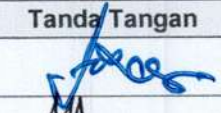
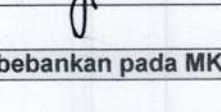
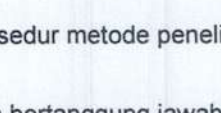


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.1/5/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 1 Januari 2026
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 9

Nama Mata Kuliah	: Metode Penelitian	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: 2 (dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Frangky Silitonga, S.Pd., M.Si
Dosen Pengampu	: Frangky Silitonga	Koordinator Mata Kuliah	: Frangky Silitonga

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Frangky Silitonga, S.Pd., M.Si	Koordinator Mata Kuliah		Januari 2026
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi Fnb		Januari 2026
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., 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 2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK					
	CPL KU-1 (15%) Mampu memahami konsep, prinsip, dan prosedur metode penelitian ilmiah.					
	CPL KU-2 (15%) Mampu menunjukkan sikap ilmiah, jujur, dan bertanggung jawab dalam penelitian.					
	CPL KU-3 (10%) Mampu menyusun rancangan penelitian sesuai kaidah ilmiah.					
	CPL KU-4 (10%) Mampu mengumpulkan dan mengolah data penelitian secara sistematis.					
	CPL KU-5 (10%) Mampu menyusun laporan penelitian sesuai standar akademik.					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	1. Mampu memahami konsep dasar dan jenis penelitian. 2. Mampu merumuskan masalah, tujuan, dan manfaat penelitian. 3. Mampu menyusun kajian pustaka, kerangka pemikiran, dan hipotesis. 4. Mampu menentukan metode, teknik pengumpulan, dan analisis data. 5. Mampu menyusun proposal penelitian sesuai sistematika ilmiah.					
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)					
	1. Memahami konsep dan etika penelitian 2. Merumuskan masalah dan tujuan penelitian 3. Menyusun kajian pustaka dan hipotesis 4. Menentukan metode dan teknik analisis data 5. Menyusun proposal penelitian					
	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 Metode Penelitian bertujuan membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dasar dalam menyusun dan melaksanakan penelitian ilmiah, khususnya di bidang pariwisata dan tata hidangan. Materi meliputi konsep dasar penelitian, perumusan masalah, kajian pustaka, metode penelitian, teknik pengumpulan dan analisis data, serta penyusunan proposal penelitian. Pembelajaran dilakukan melalui kuliah, diskusi, dan latihan penyusunan proposal.	
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Pengantar metode penelitian 2. Jenis dan pendekatan penelitian 3. Etika dan sikap ilmiah 4. Perumusan masalah dan tujuan penelitian 5. Kajian pustaka dan kerangka pemikiran 6. Hipotesis dan variabel penelitian 7. Metode dan desain penelitian 8. Ujian Tengah Semester 9. Teknik pengumpulan data 10. Teknik analisis data kualitatif 11. Teknik analisis data kuantitatif 12. Teknik penulisan ilmiah dan sitasi 13. Penyusunan proposal penelitian 14. Ujian Akhir Semester	
References	Utama:	Pendukung:
	Sugiyono. (2020). <i>Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D</i> . Alfabeta.	1. □ Creswell, J. W. (2018). <i>Research Design</i>. Sage. 2. □ Sekaran, U. & Bougie, R. (2019). <i>Research Methods for Business</i>. Wiley. 3.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Microsoft Word 2. Mendeley / Zotero 3. LMS	• 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	Memahami konsep dan etika penelitian	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan tujuan metode penelitian	Criteria: Ketepatan pemahaman konsep dasar penelitian Non-test task: Diskusi kelas dan ringkasan materi	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Konsep penelitian	Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	0%
2	Memahami konsep dan etika penelitian	Mahasiswa mampu membedakan jenis dan pendekatan penelitian	Criteria: Ketepatan klasifikasi jenis penelitian Non-test task: Tugas identifikasi jenis penelitian dari artikel	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri, Pembelajaran Kontekstual	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Jenis penelitian	Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	3%; CPL 5-3%
3	Memahami konsep dan etika penelitian	Mahasiswa mampu menjelaskan etika dan sikap ilmiah dalam penelitian	Criteria: Kesesuaian pemahaman dengan kaidah etika penelitian Non-test task: Diskusi studi kasus pelanggaran etika.	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Etika penelitian	Mencari dasar bagaimana harga jual terbentuk.	3%; CPL 5-3%
4	Merumuskan masalah dan tujuan penelitian	Mahasiswa mampu merumuskan masalah penelitian	Criteria: Ketepatan rumusan masalah dan kejelasan fokus Non-test task: Latihan merumuskan masalah penelitian	Metode: Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Rumusan masalah		3%; CPL 5-3%
5	Menyusun kajian pustaka dan hipotesis	Mahasiswa mampu menyusun tujuan dan manfaat penelitian	Criteria: Kesesuaian tujuan dengan rumusan masalah Non-test task: Tugas penyusunan tujuan dan manfaat	Metode: Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Kajian pustaka		3%; CPL 5-3%
6	Menyusun kajian pustaka dan hipotesis	Mahasiswa mampu menyusun kajian pustaka dan kerangka pemikiran	Criteria: Ketepatan relevansi teori dan alur logika Non-test task: Ringkasan artikel dan kerangka pemikiran	Metode: Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Kerangka & hipotesis	Mengerjakan soal yang diberikan.	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
7	Menentukan metode dan teknik analisis data	Memahami dan menjelaskan konsep menu makan malam (Dinner).	Criteria: Menyusun dan menjelaskan konsep menu makan malam Non-test task: Diskusi tentang konsep menu makan malam	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Metode penelitian		3%; CPL 5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%									
8	Menentukan metode dan teknik analisis data	Mahasiswa mampu merumuskan hipotesis dan variabel penelitian	Criteria: Kecepatan hubungan antarvariabel Non-test task: Latihan menyusun hipotesis/pertanyaan penelitian	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Teknik pengumpulan data	Persentasi kelompok yang telah mengerjakan tugas.	1.5%; CPL 5-3%
9	Menentukan metode dan teknik analisis data	Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan desain penelitian	Criteria: Kecepatan pemilihan metode penelitian Non-test task: Tugas menentukan metode penelitian	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Analisis data kualitatif	Membuat laporan hasil persentasi	1.5%; CPL 5-3%
10	Menentukan metode dan teknik analisis data	Mahasiswa mampu menjelaskan teknik pengumpulan data	Criteria: Kesesuaian teknik dengan metode penelitian Non-test task: Latihan menyusun instrumen penelitian	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Analisis data kuantitatif		3%; CPL 5-3%
11	Menentukan metode dan teknik analisis data	Mahasiswa mampu menjelaskan teknik analisis data kualitatif	Criteria: Kecepatan pemahaman tahapan analisis Non-test task: Analisis data kualitatif sederhana	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Teknik penulisan ilmiah	Menyelesaikan studi kasus dari beberapa restoran.	1.5%; CPL 5-3%
12	Menyusun proposal penelitian	Mahasiswa mampu menjelaskan teknik analisis data kuantitatif	Criteria: Kecepatan pemilihan teknik analisis Non-test task: Latihan menentukan uji statistik	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Proposal penelitian		1.5%; CPL 5-3%
13	Menyusun proposal	Mahasiswa mampu	Criteria: Kesesuaian struktur dan	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 Dasar	3%;

[illegible]

Aspek Penilaian	Kriteria	Skor Maksimal	Skala Penilaian	Bobot (%)
Pemahaman Konsep	Menunjukkan pemahaman yang jelas tentang definisi dan fungsi menu	20	0-20	15
	Menunjukkan pemahaman yang jelas tentang jenis-jenis menu dan konsep Ala carte	20	0-20	15
	Menunjukkan pemahaman yang jelas tentang konsep Table d'hote	20	0-20	15
	Menunjukkan pemahaman yang jelas tentang konsep Buffet menu	20	0-20	15
Analisis dan Sintesis	Mampu mengidentifikasi elemen-elemen analisis keuangan dalam keputusan manajemen pendapatan	20	0-20	10
	Mampu menerapkan teknik-teknik penetapan harga dan aplikasinya dalam manajemen tata hidangan	20	0-20	10
	Mampu memahami reaksi pelanggan terhadap teknik-teknik revenue management	20	0-20	10
Penggunaan Alat dan Teknik	Mampu menggunakan alat tambahan untuk analisis keputusan	20	0-20	5

	revenue management			
Presentasi dan Komunikasi	Menyajikan analisis kapasitas secara efektif	20	0-20	5

Total Skor: 100

Skala Penilaian:

- 85-100: A
- 75-84: B
- 60-74: C
- 50-59: D
- <50: E

Penjelasan Rubrik:

1. **Pemahaman Konsep (60%):**
 - Memahami definisi dan fungsi menu, jenis-jenis menu dan konsep Ala carte, Table d'hote, dan Buffet menu.
 - Setiap aspek dinilai dengan skor maksimal 20 dan bobot 15% masing-masing.
2. **Analisis dan Sintesis (30%):**
 - Mengidentifikasi elemen-elemen analisis keuangan dan menerapkan teknik penetapan harga dalam manajemen tata hidangan.
 - Memahami reaksi pelanggan terhadap teknik revenue management.
 - Setiap aspek dinilai dengan skor maksimal 20 dan bobot 10% masing-masing.
3. **Penggunaan Alat dan Teknik (5%):**
 - Menggunakan alat tambahan untuk analisis keputusan revenue management.
 - Dinilai dengan skor maksimal 20 dan bobot 5%.
4. **Presentasi dan Komunikasi (5%):**
 - Menyajikan analisis kapasitas dalam revenue management secara efektif.
 - Dinilai dengan skor maksimal 20 dan bobot 5%.

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester

Aspek Penilaian	Kriteria	Skor Maksimal	Skala Penilaian	Bobot (%)
Pemahaman Teori dan Konsep	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang menu knowledge, definisi, dan fungsi menu	15	0-15	10
	Menunjukkan pemahaman mendalam	15	0-15	10

	tentang jenis-jenis menu dan konsep ala carte			
	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep table d'hote	15	0-15	10
	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep buffet menu	15	0-15	10
	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang menu breakfast, lunch, dan dinner	15	0-15	10
Analisis dan Sintesis	Mampu menganalisis dan membedakan antara kerangka menu klasik dan modern sesuai dengan course	15	0-15	10
	Mampu menyusun menu sesuai dengan prinsip-prinsip yang telah dipelajari	15	0-15	15
	Mampu menganalisis dan merancang menu khusus perayaan	15	0-15	15
Aplikasi dan Praktikum	Menunjukkan kemampuan dalam menggunakan teknik-teknik revenue management dalam penyusunan menu	15	0-15	10
	Menunjukkan kemampuan dalam	15	0-15	10

	menggunakan aplikasi pendukung untuk penyusunan menu			

Total Skor: 150

Skala Penilaian:

- 135-150: A
- 120-134: B
- 105-119: C
- 90-104: D
- <90: E

Penjelasan Rubrik:

1. Pemahaman Teori dan Konsep (50%):

- Pemahaman tentang menu knowledge, definisi, dan fungsi menu.
- Jenis-jenis menu dan konsep ala carte, table d'hote, buffet menu, serta menu breakfast, lunch, dan dinner.
- Setiap aspek dinilai dengan skor maksimal 15 dan bobot 10% masing-masing.

2. Analisis dan Sintesis (35%):

- Menganalisis perbedaan antara kerangka menu klasik dan modern, menyusun menu sesuai prinsip yang telah dipelajari, dan merancang menu khusus perayaan.
- Setiap aspek dinilai dengan skor maksimal 15 dan bobot 10-15% masing-masing.

3. Aplikasi dan Praktikum (15%):

- Penggunaan teknik-teknik revenue management dalam penyusunan menu dan aplikasi pendukung.
- Setiap aspek dinilai dengan skor maksimal 15 dan bobot 10% masing-masing.