

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.9
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 09

Nama Mata Kuliah	: Bahasa Indonesia	Kode Mata Kuliah	: 1CBIA1
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Miratia Afriani, MH	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Miratia Afriani, MH	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 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 Mahasiswa mampu memantapkan kepribadiannya dengan konsisten 2. CPMK 2 Mahasiswa mampu mewujudkan nilai-nilai dasar keagamaan, kebudayaan, rasa kebangsaan dan cinta tanah air sepanjang hayat
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) 1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan 2. SUB CPMK 2 Mampu memahami Kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia 3. SUB CPMK 3 Mampu memahami Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan 4. SUB CPMK 4 Mampu memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks 5. SUB CPMK 5 Mampu memahami membangun konteks teks akademik 6. SUB CPMK 6 Mampu menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri 7. SUB CPMK 7 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku 8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester 9. SUB CPMK 9 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal 10. SUB CPMK 10 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan 11. SUB CPMK 11 Mampu memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah 12. SUB CPMK 12 Mampu mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah 13. SUB CPMK 13 Mampu menganalisis hubungan genre pada teks artikel ilmiah 14. SUB CPMK 14 Mampu menganalisis pentingnya teks artikel ilmiah dan Media

	Publikasinya																																																																																																																																																																																											
	15. SUB CPMK 15 Mampu menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan																																																																																																																																																																																											
	16. SUB CPMK 16 Mampu membuat tugas dan proyek tentang teks artikel ilmiah																																																																																																																																																																																											
	17. SUB CPMK 17 Ujian Akhir Semester																																																																																																																																																																																											
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																																																																																																																																																																												
	<table><tr><td></td><td>Sub-CPMK 1</td><td>Sub-CPMK 2</td><td>Sub-CPMK 3</td><td>Sub-CPMK 4</td><td>Sub-CPMK 5</td><td>Sub-CPMK 6</td><td>Sub-CPMK 7</td><td>Sub-CPMK 8</td><td>Sub-CPMK 9</td><td>Sub-CPMK 10</td><td>Sub-CPMK 11</td><td>Sub-CPMK 12</td><td>Sub-CPMK 13</td><td>Sub-CPMK 14</td><td>Sub-CPMK 15</td><td>Sub-CPMK 16</td></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>		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			
	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 Mata Kuliah	Mata kuliah ini memberikan pemahaman dalam upaya pembentukan karakter kuat dan keIndonesiaan sebagai masyarakat dalam menghadapi tantangan dan peluang kehidupan yang semakin kompleks di abad ke21, berkepribadian dan siap bersaing dan eksis dalam masyarakat global.																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Buku Ajar Mata Kuliah Wajib Umum Pendidikan Bahasa Indonesia dari Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi																																																																																																																																																																																											
References	<table><tr><td>Utama:</td><td>Pendukung:</td></tr><tr><td>1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.</td><td>a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah 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.</td></tr></table>	Utama:	Pendukung:	1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.	a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah 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.																																																																																																																																																																																							
Utama:	Pendukung:																																																																																																																																																																																											
1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.	a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah 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	<table><tr><td>Software:</td><td>Hardware:</td></tr><tr><td>1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva</td><td>• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker</td></tr></table>	Software:	Hardware:	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																																																																																																																																																																							
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	SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan	Menjelaskan RPS dan Kontrak Perkuliahan	Criteria:	Metode:	Metode:	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 ditentukan.		
			• Ketepatan dalam Menjelaskan RPS dan Kontrak Perkuliahan	• Kuliah 30 menit • Tanya jawab 60 menit TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner Indonesia 80 menit					
			Non-test task:	• Diskusi tentang RPS dan Kontrak Perkuliahan						
2	SUBCPMK 2 Mampu memahami kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia	Menjelaskan dan memahami kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia	Criteria:	Metode:	Metode:	Praktek: • Slide Presentasi • Video “best ever eats wonderful indonesia”	1, 2, a, b, d	--	2%	
			• Ketepatan dalam memahami kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya diIndonesia 80 menit					
			Non-test task:	• Diskusi tentang kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia						
3	SUBCPMK 3 Mampu memahami Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan	Menjelaskan jenis Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan	Criteria:	Metode:	Metode:	Slide Presentasi	1, 2, b, c		2%	
			• Ketepatan dalam Menjelaskan Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan	• 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)	• Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah diIndonesia 40 menit • Diskusi 40 menit					
			Non-test task:	• Diskusi tentang Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan						

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
4	SUBCPMK 4 Mampu memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks	Menjelaskan memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks.	Criteria: - Ketepatan dalam memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks Non-test task: - Diskusi tentang memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi menu kari diindonesia 80 menit	- Slide presentasi - Video "why the ughest noodle in the world are an indonesian delicacy" from youtube	1, 2, b, c		2 %
5	SUBCPMK 5 Mampu memahami membangun konteks teks akademik	Menjelaskan dan memahami membangun konteks teks akademik	Criteria: - Ketepatan dalam memahami membangun konteks teks akademik Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi memahami membangun konteks teks akademik	Metode: - Kuliah 30 menit - Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi makanan panggang yang ada diindonesia. 80 menit	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		22%
6	SUBCPMK 6 Mampu menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri	Menjelaskan dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri.	Criteria: - Ketepatan dalam menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri Non-test task: - Diskusi tentang menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri.	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 %

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
7	SUBCPMK 7 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku	Menjelaskan serta memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku	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 %
			Non-test task: Ketepatan dalam memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku						
			Ujian Tengah Semester (30%)						
8	SUBCPMK 9 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal	Menjelaskan dan memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal	Criteria: Ketepatan dalam memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal	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 dijual didalam acara tersebut.	2 %
			Non-test task: Diskusi tentang memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal						
			Ujian Tengah Semester (30%)						
9	SUBCPMK 10 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan	Menjelaskan serta memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan	Criteria: Ketepatan dalam memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan	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. 60 menit	Metode: Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada diwilyayah indonesia. 80 menit	Slide Presentasi Video tentang <i>dessert nusantara</i>	1, 2, a, b, c		2 %
			Non-test task: Diskusi tentang memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan						
			Ujian Tengah Semester (30%)						

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
				TM 1 x (1x170)					
		• Menjelaskan serta memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah.	Criteria: • Kecepatan dalam memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah Non-test task: • Diskusi tentang memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi masing-masing mahasiswa menemukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep-60 menit	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			
10	SUBCPMK 11 Mampu memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah			TM 1 x (1x170)			1, 2, b, c, d		2 %
		• Menjelaskan serta mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah	Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan dan mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah Non-test task: • Diskusi tentang mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah.	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 %
11	SUBCPMK 12 Mampu mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah								
		• Menjelaskan serta menganalisis hubungan gene pada teks artikel ilmiah	Criteria: • Kecepatan dalam menganalisis hubungan gene pada teks artikel ilmiah Non-test task: • Diskusi tentang hubungan gene pada teks artikel ilmiah	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 %
12	SUBCPMK 13 Mampu menganalisis hubungan gene pada teks artikel ilmiah								
		• Menjelaskan serta Mampu menganalisis	Criteria: • Kecepatan dalam Mampu menganalisis	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi	Metode: • Belajar mandiri review	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	• Meberituk	2 %
13	SUBCPMK 14 Mampu menganalisis pentingnya								

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
	teks artikel ilmiah dan Media Publikasinya	pentingnya teks artikel ilmiah dan Media Publikasinya	pentingnya teks artikel ilmiah dan Media Publikasinya Non-test task: • Bertukar kelompok, dan diskusi tentang pentingya teks artikel ilmiah dan Media Publikasinya	membandingkan peran kuliner Indonesia dengan kuliner negara lain dalam pariwisata (misalnya, kuliner Thailand, Jepang, atau Italia). 60 menit TM 1x (1x170)	pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit			kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya	
		• Menjelaskan dan menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan	Criteria: • Ketepatan dalam menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan Non-test task: • Diskusi tentang menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan	Metode: • Kutiah 30 menit • Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner indonesia	• Slide Presentasi • Video “	I, 2, a, b, c, d		3 %
14	SUBCPMK 16 Mampu membuat tugas dan proyek tentang teks artikel ilmiah	• Menjelaskan dan Mampu membuat tugas dan proyek tentang teks artikel ilmiah	Criteria: • Ketepatan dalam menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan Non-test task: • Diskusi tentang menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan	Metode: • Kutiah 30 menit • Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner indonesia	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel dan	• Slide Presentasi	I, 2, a, b, c, d		3 %

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 siacad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 3	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 6	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	3%
Pertemuan 8	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Laporan tugas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, 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 mendirikan? 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

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan 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 diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Akurasi Resep	50%	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang jelas	Keakuratan 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