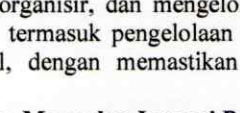


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : <i>AM/2018/5</i>
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : <i>01 Agustus</i>
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : <i>1</i>
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : <i>01</i>

Nama Mata Kuliah	: Praktek Kerja Nyata II	Kode Mata Kuliah	: CPKN2013
Semester	: 8 (Delapan)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 15	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Siska Amelia Maldin M.Pd	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tangg
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	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 Amelia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibeberatkan 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 Berkolaborasi 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 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) - CPMK 1 Mampu merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi operasional restoran atau dapur industri secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan penerapan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan. - CPMK 2 Mampu berkontribusi dalam pengembangan menu dan inovasi produk kuliner yang sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan budaya lokal dan kearifan tradisional sebagai dasar kreativitas dalam lingkungan industri. - CPMK 3 Mampu bekerja secara kolaboratif dalam tim dengan menunjukkan

kepemimpinan, sikap profesional, dan penghargaan terhadap keberagaman budaya serta tradisi kuliner dalam industri restoran atau dapur professional.

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

1. SUB CPMK 1 Mengidentifikasi dan berpartisipasi dalam struktur organisasi dan alur kerja di departemen kitchen.
2. SUB CPMK 2 Mengamati dan berpartisipasi dalam proses operasional dapur di berbagai shift kerja.
3. SUB CPMK 3 Menerapkan dan berpartisipasi dalam standar kebersihan dan keamanan pangan sesuai regulasi yang berlaku.
4. SUB CPMK 4 Mengelola dan berpartisipasi dalam inventaris bahan baku, termasuk pencatatan, penyimpanan, dan kontrol stok.
5. SUB CPMK 5 Menganalisis dan berpartisipasi dalam efisiensi kerja di dapur dalam aspek penggunaan bahan baku, waktu, dan tenaga kerja.
6. SUB CPMK 6 Mengamati, menjelaskan dan berpartisipasi dalam proses perencanaan dan pengembangan menu dalam dapur industri.
7. SUB CPMK 7 Mempelajari dan berpartisipasi dalam teknik dasar dan lanjutan dalam pengolahan makanan sesuai dengan standar industri.
8. SUB CPMK 8 Berpartisipasi dalam Mengembangkan menu atau variasi produk kuliner dengan mengadaptasi budaya lokal dan tren pasar.
9. SUB CPMK 9 Berpartisipasi dalam Mendemonstrasikan teknik plating dan penyajian makanan sesuai dengan standar profesional.
10. SUB CPMK 10 Berpartisipasi dalam tim kerja dapur dengan menunjukkan kedisiplinan dan profesionalisme.
11. SUB CPMK 11 Berpartisipasi dalam Menerapkan komunikasi yang efektif dalam tim, baik dengan sesama chef maupun staf lintas departemen.
12. SUB CPMK 12 Berpartisipasi dalam Menghormati keberagaman budaya dalam praktik kuliner dan kerja tim di dapur industri.
13. SUB CPMK 13 Berpartisipasi dalam Mengelola tekanan kerja dan menyelesaikan tugas dalam situasi kerja yang dinamis
14. SUB CPMK 14 Berpartisipasi dalam Mengevaluasi pengalaman magang dengan refleksi terhadap keterampilan, tantangan, dan pencapaian yang telah diperoleh.
15. SUB CPMK 15 Menyusun laporan magang secara sistematis dan komprehensif berdasarkan pengalaman kerja di dapur industri, dengan mencakup analisis operasional, evaluasi kinerja, serta inovasi yang dapat diterapkan.
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester Mempresentasikan laporan magang secara profesional dengan menggunakan data dan bukti pendukung, serta mengomunikasikan pengalaman, tantangan, dan solusi yang dihadapi selama magang di hadapan dosen dan rekan mahasiswa.

Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16
CPMK 1	v	v			V						v	v	v	v	v	
CPMK 2	v	v	v						v	v	v	v	v	v	v	v
CPMK 3		v	v					v			v	v	v	v	v	
CPMK 4			v		V						v	v	v	v	v	
CPMK 5		v	v	v							v	v	v			
CPMK 6		v	v			v					v	v	v		v	
CPMK 7		v							v		v	v	v		v	
CPMK 8										v	v	v	v			
CPMK 9		v	v								v			v	v	
CPMK 10		v									v	v	v			

Diskripsi Singkat MataKuliah

Mata kuliah Praktek Kerja Nyata II di Industri Perhotelan memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa program studi Manajemen Kuliner untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari dalam konteks dunia kerja yang sesungguhnya. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan ditempatkan di berbagai bagian operasional hotel, seperti dapur, restoran, atau layanan kamar, untuk memahami bagaimana proses kuliner dijalankan secara profesional. Mahasiswa akan terlibat dalam tugas sehari-hari yang berkaitan dengan penyajian makanan, manajemen staf, pengelolaan inventaris, serta pelayanan pelanggan. Sinergi antara pengalaman praktek di industri perhotelan dan program studi Manajemen Kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengasah keterampilan

	manajerial dan teknis, mempersiapkan mereka untuk berkarir di industri hospitality dan kuliner yang kompetitif.	
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. -	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.	a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI. c. Kuliner Indonesia Mendunia, Asa Mendongkrak Pariwisata. Kompas Artikel d. Video youtube best ever eats from wonderful indonesia. (https://www.youtube.com/watch?v=Vko9YjJOS5o&list=PLiEJ09XD2yMGLyx28mAEIaadRsQaRXh9c&index=11) e. Jurnal Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Saran Gastro Diplomasi. 2022. f. Video “why the ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy” from youtube - g.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

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
	standar industri.	industri.	sesuai dengan standar industri. Non-test task: • Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel						
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	Mampu Berpartisipasi dalam Mengembangkan menu atau variasi produk kuliner dengan mengadaptasi budaya lokal dan tren pasar.	• Berpartisipasi dalam Mengembangkan menu atau variasi produk kuliner dengan mengadaptasi budaya lokal dan tren pasar.	Criteria: • Ketepatan dalam Berpartisipasi dalam Mengembangkan menu atau variasi produk kuliner dengan mengadaptasi budaya lokal dan tren pasar. Non-test task: • Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi			2 %
9	Mampu Berpartisipasi dalam Mendemonstrasikan teknik plating dan penyajian makanan sesuai dengan standar profesional.	• Menjelaskan serta memahami defenisi dessert atau jajanan pasar di kuliner indonesia.	Criteria: • Ketepatan dalam Berpartisipasi dalam Mendemonstrasikan teknik plating dan penyajian makanan sesuai dengan standar profesional. Non-test task: • Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel.	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi • Video tentang dessert nusantara			2 %
10	Mampu Berpartisipasi dalam tim kerja dapur dengan menunjukkan kedisiplinan dan profesionalisme.	• Berpartisipasi dalam tim kerja dapur dengan menunjukkan kedisiplinan dan profesionalisme.	Criteria: • Ketepatan dalam Berpartisipasi dalam tim kerja dapur dengan menunjukkan kedisiplinan dan profesionalisme. Non-test task: Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel.	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			2 %

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
	keterampilan, tantangan, dan pencapaian yang telah diperoleh.	pencapaian yang telah diperoleh.	dan pencapaian yang telah diperoleh. Non-test task: Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel	kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit TM 1x (1x170)	indonesia				
15	Mampu Menyusun laporan magang secara sistematis dan komprehensif berdasarkan pengalaman kerja di dapur industri, dengan mencakup analisis operasional, evaluasi kinerja, serta inovasi yang dapat diterapkan.	Menyusun laporan magang secara sistematis dan komprehensif berdasarkan pengalaman kerja di dapur industri, dengan mencakup analisis operasional, evaluasi kinerja, serta inovasi yang dapat diterapkan	Criteria: - Ketepatan dalam Menyusun laporan magang secara sistematis dan komprehensif berdasarkan pengalaman kerja di dapur industri, dengan mencakup analisis operasional, evaluasi kinerja, serta inovasi yang dapat diterapkan. Non-test task: - Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel	Metode: Kuliah 30 menit	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit	Slide Presentasi			2 %
16	Mampu Mempresentasikan laporan magang secara profesional dengan menggunakan data dan bukti pendukung, serta mengomunikasikan pengalaman, tantangan, dan solusi yang dihadapi selama magang di hadapan dosen dan rekan mahasiswa.	Mempresentasikan laporan magang secara profesional dengan menggunakan data dan bukti pendukung, serta mengomunikasikan pengalaman, tantangan, dan solusi yang dihadapi selama magang di hadapan dosen dan rekan mahasiswa	Criteria: - Ketepatan dalam Mempresentasikan laporan magang secara profesional dengan menggunakan data dan bukti pendukung, serta mengomunikasikan pengalaman, tantangan, dan solusi yang dihadapi selama magang di hadapan dosen dan rekan mahasiswa Non-test task: - Partisipasi dalam semua kegiatan organisasi dapur di hotel	Metode: Kuliah 30 menit	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit	Slide Presentasi			2 %
Ujian Tengah Semester (30%)									
Ujian Akhir Semester (40%)									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Penerapan <i>Food Safety & HACCP</i>	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 2	2%	Pengelolaan Limbah (<i>Waste Management</i>)	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 3	2%	<i>Mise en Place</i> dan Efisiensi Persiapan	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 4	2%	Presisi Eksekusi Resep (<i>Execution Precision</i>)	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 5	2%	Administrasi Dapur & <i>Cost Control</i>	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 6	2%	Penguasaan Peralatan & Teknik Khusus	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 7	3%	Penggunaan Istilah Bahasa Asing F&B	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	3%
Pertemuan 8	2%	Kehadiran dan Disiplin Waktu	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	30%
Pertemuan 9	30%	Etika & <i>Grooming</i> Profesional	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	30%
Pertemuan 10	2%	Kerjasama Tim dan Komunikasi	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 11	2%	Adaptabilitas & <i>Problem-Solving</i>	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 12	2%	Inisiatif dan Proaktif	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 13	2%	13. Struktur dan Kedalaman Analisis Laporan	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 14	2%	14. Proyek Inovasi Menu & Kelayakan Bisnis	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	2%
Pertemuan 15	3%	15. Presentasi dan Pertanggungjawaban	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	3%
Pertemuan 16	40%	16. Dokumentasi dan Logbook Kegiatan	Formulir Penilaian Mentor Industri (Akumulatif)	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
1. Logbook Harian (Verifikasi)	20%	Logbook diisi lengkap, detail, dan terverifikasi	Logbook terisi sebagian besar (50-75%) dan	Logbook diisi kurang dari 50% atau tidak ada

		100% oleh Mentor Industri untuk seluruh Minggu (1-8).	verifikasi Mentor Industri tidak lengkap.	verifikasi dari Mentor Industri sama sekali.
2. Struktur dan Format Laporan	10%	Laporan sangat rapi, sistematis, bebas kesalahan tata bahasa/ejaan, dan 100% mengikuti format prodi.	Laporan rapi namun terdapat beberapa (1-5) kesalahan tata bahasa/ejaan atau minoritas format yang tidak sesuai.	Laporan tidak terstruktur, banyak kesalahan ejaan, dan melanggar format baku prodi.
3. Dokumentasi Visual	10%	Menyertakan foto/video pendukung kegiatan praktik yang relevan dan memiliki caption yang sangat deskriptif dan informatif.	Dokumentasi visual ada, namun kurang relevan atau caption yang diberikan bersifat umum/minimalis.	Dokumentasi visual minim (hanya 1-2 foto) atau tidak ada caption yang menjelaskan kegiatan.
4. Data Dasar Institusi Mitra	10%	Menyajikan deskripsi komprehensif struktur organisasi, fasilitas dapur, dan SOP secara akurat dan detail.	Deskripsi dasar institusi mitra disajikan dengan memadai, namun kurang detail pada aspek SOP dan fasilitas dapur.	Deskripsi institusi mitra sangat minim, tidak menyertakan struktur organisasi atau data operasional yang relevan.
5. Deskripsi Tugas dan Kompetensi	15%	Mampu mendeskripsikan tugas harian dengan jelas dan mengaitkan setiap tugas (minimal 3) secara eksplisit dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK).	Deskripsi tugas cukup jelas, namun pengaitan dengan CPMK masih bersifat umum atau hanya menyebutkan 1-2 CPMK.	Deskripsi tugas tidak terperinci dan gagal mengaitkan kegiatan magang dengan materi perkuliahan di kampus.
6. Refleksi Penerapan Hard Skill	15%	Mampu menganalisis dua hard skill kunci secara kritis, mengidentifikasi akar masalah, dan mengusulkan solusi perbaikan yang spesifik.	Mampu menjelaskan dua hard skill yang diterapkan, namun analisis perbaikan masih bersifat umum dan deskriptif.	Hanya mendeskripsikan hard skill tanpa ada analisis atau refleksi terhadap penerapan dan tantangannya.
7. Refleksi Kesiapan Soft Skill	10%	Mampu mengidentifikasi tantangan soft skill (misalnya leadership) dan memberikan rencana aksi personal yang realistis dan terukur untuk 8 minggu sisa PKN.	Mampu mengidentifikasi tantangan soft skill, namun rencana aksi yang diberikan masih terlalu umum dan sulit diukur pencapaiannya.	Gagal mengidentifikasi tantangan soft skill atau menolak mengakui adanya masalah soft skill dalam diri.
8. Masukan Awal Kurikulum	10%	Memberikan satu masukan konstruktif yang sangat relevan, spesifik, dan didukung oleh pengalaman nyata di industri (8 minggu pertama).	Memberikan masukan yang relevan namun kurang spesifik; masukan tersebut bersifat umum dan tidak didukung data lapangan.	Tidak memberikan masukan atau masukan yang diberikan tidak relevan dengan kurikulum program studi Manajemen Kuliner.

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
1. Kualitas dan Visualisasi Materi	15%	Materi presentasi (slide) sangat jelas, visual menarik, ringkas, dan mematuhi batas waktu	Materi presentasi cukup informatif, namun visualisasi kurang menarik atau	Materi presentasi tidak terstruktur, slide penuh teks, dan presentasi sangat

		presentasi (maks. 15 menit).	melebihi batas waktu presentasi (16-20 menit).	melebihi batas waktu (lebih dari 20 menit).
2. Analisis Kritik Industri (Hard Skill)	15%	Mampu menganalisis dua hard skill kunci yang paling menantang/terapan secara kritis dan mengusulkan solusi perbaikan/pengembangan yang spesifik dan terbukti.	Mampu menjelaskan dua hard skill yang diterapkan, namun analisis bersifat umum dan tidak mengusulkan solusi yang jelas.	Hanya mendeskripsikan hard skill tanpa ada analisis kritis terhadap implementasi di industri.
3. Refleksi dan Pertumbuhan Soft Skill	10%	Mampu menunjukkan secara jelas dan terukur bagaimana soft skill (misalnya teamwork atau leadership) berkembang dari minggu ke-1 hingga minggu ke-16.	Mampu menjelaskan tantangan soft skill, namun bukti perkembangannya kurang spesifik atau tidak terukur.	Gagal mengidentifikasi atau menjelaskan perkembangan soft skill selama masa magang.
4. Kontribusi dan Masukan Kurikulum	10%	Memberikan masukan konstruktif yang sangat relevan dan spesifik (minimal 2 poin) terhadap kurikulum prodi berdasarkan pengalaman 16 minggu magang.	Memberikan masukan yang relevan namun kurang spesifik (hanya 1 poin); masukan bersifat umum.	Tidak memberikan masukan atau masukan yang diberikan tidak relevan dengan kurikulum.