

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : Cumad.5
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 09 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : 1
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 01

Nama Mata Kuliah	: Proyek Akhir	Kode Mata Kuliah	: 5CPAR1
Semester	: 7 (Tujuh)	Rumpun Mata Kuliah	:
Bobot (sks)	: 6	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Rosie Oktavia PR, MM. Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	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 Amalia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	1. 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.	
	2. 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.	
	3. 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.	
	4. 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.	
	5. CPL 5. Kemampuan Mengintegrasikan Teknologi dan Strategi Pemasaran Kuliner Lulusan mampu mengintegrasikan teknologi informasi, seperti sistem pemesanan online, manajemen inventaris, dan analisis data, untuk meningkatkan efisiensi operasional serta merancang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding dan promosi produk kuliner.	
	6. CPL 6. Kemampuan Mengelola Keuangan dan Pengambilan Keputusan Bisnis Kuliner Lulusan mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.	
	7. 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)																																			
	1. CPMK 1 Mampu merancang, mengelola, dan mengimplementasikan proyek akhir berbasis penelitian atau inovasi kuliner yang relevan dengan industri, menggunakan metode yang sesuai, serta menerapkan prinsip keberlanjutan, efisiensi operasional, dan strategi bisnis berbasis data. 2. CPMK 2 Mampu menyusun laporan akademik dan publikasi ilmiah berdasarkan hasil penelitian atau proyek inovasi kuliner, serta mempresentasikannya secara profesional dengan menerapkan prinsip etika, keberagaman budaya, dan tanggung jawab sosial.																																			
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																			
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar penelitian, metode penelitian kualitatif dan kuantitatif, serta teknik pengumpulan data dalam konteks manajemen kuliner. 2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu Menganalisis tren industri kuliner untuk menemukan masalah atau peluang yang dapat dijadikan dasar penelitian atau inovasi produk. 3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu Menyusun proposal penelitian atau proyek inovasi kuliner dengan sistematis, mencakup latar belakang, tujuan, metodologi, dan rencana implementasi. 4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu Mengintegrasikan aspek keberlanjutan dalam menyusun proposal penelitian atau proyek inovasi kuliner 5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu Melakukan uji coba dan pra penelitian terhadap penelitian kuliner, inovasi kuliner atau strategi bisnis yang diimplementasikan, serta mengukur keberhasilannya berdasarkan data yang diperoleh. 6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu Memperesentasikan proposal penelitian atau proyek inovasi kuliner dengan keterampilan komunikasi dan pemahaman mendalam 7. SUB CPMK 7 Ujian Tengah Semester 8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mampu Mengevaluasi hasil proposal penelitian proyek akhir dengan metode analisis yang tepat serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut ke tahapan selanjutnya 9. SUB CPMK 9 Mahasiswa mampu Menulis laporan proyek akhir dengan struktur yang sesuai standar akademik, mencakup pendahuluan, metodologi, hasil, pembahasan, dan kesimpulan. 10. SUB CPMK 10 Mahasiswa mampu Mengolah data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai. 11. SUB CPMK 11 Mahasiswa mampu Menganalisis data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai. 12. SUB CPMK 12 Mahasiswa mampu Menginterpretasikan data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai. 13. SUB CPMK 13 Mahasiswa mampu Menulis artikel ilmiah berdasarkan hasil proyek akhir yang layak dipublikasikan dalam jurnal akademik atau dipresentasikan dalam seminar ilmiah. 14. SUB CPMK 14 Mahasiswa mampu Menyusun dan menyampaikan presentasi hasil proyek akhir secara sistematis dan profesional dalam forum akademik atau industri. 15. SUB CPMK 15 Mahasiswa mampu Memahami dan menerapkan etika penelitian, memanfaatkan hasil proyek akhir untuk membangun relasi dengan akademisi, praktisi industri kuliner, dan komunitas profesional. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																			
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																			
	<table><tr><td></td><td>Sub-CPMK 1</td><td>Sub-CPMK 2</td><td>Sub-CPMK 3</td><td>Sub-CPMK 4</td><td>Sub-CPMK 5</td><td>Sub-CPMK n</td></tr><tr><td>CPMK1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK n</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK n	CPMK1							CPMK2							CPMK3							CPMK n						
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK n																														
CPMK1																																				
CPMK2																																				
CPMK3																																				
CPMK n																																				
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Proyek Akhir dengan Metode Kuantitatif, Kualitatif, dan Eksperimen dalam program studi Manajemen Kuliner dirancang untuk memberikan mahasiswa keterampilan dalam merancang dan melaksanakan penelitian berbasis data dalam konteks industri kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan menggunakan pendekatan kuantitatif untuk menganalisis data yang terukur, seperti survei pelanggan atau analisis penjualan, serta pendekatan kualitatif untuk menggali wawasan mendalam melalui wawancara atau studi kasus. Selain itu, mahasiswa juga akan melakukan eksperimen untuk menguji teori atau ide inovatif dalam produk atau layanan kuliner, seperti pengembangan resep baru atau																																			

	strategi pemasaran. Sinergi antara metode penelitian ini dengan program studi Manajemen Kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengembangkan solusi berbasis bukti yang dapat diterapkan dalam pengelolaan usaha kuliner, serta mempersiapkan mereka untuk mengatasi tantangan dalam dunia bisnis kuliner yang dinamis dan berbasis data.	
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Membuat Presentasi (I.55HDR00.156.2)	
References	Utama:	Pendukung:
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Windows, 2. Microsoft Word, 3. Microsoft Powerpoint, 4. Youtube, 5. VLC Player/ GOM Player.	• Handout, Buku Referensi, makalah kelompok, LCD, PC, Laptop

[illegible]

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
			ke tahapan selanjutnya.						
Ujian Tengah Semester (10 %)									
8	Mahasiswa mampu menulis laporan proyek akhir dengan struktur yang sesuai standar akademik, mencakup pendahuluan, metodologi, hasil, pembahasan, dan kesimpulan.	1. Mampu menulis laporan proyek akhir dengan struktur yang sesuai standar akademik, mencakup pendahuluan, metodologi, hasil, pembahasan, dan Kesimpulan.	Criteria: Ketepatan dalam menulis laporan proyek akhir dengan struktur yang sesuai standar akademik, mencakup pendahuluan, metodologi, hasil, pembahasan, dan kesimpulan. Non-test task: Diskusi mengenai teknik menulislaporan proyek akhir dengan struktur yang sesuai standar akademik, mencakup pendahuluan, metodologi, hasil, pembahasan, dan kesimpulan.	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab			5 %
9	Mahasiswa mampu mengolah data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai.	1. Mampu mengolah penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai.	Criteria: Ketepatan dalam mengolah penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai. Non-test task: Diskusi Teknik dan Metode mengolah penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai.	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab			5 %
10	Mahasiswa mampu menganalisis data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai.	1. Mampu menganalisis data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai.	Criteria: Ketepatan dalam menganalisis data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai. Non-test task: Diskusi mengenai teknik menganalisis data hasil penelitian atau proyek menggunakan metode analisis yang sesuai.	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab			5 %

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
			atau industri						
14	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan etika penelitian, memanfaatkan hasil proyek akhir untuk membangun relasi dengan akademisi, praktisi industri kuliner, dan komunitas profesional.	1. Mampu memahami dan menerapkan etika penelitian, memanfaatkan hasil proyek akhir untuk membangun relasi dengan akademisi, praktisi industri kuliner, dan komunitas profesional.	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab			7 %
			Ketepatan dalam memahami dan menerapkan etika penelitian, memanfaatkan hasil proyek akhir untuk membangun relasi dengan akademisi, praktisi industri kuliner, dan komunitas profesional.	- Kuliah - Diskusi	- Belajar mandiri - E-Learning				
			Non-test task:						
			Diskusi tentang bagaimana memahami dan menerapkan etika penelitian, memanfaatkan hasil proyek akhir untuk membangun relasi dengan akademisi, praktisi industri kuliner, dan komunitas profesional.						
Ujian Akhir Semester (20 %)									

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
1. Relevansi dan Originalitas Topik	15%	Topik sangat relevan dengan tren Manajemen Kuliner, sangat orisinal, dan memiliki urgensi tinggi untuk dipecahkan/diteliti.	Topik relevan, namun kurang orisinal atau urgensinya bersifat lokal/tidak terlalu mendesak.	Topik tidak relevan dengan Manajemen Kuliner atau merupakan replikasi total dari penelitian sebelumnya.
2. Kedalaman Latar Belakang dan Tujuan	15%	Latar belakang didukung data/literatur terkini, merumuskan masalah secara tajam, dan tujuan penelitian sangat terukur.	Latar belakang memadai, namun perumusan masalah kurang fokus atau tujuan penelitian masih terlalu luas.	Latar belakang tidak didukung data, perumusan masalah kabur, dan tidak jelas keterkaitannya dengan fenomena di lapangan.
3. Metodologi Penelitian/Proyek	10%	Metodologi (populasi, sampel, teknik analisis data/implementasi) sangat logis, tepat, dan sesuai dengan tujuan penelitian.	Metodologi cukup tepat, namun kurang detail pada teknik analisis data atau rencana implementasi.	Metodologi yang diajukan tidak relevan dengan tujuan penelitian/proyek atau terdapat kesalahan konsep dasar.
4. Referensi dan Kepustakaan	10%	Menggunakan referensi primer (jurnal/buku 5 tahun terakhir) minimal 15 sumber, format penulisan (sitasi) 100% akurat.	Menggunakan referensi yang memadai (7-14 sumber), namun beberapa referensi sudah lama atau terdapat sedikit inkonsistensi format sitasi.	Referensi minim (<7 sumber), tidak menggunakan jurnal/buku ilmiah, dan format sitasi tidak standar.
5. Kualitas Presentasi dan Visual	20%	Presentasi sangat lugas, meyakinkan, visualisasi slide profesional, dan penguasaan bahasa akademik sangat baik.	Presentasi cukup meyakinkan, namun visualisasi kurang menarik atau penyampaian materi kurang terstruktur.	Presentasi bertele-tele, slide penuh teks, dan komunikasi verbal tidak jelas.
6. Penguasaan Proposal (Tanya Jawab)	20%	Mampu menjawab semua pertanyaan penguji secara cepat, logis, dan mendalam; mampu mempertahankan argumen dan metodologi yang diajukan.	Mampu menjawab sebagian besar pertanyaan, namun membutuhkan bantuan atau ragu-ragu saat mempertahankan argumen.	Gagal menjawab pertanyaan dasar terkait topik, metodologi, atau latar belakang masalah yang diajukan dalam proposalnya.
7. Penerimaan dan Implementasi Saran	10%	Secara proaktif mencatat semua masukan, menunjukkan pemahaman penuh, dan memiliki rencana implementasi perbaikan yang jelas	Menerima masukan dengan baik, namun catatan kurang detail atau rencana perbaikan masih bersifat umum.	Tidak mencatat masukan atau menolak saran/kritik yang diberikan oleh dosen penguji.

		pasca seminar.		
--	--	----------------	--	--

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
1. Kualitas Data dan Pengolahan	15%	Data yang disajikan sangat lengkap, valid, reliabel, dan diolah menggunakan metode analisis yang 100% sesuai dan tepat.	Data lengkap, namun terdapat sedikit keraguan validitas/reliabilitas atau pengolahan data sedikit menyimpang dari metode yang seharusnya.	Data yang disajikan tidak lengkap, tidak valid, atau pengolahan data/analisis dilakukan secara keliru.
2. Kedalaman Pembahasan Hasil	15%	Pembahasan hasil sangat mendalam, mengaitkan temuan dengan teori/literatur terkini, dan menjawab semua rumusan masalah/tujuan.	Pembahasan hasil cukup baik, namun kurang mengaitkan temuan dengan literatur atau hanya menjawab sebagian rumusan masalah.	Pembahasan hasil dangkal, bersifat deskriptif, dan gagal mengaitkan temuan dengan landasan teori.
3. Kontribusi Keberlanjutan & Inovasi	15%	Menunjukkan kontribusi proyek terhadap aspek sustainability (keberlanjutan) dan inovasi di industri kuliner secara eksplisit dan terukur.	Kontribusi sustainability/inovasi disebutkan, namun implementasi atau pengukurannya kurang mendalam.	Tidak ada pembahasan mengenai aspek keberlanjutan dan inovasi dalam hasil proyek.
4. Kesimpulan dan Saran	15%	Kesimpulan sangat jelas dan ringkas, menjawab tujuan penelitian; Saran sangat konstruktif, relevan, dan aplikatif bagi industri/akademisi.	Kesimpulan cukup jelas, namun saran yang diberikan terlalu umum dan kurang spesifik.	Kesimpulan tidak menjawab tujuan penelitian; Saran tidak relevan atau bersifat mengambang.
5. Struktur dan Bahasa Akademik	10%	Struktur laporan 100% sesuai standar akademik prodi; Bahasa yang digunakan sangat baku dan bebas dari kesalahan ejaan/tata bahasa.	Struktur laporan memadai, namun terdapat beberapa (1-5) kesalahan format atau tata bahasa minor.	Struktur laporan menyimpang dari panduan; Terdapat banyak kesalahan ejaan dan tata bahasa yang mengganggu.
6. Kesiapan Artikel Ilmiah	15%	Draft artikel ilmiah siap disubmit ke jurnal terindeks atau prosiding seminar; Kualitas penulisan artikel sangat baik.	Draft artikel ilmiah sudah dibuat, namun masih memerlukan revisi substansial sebelum layak dipublikasikan.	Tidak ada draft artikel ilmiah atau artikel yang dibuat tidak sesuai standar publikasi.
7. Nilai Etika dan Relasi Profesional	15%	Mampu menunjukkan etika penelitian yang sangat baik, dan memiliki bukti kuat pemanfaatan hasil proyek untuk membangun relasi profesional (Misal:	Etika penelitian memadai, namun bukti relasi profesional masih bersifat umum atau kurang terperinci.	Melanggar etika penelitian (plagiat/manipulasi data) atau tidak ada upaya membangun relasi profesional.

		testimoni/kolaborasi).		
--	--	------------------------	--	--