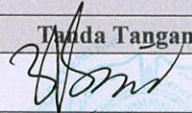


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : Cum2405.2
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 02

Nama Mata Kuliah	: Hukum Pariwisata	Kode Mata Kuliah	: 2CHPA1
Semester	: 5 (Lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Eva Amalia S.H., M.Si	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Eva Amalia S.H., M.Si	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
	2. CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu memahami dan menganalisis peraturan hukum yang berlaku dalam industri pariwisata, khususnya yang terkait dengan operasional restoran, hotel, dan layanan kuliner. 2. CPMK 2 Mampu menerapkan prinsip etika, keberlanjutan, dan tanggung jawab sosial dalam pengelolaan bisnis pariwisata sesuai dengan regulasi yang berlaku.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar hukum dan ruang lingkup hukum dalam industri pariwisata serta memahami aturan akademik terkait perkuliahan 2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner. 3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu menguraikan regulasi terkait izin usaha restoran, perhotelan, dan layanan kuliner dalam industri pariwisata 4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu mengevaluasi hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan. 5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu menyusun dan memahami perjanjian

	kontrak kerja sama, dan aspek hukum dalam penyediaan jasa kuliner 6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu memahami regulasi terkait perlindungan konsumen, standar produk makanan, dan sertifikasi keamanan pangan dalam bisnis kuliner 7. SUB CPMK 7 Mahasiswa mampu mengidentifikasi hak-hak tenaga kerja, sistem pengupahan, serta peraturan tenaga kerja dalam industri restoran dan hotel 8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mampu mengevaluasi standar sertifikasi halal, keamanan pangan, dan peraturan BPOM dalam penyajian makanan di restoran dan hotel. 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 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																																																																																																																																																																																																											
	<table><tr><th colspan="16">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th><th>Sub-CPMK 7</th><th>Sub-CPMK 8</th><th>Sub-CPMK 9</th><th>Sub-CPMK 10</th><th>Sub-CPMK 11</th><th>Sub-CPMK 12</th><th>Sub-CPMK 13</th><th>Sub-CPMK 14</th><th>Sub-CPMK 15</th><th>Sub-CPMK 16</th></tr><tr><td>CPMK 1</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td></tr><tr><td>CPMK 3</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 4</td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 5</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 6</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 7</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 9</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 10</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16	CPMK 1	v	v			V						v	v	v	v	v		CPMK 2	v	v	v						v	v	v	v	v	v	v	v	CPMK 3		v	v					v			v	v	v	v	v		CPMK 4			v		V						v	v	v	v	v		CPMK 5		v	v	v							v	v	v				CPMK 6		v	v			v					v	v	v		v		CPMK 7		v							v		v	v	v		v		CPMK 8										v	v	v	v				CPMK 9		v	v								v			v	v		CPMK 10		v									v	v	v			
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																																																																																																																																																																																												
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16																																																																																																																																																																																												
CPMK 1	v	v			V						v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 2	v	v	v						v	v	v	v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																												
CPMK 3		v	v					v			v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 4			v		V						v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 5		v	v	v							v	v	v																																																																																																																																																																																															
CPMK 6		v	v			v					v	v	v		v																																																																																																																																																																																													
CPMK 7		v							v		v	v	v		v																																																																																																																																																																																													
CPMK 8										v	v	v	v																																																																																																																																																																																															
CPMK 9		v	v								v			v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 10		v									v	v	v																																																																																																																																																																																															
Diskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah Hukum Pariwisata memberikan pemahaman tentang peraturan dan regulasi yang mengatur industri pariwisata, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner dalam mengelola bisnis kuliner yang berhubungan dengan sektor pariwisata. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari aspek hukum yang meliputi kontrak bisnis, hak cipta, perlindungan konsumen, serta perizinan usaha kuliner di lokasi wisata. Selain itu, mahasiswa juga akan diajarkan mengenai tanggung jawab hukum dalam operasional restoran atau layanan kuliner yang berorientasi pada wisatawan. Sinergi antara hukum pariwisata dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk memahami pentingnya kepatuhan hukum dalam pengelolaan usaha kuliner, serta mengurangi risiko hukum dalam industri yang sangat dinamis dan berkembang pesat ini.																																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian MataPelajaran	1. Mengembangkan Pengetahuan tentang Hukum Untuk Keperluan Bisnis (I.55HDR00.188.2)																																																																																																																																																																																																											
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td>1. Industri jasa boga. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI</td><td>a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel</td></tr></table>	Utama:	Pendukung:	1. Industri jasa boga. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI	a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel																																																																																																																																																																																																							
Utama:	Pendukung:																																																																																																																																																																																																											
1. Industri jasa boga. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI	a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel																																																																																																																																																																																																											

	dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.	b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gadjah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI. c. Kuliner Indonesia Mendunia, Asa Mendongkrak Pariwisata. Kompas Artikel d. Video youtube best ever eats from wonderful indonesia.(https://www.youtube.com/watch?v=Vko9YjJOS5o&list=PLiEJ09XD2yMGLyx28mAEIaadRsQaRXh9c&index=11) e. Jurnal Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Saran Gastro Diplomasi. 2022. f. Video “why the ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy” from youtube g.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	SUBBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, mampu menjelaskan konsep dasar hukum dan ruang lingkup hukum dalam industri pariwisata serta menahami aturan akademik terkait Perkuliahan	Mampu menjelaskan konsep dasar hukum dan ruang lingkup hukum dalam industri pariwisata serta memahami aturan akademik terkait perkuliahan	Criteria: • Mahasiswa mampu menjelaskan Ketepatan dan dalam Menjelaskan konsep dasar hukum dan ruang lingkup hukum dalam industri pariwisata serta menahami aturan akademik terkait perkuliahan. Non-test task:	Metode: • Kuliah 30 menit • Tanya jawab 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner indonesia 80 menit	Teks: • Slide Presentasi • Video "The Diversity Of Indonesia At Expo 2020 Dubai • Video "Wonderful indonesia: culinary"	1, 2, a, b	Mengamati menu kuliner indonesia dari video yang telah ditemukan.	2%
			Criteria: • Diskusi tentang konsep dasar hukum dan ruang lingkup hukum dalam industri pariwisata serta menahami aturan akademik terkait perkuliahan						
			Criteria: • Ketepatan dalam mengategorikan sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner. Non-test task: • Diskusi tentang sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner.						
2	SUBBCPMK 2 mampu mengidentifikasi sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner.	Menjelaskan sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner.	Criteria: • Ketepatan dalam mengategorikan sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner. Non-test task: • Diskusi tentang sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya diindonesia 80 menit	Praktek: • Slide Presentasi • Video "best ever eats wonderful indonesia"	1, 2, a, b, d	--	2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
3	SUBCPMK 3 mampu menguraikan regulasi terkait izin usaha restoran, perhotelan, dan layanan kuliner dalam industri pariwisata	Menjelaskan jenis regulasi terkait izin usaha restoran, perhotelan, dan layanan kuliner dalam industri pariwisata	Criteria: • Kecepatan dalam menguraikan regulasi terkait izin usaha restoran, perhotelan, dan layanan kuliner dalam industri pariwisata	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah di Indonesia 40 menit • Diskusi 40 menit	Slide Presentasi	1, 2, b, c		2 %
			Non-test task: • menguraikan regulasi terkait izin usaha restoran, perhotelan, dan layanan kuliner dalam industri pariwisata						
			Criteria: • Kecepatan dalam hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari di Indonesia 80 menit				
4	SUBCPMK 4 mampu mengevaluasi hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan.	Menjelaskan hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan..	Criteria: • Kecepatan dalam hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan.	Metode: • Diskusi tentang hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan.					
5	SUBCPMK 5 mampu menyusun dan memahami perjanjian bisnis, kontrak kerja	Menjelaskan serta menyusun dan memahami perjanjian bisnis, kontrak kerja sama, dan aspek hukum	Criteria: • Kecepatan menyusun dan memahami perjanjian bisnis, kontrak kerja sama, dan aspek hukum dalam	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi makanan panggang yang ada di Indonesia. 80 menit.	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		22%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran: [Penugasan; Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	sama, dan aspek hukum dalam penyediaan jasa kuliner	-3 dalam penyediaan jasa kuliner	-4 penyediaan jasa kuliner. Non-test task: • Bentuk kelompok, menyusun dan memahami perjanjian bisnis, kontrak kerja sama, dan aspek hukum dalam penyediaan jasa kuliner	-5 TM 1x (1x170)	-6	-7	-8	-9	-10
6	SUBCPMK 6 mampu memahami regulasi terkait perlindungan konsumen, standar produk makanan, dan sertifikasi keamanan pangan dalam bisnis kuliner	• Menjelaskan regulasi terkait perlindungan konsumen, standar produk makanan, dan sertifikasi keamanan pangan dalam bisnis kuliner.	Criteria: • Keteepatan dalam Menjelaskan regulasi terkait perlindungan konsumen, standar produk makanan, dan sertifikasi keamanan pangan dalam bisnis kuliner	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan kaldu, soto, dan sup.	• Slide presentasi	1, 2, b, c, d	2 %		
			Non-test task: • Diskusi tentang regulasi terkait perlindungan konsumen, standar produk makanan, dan sertifikasi keamanan pangan dalam bisnis kuliner.							
7	SUBCPMK 7 mampu mengidentifikasi hak-hak tenaga kerja, sistem peraturan tenaga kerja dalam industri restoran dan hotel	• Menjelaskan serta mengidentifikasi hak-hak tenaga kerja, sistem pengupahan, serta peraturan tenaga kerja dalam industri restoran dan hotel	Criteria: • Keteepatan dalam mengidentifikasi hak-hak tenaga kerja, sistem pengupahan, serta peraturan tenaga kerja dalam industri restoran dan hotel Non-test task: • Keteepatan dalam mengidentifikasi hak-hak tenaga kerja, sistem pengupahan, serta	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi • Video mengenai soto diindonesia	1, 2, a, b, c	3 %		

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			peraturan tenaga kerja dalam industri restoran dan hotel.						
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	SUBCPMK 8 mampu mengevaluasi standar sertifikasi halal, keamanan pangan, dan peraturan BPOM dalam penyajian makanan di restoran dan hotel.	Menjelaskan standar sertifikasi halal, keamanan pangan, dan peraturan BPOM dalam penyajian makanan di restoran dan hotel.	Criteria: Ketepatan dalam mengevaluasi standar sertifikasi halal, keamanan pangan, dan peraturan BPOM dalam penyajian makanan di restoran dan hotel.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d	Tiap mahasiswa menonton video vlog berkaitan dengan food festival dan street food yang diadakan di Indonesia. Lalu temukan menu kudapan apa yang menarik di jal didalam acara tersebut.	2 %
			Non-test task: Diskusi tentang standar sertifikasi halal, keamanan pangan, dan peraturan BPOM dalam penyajian makanan di restoran dan hotel.						
			Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan ketentuan pajak restoran, pajak hiburan, dan pajak usaha lainnya yang berlaku dalam industri kuliner pasar diIndonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi menemukan satu resep dessert Indonesia dan jabarkan teknik memasak yang digunakan dan berikan ide penyajian yang menarik untuk dessert tersebut. - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah Indonesia. 80 menit	- Slide Presentasi - Video tentang <i>dessert Nusantara</i>			
9	SUBCPMK 9 mampu menjelaskan ketentuan pajak restoran, pajak hiburan, dan pajak usaha lainnya yang berlaku dalam industri kuliner.	Menjelaskan ketentuan pajak restoran, pajak hiburan, dan pajak usaha lainnya yang berlaku dalam industri kuliner..	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan ketentuan pajak restoran, pajak hiburan, dan pajak usaha lainnya yang berlaku dalam industri kuliner pasar diIndonesia.	Non-test task: Diskusi tentang ketentuan pajak restoran, pajak hiburan, dan pajak usaha lainnya yang berlaku dalam industri kuliner pasar diIndonesia.					
10		Menjelaskan aspek	Criteria:	Metode:	Metode:		• Slide Presentasi		

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	SUBCPMK 10 mampu menjelaskan aspek keberlanjutan dalam bisnis kuliner, seperti pengelolaan limbah makanan dan penerapan bisnis ramah lingkungan	keberlanjutan dalam bisnis kuliner, seperti pengelolaan limbah makanan dan penerapan bisnis ramah lingkungan	- Ketepatan dalam menjelaskan aspek keberlanjutan dalam bisnis kuliner, seperti pengelolaan limbah makanan dan penerapan bisnis ramah lingkungan Non-test task: - Diskusi tentang aspek keberlanjutan dalam bisnis kuliner, seperti pengelolaan limbah makanan dan penerapan bisnis ramah lingkungan	- Kuliah 30 menit - Diskusi masing-masing mahasiswa menentukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep. 60 menit	Belajar mandiri		1, 2, b, c, d		2 %
11	SUBCPMK 11 mampu menjelaskan perlindungan hukum terhadap hak cipta, merek dagang, dan inovasi produk kuliner dalam bisnis restoran dan kafe.	Menjelaskan perlindungan hukum terhadap hak cipta, merek dagang, dan inovasi produk kuliner dalam bisnis restoran dan kafe.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan perlindungan hukum terhadap hak cipta, merek dagang, dan inovasi produk kuliner dalam bisnis restoran dan kafe. Non-test task: - Diskusi tentang perlindungan hukum terhadap hak cipta, merek dagang, dan inovasi produk kuliner dalam bisnis restoran dan kafe.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %
12	SUBCPMK 12 mampu memahami kebijakan hukum dalam promosi wisata kuliner serta peraturan terkait warisan budaya tak benda dalam gastronomi Indonesia.	Menjelaskan serta memahami kebijakan hukum dalam promosi wisata kuliner serta peraturan terkait warisan budaya tak benda dalam gastronomi Indonesia.	Criteria: Ketepatan dalam memahami kebijakan hukum dalam promosi wisata kuliner serta peraturan terkait warisan budaya tak benda dalam gastronomi Indonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi contoh dapur restoran indonesia. 80 menit	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			Non-test task: Diskusi tentang kebijakan hukum dalam promosi wisata kuliner serta peraturan terkait warisan budaya tak benda dalam gastronomi Indonesia.						
			Criteria: - Kecepatan dalam Menjelaskan kasus hukum yang berkaitan dengan sengketa bisnis kuliner, restoran, dan hotel serta alternatif penyelesaiannya. Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi membandingkan peran kuliner Indonesia dengan kuliner negara lain dalam pariwisata (misalnya, kuliner Thailand, Jepang, atau Italia). 60 menit		Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	• Meperuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya	2 %
13	13		Criteria: - Kecepatan dalam memahami laporan analisis hukum serta memberikan rekomendasi kebijakan terkait regulasi dalam bisnis restoran dan layanan kuliner. Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang kasus hukum yang berkaitan dengan sengketa bisnis kuliner, restoran, dan hotel serta alternatif penyelesaiannya.						
			Criteria: - Kecepatan dalam memahami laporan analisis hukum serta memberikan rekomendasi kebijakan terkait regulasi dalam bisnis restoran dan layanan kuliner. Non-test task: - Diskusi tentang memahami laporan analisis hukum serta memberikan rekomendasi kebijakan terkait regulasi dalam bisnis restoran dan layanan kuliner.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit	Metode: Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner indonesia	• Slide Presentasi • Video “	1, 2, a, b, c, d		3 %
14									

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
			terkait regulasi dalam bisnis restoran dan layanan kuliner..							
Ujian Tengah Semester (30%)										
Ujian Akhir Semester (40%)										

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 3	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 6	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	3%
Pertemuan 8	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	Power point, siakad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siakad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Power point, siakad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Laporan tugas	Power point, siakad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	Power point, siakad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siakad, rubik penilaian mahasiswa.	3%
Pertemuan 16	40%	Essay	Final test paper	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia?	20%	Menjawab 5 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 3 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 2 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia ad
Soal 2 Sebutkan 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut?	20%	Menjawab 5 poin dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 5 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 2 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut
Soal 3 Jelaskan mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"?	20%	Menjawab 10 poin dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 5 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 2 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"
Soal 4 Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	20%	Menjawab 5 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 3 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 2 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?
Soal 4 Jika Anda diminta membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global?	20%	Menjawab 5 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 3 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 2 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jika anda diminta untuk membuka restoran indonesia di luar negeri, di negara mana anda akan mendirikanannya? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat.	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 2 Beberapa restoran modern mengadopsi teknik sous vide atau molecular gastronomy. Bagaimana anda mengadaptasi teknik tersebut dalam masakan indonesia tanpa menghilangkan keasliannya? Berikan contoh hidangan yang bisa dikembangkan.	20%	Menjawab 7 poin dari	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Anda ditugaskan untuk membuat menu makanan indonesia yang inovatif untuk restaurant fine dining. Buatlah konsep menu lengkap (appetizer, main course, dan dessert) dengan sentuhan modern tanpa menghilangkan identitas asli masakan indonesia.	20%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Dengan berkembangnya teknologi, banyak restoran yang beralih ke konsep digital seperti cloud kitchen atau food delivery berbasis aplikasi. Bagaimana cara anda memanfaatkan teknologi ini untuk mempromosikan dan menjual makanan khas indonesia secara global?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang mendukung pembahasan produk kue dan roti	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang mendukung pembahasan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang mendukung pembahasan produk kue dan roti	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang mendukung pembahasan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang tidak relevan
Akurasi Resep	50%	Kekuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Kekuratan standar resep memuat formulasi yang jelas	Kekuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas
Format Working Plan	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan