



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. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mampu memahami konsep pengolahan roti dan kue tingkat lanjut
2. SUB CPMK 2 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
3. SUB CPMK 3 Mampu mengidentifikasi produk roti dan kue yang sudah dikomersialisasi di pasar dengan memperhatikan standar sensorik (rasa, aroma, warna dan tekstur)
4. SUB CPMK 4 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
5. SUB CPMK 5 Mampu menganalisis produk unggulan industri berdasarkan (tampilan, kemasan, harga jual)
6. SUB CPMK 6 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
7. SUB CPMK 7 Mampu mengidentifikasi teknik pembuatan roti dan kue dengan tingkat lebih lanjut berdasarkan kesulitan pembuatan