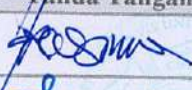
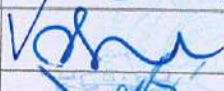


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No :
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	MANAJEMEN KULINER	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Bahasa Inggris Bisnis Komersial	Kode Mata Kuliah	: 2CSIHI
Semester	: 5 (Lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Frangky Silitonga	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Frangky Silitonga	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
	1. CPL 5. Kemampuan Mengintegrasikan Teknologi dan Strategi Pemasaran Kuliner Lulusan mampu mengintegrasikan teknologi informasi, seperti sistem pemesanan online, manajemen inventaris, dan analisis data, untuk meningkatkan efisiensi operasional serta merancang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding dan promosi produk kuliner.
	2. CPL 6. Kemampuan Mengelola Keuangan dan Pengambilan Keputusan Bisnis Kuliner Lulusan mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu berkomunikasi secara efektif dalam Bahasa Inggris untuk keperluan bisnis, termasuk negosiasi, penyusunan dokumen, dan presentasi komersial. 2. CPMK 2 Mampu memahami dan menggunakan istilah bisnis serta pariwisata dalam Bahasa Inggris dengan baik dalam situasi formal dan profesional.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	2 SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan dan Mengidentifikasi kosakata dan istilah bisnis komersial yang umum digunakan dalam industri kuliner (marketing, sales, profit margin, business plan, dll.). 3 SUB CPMK 2 Mengenali struktur kalimat dalam dokumen bisnis sederhana seperti memo, invoice, quotation, dan business email dalam Bahasa Inggris. 4 SUB CPMK 3 Membaca dan memahami brosur, iklan promosi, dan deskripsi produk kuliner dalam Bahasa Inggris. 5 SUB CPMK 4 Menyusun perkenalan usaha kuliner (company profile) secara singkat dan jelas dalam bentuk teks naratif Bahasa Inggris. 6 SUB CPMK 5 Menguraikan komponen dan strategi dalam rencana bisnis (business plan) kuliner menggunakan Bahasa Inggris. 7 SUB CPMK 6 Menulis email bisnis yang efektif dan profesional dalam konteks pemesanan bahan, penawaran kerja sama, dan komunikasi supplier. 8 SUB CPMK 7 Semester Melakukan presentasi lisan dalam Bahasa Inggris untuk mempromosikan produk kuliner atau ide bisnis secara persuasif.

- 9 SUB CPMK 8 Ujian Tengah
- 10 SUB CPMK 9 Melakukan percakapan bisnis dalam simulasi negosiasi, pemesanan, dan diskusi kerja sama usaha kuliner.
- 11 SUB CPMK 10 Menginterpretasikan laporan keuangan sederhana dan data penjualan yang disajikan dalam Bahasa Inggris.
- 12 SUB CPMK 11 Menulis ringkasan produk atau jasa kuliner untuk keperluan katalog, e-commerce, atau media sosial dalam Bahasa Inggris.
- 13 SUB CPMK 12 Menggunakan Bahasa Inggris dalam membuat konten promosi digital (caption, iklan singkat, testimoni pelanggan, dll.) untuk usaha kuliner.
- 14 SUB CPMK 13 Merancang dan mempresentasikan proposal kerja sama usaha makanan kepada mitra bisnis secara lisan dan tertulis dalam Bahasa Inggris.
- 15 SUB CPMK 14 Merespons pertanyaan, kritik, dan saran pelanggan dalam simulasi komunikasi pelanggan internasional secara sopan dan profesional.
- 16 SUB CPMK 15 Melakukan simulasi percakapan dalam kegiatan transaksi bisnis kuliner seperti penawaran harga, pengiriman produk, dan kerja sama kemitraan.
- 17 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	
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 Bahasa Inggris Bisnis Komersial dirancang untuk membekali mahasiswa program studi Manajemen Kuliner dengan keterampilan komunikasi dalam bahasa Inggris yang diperlukan untuk beroperasi di dunia bisnis kuliner global. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari kosakata dan ekspresi yang digunakan dalam transaksi bisnis, negosiasi dengan pemasok, pengelolaan hubungan dengan klien dan pelanggan, serta penulisan laporan dan email bisnis. Selain itu, mahasiswa juga akan dilatih untuk berkomunikasi secara efektif dalam presentasi bisnis, penyusunan proposal, dan pembuatan kontrak dalam konteks industri kuliner. Sinergi antara bahasa Inggris bisnis komersial dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk menjalankan operasional bisnis kuliner yang lebih profesional, memperluas jaringan bisnis, dan berkompetisi di pasar internasional.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut (I.55HDR00.228.2)
2. Membaca Bahasa Inggris tingkat Lanjut (I.55HDR00.230.2)

References

Utama:

1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.
2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.

Pendukung:

- 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. Gajah 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
- g.

Media Pembelajaran

Software:

1. MS. Word
2. MS. Powerpoint

Hardware:

- Laptop
- Proyektor

	3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Bluetooth Speaker
--	--	---

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
1	SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu Mengidentifikasi kosakata dan istilah bisnis komersial yang umum digunakan dalam industri kuliner (marketing, sales, profit margin, business plan, dll.).	• Mengidentifikasi kosakata dan istilah bisnis komersial yang umum digunakan dalam industri kuliner (marketing, sales, profit margin, business plan, dll.).	Ketepatan dalam Mengidentifikasi kosakata dan istilah bisnis komersial yang umum digunakan dalam industri kuliner (marketing, sales, profit margin, business plan, dll.).	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit	Metode: Belajar mandiri mencari	Teks: Slide Presentasi	1, 2, a, b		2%
			Non-test task: Diskusi tentang kosakata dan istilah bisnis komersial yang umum digunakan dalam industri kuliner (marketing, sales, profit margin, business plan, dll.).						
2	SUBCPMK 2 Mampu Mengenali struktur kalimat dalam dokumen bisnis sederhana seperti memo, invoice, quotation, dan business email dalam Bahasa Inggris.	Mengenali struktur kalimat dalam dokumen bisnis sederhana seperti memo, invoice, quotation, dan business email dalam Bahasa Inggris.	Ketepatan dalam Mengenali struktur kalimat dalam dokumen bisnis sederhana seperti memo, invoice, quotation, dan business email dalam Bahasa Inggris.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode:	Praktek: Slide Presentasi	1, 2, a, b, d	--	2%
			Non-test task: Diskusi tentang struktur kalimat dalam dokumen bisnis sederhana seperti memo, invoice, quotation, dan business email dalam Bahasa Inggris.						

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
3	SUBCPMK 3 Mampu Membaca dan memahami brosur, iklan promosi, dan deskripsi produk kuliner dalam Bahasa Inggris.	• Membaca dan memahami brosur, iklan promosi, dan deskripsi produk kuliner dalam Bahasa Inggris.	Criteria: • Ketepatan dalam Membaca dan memahami brosur, iklan promosi, dan deskripsi produk kuliner dalam Bahasa Inggris. Non-test task: • Diskusi tentang brosur, iklan promosi, dan deskripsi produk kuliner dalam Bahasa Inggris.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Slide Presentasi		1, 2, b, c		2 %
4	SUBCPMK 4 Mampu Menyusun pengenalan usaha kuliner (company profile) secara singkat dan jelas dalam bentuk teks naratif Bahasa Inggris.	• Menyusun pengenalan usaha kuliner (company profile) secara singkat dan jelas dalam bentuk naratif Bahasa Inggris.	Criteria: • Ketepatan dalam Menyusun pengenalan usaha kuliner (company profile) secara singkat dan jelas dalam bentuk teks naratif Bahasa Inggris. Non-test task: • Diskusi tentang Menyusun pengenalan usaha kuliner (company profile) secara singkat dan jelas dalam bentuk teks naratif Bahasa Inggris.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Slide Presentasi		1, 2, b, c		2 %
5	SUBCPMK 5 Mampu Menguraikan komponen dan strategi dalam rencana bisnis (business plan) kuliner menggunakan Bahasa Inggris.	• Menguraikan komponen dan strategi dalam rencana bisnis (business plan) kuliner menggunakan Bahasa Inggris.	Criteria: • Ketepatan dalam Menguraikan komponen dan strategi dalam rencana bisnis (business plan) kuliner menggunakan Bahasa Inggris.	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Slide Presentasi		1, 2, a, b, c		22%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [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	-4	-5	-6				
			Non-test task: • Diskusi mengenai komponen dan strategi dalam rencana bisnis (business plan) kuliner menggunakan Bahasa Inggris.						
6	SUBCPMK 6 Mampu Menulis email bisnis yang efektif dan profesional dalam konteks pemesanan bahan, penawaran kerja sama, dan komunikasi supplier.	• Menulis email bisnis yang efektif dan profesional dalam konteks pemesanan bahan, penawaran kerja sama, dan komunikasi supplier.	Criteria: - Ketepatan dalam Menulis email bisnis yang efektif dan profesional dalam konteks pemesanan bahan, penawaran kerja sama, dan komunikasi supplier. Non-test task: - Diskusi tentang Menulis email bisnis yang efektif dan profesional dalam konteks pemesanan bahan, penawaran kerja sama, dan komunikasi supplier.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Slide presentasi		1, 2, b, c, d		2 %
7	SUBCPMK 7 Mampu Melakukan presentasi lisan dalam Bahasa Inggris untuk mempromosikan produk kuliner atau ide bisnis secara persuasif.	• Melakukan presentasi lisan dalam Bahasa Inggris untuk mempromosikan produk kuliner atau ide bisnis secara persuasif.	Criteria: - Ketepatan dalam Melaksanakan presentasi lisan dalam Bahasa Inggris untuk mempromosikan produk kuliner atau ide bisnis secara persuasif. Non-test task: - Ketepatan dalam Melakukan presentasi lisan dalam Bahasa Inggris untuk mempromosikan produk kuliner atau ide bisnis secara persuasif.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Slide Presentasi - Belajar mandiri		1, 2, a, b, c		3 %
8	SUBCPMK 9 Mampu Melakukan percakapan bisnis dalam simulasi	• Melakukan percakapan bisnis dalam simulasi negosiasi, pemesanan, dan	Criteria: Ketepatan dalam Melaksanakan percakapan bisnis dalam simulasi negosiasi,	Ujian Tengah Semester (30%) Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)		Metode: Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.			

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
	negosiasi, pemesanan, dan diskusi kerja sama usaha kuliner.	diskusi kerja sama usaha kuliner.	pemesanan, dan diskusi kerja sama usaha kuliner. Non-test task: • Diskusi tentang percakapan bisnis dalam simulasi negosiasi, pemesanan, dan diskusi kerja sama usaha kuliner.				1, 2, b, c, d		2 %
9	SUBCPMK 10 Mampu Menginterpretasikan laporan keuangan sederhana dan data penjualan yang disajikan dalam Bahasa Inggris.	• Menginterpretasikan laporan keuangan sederhana dan data penjualan yang disajikan dalam Bahasa Inggris.	Criteria: • Ketepatan dalam Menginterpretasikan laporan keuangan sederhana dan data penjualan yang disajikan dalam Bahasa Inggris. Non-test task: • Diskusi tentang laporan keuangan sederhana dan data penjualan yang disajikan dalam Bahasa Inggris.	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel 80 menit	• Slide Presentasi •	1, 2, a, b, c		2 %
10	SUBCPMK 11 Mampu Menulis ringkasan produk atau jasa kuliner untuk keperluan katalog, e-commerce, atau media sosial dalam Bahasa Inggris.	• Menulis ringkasan produk atau jasa kuliner untuk keperluan katalog, e-commerce, atau media sosial dalam Bahasa Inggris.	Criteria: • Ketepatan dalam Menulis ringkasan produk atau jasa kuliner untuk keperluan katalog, e- commerce, atau media sosial dalam Bahasa Inggris. Non-test task: • Diskusi tentang jasa kuliner untuk keperluan katalog, e-commerce, atau media sosial dalam Bahasa Inggris.	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		2 %
11		• Menggunakan Bahasa	Criteria: • Ketepatan	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		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	Inggris dalam membuat konten promosi digital (caption, iklan singkat, testimoni pelanggan, dll.) untuk usaha kuliner..	-3	dalamMenggunakan Bahasa Inggris dalam membuat konten promosi digital (caption, iklan singkat, testimoni pelanggan, dll.) untuk usaha kuliner.. Non-test task: Diskusi tentang bagaimana membuat konten promosi digital (caption, iklan singkat, testimoni pelanggan, dll.) untuk usaha kuliner..	-5	-6	Mencari referensi. 80 menit	-7	-8	-9	-10
12	SUBCPMK 12 Mampu Merancang dan mempresentasikan proposal kerja sama usaha makanan kepada mitra bisnis secara lisan dan tertulis dalam Bahasa Inggris..	Merancang dan mempresentasikan proposal kerja sama usaha makanan kepada mitra bisnis secara lisan dan tertulis dalam Bahasa Inggris.	-3	Criteria: Ketepatan dalam Merancang dan mempresentasikan proposal kerja sama usaha makanan kepada mitra bisnis secara lisan dan tertulis dalam Bahasa Inggris.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d			2 %
				Non-test task: Diskusi tentang Merancang dan mempresentasikan proposal kerja sama usaha makanan kepada mitra bisnis secara lisan dan tertulis dalam Bahasa Inggris.							
13	SUBCPMK 14 Mampu Merespons pertanyaan, kritik, dan saran pelanggan dalam simulasi komunikasi internasional secara sopan dan profesional..	Merespons pertanyaan, kritik, dan saran pelanggan dalam simulasi komunikasi internasional secara sopan dan profesional..	-3	Criteria: Ketepatan dalam Merespons pertanyaan, kritik, dan saran pelanggan dalam simulasi komunikasi internasional secara sopan dan profesional..	Metode: Kuliah 30 menit	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	•		2 %

[illegible]

Rubrik Penilaian

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