



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;

1. **Pertemuan 1: Pendahuluan (Mengingat - C1)** Mahasiswa mampu **mengingat** dan **menjelaskan kembali** tujuan, lingkup, dan kontrak perkuliahan mata kuliah Tata Letak Dapur.
2. **Pertemuan 2: General Consideration (Memahami - C2)** Mahasiswa mampu **menjelaskan** dan **menguraikan** prinsip-prinsip ergonomi dan alur kerja (*workflow*) yang efisien dalam dapur komersial.
3. **Pertemuan 3: Kitchen Design Factor I (Menerapkan - C3)** Mahasiswa mampu **menggunakan** dan **menerapkan** faktor-faktor desain (jenis menu dan volume produksi) untuk menentukan tata letak dapur awal.
4. **Pertemuan 4: Kitchen Design Factor II (Menerapkan - C3)** Mahasiswa mampu **mengaplikasikan** standar regulasi kesehatan dan keselamatan dalam pemilihan material dan penempatan area dapur.
5. **Pertemuan 5: Kitchen Space Allocation I (Menganalisis - C4)** Mahasiswa mampu **memilah** dan **mengklasifikasikan** alokasi ruang yang tepat untuk area penerimaan, penyimpanan, dan persiapan bahan baku.
6. **Pertemuan 6: Kitchen Space Allocation II (Menganalisis - C4)** Mahasiswa mampu **menganalisis** dan **membandingkan** efisiensi ruang antara stasiun memasak (*cooking line*) dan area pencucian (*warewashing*).
7. **Pertemuan 7: Peralatan I (Mengevaluasi - C5)** Mahasiswa mampu **mengevaluasi** dan **memilih** jenis peralatan masak utama yang paling sesuai berdasarkan spesifikasi menu dan kapasitas produksi.
8. **Pertemuan 8: Ujian Tengah Semester (UTS) (Mengevaluasi - C5)** Mahasiswa mampu **menilai** dan **mempertahankan** solusi desain tata letak awal berdasarkan faktor, alokasi ruang, dan pemilihan peralatan.
9. **Pertemuan 9: Peralatan II (Menerapkan - C3)** Mahasiswa mampu **mendemonstrasikan** penempatan dan integrasi peralatan pendukung yang ergonomis dalam denah dapur.
10. **Pertemuan 10: Desain Atas & Lantai (Menganalisis - C4)** Mahasiswa mampu **membedakan** dan **menganalisis** material plafon, dinding, dan lantai yang memenuhi standar sanitasi dan keamanan dapur.
11. **Pertemuan 11: Drainase (Menerapkan - C3)** Mahasiswa mampu **merencanakan** dan **menggambarkan** sistem drainase, termasuk instalasi *grease trap* dan kemiringan lantai yang benar.
12. **Pertemuan 12: Pencahayaan (Mengevaluasi - C5)** Mahasiswa mampu **menilai** kebutuhan intensitas dan jenis pencahayaan yang optimal untuk keselamatan dan kualitas kerja di setiap zona dapur.
13. **Pertemuan 13: Penyimpanan Barang (Mencipta - C6)** Mahasiswa mampu **merancang** sistem penyimpanan barang yang menerapkan prinsip FIFO dan menjaga *food safety* (*keamanan pangan*).
14. **Pertemuan 14: Exhaust (Menganalisis - C4)** Mahasiswa mampu **menguraikan** dan **menganalisis** komponen sistem *exhaust* (kipas, *hood*, *ducting*) dan kebutuhan sirkulasi udara yang memadai.