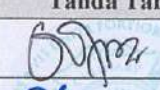
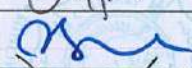
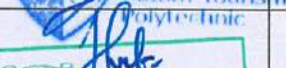


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2403.5
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : V
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 05

Nama Mata Kuliah	: Pengetahuan Divisi Kamar	Kode Mata Kuliah	: 3CPDK1
Semester	: 3 (Tiga)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Oktora Aji Pratama	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Oktora Aji Pratama	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	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Berkolaborasi dalam Tim Lulusan mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama.
	2. 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: Peserta didik mampu memahami fungsi dan operasional divisi kamar dalam mendukung layanan hospitality secara keseluruhan. 2. CPMK 2: Peserta didik mampu bekerja sama dengan divisi kamar untuk meningkatkan pengalaman tamu melalui layanan kuliner yang terintegrasi.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi. 2. SUB CPMK 2 Menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel. 3. SUB CPMK 3 Mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya. 4. SUB CPMK 4 Menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section 5. SUB CPMK 5 Menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar. 6. SUB CPMK 6 Menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar. 7. SUB CPMK 7 Menjelaskan perbedaan antara produk tangible dan intangible di hotel. 8. SUB CPMK 8 Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Don't's).

	9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan. 11. SUB CPMK 11 Mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel. 12. SUB CPMK 12 Menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu. 13. SUB CPMK 13 Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar. 14. SUB CPMK 14 Menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar. 15. SUB CPMK 15 Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																																																																																																																																																											
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																																																																																																																																																																												
	<table><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th><th>Sub-CPMK 7</th><th>Sub-CPMK 8</th><th>Sub-CPMK 9</th><th>Sub-CPMK 10</th><th>Sub-CPMK 11</th><th>Sub-CPMK 12</th><th>Sub-CPMK 13</th><th>Sub-CPMK 14</th><th>Sub-CPMK 15</th><th>Sub-CPMK 16</th></tr><tr><td>CPMK 1</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK 3</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 4</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 5</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 6</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 7</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 9</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 10</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16	CPMK 1	V	V			V						V	V	V	V	V		CPMK 2	V	V	V						V	V	V	V	V	V	V	V	CPMK 3		V	V					V			V	V	V	V	V		CPMK 4			V		V						V	V	V	V	V		CPMK 5		V	V	V							V	V	V				CPMK 6		V	V			V					V	V	V		V		CPMK 7		V							V		V	V	V		V		CPMK 8										V	V	V	V				CPMK 9		V	V								V			V	V		CPMK 10		V									V	V	V			
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16																																																																																																																																																																												
CPMK 1	V	V			V						V	V	V	V	V																																																																																																																																																																													
CPMK 2	V	V	V						V	V	V	V	V	V	V	V																																																																																																																																																																												
CPMK 3		V	V					V			V	V	V	V	V																																																																																																																																																																													
CPMK 4			V		V						V	V	V	V	V																																																																																																																																																																													
CPMK 5		V	V	V							V	V	V																																																																																																																																																																															
CPMK 6		V	V			V					V	V	V		V																																																																																																																																																																													
CPMK 7		V							V		V	V	V		V																																																																																																																																																																													
CPMK 8										V	V	V	V																																																																																																																																																																															
CPMK 9		V	V								V			V	V																																																																																																																																																																													
CPMK 10		V									V	V	V																																																																																																																																																																															
Diskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah Pengetahuan Divisi Kamar memberikan pemahaman tentang operasional dan manajemen layanan kamar dalam industri perhotelan, yang bersinergi dengan program studi Manajemen Kuliner melalui integrasi pelayanan tamu secara menyeluruh. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari fungsi divisi kamar, termasuk pengelolaan housekeeping, front office, dan tata graha, serta bagaimana aspek-aspek tersebut berkontribusi pada pengalaman tamu secara keseluruhan. Mahasiswa juga diajarkan untuk memahami hubungan antara layanan kamar dan layanan makanan, seperti pengelolaan room service, penyajian makanan di kamar, dan koordinasi antar divisi untuk menciptakan layanan yang efisien dan berkualitas. Sinergi ini memungkinkan mahasiswa untuk mengelola operasional perhotelan secara holistik, sehingga mampu menghadirkan pengalaman tamu yang istimewa dan meningkatkan reputasi bisnis di industri hospitality.																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian MataPelajaran	1. Menangani Kualitas Layanan Pelanggan (I.55HDR00.196.2)																																																																																																																																																																																											
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td></td><td>a.</td></tr></table>	Utama:	Pendukung:		a.																																																																																																																																																																																							
Utama:	Pendukung:																																																																																																																																																																																											
	a.																																																																																																																																																																																											
Media Pembelajaran	<table><tr><th>Software:</th><th>Hardware:</th></tr><tr><td> 1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva </td><td> • Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker </td></tr></table>	Software:	Hardware:	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																																																																																																																																																																							
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; [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	Mampu Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi.	Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi.	• Ketepatan dalam Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi. • Diskusi tentang hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi Non-test task:	• Kuliah 30 menit • Tanya jawab 60 menit TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner indonesia 80 menit Metode:	Teks: • Slide Presentasi			2%
2	Mampu menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel.	Menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel.	• Ketepatan dalam Menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel. • Diskusi tentang bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel. Non-test task:	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya diindonesia 80 menit Metode:	Praktek: • Slide Presentasi			2%
3	Mampu mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya.	• Mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya.	• Ketepatan dalam mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya.. Non-test task: • Diskusi tentang mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya	• Kuliah 30 menit • Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60	• Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan ini diberikan daerah diindonesia 40 menit • Diskusi 40 menit Metode:	Slide Presentasi			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
				menit TM 1x (1x170)					
4	Mampu menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section	• Menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section. Non-test task: • Diskusi tentang peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari diindonesia 80 menit	• Slide presentasi			2 %
5	Mampu menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.	• Menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar. Non-test task: • Diskusi mengenai tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi makanan panggang yang ada diindonesia. 80 menit	• Slide Presentasi			22%
6	Mampu menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.	• Menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar. Non-test task: • Diskusi tentang batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan kaidu, soto, dan sup.	• Slide presentasi			2 %
7	Mampu menjelaskan perbedaan antara produk tangible dan intangible	• Menjelaskan perbedaan antara produk tangible	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan perbedaan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			

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	
	di hotel.	dan intangible di hotel.	antara produk tangible dan intangible di hotel. Non-test task: • Diskusi tentang perbedaan antara produk tangible dan intangible di hotel.	TM 1x (1x170)					3 %	
8	Mampu Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s).	• Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s).	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s). Non-test task: • Diskusi tentang standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s).	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi			2 %	
9	Ujian Tengah Semester	•	•	•	•					
10	Mampu menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan.	• Menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan.	Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan. Non-test task: • Diskusi tentang arti complaint dalam industri perhotelan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi			2 %	
11	Mampu mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel.	• Mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel..	Criteria: • Kecepatan dalam Mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel. Non-test task: • Diskusi tentang mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			2 %	

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
11	Mampu menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.	Menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit	Slide Presentasi			2 %
			Non-test task: Diskusi tentang langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.						
			Criteria: Ketepatan dalam Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi contoh dapur restoran Indonesia. 80 menit				
12	Mampu menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.	Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.	Criteria: Ketepatan dalam Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.			Slide Presentasi			2 %
13	Mampu menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar	Menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar	Criteria: Ketepatan dalam Menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	Slide Presentasi			2 %
			Non-test task: Bentuk kelompok, dan diskusi tentang analisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar						
			Criteria: Ketepatan dalam Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa menyampaikan 1 ide kreatif untuk	Metode: - Belajar mandiri - membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pada kuliner				
14	Mampu merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.	Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.	Criteria: Ketepatan dalam Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.			Slide Presentasi			3 %

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	
			Non-test task: Diskusi tentang perancangan ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.	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%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	RPS, Kontrak Perkuliahan, LMS	2%
Pertemuan 2	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 3	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 4	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 5	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 6	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 7	3%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	3%
Pertemuan 8	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 9	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 10	2%	Rubrik Penilaian UTS	Akademik	2%
Pertemuan 11	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 12	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 13	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 14	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 15	3%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	3%
Pertemuan 16	40%	Rubrik Penilaian UAS	Akademik	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia?	20%	Menjawab 5 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 3 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 2 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia ad

Soal 2 Sebutkan 5 jenis menu kuliner khas Indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut?	20%	Menjawab 5 poin dari 5 jenis menu kuliner khas Indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 5 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas Indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 2 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas Indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut
Soal 3 Jelaskan mengapa kuliner Indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"?	20%	Menjawab 10 poin dari menjawab mengapa kuliner Indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 5 poin utama dari menjawab mengapa kuliner Indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 2 poin utama dari menjawab mengapa kuliner Indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"
Soal 4 Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	20%	Menjawab 5 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 3 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 2 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?
Soal 4 Jika Anda diminta membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global?	20%	Menjawab 5 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 3 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 2 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jika anda diminta untuk membuka restoran Indonesia di luar negeri, di negara mana anda akan mendirikan? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner Indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat.	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Soal 2 Beberapa restoran modern mengadopsi teknik sous vide atau molecular gastronomy. Bagaimana anda mengadaptasi teknik tersebut dalam masakan indonesia tanpa menghilangkan keasliannya? Berikan contoh hidangan yang bisa dikembangkan.	20%	Menjawab 7 poin dari	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Anda ditugaskan untuk membuat menu makanan indonesia yang inovatif untuk restaurant fine dining. Buatlah konsep menu lengkap (appetizer, main course, dan dessert) dengan sentuhan modern tanpa menghilangkan identitas asli masakan indonesia.	20%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Dengan berkembangnya teknologi, banyak restoran yang beralih ke konsep digital seperti cloud kitchen atau food delivery berbasis aplikasi. Bagaimana cara anda memanfaatkan teknologi ini untuk mempromosikan dan menjual makanan khas indonesia secara global?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan

			pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	
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