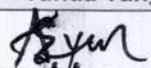


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.2/25/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 25 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 01
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 10

Nama Mata Kuliah	: Manajemen Kopi	Kode Mata Kuliah	: 3MKI1
Semester	: II (dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Syailendra Reza Irwansyah Rezeki
Dosen Pengampu	: Syailendra Reza Irwansyah Rezeki	Koordinator Mata Kuliah	: Syailendra Reza Irwansyah Rezeki

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Syailendra Reza Irwansyah Rezeki	Koordinator Mata Kuliah		desember 2025
2. Pemeriksaan	Dr.Rezki Alhamdi, M.M. Par	Kaprodi F&B		Desember 2025
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc	Wadir I		desember 2025
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd.	Direktur		desember 2025
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom.,MM.Par	S.A.I.		desember 2025

CPL S-9 (10%)	Mampu menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri
CPL KU-1 (10%)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku
CPL KU-4 (10%)	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan
CPL KK-6 (50%)	Mampu menggunakan dan memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi yang relevan untuk bidang pekerjaannya
CPL P-17 (20%)	Menguasai pengetahuan faktual tentang wawasan terkini tentang bisnis perhotelan dan pariwisata pada umumnya.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK 1	Mampu menggunakan istilah dasar dalam dunia kopi untuk menyampaikan informasi secara lisan dan tulisan, baik dalam konteks produksi, penyajian, maupun pelayanan kopi.
CPMK 2	Mampu menunjukkan kinerja yang mandiri dan bermutu dalam memilih, mengolah, menyajikan, serta menjelaskan produk kopi sesuai standar industri kopi.
CPMK 3	Mampu memahami dan menerapkan nilai-nilai budaya kopi, kebersihan, serta etika profesional dalam praktik manajemen dan pelayanan kopi.
CPMK 4	Mampu menyusun laporan kegiatan praktik manajemen kopi atau proyek akhir yang berkaitan dengan pengelolaan kopi secara sistematis dan relevan.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
1.	Pengenalan Diri dan Dunia Kopi Mampu memperkenalkan diri, menjelaskan motivasi belajar, serta mengenal peran dasar profesi di bidang kopi secara lisan dan tulisan.
2.	Istilah Dasar dalam Dunia Kopi Mampu memahami dan menggunakan istilah atau kosakata umum dalam industri kopi yang berkaitan dengan jenis kopi, proses pascapanen, teknik seduh, dan alat kopi.
3.	Pengenalan Peralatan Kopi dan Fungsinya Mampu mengidentifikasi, menggunakan, dan merawat berbagai peralatan kopi sesuai dengan fungsinya secara aman dan efisien.

4. Pengenalan Biji Kopi
Mampu mengenal berbagai jenis biji kopi berdasarkan varietas, asal, proses pascapanen, serta karakteristik rasa dasarnya.
5. Teknik Dasar Penyeduhan Kopi
Mampu menjelaskan dan mempraktikkan teknik dasar penyeduhan kopi seperti pour over, immersion, espresso, dan cold brew.
6. Sanitasi, Higiene, dan Keamanan Produk Kopi
Mampu menerapkan prinsip sanitasi, higiene, dan keamanan pangan dalam proses penanganan, penyimpanan, dan penyajian kopi.
7. Pengantar Sensorik Kopi
Mampu memahami dasar-dasar penilaian sensorik terhadap aroma, rasa, dan aftertaste kopi serta melakukan cupping sederhana.
8. Pengenalan Budaya Kopi Lokal dan Internasional
Mampu mengenali budaya konsumsi kopi di Indonesia dan beberapa negara lain serta memahami perbedaan gaya penyajian dan preferensi rasa.
9. Perencanaan Menu Minuman Berbasis Kopi
Mampu merancang menu minuman berbasis kopi (hot dan cold) dengan mempertimbangkan keseimbangan rasa, bahan pelengkap, dan tren pasar.
10. Penyajian dan Presentasi Minuman Kopi
Mampu menyajikan kopi dan minuman berbasis kopi dengan tampilan menarik, memperhatikan estetika, suhu, dan porsi.
11. Pembuatan Minuman Non-Kopi Pendamping
Mampu membuat minuman non-kopi sederhana seperti teh, cokelat, atau mocktail sebagai pelengkap dalam usaha kedai kopi.
12. Simulasi Kerja Tim di Bar Kopi
Mampu bekerja secara kolaboratif dalam simulasi operasional bar kopi, mulai dari persiapan, pembuatan, hingga pelayanan.
13. Penulisan Laporan Praktik Manajemen Kopi
Mampu menyusun laporan kegiatan praktik manajemen dan penyeduhan kopi secara runtut, logis, dan sesuai format yang ditentukan.
14. Presentasi Proyek Akhir
Mampu mempresentasikan hasil proyek akhir (rancangan produk kopi, menu, atau model bisnis kecil) secara sistematis dan menarik.

	Su b- C P M K 1	Su b- CP M K 2	Su b- CP M K 3	Su b- CP M K 4	Su b- C P M K 5	Su b- CP M K 6	Su b- CP M K 7	Su b- CP M K 8	Su b- CP M K 9	Su b- CP M K 10	Su b- CP M K 11	Su b- CP M K 12	Su b- CP M K 13	Su b- CP M K 14	Su b- CP M K 15	Su b- CP M K 16
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

**Deskripsi Singkat
Mata Kuliah**

Mata kuliah ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengetahuan dasar dan keterampilan awal dalam bidang manajemen kopi yang aplikatif di lingkungan kerja bar kopi profesional. Fokus utama mencakup pengenalan dunia kopi, jenis dan karakteristik biji kopi, penggunaan serta perawatan peralatan seduh, teknik dasar penyeduhan kopi, serta prinsip sanitasi, higiene, dan keamanan produk kopi. Mahasiswa juga akan mempelajari dasar-dasar penilaian sensorik, perencanaan menu minuman berbasis kopi, serta mengenal budaya konsumsi kopi lokal dan internasional. Melalui praktik dasar dan simulasi kerja di bar kopi, mahasiswa diharapkan mampu memahami alur operasional layanan kopi serta membangun dasar kompetensi untuk studi lanjutan di bidang kopi, barista, atau manajemen kafe.

**Bahan Kajian
Materi
Pembelajaran**

1. RPS, Kontrak Perkuliahan & Pendahuluan Manajemen Kopi
2. Sejarah & Perjalanan Kopi Dunia dan Indonesia
3. Jenis Biji Kopi & Proses Pascapanen
4. Pengantar Peralatan Seduh Kopi (Manual & Mesin)
5. Teknik Penyeduhan Manual (Manual Brewing I)
6. Teknik Penyeduhan Manual (Manual Brewing II – Finishing & Variasi)
7. Espresso: Teori dan Praktik Dasar
8. Minuman Berbasis Espresso (Latte, Cappuccino, Macchiato, dll.)
9. Latte Art Dasar
10. Pengenalan Penilaian Sensorik dan Cupping Kopi

	11. Sanitasi dan Higiene dalam Penyeduhan & Pelayanan Kopi 12. Perencanaan Menu Minuman Kopi & Non-Kopi di Kedai Kopi 13. Simulasi Operasional Bar Kopi & Kerja Tim 14. Proyek Praktik: Merancang dan Menyajikan Menu Kopi Kreatif	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Chapman, Rebecca. 2008. English for email. Oxford: Oxford University Press 2. Leo, Sutanto. 2014. English for Hotel Supervisory and Managerial Communication. Bandung: Dian Cipta	1. Thomson, Kenneth. 2007. English for meeting. Oxford: Oxford University Press 2. Wallwork, Adrian. 2014. Email and Commercial Correspondence. New York: Springer 3. Wallwork, Adrian. 2014. Test Your Personality. New York: Springer
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Windows 2. Ms. Office 3. Canva 4. Ms. Outlook 5. Gmail	• 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	Mampu menjelaskan berbagai jenis kedai kopi (coffee shop), termasuk karakteristik specialty coffee shop, kedai kopi komersial, dan kedai kopi tradisional.	Memahami dan menjelaskan Jenis- Jenis Kopi dan Asal Usulnya	Criteria: Mampu mengidentifikasi dengan tepat berbagai jenis kopi (Arabica, Robusta, Liberica), asal daerah, dan karakteristiknya. Non-test task: Diskusi kelompok tentang jenis dan karakteristik kopi dari berbagai daerah.	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Jenis-jenis kopi dan ciri khasnya (Arabica, Robusta, Liberica, Excelsa) serta asal-usulnya dari berbagai daerah penghasil kopi.	Simulasi peran barista dan kasir dalam coffee shop, menekankan pentingnya komunikasi tim dalam pelayanan.	0%
	Mampu menyebutkan dan menjelaskan struktur organisasi tim di bar kopi serta pentingnya kerja tim dalam operasional barista dan pelayanan pelanggan.	Memahami dan menjelaskan Rantai Pasok Kopi (Hulu-Hilir)	Criteria: Mampu menjelaskan proses dari petani ke cangkir (from farm to cup), termasuk pengolahan pasca panen. Non-test task: Diskusi atau presentasi alur supply chain kopi Indonesia.	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Peran dan tanggung jawab barista dan staf coffee shop dalam operasional harian.	Menyusun dan mempresentasikan informasi layanan kopi, termasuk penjelasan menu, signature drink, dan gaya pelayanan.	3%; CPL 5-3%
2	Menjelaskan informasi dasar tentang menu minuman kopi, jenis layanan di kedai kopi, dan susunan menu berdasarkan waktu dan kategori.	Memahami dan menjelaskan Peran Barista dan Staf Kedai Kopi	Criteria: Mampu memahami tanggung jawab dan keterampilan barista, serta pentingnya kerja tim di kedai kopi. Non-test task: Simulasi peran barista dan kasir di kedai kopi.	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Penyusunan dan praktik menu minuman berbasis kopi dan non-kopi.	Menyusun dan memsimumasikan penangan pesan khusus seperti tanpa kafein, susu alternatif, atau alergi.	3%; CPL 5-3%
3	Mampu menjelaskan kebutuhan diet atau preferensi khusus pelanggan (decaf, lactose-free, plant-based milk, dsb.) serta bagaimana menyesuaikan layanan kopi.	Memahami dan membuat dialog tentang Penanganan Pesanan Khusus (Special Requests)	Criteria: Mampu menangani permintaan seperti susu habati, tanpa gula, atau preferensi suhu minuman. Non-test task: Role play penanganan permintaan khusus pelanggan.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Simulasi penanganan permintaan khusus pelanggan (vegan, alergi susu, non-kafein).	Mendesain dan menjelaskan proses menyiapkan meja kopi pagi/sarapan, termasuk peralatan dan penataan..	3%; CPL 5-3%
4	Mampu menjelaskan	Memahami dan	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Teknik pengaturan	Mendesain tata letak area	

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
	dasar-dasar etiket pelayanan di kedai kopi serta prinsip pengaturan ruang dan kenyamanan pelanggan.	membuat dialog tentang Menyambut Pelanggan dan Mengambil Pesanan	Mampu menggunakan ekspresi layanan yang sopan, ramah, dan profesional dalam konteks kedai kopi. Non-test task: Simulasi menyambut pelanggan dan mengambil pesanan di coffee shop.	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	area duduk dan alur pemesanan di coffee shop.	meja pelanggan dan menjelaskan pemilihan peralatan penyajian kopi.	3%; CPL 5-3%
6	Mampu menjelaskan dan mendemonstrasikan penyajian minuman kopi sesuai standar pelayanan dan estetika barista.	Memahami dan menjelaskan Teknik Penyajian Kopi (Manual dan Mesin)	Mampu menyajikan kopi dengan teknik manual brew (V60, French Press, dsb) dan espresso machine sesuai SOP. Non-test task: Praktik penyajian kopi manual dan espresso.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Diskusi dan praktik teknik penyajian kopi dan minuman non-kopi sesuai standar kedai kopi.	Menyusun alur dan melakukan simulasi penyajian kopi dengan metode manual dan mesin espresso.	3%; CPL 5-3%
7	Mampu menjelaskan penyajian menu kopi untuk sarapan dan prinsip penataan tray service di kedai kopi atau layanan hotel.	Memahami dan membuat dialog tentang Proses Menyajikan Peralatan Kopi	Mampu memilih dan menyiapkan peralatan kopi yang sesuai untuk penyajian optimal. Non-test task: Diskusi pemilihan grinder, dripper, dan mesin kopi.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Proses persiapan sarapan dengan penyajian kopi: pemilihan peralatan dan tata letak.	Menjelaskan dan mempraktikkan proses menyiapkan nampun/meja sarapan beserta peralatan dan kopi pendamping.	3%; CPL 5-3%
8	Menjelaskan pengaturan meja untuk acara kopi formal dan informal serta pemilihan alat saji yang sesuai (cups, server, saucer, dsb.).	Memahami dan menjelaskan tentang Penyusunan Meja untuk Coffee Service	Mampu menyusun meja dan area penyajian kopi sesuai standar presentasi. Non-test task: Simulasi setup meja untuk penyajian kopi formal.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Simulasi pengaturan coffee service formal (untuk tamu VIP atau cupping session).	Merancang dan melakukan simulasi setup meja formal serta menjelaskan fungsi alat seduh kopi untuk tiap metode.	3%; CPL 5-3%
10	Menjelaskan bahan dasar minuman kopi (biji kopi, air, susu, sirup) dan metode dasar penyeduhan kopi (manual brewing &	Memahami dan membuat dialog tentang Menjelaskan Menu Kopi dan Dessert	Mampu menjelaskan dengan baik pairing antara kopi dan makanan ringan, serta menjelaskan karakter menu. Non-test task:	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Penyusunan dan presentasi menu minuman utama dan kopi spesial (signature coffee & dessert).	Membuat presentasi pairing kopi dengan makanan ringan (dessert/snack) serta alasan pemilihan	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 (espresso-based).	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	Menjelaskan pentingnya pairing kopi dengan makanan atau kudapan serta minuman non-kopi sebagai pelengkap (mocktail, teh, dsb.).	Memahami dan merekomendasikan Minuman Non-Kopi dan Food Pairing	Simulasi menjelaskan menu signature coffee dan dessert. Criteria: Mampu memberikan rekomendasi minuman alternatif (teh, cokelat, jus) dan padanannya dengan makanan. Non-test task: Diskusi pairing kopi dan makanan.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Diskusi teknik pairing kopi dengan makanan ringan atau dessert.	Mensimulasikan penanganannya keluhan pelanggan terkait layanan kopi secara profesional dan etis.	3%; CPL 5-3%
11	Menangani keluhan pelanggan secara profesional dalam pelayanan kopi, termasuk ketidaksesuaian rasa, suhu, atau pelayanan.	Memahami dan membuat dialog tentang Penanganan Keluhan Pelanggan	Mampu menangani keluhan pelanggan dengan empati, sopan, dan solutif. Non-test task: Studi kasus dan simulasi penanganan complain pelanggan.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Teknik penanganan keluhan pelanggan di coffee shop (suhu minuman, pelayanan lambat, dll).	Simulasi pelayanan pelanggan di bar kopi (mocktail, cold brew, teh, coklat panas) dengan istilah dan SOP yang tepat.	3%; CPL 5-3%
12	Memberikan pelayanan dasar bar non-alkohol di kedai kopi, seperti pembuatan mocktail berbasis kopi, teh, dan minuman kreatif lainnya.	Memahami dan membuat dialog tentang Layanan di Coffee Bar	Mampu memahami istilah dan proses penyajian minuman di bar (espresso bar atau manual brew bar). Non-test task: Simulasi pelayanan di coffee bar.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Simulasi layanan bar kopi non-alkohol dan istilah teknis penyajian minuman.	Merancang dan mempraktikkan layanan untuk event kopi (banquet, pop-up café, booth pameran)..	3%; CPL 5-3%
13	Mampu merancang dan melaksanakan acara kopi sederhana (coffee tasting, mini coffee event, atau launching menu baru).	Memahami dan merancang Event Coffee Catering atau Booth	Mampu merancang dan menjelaskan layanan kopi untuk event atau pameran (booth, pop-up café, dsb). Non-test task: Simulasi layanan coffee catering/event.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Diskusi dan praktik layanan kopi untuk event/banquet: pengaturan, peralatan, menu, dan alur acara.	Simulasi wawancara kerja antara calon barista dan manajer, mengevaluasi keterampilan budaya kerja coffee shop.	3%; CPL 5-3%
14	Melakukan simulasi wawancara kerja sebagai barista atau staf manajemen kopi dan memahami etika profesi dalam industri kopi.	Memahami dan melaksanakan Simulasi Wawancara Kerja dalam Industri Kopi	Mampu melakukan wawancara kerja sebagai calon barista, memahami pertanyaan umum dan penilaian HRD. Non-test task: Role play wawancara	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Simulasi wawancara kerja calon barista dan evaluasi kecocokan dengan budaya kerja coffee shop.	Menyusun dan mempraktikkan alur pelayanan pelanggan: penyambutan, pengambilan pesanan, hingga penyajian.	3%; CPL 5-3%

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
kerja untuk posisi di coffee shop. Ulian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S5-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Latihan pengenalan jenis-jenis kopi (Arabica, Robusta, Liberica, Excelsa) dan karakteristiknya	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan profesi dalam industri kopi (barista, roaster, Q-grader, dsb.)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal alat seduh kopi dan fungsinya (manual brew & mesin espresso)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan teknik penyeduhan kopi dasar (V60, French press, moka pot, dsb.)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan menyusun menu minuman kopi sederhana berdasarkan karakter rasa	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal bahan baku kopi lokal dan musiman (single origin Indonesia)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan standar kebersihan dan sanitasi di coffee shop	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal klasifikasi bahan tambahan minuman (susu, sirup, rempah, dsb.)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Ujian Tengah Semester	Sub CPMK4-2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terlampir	UTS Secara Offline dan Absensi Kelas	30%
Latihan merancang menu kopi: pembuka (light coffee), utama (signature drink), penutup (dessert pairing)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal perbedaan gaya coffee shop tradisional vs modern (manual brew bar, 3rd wave café, dsb.)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan minuman non-kopi populer (teh, coklat, mocktail kopi)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan penanganan keluhan pelanggan di coffee shop (kopi terlalu pahit, pelayanan lambat, dsb.)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan dasar-dasar dialog tentang penyelenggaraan coffee event dalam Bahasa Inggris	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2

Latihan mengenal peran tim barista dalam penyelenggaraan coffee tasting atau cupping session	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan proses kerja di industri kopi (dari hulu ke hilir)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	
Ujian Akhir Semester	Sub CPMK4- 2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terlampir	UAS Secara Offline dan Absensi Kelas	40
Total				100