

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No :
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	MANAJEMEN KULINER	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Pengetahuan Kuliner Indonesia	Kode Mata Kuliah	: 3CPKI ₁
Semester	: 2 (Dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tri Muntia Yusri, 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	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibeberatkan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan. 2. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner. 3. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial. 4. CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Menyiapkan dan membuat bumbu kari 2. CPMK 2 Menyiapkan dan membuat appetizer dan kudapan masakan Indonesia 3. CPMK 3 Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) 4. CPMK 4 Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, seafood dan sayur-sayuran 5. CPMK 5 Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia 6. CPMK 6 Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang 7. CPMK 7 Menyiapkan dan membuat hidangan pengiring 8. CPMK 8 Menyiapkan dan membuat dessert Indonesia 9. CPMK 9 Merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia 10. CPMK 10 Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Indonesia
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

1. SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu Memahami Pengertian, Filosofi dan Sejarah Kuliner Indonesia
2. SUBCPMK 2 Mampu mengidentifikasi jenis menu hidangan Kuliner Indonesia berdasarkan wilayah
3. SUBCPMK 3 Mampu memahami Kategorisasi hidangan kuliner indonesia berdasarkan jenis makanan
4. SUBCPMK 4 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia berdasarkan wilayah
5. SUBCPMK 5 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat bumbu kari berdasarkan bahan utama kari daging, ayam, seafood dan sayur- sayuran Indonesia
6. SUBCPMK 6 Mampu memahami, Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang di Indonesia
7. SUBCPMK 7 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)
8. SUBCPMK 8 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat appetizer, kudapan masakan dan hidangan pengiring Indonesia
9. SUBCPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUBCPMK 10 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat dessert berdasarkan wilayah di Indonesia
11. SUBCPMK 11 Mampu memahami, merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia
12. SUBCPMK 12 & 13 Mampu memahami, merancang dan mengoperasikan teknik memasak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia
13. SUBCPMK 14 Mampu memahami peran kuliner indonesia di dunia pariwisata secara global
14. SUBCPMK 15 Mampu mengembangkan inovasi dan kreatifitas kuliner indonesia mengikuti tren secara global
15. SUBCPMK 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	
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 dirancang untuk memberikan wawasan mendalam tentang kekayaan kuliner Nusantara yang bersinergi dengan program studi Manajemen Kuliner. Mahasiswa akan mempelajari ragam masakan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia, meliputi bahan, teknik pengolahan, serta filosofi budaya yang melatarbelakanginya. Fokus pembelajaran mencakup identifikasi potensi kuliner lokal, adaptasi terhadap kebutuhan pasar modern, dan pengembangan inovasi berbasis tradisi. Dengan pendekatan praktis dan teoritis, mata kuliah ini bertujuan untuk melatih mahasiswa memahami dan mempromosikan kuliner Indonesia sebagai aset budaya dan komoditas unggulan di industri kuliner global.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Menyiapkan dan membuat bumbu kari (I.55HDR00.122.2)
2. Menyiapkan dan membuat appetizer dan kudapan masakan Indonesia (I.55HDR00.123.2)
3. Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto) (I.55HDR00.124.2)
4. Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, seafood dan sayur- sayuran (I.55HDR00.125.2)
5. Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia (I.55HDR00.126.2)
6. Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang (I.55HDR00.127.2)
7. Menyiapkan dan membuat hidangan pengiring (I.55HDR00.128.2)
8. Menyiapkan dan membuat dessert Indonesia (I.55HDR00.129.2)
9. Merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia (I.55HDR00.130.2)
10. Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Indonesia (I.55HDR00.131.2)

References	Utama:	Pendukung:
	1. Industri jasa boga. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. 2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gadjah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.	a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gadjah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI. c. Kuliner Indonesia Mendunia, Asa Mendongkrak Pariwisata. Kompas Artikel d. Video youtube best ever eats from wonderful indonesia (https://www.youtube.com/watch?v=Vko9YjJOS5o&list=PLiEJ09XD2yMGLyx28mAEIaadRsQaRXh9c&index=11) e. Jurnal Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Saran Gastro Diplomasi. 2022. f. Video "why the ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy" from youtube
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu Memahami Pengertian, Filosofi dan Sejarah Kuliner Indonesia	- Menjelaskan poin poin yang akan disampaikan selama 14 pertemuan. - Menjelaskan definisi kuliner Indonesia dan sejarah perkembangan kuliner Indonesia. - Menjelaskan filosofi kuliner Indonesia	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan makna dari kuliner Indonesia serta kuliner Indonesia. - Ketepatan dalam pemahaman filosofi kuliner Indonesia Non-test task: - Diskusi tentang definisi kuliner Indonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner Indonesia 80 menit	Teks: - Slide Presentasi - Video "The Diversity Of Indonesia At Expo 2020 Dubai" - Video "Wonderful Indonesia:culinary."	1, 2, a, b	Mengamati menu kuliner Indonesia dari video yang telah ditentukan.	2%
2	SUBCPMK 2 Mampu mengidentifikasi jenis menu hidangan Kuliner Indonesia berdasarkan wilayah	Menjelaskan macam-macam menu hidangan kuliner Indonesia di berbagai wilayah Indonesia. Dengan segala keunikan, dan teknik-teknik memasak yang digunakan dalam proses pembuatan hidangan tersebut.	Criteria: - Ketepatan dalam mengategorikan macam menu hidangan kuliner Indonesia berdasarkan asal wilayah - Ketepatan dalam membedakan tiap hidangan yang ada di berbagai wilayah Indonesia Non-test task: - Diskusi tentang jenis-jenis menu hidangan Indonesia - Review video dari youtube - Membentuk kelompok, dan mencari keunikan masakan kuliner Indonesia dari berbagai wilayah Indonesia	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya di Indonesia. 80 menit	Praktek: - Slide Presentasi - Video "best ever eats wonderful Indonesia"	1, 2, a, b, d	--	2%
3	SUBCPMK 3 Mampu memahami Kategorisasi hidangan kuliner Indonesia berdasarkan jenis makanan	Menjelaskan jenis hidangan kuliner Indonesia dengan jenis nasi, lauk pauk, sayur/sup, hidangan	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan perbedaan masing-masing hidangan kuliner Indonesia berdasarkan jenis makanan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat	Metode: Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah	Slide Presentasi			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		pelengkap dan jajanan pasar serta makanan ringan.	• Ketepatan dalam pemahaman perbedaan dari nasi, lauk pauk, sayur/sup, hidangan pelengkap serta hidangan penutup.	1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)	• diindonesia 40 menit • Diskusi 40 menit				2 %
			Non-test task: • Komparasi masakan berdasarkan bahan yang digunakan • Diskusi tentang perbedaan dari masing masing jenis makanan kuliner indonesia • Ketepatan dalam mengelompokkan masakan indonesia berdasarkan jenis makanan						
4	SUBCPMK 4 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia berdasarkan wilayah	• Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>hidangan nasi atau mie.</i> • <i>Menjelaskan macam-macam hidangan nasi dan mie di berbagai wilayah di Indonesia.</i>	Criteria: • Ketepatan dalam mempresentasikan hidangan nasi dan mie di berbagai wilayah diindonesia Non-test task: • Diskusi tentang poin-poin dalam proses memasak masakan nasi dan mie. • Ketepatan dalam menjawab quiz yang diberikan.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari diindonesia 80 menit	• Slide presentasi • Video "why the ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy" from youtube	1, 2, b, c		2 %
5	SUBCPMK 5 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat bumbu kari berdasarkan bahan utama kari daging, ayam, seafood dan sayuran Indonesia	• Menjelaskan defenisi masakan kari. • Menjelaskan bumbu dasar dan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan kari. • Menjelaskan macam-macam masakan kari di	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan bahan dasar dan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kari. • Ketepatan dalam menjelaskan metode dan kriteria pemilihan bahan dalam pembuatan kari.	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi makanan penggang yang ada diindonesia. 80 menit.	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		22%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-7	-8	-9	-10
		-3 bebagai wilayah indonesia	-4 Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi perbedaan kari di indonesia dan di negara lainnya • Diskusi mengenai jenis- jenis kari yang ada diindonesia.	-5	-6				
				Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • Mencari referensi mengenai pengetahuan kaldu, soto, dan sup.				
6	SUBCPMK 6 Mampu memahami, Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang di Indonesia	• Menjelaskan bahan baku dalam pembuatan sate dan jenis makanan panggang yang ada di indonesia • Menjelaskan jenis jenis makanan panggang berdasarkan bahan utama yang digunakan.	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan perbedaan bahan-bahan utama yang digunakan di tiap-tiap makanan panggang diindonesia. Non-test task: • Diskusi tentang jenis jenis makanan panggang dan makanan sate di berbagai daerah diindonesia. • Bentuk kelompok dan menganalisa hal-hal menarik pada masakan panggang di berbagai wilayah diindonesia.				1, 2, b, c, d		2 %
7	SUBCPMK 7 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)	• Menjelaskan serta memahami defenisi kaldu, sup dan soto. • Menjelaskan dan memahami teknik dan metode pembuatan kaldu, sup dan soto. • Menjelaskan macam macam kaldu, sup dan soto di berbagai daerah diindonesia.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami perbedaan kaldu, sup dan soto. • Ketepatan dalam pemahaman jenis-jenis kaldu, sup dan soto berdasarkan bahan utama yang digunakan. Non-test task: • Ketepatan dalam mengategorikan tentang	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi • Video mengenai soto diindonesia	1, 2, a, b, c		3 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengajaran; [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
			- jenis-jenis kaldu, sup dan soto. - Diskusi tentang perbedaan kaldu, sup dan soto.						
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	SUBCPMK 8 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat appetizer, kudapan masakan dan hidangan pengiring Indonesia	- Menjelaskan definisi appetizer, kudapan dan hidangan pengiring di Indonesia. - Menjelaskan dan memahami perbedaan appetizer, kudapan masakan, dan hidangan pengiring di kuliner Indonesia.	Criteria: - Ketepatan dalam Memahami menu-menu appetizer, kudapan masakan, dan hidangan pengiring. Non-test task: - Diskusi tentang macam-macam menu appetizer, kudapan masakan dan hidangan pengiring.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	Slide Presentasi	1, 2, b, c, d	Tiap mahasiswa menonton video vlog berkaitan dengan food festival dan street food yang diadakan di Indonesia. Lalu temukan menu kudapan apa yang menarik dijual didalam acara tersebut.	2 %
9	SUBCPMK 9 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat dessert berdasarkan wilayah di Indonesia	- Menjelaskan serta memahami definisi dessert atau jajanan pasar di kuliner Indonesia. - Menjelaskan dan memahami teknik dan metode pembuatan dessert dan jajanan pasar di berbagai wilayah di Indonesia. - Menjelaskan konsep penyajian dessert di berbagai wilayah di Indonesia.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami definisi dessert atau jajanan pasar di Indonesia. - Ketepatan dalam memahami metode dalam pembuatan dessert di Indonesia. Non-test task: - Diskusi tentang jenis-jenis tepung yang biasanya digunakan dalam dessert Indonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi menemukan satu resep dessert Indonesia dan jabarkan teknik memasak yang digunakan dan berikan ide penyajian yang menarik untuk dessert tersebut. 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah Indonesia. 80 menit	- Slide Presentasi - Video tentang dessert Nusantara	1, 2, a, b, c		2 %
10	SUBCPMK 10 Mampu memahami, merancang, merencanakan dan	- Menjelaskan serta memahami definisi menu. - Menjelaskan tata cara merancang,	Criteria: Ketepatan dalam merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi masing-masing	Metode: Belajar mandiri	Slide Presentasi			

Peremuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	menulis menu hidangan Indonesia	merencanakan, dan menulis menu hidangan Indonesia.	Indonesia. Non-test task: • Diskusi tentang merencanakan susunan menu untuk restoran Indonesia.	mahasiswa menemukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep. 60 menit TM 1x (1x170)			1, 2, b, c, d		2 %
11	SUBCPMK 11 Mampu memahami, merancang dan mengoperasikan teknik memasak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia	• Menjelaskan serta memahami definisi teknik memasak	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami penggunaan alat serta bahan sesuai dengan teknik memasak - Ketepatan dalam pemahaman perbedaan teknik-teknik memasak hidangan di berbagai wilayah Indonesia. Non-test task: - Diskusi tentang teknik memasak masakan Indonesia di berbagai wilayah Indonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi teknik memasak yang unik 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %
		• Menjelaskan dan memahami hubungan resep pembuatan dengan teknik memasak dan operasional dapur restaurant Indonesia.							
		• Menjelaskan serta memahami cara merancang dan mengoperasikan teknik masak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia.							
12	SUBCPMK 12 Mampu memahami, merancang dan mengoperasikan teknik memasak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia	• Menjelaskan serta memahami cara merancang dan mengoperasikan teknik masak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami cara merancang dan mengoperasikan dapur Indonesia berdasarkan teknik memasak. - Ketepatan dalam menjelaskan sistem operasional yang akan digunakan dalam restoran Indonesia	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi contoh dapur restoran Indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %
		• Menjelaskan dan memahami rencana pelayanan restoran Indonesia dengan mempertimbangkan							

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengaganan; [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
		staff, jenis menu dan perlengkapan yang tersedia.	Non-test task: - Diskusi tentang perancangan dapur restoran beserta sistem operasional yang akan di terapkan. - Bentuk kelompok dan menganalisa apa saja yang dibutuhkan dalam membangun suatu restoran masakan Indonesia.						
		- Menjelaskan serta memahami peran utama pengetahuan kuliner Indonesia di dunia pariwisata. - Menjelaskan dan memahami hal penting dalam kuliner Indonesia dalam memajukan pariwisata Indonesia.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami peran pengetahuan kuliner Indonesia dalam memajukan pariwisata di Indonesia. - Ketepatan dalam pemahaman globalisasi di dunia pariwisata.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi membandingkan peran kuliner Indonesia dengan kuliner negara lain dalam pariwisata (misalnya, kuliner Thailand, Jepang, atau Italia). 60 menit	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	Membentuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya	2 %
13			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.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk	Metode: Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner	- Slide Presentasi - Video "	1, 2, a, b, c, d		3 %
14		Menjelaskan dan memahami cara yang dapat dilakukan dalam menginovasi dan mengkreatifkan kuliner Indonesia	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan media yang ada untuk membangun inovasi dan kreatifitas pengetahuan kuliner Indonesia mengikuti	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk	Metode: Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner	- Slide Presentasi - Video "	1, 2, a, b, c, d		3 %

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
	secara global	mengikut tren dan perubahan secara globalisasi Menjelaskan dan memahami definisi inovasi dan kreatifitas.	perkembangan zaman dan tren didunia. Non-test task: - Diskusi tentang inovasi dan kreatifitas kuliner indonesia dari skala kecil hingga besar. - Bentuk kelompok dan membuat ide satu inovasi atau kreatifitas kuliner indonesia untuk memajukan pariwisata di dunia.	kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit TM 1x (1x170)	indonesia				

Ujian Tengah Semester (30%)
 Ujian Akhir Semester (40%)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 3	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 6	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	3%
Pertemuan 8	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Laporan tugas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	3%
Pertemuan 16	40%	Essay	Final test paper	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia?	20%	Menjawab 5 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 3 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 2 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia ad
Soal 2 Sebutkan 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut?	20%	Menjawab 5 poin dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 5 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 2 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut
Soal 3 Jelaskan mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"?	20%	Menjawab 10 poin dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 5 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 2 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"
Soal 4 Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	20%	Menjawab 5 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 3 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 2 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?
Soal 4 Jika Anda diminta membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global?	20%	Menjawab 5 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 3 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 2 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jika anda diminta untuk membuka restoran indonesia di luar negeri, di negara mana anda akan mendirikanannya? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat.	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 2 Beberapa restoran modern mengadopsi teknik sous vide atau molecular gastronomy. Bagaimana anda mengadaptasi teknik tersebut dalam masakan indonesia tanpa menghilangkan keasliannya? Berikan contoh hidangan yang bisa dikembangkan.	20%	Menjawab 7 poin dari	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Anda ditugaskan untuk membuat menu makanan indonesia yang inovatif untuk restaurant fine dining. Buatlah konsep menu lengkap (appetizer, main course, dan dessert) dengan sentuhan modern tanpa menghilangkan identitas asli masakan indonesia.	20%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Dengan berkembangnya teknologi, banyak restoran yang beralih ke konsep digital seperti cloud kitchen atau food delivery berbasis aplikasi. Bagaimana cara anda memanfaatkan teknologi ini untuk mempromosikan dan menjual makanan khas indonesia secara global?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Akurasi Resep	50%	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang jelas	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas
Format Working Plan	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan