



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 Menjelaskan konsep dasar penyajian dan desain makanan dalam industri kuliner
2. SUB CPMK 2 Menganalisis prinsip dasar dalam penyajian makanan untuk meningkatkan estetika dan daya tarik visual hidangan
3. SUB CPMK 3 Memahami teknik dasar dalam plating makanan sesuai dengan standar industri kuliner
4. SUB CPMK 4 Mengidentifikasi berbagai alat dan perlengkapan yang digunakan dalam penyajian makanan serta menggunakan dengan tepat dalam proses plating
5. SUB CPMK 5 Menganalisis peran warna dan tekstur dalam penyajian makanan untuk menciptakan keseimbangan estetika dan sensorik
6. SUB CPMK 6 Mengevaluasi aspek estetika dan komposisi plating berdasarkan prinsip seni kuliner dan daya tarik visual.
7. SUB CPMK 7 Menerapkan teknik penyajian makanan tradisional berdasarkan karakteristik budaya dan nilai historisnya.
8. SUB CPMK 8 Menganalisis teknik penyajian makanan asia serta mendemonstrasikan keunikan plating khas dari berbagai negara asia
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Mengevaluasi teknik penyajian makanan khas eropa serta menerapkan teknik plating sesuai dengan standar kuliner eropa.
11. SUB CPMK 11 Merancang teknik penyajian makanan penutup yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan tekstur, warna, dan estetika.