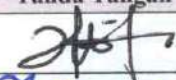
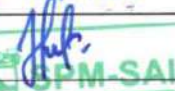


|                                                                                   |                                      |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|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

|                  |                       |                         |                            |
|------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------|
| Nama Mata Kuliah | : Bahasa Indonesia    | Kode Mata Kuliah        | : ICBI A1                  |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <b>1. CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | <b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b><br>1. CPMK 1 Mahasiswa mampu memantapkan kepribadiannya dengan konsisten<br>2. CPMK 2 Mahasiswa mampu mewujudkan nilai-nilai dasar keagamaan, kebudayaan, rasa kebangsaan dan cinta tanah air sepanjang hayat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                      | <b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b><br>1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan<br>2. SUB CPMK 2 Mampu memahami Kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia<br>3. SUB CPMK 3 Mampu memahami Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan<br>4. SUB CPMK 4 Mampu memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks<br>5. SUB CPMK 5 Mampu memahami membangun konteks teks akademik<br>6. SUB CPMK 6 Mampu menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri<br>7. SUB CPMK 7 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku<br>8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester<br>9. SUB CPMK 9 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal<br>10. SUB CPMK 10 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan<br>11. SUB CPMK 11 Mampu memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah<br>12. SUB CPMK 12 Mampu mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah<br>13. SUB CPMK 13 Mampu menganalisis hubungan genre pada teks artikel ilmiah<br>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                                                                                                                                                                                                                                          |            |            |            |            |            |            |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |             |             |             |             |             |             |             |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                          | 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                    | Utama:                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |            |            |            |            |            |            | Pendukung:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |             |             |             |             |             |             |             |
|                               | 1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.<br>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<br>b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI.<br>c. Kuliner Indonesia Mendunia, Asa Mendongkrak Pariwisata. Kompas Artikel<br>d. Video youtube best ever eats from wonderful indonesia.(https://www.youtube.com/watch?v=Vko9YjJOS5o&list=PLiEJO9XD2yMGLyx28mAElaadRsQaRXh9c&index=11)<br>e. Jurnal Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Saran Gastro Diplomasi. 2022.<br>f. Video “why the ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy” from youtube<br>g. |            |             |             |             |             |             |             |             |
| Media Pembelajaran            | Software:                                                                                                                                                                                                                                                                |            |            |            |            |            |            |            | Hardware:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |             |             |             |             |             |             |             |
|                               | 1. MS. Word<br>2. MS. Powerpoint<br>3. Youtube<br>4. Pinterest<br>5. Canva                                                                                                                                                                                               |            |            |            |            |            |            |            | • Laptop<br>• Proyektor<br>• Bluetooth Speaker                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |             |             |             |             |             |             |             |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                             | Penilaian                                                                     |                                                                                           | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Pengasaan:<br>[Estimasi Waktu]                                                                                                                    |                                                                                                                                  | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM)                                                                                  | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas                                                              | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|           |                                                                                      | 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:<br>• Slide Presentasi<br>• Video "The Diversity Of Indonesia At Expo 2020 Dubai"<br>• 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<br>• Tanya jawab 60 menit<br>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:<br>• Slide Presentasi<br>• Video "best ever eats wonderful Indonesia"                                                    | 1, 2, a, b, d                       | --                                                                 | 2%                        |
|           |                                                                                      |                                                                               | • Ketepatan dalam memahami Kedudukan dan Fungsi Bahasa Indonesia                          | • Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                                                                                                                          | • Belajar mandiri mengamati video yang telah ditayangkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya di Indonesia 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<br>• Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit<br>TM 1x (1x170) | • Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah di Indonesia 40 menit<br>• Diskusi 40 menit     |                                                                                                                                   |                                     |                                                                    |                           |
|           |                                                                                      |                                                                               | Non-test task:                                                                            | • Diskusi tentang Bahasa Indonesia Baku, Kerangka Konseptual, Visi dan Tujuan                                                                                                     |                                                                                                                                  |                                                                                                                                   |                                     |                                                                    |                           |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                                                     | Penilaian                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>[Estimasi Waktu]                                                                                                                |                                                                                                                                                    | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM)                                                                                                               | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------|
|           |                                                                                                              | 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                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks.</li> </ul>           | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang memahami Kompetensi dan Desain Pembelajaran, Pembelajaran Berbasis Teks</li> </ul>                                           | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Diskusi 60 menit</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul>                               | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri mencari referensi menu kari diindonesia 80 menit</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide presentasi</li> <li>Video "why the ughest noodle in the world are an indonesian delicacy" from youtube</li> </ul> | 1, 2, b, c                          |       | 2 %                       |
| 5         | SUBCPMK 5 Mampu memahami membangun konteks teks akademik                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan dan memahami membangun konteks teks akademik</li> </ul>                                       | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam memahami membangun konteks teks akademik</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk kelompok, dan diskusi memahami membangun konteks teks akademik</li> </ul>                                                                                            | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri mencari referensi makanan panggang yang ada diindonesia, 80 menit</li> </ul> |                                                                                                                                                                | 1, 2, a, b, c                       |       | 22%                       |
| 6         | SUBCPMK 6 Mampu menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri.</li> </ul> | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang menelusuri dan menganalisis model teks akademik serta membangun teks akademik secara mandiri</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Diskusi 60 menit</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul>                               | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan kaidu, soto, dan sup.</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide presentasi</li> </ul>                                                                                             | 1, 2, b, c, d                       |       | 2 %                       |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                          | Penilaian                                                                           |                                                                                                              | Bentuk /Metode Pembelajaran:<br>Penugasan:<br>[Estimasi Waktu]                                                                                                                                     |                                                                                                      | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM)               | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas                                                                                                                                                                                   | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|           |                                                                                   | 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:<br>• Ketepatan dalam Menjelaskan memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis Teks Ulasan Buku | Metode:<br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                                                                                                                                | Metode:<br>• Belajar mandiri                                                                         | • Slide Presentasi<br>• Video mengenai soto dindonesia         | 1, 2, a, b, c                       |                                                                                                                                                                                         | 3 %                       |
|           |                                                                                   |                                                                                     | Non-test task:<br>• 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:<br>• Ketepatan dalam memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposal                | Metode:<br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                                                                                                                                | Metode:<br>• 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:<br>• Diskusi tentang memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks proposa            |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                      |                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                         |                           |
|           |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                      |                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                         |                           |
| 9         | SUBCPMK 10 Mampu memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan    | Menjelaskan serta memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan     | Criteria:<br>• Ketepatan dalam memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan                 | Metode:<br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi menemukan satu resep dessert indonesia dan jabarkan teknik memasak yang digunakan dan berikan ide penyajian yang menarik untuk dessert tersebut 60 menit | Metode:<br>• Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada diwilayah indonesia. 80 menit | • Slide Presentasi<br>• Video tentang <i>dessert nusantara</i> | 1, 2, a, b, c                       |                                                                                                                                                                                         | 2 %                       |
|           |                                                                                   |                                                                                     | Non-test task:<br>• Diskusi tentang memahami, membangun, menelusuri dan menganalisis teks laporan            |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                      |                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                         |                           |
|           |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                      |                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                         |                           |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                              | Penilaian                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Bentuk/Metode Pembelajaran;<br>[Penugasan:<br>[Estimasi Waktu]]                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                           | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas       | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------|---------------------------|
|           |                                                                       | Indicators                                                               | Criteria                                                                                                                                                                                                                                                                             | Synchronous                                                                                                                                                                                                                                 | Asynchronous                                                                                                                                              |                                                  |                                     |             |                           |
| -1        | -2                                                                    | -3                                                                       | -4                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -5                                                                                                                                                                                                                                          | -6                                                                                                                                                        | -7                                               | -8                                  | -9          | -10                       |
|           |                                                                       |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TM 1x (1x170)                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |                                                  |                                     |             |                           |
|           |                                                                       | • Menjelaskan serta memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah.  | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kecepatan dalam memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi tentang memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuliah 30 menit</li> <li>• Diskusi masing-masing mahasiswa menemukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep- 60 menit</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belajar mandiri</li> </ul>                                                                        | • Slide Presentasi                               |                                     |             |                           |
| 10        | SUBCPMK 11 Mampu memahami dan membangun konteks teks artikel ilmiah   |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TM 1x (1x170)                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |                                                  | 1, 2, b, c, d                       |             | 2 %                       |
|           |                                                                       |                                                                          | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan serta mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi tentang mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah.</li> </ul>  | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuliah 30 menit</li> <li>• Diskusi 60 menit</li> </ul>                                                                                                                              | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belajar mandiri</li> <li>• Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit</li> </ul>        | • Slide Presentasi                               | 1, 2, a, b, c, d                    |             | 2 %                       |
| 11        | SUBCPMK 12 Mampu mengeksplorasi struktur teks pada artikel ilmiah     |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                           |                                                  |                                     |             |                           |
| 12        | SUBCPMK 13 Mampu menganalisis hubungan genre pada teks artikel ilmiah | • Menjelaskan serta menganalisis hubungan genre pada teks artikel ilmiah | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kecepatan dalam menganalisis hubungan genre pada teks artikel ilmiah</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi tentang hubungan genre pada teks artikel ilmiah</li> </ul>          | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuliah 30 menit</li> <li>• Diskusi 60 menit</li> </ul>                                                                                                                              | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belajar mandiri</li> <li>• Mencari referensi contoh dapur restoran Indonesia. 80 menit</li> </ul> | • Slide Presentasi                               | 1, 2, a, b, c, d                    |             | 2 %                       |
| 13        | SUBCPMK 14 Mampu menganalisis pentingnya                              | • Menjelaskan serta Mampu menganalisis                                   | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kecepatan dalam Mampu menganalisis</li> </ul>                                                                                                                                                                              | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuliah 30 menit</li> <li>• Diskusi</li> </ul>                                                                                                                                       | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belajar mandiri review</li> </ul>                                                                 | • Slide Presentasi                               | 1, 2, a, b, c, d                    | • Meberituk | 2 %                       |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                              | Penilaian                                                                    |                                                                                                                                                                                               | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Pengasaan;<br>[Estimasi Waktu]                                                                                                              |                                                                                                                                   | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas                                                                                                               | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|           |                                                                       | 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<br><br><b>Non-test task:</b><br>• 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<br>TM 1 x (1x170)             | pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit                                                                                          |                                                  |                                     | kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenal perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya |                           |
|           |                                                                       |                                                                              |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                   |                                                  |                                     |                                                                                                                     |                           |
|           |                                                                       | • Menjelaskan dan menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan         | <b>Criteria:</b><br>• Ketepatan dalam menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan<br><br><b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan | <b>Metode:</b><br>• Kutiah 30 menit<br>• Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit<br>TM 1 x (1x170) | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pada kuliner indonesia | • Slide Presentasi<br>• Video "                  | 1, 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 | <b>Criteria:</b><br>• Ketepatan dalam menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan<br><br><b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang menulis teks artikel ilmiah berdasarkan permintaan | <b>Metode:</b><br>• Kutiah 30 menit<br>• Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit<br>TM 1 x (1x170) | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pada kuliner indonesia | • Slide Presentasi                               | 1, 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<br><br>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<br><br>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<br><br>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<br><br>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<br><br>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          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|-----------------|-----------------|
| <p>Soal 1</p> <p>Jika anda diminta untuk membuka restoran indonesia di luar negeri, di negara mana anda akan mendirikanannya? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat.</p>                              | 20%                      | Menjawab 5 poin      | Menjawab 3 poin | Menjawab 2 poin |
| <p>Soal 2</p> <p>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.</p>                            | 20%                      | Menjawab 7 poin dari | Menjawab 5 poin | Menjawab 2 poin |
| <p>Soal 3</p> <p>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.</p>                 | 20%                      | Menjawab 10 poin     | Menjawab 5 poin | Menjawab 2 poin |
| <p>Soal 4</p> <p>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?</p> | 20%                      | Menjawab 5 poin      | Menjawab 3 poin | Menjawab 2 poin |

**Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:**

| Kriteria / No Soal         | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali                                                                                               | Cukup                                                                                                                                                | Kurang                                                                           |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Topik</b>               | <b>10%</b>               | 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                                    |
| <b>Ide &amp; Gagasan</b>   | <b>20%</b>               | 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 |
| <b>Akurasi Resep</b>       | <b>50%</b>               | 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         |
| <b>Format Working Plan</b> | <b>20%</b>               | Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan                                                      | Lengkap memuat informasi pedoman working plan                                                                                                        | Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan                              |