoh menu restoran	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Fungsi manajemen F&B	Mengerjakan latihan recipe costing beverage.	C
4	Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B	Mahasiswa mampu menjelaskan perencanaan menu dan konsep restoran	Criteria: Akurasi dalam peramalan penjualan. Non-test task: Analisis contoh menu restoran	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Perencanaan menu	Diskusi tentang teknik forecasting.	C
5	Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B	Mahasiswa mampu menjelaskan alur operasional dapur dan pelayanan	Criteria: Ketepatan urutan proses operasional. Non-test task: Diskusi alur kerja dapur dan servis	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Operasional dapur & servis	Mengerjakan latihan pengelolaan pembelian.	C
6			Criteria:	Metode:	Metode:			Diskusi tentang metode	3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	F
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	
	Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B	Ketepatan pemahaman prosedur pembelian dan penyimpanan	Penggunaan teknik penerimaan yang efektif. Non-test task: Studi kasus pengelolaan persediaan	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Pembelian & persediaan.	penerimaan barang.	
7	Menganalisis biaya dan pendapatan F&B	Mahasiswa mampu menjelaskan pengelolaan sumber daya manusia F&B	Criteria: Ketepatan pemahaman peran dan fungsi SDM Non-test task: Diskusi manajemen SDM F&B	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Pengendalian biaya F&B	Diskusi tentang pengelolaan penyimpanan.	C
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	Metode pemberian umpan balik yang efektif	Mahasiswa mampu memberikan feedback yang membangun dan produktif	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	Manajemen SDM F&B	Diskusi tentang metode persiapan bahan.	C
9	Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B	Mahasiswa dapat menganalisis data untuk meningkatkan efektivitas supervisi	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	Standar pelayanan F&B	Mengerjakan latihan menghitung biaya makanan bulanan.	C
10	Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B	Mahasiswa mampu menjelaskan standar pelayanan dan kualitas F&B	Criteria: Kesesuaian dengan standar pelayanan industri Non-test task: Analisis SOP pelayanan F&B	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan	Higiene & sanitasi	Diskusi tentang pengelolaan biaya secara keseluruhan.	C

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]			Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	F
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9		
11	Mengelola operasional produksi dan pelayanan F&B	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Manajemen pendapatan F&B	Mengerjakan latihan pembuatan laporan biaya dan analisis keuangan.	C	
			Non-test task:	Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi				
12	Studi kasus nyata dari organisasi	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Evaluasi kinerja F&B	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.	C	
			Non-test task:	Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi				
13	Mengevaluasi kinerja manajemen makanan dan minuman	Mahasiswa mampu menganalisis manajemen pendapatan makanan dan minuman	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Evaluasi kinerja F&B	Mengerjakan proyek integrasi teknologi.	C	
			Non-test task:	Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi				
14	Mengevaluasi kinerja manajemen makanan dan minuman	Mahasiswa mampu mengevaluasi kinerja operasional makanan dan minuman	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Evaluasi kinerja F&B	Latihan menggunakan software manajemen biaya.	C	
			Non-test task:	Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi				
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%										

- **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.