



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 prinsip dasar penyusunan menu 4 tahapan (appetizer, soup, main course, dessert) sesuai klasifikasi masakan Western, Asian, dan Indonesia.
2. Sub-CPMK 2 Mengidentifikasi jenis dan karakteristik hidangan pembuka (appetizer) dari berbagai budaya kuliner, serta teknik penyajiannya.
3. Sub-CPMK 3 Menjelaskan klasifikasi dan teknik pembuatan sup (clear soup dan thick soup) berdasarkan tradisi masakan Western, Asian, dan Indonesia.
4. Sub-CPMK 4 Menganalisis komposisi menu makanan utama (main course) berdasarkan unsur gizi, keseimbangan rasa, dan estetika penyajian.
5. Sub-CPMK 5 Mengidentifikasi bahan baku utama dan bumbu khas dari masing-masing hidangan Western, Asian, dan Indonesia.
6. Sub-CPMK 6 Menyiapkan mise en place untuk pembuatan appetizer, soup, main course, dan dessert sesuai standar operasional.
7. Sub-CPMK 7 Mengaplikasikan teknik dasar pengolahan appetizer panas dan dingin (contoh: bruschetta, gado-gado, spring roll) secara tepat.
8. Sub-CPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. Sub-CPMK 9 Mengolah berbagai jenis sup (contoh: soto ayam, tom yum, creamy mushroom soup) dengan teknik yang sesuai.
10. Sub-CPMK 10 Mengolah main course berbahan dasar daging, ayam, dan ikan sesuai teknik masing-masing.