



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 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan
2. SUB CPMK 2 Memahami nutrifikasi kandungan bahan pangan
3. SUB CPMK 3 memahami karakteristik bahan pangan
4. SUB CPMK 4 Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan
5. SUB CPMK 5 memahami sistem pengemasan bahan pangan
6. SUB CPMK 6 memahami sistem penyimpanan bahan pangan
7. SUB CPMK 7 mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan
8. SUB CPMK 8 memahami uji organoleptik
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Menganalisis studi pengujian organoleptik I
11. SUB CPMK 11 Menganalisis studi pengujian organoleptik 2
12. SUB CPMK 12 Menganalisis studi pengujian organoleptik 3
13. SUB CPMK 13 Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik
14. SUB CPMK 14 Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik
15. SUB CPMK 15 Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester