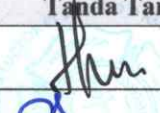
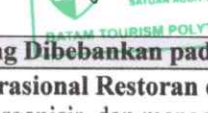


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.8
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 08

Nama Mata Kuliah	: Penanganan Peralatan	Kode Mata Kuliah	: 2CPPN1
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	:	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Hendra Syaiful M.Tr.Par	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 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
	3.	CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	1.	CPMK 1: Peserta didik mampu menggunakan dan memelihara peralatan dapur secara aman dan efisien untuk mendukung operasional dapur.
2.	CPMK 2: Peserta didik mampu mengintegrasikan teknologi dalam penggunaan peralatan dapur untuk meningkatkan efisiensi kerja.	
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)		
1.	SUB CPMK 1 Mahasiswa mampu memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta pentingnya penanganan peralatan dapur dalam operasional kuliner.	
2.	SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu mengklasifikasikan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan fungsi dan penggunaannya dalam proses produksi makanan.	
3.	SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu menerapkan standar keselamatan kerja dalam penggunaan peralatan dapur untuk mencegah kecelakaan dan cedera.	
4.	SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik penggunaan peralatan dapur dengan prosedur yang tepat untuk mendukung efektivitas kerja di dapur.	
5.	SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu merancang strategi perawatan rutin dan pemeliharaan peralatan dapur untuk memperpanjang umur penggunaan dan efisiensi operasional.	
6.	SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.	

	7. SUB CPMK 7 Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik sanitasi yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam penggunaan peralatan dapur. 8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester 9. SUB CPMK 9 Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan teknologi dalam peralatan dapur serta dampaknya terhadap efisiensi kerja di industri kuliner. 10. SUB CPMK 10 Mahasiswa mampu menggunakan peralatan dapur berbasis teknologi modern untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas kerja di dapur. 11. SUB CPMK 11 Mahasiswa mampu mengembangkan sistem manajemen inventaris peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan operasional restoran atau dapur profesional. 12. SUB CPMK 12 Mahasiswa mampu mengevaluasi efisiensi energi dan penggunaan sumber daya dalam operasional peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan lingkungan. 13. SUB CPMK 13 Mahasiswa mampu membandingkan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan kualitas, harga, dan fitur teknologi yang tersedia. 14. SUB CPMK 14 Mahasiswa mampu menilai standar keamanan dan regulasi yang harus dipatuhi dalam penggunaan peralatan dapur di industri kuliner. 15. SUB CPMK 15 Mahasiswa mampu menyusun dan mempresentasikan inovasi dalam penggunaan peralatan dapur untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																																																																																																																																																											
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK <table><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>v</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	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	v																																																																																																																																																																													
CPMK 10		v									v	v	v																																																																																																																																																																															
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini dirancang untuk memberikan pemahaman dan keterampilan praktis dalam penggunaan, pemeliharaan, dan pengelolaan peralatan dapur yang bersinergi dengan program studi Manajemen Kuliner. Mahasiswa akan mempelajari fungsi, prosedur operasi, serta teknik perawatan berbagai jenis peralatan dapur, mulai dari alat manual hingga peralatan modern berbasis teknologi. Fokus pembelajaran mencakup pentingnya menjaga efisiensi operasional, kebersihan, dan keselamatan kerja melalui penanganan peralatan yang tepat. Mata kuliah ini juga menekankan peran manajemen peralatan dalam mendukung produktivitas dan kualitas hasil kuliner, sehingga mahasiswa mampu mengelola dapur secara profesional sesuai dengan standar industri kuliner.																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur (I.55HDR00.040.2)																																																																																																																																																																																											
References	Utama: 1. Industri jasa boga. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. Pendukung: 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. 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	SUBCPMK 1 mampu memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta pentingnya penanganan peralatan dapur dalam operasional kuliner.	Menjelaskan RPS dan Kontrak Perkuliahan serta pentingnya penanganan peralatan dapur dalam operasional kuliner.	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.		
			• Kecepatan dalam Menjelaskan RPS dan Kontrak Perkuliahan serta pentingnya penanganan peralatan dapur dalam operasional kuliner.	• Kuliah 30 menit • Tanya jawab 60 menit TM 1 x (1 x170)	• Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner indonesia 80 menit					
			Non-test task:							
			• Diskusi tentang pentingnya penanganan peralatan dapur dalam operasional kuliner.							
2	SUBCPMK 2 mampu mengklasifikasi berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan fungsi dan penggunaannya dalam proses produksi makanan.	Menjelaskan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan fungsi dan penggunaannya dalam proses produksi makanan.	Criteria:	Metode:	Metode:	Praktek: •Slide Presentasi •Video “best ever eats wonderful indonesia”	1, 2, a, b, d	--	2%	
			• Kecepatan dalam Menjelaskan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan fungsi dan penggunaannya dalam proses produksi makanan.	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1 x (1 x170)	• Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya diindonesia.80 menit					
			Non-test task:							
			• Diskusi tentang jenis peralatan dapur berdasarkan fungsi dan penggunaannya dalam proses produksi makanan.							
3	SUBCPMK 3 mampu menerapkan standar keselamatan kerja dalam penggunaan peralatan dapur untuk mencegah kecelakaan	Menjelaskan standar keselamatan kerja dalam penggunaan peralatan dapur untuk mencegah kecelakaan dan cedera.	Criteria:	Metode:	Metode:	Slide Presentasi	1, 2, b, c		2%	
			• Kecepatan dalam Menjelaskan standar keselamatan kerja dalam penggunaan peralatan dapur untuk mencegah kecelakaan	• Kuliah 30 menit • Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan	• Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah diindonesia 40 menit					

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	
	dan cedera.		dan cedera. Non-test task: • Komparasi Menjelaskan standar keselamatan kerja dalam penggunaan peralatan dapur untuk mencegah kecelakaan dan cedera.	terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)	• Diskusi 40 menit					
	SUBCPMK 4 mampu mengaplikasikan teknik penggunaan peralatan dapur dengan prosedur yang tepat untuk mendukung efektivitas kerja di dapur.	• Menjelaskan teknik penggunaan peralatan dapur dengan prosedur yang tepat untuk mendukung efektivitas kerja di dapur..	Criteria: • Ketepatan dalam mempresentasikan teknik penggunaan peralatan dapur dengan prosedur yang tepat untuk mendukung efektivitas kerja di dapur. Non-test task: • Diskusi tentang teknik penggunaan peralatan dapur dengan prosedur yang tepat untuk mendukung efektivitas kerja di dapur.	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 ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy” from youtube	1, 2, b, c		2 %	
4										
5	SUBCPMK 5 mampu merancang strategi perawatan rutin dan pemeliharaan peralatan dapur untuk memperpanjang umur penggunaan dan efisiensi operasional.	• Menjelaskan strategi perawatan rutin dan pemeliharaan peralatan dapur untuk memperpanjang umur penggunaan dan efisiensi operasional.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan strategi perawatan rutin dan pemeliharaan peralatan dapur untuk memperpanjang umur penggunaan dan efisiensi operasional. Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi mengenai strategi perawatan rutin dan pemeliharaan peralatan	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%	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasaan: [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	
			dapur untuk memperpanjang umur penggunaan dan efisiensi operasional.							
6	SUBCPMK 6 mampu menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.	• Menjelaskan menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.	• Criteria:	• Metode:	• Metode:	• Slide presentasi	1, 2, b, c, d		2 %	
			• Kecepatan dalam menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.	• Kuliah 30 menit	• Belajar mandiri					
			• Diskusi tentang menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.	• Diskusi 60 menit	Mencari referensi mengenai pengetahuan kaidu, soto, dan sup.					
			Non-test task:							
7	SUBCPMK 7 mampu mengaplikasikan teknik sanitasi yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam penggunaan peralatan dapur.	• Menjelaskan serta mengaplikasikan teknik sanitasi yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam penggunaan peralatan dapur.	• Criteria:	• Metode:	• Metode:	• Slide Presentasi • Video mengenai soto diIndonesia	1, 2, a, b, c		3 %	
			• Kecepatan dalam Menjelaskan teknik sanitasi yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam penggunaan peralatan dapur.	• Kuliah 30 menit	• Belajar mandiri					
			• Diskusi tentang menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.	• Diskusi 60 menit						
			Non-test task:							
8			• Criteria:	• Metode:	• Metode:					
			• Kecepatan dalam Menjelaskan teknik sanitasi yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam penggunaan peralatan dapur.	• Kuliah 30 menit	• Belajar mandiri					
Ujian Tengah Semester (30%)										
		• Menjelaskan	• Criteria:	• Metode:	• Metode:					

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
	SUBCPMK 9 mampu menjelaskan perkembangan teknologi dalam peralatan dapur serta dampakunya terhadap efisiensi kerja di industri kuliner.	perkembangan teknologi dalam peralatan dapur serta dampakunya terhadap efisiensi kerja di industri kuliner.	- Ketepatan dalam Memahami perkembangan teknologi dalam peralatan dapur serta dampakunya terhadap efisiensi kerja di industri kuliner. Non-test task: - Diskusi tentang macam-macam perkembangan teknologi dalam peralatan dapur serta dampakunya terhadap efisiensi kerja di industri kuliner.	- Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	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%
9	SUBCPMK 10 mampu menggunakan peralatan dapur berbasis teknologi modern untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas kerja di dapur.	Menjelaskan serta memahami peralatan dapur berbasis teknologi modern untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas kerja di dapur.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami peralatan dapur berbasis teknologi modern untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas kerja di dapur. Non-test task: - Diskusi tentang jenis-jenis mampu menggunakan peralatan dapur berbasis teknologi modern untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas kerja di dapur.	- 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)	Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah Indonesia. 80 menit	- Slide Presentasi <i>Video tentang dessert Nusantara</i>	1, 2, a, b, c		2%
10	SUBCPMK 11 mampu mengembangkan sistem	Menjelaskan serta memahami sistem manajemen inventaris peralatan dapur untuk	Criteria: - Ketepatan memahami sistem manajemen inventaris peralatan dapur untuk mendukung	- Kuliah 30 menit - Diskusi masing-masing	Belajar mandiri	Slide Presentasi			

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
	manajemen inventaris peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan operasional restoran atau dapur profesional.	mendukung keberlanjutan operasional restoran atau dapur profesional.	keberlanjutan operasional restoran atau dapur profesional. Non-test task: • Diskusi tentang sistem manajemen inventaris peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan operasional restoran atau dapur profesional.	mahasiswa menemukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep. 60 menit TM 1x (1x170)			1, 2, b, c, d		2 %
			Criteria: • Kecepatan dalam mengevaluasi efisiensi energi dan penggunaan sumber daya dalam operasional peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan lingkungan.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %
11	SUBCPMK 12 mampu mengevaluasi efisiensi energi dan penggunaan sumber daya dalam operasional peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan lingkungan.	mampu mengevaluasi efisiensi energi dan penggunaan sumber daya dalam operasional peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan lingkungan.	Criteria: • Kecepatan dalam mengevaluasi efisiensi energi dan penggunaan sumber daya dalam operasional peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan lingkungan. Non-test task: • Diskusi tentang efisiensi energi dan penggunaan sumber daya dalam operasional peralatan dapur untuk mendukung keberlanjutan lingkungan.						
12	SUBCPMK 13 mampu membandingkan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan kualitas, harga, dan fitur teknologi yang tersedia.	Menjelaskan serta memahami berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan kualitas, harga, dan fitur teknologi yang tersedia.	Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan kualitas, harga, dan fitur teknologi yang tersedia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	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; Pengasaan: [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
			Diskusi tentang perancangan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan kualitas, harga, dan fitur teknologi yang tersedia.						
			Criteria: - Kecepatan dalam Menjelaskan standar keamanan dan regulasi yang harus dipatuhi dalam penggunaan peralatan dapur di industri kuliner Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang standar keamanan dan regulasi yang harus dipatuhi dalam penggunaan peralatan dapur di industri kuliner standar keamanan dan regulasi yang harus dipatuhi dalam penggunaan peralatan dapur di industri kuliner	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	Membentuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya	2 %
13									
			Menjelaskan dan memahami cara menyusun dan mempresentasikan inovasi dalam penggunaan peralatan dapur untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja..	Criteria: - Kecepatan dalam menyusun dan mempresentasikan inovasi dalam penggunaan peralatan dapur untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja. Non-test task: - Diskusi tentang inovasi dan kreativitas dalam penggunaan peralatan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa menyajikan 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 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Pengasaan; [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
			dapur untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja.						
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