

	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No rps.1/5/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 2 Januari 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman :12

Nama Mata Kuliah	: Statistik Pariwisata	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: VI (enam)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Dr. Agung Edy Wibowo, M.Si
Dosen Pengampu	: Dr. Agung Edy Wibowo, M.Si	Koordinator Mata Kuliah	: Dr. Agung Edy Wibowo, M.Si

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Dr. Agung Edy Wibowo, M.Si	Koordinator Mata Kuliah		Januari 2026
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi FBM		Januari 2026
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc	Wadir I		Januari 2026
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		Januari 2026
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom MM.Par	SPMI		Januari 2026

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu memahami dan menggunakan konsep statistik untuk analisis data pariwisata.
	KU-2 (10%)	Mampu mengolah dan menyajikan data pariwisata secara sistematis dan akurat.
	KU-3 (10%)	Mampu menganalisis dan menginterpretasikan data statistik untuk pengambilan keputusan.
	KU-4 (10%)	Mampu menggunakan perangkat lunak statistik dasar untuk pengolahan data.
	KU-5 (10%)	Mampu menyusun laporan hasil analisis statistik sesuai kaidah ilmiah.

		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

1. mampu memahami konsep dasar statistik dan perannya dalam pariwisata.
2. Mampu mengklasifikasikan data dan skala pengukuran statistik pariwisata.
3. Mampu menyajikan dan menganalisis data statistik deskriptif pariwisata.
4. Mampu melakukan analisis statistik inferensial sederhana.
5. Mampu menginterpretasikan hasil analisis statistik sebagai dasar pengambilan keputusan pariwisata.

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

1. Memahami konsep dan fungsi statistik pariwisata
2. Mengidentifikasi jenis data, sumber data, dan skala pengukuran
3. Mengolah dan menyajikan data statistik deskriptif
4. Menerapkan teknik statistik inferensial dasar
5. Menginterpretasikan hasil analisis statistik pariwisata

Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6
CPMK1	V					
CPMK2		V	V			
CPMK3		V	V	V	V	V
CPMK4					V	V

**Deskripsi Singkat
Mata Kuliah**

Mata kuliah Statistik Pariwisata membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dasar dalam pengolahan, analisis, dan interpretasi data statistik yang berkaitan dengan pariwisata dan hospitality. Materi mencakup statistik deskriptif dan inferensial sederhana yang diaplikasikan pada data kunjungan wisata, hotel, restoran, dan destinasi. Pembelajaran dilakukan melalui kuliah, diskusi, latihan soal, dan praktik pengolahan data.

**Bahan Kajian
Materi
Pembelajaran**

1. Pengantar statistik pariwisata
2. Jenis dan sumber data pariwisata
3. Skala pengukuran data
4. Penyajian data (tabel dan grafik)
5. Ukuran pemusatan data

	9. Konsep peluang dan distribusi data 10. Populasi dan teknik sampling 11. Uji hipotesis sederhana 12. Korelasi dan regresi sederhana 13. Interpretasi hasil analisis statistik pariwisata 14. Ujian Akhir Semester
--	---

References	Utama:	Pendukung:
	1. Glickman, C. D., Gordon, S. P., & Ross-Gordon, J. M. (2017). <i>Supervision and Instructional Leadership: A Developmental Approach</i> . Pearson. 2. Sergiovanni, T. J., & Starratt, R. J. (2006). <i>Supervision: A Redefinition</i> . McGraw-Hill. 3. Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2019). <i>Organizational Behavior</i> . Pearson. 4. Lunenburg, F. C., & Ornstein, A. C. (2020). <i>Educational Administration: Concepts and Practices</i> . Cengage Learning. 5. Daresh, J. C. (2001). <i>Supervision as Proactive Leadership</i> . Waveland Press.	1. Gordon, Lisa. David and Lientjie Van Rensburg. 2007. <i>The Hospitality Industry Handbook on Nutrition and Menu Planning</i> . Juta and Co:Lansdowne 2. Kuntz, Joanne and Claudia, Pearson. 2007. <i>NOLS Backcountry Cooking: Creative Menu Planning for Short Trips</i> . Stackpole Books: Menchanicburg 3. Sutomo, Budi. 2016. <i>Menu Populer ala Resto Cepat Saji</i> . PT Kawan Pustaka: Jakarta
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Microsoft Excel 2. SPSS (opsional) 3. LMS	• Laptop/PC • Proyektor •

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous			
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9
1	Memahami konsep dan fungsi statistik pariwisata	Mahasiswa memahami konsep dasar supervisi dan fungsinya dalam organisasi	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Pengantar statistik pariwisata	Diskusi tentang pengumpulan informasi dasar.
			Pemahaman yang mendalam tentang konsep dasar. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi		
2	Mengidentifikasi jenis data, sumber data, dan skala pengukuran	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip-prinsip supervisi yang efektif	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Data & sumber data	Diskusi tentang teknik recipe costing food.
			Analisis yang tepat dan akurat. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Pembelajaran Kontesktual	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi		
3	Mengidentifikasi jenis data, sumber data, dan skala pengukuran	Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan menerapkan teknik supervisi yang tepat	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Skala pengukuran	Mengerjakan latihan recipe costing beverage.
			Akurasi dalam perhitungan biaya minuman. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi		
4	Mengolah dan menyajikan data statistik deskriptif	Mahasiswa mampu menggunakan teknik komunikasi yang efektif dalam supervisi	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Tabel & grafik	Diskusi tentang teknik forecasting.
			Akurasi dalam peramalan penjualan. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi		
5	Mengolah dan menyajikan data statistik deskriptif	Mahasiswa dapat melakukan evaluasi kinerja menggunakan instrumen yang sesuai	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	Mean, median, modus	Mengerjakan latihan pengelolaan pembelian.
			Efisiensi dalam pengelolaan pembelian. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS.	Kuliah Diskusi Praktikum [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi		
6			Criteria:	Metode:	Metode:			Diskusi tentang metode 3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]			Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	
	Mengolah dan menyajikan data statistik deskriptif	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam meningkatkan kualitas akademik	Penggunaan teknik penerimaan yang efektif. Non-test task: Diskusi tentang metode	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Varians & standar deviasi	penerimaan barang.	
7	Mengolah dan menyajikan data statistik deskriptif	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan supervisi dalam administrasi	Criteria: Keakuratan dalam pengelolaan penyimpanan Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Statistik deskriptif	Diskusi tentang pengelolaan penyimpanan.	
Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7
8	Metode pemberian umpan balik yang efektif	Mahasiswa mampu memberikan feedback yang membangun dan produktif	Criteria: Keakuratan dalam melakukan persiapan bahan. 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	Peluang & distribusi	Diskusi tentang metode persiapan bahan.	
9	Menerapkan teknik statistik inferensial dasar	Mahasiswa dapat menganalisis data untuk meningkatkan efektivitas supervisi	Criteria: Keakuratan dalam menghitung biaya makanan bulanan. Non-test task: Diskusi tentang restoran	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Populasi & sampling	Mengerjakan latihan menghitung biaya makanan bulanan.	
10	Menerapkan teknik statistik inferensial dasar	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM	Criteria: Pengelolaan biaya yang efektif. Non-test task: Melihat diskusi	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Uji hipotesis sederhana	Diskusi tentang pengelolaan biaya secara keseluruhan.	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous			
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9
11	Menerapkan teknik statistik inferensial dasar	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria: mahasiswa mengenal materi yang di berikan Criteria: Keakuratan dan kelengkapan laporan. Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: ▪ Slide Presentasi ▪ Video yang berkaitan dengan materi	Korelasi & regresi	Mengerjakan latihan pembuatan laporan biaya dan analisis keuangan.
12	Menerapkan teknik statistik inferensial dasar	Mahasiswa dapat menerapkan teknik supervisi dalam dunia kerja nyata	Criteria: Keakuratan dalam melakukan analisis biaya Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: ▪ Slide Presentasi ▪ Video yang berkaitan dengan materi	Interpretasi data pariwisata	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.
13	Menginterpretasikan hasil analisis statistik pariwisata	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM	Criteria: Pemahaman dan penerapan teknologi yang relevan Non-test task: promosi	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: ▪ Slide Presentasi ▪ Video yang berkaitan dengan materi	Interpretasi data pariwisata	Mengerjakan proyek integrasi teknologi.
14	Menginterpretasikan hasil analisis statistik pariwisata	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria: Keakuratan dalam penggunaan software. Non-test task: Diskusi tentang fitur lain yang disediakan oleh Aplikasi Canva	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: ▪ Slide Presentasi ▪ Video yang berkaitan dengan materi	Interpretasi data pariwisata	Latihan menggunakan software manajemen biaya.

Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KUI1 – 2%; CPL KUI4 – 3%; CPL KUI6 – 17%; CPL KUI7-50%

13	Pengelolaan Inventaris dan Persediaan Restoran	Memahami dan mengetahui isu-isu terkini Inventaris dan Persediaan Restoran	Kriteria: Keakuratan dalam mengidentifikasi isu-isu terkini	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar menggunakan Microsoft PowerPoint: Membuat presentasi tentang isu-isu terkini dalam Teknik Supervisor Restoran
----	--	--	---	--	--	---

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester :

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester

Kriteria	Capaian Pembelajaran (CPL)	Bobot (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Pengertian Teknik Supervisi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, data relevan dan akurat, serta segmen pasar diidentifikasi dengan tepat dan rinci.	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, segmen pasar diidentifikasi namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan segmen pasar diidentifikasi secara umum saja.
Peran Supervisor Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan sangat detail dan akurat, semua faktor yang mempengaruhi biaya dipertimbangkan dengan baik.	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan cukup baik, namun ada beberapa faktor yang tidak dipertimbangkan dengan baik.	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang akurat.
Sistem Supervisi dalam Operasional Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil perhitungan realistis.	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil perhitungan agak kurang realistis.	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil perhitungan tidak realistis.
Pengelolaan SDM di Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan akurasi tinggi.	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang akurat.
Pengertian Teknik Supervisi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan sangat efektif dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang manajemen pembelian.	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan cukup baik dalam pengambilan keputusan, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan kurang baik dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang kurang mendalam tentang manajemen pembelian.

Instruksi Penilaian

- **Baik Sekali:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi semua aspek yang diminta dengan sangat baik dan tanpa kekurangan yang berarti.
- **Cukup:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi sebagian besar aspek yang diminta namun masih terdapat beberapa kekurangan.
- **Kurang:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja hanya memenuhi sebagian kecil aspek yang diminta dan terdapat banyak kekurangan.

Capaian Pembelajaran (CPL)

- **CPL S9-3%:** Memahami dan menerapkan konsep dasar dalam perencanaan dan pengelolaan Teknik Supervisor Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Teknik Supervisor Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.

Kriteria	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali (A)	Cukup (B)	Kurang (C)	Sangat Kurang (D)
Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, data relevan dan akurat, serta metode analisis cost diterapkan dengan tepat dan rinci.	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, metode analisis cost diterapkan namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan metode analisis cost diterapkan secara umum saja.
Teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan sangat detail dan relevan, mempertimbangkan semua faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan.	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan.	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan tidak dipertimbangkan.
Teknik Penilaian Kinerja Staf	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Forecasting dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil forecasting realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting agak kurang realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting tidak realistis.
Teknik Penyelesaian Konflik di Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan efisiensi tinggi.	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang efisien.
Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Teknologi digunakan dengan sangat efektif dalam Teknik Supervisor Restoran, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang aplikasi teknologi.	Teknologi digunakan dengan cukup baik dalam Teknik Supervisor Restoran, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	Teknologi digunakan dengan kurang baik dalam Teknik Supervisor Restoran, menunjukkan pemahaman yang kurang mendalam tentang aplikasi teknologi.

Instruksi Penilaian:

- **Baik Sekali:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi semua aspek yang diminta dengan sangat baik dan tanpa kekurangan yang berarti.
- **Cukup:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi sebagian besar aspek yang diminta namun masih terdapat beberapa kekurangan.
- **Kurang:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja hanya memenuhi sebagian kecil aspek yang diminta dan terdapat banyak kekurangan.

Capaian Pembelajaran (CPL):

- **CPL S9-3%:** Memahami dan menerapkan konsep dasar dalam perencanaan dan pengelolaan Teknik Supervisor Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Teknik Supervisor Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.