

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2406.1
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 01

Nama Mata Kuliah	: Manajemen Even	Kode Mata Kuliah	: 4CMEN1
Semester	: 6 (Enam)	Rumpun Mata Kuliah	:
Bobot (sks)	: 3	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Kamelia Santika A.Md	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Kamelia Santika A.Md	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amalia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Ditebankan pada MK
	CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Bekerjasama dalam Tim Lulusan mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial. CPL 5. Kemampuan Mengintegrasikan Teknologi dan Strategi Pemasaran Kuliner Lulusan mampu mengintegrasikan teknologi informasi, seperti sistem pemesanan online, manajemen inventaris, dan analisis data, untuk meningkatkan efisiensi operasional serta merancang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding dan promosi produk kuliner. CPL 6. Kemampuan Mengelola Keuangan dan Pengambilan Keputusan Bisnis Kuliner Lulusan mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) - CPMK 1 Mampu merancang dan melaksanakan acara kuliner yang kreatif dan inovatif, dengan memperhatikan kebutuhan pasar serta keanekaragaman budaya. - CPMK 2 Mampu mengelola sumber daya dan operasional secara efektif untuk menyelenggarakan acara kuliner yang sukses dan berkelanjutan.

	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)					
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan Mampu memahami konsep dasar , tujuan, manfaat dan keberlangsungan pengelolaan even bidang kuliner 2. SUB CPMK 2 Mampu mengidentifikasi ide dan gagasan perencanaan even bidang kuliner 3. SUB CPMK 3 Mampu merencanakan program even bidang kuliner dengan penyesuaian rencana anggaran biaya 4. SUB CPMK 4 Mampu merencanakan struktur organisasi untuk kegiatan even bidang kuliner 5. SUB CPMK 5 Mampu membuat proposal kegiatan even bidang kuliner 6. SUB CPMK 6 Mampu mengidentifikasi sponsorship 7. SUB CPMK 7 Mampu mempresentasikan proposal kegiatan kepada sponsorship 8. SUB CPMK 8 Mampu Memfollow up proposal kegiatan sponsorship. 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Mampu mengaplikasikan perencanaan dan berkordinasi dengan talent atau pengisi acara dalam even bidang kuliner 11. SUB CPMK 11 Mampu mengorganise dan berkordinasi dengan vendor terkait dalam even bidang kuliner 12. SUB CPMK 12 Mampu mengaplikasikan dan mendistribusikan undangan kepada pengisi acara sesuai dengan kategori tamu undangan dalam even bidang kuliner 13. SUB CPMK 13 Mampu mengorganisasi kegiatan utama dengan peserta kegiatan dalam even bidang kuliner 14. SUB CPMK 14 Mampu mengimplementasikan kegiatan Gladi Resik sebelum kegiatan berlangsung 15. SUB CPMK 15 Acara Puncak Event berlangsung. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester					
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK					
		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5
	CPMK1					
	CPMK2					
	CPMK3					
	CPMK n					
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Manajemen Even memberikan pemahaman mendalam tentang perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi berbagai jenis acara yang terkait dengan industri kuliner, seperti festival makanan, peluncuran produk, hingga layanan katering untuk acara khusus. Mahasiswa program studi Manajemen Kuliner akan mempelajari cara mengelola setiap aspek dari sebuah even, termasuk penyusunan anggaran, logistik, koordinasi tim, hingga memastikan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan. Mata kuliah ini juga mengajarkan strategi pemasaran acara dan inovasi dalam menciptakan pengalaman kuliner yang berkesan bagi peserta. Sinergi antara manajemen even dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk merancang dan mengelola acara yang tidak hanya berjalan lancar tetapi juga meningkatkan citra dan daya saing bisnis kuliner di berbagai skala.					
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Menangani Situasi Konflik. (55HDR00.155.2) 2. Membangun Hubungan Bisnis (I.55HDR00.160.2) 3. Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis (I.55HDR00.203.2) 4. Mengevaluasi Proyek (I.55HDR00.171.2) 5. Menyiapkan Dokumen Bisnis (I.55HDR00.235.2)					
References	Utama:			Pendukung:		
	1. Sobari, Enceng. 2018. Teknologi Pengolahan Pangan. Andi Offset: Yogyakarta 2. Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2017. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta			a. Rauf, Rusdin. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset: Yogyakarta b. Muchtadi, Tien R dan Sugiyono. 2018. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta: Bandung c. Weaver, Connie M. 2015. The Food Chemistry Laboratory. CRC Press.		
Media Pembelajaran	Software:			Hardware:		
	1. Windows, 2. Microsoft Word, 3. Microsoft Powerpoint, 4. Youtube, 5. VLC Player/ GOM Player.			• Handout, Buku Referensi, makalah kelompok, LCD, PC, Laptop		

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 Mampu memahami konsep dasar, tujuan, manfaat dan keberlangsungan pengelolaan event bidang kuliner	1. Mampu mengetahui dan memahami konsep dasar event kuliner 2. Mampu mengetahui dan memahami tujuan manfaat event 3. Mampu mengelola event bidang Kuliner	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan konsep mengenai perkembangan event kuliner	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Video <i>Perkembangan event kuliner</i>	1, 2, a, b, c		3 %
			Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan pengelompokan event kuliner	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c	Pengelompokan dan mencari informasi di media sosial	5 %
			Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan Kandungan Bahan Pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab • Video tentang Nutrifikasi Bahan Pangan	1, b, c	Mencari pengelompokan pangan berdasarkan Nutrifikasi Kandungan bahan pangan	5 %
3	Mampu merencanakan program even bidang kuliner dengan penyesuaian rencana anggaran biaya	1. Mampu memahami dan menjelaskan rencana anggaran biaya 2. Mampu menyesuaikan anggaran biaya even.	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan Kandungan Bahan Pangan Non-test task: Diskusi tentang Nutrifikasi Kandungan Bahan Pangan						
4	Mampu merencanakan struktur organisasi untuk kegiatan even bidang kuliner	1. Mampu memahami dan mendeskripsikan ,mengorganisasikan struktur organisasi kegiatan event kuliner	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan Karakteristik Bahan Pangan Non-test task: Diskusi Karakteristik Proposal	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %

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
5	Mampu membuat proposal kegiatan even bidang kuliner	1. Mampu memahami dan menjelaskan proposal kegiatan 2. Mampu mengetahui dan membikin proposal untuk event kuliner	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan proposal Non-test task: Diskusi mengenai Faktor-faktor pembuatan event kuliner	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab • Video	1, 2, a, b, c,		5 %
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Pengemasan Non-test task: Diskusi Pengemasan Bahan Pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
6	Mampu mengidentifikasi sponsorship	1. Mampu memahami dan mengidentifikasi sponsorship 2. Mampu mengetahui dan memahami fungsi sponsorship 3. Mampu mengetahui dan mengetahui beberapa contoh sponsorship	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Diskripsi kegiatan sponsorship	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Diskripsi kegiatan sponsorship Non-test task: Diskusi sponsorship	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
7	Mampu mempresentasikan proposal kegiatan kepada sponsorship	1. Mampu memahami dan menjelaskan proposal kegiatan sponsorship	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Diskripsi kegiatan sponsorship	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Diskripsi kegiatan sponsorship Non-test task: Diskusi sponsorship	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
8	Mampu Memfollow up proposal kegiatan sponsorship	1. Mampu memahami dan menjelaskan kegiatan sponsorship untuk followup	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Teknik Pengawetan Bahan Pangan dalam Industri Pangan Non-test task: Diskusi Teknik Pengawetan Bahan Pangan dalam Industri Pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab • Video tentang presentasi tentang sponsorship	1, 2, a, b, c,	Pelaksanaan followup sponsorship	5 %
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Teknik Pengawetan Bahan Pangan dalam Industri Pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi	1, 2, a, b, c,	Presentasi	5 %
9	Ujian Tengah Semester	1. Mampu memahami dan menjelaskan nama	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Teknik dan	Metode: • Kuliah	Metode: • Belajar mandiri	Teks: Slide Presentasi	1, 2, a, b, c,	Presentasi	5 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian n(%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		nama perusahaan 2. mengetahui dan memahami jenis-jenis sponsor 3. Mampu mengetahui dan mengetahui jenis sponsorshipnya	Non-test task: Diskusi Teknik dan Metode wawancara dan diskusi	• Diskusi TM 1x (1x170)	• E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	• Diskusi tanya jawab			
10	Mampu mengaplikasikan perencanaan dan berkoordinasi dengan talent atau pengisi acara dalam even bidang kuliner	1. Mampu memahami dan menjelaskan mendefinisikan event kuliner 2. mengetahui dan memahami menjelaskan tujuan penggunaan talent atau pengisi acara	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan event Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
11	Mampu mengorganise dan berkoordinasi dengan vendor terkait dalam even bidang kuliner	1. Mampu memahami dan menjelaskan mendefinisikan mengenai koordinasi dengan vendor terkait 2. mengetahui dan memahami menjelaskan tujuan koordinasi dengan vendor terkait	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan event kuliner Non-test task: Diskusi koordinasi event kuliner	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
12	Mampu mengaplikasikan dan mendistribusikan undangan kepada pengisi acara sesuai dengan	1. Mampu memahami dan menjelaskan dan mendistribusikan secara baik undangan event 2. mengetahui dan memahami Syarat dan Tujuan dari undangan event	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab • Video pengiriman pendistribusian undangan	1, 2, a, b, c,		5 %

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
	kategori tamu undangan dalam even bidang kuliner	3.							
13	Mampu mengorganisasi kegiatan utama dengan peserta kegiatan dalam even bidang kuliner	1. Mampu memahami dan menjelaskan kegiatan event kuliner 2. Mampu mengetahui dan memahami mengetahui sarana dan prasarana kegiatan event kuliner	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Uji Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Melakukan eksperimen tentang penerapan uji pengorganisasian event kuliner	5 %
14	Mampu mengimplementasikan kegiatan Gladi Resik sebelum kegiatan berlangsung	1. Mampu memahami dan menjelaskan mengetahui macam-macam kegiatan yang akan dilakukan gladi resik event 2. mengetahui dan membedakan pengujian utk keberlanjutan event kuliner 3. Mampu mengetahui event kuliner	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Presentasi hasil Uji capaian	7 %

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	3%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	E xcel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 3	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 4	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	E xcel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 5	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 6	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	E xcel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 7	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 8	10%	Essay	Mid Test Paper	10%
Pertemuan 9	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 10	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 12	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 14	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 15	7%	Presentasi Uji Organoleptik	Absensi, Form Penilaian Hasil Praktikum, Dokumentasi Produk	7 %
Pertemuan 16	20%	Essay	FinalTest Paper	20%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Laporan Sponsorship (Pengembangan Kegiatan Sponsorship)

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Kategori Perusahaan	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Kajian Umum Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari Kajian Umum Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari Kajian Umum Teknologi Pangan
Nominal Sponsorship	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari klasifikasi Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari klasifikasi Teknologi Pangan
Jenis Sponsorship	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Alat dan Metode Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari Alat dan Metode Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari Alat dan Metode Teknologi Pangan
Pertemuan Sponsorship	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode Pemeliharaan Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari metode Pemeliharaan Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari metode Pemeliharaan Teknologi Pangan

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Latar Belakang	20%	Latar belakang cukup jelas, mencakup tujuan dan urgensi kegiatan dengan data pendukung yang relevan.	Menjelaskan tujuan kegiatan tetapi kurang mendalam atau tidak didukung data yang cukup.	Tidak menjelaskan alasan, tujuan, atau urgensi kegiatan dengan jelas.
Susunan Acara	20%	Susunan acara jelas, runtut, dan sesuai dengan konsep event, tetapi ada sedikit kekurangan teknis.	Susunan acara ada tetapi kurang rinci, kurang relevan dengan konsep event, atau ada beberapa kekurangan.	Susunan acara tidak runtut, tidak sesuai dengan konsep event, atau banyak kesalahan dalam perencanaan.
Implementasi Anggaran Kegiatan	20%	Anggaran disusun dengan cukup baik, ada sedikit perbedaan antara rencana dan realisasi yang dapat dijelaskan.	Anggaran tersedia tetapi kurang rinci, ada perbedaan signifikan antara rencana dan realisasi.	Anggaran tidak jelas, tidak realistis, atau tidak sesuai dengan kebutuhan acara.
Pembahasan implementasi Kegiatan Utama	20%	Pembahasan cukup baik, menjelaskan pelaksanaan kegiatan utama dengan analisis keberhasilan dan	Pembahasan ada tetapi kurang mendalam, tidak mencakup evaluasi keberhasilan atau	Tidak membahas implementasi kegiatan utama secara rinci, tidak ada evaluasi

		kendala yang ditemukan.	kendala secara jelas.	keberhasilan atau kendala.
Kesimpulan, Saran dan Lampiran	20%	Kesimpulan cukup baik, saran relevan dengan kegiatan, dan lampiran cukup mendukung laporan.	Kesimpulan ada tetapi kurang merangkum kegiatan dengan baik, saran kurang aplikatif, dan lampiran kurang lengkap.	Kesimpulan tidak jelas, saran tidak relevan, dan lampiran tidak lengkap.