

	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No : rps.1/31/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 31 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 01
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman : 9

Nama Mata Kuliah	: Pengetahuan menu	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: 2 (dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Dr.Rezki Alhamdi, M.MPar
Dosen Pengampu	: Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Koordinator Mata Kuliah	: Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Dr.Rezki Alhamdi, M.MPar	Koordinator Mata Kuliah		Desember 2025
2. Pemeriksaan	Dr.Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi Fnb		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	S.A.I.		Desember 2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas tertentu.
	KU- 2 (10%)	Mampu menunjukan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
	KU- 3 (10%)	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni
	KU- 4 (10%)	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk laporan proyek akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
	KU- 5 (10%)	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
	KU- 6 (10%)	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar ruang lingkupnya;
	KU- 7 (10%)	Mampu merancang dan melaksanakan strategi pemasaran baik produk maupun jasa.
	KU- 8 (10%)	Mampu bertanggungjawab dan melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya;
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK 1 Mampu mengoperasikan restoran dengan baik.	
	CPMK 2 Mampu membuat menu yang menarik	
	CPMK 3 Mampu melakukan perencanaan menu yang baik.	
	CPMK 4 Mampu melakukan evaluasi kinerja restoran.	
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	

	Sub-CPMK 1 Mahasiswa mengerti tentang menu Sub-CPMK 2 Mahasiswa mampu untuk membuat menu. Sub-CPMK 3 Mampu menghitung harga jual. Sub-CPMK 4 Mampu mengevaluasi menu Sub-CPMK 5 Mampu mengoperasikan restoran dengan baik.					
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK					
		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5
CPMK1		V				
CPMK2			V	V		
CPMK3			V	V	V	V
CPMK4						V
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Matakuliah Pengetahuan Menu bertujuan untuk membekali para mahasiswa pengetahuan, pemahaman serta pengaplikasian menu. Matakuliah ini bersifat prasyarat dan wajib tempuh bagi semua mahasiswa. Dalam perkuliahan ini di bahas hal tentang apa itu menu bagaimana Pengetahuan menu dan membuat menu yang sesuai dengan kondisi hotel dan tren masakan saat ini. Kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan dengan berbagai pendekatan dengan metode yang banyak melibatkan mahasiswa seperti diskusi, paparan hasil pengamatan, serta memahami cara merancang menu. Matakuliah ini diberikan dengan komposisi yang berimbang antara teori dan praktik. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur dan partisipasi mahasiswa di kelas.					
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Kontrak perkuliahan, menu knowledge, Definisi menu, fungsi menu, 2. jenis-jenis menu, Ala carte 3. Table d hote 4. Buffet menu 5. breakfast 6. lunch 7. dinner 8. Kerangka menu klasik 9. Menu modern sesuai dengan course. 10. Penyusunan menu 11. Menu khusus perayaan					
References	Utama:		Pendukung:			
	1. Mcvery, J. Paul dan dkk. 2009. Fundamentals of Menu Planning. John Wiley and Sons Inc: New Jersey 2. Dreesen, Laura dan dkk. 2011. The Culinary Institute of America Math for The Professional Kitchen. John Wiley and Sons: New Jersey 3. Gissen, Wayne. 2011. Professional Cooking. John Wiley and Sons: New Jersey		1. Gordon, Lisa. David and Lientje Van Rensburg. 2007. The Hospitality Industry Handbook on Nutrition and Menu Planning. Juta and Co: Lansdowne 2. Kuntz, Joanne and Claudia, Pearson. 2007. NOLS Backcountry Cooking: Creative Menu Planning for Short Trips. Stackpole Books: Mechanicsburg 3. Sutomo, Budi. 2016. Menu Populer ala Resto Cepat Saji. PT Kawan Pustaka: Jakarta			
Media Pembelajaran	Software:		Hardware:			
	1. C a n v a		• 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	Kontrak perkuliahan, menu knowledge, Definisi menu, fungsi menu	Memahami dan menjelaskan definisi serta fungsi menu	Criteria: Menyusun definisi dan fungsi menu dengan baik	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Metode: Belajar mandiri, Forum diskusi	Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	0%
			Non-test task: Diskusi tentang fungsi dan definisi menu						
2	Jenis-jenis menu, Ala carte	Memahami dan menjelaskan jenis-jenis menu dan konsep Ala carte	Criteria: Menyusun dan menjelaskan jenis-jenis menu dan Ala carte	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri, Pembelajaran Kontekstual	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2	Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Diskusi tentang jenis-jenis menu dan Ala carte.						
3	Table d'hote	Memahami dan menjelaskan konsep Table d'hote	Criteria: Diskusi tentang jenis-jenis menu dan Ala carte	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Metode: Belajar mandiri, Pembelajaran Kontekstual	Mencari harga jual bagaimana harga jual terbentuk.	3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Menyusun dan menjelaskan jenis-jenis menu dan Ala carte.						
4	Buffet menu	Memahami dan menjelaskan konsep Buffet menu	Criteria: Menyusun dan menjelaskan konsep Buffet menu	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		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Diskusi tentang konsep Buffet menu						
5	Breakfast	Memahami dan menjelaskan konsep menu sarapan (Breakfast)	Criteria: Menyusun dan menjelaskan konsep menu sarapan	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		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Diskusi tentang konsep menu sarapan						
6	Lunch	Memahami dan menjelaskan konsep	Criteria: Menyusun dan	Metode:	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi	Teks: • Slide	1, 2, 3	Mengerjakan soal yang diberikan.	3%; CPL 5-3%
						• Slide			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan; [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
		menu makan siang (Lunch)	menjelaskan konsep menu makan siang Non-test task: Diskusi tentang konsep menu makan siang	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Forum diskusi di LMS	Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
7	Dinner	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	1, 2, 3		3%; CPL 5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%									
8	Kerangka menu klasik	Memahami dan menjelaskan kerangka menu klasik.	Criteria: Menyusun dan menjelaskan kerangka menu klasik Non-test task: Diskusi tentang kerangka menu klasik	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	Persentasi kelompok yang telah mengerjakan tugas.	1.5%; CPL 5-3%
9	Menu modern sesuai dengan course	Memahami dan menjelaskan konsep menu modern sesuai dengan course	Criteria: Menyusun dan menjelaskan konsep menu modern Non-test task: Diskusi tentang fungsi-fungsi yang ada	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	Membuat laporan hasil persentasi	1.5%; CPL 5-3%
10	Penyusunan menu	Memahami dan menjelaskan proses penyusunan menu	Criteria: Menyusun dan menjelaskan proses penyusunan menu Non-test task: Diskusi tentang proses penyusunan menu	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, a		3%; CPL 5-3%
11	Menu khusus perayaan	Memahami dan menjelaskan konsep menu khusus perayaan	Criteria: Mengerti mengenai cara menganalisis menu. Non-test task:	Metode: • Kuliah • Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	1, 2, 3, a, b	Menyelesaikan studi kasus dari beberapa restoran.	1.5%; CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Materi 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
12	Analisis menu berdasarkan cost	Mampu untuk menggunakan analisis menu berdasarkan cost	Menyusun dan menjelaskan konsep menu khusus perayaan	▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	• Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Latihan Dasar menggunakan Aplikasi Canva: Membuat Brosur dan Spanduk Kegiatan	1.5%; CPL 5-3%
			Criteria: Terampil menggunakan metode yang diberikan	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]		Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
			Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint						
13	Mampu menganalisis cost dengan benar	Mahir mengoperasikan dan menyajikan data sesuai fungsinya menggunakan aplikasi	Terampil dalam mengoperasikan dan menyusun data menjadi sebuah file dalam Aplikasi Canva	▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Latihan Dasar menggunakan Aplikasi Canva: Membuat Brosur dan Spanduk Kegiatan	3%; CPL 5-3%
			Criteria: Terampil dalam mengoperasikan dan menyusun data menjadi sebuah file dalam Aplikasi Canva			Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
			Non-test task: Diskusi tentang Aplikasi Canva						
14	Mampu menggunakan aplikasi Canva untuk keperluan sehari-hari	Mahir mengoperasikan dan menyajikan data sesuai fungsinya menggunakan aplikasi Canva dalam membuat proposal kegiatan yang kreatif dan menarik	Terampil dalam mengoperasikan dan menyusun data menjadi sebuah file dalam Aplikasi Canva	▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	• Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Latihan Dasar menggunakan Aplikasi Canva: Membuat Proposal Kegiatan	3%; CPL 5-3%
			Criteria: Terampil dalam mengoperasikan dan menyusun data menjadi sebuah file dalam Aplikasi Canva			Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			
			Non-test task: Diskusi tentang fitur lain yang disediakan oleh Aplikasi Canva						
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%									

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.