

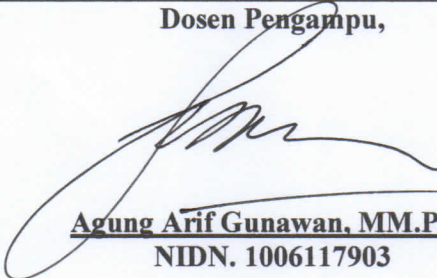


BTP
Batam Tourism
Polytechnic

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;

8. SUB CPMK 8 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Mampu menganalisa karakteristik bahan premium, menengah dan standar dalam pembuatan produk roti dan kue tingkat lanjut
11. SUB CPMK 11 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
12. SUB CPMK 12 Mengidentifikasi penggunaan dan mengoperasikan utensils and equipment skala industri sesuai tren terkini
13. SUB CPMK 13 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
14. SUB CPMK 14 Mampu menciptakan inovasi produk roti dan kue dengan tingkat lanjut sesuai dengan penerimaan khalayak umum
15. SUB CPMK 15 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester

Dosen Pengampu,


Agung Arif Gunawan, MM.Par.
NIDN. 1006117903

Ketua Kelas


Adinda Olivia

**Mengetahui,
Ketua Program Studi**


Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204