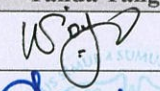
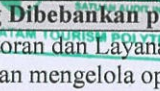


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2402.7
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 07

Nama Mata Kuliah	: Pengetahuan Menu	Kode Mata Kuliah	: 2CPMU1
Semester	: 2 (dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Widyo Wicaksono, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Widyo Wicaksono, S.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	Pjs. Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	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. 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. 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 Mahasiswa mampu memahami struktur dan komponen penyusunan menu, termasuk analisis harga dan preferensi pelanggan dari berbagai daerah di Asia 2. CPMK 2 Mahasiswa mampu mengembangkan menu yang kreatif dan inovatif dengan mempertimbangkan keberlanjutan dan keanekaragaman budaya
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUBCPMK 1: RPS, Kontrak Perkuliahan dan Pengenalan Industri Kuliner, Peran Menu dalam Bisnis Strategis, Tren dalam pengembangan menu 2. SUBCPMK 2 : Mengidentifikasi Konsep dan Struktur Menu 3. SUBCPMK 3 : Mengidentifikasi Perancangan Menu 4. SUBCPMK 4 : Mengidentifikasi dan Merancang Menu untuk beragam segmen pasar (Asia Tenggara dan Asia) 5. SUBCPMK 5 : Mencipta dan Menulis Desain Visual dan Teknologi pada Menu 6. SUBCPMK 6 : Mengidentifikasi Tren Menu Modern dan Tradisional 7. SUBCPMK 7 : Mengidentifikasi pengaruh budaya dan musim pada menu 8. SUBCPMK 8 : Menganalisis dan Mengontrol produksi berdasarkan manajemen menu dalam operasional 9. SUBCPMK 9 : Ujian Tengah Semester

	10. SUBCPMK 10 : Menerapkan Menu berdasarkan anggaran biaya 11. SUBCPMK 11 : Mengidentifikasi menu berdasarkan kearifan lokal 12. SUBCPMK 12 : Mengidentifikasi dan merancang karakteristik menu berdasarkan konsep restoran berbeda 13. SUBCPMK 13 : Menganalisis Keberhasilan Menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas dalam mengontrol produksi 14. SUBCPMK 14 : Mencipta Pengembangan menu baru 15. SUBCPMK 15 : Menganalisis Menu dari Bisnis Kuliner 16. SUBCPMK 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>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</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		V					CPMK 2		V		V	V	V	V			V	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		V																																																								
CPMK 2		V		V	V	V	V			V	V		V	V	V																																																					
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Pengetahuan Menu memberikan pemahaman mendalam tentang perencanaan, desain, dan pengelolaan menu yang efektif, yang merupakan keterampilan kunci bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari berbagai jenis menu, termasuk menu à la carte, set menu, dan buffet, serta prinsip-prinsip dalam menciptakan menu yang menarik, seimbang, dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Mahasiswa juga diajarkan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu, seperti biaya bahan baku, tren kuliner, kebutuhan gizi, dan preferensi pelanggan. Sinergi antara pengetahuan menu dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk merancang menu yang tidak hanya memikat selera, tetapi juga mengoptimalkan operasional dapur dan profitabilitas bisnis kuliner, sekaligus meningkatkan kepuasan pelanggan.																																																																			
Bahan Kajian Mata Pelajaran	Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Jepang (I.55HDR00.148.2) Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Cina (I.55HDR00.106.2) Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Malaysia- Nonya " (I.55HDR00.142.2)																																																																			
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td> 1. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis" oleh Michael L. Kasavana dan Donald I. Smith (Edisi Keempat, 2016) 2. Culinary Arts: A Professional Perspective" oleh Karen E. Drummond dan Lisa M. Brefere (Edisi Kedua, 2011) 3. Restaurant Concepts, Design, and Development" oleh John C. Walker (Edisi Terbaru, 2021) 4. The Restaurant: From Concept to Operation" oleh John R. Walker (Edisi Terbaru, 2018) 5. Food and Beverage Management" oleh Bernard Davis dan Sally Stone (Edisi Keenam, 2017) </td><td></td></tr></table>	Utama:	Pendukung:	1. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis" oleh Michael L. Kasavana dan Donald I. Smith (Edisi Keempat, 2016) 2. Culinary Arts: A Professional Perspective" oleh Karen E. Drummond dan Lisa M. Brefere (Edisi Kedua, 2011) 3. Restaurant Concepts, Design, and Development" oleh John C. Walker (Edisi Terbaru, 2021) 4. The Restaurant: From Concept to Operation" oleh John R. Walker (Edisi Terbaru, 2018) 5. Food and Beverage Management" oleh Bernard Davis dan Sally Stone (Edisi Keenam, 2017)																																																																
Utama:	Pendukung:																																																																			
1. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis" oleh Michael L. Kasavana dan Donald I. Smith (Edisi Keempat, 2016) 2. Culinary Arts: A Professional Perspective" oleh Karen E. Drummond dan Lisa M. Brefere (Edisi Kedua, 2011) 3. Restaurant Concepts, Design, and Development" oleh John C. Walker (Edisi Terbaru, 2021) 4. The Restaurant: From Concept to Operation" oleh John R. Walker (Edisi Terbaru, 2018) 5. Food and Beverage Management" oleh Bernard Davis dan Sally Stone (Edisi Keenam, 2017)																																																																				
Media Pembelajaran	<table><tr><th>Software:</th><th>Hardware:</th></tr><tr><td> 1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube </td><td> • Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker </td></tr></table>	Software:	Hardware:	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																																															
Software:	Hardware:																																																																			
1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube	• 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	RPS, Kontrak Perkuliahan dan Pengenalan Industri Kuliner, Peran Menu dalam Bisnis Strategis, Tren dalam pengembangan menu	• Mahasiswa memahami RPS, kontrak perkuliahan, serta memberikan gambaran umum tentang karakteristik dan peluang dalam industri kuliner • Mahasiswa menganalisa peran menu sebagai elemen strategis dalam menentukan keberhasilan bisnis kuliner • Mahasiswa mengidentifikasi tren terbaru dalam pengembangan menu kuliner, baik secara local maupun global	• Ketepatan dalam memahami RPS, kontrak perkuliahan, serta memberikan gambaran umum tentang karakteristik dan peluang dalam industri kuliner	• Ketepatan dalam menganalisa peran menu sebagai elemen strategis dalam menentukan keberhasilan bisnis kuliner • Ketepatan dalam mengidentifikasi tren terbaru dalam pengembangan menu kuliner, baik secara local maupun global	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170) • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2 • Slide Presentasi						
			• Ketepatan dalam memahami RPS, kontrak perkuliahan, serta memberikan gambaran umum tentang karakteristik dan peluang dalam industri kuliner	• Ketepatan dalam menganalisa peran menu sebagai elemen strategis dalam menentukan keberhasilan bisnis kuliner							
			• Ketepatan dalam memahami RPS, kontrak perkuliahan, serta memberikan gambaran umum tentang karakteristik dan peluang dalam industri kuliner	• Ketepatan dalam menganalisa peran menu sebagai elemen strategis dalam menentukan keberhasilan bisnis kuliner							
2	Mengidentifikasi Konsep dan Struktur Menu	Mahasiswa mampu mengidentifikasi konsep menu berdasarkan jenis masakan, bahan baku, teknik pengolahan, serta susunan menu sesuai dengan standar operasional restoran.	• Ketepatan dalam menjelaskan konsep menu yang terdiri dari pembukaan, utama, dan penutup.	• Ketepatan dalam menjelaskan konsep menu yang terdiri dari pembukaan, utama, dan penutup.	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170) • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 3 • Slide Presentasi						
			• Kemampuan mengklasifikasikan jenis menu berdasarkan tema atau kategori (tradisional, modern, fusion).	• Kemampuan mengklasifikasikan jenis menu berdasarkan tema atau kategori (tradisional, modern, fusion).							
			• Ketepatan analisis terhadap struktur menu, termasuk penyusunan dengan kebutuhan pelanggan dan pasar.	• Ketepatan analisis terhadap struktur menu, termasuk penyusunan dengan kebutuhan pelanggan dan pasar.							
											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 mengenai konsep menu yang terdiri dari pembuka, utama dan penutup pada restoran sekitar • Bentuk kelompok dan mengklasifikasi menu berdasarkan tema atau kategori (tradisional, modern, fusion)						
	Mengidentifikasi Perancangan Menu	Mahasiswa mengidentifikasi elemen-elemen penting dalam perancangan menu, termasuk pemilihan bahan baku, variasi menu, serta kesesuaian dengan kebutuhan pasar dan konsep restoran.	Criteria: • Ketersediaan dalam elemen-elemen penting dalam perancangan menu, termasuk pemilihan bahan baku, variasi menu, serta kesesuaian dengan kebutuhan pasar dan konsep restoran.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 4	Teks: Slide Presentasi	1,2		2 %
3			Non-test task: • Bentuk kelompok dan jabarkan elemen penting dalam perancangan menu, termasuk pemilihan bahan baku, variasi menu, serta kesesuaian dengan kebutuhan pasar dan konsep restoran yang akan di angkat						

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
4	Mengidentifikasi dan Merancang Menu untuk beragam segmen pasar (Asia Tenggara dan Asia)	Mampu mengidentifikasi kebutuhan pasar berdasarkan segmen yang berbeda (Asia Tenggara dan Asia) dan merancang menu yang sesuai dengan karakteristik serta preferensi konsumen di masing-masing segmen tersebut.	Criteria: Ketepatan dalam mengidentifikasi kebutuhan pasar berdasarkan segmen yang berbeda (Asia Tenggara dan Asia) dan merancang menu yang sesuai dengan karakteristik serta preferensi konsumen di masing-masing segmen tersebut.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 5	Teks: Slide Presentasi	2		2 %
			Non-test task: • Diskusi kelompok tentang penyusunan menu untuk segmen keluarga, vegan, halal • Diskusi kelompok tentang adaptasi menu kebutuhan khusus (gluten-free, low-calories dll						
			Criteria: Ketepatan dalam merancang dan menulis desain visual yang sesuai dengan konsep menu, menggunakan teknologi yang tepat untuk merancang menu efektif dan komunikatif.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 6				
			Non-test task: Diskusi kelompok mengenai poin penting desain visual dan teknologi dalam merancang pembuatan menu agar efektif dan komunikatif						
5	Merancang dan Menulis Desain visual dan teknologi pada menu	Mahasiswa dapat merancang dan menulis desain visual yang sesuai dengan konsep menu, menggunakan teknologi yang tepat untuk merancang menu efektif dan komunikatif.	Criteria: Ketepatan dalam merancang dan menulis desain visual yang sesuai dengan konsep, menggunakan teknologi yang tepat untuk merancang menu efektif dan komunikatif.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 6	Teks: Slide Presentasi	2,3,4,5		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
	Mengidentifikasi Tren Menu Modern dan Tradisional	mengidentifikasi dan menganalisis tren menu modern dan tradisional, serta menghubungkannya dengan preferensi pasar dan budaya kuliner lokal.	Criteria: • Kecepatan dalam menyebutkan minimal tiga contoh menu modern dan tradisional yang sedang tren di Indonesia. • Kecepatan dalam menjelaskan perbedaan antara menu modern dan tradisional dalam konteks bahan, teknik memasak, dan penyajian. • Kecepatan dalam memberikan alasan yang tepat mengenai alasan mengapa suatu menu menjadi tren di pasar saat ini. • Kecepatan dalam menunjukkan pemahaman yang baik tentang bagaimana menu tersebut mencerminkan budaya kuliner Indonesia dan inovasi dalam industri kuliner.				2,3		
6			Non-test task: • Diskusi kelompok tentang tren menu seperti apa yang sedang terjadi di Indonesia						

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [Penggunaan; 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	Mengidentifikasi pengaruh budaya dan musim pada menu	Mahasiswa mengidentifikasi dan menjelaskan pengaruh budaya lokal serta musim terhadap pemilihan bahan, rasa, dan konsep menu dalam kuliner Indonesia.	Criteria: Ketepatan dalam mengidentifikasi dan menjelaskan pengaruh budaya lokal serta musim terhadap pemilihan bahan, rasa, dan konsep menu dalam kuliner Indonesia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 7				2 %
			Non-test task: • Diskusi kelompok tentang pengaruh budaya local dan musim yang terjadi pada pembuatan menu						
			Criteria: • Ketepatan dalam mengelola jadwal produksi sesuai dengan menu yang ditentukan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 10				
			• Ketepatan dalam pengendalian kualitas bahan baku dan proses memasak yang sesuai standar yang ditentukan • Ketepatan dalam efisiensi penggunaan sumber daya • Ketepatan dalam identifikasi penanganan masalah produksi dalam operasional dapur						
8	Mengontrol produksi berdasarkan manajemen menu dalam operasional	Mampu mengontrol dan mengelola produksi makanan secara efektif sesuai dengan manajemen menu yang telah direncanakan, dengan memastikan kualitas, kuantitas, dan waktu penyajian yang tepat.	Non-test task: • Diskusi kelompok bagaimana cara mengontrol produksi berdasarkan menu yang akan dibuat			Tels: Slide Presentasi	1, 2		2 %

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
9	Ujian Tengah Semester	Mampu menguasai materi yang telah dipelajari dalam ujian tengah semester	• Criteria: Kecapaian dalam menjawab penyelesaian masalah dalam materi pegetahuan menu	Metode: • Open Book • Problem solving	Metode: • Belajar mandiri 80 menit				
			• Non-test task Absendi, disiplin, dan grooming						
			Ujian Akhir Semester (30 %)						
10	Menentukan menu berdasarkan anggaran biaya	Menentukan menu yang sesuai dengan anggaran biaya yang telah ditetapkan, dengan mempertimbangkan kualitas bahan baku, porsi, dan kebutuhan operasional restoran.	Criteria: Kecapaian dalam Menentukan menu yang sesuai dengan anggaran biaya yang telah ditetapkan, dengan mempertimbangkan kualitas bahan baku, porsi, dan kebutuhan operasional restoran.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 11		1		2 %
			Non-test task: • Diskusi kelompok mengenai cara menentukan anggaran biaya yang telah ditetapkan pada pembuatan menu dengan mempertimbangkan bahan baku, porsi dan kebutuhan operasional						
			Criteria: • Kecapaian dalam pemahaman tentang keberagaman bahan makanan local Indonesia • Kecapaian dalam mengaitkan elemen kearifan local dengan konsep menuyang relevan dan inovatif • Kecapaian dalam analisis mengenai	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 12	Teks: Slide Presentasi	2,3,4,5		2 %
11	Mengidentifikasi menu berdasarkan kearifan lokal	Mengidentifikasi dan menganalisis berbagai menu kuliner Indonesia yang mengandung elemen kearifan lokal serta menjelaskan pemanfaatan bahan-bahan tradisional dalam penyusunan menu.							

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
			pengaruh budaya local dalam pilihan bahan dan metode memasak • Kecepatan dalam mengembangkan menu dengan memperhatikan keberagaman budaya dan tradisi kuliner local yang relevan						
			Non-test task: Diskusi kelompok tentang pembuatan menu berdasarkan kearifan lokal yang ada						
	Mengidentifikasi dan merancang karakteristik menu berdasarkan konsep restoran berbeda	Mahasiswa mengidentifikasi berbagai karakteristik menu yang sesuai dengan konsep restoran yang berbeda, serta merancang menu yang mencerminkan keinginan dan kebutuhan pasar restoran tersebut.	Criteria: Kecepatan dalam mengidentifikasi berbagai karakteristik menu yang sesuai dengan konsep restoran yang berbeda, serta merancang menu yang mencerminkan keinginan dan kebutuhan pasar restoran tersebut	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 13	Teks: Slide Presentasi	2,3,4,5		2 %
12			Non-test task: • Diskusi kelompok tentang karakteristik menu yang akan disajikan sesuai dengan konsep menu yang telah dibuat						
13	Menentukan dan menganalisa Keberhasilan Menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas dalam	Menentukan dan menganalisis keberhasilan menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas, serta	Criteria: Kecepatan dalam menentukan dan menganalisis keberhasilan menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas, serta memberikan solusi untuk mengontrol produksi guna	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 14	Teks: Slide Presentasi	1		3 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran;		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
	mengontrol produksi	memberikan solusi untuk mengontrol produksi guna meningkatkan efisiensi dan keuntungan.	meningkatkan efisiensi dan keuntungan. <u>Non-test task:</u> • Diskusi kelompok bagaimana cara menganalisa tingkat keberhasilan menu yang akan dibuat sehingga mendapat kesimpulan untuk mengontrol produksi guna meningkatkan efisiensi dan keuntungan						
	Merancang Pengembangan menu baru	Mahasiswa merancang menu baru yang inovatif dengan mempertimbangkan keanekaragaman bahan baku lokal, tren kuliner terkini, dan kebutuhan pasar.	<u>Criteria:</u> • Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan baku lokal yang digunakan dalam menu baru • Ketepatan dalam kreatifitas pengembangan konsep menu yang sesuai dengan tren dan selera pasar • Ketepatan dalam pengujian dan evaluasi konsep menu berdasarkan feedback dari pelanggan • Kemampuan dalam konsistensi menjaga kualitas dan standar hidangan dalam menu yang dirancang <u>Non-test task:</u> • Diskusi kelompok tentang bagaimana menentukan pengembangan menu baru berdasarkan tren dan feedback dari pelanggan	<u>Metode:</u> • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	<u>Metode:</u> • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 15	<u>Teks:</u> Slide Presentasi	3	• Belajar mandiri 80 menit • E-Learning	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	-7	-8	-9	-10
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	Menganalisa Menu dari Bisnis Kuliner	Mengidentifikasi dan menganalisis elemen-elemen utama dalam menu bisnis kuliner, seperti kesesuaian harga, variasi menu, dan daya tarik pasar, dengan mempertimbangkan tren kuliner dan kebutuhan konsumen.	Kriteria: •Kemampuan dalam Mengidentifikasi dan menganalisis elemen-elemen utama dalam menu bisnis kuliner, seperti kesesuaian harga, variasi menu, dan daya tarik pasar, dengan mempertimbangkan tren kuliner dan kebutuhan konsumen. Non-test task:	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • Review semua materi	Teks: Slide Presentasi	2.3		2 %
16	Ujian Akhir Semester	Menganalisis, mengevaluasi tau memberikan solusi berdasarkan scenario soal pengetahuan menu yang terstruktur	Critera: •Ketepatan dalam menjawab Menganalisis, mengevaluasi tau memberikan solusi berdasarkan scenario soal pengetahuan menu yan terstruktur Non-test task: •Absendi, disiplin, dan grooming	Metode: Take home (laporan Analisa pengetahuan menu)	Metode: Belajar materi 80 menit				40 %

Ujian Akhir Semester (40 %)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	2%
Pertemuan 2	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 3	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 4	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 5	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 6	3%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	3%
Pertemuan 7	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 8	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 9	30%	Mid Test	Mid Test Paper	30%
Pertemuan 10	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 11	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 12	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 13	3%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	3%
Pertemuan 14	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 15	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai pengetahuan menu	PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 16	40%	Final Test	Final test paper	40%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Baik	Cukup
1. Jelaskan bagaimana konsep dan struktur menu dapat mempengaruhi pengalaman pelanggan di sebuah restoran! Berikan contoh nyata dari sebuah restoran yang menurut Anda memiliki konsep dan struktur menu yang efektif, serta jelaskan alasannya.	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
2. Dalam merancang sebuah menu, banyak faktor yang harus dipertimbangkan, seperti target pasar, biaya produksi, dan kreativitas dalam penyajian hidangan. Berdasarkan pengamatan Anda, bagaimana proses perancangan menu yang ideal dalam sebuah restoran? Jelaskan tahapan yang Anda anggap paling penting dan mengapa.	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
3. Setiap negara di Asia Tenggara dan Asia memiliki karakteristik kuliner yang unik. Jika Anda diminta untuk merancang menu untuk sebuah restoran yang menyajikan makanan khas dari dua negara berbeda (misalnya Thailand dan Jepang), bagaimana strategi Anda dalam menyesuaikan menu agar sesuai dengan selera pasar setempat? Berikan contoh menu yang Anda buat beserta alasan pemilihannya.	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
4. Teknologi dan desain visual memiliki peran penting dalam menarik perhatian pelanggan terhadap menu. Berdasarkan pemahaman Anda, bagaimana teknologi digital dan desain visual dapat diterapkan dalam pengembangan menu modern? Sebutkan tren menu modern dan tradisional yang menurut Anda saat ini sedang berkembang, serta bagaimana cara mengintegrasikannya dalam bisnis kuliner.	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik sangat relevan dan orisinal, serta jelas menggambarkan fokus yang kuat pada pengetahuan menu. (9-10)	Topik relevan, namun kurang spesifik atau memiliki sedikit kekurangan dalam aspek orisinalitas. (7-8)	Topik cukup relevan, tetapi tidak terlalu fokus atau orisinal. (5-6)
Ide & Gagasan	20%	Ide sangat jelas dan mendalam, didukung dengan analisis yang tajam dan pemikiran kritis.(18-20)	Ide cukup jelas, namun kurang mendalam atau tidak didukung dengan argumen yang kuat. (14-17)	Ide kurang jelas atau tidak berkembang dengan baik, kurang mendalam.(10-13)
Pembahasan	50%	Pembahasan menghubungkan ide dengan sangat baik, menunjukkan pengembangan yang konsisten.(43-50)	Pembahasan cukup relevan tetapi beberapa bagian kurang mengaitkan dengan ide utama.	Pembahasan kurang relevan dengan ide, atau tidak berkembang dengan baik
Kesimpulan	20%	Kesimpulan sangat jelas, relevan, dan merangkum isi makalah dengan baik	Kesimpulan cukup jelas dan relevan, meskipun dapat lebih diperkuat.	Kesimpulan kurang jelas atau tidak merangkum pembahasan secara menyeluruh.