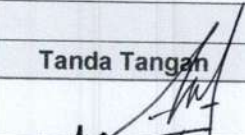
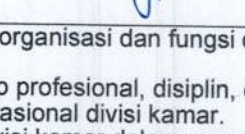
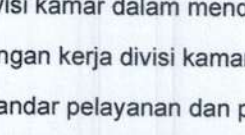


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No : rps.1/27/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 27 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman : 10

Nama Mata Kuliah	: Pengantar Divisi Kamar	Kode Mata Kuliah	: 3PDK1
Semester	: IV (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Andri Wibowo, S.E.,M.Par
Dosen Pengampu	: Andri Wibowo, S.E.,M.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Andri Wibowo, S.E.,M.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Andri Wibowo, S.E.,M.Par	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., M.M., 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	SPMI		Desember 2025

CPL S-9 (10%) Mampu memahami struktur organisasi dan fungsi divisi kamar pada industri perhotelan.

CPL KU-1 (10%) Mampu menunjukkan sikap profesional, disiplin, dan bertanggung jawab dalam konteks operasional divisi kamar.

CPL KU-4 (10%) Mampu mengkaji peran divisi kamar dalam mendukung kualitas pelayanan hotel.

CPL KK-6 (50%) Mampu menjelaskan hubungan kerja divisi kamar dengan departemen lain.

CPL P-17 (20%) Mampu mengidentifikasi standar pelayanan dan prosedur kerja dasar divisi kamar.

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

CPMK 1 Mampu menjelaskan konsep dasar hotel dan peran divisi kamar.

CPMK 2 Mampu mengidentifikasi struktur organisasi divisi kamar.

CPMK 3 Mampu menjelaskan tugas dan tanggung jawab Front Office dan Housekeeping.

CPMK 4 Mampu memahami standar pelayanan dan etika kerja divisi kamar.

CPMK 5 Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

- Memahami konsep dasar industri perhotelan
- Memahami struktur organisasi hotel dan divisi kamar
- Memahami tugas dan fungsi Front Office
- Memahami tugas dan fungsi Housekeeping
- Memahami standar pelayanan dan etika kerja divisi kamar

	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 Pengantar Divisi Kamar memberikan pemahaman dasar kepada mahasiswa mengenai konsep perhotelan dan peran strategis divisi kamar dalam

	operasional hotel. Materi mencakup struktur organisasi hotel, tugas dan fungsi Front Office serta Housekeeping, standar pelayanan, dan etika kerja. Mata kuliah ini bersifat pengantar dan menjadi landasan bagi mata kuliah lanjutan di bidang perhotelan.	
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Pengantar industri perhotelan 2. Struktur organisasi hotel 3. Pengertian dan ruang lingkup divisi kamar 4. Front Office: fungsi dan tanggung jawab 5. Housekeeping: fungsi dan tanggung jawab 6. Hubungan kerja divisi kamar dengan departemen lain 7. Standar pelayanan divisi kamar 8. Ujian Tengah Semester 9. Etika dan sikap profesional di divisi kamar 10. Prosedur operasional standar (SOP) divisi kamar 11. Keselamatan dan keamanan kerja 12. Pelayanan tamu dan penanganan keluhan 13. Studi kasus operasional divisi kamar 14. Ujian Akhir Semester	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Sulastiyono, A. (2011). <i>Manajemen Penyelenggaraan Hotel</i>. Alfabeta. 2. Walker, J. R. (2017). <i>Introduction to Hospitality</i>. Pearson.	1. Modul Divisi Kamar Politeknik Pariwisata Batam.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. PowerPoint 2. Learning Management System (LMS)	• Laptop/PC • Proyektor

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [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 konsep dasar hotel dan peran divisi kamar.	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian hotel dan peran divisi kamar dalam industri perhotelan.	Criteria: Ketepatan dan kejelasan penjelasan konsep dasar. Non-test task: Diskusi kelas dan ringkasan materi. Criteria:	Metode: Kuliah, Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Industri perhotelan	Simulasi peran staf dapur dan layanan, pentingnya komunikasi tim	0%	
2	Mampu mengidentifikasi struktur organisasi divisi kamar.	Mahasiswa mampu menjelaskan struktur organisasi hotel dan posisi divisi kamar.	Criteria: Ketepatan identifikasi struktur organisasi dan fungsi.. Non-test task: Tugas individu membuat bagan organisasi hotel.	Metode: Kuliah	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Organisasi hotel	Menyusun dan mempresentasikan informasi layanan restoran, termasuk penjelasan menu, spesial hari itu, dan gaya pelayanan yang digunakan.	3%: CPL 5-3%	
3	Mampu mengkaji peran divisi kamar dalam mendukung kualitas pelayanan hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan tugas dan tanggung jawab Front Office.	Criteria: Kelengkapan dan keruntutan penjelasan fungsi Front Office. Non-test task: Diskusi kelompok studi kasus Front Office.	Metode: Kuliah, Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Front Office	Menyusun dan memsimulasikan penanganan reservasi khusus, seperti permintaan diet khusus, alergi makanan, atau acara pribadi.	3%: CPL 5-3%	
4	Mampu mengkaji peran divisi kamar dalam mendukung kualitas pelayanan hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan alur pelayanan tamu Front Office.	Criteria: Ketepatan urutan proses pelayanan tamu.. Non-test task: Presentasi kelompok alur pelayanan Front Office.	Metode: Studi kasus	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Proses FO	Mendesain dan menjelaskan proses menyiapkan meja atau nampan sarapan sesuai standar penyajian restoran.	3%: CPL 5-3%	
5	Mampu memahami standar pelayanan dan etika kerja divisi kamar.	Mahasiswa mampu menjelaskan tugas dan tanggung jawab Housekeeping.	Criteria: Ketepatan pemahaman fungsi dan area kerja Housekeeping.. Non-test task: Tugas individu ringkasan fungsi Housekeeping.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Housekeeping	Mendesain tata letak meja makan malam formal dan menjelaskan pemilihan serta penggunaan alat makan yang sesuai.	3%: CPL 5-3%	
6	Mampu memahami standar pelayanan dan etika kerja divisi kamar.	Mahasiswa mampu menjelaskan proses kerja Housekeeping dalam menjaga kebersihan kamar.	Criteria: Ketepatan dan kelengkapan penjelasan prosedur kerja.. Non-test task: Diskusi studi kasus kebersihan kamar.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Proses HK	Menyusun alur dan melakukan simulasi penyajian makanan dan minuman sesuai dengan prosedur pelayanan restoran.	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	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan standar pelayanan divisi kamar.	Criteria: Kesesuaian penjelasan dengan standar pelayanan hotel. Non-test task: Diskusi kelompok standar pelayanan divisi kamar...	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Standar pelayanan	Menjelaskan dan mempraktikkan proses menyiapkan ransum/meja sarapan, termasuk pemilihan peralatan makan dan penataan makanan..	3%; CPL 5-3%
	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menjawab soal ujian berdasarkan materi pertemuan 1–7.	Criteria: Ketepatan jawaban dan pemahaman konsep. Non-test task: Diskusi dan role play: simulasi penyusunan dinner table formal dan peralatan makannya.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Etika kerja	Merancang dan melakukan simulasi penyusunan meja makan malam elegan beserta penjelasan fungsi alat makan untuk tiap hidangan.	3%; CPL 5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%									
10	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan etika dan sikap profesional di divisi kamar.	Criteria: Ketepatan pemahaman etika kerja dan sikap profesional. Non-test task: Diskusi dan refleksi etika kerja.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	SOP divisi kamar	Membuat presentasi tentang rekomendasi makanan dan minuman non-alkohol (pairing) serta menjelaskan alasan pemilihannya berdasarkan karakter makanan.	3%; CPL 5-3%
	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan SOP dasar divisi kamar.	Criteria: Kesesuaian penjelasan dengan SOP hotel. Non-test task: Tugas individu menganalisis SOP divisi kamar.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Keselamatan kerja	Mensimulasikan penanganan keluhan pelanggan terkait layanan makanan dengan pendekatan profesional, solutif, dan etis.	3%; CPL 5-3%
11	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan prosedur keselamatan dan keamanan kerja divisi kamar.	Criteria: Ketepatan pemahaman prosedur keselamatan dan keamanan. Non-test task: Diskusi studi kasus keselamatan kerja.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Pelayanan tamu	Melakukan simulasi pelayanan bar non-alkohol (mocktail, jus, teh/kopi) menggunakan istilah dan prosedur yang tepat..	3%; CPL 5-3%
	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menjelaskan prosedur penanganan keluhan tamu.	Criteria: Ketepatan analisis dan solusi kasus keluhan tamu. Non-test task: Simulasi/role play penanganan keluhan	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Studi kasus	Merancang dan mempraktikkan layanan banquet: pengaturan tempat duduk, perencanaan menu, dan alur acara makanan.	3%; CPL 5-3%

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	
14	Mampu menjelaskan alur kerja divisi kamar dalam operasional hotel.	Mahasiswa mampu menganalisis studi kasus operasional divisi kamar.	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Diskusi dan praktik layanan banquet: pengaturan kursi, menu, dan jalannya acara	Melakukan simulasi wawancara kerja antara manajer dan calon staf dapur, serta mengevaluasi keterampilan dan kesesuaian terhadap budaya kerja restoran.	3%; CPL 5-3%	
			Ketepatan analisis dan relevansi solusi yang diberikan.	Kuliah	Belajar mandiri	• Slide				
			Non-test task:	Diskusi	• Forum diskusi di LMS	Presentasi				
			Presentasi kelompok studi kasus divisi kamar.	Praktikum						
15	uas				•					
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; 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 masakan dan hidangan dari berbagai daerah	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 dunia kuliner (chef, baker, 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-alat dapur dasar dan fungsinya	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 memasak dasar (merebus, menggoreng, mengukus, 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 sederhana berdasarkan prinsip gizi seimbang	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 pangan lokal dan musiman	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 dapur	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 makanan (protein, karbohidrat, lemak, 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 hidangan pembuka, utama, dan penutup	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 kuliner tradisional dan modern	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-alkohol populer dalam dunia kuliner	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 cara mengatasi keluhan pelanggan dalam pelayanan kuliner	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 Perencanaan Acara Banquet dalam bahasa Mandarin	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 dapur dan tim dalam penyelenggaraan acara makan besar	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 jasa boga	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