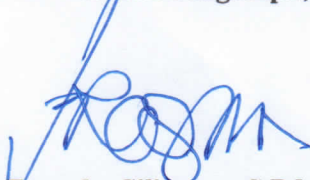


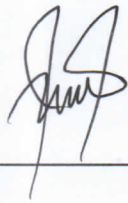
10. SUB CPMK 10 Mahasiswa mampu menjelaskan ketentuan pajak restoran, pajak hiburan, dan pajak usaha lainnya yang berlaku dalam industri kuliner.
11. SUB CPMK 11 Mahasiswa mampu menjelaskan aspek keberlanjutan dalam bisnis kuliner, seperti pengelolaan limbah makanan dan penerapan bisnis ramah lingkungan
12. SUB CPMK 12 Mahasiswa mampu menjelaskan perlindungan hukum terhadap hak cipta, merek dagang, dan inovasi produk kuliner dalam bisnis restoran dan kafe.
13. SUB CPMK 13 Mahasiswa mampu memahami kebijakan hukum dalam promosi wisata kuliner serta peraturan terkait warisan budaya tak benda dalam gastronomi Indonesia.
14. SUB CPMK 14 Mahasiswa mampu mengevaluasi kasus hukum yang berkaitan dengan sengketa bisnis kuliner, restoran, dan hotel serta alternatif penyelesaiannya.
15. SUB CPMK 15 Mahasiswa mampu menyusun laporan analisis hukum serta memberikan rekomendasi kebijakan terkait regulasi dalam bisnis restoran dan layanan kuliner.
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester

Dosen Pengampu,



Frangky Silitonga, S.Pd., M.Si.
NIDN. 1018107904

Ketua Kelas



**Mengetahui,
Ketua Program Studi**



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204