



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam
Program Studi Manajemen Kuliner
Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id;

Kriteria dan Standar Penilaian

Penilaian dilakukan dengan menggunakan kriteria berikut:

Nilai Huruf	Nilai Numerik	Nilai Indeks	Predikat
A	85 – 100	4.00	Istimewa
A -	80.00 – 84.99	3.70	Sangat Baik
B +	75.00 – 79.99	3.30	Baik Sekali
B	70.00 – 74.99	3.00	Baik
B -	65.00 – 69.99	2.70	Cukup Baik
C +	60.00 – 64.99	2.30	Cukup
C	55.00 – 59.99	2.00	Cukup Kurang
C -	50.00 – 54.99	1.70	Kurang
D	40.00 – 49.99	1.00	Sangat Kurang
E	0 – 39.99	0.00	Gagal

Dalam menentukan nilai evaluasi akhir akan digunakan pembobotan sebagai berikut :

- a. Daily Activity : 30%
- b. UTS : 30%
- c. UAS : 40%

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

1. SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu Memahami Pengertian, Filosofi dan Sejarah Kuliner Indonesia
2. SUBCPMK 2 Mampu mengidentifikasi jenis menu hidangan Kuliner Indonesia berdasarkan wilayah
3. SUBCPMK 3 Mampu memahami Kategorisasi hidangan kuliner indonesia berdasarkan jenis makanan
4. SUBCPMK 4 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia berdasarkan wilayah
5. SUBCPMK 5 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat bumbu kari berdasarkan bahan utama kari daging, ayam, seafood dan sayur- sayuran Indonesia
6. SUBCPMK 6 Mampu memahami, Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang di Indonesia
7. SUBCPMK 7 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)
8. SUBCPMK 8 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat appetizer, kudapan masakan dan hidangan pengiring Indonesia
9. SUBCPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUBCPMK 10 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat dessert berdasarkan wilayah di Indonesia
11. SUBCPMK 11 Mampu memahami, merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia