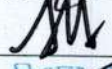
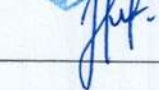


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No : rps.30/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 30 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman : 7

Nama Mata Kuliah	: Perencanaan Desain Restoran dan Bistro	Kode Mata Kuliah	: 3PDRB1
Semester	: 6 (enam)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Ar, Haufi Sukmamedian, ST, MM.Par, IAI
Dosen Pengampu	: Ar, Haufi Sukmamedian, ST, MM.Par, IAI	Koordinator Mata Kuliah	: Ar, Haufi Sukmamedian, ST, MM.Par, IAI

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Ar, Haufi Sukmamedian, ST, MM.Par, IAI	Koordinator Mata Kuliah		30 desember 2025
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi F&b		30 desember 2025
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc	Wadir I		30 desember 2025
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		30 desember 2025
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom.,MM.P ar	S.A.I.		30 desember 2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	CPL 01 (20%) Kemampuan menerapkan komunikasi tertulis, lisan, dan Prilaku dalam lingkungan teknis dan non-teknis yang didefinisikan secara luas serta kemampuan untuk mengidentifikasi dan menggunakan literatur teknis yang sesuai. CPL 02 (20%) Kemampuan menganalisis masalah komputasi yang kompleks dan menerapkan prinsip-prinsip komunikasi dan disiplin lain yang relevan untuk mengidentifikasi solusi. CPL 03 (30%) Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis interior desain yang dapat digunakan pada sebuah perencanaan interior restoran beserta prinsip-prinsip interior dasar. CPL 04 (30%) Kemampuan menganalisa dan memilih material interior yang sesuai untuk perencanaan interior restoran .
Capaian Pembelajaran	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	CPMK 1 Mampu menganalisa materi yang disampaikan dan mampu mejabarkan secara detail interior desain CPMK 2 Mampu mengintegrasikan antara teori dan praktek melaksanakan pekerjaan di industri restoran CPMK 3 Mampu mengaplikasikan pengetahuan interior desain restoran dalam praktek keseharian bekerja CPMK 4 Mampu merancang tata interior desain dasar sebuah restoran beserta material yang dipilih
Capaian Pembelajaran	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	Sub-CPMK 1 Mampu memahami jenis-jenis restaurant secara detail Sub-CPMK 2 Mampu memahami interior desain secara umum dan sejarahnya Sub-CPMK 3 Mampu memahami Prinsip-prinsip sebuah desain interior Sub-CPMK 4 Mampu memahami jenis-jenis gaya interior desain dan perkembangannya Sub-CPMK 5 Mampu memahami jenis-jenis material interior desain secara umum Sub-CPMK 6 Mampu menata interior restoran secara umum dan mampu

	menzonasi area-area kegiatan dalam restoran																																								
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK <table> <tr> <th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th></tr> <tr> <td>CPMK1</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>CPMK2</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td></tr> <tr> <td>CPMK3</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr> <tr> <td>CPMK4</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr> </table>							Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	CPMK1	V	V	V				CPMK2	V				V	V	CPMK3			V	V	V		CPMK4				V	V	V
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6																																			
CPMK1	V	V	V																																						
CPMK2	V				V	V																																			
CPMK3			V	V	V																																				
CPMK4				V	V	V																																			
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Desain Interior Restoran I merupakan mata kuliah yang akan memperkenalkan mahasiswa tentang ilmu desain tata ruang dalam Restoran, dari mulai pengenalan tema, gaya & prinsip interior desain serta bagaimana pemilihan material yang tepat yang akan berkaitan terhadap kegiatan house keeping hotel serta mahasiswa juga akan memahami lay out dasar pola restoran dan tata letak zonasi aktivitas restoran yang umum.																																								
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Sejarah Tentang Restoran dan Jenis – jenis nya 2. Jenis – jenis Fasilitas Restoran 3. Pengenalan Dasar Interior Design 4. Gaya Desain Interior 5. Prinsip - prinsip Interior Design 6. Jenis-jenis Material Penutup Lantai Interior restoran 7. Jenis- jenis Material Penutup Dinding restoran 8. Ujian Tengah Semester 9. Jenis- Jenis Material Penutup Plafond restoran 10. Pemilihan Furniture restoran 11. Pemilihan Element Estetis Interior restoran 12. Standar Desain Interior restoran Area Publik 13. Standar Desain Interior restoran Area Non publik 14. Layouting Interior restoran 15. Layouting Interior back restoran 16. Ujian Akhir Semester																																								
References	Utama:			Pendukung:																																					
	1. David Kent Ballast, FAIA, CSI (2010). Interior Detailing . Wiley. 2. Chris Grimley + Mimi Love (2007). The Interior Design. Rockport. 3. Abdul Rachman Arief (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan & restoran. Graha Ilmu. 4. Dyan Agustin, ST, MT (2020). Buku Ajar Interior .Indomedia Pustaka. 5. Andie A.Wicaksono, Endah Trisnawati (2002) , Teori Interior, Griya kreasi																																								
Media Pembelajaran	Software:			Hardware:																																					
				• 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	Mampu Sejarah Tentang Restoran dan Jenis – jenis nya		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi		-	0%
2	Mampu memahami Jenis – jenis Fasilitas Restoran		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
3	Mampu mengenali dasar-dasar interior Desain secara umum		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
4	Mampu mengenali prinsip-prinsip interior desain yang sering digunakan dalam interior restoran		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
5	Mampu mengenali gaya-gaya interior desain yang sesuai untuk digunakan dalam interior restoran		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
6	Mampu mengenali jenis-jenis material penutup lantai yang sesuai untuk interior restoran		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
7	Mampu mengenali jenis-jenis material penutup Dinding yang sesuai untuk		Criteria: Non-test task:	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			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
	interior restoran			[TM 2x (2x45)]		berkaitan dengan materi			
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL K6 – 22%; CPL P17-5%									
9	Mampu mengenali jenis-jenis material penutup plafond yang sesuai untuk interior restoran	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			1.5%; CPL 5-3%
10	Mampu mengenali jenis-jenis element estetis yang sesuai untuk interior restoran	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			1.5%; CPL 5-3%
11	Mampu memilih jenis furniture yang tepat dan sesuai tema hotel serta sesuai untuk interior restoran	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
12	Mampu memahami tata ruang standar interior area publik restoran	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			1.5%; CPL 5-3%
13	Mampu memahami tata ruang standar interior area non publik restoran	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			1.5%; CPL 5-3%
14	Mampu memahami Layouting Interior restoran	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi			3%; CPL 5-3%
15	Mampu memahami Layouting Interior	Criteria: Non-test task:		Metode: ▪ Kuliah	Metode: ▪ Belajar mandiri	Teks: • Slide			3%; CPL 5-3%

[illegible]

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pembahasan Kontrak Perkuliahan dan Pengantar Matakuliah PAI	Sub CPMK1 - 1%; CPL 01 - 2% CPL 03 - 2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Aktifitas Pembelajaran Kelas RPS & Kontrak Perkuliahan	5%
Pembahasan Bagaimana Sejarah interior desain restoran dan implementasi terhadap interior desain saat ini	Sub CPMK3 - 2.5 %; CPL 03 - 2.5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Aktifitas Pembelajaran Pengantar Matakuliah Pendidikan Agama Islam dan Pembagian Kelompok	5%
Presentasi kelompok mengenai prinsip-prinsip interior dalam studi kasus restoran yang berada di hotel	Sub CPMK4- 2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Aktifitas Pembelajaran Pengantar Matakuliah Pendidikan Agama Islam dan Pembagian Kelompok	25%
Ujian Tengah Semester	Sub CPMK4- 2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terlampir	UTS Secara Offline dan Absensi Kelas	30%
Presentasi kelompok , pembahasan mengenai Gaya desain interior beberapa restoran di kota Batam	Sub CPMK4- 2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	File hasil presentasi, kelompok di share di group kelas sebagai bahan referensi pembelajaran, dan Absensi kelas	2%
Ujian Akhir Semester	Sub CPMK4- 2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terlampir	UAS Secara Offline dan Absensi Kelas	40%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali 50%	Cukup 30%	Kurang 20%
Soal. 1 Sebagai seorang calon hotelier dan pelaku industri dibidang perhotelan, apakah manfaat yang dapat anda dapatkan dengan mempelajari wawasan mengenai ilmu interior desain restaurant bagi pengembangan karier anda ? (jabarkan opini anda))	CPL S9-3%; CPL KK6 - 22%; CPL 17-5%	Menjawab 5 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 3 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 2 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia
		50%	30%	20%
Soal. 2 Sebuah perusahaan besar dibidang multinasional idustri berencana melakukan ekspansi usaha mereka dibidang pariwisata, yaitu dengan membuat tematik resto/bistro & café di pusat perbelanjaan perkotaan dengan rencana pasar konsumen middle to up, anda diminta sebagai calon manajer restaurant tersebut untuk membuat item-item apa saja yang harus ada di dalam sebuah restaurant? buatlah list kebutuhannya	CPL S9-3%; CPL KK6 - 22%; CPL 17-5%	Menjawab 5 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 3 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 2 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia
		50%	30%	20%
Soal. 3 Seorang pengusaha dibidang otomotif berencana membuat bisnis baru dibidang kuliner, anda yang telah memiliki pengalaman dibidang restaurant, direkomendasi oleh salah satu rekanan pengusaha tersebut sebagai konsultan bisnis restaurant pengusaha tersebut. Tolong anda jabarkan langkah-langkah apa saja yang harus	CPL S9-3%; CPL KK6 - 22%; CPL 17-5%	Menjawab 5 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 3 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 2 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia

disiapkan bagi pengusaha tersebut , dan jabarkan.				
		50%	30%	20%

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali 50%	Cukup 30%	Kurang 20%
Soal. 1 Sebagai seorang manajer restaurant, anda ditugaskan untuk mempresentasikan keadaan restaurant anda ke pada calon investor yang hendak membuat cabang restaurant yang anda kelola di tempat lain , jenis restaurant anda stand alone type, bukan didalam mall atau ruko tetapi restaurant yang berdiri ditengah sendiri ex.McDonald/KFC ,tolong jelaskan apa saja yang akan anda presentasikan atau showing kepada calon investor tersebut tentang restaurant anda ? jelaskan juga alur anda akan mulai showing dari ruang apa di restaurant tersebut ? (Bobot nilai 30%)	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL 17-5%	Menjawab 5 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 3 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 2 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia
		50%	30%	20%
Soal. 2 Sebuah konsultan interior desain mengajukan beberapa ruang yang akan di buat rancangannya, anda sebagai manajer restaurant diminta konsultan tersebut untuk menguide atau mengarahkan pola tata letak kasaran yang sesuai dengan kenyamanan dan standar desain restaurant yang anda Kelola. Buatlah sketsa rought desainnya Dinning Area, (termasuk posisi bar nya) Kitchen area Tema Interior desain yang akan anda inginkan yaitu bertema contemporer, coba anda sarankan jenis material apa saja yang ideal dari mulai lantai,dinding & plafond . (Bobot nilai 60%)	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL 17-5%	Menjawab 5 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 3 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia	Menjawab 2 poin memahami Tentang Agama Islam dalam kehidupan Masyarakat Indonesia
		50%	30%	20%