



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;

4. Nilai akhir harus disampaikan kepada mahasiswa sesuai dengan jadwal akademik yang berlaku.
5. Berhak menetapkan standar perilaku dan disiplin di kelas serta mengambil tindakan yang diperlukan untuk menjaga fokus dan integritas akademik.

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. Pertemuan 1, mahasiswa mengingat dan mendefinisikan berbagai kategori Vegetables (sayuran), termasuk struktur dan metode penanganan dasarnya (C1).
2. Pertemuan 2, di mana mahasiswa memahami dan menjelaskan karakteristik serta metode penyimpanan yang tepat untuk Fruits (buah-buahan) berdasarkan tingkat kematangannya (C2).
3. Pertemuan 3, kemampuan meningkat menjadi menerapkan pengetahuan untuk melakukan inspeksi kualitas dan sanitasi pada komoditas Fish (ikan), termasuk teknik membersihkan dan *filleting* dasar (C3).
4. Pertemuan 4 berfokus pada menerapkan prosedur penanganan dan penyimpanan yang aman untuk Seafood (makanan laut) selain ikan, demi menjaga kesegaran dan mencegah kontaminasi silang (C3).