



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 Mampu memahami RPS, Kontrak Perkuliahan, Konsep dasar dasar pengendalian biaya
2. SUB CPMK 2 Mampu mengidentifikasi estimasi Forecasting dan Purchasing secara periodik dalam operasional hotel.
3. SUB CPMK 3 Mampu memahami penerimaan Bahan Makanan (Receiving Process).
4. SUB CPMK 4 Mampu memahami Penyimpanan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan (Store and Issuing)
5. SUB CPMK 5 Mampu mengidentifikasi Harga pokok makanan, Harga Jual Makanan, Perkiraan dan Pembelanjaan bahan makanan
6. SUB CPMK 6 Mampu merencanakan alur kerja dengan menu yang sudah ditetapkan (Prepreparation)
7. SUB CPMK 7 Mampu memahami harga pokok makanan setelah dan sebelum proses memasak (Cost Factor Rasio)
8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. SUB CPMK 9 Mampu memahami jumlah pemesanan ekonomis untuk bahan makanan dengan frekuensi pemesanan dan jangka waktu ("EOQ" Economic Order Quantity)
10. SUB CPMK 10 Mampu memahami menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan tingkat popularitas
11. SUB CPMK 11 Mampu mengklasifikasikan menu engineering berdasarkan presentase biaya bahan makanan dan tingkat popularitas