

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.5
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : I
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 05

Nama Mata Kuliah	: Hygiene, Sanitasi Dan Keselematan Kerja	Kode Mata Kuliah	: 2CHSK1
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 3	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Widyo Wicaksono, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

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

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
	2. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner, kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
	3. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1: Peserta didik mampu memahami dan menerapkan standar higiene dan sanitasi dalam pengelolaan dapur untuk memastikan keamanan pangan. 2. CPMK 2: Peserta didik mampu mengidentifikasi dan mengelola risiko di tempat kerja untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan efisien.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan Memahami konsep dasar higiene dan sanitasi dalam industri makanan 2. SUB CPMK 2 Menjelaskan pentingnya kebersihan pribadi bagi tenaga kerja di dapur. 3. SUB CPMK 3 Mengidentifikasi sumber utama kontaminasi pangan dan cara pencegahannya 4. SUB CPMK 4 Menerapkan prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan serta lingkungan dapur. 5. SUB CPMK 5 Menggunakan bahan pembersih dan desinfektan yang sesuai untuk keamanan pangan

6. SUB CPMK 6 Memahami prinsip penyimpanan bahan makanan yang higienis untuk mencegah kontaminasi silang.
7. SUB CPMK 7 Mengaplikasikan prosedur penanganan dan pengolahan makanan yang aman sesuai standar HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. SUB CPMK 9 Mengidentifikasi potensi bahaya fisik, kimia, dan biologis di dapur.
10. SUB CPMK 10 Menerapkan prosedur K3 dalam operasional dapur untuk mencegah kecelakaan kerja.
11. SUB CPMK 11 Menggunakan alat pelindung diri (APD) yang sesuai dalam kegiatan dapur.
12. SUB CPMK 12 Menyusun prosedur tanggap darurat untuk kecelakaan kerja, seperti luka bakar, luka potong, dan kebakaran.
13. SUB CPMK 13 Menerapkan teknik ergonomi dalam pekerjaan dapur untuk mencegah kelelahan dan cedera akibat kerja
14. SUB CPMK 14 Menjelaskan peraturan dan regulasi keselamatan pangan serta keselamatan kerja dalam industri kuliner.
15. SUB CPMK 15 Mampu melakukan evaluasi dan audit sederhana terhadap penerapan higiene, sanitasi, dan K3 di lingkungan dapur.
16. SUB CPMK 16 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	V		V		V	V		V
CPMK 2			V			V				V	V	V	V	V	V	V

Diskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah ini memberikan pemahaman dan keterampilan praktis tentang pentingnya penerapan higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja dalam industri kuliner, bersinergi dengan program studi Manajemen Kuliner. Mahasiswa akan mempelajari prinsip-prinsip menjaga kebersihan diri, lingkungan kerja, dan peralatan dapur untuk mencegah kontaminasi serta memastikan keamanan pangan. Selain itu, mata kuliah ini juga menekankan pentingnya identifikasi risiko dan penerapan langkah-langkah pencegahan kecelakaan kerja di dapur. Dengan pendekatan berbasis praktik dan studi kasus, mahasiswa diharapkan mampu mengintegrasikan konsep higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja ke dalam operasional dapur profesional untuk mendukung terciptanya lingkungan kerja yang sehat, aman, dan efisien.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan (I.55HDR00.053.2)
2. Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja (I.55HDR00.151.2)
3. Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja (I.55HDR00.229.2)
4. Membersihkan Tempat dan Peralatan Kerja (I.55HDR00.162.2)
5. Menyediakan Pertolongan Pertama (I.55HDR00.163.2)
6. Membangun Tempat Kerja yang Aman (I.55HDR00.187.2)
7. Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja (I.55HDR00.185.2)
8. Membangun dan Memelihara Tempat Kerja yang Aman (I.55HDR00.229.2)

References

Utama:

1. **Arik Agustina (2021).** *Manajemen Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja*. IPB Press.
2. **R. Haryo Bimo Setiarto (2022).** *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene, dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Gadjah Mada University Press.
3. **Nurmasari Widyastuti (2020).** *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Andi Publisher.

Pendukung:

Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran: Penugasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
1	SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan Memahami konsep dasar hygiene dan sanitasi dalam industri makanan	- Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi dalam industri makanan. - Mahasiswa memahami tujuan dan manfaat penerapan hygiene dan sanitasi dalam dapur.	Criteria: - Mahasiswa aktif dalam diskusi awal dan memahami aturan perkuliahan. - Dapat menjelaskan konsep dasar hygiene dan sanitasi dengan jelas.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 2	Teks: Slide Presentasi	1,2			2%
			Non-test task: Diskusi tentang konsep dasar hygiene dan sanitasi dalam industri makanan							
			Criteria: - Mampu menjelaskan minimal 3 alasan pentingnya kebersihan pribadi. - Dapat mengidentifikasi praktik kebersihan pribadi yang benar dan salah.							
			Non-test task: Diskusi tentang pentingnya menjaga kebersihan pribadi							
2	SUB CPMK 2 Menjelaskan pentingnya kebersihan pribadi bagi tenaga kerja di dapur.	- Mahasiswa mampu menyebutkan standar kebersihan pribadi dalam dapur. - Mahasiswa memahami dampak buruk kebersihan pribadi yang buruk terhadap keamanan pangan.								2%
3	SUB CPMK 3 Mengidentifikasi sumber utama kontaminasi pangan dan cara pencegahannya	- Mahasiswa mampu menjelaskan jenis-jenis kontaminasi pangan (fisik, kimia, biologis). - Mahasiswa dapat memberikan contoh sumber kontaminasi dan cara pencegahannya.	Criteria: - Dapat mengelompokkan jenis-jenis kontaminasi dengan benar. - Menjelaskan minimal 3 cara pencegahan kontaminasi pangan.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 4	Slide Presentasi	1,2			2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			- Non-test task: - Diskusi mengenai cara pencegahan kontaminasi yang biasa anda lakukan pada saat kegiatan praktikum						
	SUB CPMK 4 Menerapkan prosedur kebersihan dan sanitasi peralatan serta lingkungan dapur.	- Mahasiswa memahami langkah-langkah sanitasi peralatan dapur. - Mahasiswa dapat mempraktikkan teknik pembersihan yang benar.	Criteria: - Mempraktikkan sanitasi peralatan sesuai standar industri. - Dapat menyusun jadwal pembersihan dapur dengan benar. Non-test task: - Diskusi mengenai hal apa saja yang menjadi faktor penting dalam pembersihan sanitasi pada peralatan serta lingkungan dapur	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 5	Slide presentasi	1,2		2 %
4									
5	SUB CPMK 5 Menggunakan bahan pembersih dan desinfektan yang sesuai untuk keamanan pangan	- Mahasiswa mengetahui jenis bahan pembersih dan desinfektan yang aman. - Mahasiswa dapat mengidentifikasi bahan yang tidak boleh digunakan untuk sanitasi dapur.	Criteria: - Menjelaskan minimal 3 jenis bahan pembersih yang umum digunakan. - Dapat membandingkan efektivitas berbagai bahan sanitasi. Non-test task: - Diskusi mengenai merk bahan pembersih dan desinfektan yang sesuai untuk keamanan pangan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 6	Slide Presentasi	1,2,3		2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
6	SUB CPMK 6 Memahami prinsip penyimpanan bahan makanan yang higienis untuk mencegah kontaminasi silang.	- Mahasiswa memahami prinsip FIFO (First In, First Out) - Mahasiswa mampu menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan yang benar	Criteria: - Dapat menyusun contoh tata letak penyimpanan bahan makanan. - Menjelaskan cara mencegah kontaminasi silang dalam penyimpanan. Non-test task: - Diskusi mengenai cara penyimpanan bahan yang baik dan higienis untuk mencegah kontaminasi silang pada skala rumah	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 7	Slide presentasi	1,2		2 %
7	SUB CPMK 7 Mengaplikasikan prosedur penanganan dan pengolahan makanan yang aman sesuai standar HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).	- Mahasiswa memahami konsep HACCP dalam industri makanan. - Mahasiswa mampu mengidentifikasi Critical Control Points (CCP).	Criteria: - Mampu menjelaskan minimal 4 prinsip HACCP. - Dapat mengidentifikasi risiko dalam tahap pengolahan makanan. Non-test task: - Diskusi mengapa HACCP penting untuk diterapkan pada industri kuliner	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 8	Slide Presentasi	1,2		3 %
8	Ujian Tengah Semester	Mampu menguasai materi yang telah dipelajari dalam ujian tengah semester.	Criteria: - Memperoleh nilai minimal sesuai standar akademik. Non-test task: - Absensi, disiplin, dan grooming	Metode: - Open Book - Problem solving	Metode: Belajar mandiri 80 menit	Slide Presentasi			3 %
9	SUB CPMK 9	Mahasiswa dapat menyebutkan	Criteria: Dapat mengelompokkan jenis-	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - review materi	Slide Presentasi			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran: Pengasasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	Mengidentifikasi potensi bahaya fisik, kimia, dan biologis di dapur.	berbagai jenis bahaya di dapur. Mahasiswa memahami cara mitigasi risiko bahaya tersebut.	jenis bahaya di dapur dengan benar. Menjelaskan cara mencegah bahaya tersebut	TM 1x (1x170)	yang diajarkan sebelumnya untuk UTS • E-Learning pertemuan 10		1,2		2 %
			Non-test task:	• Diskusi bagaimana potensi bahaya fisik, kimia, dan biologis di dapur dapat terjadi						
10	SUB CPMK 10 Memetakan prosedur K3 dalam operasional dapur untuk mencegah kecelakaan kerja.	• Mahasiswa memahami standar keselamatan kerja di dapur. • Mahasiswa dapat mengidentifikasi risiko kecelakaan kerja.	Criteria:	• Dapat menyebutkan minimal 3 prosedur keselamatan kerja. • Mempraktikkan teknik keselamatan dalam simulasi kerja di dapur.	Metode:	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode:	• Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 11	1,2,3	2 %
			Non-test task:	• Diskusi tentang bagaimana prosedur K3 berperan penting dalam mencegah kecelakaan kerja						
11	SUB CPMK 11 Menggunakan alat pelindung diri (APD) yang sesuai dalam kegiatan dapur.	• Mahasiswa memahami fungsi berbagai APD di dapur. • Mahasiswa dapat mengenalkan APD dengan benar.	Criteria:	• Menggunakan APD sesuai standar keamanan. • Mampu menjelaskan alasan penggunaan APD tertentu.	Metode:	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode:	• Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 12	1,2,3	2 %
			Non-test task:							

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
12	SUB CPMK 12 Menyusun prosedur tanggap darurat untuk kecelakaan kerja, seperti luka bakar, luka potong, dan kebakaran.	- Mahasiswa memahami langkah-langkah tanggap darurat di dapur. - Mahasiswa dapat menyusun SOP tanggap darurat tersedia.	Criteria: - Dapat menjelaskan tindakan pertama untuk berbagai kecelakaan dapur. - Menyusun prosedur tertulis untuk situasi darurat.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 13	Slide Presentasi	1,2,3		2 %
			Non-test task: Diskusi membuat prosedur tanggap darurat untuk kecelakaan kerja yang mungkin terjadi di bagian dapur						
13	SUB CPMK 13 Memerapkan teknik ergonomi dalam pekerjaan dapur untuk mencegah kelelahan dan cedera akibat kerja	- Mahasiswa memahami prinsip ergonomi dalam kerja dapur. - Mahasiswa mampu mengatur postur dan teknik kerja yang efisien.	Criteria: - Dapat mengidentifikasi faktor ergonomi yang mempengaruhi kerja dapur. - Mampu mendemonstrasikan teknik kerja yang aman dan ergonomis.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: - Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 14	Slide Presentasi	1,2,3		2 %
			Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang artikel-artikel yang membahas tentang kuliner Indonesia di dunia pariwisata secara mendalam. - Diskusi tentang cara mempertahankan dunia kuliner Indonesia tetap mendunia.						
14			Criteria:	Metode:	Metode:				

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	SUB CPMK 14 Menjelaskan peraturan dan regulasi keselamatan pangan serta keselamatan kerja dalam industri kuliner.	- Mahasiswa memahami regulasi terkait keamanan pangan dan K3. - Mahasiswa dapat menjelaskan standar nasional dan internasional.	- Menyebutkan minimal 2 regulasi utama terkait keselamatan pangan. - Menjelaskan penerapan regulasi dalam operasional dapur. Non-test task: - Diskusi tentang peraturan dan regulasi keselamatan pangan serta keselamatan kerja dalam industri kuliner.	- Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	- Belajar mandiri 80 menit - E-Learning pertemuan 15	Slide Presentasi	1,2,3		2 %
	SUB CPMK 15 Mampu melakukan evaluasi dan audit sederhana terhadap penerapan hygiene, sanitasi, dan K3 di lingkungan dapur.	- Mahasiswa memahami metode evaluasi dan audit dapur. - Mahasiswa dapat menyusun laporan audit sederhana.	Criteria: - Dapat membuat checklist audit sanitasi dan K3. - Mampu melakukan observasi dan memberikan rekomendasi perbaikan. Non-test task: - Diskusi mengenai evaluasi dan audit yang dilakukan pada penerapan hygiene, sanitasi, dan K3 di lingkungan dapur.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri 80 menit review semua materi untuk UAS	Slide Presentasi	1,2,3		3 %
	Ujian Akhir Semester		Criteria:	Metode:	Metode:				

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran: Penggunaan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
16		Mampu menguasai materi yang telah dipelajari dalam ujian tengah semester	Memperoleh nilai minimal sesuai standar akademik	- Open Book - Problem solving	Belajar mandiri 80 menit				40 %
			Non-test task: Absen, disiplin, dan grooming						

Ujian Akhir Semester (40%)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 2	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 3	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 4	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 5	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 6	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 7	3%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	3%
Pertemuan 8	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 9	30%	Mid Test	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Kegiatan pembelajaran kelas Mengenai Hygiene, Sanitasi Dan K3	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	3%
Pertemuan 16	40%	Final Test	Final test paper	40%
Total				=sum(100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Baik	Cukup
Soal 1 Kasus foodborne illness (penyakit akibat makanan) yang berasal dari restoran hotel dapat merusak reputasi hotel dan menurunkan tingkat kepercayaan pelanggan. Salah satu penyebabnya adalah kontaminasi silang dalam proses penyiapan makanan. Menurut Anda, langkah-langkah apa saja yang harus dilakukan oleh tim dapur hotel untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang? Jelaskan dengan contoh praktik yang baik!	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
Soal 2 Di era digital saat ini, pelanggan restoran sering kali memberikan ulasan di media sosial terkait pengalaman mereka, termasuk masalah kebersihan karyawan dapur. Sebagai mahasiswa yang memahami pentingnya kebersihan pribadi tenaga kerja dan sanitasi dapur, menurut Anda, bagaimana cara restoran dapat memastikan bahwa setiap karyawannya menerapkan kebersihan pribadi yang baik? Bagaimana peran manajemen dalam hal ini?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

Soal 3 Sebagian besar bahan pembersih berbasis alami seperti cuka, baking soda, atau lemon memiliki daya desinfeksi yang lebih rendah dibandingkan bahan kimia kuat seperti klorin dan amonia. Menurut Anda, apakah ada standar atau metode tertentu yang dapat diterapkan oleh hotel untuk memastikan efektivitas pembersihan jika menggunakan bahan alami? Apakah penggunaan bahan alami bisa diterapkan untuk semua area dapur, atau hanya bagian tertentu saja? Jelaskan alasan Anda!	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukan pemahaman yang baik terhadap materi (70 - 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 - 69)
Soal 4 HACCP adalah sistem yang digunakan dalam industri makanan untuk memastikan keamanan pangan, tetapi masih banyak bisnis kuliner kecil yang belum menerapkannya. Menurut Anda, bagaimana cara yang efektif agar bisnis makanan skala kecil dapat menerapkan HACCP tanpa mengeluarkan biaya besar? Berikan pendapat Anda dengan contoh solusi yang realistis dan sesuai dengan kondisi industri saat ini.	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukan pemahaman yang baik terhadap materi (70 - 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 - 69)

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Saat ini, banyak restoran dan industri kuliner yang masih mengabaikan standar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam operasional dapur. Beberapa pekerja dapur sering bekerja dalam kondisi berisiko tinggi seperti lantai licin, kurangnya ventilasi, dan penggunaan peralatan tajam tanpa prosedur keselamatan yang ketat. Menurut Anda, apa tantangan utama dalam penerapan K3 di dapur restoran modern saat ini, dan bagaimana solusi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan keselamatan kerja?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
Soal 2 Di beberapa restoran cepat saji dan industri kuliner modern, efisiensi kerja sering kali menjadi prioritas utama. Namun, terkadang efisiensi ini mengorbankan aspek keselamatan, seperti kelalaian dalam menggunakan APD atau kurangnya pelatihan tanggap darurat bagi pekerja dapur. Sebagai calon profesional di industri kuliner, bagaimana Anda menyeimbangkan antara efisiensi kerja dan keselamatan kerja di dapur? Apa strategi yang dapat diterapkan agar penggunaan APD dan	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

prosedur tanggap darurat tetap berjalan tanpa menghambat produktivitas?				
Soal 3 Industri kuliner dikenal memiliki ritme kerja yang cepat dan menuntut tenaga kerja yang tahan terhadap tekanan fisik maupun mental. Banyak pekerja dapur mengalami kelelahan, cedera akibat postur kerja yang tidak ergonomis, dan stres akibat beban kerja yang tinggi. Menurut Anda, bagaimana konsep ergonomi dapat diterapkan secara efektif di dapur restoran atau industri makanan agar dapat meningkatkan produktivitas tanpa mengorbankan kesehatan pekerja?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
Soal 4 Kasus keracunan makanan akibat buruknya higiene dan sanitasi masih sering terjadi di berbagai restoran dan industri kuliner. Beberapa penyebab utama adalah kurangnya kontrol terhadap bahan baku, pengolahan makanan yang tidak higienis, dan kurangnya pemantauan terhadap kepatuhan terhadap regulasi keselamatan pangan. Sebagai mahasiswa yang memahami pentingnya higiene, sanitasi, dan K3 di dapur, bagaimana cara Anda melakukan evaluasi sederhana terhadap standar kebersihan dan keamanan pangan di suatu restoran? Apa aspek-aspek yang	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

harus diperiksa dalam audit higiene dan sanitasi?				
--	--	--	--	--