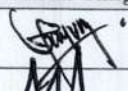
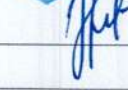
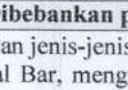


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : rps.2/24/12/2025
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 24 desember 2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : -
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Halaman : 8

Nama Mata Kuliah	: Operasional Dasar Bar	Kode Mata Kuliah	: 1FODB1
Semester	: 1 (satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	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	Dosen		Desember 2025
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par	Ketua Program Studi		desember 2025
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc	Wakil Direktur I		desember 2025
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		desember 2025
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom MM.Par	SPMI		desember 2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	Mahasiswa mampu menjelaskan sejarah, fungsi, dan jenis-jenis bar dalam industri perhotelan dan pariwisata.mampu memahami standar operasional Bar, menguasai teknik pembuatan minuman dan mampu membuat dan menyajikan minuman
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	Mata kuliah operasional Bar I bertujuan untuk memberikan pengetahuan Bar kepada mahasiswa supaya memahami konsep bar, menguasai metode pembuatan minuman , menerapkan standar pelayanan dan kepuasan pelanggan dan supaya mahasiswa mampu mematuhi standar keselamatan, kebersihan dan kesehatan dalam operasional Bar. Kegiatan pembelajaran ini meliputi perkuliahan dengan metode yang melibatkan mahasiswa seperti diskusi, kegiatan observasi lapangan, praktek dan peragaan secara langsung. Komposisi matakuliah ini di berikan dengan komposisi yang berimbang antara teori dan praktik. Evaluasi di lakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas yang terstruktur dengan baik dan tentu partisipasi mahasiswa di dalam kelas.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. Konsep dasar Bar 2. Struktur organisasi Bar 3. Pengelompokan dan penggunaan peralatan bar 4. Pengoperasian Bar 5. Metode pencampuran minuman 6. Jenis-jenis minuman classic, recipe dan pembuatan 7. Minuman campuran dan membuat simple signature 8. Bar trick : Flaming 9. Bar tick: flairing 10. Beer 11. Pembuatan Cocktail 12. Pembuatan Mocktail 13. Basic Introduction to wine 14. Menghidangkan wine
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

[illegible]

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
1	Konsep dasar Bar	Menjelaskan definisi, sejarah dan jenis bar	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar mengenai personal hygiene - Ketepatan dalam pemahaman konsepsanitasi dan keselamatan kerja	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Teks: - Slide Presentasi - Video "HSK"	1, 2, a	--	1%
			Non-test task: - Diskusi tentang hygiene dan sanitasi - Bentuk diskusi tentang personal hygiene						
			Criteria: Ketepatan dalam Dalam menentukan langkah sanitasi lingkungan kerja	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 6x (6x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide presentasi Tour kitchen	1, 2, a	--	
2			Non-test task: Diskusi dan study kasus tentang sanitasi kitchen						5%
3	Pengelompokan dan penggunaan peralatan bar serta Bar supplies	Menjelaskan jenis bar supplies dan peralatan bar	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja limbah	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi	1, 2, a		1 %
			Non-test task: Bentuk kelompok, dan diskusi tentang limbah						
			Criteria: Ketepatan dalam langkah membersihkan kitchen.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide presentasi Praktek gc setiap minggu			
4	Pengoperasian Bar	Menjelaskan tata cara pengoperasian bar	Non-test task:						

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
		-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		Diskusi kelompok		TM 4x (4x170)					
5	Metode Pencampuran minuman	Mampu mencampur minuman dengan berabagai metode	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan Prinsip dasar pembersihan peralatan masak. Non-test task: Bentuk kelompok, dan diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi • E-Learning TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	• Slide Presentasi • Video	1, 2, a		5 %
6	Jenis-jenis minuman classic, recipe dan pembuatan	Mengetahui jenis minuman classic dan cara pembuatan	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	1, 2, a		5 %
7	Minuman campuran dan create simple signature	Pembuatan minuman signature	Criteria: Non-test task:	Metode: examination	Metode:				1 %
8	Bar Trick: Flaming	Mampu melakukan flaming	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan hygiene persorangan 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	1, 2, a		5 %
9	Bar Trick: Flairing	• Mampu melakukan flairing	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami bakteri penyebab kerusakan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	• Slide Presentasi	1, 2, a		1 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	-3	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-8	-9	-10
				pada makanan Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi	-5	-6			
10	Beer	Menjelaskan jenis beer dan cara penyajian	Criteria:	Mampu menjelaskan apasaja penyebab kerusakan pada makanan	Metode: Praktek Kuliah Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	1, 2, a		5 %
			Non-test task: • Analisa penyebab keracunan dan bahaya akibat kercuna pada makanan • Mampu menangani kasus akibat keracunan makanan						
11	Pembuatan cocktail	• Mendemonstrasikan pembuatan cocktail	Criteria:	Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami metode penyimpanan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	1, 2, a		1 %
			Non-test task: -						
12	Pembuatan mocktail	Mendemonstrasikan pembuatan mocktail	Criteria:	Studi kasus Diskusi	Metode: • Diskusi • praktek TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	1, 2, a		5 %
			Non-test task: -						
13	Basic introduction to wine	Menjelaskan sejarah jenis dan cara penyajian wine	Criteria:	Ketepatan dalam Menjelaskan Haccp	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	1, 2, a		1 %
			Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang metode haccp						
14	Menghidangkan anggur	Menghidangkan berbagai	Criteria:		Metode:	Metode:			

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
		jenis wine	Non-test task:	Praktek					
Ujian Akhir Semester (%)									
Ujian Praktikum (%)									
							1, 2, a,		5 %

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