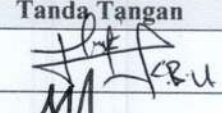
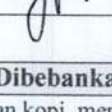
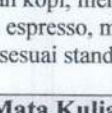


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : RPS.2/28/1/2026
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 28/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT	Halaman : 9

Nama Mata Kuliah	: Operasional Teknik Dasar Kopi	Kode Mata Kuliah	: IFOTKDK1
Semester	: 1 (satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	Koordinator Bidang Ilmu	: Taufik Bachrul Ulum Lubis S,Tr.Par
Dosen Pengampu	: Taufik Bachrul Ulum Lubis S,Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Taufik Bachrul Ulum Lubis S,Tr.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Taufik Bachrul Ulum Lubis S,Tr.Par	Dosen		28/1/2026
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par	Ketua Program Studi		28/1/2026
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S. Par., MM.,M.Sc	Wakil Direktur I		28/1/2026
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		28/1/2026
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		28/1/2026

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	Mahasiswa mampu memahami sejarah dan perkembangan kopi, mengidentifikasi jenis kopi, melakukan coffee cupping secara sederhana, mengoperasikan mesin espresso, membuat minuman berbasis espresso dan latte art dasar, serta menerapkan teknik manual brewing sesuai standar operasional coffee shop.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	- Memahami sejarah dan perkembangan kopi dunia dan Indonesia - Mengidentifikasi jenis kopi (Arabika, Robusta, Liberika) dan karakteristiknya - Melaksanakan coffee cupping untuk mengenali aroma dan rasa kopi - Mengoperasikan mesin espresso dan grinder dengan benar - Menerapkan teknik dasar espresso - Melakukan milk steaming dan latte art dasar - Menerapkan teknik manual brewing
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. Sejarah kopi dunia dan perkembangan industri kopi 2. Sejarah kopi Indonesia dan daerah penghasil kopi 3. Jenis dan varietas kopi (Arabika, Robusta, Liberika, Excelsa) 4. Karakteristik kopi berdasarkan origin (flavor, aroma, body, acidity) 5. Proses pascapanen kopi (natural, honey, washed) 6. Tingkat sangrai kopi (light, medium, dark roast) 7. Pengenalan sensory kopi (aroma, rasa, aftertaste) 8. Teknik coffee cupping dan standar penilaian kopi 9. Pengenalan peralatan bar kopi dan fungsinya

[illegible]

		• Manual brewing Equipment
--	--	--

Pertemuan	Sub-CPMIK	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	Sejarah kopi dunia dan perkembangan industri kopi	Menjelaskan Sejarah perkembangan kopi di dunia	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar mengenai personal hygiene - Ketepatan dalam pemahaman konsep sanitasi dan keselamatan kerja Non-test task: - Diskusi tentang hygiene dan sanitasi - Bentuk Kelompok diskusi tentang personal hygiene	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Teks: Slide Presentasi	1, 2, a	--	1%
2	Sejarah kopi Indonesia dan daerah penghasil kopi	Menjelaskan sejarah dan perkembangan Industri Kopi Di Indonesia dan juga menjelaskan negara dan benua penghasil Kopi	Criteria: - Ketepatan dalam Dalam menentukan langkah sanitasi lingkungan kerja Non-test task: - Diskusi dan study kasus tentang sanitasi kitchen	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 6x (6x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide presentasi	1, 2, a	--	5%
3	Jenis dan varietas kopi	Menjelaskan Jenis-jenis Kopi yang terdapat di industri dan perkenalan varietas kopi	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja limbah Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang limbah	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi	1, 2, a		1%
4	Karakteristik kopi berdasarkan origin	Menjelaskan Karakter Kopi dari masing-masing jenis kopi berdasarkan daerah atau regional dan	Criteria: Ketepatan dalam langkah membersihkan kitchen. Non-test task:	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide presentasi Praktek gc setiap minggu			

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 (flavor, aroma, body, acidity)	-3 negara	-4 Diskusi kelompok	-5 TM 4x (4x170)	-6	-7	-8	-9	-10
5	Proses pascapanen kopi (natural, honey, washed)	Menjelaskan proses paska panen yang terdapat di industri	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan Prinsip dasar pembersihan peralatan masak. Non-test task: Bentuk kelompok, dan diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	• Slide Presentasi • Video	1, 2, a		5 %
6	Tingkat sangrai kopi (light, medium, dark roast)	Menjelaskan apa itu profile roast, karakter dari profile, dan juga penggunaannya berdasarkan profile roast	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	Pengenalan sensory kopi (aroma, rasa, aftertaste)	Menjelaskan apa yang dimaksud sensory dan peran penting sensory terhadap kopi	Criteria: Non-test task:	Metode: examination	Metode:				1 %
8	Teknik coffee cupping dan standar penilaian kopi	Menjelaskan dan mempraktikan bagaimana cara cupping dan pengisian scoresheet cupping	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	1, 2, a		5 %
9	Perkenalan Alat yang digunakan pada coffee		Criteria: • Ketepatan dalam	Metode: • Kuliah	Metode:	• Slide Presentasi	1, 2, a		1 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-7	-8	-9	-10
		shop	-3 Menjelaskan dan memahami bakteri penyebab kerusakan pada makanan Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi	-4 Menjelaskan dan memahami bakteri penyebab kerusakan pada makanan Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi	-5 • Diskusi TM 1x (2x45)	-6 • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum			
10	Grinder kopi dan pengaturan grind size	Menjelaskan apa itu grinder dan juga bagaimana cara menggunakannya	Criteria: Mampu menjelaskan apa saja penyebab kerusakan pada makanan	Metode: Praktek Kuliah Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	Slide presentasi	1, 2, a		5 %
			Non-test task: • Analisa penyebab keracunan dan bahaya akibat kercuna pada makanan • Mampu menangani kasus akibat keracunan makanan						
11	Pengenalalan mesin espresso dan prinsip ekstraksi	Menjelaskan sejarah dan pembuatan espresso	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan Haccp	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (2x45)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	• Slide Presentasi • Video	1, 2, a		1 %
			Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang metode haccp						
12	Teknik dasar pembuatan espresso	Membuat espresso yang baik berdasarkan kalibrasi	Criteria: Studi kasus praktik	Metode: • Diskusi • praktik TM 1x (2x45)	Metode: • •	Slide presentasi kasus			5 %
			Non-test task: -						
13	Teknik milk steaming dan basic latte art	Pembuatan steam milk dan praktik membuat basic latte art	Criteria:	Metode: • Kuliah • praktik TM 1x (2x45)	Metode: • •	• Slide Presentasi • Video	1, 2, a		1 %
			Non-test task:						

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
14	Metode Teknik manual brewing	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		Membuat Manual brew dengan metode seduh	Criteria:	Metode: Praktek	Metode:				
			Non-test task:						
						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